



Villaggio Coldiretti: Il Consorzio Parmigiano Reggiano È Partner Dell'evento Che Si Terrà A Milano Dal 5 Al 7 Luglio

Il Consorzio sarà presente con il proprio stand all'ingresso di piazza Castello, posizione 90. Saranno tre giorni alla scoperta della Dop con percorsi educativi, giochi interattivi e una caseificio dal quale comprare il Parmigiano Reggiano direttamente dalle mani del produttore

Reggio Emilia, 2 luglio 2019 – Il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** sarà partner di **Villaggio Coldiretti**, la grande fattoria urbana che sorgerà a Milano dal 5 al 7 luglio 2019 tra piazza del Cannone e piazza Castello. Un'area di 200mila metri quadri che accoglierà decine di migliaia di agricoltori provenienti da tutta Italia per far conoscere il lavoro, le produzioni e le ricette della tradizione Made in Italy.

Il Consorzio sarà presente a Villaggio Coldiretti con uno stand situato all'ingresso di piazza Castello – **posizione 90**. Lo spazio ospiterà per tutta la durata della manifestazione un caseificio presso il quale sarà possibile degustare diverse stagionature di Parmigiano Reggiano e acquistare il formaggio direttamente dalle mani del produttore.

Nello stand sarà inoltre presente un **percorso educativo** che, tramite pannelli illustrati, racconterà a foodies e curiosi il mondo del Re dei Formaggi: dalle caratteristiche di ciascuna biodiversità all'alimentazione delle bovine, passando per le peculiarità delle diverse stagionature. Alla fine del percorso, visitatori, appassionati e famiglie avranno la possibilità di mettere a prova le proprie conoscenze, e quelle appena acquisite, con un **gioco interattivo**.

“Anche quest'anno saremo presenti a Villaggio Coldiretti, la vetrina ideale per il Parmigiano Reggiano – afferma **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio – la cui filiera produttiva coinvolge 50mila persone e 2.820 allevamenti per 1,92 milioni di tonnellate di latte prodotto, pari al 15,9% della produzione nazionale. Il Consorzio è entusiasta di partecipare all'evento per mettere in mostra le caratteristiche uniche del Parmigiano Reggiano: un formaggio prodotto oggi come nove secoli fa, con gli stessi ingredienti (latte, sale e caglio), con la stessa cura artigianale e da sempre senza additivi e conservanti”.

L'ingresso a Villaggio Coldiretti è libero. Per info: www.villaggio.coldiretti.it

Press Info

Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 335 389848 raimondi@parmigianoreggiano.it