



**FOOD&SCIENCE FESTIVAL: IL PARMIGIANO REGGIANO A MANTOVA CON UN  
CONVEGNO SUI 90 ANNI DEL CONSORZIO E DEGUSTAZIONI VERTICALI E IN  
ABBINAMENTO ALLE BIRRE**

***La Dop si riconferma main partner dell'ottava edizione della rassegna, dal 17 al 19 maggio,  
con uno stand in Piazza Marconi***

Reggio Emilia, 17 aprile 2024 – Il **Parmigiano Reggiano** si riconferma **main partner** del **Food&Science Festival di Mantova** che, da **venerdì 17 a domenica 19 maggio**, trasformerà il centro della città dei Gonzaga in un luogo di incontro, divertimento e apprendimento. Il **Consorzio** sarà presente alla tre giorni con uno **stand in Piazza Marconi**, in cui sarà possibile prendere parte alle **degustazioni guidate**: *La Verticale*, in cui i partecipanti verranno condotti attraverso l'assaggio di **tre stagionature**; e *Ad ogni Parmigiano Reggiano la sua birra e viceversa!*, ovvero l'abbinamento tra **diverse stagionature** e **varie tipologie di birra** che permetterà di immergersi in un mondo sensoriale inusuale e di grande coinvolgimento. E ancora, *A scuola di Parmigiano Reggiano*, un viaggio riservato alle scuole alla scoperta del meraviglioso mondo della Dop: territorio, tradizione, gusto e benessere. Infine, sarà possibile **acquistare il formaggio di un caseificio mantovano**.

Oltre a ciò, **domenica 19** alle **14:30** si terrà presso la **Loggia del Grano** la **conferenza Novant'anni di ricerca e innovazione, in tavola**, in cui si tratterà come la crescita e l'evoluzione di uno dei marchi italiani più noti del mondo, il Parmigiano Reggiano, passi anche attraverso la ricerca e il miglioramento di processi che hanno origine antiche. Durante questo incontro, i relatori, rappresentanti del Consorzio e professori di alcune delle più prestigiose università italiane, oltre a sfatare alcuni miti e fake news legati a questo formaggio, ne esploreranno le caratteristiche nutrizionali, scoprendo le tecnologie che hanno portato al suo perfezionamento, indagando gli effetti della stagionatura e i segreti della conservazione.

«Siamo felici di rinnovare la collaborazione con il Food&Science Festival di Mantova», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, «in un anno per noi particolarmente importante: quello in cui celebriamo il novantesimo anniversario della fondazione del Consorzio. Mantova è legata a doppio filo al Parmigiano Reggiano: è infatti una delle cinque provincie in cui, secondo il disciplinare del Consorzio, è possibile lavorare la Dop (solo nei territori a destra del fiume Po; le altre provincie sono Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna a ovest del fiume Reno), in 20 caseifici la cui produzione nel 2023 è stata di 476.361 forme, con un aumento del +4,59% rispetto al 2022. Questa rassegna sarà dunque per noi un'occasione preziosa per celebrare il compleanno del Consorzio insieme alla comunità della zona di origine, a coloro che in un piccolo territorio sono stati capaci di creare un'icona del Made in Italy amata dai consumatori in Italia e all'estero, unica e inimitabile proprio perché inscindibilmente legata alle sue radici».

-----  
**Press Info**

**Benedetto Colli - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne**  
mobile +39 380 3712272; [press@parmigianoreggiano.it](mailto:press@parmigianoreggiano.it)

**Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne**  
mobile +39 335 389848; [raimondi@parmigianoreggiano.it](mailto:raimondi@parmigianoreggiano.it)