

Progetto | Una «esperienza immersiva» per gli operatori

A scuola di Dop: a Reggio debutterà la nuova Accademia di formazione

Esperto

I corsi si svolgeranno sotto il coordinamento di Simone Ficarelli, che vanta 30 anni di esperienza nel Consorzio ed è responsabile dell'Accademia del Parmigiano Reggiano.

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano investe ancora di più sulla propria Accademia di formazione - un progetto pensato per diffondere la cultura della Dop e formare specialisti in grado di valorizzarne unicità e tradizione - attraverso la realizzazione di una nuova sede a Reggio Emilia. La struttura sorgerà in uno storico edificio del Consorzio attualmente in ristrutturazione e sarà operativa entro l'inizio del 2026 come punto di riferimento internazionale per chi lavora lungo la filiera e nei mercati di sbocco. Non una semplice scuola, ma un'esperienza immersiva rivolta a operatori della Gdo, della ristorazione, del catering e del dettaglio, con percorsi personalizzati per migliorare la conoscenza del prodotto e trasmettere al consumatore finale strumenti utili per un acquisto consapevole. Oltre 700 dipendenti e di più di 20 grandi catene, da Conad a Esselunga, da Carrefour a Metro, hanno già partecipato alle diverse sessioni in programma sotto il coordinamento di Simone Ficarelli, che vanta trent'anni di esperienza nel Consorzio ed è responsabile dell'Accademia del Parmigiano Reggiano. Il programma è già attivo in dieci Paesi e quattro continenti: dagli Stati Uniti alla Francia, rispettivamente primo e secondo mercato estero per la Dop, pas-

sando per la Germania, la Spagna, il Giappone, l'Australia e gli Emirati Arabi Uniti, con numeri destinati a raddoppiare entro la fine del 2025.

La formula prevede corsi in tre modalità: sul territorio di origine della Dop, con visite ai caseifici e degustazioni guidate; direttamente presso i clienti, con sessioni organizzate



in sede o nei punti vendita; e online, attraverso masterclass digitali con invio di kit di assaggio. I contenuti coprono l'intera filiera: dalla storia e dal legame con il territorio alla produzione artigianale, fino alle tecniche di taglio, porzionatura, conservazione, abbinamenti e analisi sensoriale. A conclusione del percorso viene rilasciato un attestato che certifica le competenze acquisite.