



Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano
www.parmigianoreggiano.it

Ad Eurochocolate il Parmigiano Reggiano mostra il lato più dolce di sé

A Perugia, dal 17 al 26 ottobre, in occasione di Eurochocolate, il Parmigiano Reggiano mostrerà tutta la sua versatilità in cucina con cooking show dedicati ai dessert con il Re dei formaggi

Reggio Emilia, 09 ottobre 2014 – Sarà un abbinamento insolito, ma stupefacente quello tra Parmigiano Reggiano e cioccolato fondente che verrà proposto a Perugia in occasione di Eurochocolate dal 17 al 26 ottobre.

Cinque laboratori, all'interno della struttura Expo Chocolate, durante i quali saranno proposti cooking show dedicati alla ricetta "BonBons di Parmigiano Reggiano", una ricetta ideata dallo chef Xavier Canal, uno dei pasticceri più famosi di Barcellona.

Si tratta di piccole scaglie di Parmigiano Reggiano stagionato 18 mesi caratterizzato da note lattiche e da una dolcezza che ben si fonde con l'aroma deciso del cacao che andrà a ricoprirle per creare gustosissimi dolcetti.

Tutti i golosi potranno assaggiare il Parmigiano Reggiano anche in purezza e in diverse stagionature per apprezzare l'evoluzione che il tempo opera sulle sue caratteristiche organolettiche.

A Perugia il Consorzio del Parmigiano Reggiano sarà presente non solo per degustazioni, ma anche per sviluppare un'azione informativa rivolta ai consumatori per orientarli in scelte ponderate del prodotto in base al grado di stagionatura e all'utilizzo in cucina. Dalla dolcezza di un formaggio di 18 mesi che ben si adatta ai dessert, alla decisa sapidità delle stagionature più lunghe che donano carattere ai primi piatti, passando per un classico 24 mesi che si adatta a tutto pasto.

Durante tutta la manifestazione, presso lo spazio dedicato al Parmigiano Reggiano, verranno distribuite cartoline create apposta per Eurochocolate, sulle quali sarà presente la ricetta dei BonBons e un'altra golosissima ricetta creata appositamente per il Consorzio dalla food blogger Maria Antonietta Grassi: i bacetti al Parmigiano Reggiano.

Consorzio del Parmigiano Reggiano: Igino Morini
tel. +39 0522 700230; mobile +39 335 6522327 morini@parmigianoreggiano.it