



*Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano*

*www.parmigianoreggiano.it*

## **"LEZIONI" DI PARMIGIANO REGGIANO PER I RISTORANTI ITALIANI**

**Oltre 350 gli iscritti al club "Io scelgo Parmigiano Reggiano". Successo del primo appuntamento con informazioni, degustazioni, istruzioni sulla presentazione, valutazioni di costi e benefici rispetto ad altri prodotti.**

(Reggio Emilia, 1 marzo 2017) Ristoratori a "lezione" di Parmigiano Reggiano. E' questo il senso dell'ampia partecipazione registrata al primo evento promosso dal Consorzio di tutela nell'ambito delle iniziative destinate agli iscritti al club "Io scelgo Parmigiano Reggiano", del quale fanno già parte oltre 350 ristoranti italiani.

Ad essi il Consorzio offre un percorso che entra nel merito non solo delle caratteristiche del prodotto e del suo legame particolare con il territorio, ma suggerisce le strade più efficaci perchè l'affezione al prodotto diventi un elemento che genera un particolare valore per i ristoranti.

"Il progetto - sottolinea il direttore del Consorzio, Riccardo Deserti - si innesta su una relazione che cambia sostanzialmente nella sua natura, trasformando un rapporto commerciale tra produttori e acquirenti del mondo della ristorazione in una vera e propria partnership, dove sono ben chiari gli interessi comuni, quelli di ciascuna delle parti e, soprattutto, quelli dei consumatori, che potranno apprezzare meglio l'originalità e le diverse tipologie di Parmigiano Reggiano, arrivando fino alla conoscenza dei diversi caseifici del comprensorio".

Il primo appuntamento - tenutosi a Eataty Milano Smeraldo - ha visto esauriti i 30 posti disponibili e una lista d'attesa che già prefigura nuovi imminenti appuntamenti.

Nel corso dell'evento - condotto da Simone Ficarelli, dell'ufficio marketing del Consorzio - ai ristoratori presenti sono state fornite informazioni generali sul prodotto, per giungere poi ad un focus legato alle diverse caratteristiche del prodotto in base al tempo di stagionatura, affiancato da una degustazione di Parmigiano Reggiano di 18, 24 e 48 mesi, dalla dimostrazione pratica del modo migliore di apertura della forma e al come si porziona e si scaglia il prodotto per la migliore presentazione in tavola.

Un confronto, comunque, orientato non solo alla valorizzazione dei gusti che il prodotto assume nel tempo, ma anche ad approfondire, cifre alla mano, i costi e i vantaggi dell'uso del Parmigiano Reggiano rispetto ad altri prodotti, nonché il valore che si lega all'associare ai piatti il nome del caseificio produttore, la specifica area di provenienza e le sue particolarità.

"Il progetto - spiega Deserti - va così a rafforzare anche il legame diretto tra ristoratori (e quindi i consumatori) e produttori, in un percorso di trasparenza che valorizza la scelta sulla qualità che, anche alla luce dei costi, è perfettamente compatibile (e lo dimostrano proprio le adesioni al club "Io scelgo Parmigiano Reggiano") con ristoranti di tutti i tipi e fasce di prezzo".

Dopo il successo del primo evento, altri appuntamenti saranno ora programmati in diverse aree italiane, mentre le iscrizioni al club "Io scelgo Parmigiano Reggiano" restano aperte attraverso il sito <https://ioscelgo.parmigianoreggiano.com/>

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

**Consorzio del Parmigiano Reggiano: Igino Morini**  
tel. +39 0522 700230; mobile +39 335 6522327 [morini@parmigianoreggiano.it](mailto:morini@parmigianoreggiano.it)