

PARMIGIANO
REGGIANO

PARMIGIANO REGGIANO INCONTRA LE SCUOLE



LICEO Classico-Scientifico
Ariosto-Spallanzani
Reggio Emilia

www.liceoariostospallanzani-re.gov.it

PARMIGIANO REGGIANO: QUELLO VERO E' UNO SOLO

Il Consorzio in visita agli studenti del Liceo Ariosto-Spallanzani

Continuano nelle scuole della provincia di Reggio Emilia gli incontri con le aziende del territorio, con l'obiettivo di sensibilizzare i giovani riguardo alla conoscenza dei prodotti tipici e delle realtà della presenti. Tra queste non manca quella del **Parmigiano Reggiano**, promosso dallo stesso Consorzio che produce e diffonde questo formaggio d'eccellenza. Tenutosi presso il Liceo Classico "**Ludovico Ariosto**" di Reggio Emilia insieme al referente **Giovanni Baricca**, l'incontro di **martedì 5 marzo** ha

permesso agli studenti dell'istituto di conoscere nel dettaglio il prodotto caseario emiliano più famoso del pianeta. A condurre la presentazione è stato il delegato del Consorzio, **Alessandro Stocchi**, che ha illustrato e mostrato attraverso una produzione audiovisiva, la storia, i processi, e le tradizioni che nei secoli hanno accompagnato l'alimento nella sua evoluzione, mantenendo però i suoi valori cardine. Come spiega **Alessandro** infatti, per essere chiamato tale, il Parmigiano Reggiano ha bisogno di

alcuni requisiti: una precisa **alimentazione dei bovini**, una serie di ingredienti e **lavorazioni particolari**, e soprattutto la **provenienza**. Le uniche zone in cui può essere prodotto sono le province di Reggio Emilia, Modena, Parma, e alcune aree di Mantova e Bologna, che tutte insieme vanno a formare il "**Comprensorio**".

In seguito ad un'affascinante esperienza multimediale all'interno degli stabilimenti caseari, o ragazzi hanno potuto conoscere ed apprezzare le lavorazioni tradizionali che, nonostante l'avanzamento tecnologico delle industrie, continuano ad essere un requisito fondamentale delle produzioni artigianali italiane, nonché garanzia di qualità. Una qualità che spesso è stata bersaglio di imitazione, sia in Italia che all'estero. Infine, per gli alunni presenti è stata organizzata una degustazione di due prodotti di punta del consorzio, ovvero due forme di **Parmigiano Reggiano** distinte dalle due diverse stagionature. Abbiamo poi chiesto ad **Alessandro** quale sia il fine ultimo di questi incontri: "L'obiettivo delle conferenze è quello di eliminare la tendenza a sottovalutare questa specialità proprio nei territori dove viene prodotta, cioè nelle terre del



Comprensorio, le aree dove ne è permessa la realizzazione.

Con questi incontri cerchiamo di raccontare in maniera accattivante ai ragazzi sia la storia del **Parmigiano Reggiano**, che le sue caratteristiche e tutto ciò che rende questo formaggio unico in Italia e all'estero."

