



Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano
www.parmigianoreggiano.it

IL PARMIGIANO REGGIANO PRESENTA ANCHE I PRODOTTI FRESCHI OTTENUTI DAL "RE" DEL LATTE

A "Centomani di questa terra" la valorizzazione di un'intera filiera d'eccellenza che, insieme al formaggio DOP, comprende anche burro, ricotta, latte, "Gran Fresco" e tosone.

L'evento, con oltre 50 chef, a Polesine Parmense il 18 aprile.

(Reggio Emilia, 15 aprile 2016) Prosegue l'impegno del Consorzio del Parmigiano Reggiano per consolidare l'affermazione del Parmigiano Reggiano nel segmento della ristorazione di qualità.

E' in quest'ambito che si inserisce la collaborazione pluriennale con l'evento "Centomani di questa terra", autentica festa della cucina e dei prodotti enogastronomici d'eccellenza organizzata da "Cheftochef emiliaromagnacuochi" e in scena lunedì 18 aprile all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense.

"Siamo soci fondatori di "Cheftochef" - spiega il vicepresidente vicario del Consorzio, Adolfo Filippini - e l'organizzazione in questi anni è cresciuta molto: oggi, dunque, possiamo fare il salto di qualità verso l'affermazione non solo in Italia ma anche all'estero della piattaforma enogastronomica dell'Emilia Romagna. Se raggiungeremo questo obiettivo le ricadute positive anche sulla filiera del Parmigiano Reggiano saranno importantissime".

Il Consorzio sarà dunque nuovamente fianco a fianco dell'associazione e del suo presidente, Massimo Spigaroli, insieme al fratello Luciano, patron di un luogo che è divenuto simbolo d'eccellenza e nel quali confluiranno oltre 50 chef provenienti da tutta l'Emilia Romagna.

L'edizione di quest'anno sarà occasione per presentare e valorizzare, oltre al "re" dei formaggi, tutti i prodotti della filiera di lavorazione che i caseifici ottengono dal "re" del latte, ovvero proprio dal latte di prima qualità idoneo alla produzione del Parmigiano Reggiano e che rispetta tutti i parametri indicati dal disciplinare della DOP.

Si tratta di ricotta, latte, burro, "Gran Fresco" (formaggio fresco con meno di 12 mesi di stagionatura), tosone (il formaggio prima della salatura per immersione) e persino croste. Proprio con questi prodotti, insieme al classico Parmigiano Reggiano, gli chef sono chiamati a presentare ricette per valorizzare al meglio un prodotto unico tra le DOP e la qualità della materia prima da cui prende vita. In altre parole, come ama definirlo in modo molto efficace Massimo Spigaroli "il quinto quarto del Parmigiano Reggiano".

"Già il latte destinato a Parmigiano Reggiano – sottolinea il direttore del Consorzio, Riccardo Deserti – rappresenta un'eccellenza assoluta, essendo ottenuto in modo assolutamente naturale e senza ricorrere a insilati nell'alimentazione delle bovine; da qui, dunque, nasce una gamma di prodotti che, insieme alla freschezza, si caratterizzano per qualità e originalità, offrendo ai consumatori un approccio più completo al mondo del Parmigiano Reggiano, mentre per i produttori possono rappresentare una possibilità di differenziazione che può determinare nuova redditività".

Il 18 aprile, nel cortile principale dell'Antica Corte, sarà collocato uno stand istituzionale dove il personale del Consorzio distribuirà materiale informativo e risponderà alle domande dei partecipanti, mentre, a fianco, saranno presenti due caseifici produttori che offriranno il proprio Parmigiano Reggiano in degustazione e faranno scoprire i prodotti ottenuti dal "re" del latte.

Dalle 10 alle 18, un ricco programma di incontri e dibattiti animerà le cantine dell'Antica Corte Pallavicina con interventi sui temi più svariati, dalla storia alla salute passando per la moda e la comunicazione.

Centro Stampa Comunicazione Integrata: Gino Belli tel. +39 0522 546277;
mobile +39 335 8386149 info@centrostampa.net - stampa@unioncoop.re.it

Consorzio del Parmigiano Reggiano: Igino Morini
tel. +39 0522 700230; mobile +39 335 6522327 morini@parmigianoreggiano.it