



**madia**  
Il gusto con trasporto



RESTAURANT / BAR / PUB / PIZZERIA / HOTEL

# IO SCELGO PARMIGIANO REGGIANO

PRESENTARE, PROPORRE E VALORIZZARE  
L'ECCELLENZA NEL PROPRIO  
RISTORANTE

LUNEDI' 11 SETTEMBRE  
ORE 14.30  
PRESSO MADIA SPA

VIA MANIAGO 55  
SAN QUIRINO (PN)



**sala&cucina**  
produzione | distribuzione | ristorazione

☎ 0434. 91373

📍 Via Maniago 55  
33080 San Quirino (Pn)

✉ faq@madiaspa.com



**PARMIGIANO  
REGGIANO**

**madia**  
Il gusto con trasporto



RESTAURANT / BAR / PUB / PIZZERIA / HOTEL



**madia**  
Il gusto con trasporto



RESTAURANT / BAR / PUB / PIZZERIA / HOTEL



**sala&cucina**  
produzione | distribuzione | ristorazione

[IOSCELGO.PAMIGIANOREGGIANO.COM](http://IOSCELGO.PAMIGIANOREGGIANO.COM)

[WWW.MADIASPA.COM](http://WWW.MADIASPA.COM)



**madia**

Il gusto con trasporto



RESTAURANT / BAR / PUB / PIZZERIA / HOTEL

## DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

---

Durante l'incontro verrà offerta una degustazione guidata di diverse annate di Parmigiano Reggiano, dal più giovane fino ad arrivare alle lunghissime stagionature e saranno forniti alcuni consigli su come presentare e valorizzare un "piatto degustazione" ai propri clienti.

Per concludere l'evento, si terrà **l'apertura di una forma di Parmigiano Reggiano** con il tradizionale metodo dei coltelli

Ai partecipanti, verrà rilasciato un **certificato di partecipazione** ed un apposito **kit promozionale**

In collaborazione  
con il Consorzio  
del formaggio  
Parmigiano  
Reggiano  
**Madia presenta...**

---

## CARATTERISTICHE E STAGIONATURE

---

L'appuntamento riservato a chef e ristoratori dei locali del circuito **IO SCELGO**, sarà occasione per approfondire le **caratteristiche che distinguono il Parmigiano Reggiano** dagli altri formaggi e per scoprire i cambiamenti che differenziano le **stagionature** del Re dei formaggi e corrette tecniche di degustazione.

