

Caseifici Aperti, un weekend di gusto

» Assistere alla nascita e all'apertura di una forma di Parmigiano Reggiano, passeggiare nei magazzini di stagionatura, acquistare la Dop direttamente dove nasce. Tutte esperienze che gli appassionati potranno vivere in prima persona nella nuova edizione di Caseifici Aperti, sabato 5 e domenica 6 ottobre.

Dopo il successo delle due edizioni 2023, che hanno registrato 24.500 partecipanti con un aumento del 19,5% sul 2022, quest'anno l'iniziativa coinvolge 42 caseifici della zona di origine.

Non si tratta solo di visite guidate ai caseifici, alle stalle e ai magazzini di stagionatura, di spacci aperti, spettacoli, apertura di forme, laboratori, eventi per bambini, degustazioni e pranzi con prodotti del territorio, ma di un viaggio nel tempo alla scoperta del metodo di lavorazione artigianale della Dop, rimasto invariato da oltre nove secoli: infatti si produce oggi con gli stessi ingredienti di mille anni fa - latte crudo, sale e caglio, con una produzione del tutto naturale, senza l'uso di additivi o conservanti. Partecipare a Caseifici Aperti è semplice: basta visitare il sito del Consorzio www.parmigianoreggiano.it.

[Copyright \(c\)2024 Gazzetta di Parma, Edition 1/10/2024](#)

[Powered by TECNAVIA](#)
