



## IL PARMIGIANO REGGIANO A CIBUS CONNECT (10-11 aprile 2019)

**Focus sulla biodiversità della Dop, esposizione della collection “Premi Pregiati”, lancio della nuova policy del Consorzio sull’utilizzo del prodotto come ingrediente in prodotti alimentari composti, elaborati o trasformati.**

Parma, 1 aprile 2019 – Il Consorzio Parmigiano Reggiano parteciperà a **Cibus Connect**, il format innovativo per lo sviluppo internazionale del Made in Italy Alimentare che si terrà a Parma **dal 10 all’11 aprile 2019**.

Lo stand (**Padiglione 05 - Stand L 041**) sarà una finestra sulla **biodiversità del Parmigiano Reggiano**: i caseifici produttori del Re dei Formaggi, pur seguendo lo stesso rigido disciplinare di produzione, si propongono al mercato con identità e con prodotti diversi. Questa è l’essenza di un prodotto da sempre artigianale ed oggi – questa ricchezza – rappresenta anche un’opportunità per il “trade”.

Conoscere a fondo le diverse sfaccettature della Dop permetterà agli operatori del settore di scegliere in modo consapevole il Parmigiano Reggiano più adatto alle proprie esigenze e a quelle della propria attività.

**C’è un Parmigiano Reggiano per tutti i gusti e per tutte le occasioni.** E non parliamo solo di stagionature, ma anche di razze. Ci sono la vacca bianca modenese, la rossa reggiana, la bruna e la frisona italiana. Così come esistono prodotti “certificati” che vanno incontro alle esigenze più diverse: dal prodotto di Montagna, al Kosher, dall’Halal, al Biologico.

Ma Cibus sarà anche la sede per incontri e confronti su diversi temi di importanza strategica per il primo marchio Dop al mondo per influenza, secondo la classifica “The Most Influential Brands 2018” curata da IPSOS.

Nello stand saranno esposti i **“Premi Pregiati”**: la raccolta punti che il Consorzio ha lanciato l’autunno scorso per gratificare i consumatori abituali con una *collection* che si caratterizza per un forte richiamo all’universo semantico del prodotto. Il design esclusivo dei “premi pregiati” è infatti ispirato alle caratteristiche distintive del formaggio, sia per forma che per texture che riproduce la granulosità del Parmigiano Reggiano.

Quattro gli oggetti del servizio completo: la formaggiera, il piatto degustazione, la spaghetteria e il servizio di piatti (set di due piatti, fondo e piano).

Nei supermercati e negozi nazionali, per ogni euro di prodotto acquistato, il consumatore guadagna un punto che potrà raccogliere per richiedere il prezioso servizio da tavola in fine porcellana. La prova di acquisto è lo scontrino parlante che riporta la dicitura “Parmigiano Reggiano” e il relativo importo. La promozione coinvolge anche l’attività dei caseifici aderenti al Consorzio e dei loro



negozi: in questo caso, il servizio di porcellane si vince mediante concorso instant win. Il consumatore può partecipare alla promozione “Premi Pregiati” caricando la foto o il pdf dello scontrino sul sito [www.premipregiati.it](http://www.premipregiati.it) – oppure da mobile, scaricando gratuitamente l’app da Apple Store e Google Play - dove è disponibile il regolamento del concorso.

Cibus sarà anche l’occasione per raccontare la nuova policy del Consorzio sul Parmigiano Reggiano come ingrediente caratterizzante in prodotti alimentari composti, elaborati o trasformati.

Il numero delle aziende agroalimentari che chiede di utilizzare il Parmigiano Reggiano come ingrediente sta crescendo velocemente ad indicare il fatto che l’uso del nome della Dop nell’etichettatura di prodotti trasformati fornisce un valore aggiunto al prodotto. Per questo motivo il Consorzio ha aggiornato la gestione di questo settore da un lato prevedendo criteri precisi per assicurare la distintività delle ricette, controlli puntuali e stringenti sulle lavorazioni, e dall’altro introducendo la possibilità di utilizzare nei pack il nuovo marchio Parmigiano Reggiano. Anche in questo caso una nuova importante opportunità per il trade, il foodservice, l’industria alimentare oltre che per la filiera di produzione del formaggio Dop.

-----  
**Press Info**

**Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne**  
mobile +39 335 389848 [raimondi@parmigianoreggiano.it](mailto:raimondi@parmigianoreggiano.it)