

CASEIFICI APERTI: UN WEEK-END ALLA SCOPERTA DEL PARMIGIANO REGGIANO DOP: SABATO 13 E DOMENICA 14 APRILE EVENTI, VISITE GUIDATE E DEGUSTAZIONI IN OLTRE 50 CASEIFICI TRA PARMA, REGGIO EMILIA, MODENA, BOLOGNA E MANTOVA

Sua maestà il Re dei Formaggi

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. Un altro elemento di biodiversità del Parmigiano Reggiano è legato alle diverse razze di vacca da cui proviene il suo latte: bianca modenese (presidio Slow Food), rossa reggiana, bruna alpina e frisona italiana. Ognuna con il proprio latte e le proprie specificità che fanno del Parmigiano Reggiano il Re dei Formaggi a tavola ma anche un ingrediente estremamente versatile in cucina. In concomitanza con Caseifici Aperti, il Consorzio del Parmigiano Reggiano aprirà i cancelli a tutti coloro che vorranno visitare lo storico caseificio, degustare il Parmigiano Reggiano e fare un viaggio del tempo grazie alla mostra degli attrezzi storici.

