

CASEIFICI APERTI: UN WEEK-END ALLA SCOPERTA DEL PARMIGIANO REGGIANO

SABATO 13 E DOMENICA 14 APRILE

EVENTI, VISITE GUIDATE E DEGUSTAZIONI IN OLTRE 50 CASEIFICI TRA PARMA, REGGIO EMILIA, MODENA, BOLOGNA E MANTOVA.

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano invita tutti gli appassionati del Re dei Formaggi all'edizione primaverile di Caseifici Aperti che si terrà sabato 13 e domenica 14 aprile. Un viaggio alla scoperta della DOP italiana più seguita sui social - dati Rapporto Ismea - **Qualivita 2018** - con visite alla produzione e tante attività per adulti, famiglie e bambini.

Saranno oltre 50 i produttori che apriranno le porte dei propri caseifici per permettere ai visitatori di assistere alla nascita del Parmigiano Reggiano e passeggiare nei suggestivi magazzini di stagionatura. Un autentico viaggio nel tempo alla scoperta del metodo di lavorazione artigianale, rimasto pressoché immutato da oltre nove secoli.

Partecipare a Caseifici Aperti è semplicissimo grazie al sito web www.parmigianoreggiano.it.

Accedendo all'apposita sezione, in pochi click sarà presto possibile consultare la lista dei caseifici aderenti, verificare orari di apertura ed eventi proposti.

Gli appassionati troveranno inoltre tanti suggerimenti per organizzare il proprio soggiorno nella zona d'origine tra le province Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna e Mantova. Caseifici Aperti è un'occasione unica anche per esplorare la biodiversità della DOP. Questione, innanzitutto, di stagionatura: quella minima è di 12 mesi, ma è intorno ai 24 mesi che il Parmigiano Reggiano raggiunge la maturazione adatta a esprimere le caratteristiche tipiche. Può stagionare anche oltre, fino a 36 o 48 mesi o più ancora, manifestando aromi e profumi inesplorati. In concomitanza con Caseifici Aperti, il Consorzio del Parmigiano Reggiano aprirà i cancelli a tutti coloro che vorranno visitare lo storico casellino, degustare il Parmigiano Reggiano e fare un viaggio del tempo grazie alla mostra degli attrezzi storici.



DIPIÙ e TV CUCINA

PER SAPERNE DI PIÙ

S. MARTINO AL BOVINO REGGIA RESTRICIT DURANTE IL FUSO CALORE

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha appena approvato il regolamento per la produzione e la stagionatura del Parmigiano Reggiano. Il regolamento è stato approvato dal Consiglio di Amministrazione del Consorzio del Parmigiano Reggiano, presieduto dal presidente del Consorzio, il professor Roberto Gatti. Il regolamento è stato approvato all'unanimità e entrerà in vigore il 1° gennaio 2019.

CASEIFICI APERTI: UN WEEK-END ALLA SCOPERTA DEL PARMIGIANO REGGIANO

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano invita tutti gli appassionati del Re dei Formaggi all'edizione primaverile di Caseifici Aperti che si terrà sabato 13 e domenica 14 aprile. Un viaggio alla scoperta della DOP italiana più seguita sui social - dati Rapporto Ismea - Qualivita 2018 - con visite alla produzione e tante attività per adulti, famiglie e bambini.

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha appena approvato il regolamento per la produzione e la stagionatura del Parmigiano Reggiano. Il regolamento è stato approvato dal Consiglio di Amministrazione del Consorzio del Parmigiano Reggiano, presieduto dal presidente del Consorzio, il professor Roberto Gatti. Il regolamento è stato approvato all'unanimità e entrerà in vigore il 1° gennaio 2019.