# Caseifici Aperti: il Parmigiano Reggiano spalanca le sue porte

## Sabato 29 e domenica 30 settembre torna l’appuntamento con Caseifici Aperti, il week end alla scoperta del mondo del Parmigiano Reggiano con tanti eventi, visite guidate e degustazioni

Foodies, appassionati di enogastronomia e famiglie, sono tutti invitati alla nuova edizione di Caseifici Aperti che si terrà **sabato 29 e domenica 30 settembre**. Un’occasione unica per assistere alla produzione della DOP recentemente incoronata da Ipsos come “la più influente per gli italiani”.

Questa volta saranno oltre **50 i produttori che apriranno le porte** dei propri impianti per permettere ai visitatori di assistere alla nascita del Parmigiano Reggiano DOP, passeggiare nei suggestivi magazzini di stagionatura e acquistare il formaggio direttamente dalle mani di chi lo produce. Un autentico viaggio nel tempo alla scoperta del metodo di lavorazione artigianale, rimasto pressoché immutato da oltre nove secoli.

Partecipare a Caseifici Aperti è diventato ancora più semplice grazie al sito web [www.parmigianoreggiano.it](http://www.parmigianoreggiano.it). Accedendo all’apposita sezione, in pochi click sarà presto possibile consultare la lista dei caseifici aderenti, verificare orari di apertura e eventi proposti. I visitatori in arrivo da tutta Italia, e dal resto del mondo, troveranno inoltre vari suggerimenti per organizzare il proprio soggiorno nella zona d’origine tra le province Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna e Mantova.

**Caseifici Aperti** è un’occasione per **scoprire** che il Parmigiano Reggiano DOP non solo è buono, ma fa anche bene. Merito della tradizionale “ricetta” messa a punto dai monaci benedettini e cistercensi nel XII secolo e che tutt’oggi prevede l’utilizzo di soli tre ingredienti: latte crudo, caglio e sale.

Il risultato è un formaggio composto da **solo un 30% di acqua e da un restante 70% di sostanze nutritive**, ricchissimo di proteine, vitamine e minerali. L’assenza totale di additivi chimici e conservanti lo rendono altamente digeribile, assolutamente naturale e soprattutto buonissimo.

Grazie a queste caratteristiche, il Parmigiano Reggiano DOP è un **alimento fondamentale** nella dieta di tutti, dai piccoli agli anziani, passando per gli sportivi che trovano nel Parmigiano Reggiano DOP una carica di energia totalmente naturale. Il processo produttivo rende il Re dei formaggi **naturalmente privo di lattosio**: già dopo 48 ore dalla nascita, infatti, tutto lo zucchero (lattosio) viene trasformato in acido lattico ad opera dei batteri lattici.

In concomitanza con Caseifici Aperti, il **Consorzio del Parmigiano Reggiano aprirà i cancelli** a tutti coloro che vorranno visitare lo storico casellino, degustare il Parmigiano Reggiano e fare un viaggio del tempo grazie alla mostra degli attrezzi storici.

**Press info**

Fabrizio Raimondi - mobile +39 335.389848, e-mail: [raimondi@parmigianoreggiano.it](mailto:raimondi@parmigianoreggiano.it)