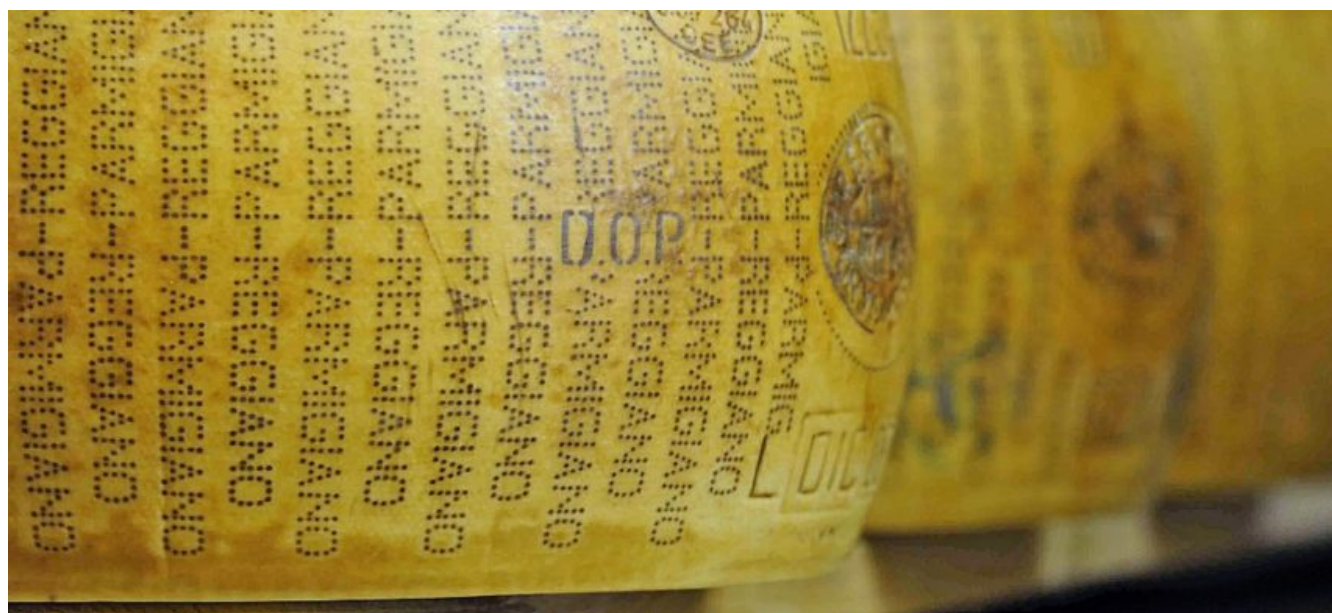


Alla scoperta del Parmigiano Reggiano dop con Caseifici Aperti



Sabato 13 e domenica 14 aprile
ritorna l'appuntamento con
Caseifici Aperti, evento promosso
dal **Consorzio del Parmigiano
Reggiano** che offre agli amanti del
buon cibo la possibilità di scoprire i
segreti del «re dei formaggi»
visitando uno degli **oltre 50**
caseifici aderenti, tra le province
di Parma, Reggio Emilia, Modena,
Bologna e Mantova, che sono la
culla della dop.

La manifestazione consentirà di assistere alla **nascita delle forme** di Parmigiano Reggiano dop, nel rispetto di un **rituale artigianale** quasi millenario, e camminare tra le scalere dei magazzini di stagionatura.

Caseifici Aperti rappresenta un ideale viaggio alla scoperta della **biodiversità** del Parmigiano Reggiano dop. Una questione innanzitutto di **stagionatura**: quella minima di 12 mesi, poi quella di 24 mesi, che ne esprime al meglio le caratteristiche tipiche, ma anche quelle fino a 36 e 48 mesi. E anche oltre.

Un altro fattore di biodiversità è legato alle **diverse razze bovine** da cui proviene il latte con cui viene prodotto il formaggio: **Bianca Modenese, Rossa Reggiana, Bruna e Frisona italiana**.