

## **Caseificio Gennari Sergio & Figli @ Identità Golose 2021** **Un percorso nel gusto attraverso una degustazione Orizzontale e Verticale**

Il Caseificio Gennari di Collecchio sbarca finalmente al Congresso di Identità Golose, l'appuntamento rivolto alla ristorazione che vedrà coinvolti chef da tutta Italia e non solo dal 25 al 27 settembre 2021.

Si tratta della prima partecipazione del Caseificio Gennari che da diversi anni dedica particolare attenzione al mondo della ristorazione stellata e della cucina delle osterie del territorio: *“ricordo ancora l'emozione della prima volta in cui ricevetti un apprezzamento sul mio Parmigiano da uno dei più grandi chef del panorama della ristorazione internazionale. Era il lontano 1996 e da lì iniziò l'idea, il sogno, di portare il mio Parmigiano Reggiano sulle tavole dei più prestigiosi ristoranti italiani..e non solo!”*

Il Parmigiano Reggiano del Caseificio Gennari, infatti, ha raggiunto i consensi di importanti chef, del panorama stellato nazionale ed internazionale, i quali utilizzano e propongono il famoso Re dei Formaggi nei propri piatti.

Nel corso di Identità Golose Caseificio Gennari proporrà un vero e proprio percorso nel gusto: una **Verticale di Parmigiano Reggiano** alla scoperta delle diverse stagionature – **24 mesi, 36 mesi, 60 mesi** – che da sempre caratterizzano il caseificio.

Paolo Gennari, mastro casaro e uno dei titolari dell'azienda, è stato infatti il precursore delle lunghe stagionature, specialmente in anni in cui nessuno avrebbe mai scommesso sul successo del gusto di alcune eccellenze gastronomiche del territorio italiano. Oggi, trovare un'ampia varietà di stagionature, sembra essere normalità; un tempo era una vera e propria scommessa. Caseificio Gennari propone le stagionature, nel proprio assortimento, dal morbido 13 mesi fino ad uno stagionato 100 mesi ed oltre.

Il percorso nel gusto continua con la proposta di una **Orizzontale di Parmigiano Reggiano** alla scoperta delle diverse razze di produzione: **Frisona, Vacca Rossa e Vacca Bruna**, differenti razze di provenienza le quali conferiscono al prodotto finale una diversa consistenza nella grana e un bouquet di aromi che caratterizza in modo unico il prodotto. Anche in questo caso il Caseificio Gennari si differenzia proponendo una gamma completa di biodiversità, tutte provenienti dall'azienda agricola di proprietà, nel territorio a pochi chilometri dal Caseificio e gestite da Tino Gennari, titolare e fratello di Paolo.

Chiude il percorso l'assaggio di **Oro Nero**, il “piccolo” di casa Gennari: un formaggio prodotto con lo stesso latte di filiera, utilizzato intero, in una forma di circa 10 kg con stagionatura di 6-9 mesi. Un formaggio giovane e fresco da utilizzare per aperitivi, per arricchire carpacci, per mantecare risotti o da servire in taglieri da degustazione; proposto in diverse varianti: Classico, al Tartufo, al Peperoncino e allo Zafferano.

Per l'occasione, interpreteranno il prodotto due rinomati chef del panorama nazionale, che nelle giornate di Domenica 26 e Lunedì 27 settembre, prepareranno una degustazione di 2 proposte gourmet che potrete assaggiare presso lo stand dalle h. 12.00.

DOMENICA 26 – chef Antonio Lebano - Hotel Excelsior Gallia di Milano  
**Risotto al Parmigiano Reggiano Disolabruna, con cipolla di Giarratana, limoni e nocciole tostate**

LUNEDI 27 - chef Cristina Cerbi – Osteria di Fornio di Fornio (PR)  
**Ravioli in sfoglia sottile, con culatello, ricotta e fonduta di formaggio Oro Nero**

L'invito di Paolo Gennari è quello di passare a trovarlo per farvi raccontare la storia della sua famiglia e del proprio Parmigiano Reggiano, dal gusto autentico e inimitabile, che racchiude la tradizione e il saper fare artigianale di tre generazioni.

### **Contatti stampa**

Belletti Giulia

[info@caseificiogennari.it](mailto:info@caseificiogennari.it)

[www.caseificiogennari.it](http://www.caseificiogennari.it)