



Palio gustiamo: medaglia d'oro ai parmigiano reggiano 24 mesi del caseificio san silvestro e 40 mesi del caseificio razionale novese

I concorsi si sono svolti in Piazza Grande nel contesto della manifestazione La Bonissima. Si è inoltre tenuta la tradizionale gara di taglio della forma, il cui vincitore è Giampaolo Leonelli dell'Istituto Agrario Lazzaro Spallanzani

Reggio Emilia, 20 ottobre 2026 – Il **Parmigiano Reggiano 24 mesi del caseificio San Silvestro** di Castelvetro **vince** la **quarta edizione** del **Palio GustiaMO** a **Modena**. Il concorso, svoltosi in Piazza Grande nel contesto della manifestazione **La Bonissima**, mostra-mercato dei prodotti tipici modenesi, ha visto come **secondo e terzo classificati** la **Cooperativa Casearia Castelnovese** di Castelnuovo Rangone e l'**Istituto Agrario Lazzaro Spallanzani** di Castelfranco Emilia su **12 partecipanti**. Inoltre, i caseifici si sono sfidati anche nella **terza edizione** del **Palio La Bonissima** dedicato al **Parmigiano Reggiano 40 mesi**: primo classificato è il **Caseificio Razionale Novese** di Novi di Modena; secondo posto all'**Azienda Agricola Moscatini** di Formigine; medaglia di bronzo al **caseificio San Silvestro** di Castelvetro, su **8 partecipanti**.

I **13 caseifici vincitori** dei Palii del Parmigiano Reggiano 2026 (di cui due con un Parmigiano Reggiano 40 mesi) verranno celebrati con una serata evento in cui gli verrà consegnato il premio **Casello d'Oro**. Dopo i fasti della prime tre edizioni, svoltesi a Parigi, Londra e Madrid, la sede della prossima è stata annunciata a **Berlino a febbraio 2027**.

I **Palii del Parmigiano Reggiano** sono gare che si svolgono da 14 anni nella zona d'origine della Dop (che, oltre a Parma, comprende le province di Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume Reno) alle quali ogni caseificio consorziato può partecipare iscrivendo un campione di Parmigiano Reggiano di 24-26 mesi. I formaggi in concorso vengono valutati da una giuria composta da assaggiatori certificati della **APR** (Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano). Il **prossimo palio** previsto per il 2026 è il Palio Teatro della Natura a Viano (RE) il 15 novembre.

Si è svolta inoltre la **terza edizione** della tradizionale **gara di taglio della forma**: sotto gli occhi dei giudici e del pubblico, i mastri casari si sono sfidati nel tagliare una forma in porzioni sempre più piccole, dalla mezza forma a un ottavo, sino ad arrivare a punte il più possibile vicine al chilo di peso l'una. È una gara che mira sia alla bellezza e alla nettezza del taglio, sia alla bravura nella porzionatura manuale della Dop. La **medaglia d'oro** è andata per il secondo anno di fila a **Giampaolo Leonelli** dell'**Istituto Agrario Lazzaro Spallanzani** di Castelfranco Emilia su sette partecipanti.

Press Info

Benedetto Colli - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 380 3712272; press@parmigianoreggiano.it



Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 335 389848; raimondi@parmigianoreggiano.it

Stefano Chiossi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 388 7394358; media@parmigianoreggiano.it