



Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

www.parmigianoreggiano.it

DALL'ARTE DEL TAGLIO AL PRODOTTO DI MONTAGNA, IL CONSORZIO PUNTA SULLA GDO ITALIANA E STRANIERA A Cibus 2016 (9-12 maggio) decine di incontri con le catene distributive per l'Ente di tutela e i caseifici (Pad 2 – B014)

Reggio Emilia, 6 maggio 2016 - Il Consorzio di tutela svela anche i segreti dell'arte del taglio a mano del Parmigiano Reggiano: lo farà in questi giorni a Cibus, con un videotutorial destinato agli operatori italiani e, soprattutto, a quelli stranieri, che avranno così a disposizione una vera e propria guida al porzionamento e al confezionamento per la migliore valorizzazione della qualità del prodotto e il conseguente ritorno per il punto vendita.

Ma le novità che il Consorzio presenterà alla grande manifestazione in programma alle Fiere di Parma dal 9 al 12 maggio.

"Innanzitutto - spiega il **direttore Riccardo Deserti** - sarà il nostro anno dei record per numero di incontri, già programmati, con le catene distributive italiane e straniere; dopo un 2015 caratterizzato da una produzione stabile, da un aumento dell'export senza precedenti (+13,2%) e da una ripresa del mercato interno, proprio con le catene distributive intendiamo premere l'acceleratore e programmare nuove azioni promozionali e di comunicazione fino a tutto il 2017, puntando a rendere stabili quegli elementi di attenzione attorno al nostro prodotto che l'anno scorso, ad esempio, hanno determinato una crescita del 34% negli Stati Uniti, con 225.000 forme esportate".

"Così come abbiamo fatto spesso in questi ultimi anni, ed in particolare in occasione di Expo, ma anche al Vinitaly e in diverse manifestazioni di carattere nazionale e internazionale - a Cibus ci presenteremo con tanti caseifici del Comprensorio, offrendo loro la possibilità di relazioni dirette e di accordi commerciali con il mondo della distribuzione".

Gli occhi del Consorzio restano comunque saldamente fissi sul mondo della distribuzione, "perché è proprio con le catene italiane e straniere - spiega il direttore Deserti - che abbiamo realizzato e vogliamo realizzare nuovi accordi che consentano la migliore diffusione e valorizzazione del prodotto, condizione essenziale per garantire redditività al lavoro dei produttori".

E' proprio per queste ragioni che il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha programmato **un fitto calendario di incontri ed eventi**, puntando a mettere in evidenza e a richiamare l'attenzione su alcuni aspetti pressoché inediti che si muovono tra funzionalità e curiosità per il mondo della distribuzione e per i consumatori.

Tra questi spicca proprio il primo appuntamento, fissato per **lunedì 9 maggio alle 11,30**, su **"L'arte del taglio a mano del Parmigiano Reggiano"**: è qui che sarà presentato il videoguida per gli operatori italiani e stranieri: "un buon taglio, che valorizza la struttura del prodotto, unito ad un buon confezionamento - spiega Deserti - è uno dei fattori di attrazione più importanti per i consumatori, soprattutto all'estero, dove l'interesse per un prodotto assolutamente naturale si associa anche alla curiosità che suscita il taglio della forma e le sue dimensioni".

Fra gli appuntamenti più rilevanti c'è poi l'azione destinata alla promozione del prodotto di montagna (il Parmigiano Reggiano è il formaggio con la più alta quota assoluta di produzione nelle aree montane); **martedì 10 maggio, sempre alle 11,30**, si parlerà così proprio del **Parmigiano Reggiano di montagna**, e più precisamente del "Progetto Qualità" messo a punto dal Consorzio come opportunità per i caseifici, il territorio e gli stessi operatori del trade.

Nella stessa giornata, **alle 16,00**, è prevista la presentazione del libro **"La cucina del senza. Piatti gustosi senza l'aggiunta di grassi zucchero sale"**, a cura del giornalista gastronomico **Marcello Coronini**.

Mercoledì 11 maggio, le luci si accenderanno poi, **a partire dalle 11,30**, sulla nuova linea di prodotti (e tra questi burro, ricotta toscana, latte, e formaggio "Gran Fresco") ottenuti dal latte di prima qualità che rispetta il disciplinare della Dop.

Giovedì 12 maggio alle 11,30, infine, appuntamento con il **progetto "Sono come mangio"**, il percorso di educazione alimentare promosso dal Consorzio Parmigiano Reggiano nelle scuole primarie e secondarie.

Nelle giornate di **lunedì, martedì e mercoledì, dalle ore 15.00 alle ore 18.00**, il Consorzio offrirà una degustazione assolutamente inedita che unirà arte, qualità e gusto attraverso un **quadro edibile dedicato al mondo del Parmigiano Reggiano** e preparato da "Sartoria dei sapori-catering scenografico" di Carpi (Modena).

Tutti gli eventi - a conclusione dei quali sono previste degustazioni - si terranno nello stand del Consorzio (**pad. 2 B014**).

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: Iginio Morini
tel. +39 0522 700230; mobile +39 335 6522327 morini@parmigianoreggiano.it