

## SPECIALE

Domani e domenica, dopo il grande successo delle due edizioni 2023, i produttori riaprono le porte al pubblico con visite guidate ai caseifici, alle stalle e ai magazzini

# Caseifici Aperti Scoprire i segreti del Parmigiano

Due giorni di spettacoli, eventi, degustazioni  
L'anno scorso i partecipanti sono stati 24.500

**D**opo il grande successo delle due edizioni 2023, che hanno registrato 24.500 partecipanti con un aumento del 19,5% sul 2022, i caseifici del Parmigiano Reggiano riaprono le porte al pubblico: sabato 20 e domenica 21 aprile torna l'edizione primaverile di Caseifici Aperti.

Promosso dal Consorzio, l'appuntamento darà a tutti - dai foodies e appassionati ai curiosi, grandi e piccini - la possibilità di partecipare e immergersi nella produzione della Dop. L'iniziativa coinvolge 52 caseifici in tutte le province della zona di origine del Parmigiano Reggiano, ovvero Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del Po.

Lo scopo di Caseifici Aperti e dell'accoglienza turistica nei caseifici è quello di contribuire a generare una relazione con i turisti che transitano nel territorio e che possa continuare anche dopo la visita, offrendo la possibilità di acquistare e ricevere il Parmigiano Reggiano direttamente a casa attraverso gli e-commerce proprietari di ciascun caseificio e il portale shop.parmigianoreggiano.com.

## Volano per il turismo

Il turismo enogastronomico si riconferma dunque un vero e proprio pilastro valoriale per il Consorzio, che vede nell'esperienza diretta della visita in caseificio e in magazzino il metodo più efficace per spiegare i valori e le distintività del Parmigiano Reggiano. Nel 2023, i visitatori totali nei caseifici del comprensorio sono stati 170.000, in aumento del 10% sul 2022. Di questi, 44.600 visitatori (+19% sul 2022), di cui la metà provenienti dall'estero, hanno prenotato la visita tramite il portale dedicato sul sito del Consorzio.

Il Consorzio ha dunque salutato con grande favore la firma del nuovo Regolamento UE sulle Indicazioni Geografiche, avvenuta giovedì 11 aprile a Bruxelles alla presenza di Roberta Metsola, presidente del Parlamento europeo, Paolo De Castro, relatore per l'Eurocamera del nuovo testo unico sulla qualità europea, e Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. Il testo dovrà essere attuato dalle prossime settimane e rafforzerà ulteriormente il ruolo dei Consorzi nella promozione del turismo enogastronomico.

Assistere alla nascita e all'apertura di una forma di Parmigiano Reggiano, passeggiare attraverso le «cattedrali di formaggio» dei magazzini di stagio-

natura, acquistare la Dop direttamente dalle mani degli artigiani che l'hanno creata: tutte esperienze uniche che gli appassionati potranno vivere in prima persona.

Non si tratta infatti di semplici visite guidate ai caseifici, alle stalle e ai magazzini di stagionatura, di spacci aperti, spettacoli, aperture di forme, laboratori, eventi per bambini, degustazioni e pranzi con prodotti del territorio, ma di un viaggio nel tempo alla scoperta del metodo di lavorazione artigianale della Dop, rimasto invariato da oltre nove secoli (si produce oggi con gli stessi ingredienti di mille anni fa - latte crudo, sale e caglio, con una produzione del tutto naturale, senza l'uso di additivi o conservanti): un tour nella zona d'origine ricca di storia, arte e cultura.

## Come partecipare

Partecipare a Caseifici Aperti è semplice: basta visitare il sito [www.parmigianoreggiano.com/it/caseifici-caseifici-aperiti](http://www.parmigianoreggiano.com/it/caseifici-caseifici-aperiti) per consultare l'elenco dei caseifici aderenti e accedere all'area dedicata, dove sono disponibili orari di apertura, attività proposte e un comodo strumento di geolocalizzazione per individuare il caseificio più vicino. Inoltre, la due giorni è anche un'imperdibile occasione per tutti, dagli appassionati d'arte alle famiglie, per scoprire i capolavori storici, l'enogastronomia e i luoghi d'intrattenimento della zona di origine: dai prodotti d'eccellenza della Food Valley di Parma al trekking nell'Appennino di Reggio Emilia; dai capolavori su quattro ruote della Motor Valley di Modena, a Bologna, ai palazzi dei Gonzaga a Mantova.

**I dati economici** | Il Consorzio soddisfatto, bene l'export (+5,7%)

## Il giro d'affari al massimo storico: sopra i 3 miliardi di euro nel 2023

**I**l Consorzio del Parmigiano Reggiano ha presentato i dati economici del 2023. Per la Dop, si è trattato di un anno di grandi sfide: i caseifici e gli operatori commerciali hanno collocato sul mercato la produzione più alta, quella del 2021 (4,1 milioni di forme), in un contesto legato alle incertezze macroeconomiche causate dai conflitti internazionali e al trend inflattivo che ha ridotto il potere d'acquisto delle famiglie. Nonostante queste premesse, il 2023 è stato un anno positivo.

Nel complesso, il giro d'affari al consumo ha toccato il massimo storico di 3,05 miliardi di euro contro i 2,9 miliardi del 2022, con un aumento del 5%. Risultati positivi per le vendite totali a volume (+8,4%), sostenute da un andamento positivo dell'export (+5,7%), e, soprattutto, delle vendite in Italia (+10,9%): un exploit sorretto in modo particolare dalla convenienza relativa del Parmigiano Reggiano nei canali retail e ingrosso, dovuta a un calo delle quotazioni del prodotto stagionato e al contemporaneo aumento dei prezzi dei prodotti alternativi.

Tale tendenza ha coinvolto anche il mercato del "fresco": per il Parmigiano Reggiano 12 mesi da caseificio produttore la media annuale delle quotazioni all'origine, pari a 10,12 €/kg, ha registrato nel 2023 un lieve calo del 5% rispetto alla media del 2022 (10,65 €/kg).

La produzione è risultata stabile rispetto al 2022: 4,014 milioni di forme vs 4,002 milioni

nel 2022 (+0,3%). Tra le province della zona di origine, prima per produzione è Parma (1.350.415 forme vs 1.357.224, -0,50%), seguita da Reggio Emilia (1.217.380 forme vs 1.245.159, -2,23%), Modena (860.971 forme vs 849.145, +1,39%), Mantova (476.361 forme vs 455.439, +4,59%) e Bologna (109.173 forme vs 95.303, +14,55%). Tale stabilizzazione costituisce un punto di forza per guidare il comparto verso condizioni di equilibrio negli anni di commercializzazione 2024 e 2025.

La quota Italia si attesta al 57%. Per quanto riguarda i canali distributivi, la GDO rimane il primo (65%), seguita dall'industria (17,1%), che beneficia della crescente popolarità dei prodotti caratterizzati dalla presenza di Parmigiano Reggiano tra gli ingredienti. Il canale Horeca rimane fanalino di coda, e quindi con un enorme potenziale di sviluppo, attestandosi all'8,2% del totale. Il restante 9,9% è distribuito negli altri canali di vendita.

Le vendite dirette dei caseifici (per oltre l'85% in Italia, con circa 8.000 t. vendite) rappresentano il 5% delle vendite totali e hanno registrato un forte aumento (+10,8%)

La quota export rappresenta oggi il 43%, con una crescita del 5,7%. Risultati particolarmente positivi in Spagna (+7,8%), Francia (+6,9%), Stati Uniti, primo mercato estero per la Dop (+7,7%) e Australia (+21,8%). Uniche note negative sono quelle registrate in Canada (-6,5%) e Giappone (-8,2%), rispettivamente per problemi legati alle quote e al

cambio. Con 31,8 milioni di euro investiti per marketing, comunicazione e sviluppo dei mercati nel 2023, Parmigiano Reggiano ha confermato il percorso avviato da alcuni anni per diventare un vero brand globale, pronto ad affrontare gli ostacoli posti da mercati estremamente vasti, ricchi di prodotti d'imitazione e caratterizzati da una marcata confusione al momento dell'acquisto. Il Consorzio sta lavorando assiduamente per valorizzare la distintività della Dop, fornendo al consumatore più informazioni sulle sue caratteristiche: la stagionatura, la provenienza, il processo produttivo e il gusto, tutti particolari che offrono l'opportunità di differenziarsi dai concorrenti.

La conferenza stampa in occasione della diffusione dei dati economici, a cui hanno partecipato in veste di relatori Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio, Riccardo Deserti, direttore del Consorzio, e Maddalena Fossati Dondero, direttore della Cucina Italiana e di Condé Nast Traveller Italia, è stata anche l'occasione per discutere delle opportunità del turismo enogastronomico. Si tratta infatti di un vero e proprio pilastro valoriale per il Consorzio, che vede nell'esperienza diretta della visita in caseificio e in magazzino il veicolo più potente per spiegare i valori e le distintività del Parmigiano Reggiano. Nel 2023, i visitatori totali nei caseifici del comprensorio sono stati 170.000, in aumento del 10% sul 2022. Di questi, 44.600 visitatori





(+19% sul 2022) hanno prenotato la visita tramite il portale dedicato sul sito del Consorzio, di cui la metà provenienti dall'estero. A questi numeri contribuisce anche Caseifici Aperti, la manifestazione promossa dal Consorzio che due volte all'anno offre agli appassionati la possibilità di visitare i caseifici partecipanti e scoprire i segreti della lavorazione della Dop. I due appuntamenti del 2023 hanno infatti registrato 24.500 partecipanti, con un aumento del 19,5% sul 2022. Il Consorzio ha dunque salutato con grande favore l'approvazione del nuovo testo unico europeo sulle produzioni di qualità, che entrerà in vigore nei prossimi mesi e rafforzerà ulteriormente il ruolo dei Consorzi nella promozione del turismo enogastronomico.

«Il 2023 è stato un anno di grandi sfide per il Parmigiano Reggiano, ma si è concluso con risultati positivi, con vendite al +8,4% ed esportazioni al +5,7%», ha dichiarato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. «Nel prossimo futuro, il Consorzio dovrà sempre più investire sulla crescita nei mercati esteri, che rappresentano il futuro della nostra Dop. Ciò impone una partnership sempre più forte tra i produttori e quei commercianti che dispongono di una rete vendite e della forza per affrontare i mercati internazionali. È evidente come, in questo scenario, gli Usa svolgano un ruolo fondamentale; motivo per cui siamo particolarmente preoccupati dal risultato delle elezioni di novembre, in cui rischia di prevalere una politica di protezionismo. Nel 2024 il Consorzio compie 90 anni, ma ci sentiamo più energici e proiettati al futuro che mai. Stiamo attraversando un momento di forte cambiamento, in cui si profilano con chiarezza le inevitabili rivoluzioni del futuro a partire dal tema della sostenibilità».

## Caseifici APERTI

PARMIGIANO REGGIANO

### PARMA E PROVINCIA

#### CIAOLATTE

VIA BORGHETTO 15, NOCETO

#### CASEIFICIO BASSA PARMENSE

STRADA CHIOZZOLA 33/BIS, RAMOSCELLO, SORBOLO MEZZANI

#### CASEIFICIO IL BATTISTERO

VIA PROVINCIALE 94, VARANO MELEGARI

#### SOC.AGR.GIANSANTI

STR.TRAVERSETOLO 228, PARMA

#### AGRINASCENTE

VIA S. MICHELE CAMPAGNA 22/E, FIDENZA

#### LATTERIA SANTO STEFANO

VIA PARMA 78/ter, BASILICAGOIANO

#### CASEIFICIO LA MADONNINA

VIA SCIPIONE PONTE 19, SALSOMAGGIORE TERME

#### CASEIFICIO IL TRIONFO

STR. PROV. PER PARMA 4, SAN SECONDO PARMENSE

#### COOPERATIVA SOCIALE DI SORAGNA

STRADA PER DIOLO 118, SORAGNA

#### CASEIFICIO UGOLOTTI

VIA M.E. LEPIDO 72, PARMA

#### RASTELLI FRATELLI

VIA VITTORIO VENETO 1 RUBBIANO, SOLIGNANO

#### SOCIETÀ AGRICOLA SALICETO

VIA TOSCANINI 3, MULAZZANO PONTE

#### CONSORZIO PRODUTTORI LATTE

VIA PUPPIOLA 15, PARMA

#### AZIENDA AGRICOLA IRIS

VIA TORCHIO 3/1, LESIGNANO BAGNI

#### NUOVO CASEIFICIO SAN BARTOLOMEO

STRADA BEDUZZO 3 COZZANO, LANGHIRANO

#### CASEIFICIO BASILICANOVA

VIA ARGINI 27 BASILICANOVA, MONTECHIARUGOLO

#### CASEIFICIO PALAZZO

VIA CANALETTO 8, ROCCABIANCA

#### CASEIFICIO MONTAURIO

VIA BERETTINE 48/A PRIORATO, FONTANELLATO

#### AGRIZOO

STR. GAZZANO 69, PARMA

#### CASEIFICIO SAN MARTINO

VIA PIANI DI RIVA 5 VIAZZANO, VARANO DE' MELEGARI

#### CACCIALI GRAZIANO

VIA GERENZANA 3, POLESINE ZIBELLO

#### SOCIETÀ AGRICOLA BERTINELLI GIANNI E NICOLA

STRADA PEDEMONTANA 2, NOCETO

#### CASEIFICIO SOCIALE DI RAVARANO E CASASELVATICA

VIA RAVARANO COSTA 45 RAVARANO, CALESTANO

#### SOCIETÀ AGRICOLA BUTTERI

STR.PROVINCIALE 109 193 SALSOMAGGIORE TERME

**La storia** | Cura artigianale ma anche tanta innovazione

# Parmigiano Reggiano: il re dei formaggi oggi come mille anni fa

Il Parmigiano Reggiano si produce oggi come mille anni fa: con gli stessi ingredienti (latte, sale e caglio), con la stessa cura artigianale e con una tecnica di produzione che ha subito pochi cambiamenti nei secoli, grazie alla scelta di conservare una lavorazione del tutto naturale, senza l'uso di additivi. Un prodotto della tradizione che è anche estremamente «contemporaneo» e che racchiude in sé quegli elementi e quei valori che il consumatore evoluto, sempre più attento nella scelta delle materie prime, cerca quando va a fare la spesa.

Le sue proprietà sono molteplici e tutte legate alle qualità intrinseche del prodotto: digeribile, ricco in calcio, fonte di fosforo, privo di additivi e conservanti, connotato da piacevolezza e gradimento organolettico. Per queste caratteristiche, il Parmigiano Reggiano è un alimento fondamentale nella dieta di tutti, dai piccoli agli anziani, passando per gli sportivi che trovano nel Parmigiano Reggiano una carica di energia totalmente naturale. Grazie al suo processo produttivo, il Re dei formaggi è anche naturalmente privo di lattosio già dopo 48 ore dalla nascita, dal momento che tutto lo zucchero (lattosio) viene trasformato in acido lattico a opera dei batteri lattici.

Le lunghe stagionature (40 mesi) sono inoltre fonte di selenio e cromo. Ormai è noto: c'è un Parmigiano Reggiano per tutti i gusti e per tutte le occasioni. E non parliamo solo di stagionature, ma anche di razze: ci so-

no la vacca bianca modenese, la rossa reggiana, la bruna e la frisona italiana. Così come esistono prodotti «certificati» che vanno incontro alle esigenze più diverse: dal prodotto di Montagna, al biologico, dal Kosher all'Halal. Il Consorzio di tutela negli ultimi anni ha valorizzato al massimo questa biodiversità che costituisce una vera e propria ricchezza. E ha esaltato le differenze tra le diverse stagionature dei prodotti, mettendo in evidenza l'estrema versatilità del Parmigiano Reggiano, che gli consente non solo di conferire carattere ai grandi piatti, ma anche di abbinarsi con disinvoltura a vini, distillati, prodotti ittici e persino dessert.

Inoltre, è un formaggio che non dovrebbe mai mancare nel classico aperitivo. Le stagionature più giovani (12-19 mesi), che si caratterizzano per sentori delicati di latte fresco, yogurt, burro, sono ottime per un pairing con le bollicine o con vini fermi non troppo corposi. Si abbinano perfettamente anche a cocktail non troppo alcolici. Quelle più importanti, anche oltre i 36 mesi, possono accompagnare vini e distillati da meditazione. Tuttavia, per la sua complessità di aromi e struttura, la Dop non è solo il partner ideale per un calice da aperitivo, ma anche per abbinamenti più arditi. Una dimostrazione la si è avuta di recente a Vinitaly, in cui varie stagionature di Parmigiano Reggiano sono state abbinate con una selezione di grappe trentine selezionate in collaborazione con l'Istituto Tutela Grappa del Trentino. Un pairing che esalta i due prodotti d'eccellenza, en-

trambi fortemente legati al territorio d'origine. Altro abbinamento inaspettato ma estremamente riuscito, quello con i whisky scozzesi d'eccellenza. Il distillato e il Parmigiano Reggiano hanno infatti tantissime affinità, a partire dall'origine delle materie prime: in Scozia, nel whisky viene utilizzata solo l'acqua proveniente da fonti del territorio, così come nella produzione del Parmigiano Reggiano il latte vaccino impiegato è quello della zona di origine.

La stagionatura del Parmigiano Reggiano, poi, è affine all'invecchiamento del whisky. In particolare, le proteine della Dop sviluppano parti aromatiche che trovano il perfetto punto di incontro con l'orzo maltato e il tannino del whisky. Sono gli stessi produttori delle distillerie scozzesi, ormai, ad acclamare il matrimonio whisky - Parmigiano Reggiano. Altro abbinamento inusuale è quello con la tequila, con un pairing tra cocktail a base del distillato messicano e tre diverse stagionature di Parmigiano Reggiano. Un incontro che funziona molto bene con la mixology per un contesto di aperitivo. Oltre che con l'affinamento della tequila, si può inoltre giocare con le toniche: con una agrumata, per esempio, si può abbinare un Parmigiano Reggiano poco stagionato, dai sentori fruttati. Passando dal Far West all'estremo Oriente, un abbinamento imprevedibile ma di grande successo proposto al Salone del Gusto 2022 di Torino è stato quello con il saké giapponese. Il saké è una bevanda alcolica che vanta una lunghissima tradizione e viene ottenuta tramite un complesso e antico processo di fermentazione del riso, nata grazie alla presenza di numerose sorgenti d'acqua purissima su tutto il territorio nipponico. Oggigiorno, la selezione dei saké in commercio è vastissima: si va dai classici alle etichette riserva, dagli spumantizzati agli invecchiati, dagli affinati in legno di cedro al celebre saké torbido.

L'attenzione ai dettagli, alla cura artigianale, alla qualità delle materie prime e alle sfumature di umami (letteralmente «saporito», ovvero quel gusto sapido e piacevole che solletica le papille gustative e rende l'esperienza sensoriale indimenticabile, dato dal glutammato monosodico, particolarmente presente in cibi come carne, formaggio e altri alimenti ricchi di proteine) caratterizzano sia la cultura culinaria del paese del Sol Levante, sia la tradizione di lavorazione della Dop. Il pairing si può proporre sia per un aperitivo, sia a fine pasto.

## Da 12 anni nelle zone Dop E quest'anno ci sono 11 Pali

» Sono state annunciate le date dei Pali del Parmigiano Reggiano 2024, gare che si svolgono da 12 anni nella zona d'origine della Dop (che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume Reno) alle quali ogni caseificio consorziato può partecipare iscrivendo un campione di Parmigiano Reggiano di 24-26 mesi. I formaggi in gara vengono valutati da una giuria composta da assaggiatori certificati della APR (Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano).

Gli 11 pali previsti per quest'anno sono: 25 aprile - Palio dell'Artigianato di Soragna (Soragna); 5 luglio - Palio Bibbiano la Culla (Ghiardo di Bibbiano, Re); 20 luglio - Palio di Pellegrino Parmense (Pellegrino Parmense); 5 agosto - Palio Città di Casina (Casina, Reggio Emilia); 1° settembre - Palio del Frignano (Pavullo nel Frignano/Lama Mocogno, Modena); 5 settembre - Palio dei Caseifici dell'Oltrepò Mantovano (Gonzaga, Mantova); 6 settembre - Palio di Montechiarugolo (Montechiarugolo); 21 settembre - Palio GustiaMO (Carpi, Modena); 29 settembre - Palio di San Lucio (Guastalla, Reggio); 4 ottobre - Palio di San Petronio (Bologna); 10 novembre - Palio Teatro della Natura (Viano, Reggio).

Gli 11 caseifici vincitori verranno inoltre celebrati con una serata evento prevista nel febbraio 2025 in cui verrà loro consegnato il Casello d'Oro. Dopo i fasti della prima edizione del premio a Parigi nello scorso marzo, la sede della prossima edizione è stata annunciata a Londra.