

**Commento** | Il Consorzio del Parmigiano Reggiano**Dietro le quinte della lavorazione di una grande Dop**

**C**aseifici Aperti è una grande festa per tutti i nostri caseifici. Un'occasione unica per raccontare i segreti del Parmigiano Reggiano che oggi - come mille anni fa - viene fatto qui, nelle nostre terre, seguendo una ricetta semplice, ma unica. Solo tre ingredienti: latte, sale e caglio e tanta passione, quella che ci permette di arrivare al cuore dei foodie per i quali Caseifici Aperti è diventato un appuntamento imperdibile. Sabato 7 e domenica 8 ottobre gli appassionati e i curiosi di tutte le età avranno la possibilità di

immergersi nella produzione del Parmigiano Reggiano Dop. Visite guidate ai caseifici e ai magazzini di stagionatura, spacci aperti, eventi per bambini e degustazioni che, uniti alla passione dei casari, offriranno la possibilità di vivere un'esperienza unica: un viaggio alla scoperta della zona d'origine della Dop più amata e delle sue terre ricche di storia, arte e cultura. L'iniziativa coinvolge tutte le province della zona di origine del Parmigiano Reggiano Dop: non solo Parma, ma anche Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del Po. Accoglieremo i turisti che transitano nel territorio, permettendo loro di toccare con mano la genuinità e la naturalità di un prodotto che è diventato una vera e propria icona del saper fare italiano. Assistere alla nascita della forma, passeggiare nei suggestivi magazzini di stagionatura,

acquistare il formaggio direttamente dalle mani di chi lo crea: tutte esperienze che il visitatore potrà vivere in un autentico viaggio nel tempo alla scoperta del metodo di lavorazione artigianale, rimasto pressoché immutato. Il Parmigiano Reggiano verrà messo in luce nelle caratteristiche di naturalità, biodiversità delle sue diverse stagionature (da 12 a oltre 60 mesi), delle razze bovine (frisona italiana, bianca modenese, bruna, rossa reggiana) e dei prodotti certificati (dal prodotto di Montagna, al Kosher, l'Halal e il Biologico), ed estrema versatilità, che gli consentono non solo di conferire carattere ai grandi piatti, ma anche di abbinarsi con disinvoltura a vini, distillati, prodotti ittici e persino dessert. Evviva il Parmigiano Reggiano!

**Nicola Bertinelli**

Presidente del Consorzio di tutela

© RIPRODUZIONE RISERVATA



# Due ricche giornate per scoprire tutto sul Parmigiano

**Domani e domenica**

Porte aperte in cinquanta aziende