



FESTA DEL PARMIGIANO PECK 2026

7 - 12 settembre

Durante la festa tutti i prodotti “Parmigiano Reggiano” e una serie di prodotti/piatti a base di Parmigiano Reggiano avranno il 10% di sconto.

PROGRAMMA

Lunedì 7:

15,00 - 19.30 Apertura degustazione parmigiano e mescita

3 tipologie di parmigiano - 14 mesi, 30 mesi vacche bianche, 54 mesi da assaggiare e lista vini del nostro bistrot Piccolo Peck alla mescita.
In enoteca piatto degustazione di 3 Parmigiani con 3 vini in enoteca Peck.

Martedì 8:

12,00 - 19.30 Apertura degustazione parmigiano e mescita

3 tipologie di parmigiano - 14 mesi, 30 mesi vacche bianche, 54 mesi da assaggiare e lista vini del nostro bistrot Piccolo Peck alla mescita.
In enoteca piatto degustazione di 3 Parmigiani con 3 vini in enoteca Peck..

Mercoledì 9:

12,00 - 19.30 Apertura degustazione parmigiano e mescita

3 tipologie di parmigiano - 14 mesi, 30 mesi vacche bianche, 54 mesi da assaggiare e lista vini del nostro bistrot Piccolo Peck alla mescita.
In enoteca piatto degustazione di 3 Parmigiani con 3 vini in enoteca Peck

Giovedì 10:

12,00 - 19.30 Apertura degustazione parmigiano e mescita

3 tipologie di parmigiano - 14 mesi, 30 mesi vacche bianche, 54 mesi da assaggiare e lista vini del nostro bistrot Piccolo Peck alla mescita.
In enoteca piatto degustazione di 3 Parmigiani con 3 vini in enoteca Peck.

Venerdì 11:**12,00 - 19.30 Apertura degustazione parmigiano e mescita**

3 tipologie di parmigiano - 14 mesi, 30 mesi vacche bianche, 54 mesi da assaggiare e lista vini del nostro bistrot Piccolo Peck alla mescita.
In enoteca piatto degustazione di 3 Parmigiani con 3 vini in enoteca Peck.

14.00 Introduzione e lancio dell'evento e del contest

Leone Marzotto (Patron Peck) con Simone Ficarelli (Responsabile Accademia Parmigiano Reggiano Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano)

14.00 - 15.00 3 semifinali della Gara di Taglio.**15.00 - 15.30 Contenuto educativo sul parmigiano e apertura della forma celebrativa della festa.**

a cura di Simone Ficarelli (Responsabile Accademia Parmigiano Reggiano Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano)

15,30 - 17,30 Attività ricreativa e formativa per i bambini

fatta in collaborazione con il Consorzio. Disponibili 2 slot (15,30-16,30 e 16,30-17,30) previa registrazione (vedi sito per il link)

Sabato 12:**12,00 - 19.30 Apertura degustazione parmigiano e mescita**

3 tipologie di parmigiano - 14 mesi, 30 mesi vacche bianche, 54 mesi da assaggiare e lista vini del nostro bistrot Piccolo Peck alla mescita.
In enoteca piatto degustazione di 3 Parmigiani con 3 vini in enoteca Peck.

14.00 - 14.30 Finale della gara di taglio tra le 2 migliori semifinaliste**14.30 Premiazione e Speech chiusura evento**

Leone Marzotto (Patron Peck) e Simone Ficarelli (Responsabile Accademia Parmigiano Reggiano Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano)