

Gruppo acquisto Parmigiano Reggiano Milano

scritto da goditilavita.it | 22 Gennaio 2026



un'occasione da non... grattugiare!

Lo senti questo profumo? È quello del **Parmigiano Reggiano** stagionato bene, tagliato con amore, gustato in compagnia e – soprattutto – **comprato furbo!**

Sì, perché su *Goditilavita.it* abbiamo lanciato un **gruppo di acquisto a Milano** che profuma di tradizione, convenienza e... tanta bontà!

Ti spiego tutto, ma attento: potresti salivare già al secondo paragrafo. ☐

CLICCA e
PRENOTA



parmigiano reggiano frizza: garanzia di gusto e qualità

Per questa iniziativa ci siamo uniti a un nome che sa di latte buono e mani esperte: il **Caseificio Frizza**, una realtà storica dell'Emilia più autentica, dove il Parmigiano si produce con amore, secondo tradizione, senza fretta e con il sorriso di

chi sa cosa fa.

□ Qui puoi farti un giro virtuale tra mucche, caldaie e forme stagionate: [Visita il Caseificio Frizza](#)

E se hai voglia di andarci di persona, organizzano anche **visite guidate**. Ma oggi, intanto, te lo portiamo noi... in **porzioni sottovuoto direttamente a Milano!**

Le stagionature disponibili e i prezzi

Abbiamo selezionato per te **stagionature da 13 a 80 mesi**. Eh sì, 80 mesi: roba da intenditori che si scioglie in bocca (o fa croc croc, se lo gratti!).

Ecco il listino per chi partecipa al **gruppo d'acquisto** (i prezzi si intendono al chilo, IVA inclusa). A questi vanno aggiunti **3€ di spedizione per ogni porzione da circa 1 kg**:

Stagionatura	Prezzo al kg	Totale da versare (con spedizione)
13 mesi	€ 13,30	€ 16,30
24 mesi	€ 16,30	€ 19,30
36 mesi	€ 17,30	€ 20,30
50 mesi	€ 18,30	€ 21,30
60 mesi	€ 18,80	€ 21,80
80 mesi	€ 25,00	€ 28,00

Tutte le porzioni verranno consegnate **sottovuoto**, belle fresche e comode da conservare.

un esempio concreto di convenienza

Facciamo due conti da geco (tranquillo, sono bravo in matematica... quando si parla di formaggi):

Supponiamo che tu scelga un kg da 36 mesi.

- **Prezzo:** 17,30 €
- **Spedizione:** 3 €
- **Totale da versare:** 20,30 € al kg

Nella GDO, lo stesso **Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi** lo trovi a non meno di **27-30 € al kg**.

Hai capito bene: **più di 30% di risparmio**.

E la qualità? Beh... non c'è paragone. Questo lo mangi e ti viene da piangere. Di gioia.

come ordinare il tuo pezzo di felicità

Basta poco per partecipare:

1. **Scrivici entro il 31 gennaio 2026**
2. Indica la stagionatura e la quantità desiderata
3. **Versa l'importo totale per ogni porzione da circa 1 kg, comprensivo dei 3€ di spedizione**

Ad esempio:

1 kg da 24 mesi = 16,30 € + 3 € = **19,30 € da saldare subito**

CLICCA e PRENOTA

(Per quantità maggiori basta moltiplicare: il conto lo sa fare anche un geco)

Una volta ricevuto il tuo ordine con il pagamento, prepariamo tutto per te. La porzione arriverà **sottovuoto**, pronta per essere **ritirata presso la sede di Goditilavita a Milano**.

consegna sottovuoto direttamente a Milano

Una volta raccolti tutti gli ordini, ti avviseremo appena il tuo Parmigiano sarà pronto per essere **ritirato nella sede milanese di Goditilavita**.

Le porzioni saranno già **sottovuoto**, perfette da conservare in frigo o da regalare (sì, perché chi ti regala del vero Parmigiano Reggiano... ti ama).

perché unirsi a un gruppo acquisto?

Il gruppo d'acquisto non è solo un modo per risparmiare. È un modo per **tornare a scegliere consapevolmente**, per sostenere piccole aziende di qualità e per riscoprire prodotti veri, senza troppi passaggi, marche o confezioni accattivanti.

- Prezzo equo
- Filiera corta
- Qualità artigianale
- Meno plastica
- Più gusto

Insomma, **un gesto etico e saporito**.

consigli da Geco Gaudenzio

Come si conserva il Parmigiano una volta aperto?

- In frigo, **ben avvolto nella carta forno**, e poi in un sacchetto di plastica o contenitore ermetico.
- Meglio non metterlo vicino a cibi fortemente odorosi

(ciao cipolla!).

- Se si secca un po'? Grattugialo e mettilo nel risotto, fidati.

E se vuoi fare il figo con gli amici:

- Provalo con qualche goccia di **aceto balsamico tradizionale**
- O con una **confettura di pere o fichi**
- E non dimenticare il **Lambrusco o un buon rosso frizzantino**

Bonus: la crosta non si butta! Lasciala bollire nei minestrone e ti ringrazieranno pure i legumi.

affrettati: chi prenota... stagiona meglio!

Il tempo, come il Parmigiano, è prezioso.

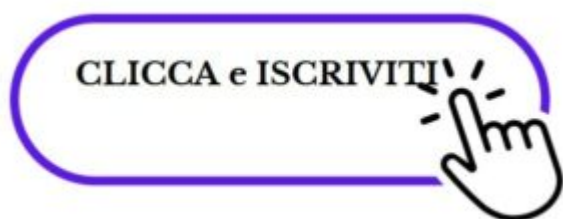
E qui **la scadenza è il 31 gennaio 2026**, quindi non temporeggiare: scrivici, scegli la tua stagionatura, versa il totale e preparati a ricevere la tua porzione di pura felicità.

Per informazioni, ordini e pagamenti, **contatta il team di Goditilavita**: ci pensiamo noi a coordinare tutto, come sempre.

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per [Goditilavita.it](https://goditilavita.it).

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo familiare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"



- Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piacerebbero.
- Cerchi idee per il tuo tempo libero? - Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
- Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo "esclusivo" per te e tutti i tuoi amici?
- Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it