



Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

www.parmigianoreggiano.it

IL PARMIGIANO REGGIANO A CIBUS 2014 (Pad. 2, stand B014)

Gli ottant'anni del Consorzio, degustazioni, iniziative web e molto altro vi aspetta allo stand del Parmigiano Reggiano (Pad. 2, stand B014) a Cibus, il Salone Internazionale dell'alimentazione, che si terrà a Parma dal 5 all'8 maggio 2014.

Parma, 30 aprile 2014 – Il Consorzio del Parmigiano Reggiano vi aspetta a Cibus, il Salone internazionale dell'alimentazione che si terrà a Parma presso l'Ente Fiera dal 5 all'8 maggio 2014. Eventi per tutti i gusti, celebrazioni e degustazioni animeranno lo stand (**Pad. 2, stand B014**) e accompagneranno esperti del settore, food blogger e giornalisti nel mondo del Parmigiano Reggiano.

Lunedì 5 maggio

ore 14.30 – *Sapere antico, Sapore unico: gli ottant'anni del Consorzio*

Momento dedicato alla celebrazione degli ottant'anni dalla fondazione del Consorzio con intervento di alcuni caseifici storici e apertura di una forma di Parmigiano Reggiano

ore 19.00 – *Il Parmigiano Reggiano incontra la birra*

Degustazione guidata di Parmigiano Reggiano in abbinamento alle birre del birrificio Vecchia Orsa di San Giovanni in Persiceto (BO)

Martedì 6 maggio

ore 11.00 – *Energia per la salute: aspetti nutrizionali del Parmigiano Reggiano*

Interverranno la prof.ssa Barbara Pampaloni, biologa nutrizionista della F.I.R.M.O – Fondazione Raffaella Becagli e Michele Pontrandolfo, esploratore polare.

ore 14.30 – *Parmigiano Reggiano Academy: il valore della sensorialità nel suo utilizzo in cucina*

Presentazione dell'iniziativa di analisi sensoriale sul web e cooking show dello chef Christian Broglia di Alma Scuola Internazionale di Cucina Italiana (Colorno, PR)

Mercoledì 7 maggio

ore 11.00 – *Parmigiano Reggiano: arte non solo a tavola*

Interverrà Francesco Pignalosa, intagliatore e scultore di Parmigiano Reggiano

ore 14.30 – *Parmigiano Reggiano Chef 2014*

Presentazione dell'iniziativa web e cooking show dello chef Daniele Zennaro del Ristorante Vecio Fritolin di Venezia

Giovedì 8 maggio

ore 11.00 – *Sono come mangio: educazione alimentare nelle scuole*

Presentazione del progetto di educazione alimentare nelle scuole organizzato dal Consorzio in collaborazione con la cooperativa Creativ. Durante l'incontro verrà offerta una degustazione di Parmigiano Reggiano in abbinamento a frutta fresca



Ospiti graditissimi dello stand del Consorzio del Parmigiano Reggiano nei primi tre giorni della manifestazione, saranno **Fede e Tinto**, (Federico Quaranta e Nicola Parente) che condurranno dallo stand la **trasmissione "Decanter" (Rai Radio Due, dalle 12.50 alle 13.30)** e daranno voce agli eventi e alle novità di Cibus 2014.

=====

**Il Parmigiano Reggiano presso lo stand di AICIG –
Associazione Italiana Consorzi a Indicazione Geografica**
(Pad. 3, Stand E068)

Lunedì 5 maggio:

ore 16.30 - Verticale di Parmigiano Reggiano di diverse stagionature in abbinamento con vini Prosecco Doc e Chianti Classico

=====

**Il Parmigiano Reggiano
presso lo stand di Alma Scuola Internazionale di cucina italiana**
(Pad. 3, stand D068)

Lunedì 5 maggio:

ore 10.00 - Presentazione dell'iniziativa web Parmigiano Reggiano Academy

Martedì 6 maggio:

ore 10.00 - Il Parmigiano Reggiano incontra le birre

Mercoledì 7 maggio:

ore 10.00 - Il Parmigiano Reggiano e la pasta italiana

Giovedì 8 maggio:

ore 10.00 - Degustazione verticale di tre stagionature di Parmigiano Reggiano

Ogni giorno, presso l'**educational bar** di Alma: degustazione di Parmigiano Reggiano in abbinamento a birre di diverse luppolature.

=====

**Il Parmigiano Reggiano al Fuori Salone
presso Palazzo del Governatore, Piazza Garibaldi in Parma**

Lunedì 5 maggio:

ore 21.30 - Cooking show dedicato al Parmigiano Reggiano con lo chef Gianni D'Amato

Martedì 6 maggio:

ore 19.30 - Cooking show dedicato al Parmigiano Reggiano con lo chef Franco Madama

Mercoledì 7 maggio:

ore 19.30 - Cooking show dedicato al Parmigiano Reggiano con lo chef Michele Biagiola
ore 20.00 - Degustazione guidata di diverse stagionature di Parmigiano Reggiano