



PARMIGIANO REGGIANO: IL “PRODOTTO DI MONTAGNA” PROTAGONISTA A PISTI TASTE (FIRENZE 9-11 MARZO)

Il Parmigiano Reggiano è il formaggio DOP che vanta la più elevata produzione in aree di montagna: oltre il 20% delle forme proviene da zone appenniniche. Il Consorzio sarà presente con il Parmigiano Reggiano “Prodotto di Montagna” allo stand D/54.

Reggio Emilia, 5 marzo 2019 – Il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** sarà protagonista con il “Prodotto di Montagna” a **PISTI TASTE**, il Salone dedicato alle eccellenze del gusto, dell’Italian lifestyle e del design della tavola. La **quattordicesima edizione del salone** si terrà da **sabato 9 a lunedì 11 marzo 2019 alla stazione Leopolda di Firenze**.

Per l’occasione, Aldo Bianchi - Responsabile dell’analisi sensoriale del Consorzio Parmigiano Reggiano - presenterà una **selezione di Parmigiano Reggiano “Prodotto di Montagna”** presso lo **stand D/54**.

Il **Parmigiano Reggiano** è il formaggio DOP che vanta la più elevata produzione in aree appenniniche: sono ben **110 i caseifici e oltre 1.200 gli allevatori** che, con **65mila bovine e 400mila tonnellate di latte** prodotte ogni anno, contribuiscono a fortificare l’economia del territorio montano di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna.

Il Consorzio nel 2015, con l’obiettivo di **sostenere il valore aggiunto del formaggio prodotto in montagna**, oltre a quanto già previsto dai Regolamenti comunitari legati all’origine, ha definito un progetto specifico che prevede una **valutazione di qualità aggiuntiva** da effettuarsi al ventiquattresimo mese di stagionatura. Nasce così il **“Prodotto di Montagna – Progetto Qualità Consorzio”** proprio per dare maggiore sostenibilità allo sviluppo della montagna e offrire ai consumatori garanzie aggiuntive legate, oltre all’origine, anche alla qualità del formaggio.

Il Parmigiano Reggiano certificato **“Prodotto di Montagna – progetto Qualità Consorzio”** è immediatamente riconoscibile grazie al suo **colore paglierino intenso dovuto ai fieni, ai prati e alle essenze presenti in montagna**. All’esame olfattivo sono apprezzabili **aromi di frutta fresca, spezie e brodo di carne**, mentre al palato emerge l’equilibrio perfetto tra i cinque sapori (acido, salato, dolce, amaro e umami) accompagnato da una **buona granulosità e solubilità**.

La certificazione è rilasciata dall’Organismo di Controllo (Ocq-PR) dopo avere verificato il rispetto delle seguenti condizioni:

1. gli allevamenti dei produttori di latte destinato ad essere trasformato in formaggio atto a divenire ‘Parmigiano Reggiano prodotto di montagna’ devono essere ubicati all’interno delle zone di montagna: il 100% del latte viene munto pertanto nelle zone di montagna



2. nell'alimentazione delle bovine da latte destinato ad essere trasformato in formaggio atto a divenire 'Parmigiano Reggiano prodotto di montagna', il 60% della materia secca, su base annuale, dell'alimentazione deve provenire da zone di montagna
3. gli stabilimenti dei caseifici produttori di formaggio atto a divenire 'Parmigiano Reggiano prodotto di montagna' devono essere ubicati all'interno delle zone di montagna;
4. la stagionatura minima (12 mesi) della forma di formaggio atto a divenire 'Parmigiano Reggiano prodotto di montagna' deve avere luogo in stabilimenti ubicati all'interno delle zone di montagna
5. Al compimento dei 24 mesi di età il formaggio viene espertizzato per una seconda volta: solo al formaggio che sarà giudicato idoneo organoletticamente da un panel di esperti assaggiatori del Consorzio sarà apposto un marchio di selezione e otterrà la certificazione "Prodotto di Montagna".

Nel sito del Consorzio è presente un **elenco dei caseifici con produzione certificata "Prodotto di Montagna – Progetto Qualità Consorzio"**: <http://bit.ly/2FB8JTF>

Press Info

Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano
mobile +39 335 389848 raimondi@parmigianoreggiano.it