



Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano
www.parmigianoreggiano.it

CASEIFICI, LOTTA A CONTRAFFAZIONI, GUIDA AI CASEIFICI: PARMIGIANO REGGIANO IN SCENA A TORINO

Al Terra Madre Salone del Gusto, insieme a Slow Food, la prima guida alle strutture artigianali del comprensorio. Informazione/spettacolo educativo contro i falsi e incontro con scuole e mercati esteri.

Reggio Emilia, 20 settembre 2016 - Caseifici in primo piano, educazione con spettacolo educativo sulle contraffazioni, nuova collaborazione con Slow Food, degustazioni, presentazioni agli specialisti del mercato internazionale, momenti di intrattenimento, incontri con le scuole: è molto ricco il carnet di iniziative con il quale il Consorzio del Parmigiano Reggiano si presenta a Terra Madre Salone del Gusto di Torino, in programma dal 22 al 26 settembre al Parco del Valentino.

"Un appuntamento particolarmente importante - sottolinea il presidente del Consorzio, Alessandro Bezzi - che ci darà modo di valorizzare soprattutto, e in modo del tutto nuovo, i nostri caseifici, che non saranno soltanto protagonisti di degustazioni e presentazioni, ma per la prima volta saranno al centro di una guida - in presentazione venerdì 23 settembre - curata da Slow Food in collaborazione con il nostro Ente di tutela e a giorni disponibile per tutti i consumatori".

A Torino, intanto, il prodotto di molti caseifici sarà protagonista di degustazioni di diverse stagionature e in abbinamento con altri prodotti (vini dell'Emilia-Romagna, piadina romagnola, pera cocomerina, Vermouth Cocchi), mentre sulla ribalta si presenteranno, con degustazioni guidate, alcuni caseifici presenti al Salone del Gusto con il loro prodotto in vendita: il Caseificio Palazzo di Roccabianca (PR), il Consorzio Vacche Rosse di Reggio Emilia, la Fattoria Fiori di Vetto d'Enza (RE), la Latteria Sociale Moderna di Bibbiano (RE) e il Parmigiano Reggiano di Vacca Bianca Modenese (presidio Slow Food).

Fra gli appuntamenti più importanti spiccano, poi, lo spettacolo di Tiziana Masi sulle contraffazioni di Parmigiano Reggiano (giovedì 22 settembre alle 20,30), due eventi per i mercati internazionali in programma alle 15,30 del 22 e del 25 settembre (presentazione e degustazione guidata in lingua inglese, in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo), un incontro dedicato alle scuole con degustazione guidata di Parmigiano Reggiano (il 26 settembre alle 10.30 "Tutti a scuola di Parmigiano Reggiano") e un seminario sulle caratteristiche del Parmigiano Reggiano dalla punta intera al prodotto confezionato (sabato 24 settembre, ore 16, "Guida alla spesa").

Fra le iniziative più curiose spicca sicuramente il "Campionato internazionale del Pesto alla Genovese", quando dieci food bloggers, a partire dalle 11,30 del 24 settembre, si sfideranno nella preparazione del tradizionale pesto alla genovese, con il vincitore che entrerà di diritto nella finale dell'edizione 2017 del "Genova Pesto World Championship", dove sarà in sfida con i finalisti provenienti da tutto il mondo.

Tre appuntamenti saranno poi riservati a "Spacca il Kilo", il momento di intrattenimento nell'ambito del quale il pubblico è invitato ad indovinare il peso di una punta di Parmigiano Reggiano che sarà regalata a chi si avvicina di più al peso effettivo.

"Un programma molto ricco - conclude il presidente Alessandro Bezzi - con il quale ci proponiamo di avvicinare tutti coloro che, con ruoli diversi, possono concorrere a far crescere, anche in prospettiva, il nostro sistema di piccole imprese che, insieme, danno vita ad una grande eccellenza dell'agroalimentare italiano".

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