

# ECONERRE - Parmigiano Reggiano con Jeune Restaurateur Europe



## PARMIGIANO

### REGGIANO: NUOVO PARTNER DI JEUNE RESTAURATEUR D'EUROPE

*Lo spirito dell'accordo tra il Consorzio Parmigiano Reggiano e JRE non è di "sponsorship" ma di costruire un percorso a partire dalla condivisione dei valori. L'accordo triennale prevede numerose iniziative in tutta Europa.*

A partire dal 2019 e per il prossimo triennio, il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** sarà partner dell'associazione **Jeune Restaurateur d'Europe**: il network europeo che riunisce i migliori e i più giovani rappresentanti dell'alta gastronomia.

Nata in Francia alla metà degli anni Settanta, Jre - Jeunes Restaurateurs d'Europe oggi conta più di 350 ristoranti affiliati distribuiti in 15 Paesi, rappresentanti di altrettante interpretazioni culinarie. L'associazione è presente in Austria, Belgio, Croazia, Danimarca, Germania, Francia, Irlanda, Italia, Lussemburgo, Olanda, Polonia, Slovenia, Spagna, Svizzera e Regno Unito. La compagine italiana è composta da 83 cuochi ed è guidata da **Luca Marchini**, titolare del Ristorante L'Erba del Re di Modena.

### **La prima tappa del percorso il XXVI Congresso Nazionale di JRE Italia che si è svolto alla Comunità di San Patrignano.**

Lo spirito dell'accordo tra il Consorzio e JRE non è di "sponsorship", ma di concreta volontà di costruire un percorso a partire dalla condivisione dei valori. Proprio per questo motivo il Consorzio ha come obiettivo quello di coinvolgere i membri JRE in **momenti di formazione e divulgazione** volti ad approfondire le caratteristiche che rendono il Parmigiano Reggiano unico e differente dagli altri formaggi e così versatile in cucina.

Nel corso dell'anno, in concomitanza con le assemblee nazionali JRE dei diversi paesi, il Consorzio organizzerà dei seminari per sottolineare

le specificità del Parmigiano Reggiano DOP: dalla biodiversità che lo caratterizza alle diverse stagionature passando per il food cost, il taglio, la conservazione e la valorizzazione sul menù. Oltre a questo, nel quadro della collaborazione, il Consorzio ha in programma di organizzare incontri e contest per valorizzare il Parmigiano Reggiano e creare cultura di prodotto.

**ECONERRE**

ECONOMIA EMILIA-ROMAGNA

Direttore responsabile: Claudio Pasini. Segreteria di redazione c/o Unioncamere  
Viale Aldo Moro, 62 - 40127 Bologna (BO) - Tel. 051 637 70 26 - Fax. 051 637 70 50 - Email: [comunicazione@rer.camcom.it](mailto:comunicazione@rer.camcom.it)  
"Econerre-economia Emilia-Romagna" (Autorizzazione del Tribunale di Bologna n. 6285 del 27 aprile 1994 - Iscrizione ROC - Registro Operatori Comunicazione n. 26898)