



Vinitaly 2018: il Parmigiano Reggiano a Sol & Agrifood

Le degustazioni e gli abbinamenti si svolgeranno sia a Sol&Agrifood, sia negli stand di alcuni tra i più noti produttori vinicoli del panorama nazionale presenti a Vinitaly

Reggio Emilia, 12 aprile 2018 – Il Consorzio Parmigiano Reggiano conferma la propria presenza a Sol&Agrifood (stand B31), il Salone internazionale dell'Agroalimentare di Qualità in programma a Verona Fiere dal 15 al 18 aprile, in concomitanza con Vinitaly 2018.

Il Consorzio porterà in Fiera varie stagionature e tipologie di Parmigiano Reggiano che saranno proposte anche in abbinamento a grandi vini. **Le degustazioni si svolgeranno sia nello stand del Consorzio a Sol&Agrifood, sia all'interno degli stand di alcuni tra i più noti produttori vinicoli del panorama nazionale presenti a Vinitaly.** L'obiettivo è porre l'accento sulla versatilità del Formaggio Parmigiano Reggiano, un prodotto che per la sua complessità di aromi e struttura è il partner ideale sia per un calice da aperitivo sia per abbinamenti più arditi.

Insieme al Consorzio, ogni giorno si alterneranno in Fiera **caseifici provenienti dalle diverse province di produzione** che offriranno al pubblico la possibilità di scoprire tutta la biodiversità unica ed inimitabile del Parmigiano Reggiano: 4 Madonne Caseificio dell'Emilia di Lesignana (Modena), Casearia F.lli Dotti di Bibbiano (RE), Caseificio Gennari Sergio e figli di Collecchio (Parma), Azienda agricola Boselli Nullo e Marcello di San Ruffino (PR), Caseificio Spadarotta di Montecchio Emilia (RE), Caseificio Ciao Latte di Noceto (PR), Cooperativa Zootecnica Bazzanese di Bazzano (BO) e Caseificio sociale Roncoscaglia di Sestola (MO).

Particolarmente importanti nei giorni della manifestazione saranno le collaborazioni instaurate con eccellenze del panorama vinicolo e brassicolo. Il Parmigiano si sposterà con il **Marsala DOC di Intorcìa** (domenica 15 alle ore 12.00 padiglione 2 stand B31), il **Lambrusco di Modena** (domenica 15 ore 13.00 padiglione 1 stand D1), il **Franciacorta** (lunedì 16 ore 11.30 Palaexpo spazio Franciacorta), l'**Aglianico del Taburno** (lunedì 16 ore 13,30 e martedì 17 ore 15.00 padiglione B sala Nero a Metà), i vini toscani della **Cantina Marchesi Antinori** (lunedì 16 ore 15.00 spazio Repubblica, corridoio dei Signori, padiglione 11/12), i **vini di Mantova** (martedì 17 e mercoledì 18 dalle ore 11,30 Palaexpo, spazio Consorzio Vini mantovani) , le birre del **Birrificio del Borgo** (martedì 17 ore 15.00 spazio Agorà di Sol & Agrifood).

Press Info

Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 335 389848 raimondi@parmigianoreggiano.it