



Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano

www.parmigiano-reggiano.it

IL SAPORE DEL PARMIGIANO-REGGIANO IN ARABIA SAUDITA

Reggio Emilia, 29 gennaio 2010 - Sarà il sapore del Parmigiano-Reggiano, prodotto dei campi della fertile pianura emiliana, a trovare un palcoscenico insolito, quello dei deserti dell'Arabia Saudita, durante l'incontro "**Mediterraneans – A journey through the italian food history – Un viaggio attraverso la storia del cibo italiano**", dedicato alle produzioni agroalimentari e alla cucina italiana di qualità, organizzato da Emanuele Esposito, executive chef del complesso "Il Villaggio", a Jeddah, dal 1 al 6 di febbraio.

Il Consorzio del Parmigiano-Reggiano, sponsor principale della manifestazione, sarà rappresentato dall'azienda della famiglia Bonati di Basilicanova, di ridotte dimensioni ma di grande qualità, che si è affermata come fornitrice di alcuni tra i migliori ristoranti e che fonda la loro particolarità nell'alimentazione delle bovine.

Infatti, all'interno del già rigido disciplinare del Consorzio – che prescrive i foraggi della zona d'origine e i migliori alimenti, indispensabili per fare un formaggio senza additivi e del tutto naturale quale è il Parmigiano-Reggiano – l'azienda Bonati alimenta le vacche con i migliori foraggi dei suoi campi, posizionati nella valle dell'Enza, uno dei territori noti per la presenza di prati stabili polifiti e situata tra le province di Parma e Reggio Emilia, dove in epoca medievale si è iniziato a produrre il Parmigiano-Reggiano grazie all'infaticabile azione dei monaci benedettini e cistercensi.

E i riferimenti storici non sono secondari in una manifestazione che, già nel titolo, si propone di offrire agli ospiti arabi un viaggio nella storia alimentare del Bel Paese.

A Medeterraneans sono in programma incontri, conferenze, degustazioni dove gli operatori locali approfondiranno con i testimoni della tradizione alimentare e gastronomica italiana gli intrecci culturali tra i Paesi Arabi e l'Italia, allo scopo di far conoscere le nostre eccellenze, per aprire nuovi e concreti scenari commerciali per l'agroalimentare italiano.

Consorzio del Parmigiano-Reggiano
www.parmigiano-reggiano.it