

## **PROGRAMMA PARMIGIANO REGGIANO**

**@  
Cheese (Bra)**

### **VENERDI' 18**

ore 11.30 – Stand Parmigiano Reggiano

#### **“Panorama di montagna”**

Degustazione di Parmigiano Reggiano delle zone montane di Bologna (sinistra del fiume Reno), Modena, Parma e Reggio Emilia.

*Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand*

ore 13.00 - Stand Parmigiano Reggiano

#### **“Caseifici in Tour @ Bra”**

A turno, i caseifici produttori presenti a Cheese si raccontano e presentano il proprio Parmigiano Reggiano con apertura e degustazione di una forma.

*Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand*

ore 14.30 - Stand Parmigiano Reggiano

#### **“Dal foraggio al formaggio”**

Una degustazione mai vista prima, entreremo nel magico mondo del Parmigiano Reggiano dal profumo dei foraggi della zona d'origine, fino ad arrivare al Re dei formaggi che verrà proposto in diverse stagionature.

*Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand*

ore 16.30 - Stand Parmigiano Reggiano

#### **“Caseifici in Tour @ Bra”**

A turno, i caseifici produttori presenti a Cheese si raccontano e presentano il proprio Parmigiano Reggiano con apertura e degustazione di una forma.

*Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand*

ore 18.00 - Stand Parmigiano Reggiano

#### **“Brindisi all'italiana”**

Degustazione di 2 stagionature di Parmigiano Reggiano in abbinamento alle bollicine del Franciacorta

ore 20.00 - Stand Parmigiano Reggiano

#### **“A tutta birra”**

Degustazione di Parmigiano Reggiano in abbinamento a birra artigianale emiliana del birrificio “Vecchia Orsa”.

*Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand*

ore 21.30 - Stand Parmigiano Reggiano

#### **“Spakka il kilo!”**

Intrattenimento ludico che invita il pubblico ad indovinare il peso di una punta di Parmigiano Reggiano. Chi si avvicinerà di più avrà in premio il pezzo di formaggio.

## **SABATO 19**

ore 11.30 - Stand Parmigiano Reggiano

### **“Caseifici in Tour @ Bra”**

A turno, i caseifici produttori presenti a Cheese si raccontano e presentano il proprio Parmigiano Reggiano con apertura e degustazione di una forma.

*Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand*

ore 13.00 - Stand Parmigiano Reggiano

### **“A lezione di grattugiato”**

Degustazione e confronto tra diverse tipologie di formaggio grattugiato.

*Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand*

ore 14.30 - Stand Parmigiano Reggiano

### **“Caseifici in Tour @ Bra”**

A turno, i caseifici produttori presenti a Cheese si raccontano e presentano il proprio Parmigiano Reggiano con apertura e degustazione di una forma.

*Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand*

ore 16.30 - Stand Parmigiano Reggiano

### **“Panorama di montagna”**

Degustazione di Parmigiano Reggiano delle zone montane di Bologna (sinistra del fiume Reno), Modena, Parma e Reggio Emilia.

*Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand*

ore 18.00 - Stand Parmigiano Reggiano

### **“Brindisi all'italiana”**

Degustazione di 2 stagionature di Parmigiano Reggiano in abbinamento alle bollicine del Franciacorta

ore 20.00 - Stand Parmigiano Reggiano

### **“Caseifici in Tour @ Bra”**

A turno, i caseifici produttori presenti a Cheese si raccontano e presentano il proprio Parmigiano Reggiano con apertura e degustazione di una forma.

*Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand*

ore 21.30 - Stand Parmigiano Reggiano

### **“A tutta birra”**

Degustazione di Parmigiano Reggiano in abbinamento a birra artigianale emiliana del birrifico “Vecchia Orsa”.

*Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand*

## **DOMENICA 20**

Ore 11.00 – Sala Stampa Slow Food

### **Convegno “Good Feed for Good Cheeses”**

Incontro dedicato a due grandi formaggi DOP 100% naturali la cui attenzione alla qualità inizia già nei campi dall'alimentazione delle bovine: il Parmigiano Reggiano DOP e il Comtè AOP. All' incontro sarà presente

un'ospite di eccezione: Cathy Strange, la selezionatrice di formaggi della famosa catena distributiva americana Whole Foods Markets.

ore 11.30 - Stand Parmigiano Reggiano

**"Caseifici in Tour @ Bra"**

A turno, i caseifici produttori presenti a Cheese si raccontano e presentano il proprio Parmigiano Reggiano con apertura e degustazione di una forma.

*Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand*

ore 13.00 - Stand Parmigiano Reggiano

**"Dal foraggio al formaggio"**

Una degustazione mai vista prima, entreremo nel magico mondo del Parmigiano Reggiano dal profumo dei foraggi della zona d'origine, passando per il latte di altissima qualità, fino ad arrivare al Re dei formaggi che verrà proposto in diverse stagionature.

*Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand*

ore 14.30 - Stand Parmigiano Reggiano

**"A lezione di grattugiato"**

Degustazione e confronto tra diverse tipologie di formaggio grattugiato.

*Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand*

ore 16.30 - Stand Parmigiano Reggiano

**"Caseifici in Tour @ Bra"**

A turno, i caseifici produttori presenti a Cheese si raccontano e presentano il proprio Parmigiano Reggiano con apertura e degustazione di una forma.

*Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand*

ore 18.00 - Stand Parmigiano Reggiano

**"Panorama di montagna"**

Degustazione orizzontale di Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi delle zone montane di Bologna (sinistra del fiume Reno), Modena, Parma e Reggio Emilia.

*Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand*

ore 19.00 – Laboratorio del gusto (Sala Maschili)

**"Parmigiano Reggiano e Barolo"**

Degustazione di 5 stagionature di Parmigiano Reggiano di montagna in abbinamento a 5 tipologie di Barolo di produttori e annate differenti. Per partecipare alla degustazione è necessario prenotare presso la Reception Eventi della manifestazione,

ore 20.00 - Stand Parmigiano Reggiano

**"A tutta birra"**

Degustazione di Parmigiano Reggiano in abbinamento a birra artigianale emiliana.

*Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand*

ore 21.30 - Stand Parmigiano Reggiano

**"Spakka il kilo!"**

Intrattenimento ludico che invita il pubblico ad indovinare il peso di una punta di Parmigiano Reggiano. Chi si avvicinerà di più avrà in premio il pezzo di formaggio.

## **LUNEDI' 21**

ore 11.30 - Stand Parmigiano Reggiano

### **"Facciamo la verticale"**

Degustazione guidata di diverse stagionature di Parmigiano Reggiano.

*Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand*

ore 13.30 - Stand Parmigiano Reggiano

### **"Caseifici in Tour @ Bra"**

A turno, i caseifici produttori presenti a Cheese si raccontano e presentano il proprio Parmigiano Reggiano con apertura e degustazione di una forma.

*Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand*

ore 15.00 - Stand Parmigiano Reggiano

### **"La goccia incontra la scaglia"**

Degustazione di Parmigiano Reggiano in abbinamento all' Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

ore 18.00 - Stand Parmigiano Reggiano

### **"Facciamo la verticale"**

Degustazione guidata di diverse stagionature di Parmigiano Reggiano.

*Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand*