

Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

Reggio Emilia, 19 ottobre 2012

Salone del Gusto 2012

Programma di attività del Consorzio del Parmigiano Reggiano
da giovedì 25 a lunedì 29 ottobre
stand al **Padiglione 1 1D 008 - 1E 007**

Giovedì 25 ottobre 2012

ore 13 – **Il Parmigiano Reggiano incontra Aurora Mazzucchelli**, del ristorante Marconi a Sasso Marconi (Bologna), cuoco dell'Associazione Chef to Chef - Presentazione della ricetta "Non dire al contadino quanto è buono il formaggio con le pere"
ore 16 – **Caseifici alla ribalta** - Presentazione del **caseificio Santa Rita** di Serramazzoni (MO) con il taglio di una forma e degustazione guidata.
ore 19 – **Il Parmigiano Reggiano incontra Romano Tamani**, del ristorante Ambasciata di Quistello (Mantova) - Presentazione di una ricetta con Parmigiano Reggiano

Venerdì 26 ottobre 2012

ore 13 – **Il Parmigiano Reggiano incontra Igles Corelli**, del ristorante Atman di Pescia (Pistoia), cuoco e presidente dell'Associazione Chef to Chef - Presentazione della ricetta "Non sfera di Parmigiano-Reggiano"
ore 17 – Consegna del **Premio Internazionale Parmigiano Reggiano alla IG Tequila**
Il Consorzio del Parmigiano Reggiano **consegna a El Consejo Regulador del Tequila** il Premio Internazionale Parmigiano Reggiano per l'attività di tutela e protezione dell'indicazione geografica "Tequila" che si è distinta a livello internazionale, rafforzando il principio del legame tra prodotti alimentari e territorio.
ore 18 – Degustazione Parmigiano Reggiano e Tequila
ore 19 – **Il Parmigiano Reggiano incontra Andrea Bartolini**, del ristorante La Buca di Cesenatico (Forlì-Cesena), cuoco dell'Associazione Chef to Chef - Presentazione della ricetta "Non canocchie fondenti e Parmigiano Reggiano"
ore 21 – **Messico e nuvole**, festa con Parmigiano Reggiano e Tequila bum bum

Sabato 27 ottobre 2012

ore 13 – **Il Parmigiano Reggiano incontra Luca Marchini**, del ristorante L'Erba del Re di Modena, cuoco dell'Associazione Chef to Chef - Presentazione della ricetta "Piatto solidale risotto con Parmigiano Reggiano capperi e cipolla"
ore 16 – **Caseifici alla ribalta** - Presentazione del caseificio Caseificio Gennari Sergio e figli di Collecchio (PR), con il taglio di una forma e degustazione guidata.
ore 18 – **Caseifici alla ribalta** - Presentazione del caseificio CVPAR – Consorzio Valorizzazione Prodotti Antica Razza Reggiana, con il taglio di una forma e degustazione guidata.

ore 20 – Evento **Parmigiano Reggiano Nigth** - il presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano **Giuseppe Alai** cucina la ricetta "**Risotto cacio e pepe**", ideata per l'occasione da **Massimo Bottura**; collegamento in diretta nella trasmissione **Decanter (Radio2 Rai)** con **Fede e Tinto**

Domenica 28 ottobre 2012

ore 13 – **Il Parmigiano Reggiano incontra Gianni D'Amato** , del Ristorante Rigoletto di Reggiolo (Reggio Emilia), cuoco dell'Associazione Chef to Chef - Presentazione della ricetta "Parmigiano-Reggiano a tutto tondo"

ore 16.30 – **Il giorno dopo... la Parmigiano Reggiano Night: incontro con Massimo Bottura**, il racconto di una ricetta, di un territorio, di una filosofia di cucina.

ore 19 – **Caseifici alla ribalta** - Presentazione del caseificio **Rosola di Zocca**, con il taglio di una forma e degustazione guidata.

Lunedì 29 ottobre 2012

ore 13 – **Il Parmigiano Reggiano incontra Massimo Spigaroli** , dell'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (Parma), cuoco dell'Associazione Chef to Chef - Presentazione della ricetta "Storione in sabbia"

=====
sito:

www.parmigianoreggiano.it

contatti:

- Igino Morini

335 6522327

morini@parmigianoreggiano.it

- Paola Acerbi

0522 700222

adv@parmigianoreggiano.it