



## **PARMIGIANO REGGIANO: NUOVO PARTNER DI JEUNE RESTAURATEUR D'EUROPE**

**Lo spirito dell'accordo tra il Consorzio e JRE non è di "sponsorship" ma di concreta volontà di costruire un percorso a partire dalla condivisione dei valori. L'accordo ha durata triennale e prevede numerose iniziative in tutta Europa.**

Reggio Emilia, 15 marzo 2019 – A partire dal 2019 e per il prossimo triennio, il Consorzio del Parmigiano Reggiano sarà partner dell'associazione Jeune Restaurateur d'Europe: il network europeo che riunisce i migliori e i più giovani rappresentanti dell'alta gastronomia.

Nata in Francia alla metà degli anni Settanta, [Jre - Jeunes Restaurateurs d'Europe](#) oggi conta più di 350 ristoranti affiliati distribuiti in 15 Paesi, rappresentanti di altrettante interpretazioni culinarie.

L'associazione è presente in Austria, Belgio, Croazia, Danimarca, Germania, Francia, Irlanda, Italia, Lussemburgo, Olanda, Polonia, Slovenia, Spagna, Svizzera e Regno Unito. La compagine italiana è composta da 83 cuochi ed è guidata da **Luca Marchini**, titolare del Ristorante L'Erba del Re di Modena.

Prima tappa del nuovo percorso sarà il XXVI Congresso Nazionale di JRE Italia che si terrà domenica 17 e lunedì 18 marzo alla Comunità di San Patrignano.

Lo spirito dell'accordo tra il Consorzio e JRE non è di "sponsorship", ma di concreta volontà di costruire un percorso a partire dalla condivisione dei valori. Proprio per questo motivo il Consorzio ha come obiettivo quello di coinvolgere i membri JRE in momenti di formazione e divulgazione volti ad approfondire le caratteristiche che rendono il Parmigiano Reggiano unico e differente dagli altri formaggi e così versatile in cucina.

Nel corso dell'anno, in concomitanza con le assemblee nazionali JRE dei diversi paesi, il Consorzio organizzerà dei seminari per sottolineare le specificità del Parmigiano Reggiano DOP: dalla biodiversità che lo caratterizza alle diverse stagionature passando per il food cost, il taglio, la conservazione e la valorizzazione sul menù. Oltre a questo, nel quadro della collaborazione, il Consorzio ha in programma di organizzare incontri e contest per valorizzare il Parmigiano Reggiano e creare cultura di prodotto.

-----  
Press Info

Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano  
mobile +39 335 389848 [raimondi@parmigianoreggiano.it](mailto:raimondi@parmigianoreggiano.it)