Parmigiano Reggiano e JRE, ecco il progetto "40 chef per il 40 mesi"

40-chef-parmigiano-reggiano-9d7e69f3

Il **Consorzio Parmigiano Reggiano** e **JRE-Jeunes Restaurateurs d'Europe** presentano i risultati del progetto "**40 chef per il 40 mesi**", nel corso del quale quaranta chef da tredici paesi europei hanno sviluppato ricette uniche e inedite ma allo stesso tempo *close to home*, ossia strettamente legate alla propria zona di origine.

Per il progetto, inquadrato in una partnership triennale tra il Consorzio e JRE, sono stati selezionati ristoranti in Austria, Belgio, Croazia, Francia, Germania, Italia, Paesi Bassi, Romania, Serbia, Slovenia, Spagna, Irlanda e Regno Unito.

Così come Parmigiano Reggiano è legato indissolubilmente alla propria area di origine – formata dalle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e parte delle province di Mantova e Bologna - anche gli chef hanno dovuto trovare una chiave di lettura "locale" per i propri piatti, dando vita a ricette fusion e abbinamenti sorprendenti: da Parmigiano Reggiano 40 mesi, trota, burro, ginepro e ostrica del ristorante austriaco Herzig ai Maultaschen con Parmigiano Reggiano 40 mesi del ristorante Krone Lamm di Berlino, fino ai Gamberi d'acqua dolce con ananas e Parmigiano Reggiano 40 mesi del ristorante Le Relais du Coche a Eyguières, in Francia.

L'iniziativa è inserita nell'ambito del **Progetto Premium "40 mesi"**, lanciato dal Consorzio a novembre 2019 per promuovere lo sviluppo del nuovo segmento di mercato per le lunghe stagionatura. Il Progetto Premium "40 mesi" parte dal lato dell'offerta, con un incentivo ai caseifici per trattenere sulle scalere le forme prodotte negli anni 2017, 2018 e 2019 affinché non finiscano sul mercato prima del dovuto.

"Siamo entusiasti di collaborare con JRE – spiega **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio – per portare Parmigiano Reggiano 40 mesi sulle tavole dei migliori ristoranti d'Europa. La chiave del successo di Parmigiano Reggiano è proprio la sua versatilità: è utilizzato in cucina, non solo per la classica 'spolverata' sui primi piatti, ma anche per dare un tocco di carattere a carne, pesce e persino

ai dessert. Ed è proprio per questo che Parmigiano Reggiano è presente in tutti i paesi del mondo, con una quota export che cresce ogni anno e che ha superato il traguardo del 44%”.

“Per gli chef il Parmigiano Reggiano è, grazie ai suoi aspetti salutari, al suo gusto straordinario e alla sua versatilità, il compagno perfetto del buon cibo", dice **Daniel Lehmann**, Presidente di JRE-Jeunes Restaurateurs.

Ricordiamo che la stagionatura minima per Parmigiano Reggiano è di 12 mesi, mentre non esiste una stagionatura massima imposta dal Disciplinare di produzione. Durante il processo di affinamento, grazie all’azione degli enzimi liberati dai batteri lattici, le proteine vengono scomposte in pezzi più piccoli, in peptidi e in amino-acidi liberi, mattoni base della catena proteica. Questa azione di scomposizione proteica (proteolisi) determina le proprietà della struttura e sensoriali di Parmigiano Reggiano e la sua digeribilità.

Friabile, estremamente solubile e dalla forte personalità, Parmigiano Reggiano 40 mesi è apprezzato e utilizzato in cucina come ingrediente per esaltare naturalmente i sapori e gli aromi dei piatti. Solo la degustazione in purezza, tuttavia, riesce a trasferire al naso e al palato tutta la complessità e le caratteristiche organolettiche di questo formaggio: dalle note speziate, in particolare noce moscata e pepe, a quelle di frutta secca, fino al brodo di carne.

Ecco la lista completa dei ristoranti selezionati per il progetto “40 chef per il 40 mesi”.

Austria Italia Mesnerhaus Atelier Lukas Restaurant Dolada Genießer-Kuschelhotel Bergergut Feel Rau Restaurant Herzig Restaurant **PAESI BASSI** Lev by Mike **Belgio** Orangerie De Pol L'Horizon Spetters L'Oh Rozemarijn Vous lé Vous Scherp **Croazia Romania** Badi Baracca Dubravkin Put Foša **Serbia** Salon 1905 **Francia** Anona **Slovenia** Le Saint - Lazare Atelje Le Senso Grí? Le Relais du Coche Rizibizi Restaurant BK **SpaGNA Germania** Azafrán Berlins KroneLamm Palio Weisses Ross Huberwirt **REGNO UNITO E IRLANDA** Hotel Blauer Engel Da Terra PHOENIX Restaurant & Bar Chestnut The Dysart The Kings Arms Flegg