

## Caseificio Gennari Sergio & Figli @ Identità Golose 2023 L'evoluzione del Parmigiano Reggiano

Il Caseificio Gennari di Collecchio Vi aspetta, per il terzo anno consecutivo, alla diciottesima edizione del Congresso di Identità Golose in programma al MiCo di Milano dal 28 al 30 gennaio.

In occasione del settantesimo anniversario dalla fondazione proporrà l'evoluzione che il proprio Parmigiano Reggiano ha percorso dal lontano 1953 attraverso una degustazione che intreccerà verticali di stagionature – **un classico 24 mesi, un aromatico 36 mesi ed infine un grintoso 48 mesi** - e orizzontali di razze di produzione – **Vacca Rossa, Frisona, Vacca Bruna** -.

Un lungo percorso quello del Caseificio Gennari che ha fatto, della propria famiglia, una pioniera dell'odierna tendenza verso un'offerta sempre più variegata nel mondo delle stagionature e delle razze di quello che è forse il prodotto più apprezzato al mondo: il Parmigiano Reggiano. In questo ha fortemente investito Paolo Gennari, mastro casaro ed erede della tradizione tramandata dal padre Sergio: *“ho sempre creduto nell'enorme potenzialità di questo fantastico prodotto: negli anni '90, quando iniziammo a portare le prime forme a lunga stagionatura tutti ci guardavano con un occhio un po' titubante; ma il tempo ci ha dato ragione ed oggi sono felice che la nostra lungimiranza sia diventata caratteristica del prodotto stesso”*.

A garantire l'alta qualità del Parmigiano Reggiano Gennari la filiera completa che da sempre caratterizza il Caseificio: le razze di produzione, infatti, provengono dall'azienda agricola di proprietà e le oltre 60.000 forme in stagionatura attendono la marchiatura e il raggiungimento della loro più corretta maturazione nei magazzini della famiglia. Filiera completa, quindi, come importante sigillo non solo di qualità ma di gusto autentico ed inconfondibile.

Ad accogliere gli ospiti in questa particolare degustazione saranno Paolo Gennari, mastro casaro e titolare dell'azienda, insieme ai nipoti Andrea e Laura Gennari, la terza generazione impegnata a continuare questa antica arte casearia nel pieno rispetto della tradizione di produzione iniziata dai nonni Sergio e Maria.

Non mancheranno momenti di degustazione all'interno dello stand dove, importanti nomi della ristorazione italiana, interpreteranno il Parmigiano Reggiano nei loro piatti:

SABATO 28 h.13.00 circa – chef Enrico e Roberto Cerea – Da Vittorio di Brusaporto -

DOMENICA 29 h.13.00 circa - chef Antonio e Vincenzo Lebano - Excelsior Hotel Gallia di Milano -

LUNEDI 30 h.13.00 circa – chef Cristina Cerbi – Osteria di Fornio -

Paolo, Andrea e Laura Gennari vi invitano alla degustazione per poter non solo assaggiare ma anche ascoltare la storia del proprio Parmigiano Reggiano e della loro famiglia che dal 1953 ancora raccoglie tradizione e saper fare artigianale.

**Contatti stampa**  
Belletti Giulia  
[info@caseificiogennari.it](mailto:info@caseificiogennari.it)  
[www.caseificiogennari.it](http://www.caseificiogennari.it)