



Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano
www.parmigianoreggiano.it

PARMIGIANO REGGIANO: A SAN SEBASTIAN LA NAZIONALE DEI RECORD

**42 caseifici con 100 campioni di Parmigiano Reggiano al World Cheese Awards 2016.
Record di medaglie (28 e due "supergold") nell'edizione 2015 a Nottingham**

(Reggio Emilia, 14 novembre 2016) E' già la squadra dei record quella Nazionale del Parmigiano Reggiano che dal 16 al 18 novembre sarà impegnata a San Sebastian nel World Cheese Awards 2016, il concorso internazionale che nell'edizione dello scorso anno ha visto scendere in campo 2.727 formaggi provenienti da 26 Paesi e valutati da 250 giurati in rappresentanza di 22 nazioni.

I 42 caseifici del comprensorio del Parmigiano in competizione (e questo è il primo record, con un'adesione cresciuta del 40% rispetto al 2015), dovranno difendere il primato raggiunto lo scorso anno a Birmingham, quando ottennero il record assoluto di riconoscimenti con 28 medaglie e due "supergold", e lo faranno presentando ben 100 campioni di Parmigiano Reggiano (anche in questo caso cifra mai raggiunta in precedenza) di diverse stagionature.

Tra i campioni, provenienti da tutte le province del comprensorio, dalle aree di pianura e di montagna e alcuni caratterizzati dal latte delle Vacche Rosse, spicca anche un Parmigiano Reggiano stagionato 50 mesi.

A San Sebastian, la Nazionale del Parmigiano Reggiano rappresenterà il più importante raggruppamento di caseifici in competizione, e i mass media spagnoli si stanno interessando particolarmente proprio a questo fatto che non ha precedenti nei 200 anni di storia dei grandi concorsi tra formaggi, decollati con le Esposizioni universali dell'Ottocento.

La prima partecipazione del Parmigiano Reggiano a una esposizione risale al 1861, quando a Firenze già ottenne la sua prima medaglia d'oro. Altri premi vennero poi conseguiti nel 1862 a Londra e a Parigi nel 1865 e ancora a Firenze nel 1870. Si trattava, comunque, sempre di partecipazioni da parte di piccoli gruppi di produttori, ben lontani dalle cifre che ora segnano la compagine che andrà a San Sebastian.

"E' una partecipazione - sottolinea il presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, Alessandro Bezzi - di cui siamo davvero orgogliosi, perchè sottolinea con evidenza la capacità dei nostri caseifici di fare sistema e di cimentarsi a livello internazionale puntando, ancora una volta, sulla qualità".

"A San Sebastian - osserva Bezzi - andremo per replicare, se possibile, i grandi risultati ottenuti in questi anni, ma in primo luogo per offrire una qualificata testimonianza di valori che parlano non solo della nostra eccellenza alimentare, ma anche di un sistema davvero unico, fondato su un forte legame tra i produttori e tra il prodotto e un territorio di cui i caseifici e gli allevatori sono i primi fondamentali custodi".

"La Nazionale del Parmigiano Reggiano nata nel 2001 sotto l'egida del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, ha proprio il compito di unire i produttori, assisterli nei concorsi e riconoscere e promuovere le loro vittorie", spiega Gabriele Arlotti, ideatore della Nazionale che, ad oggi, ha ottenuto 103 medaglie, di cui il 50% ottenute ai più recenti World Cheese Awards, con 3 Super gold in tre anni.

"Nella compagine - conclude Arlotti - sono presenti caseifici di tutte le province, e anche questo dato sottolinea che quando si parla della qualità del nostro prodotto non vi sono confini geografici che frenino una partecipazione che proprio quest'anno segna il suo primato".

17 dei caseifici in gara a San Sebastian sono reggiani, 11 parmensi, 8 modenesi, 3 mantovani e 3 bolognesi.

In dettaglio, questi i caseifici della Nazionale del Parmigiano Reggiano:

Parma: Caseificio Il Battistero, Caseificio sociale Berettinazza, Caseificio Gennari Sergio e figli, Caseificio Sociale di Ravarano e Casaselvatica, Caseificio La Traversetolese, Caseificio Sociale di Urzano, Caseificio La Rinascita, Società agricola Saliceto, Caseificio Araldi Pietro e Luigi, Caseificio sociale Palazzo, Caseificio aziendale F.lli Boldini.

Reggio Emilia: Caseificio Sociale Allegro, Latteria Sociale Barchessone, Caseificio Sociale Castellazzo, Fattoria Fiori, Azienda agricola Grana d'Oro Vacche Rosse, Latteria La Grande, Latteria Sociale San Girolamo, Latteria San Giovanni di Querciola, Antica Fattoria Caseificio Scalabrini, Caseificio sociale di Cavola, Caseificio Centro Gavasseto, Latteria Valle, Latteria sociale Roncadella, Latteria sociale Nuova, Caseificio Milanello – Terre di Canossa, Latteria sociale San Pietro, Latteria sociale del Fornacione,

Modena: Caseificio Dismano, Cooperativa Casearia del Frignano, Punto Latte, Società agricola Lame, Caseificio Razionale Novese, Caseificio sociale di Casola di Montefiorino, 4 Madonne Caseificio dell'Emilia, Caseificio San Pietro Benedetto.

Mantova: Caseificio Caramasche, Latteria Agricola Venera Vecchia, Latteria Agricola Mogliese.

Bologna: Caseificio sociale Fior di Latte, Caseificio Sociale di Querciola, Caseificio Pieve Roffeno.

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

Foto, immagini e notizie sulla pagina Facebook della Nazionale del Parmigiano Reggiano.
www.facebook.com/nazparmreg

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