



PARMIGIANO REGGIANO AL FOOD&SCIENCE FESTIVAL DI MANTOVA

Il Parmigiano Reggiano si riconferma main partner della settima edizione della rassegna scientifica che, dal 19 al 21 maggio, racconterà i temi che corrono sulla linea di prossimità tra cibo e scienza

Reggio Emilia, 4 maggio 2023 - Il Consorzio del Parmigiano Reggiano si riconferma main partner del **Food&Science Festival di Mantova**, la manifestazione di divulgazione scientifica dedicata al cibo e ai suoi processi produttivi che, **dal 19 al 21 maggio**, trasforma il centro della città dei Gonzaga in un luogo di incontro, divertimento e apprendimento.

Nei tre giorni della rassegna, la cui settima edizione si intitola **Confini**, foodie, famiglie e appassionati possono visitare i numerosi stand, nonché partecipare a conferenze, laboratori, mostre, spettacoli, panel e visite guidate sui temi di innovazione, storie e sfide di cui il cibo e il settore agroalimentare sono portatori.

Mantova è legata a doppio filo al Parmigiano Reggiano: si tratta infatti di una delle cinque provincie in cui, secondo il disciplinare del Consorzio, è possibile produrlo (solo nei territori a sud del fiume Po) insieme a Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna (a ovest del fiume Reno). La DOP più amata e più premiata al mondo si lavora oggi sostanzialmente come 1000 anni fa: con gli stessi ingredienti (latte, sale e caglio), con la stessa cura artigianale e con una tecnica che ha subito pochi cambiamenti nei secoli, grazie alla scelta di conservare una produzione del tutto naturale, senza l'uso di additivi.

Il Consorzio è presente con uno stand in **Piazza Marconi**. Durante le giornate di sabato 20 e domenica 21 maggio vengono offerte **degustazioni guidate** dedicate alle varie stagionature. Le diverse stagionature regalano sensazioni aromatiche differenti e rendono il formaggio Parmigiano Reggiano particolarmente versatile in cucina, adattandosi a molte preparazioni e abbinamenti. Nello stand, è anche possibile assaggiare il Parmigiano Reggiano prodotto nel territorio mantovano dal **Caseificio Frizza**.

Il programma completo degli eventi della manifestazione è disponibile su: www.foodsciencefestival.it

Press Info

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