El festival Parmigiano Reggiano celebra su Octava Edición

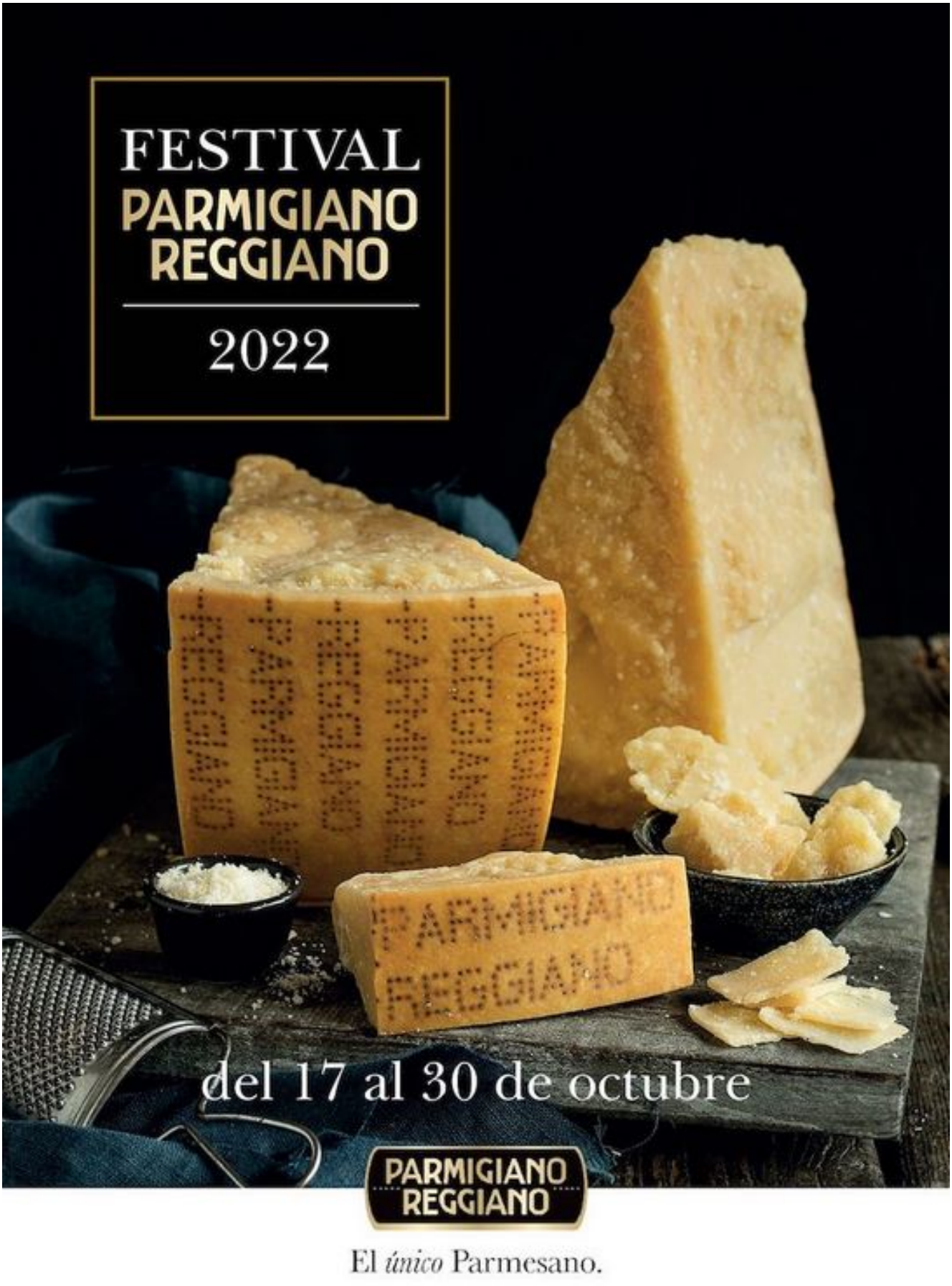
Del 17 al 30 de octubre, un selecto grupo de restaurantes de Barcelona y Madrid rinden homenaje al Parmigiano Reggiano, incorporando en sus cartas exclusivos platos donde el protagonista será el "Rey de los Quesos".

Como cada año, la llegada del otoño trae consigo el **Festival Parmigiano Reggiano**, el evento dedicado al famoso queso italiano que se ha convertido en una de las citas gastronómicas imprescindibles de la temporada.

Desde hace ocho años, el Festival del Parmigiano Reggiano brinda a los amantes de la gastronomía italiana una ocasión única para conocer un poco mejor este gran producto con **Denominación de Origen Protegida (DOP)**.

Este año serán 20 establecimientos, 10 en Madrid y 10 en Barcelona, los que pondrán a disposición de sus clientes **una oferta gastronómica exclusiva** con la que descubrir la extraordinaria versatilidad gastronómica del Parmigiano Reggiano.

Cada uno de ellos ha creado diversas propuestas culinarias que exaltan las características únicas de este lácteo y realzan su extraordinaria potencia gustativa a través de un amplio abanico de platos y armonías en los que apreciar los matices, sabores y aromas de las diferentes maduraciones del Parmigiano Reggiano.



El festival Parmigiano Reggiano celebra su Octava Edición

Los restaurantes que participan en el Festival Parmigiano Reggiano tendrán, también en esta edición, la posibilidad de optar al Premio **“Miglior Piatto 2022”**, presentando a concurso uno o varios de los platos de su oferta gastronómica dedicada al Parmigiano Reggiano.

Serán las delegaciones de Madrid y Barcelona de la Accademia italiana della Cucina las encargadas de evaluar los platos presentados y elegir al ganador, que será anunciado al finalizar el evento.

Un queso, un territorio

El Consorcio de Parmigiano Reggiano afianza un año más su compromiso con la restauración a través del Festival Parmigiano Reggiano, y pone en valor el método de producción artesanal de este queso, que cuenta con 10 siglos de historia.

Estrechamente ligado al territorio en el que se elabora, una superficie aproximada de 10.000 km^2 que comprende las provincias italianas de Parma, Reggio Emilia, Módena, Mantua (al este del río Po) y Bolonia (al oeste del río Reno), el Parmigiano Reggiano se elabora con tres únicos ingredientes, leche cuajo y sal, sin aditivos ni conservantes.

Pelì Rossini
SASTRES 1951
DON GIOVAN
PARMIGIANO
REGGIANO

-

-

La maduración mínima del queso es de 12 meses (es el periodo de maduración mínima más largo de todos los quesos con Denominación de Origen), pero es en torno a los 24 meses cuando el Parmigiano Reggiano alcanza la maduración adecuada para expresar su aroma, estructura y sabor típicos.

Aunque puede también seguir madurando, hasta los 36, los 48 o incluso más meses, manifestando aromas y perfumes inexplorados. Por este motivo el Parmigiano Reggiano está dotado de una extraordinaria versatilidad en la cocina y se presta a enormes posibilidades de gastronómicas.

Participantes de la octava edición del Festival Parmigiano Reggiano:

BARCELONA

- **AGRESTE DE FABIO & ROSER** – Funoses Llussà, 2 – Tel. 932 135 005 – www.agreste.cat
- **BACARO** – Jerusalem, 6 – Tel. 672 176 068/ 931 156 679 – www.bacarobarcelona.com
- **BALMESINA** – c/Balmes, 193 – Tel. 934 156 224 – www.labalmesina.com
- **BODEGA BONAY** – Gran Via de les Corts Catalanes, 700 Tel. 935 458 076 – www.casabonay.com
- **DELACREM/OBRADOR DELACREM** – Enrique Granados, 15 – Tel. 930 041 093 – Passeig San Joan, 59 Tel. 934 507 119 – www.delacrem.com
- **EROICA CAFFÈ BARCELONA** – Consell de Cent, 350 – Tel. 934 765 149 – www.eroica.cc/es/eroica-caffe-barcelona
- **LECCABAFFI** – Valencia, 341 – Tel. 935 287 693 – www.leccabaffi.com
- **MY FUCKING RESTAURANT** – Nou de la Rambla, 35 – Tel. 936 397 827 – www.myfuckingrestaurant.com
- **OSTAIA** –Aribau, 58 – Tel. 931 528 832 – www.ostaia.com
- **TAPAS 2254** – Consell de Cent, 335 – Tel. 935 286 002 – www.2254restaurant.com

MADRID

- **CALUANA** – Bolsa, 12 – Tel. 689 53 33 49 – www.caluana.com
- **DON GIOVANNI** – Paseo de Reina Cristina, 23 – Tel. 914 348 338 – www.dongiovanni.es
- **INCLÁN BRUTAL** – Álvarez Gato, 4 – Tel. 910 23 80 30 – www.inclanbrutalbar.com
- **LAS TORTILLAS DE GABINO** – Rafael Calvo, 20 – Tel. 91 319 75 05 – www.lastortillasdegabino.com
- **LETTERA TRATTORIA MODERNA** – Reina, 20 – Tel. 918 053 342 – www.letteramadrid.es
- **MANDAROSSO** – Santa Ana, 21 – Tel. 910 29 40 97 – https://mandarosso-madrid.myrestoo.net/es/reservar
- **NON SOLO CAFFÉ** – Ríos Rosas, 52 – Tel. 915 33 61 08 – www.nonsolocaffe.es
- **PANTE** – Villanueva, 21 – Tel. 918 27 52 49 – www.pantemadrid.com
- **PAPÚA** – Plaza de Colón, 4 – Tel. 915 76 68 97 – www.papuacolon.com
- **TOTÓ** – Paseo de la Castellana, 38 – Tel. 910 05 38 84 – www.totorestaurants.com