

PROGRAMMA PARMIGIANO REGGIANO

@

Cheese (Bra)

VENERDI' 20

ore 11.00 - Stand Parmigiano Reggiano

“La biodiversità del Parmigiano Reggiano: la vacca bruna”

I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presenti a Cheese si raccontano: il **Caseificio Gennari Sergio e Figli** di Collecchio (PR) presenta la propria realtà con degustazione guidata di Parmigiano Reggiano di Vacca Bruna.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand

ore 13.00 - Stand Parmigiano Reggiano

“La magia dell'apertura”

I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presenti a Cheese si raccontano: il **Caseificio Rastelli** di Solignano (PR) presenta la propria realtà con degustazione guidata e apertura di una forma con il tradizionale metodo dei coltelli.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand

ore 15.00 - Stand Parmigiano Reggiano

“Naturale è possibile”

Il Parmigiano Reggiano incontra i formaggi della Parish Hill Creamery (Vermont-USA) e il Gravyer di Boğatepe degli altipiani di Kars (Turchia).

Incontro e degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand

ore 17.00 - Stand Parmigiano Reggiano

“Facciamo la verticale”

Degustazione guidata di diverse tipologie di Parmigiano Reggiano per scoprirne la grande biodiversità, i cambiamenti in stagionature e gli aromi che lo caratterizzano e che cambiano con il trascorrere del tempo.

Incontro gratuito su prenotazione presso lo stand

ore 19.00 - Stand Parmigiano Reggiano

“Brindisi all'italiana”

Il territorio d'origine incontra l'Alta Langa con una degustazione di eccellenza tra i vini proposti dal Consorzio Alta Langa Docg e diverse stagionature di Parmigiano Reggiano.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand

ore 20.00 - Stand Parmigiano Reggiano

“Spakka il kilo!”

Per terminare al meglio la giornata, vi aspettiamo per un momento di divertimento che invita il pubblico ad indovinare il peso di una punta di Parmigiano Reggiano. Chi si avvicinerà di più avrà in premio il pezzo di formaggio. Mettete alla prova le vostre abilità!

SABATO 21

ore 11.30 - Stand Parmigiano Reggiano

“La biodiversità del Parmigiano Reggiano: la vacca rossa”

I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presenti a Cheese si raccontano: il **Consorzio Vacche Rosse** di Reggio Emilia presenta la propria realtà con degustazione guidata di Parmigiano Reggiano di vacche rosse.
Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand

ore 13.00 - Stand Parmigiano Reggiano

“La rinascita è possibile”

Presentazione del progetto che vede il Consorzio impegnato attivamente con Slow Food nella rinascita di alcune aree rurali di Marche, Abruzzo, Umbria e Lazio colpite dal terremoto. Grazie al contributo dei Caseifici del Parmigiano Reggiano saranno avviati nuovi Presìdi e sostenuti gruppi di giovani produttori custodi di biodiversità.

Incontro gratuito su prenotazione presso lo stand

ore 15.30 – Stand Parmigiano Reggiano

“La biodiversità del Parmigiano Reggiano: il territorio di montagna”

I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presenti a Cheese si raccontano: il **Caseificio Brugnoli** di Bardi (PR) presenta la propria realtà con degustazione guidata di Parmigiano Reggiano di montagna.
Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand

Ore 17.00 – Stand Parmigiano Reggiano

“La Parmigiano Reggiano Night”

Presentazione dell’edizione 2019 della Parmigiano Reggiano Night organizzata in collaborazione con i ragazzi del Master in Communication, Digital Media, Social Strategy di Sole 24 Ore Business School. A seguire degustazione di Parmigiano Reggiano in abbinamento ad un cocktail ideato appositamente per l’evento.

Incontro gratuito su prenotazione presso lo stand

Ore 19.00 – Stand Parmigiano Reggiano

“Parmigiano Reggiano e Compagnia dei Caraibi: un cocktail vincente!”

Performance di mixology abbinata a degustazione di Parmigiano Reggiano in collaborazione con Compagnia dei Caraibi.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand

DOMENICA 22

ore 11.30 – Stand Parmigiano Reggiano

“La biodiversità del Parmigiano Reggiano: il territorio di montagna”

I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presenti a Cheese si raccontano: il **Caseificio Cavola** di Toano (RE) presenta la propria realtà con degustazione guidata di Parmigiano Reggiano di montagna.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand

ore 13.00 – Stand Parmigiano Reggiano

“Occhio alla formaggera!”

Il Consorzio condurrà un seminario su come orientarsi durante la spesa quotidiana e come scegliere il Parmigiano Reggiano valutando diversi aspetti che lo caratterizzano.

Incontro e degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand

ore 15.00 - Stand Parmigiano Reggiano

“Brindisi all'italiana”

Due grandi prodotti italiani si incontrano in un brindisi di qualità. In questa occasione sarà possibile sperimentare il connubio tra l'aroma deciso del vermouth Cocchi in abbinamento al panorama aromatico del Parmigiano Reggiano di diverse stagionature.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand

ore 16.30 - Stand Parmigiano Reggiano

“Naturale è possibile”

Il Parmigiano Reggiano incontra il camembert de Normandie (Francia) e il Cheddar artigianale del Somerset (Regno Unito).

Incontro e degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand

ore 18.00 - Stand Parmigiano Reggiano

“La magia dell'apertura”

I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presenti a Cheese si raccontano la **Latteria Soc. Moderna** di Bibbiano (RE) presenta la propria realtà con degustazione guidata e apertura di una forma con il tradizionale metodo dei coltelli.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand

ore 19.30 - Stand Parmigiano Reggiano

“Spakka il kilo!”

Per terminare al meglio la giornata, vi aspettiamo per un momento di divertimento che invita il pubblico ad indovinare il peso di una punta di Parmigiano Reggiano. Chi si avvicinerà di più avrà in premio il pezzo di formaggio. Mettete alla prova le vostre abilità!

LUNEDI' 23

Ore 11.30 – Stand Parmigiano Reggiano

“La biodiversità del Parmigiano Reggiano: le stagionature”

I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presenti a Cheese si raccontano: il **Caseificio Traversetolese** di Traversetolo (PR) presenta la propria realtà con degustazione guidata.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand

Ore 13.30 – Stand del Parmigiano Reggiano

“Parmigiano Reggiano in fermento”

Degustazione guidata tra diverse stagionature di Parmigiano Reggiano e le birre selezionate da Quality Beer Academy.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand

ore 15.30 - Stand Parmigiano Reggiano

“Facciamo la verticale”

Il Parmigiano Reggiano è il formaggio con la stagionatura minima più lunga tra tutte le Dop; dai 12 mesi si intraprenderà un viaggio attraverso il tempo in una degustazione guidata di diverse età di Parmigiano Reggiano per apprezzarne al meglio i cambiamenti visivi, strutturali e aromatici.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand