



**PARMIGIANO
REGGIANO**



PRODOTTO DI MONTAGNA

un Sapore senza confini

UN SAPORE SENZA CONFINI

Nasce in ambienti incontaminati, fra boschi, torrenti e pascoli d'alta quota, il Parmigiano Reggiano marchiato **"PRODOTTO DI MONTAGNA"**.

Nasce da grandi passioni e da lunghe tradizioni, che ne fanno il prodotto a denominazione d'origine protetta con la più alta produzione in aree di montagna.

Nasce solo da latte prodotto in quella parte d'Appennino che corre tra Parma e Bologna, fino al fiume Reno, dove parlare di agricoltura, di paesi e borghi, di tutela dell'ambiente significa sempre parlare di Parmigiano Reggiano, del suo gusto unico, di un sapore senza confini.



ENERGIA PER L'AGRICOLTURA MONTANA

Nelle aree appenniniche emiliane, il Parmigiano Reggiano è il punto di forza dell'economia agricola per **1.200 piccoli allevamenti** e quasi **100 caseifici artigianali**.

Le **700.000 forme** prodotte annualmente sono il simbolo di un sistema agroalimentare dinamico, che presidia e tutela ambiente e territorio, dove un sapore riassume e racconta ogni storia.

TERRITORIO, QUALITÀ E GUSTO CERTIFICATI

Per valorizzare al meglio un prodotto che rappresenta una fondamentale fonte di sviluppo per il territorio appenninico e per offrire garanzie aggiuntive ai consumatori, nel 2015 il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha definito il **"PROGETTO QUALITÀ - PRODOTTO DI MONTAGNA"**.

Il Progetto mira a caratterizzare un prodotto il cui legame con il territorio viene particolarmente esaltato in ogni fase produttiva, consentendo al consumatore di apprezzare al meglio le particolari caratteristiche del Parmigiano Reggiano di montagna. Proprio per questo sono rigorosamente fissati i criteri per il riconoscimento delle peculiarità del prodotto di montagna, arrivando sino ad una selezione qualitativa riguardante il gusto.



SOLO I CASEIFICI CERTIFICATI NELL'AMBITO DEL PROGETTO POSSONO AVVALERSI DEL MARCHIO "PROGETTO QUALITÀ - PRODOTTO DI MONTAGNA".



100% latte munto in stalle delle zone di montagna



più del 60% dell'alimentazione delle vacche è basata su prodotti coltivati in zona di montagna



produzione e stagionatura (fino ad un minimo di 12 mesi) esclusivamente in zona di montagna

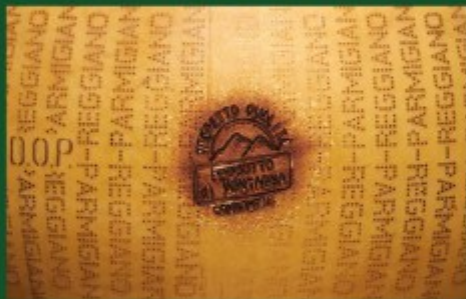
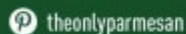
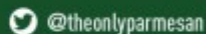


selezione qualitativa a 24 mesi con panel di assaggio per la verifica dell'idoneità sensoriale

UNA SCOPERTA BELLA E BUONA

Vieni a scoprire i caseifici del Parmigiano Reggiano di Montagna. Ti accoglieranno antichi borghi, rocche e castelli, grandi tradizioni e suggestivi ambienti naturali. Ti attende l'ospitalità di donne e uomini che ogni giorno fanno nascere con passione un prodotto inimitabile. Ogni cosa, qui, è naturalmente buona. Ti aspettiamo!

Prenota la tua visita su parmigianoreggiano.it



Tradizioni da vivere. Sapori da gustare

alta digeribilità • fonte di calcio • zero additivi • 100% naturale

