



PARMIGIANO REGGIANO

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano è l'ente di tutela che associa tutti i produttori di Parmigiano Reggiano. È nato il 27 luglio 1934, esattamente 90 anni fa, e ha la funzione di tutelare, difendere e promuovere il prodotto, salvaguardandone la tipicità e pubblicizzandone la conoscenza nel mondo.

La produzione è regolamentata da un rigido Disciplinare depositato presso l'UE: è un formaggio a Denominazione di Origine Protetta (DOP), cioè un prodotto che, in virtù delle caratteristiche distintive e del legame con la sua zona d'origine, gode di un regime di protezione a tutela del consumatore.

Per essere chiamato con la denominazione "Parmigiano Reggiano DOP", il formaggio dev'essere innanzitutto prodotto nella zona di origine che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume Reno (una superficie di circa 10.000 km²).

In quest'area devono avvenire la produzione di latte, la trasformazione in formaggio, la stagionatura fino all'età minima (12 mesi), il confezionamento e la grattugiatura.

PARMIGIANO REGGIANO E MILANO BEAUTY WEEK

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano supporta con entusiasmo la terza edizione della Milano Beauty Week, settimana dedicata alla cultura della bellezza e del benessere. È nostra convinzione, infatti, che per sentirsi belli fuori sia anche necessario sentirsi bene dentro. E la nostra Dop è un alimento fondamentale nella dieta di tutti, dai piccoli agli anziani, grazie alle sue qualità intrinseche: digeribile, ricco in calcio, fonte di fosforo, naturalmente privo di lattosio, privo di additivi e conservanti, e un gusto unico e inconfondibile. Perché il Parmigiano Reggiano non è solo un pezzo di formaggio: è parte delle nostre vite.

