

Utini: «Torna a crescere la produzione Gli ottimi risultati del preaffettato»

di **Maria Chiara Pezzani**

Sale l'attesa per il Festival del Prosciutto di Parma 2026. Una kermesse che ogni anno promette, e garantisce, un'esperienza immersiva alla scoperta dell'eccellenza di questo territorio.

Presidente Alessandro Utini cosa aspettarsi quest'anno dalla manifestazione?

«Il Festival del Prosciutto di Parma torna con la sua ventinovesima edizione e con una formula in parte rinnovata, già sperimentata con successo lo scorso anno. Si preannunciano tre giorni ricchi di eventi, ospiti ed esperienze gastronomiche. La nostra manifestazione rappresenta senza dubbio uno degli esempi più significativi di Turismo Dop, quella particolare forma di turismo legata alle produzioni enogastronomiche d'eccellenza che porta un numero sempre crescente di visitatori nei territori in cui queste prendono vita. Lo scorso anno ci siamo chiesti come offrire alle migliaia di persone che partecipano al Festival un'esperienza del prodotto ancora più immersiva. È nata così la «Prosciutto di Parma Experience», uno spazio dedicato a incontri, show cooking e dimostrazioni, dove è possibile effettuare un percorso di degustazione articolato, con diverse stagionature di Prosciutto di Parma abbinate ad altre specialità enogastronomiche. Dopo il grande successo ottenuto, la «Prosciutto di Parma Experience» torna anche quest'anno e si affianca a «Finestre Aperte», una delle iniziative più amate dal pubblico del Festival che, da quasi trent'anni, permette a turisti e visitatori di entrare nei prosciuttifici e scoprire da vicino i segreti e le fasi di lavorazione del Prosciutto di Parma, guidati dagli stessi produttori».

Il Festival si avvicina al giro di boa della XXX edizione, un traguardo che significa alle spalle una storia importante, ma soprattutto la capacità di rimanere sempre attrattivo e «al passo con i tempi».

«Il Festival del Prosciutto di Parma celebra da quasi trent'anni una delle eccellenze più conosciute e apprezzate del nostro patrimonio gastronomico. Quando la manifestazione nacque, alla fine degli an-



Il Festival una esperienza immersiva che rafforza il legame con il territorio

Nel 2025 i mercati esteri hanno assorbito il 37% della produzione

L'attenzione verso prodotti certificati e di qualità ci ha rafforzato sul mercato



ni Novanta, non si parlava ancora di Turismo Dop e iniziative di questo tipo si sviluppavano soprattutto grazie all'intuizione e all'impegno dei territori e delle loro comunità. Da allora molto è cambiato. Il turismo enogastronomico è cresciuto enormemente e siamo particolarmente soddisfatti che anche il recente Regolamento europeo sulle Indicazioni geografiche abbia riconosciuto espressamente ai Consorzi di tutela un ruolo in questo ambito. A non essere cambiati sono invece la passione delle nostre comunità e il profondo legame che unisce questo territorio al Prosciutto di Parma. È proprio questa autenticità che rende il Festival ancora oggi così attrattivo, unita alla capacità di accogliere chi arriva sulle nostre colline, talvolta anche da molto lontano, e raccontare attraverso il prodotto un territorio, le sue persone e il loro sapere. In quasi trent'anni il Fe-

stival ha saputo rinnovare il proprio linguaggio e rimanere al passo con i tempi, senza perdere la sua identità e senza tradire le aspettative di chi viene qui per scoprire cosa rende davvero unico il Prosciutto di Parma.

Il Consorzio è sempre più presente nei festival e nelle vetrine internazionali, consolidando il proprio ruolo di ambasciatore del Prosciutto di Parma.

«Uno dei compiti fondamentali del nostro Consorzio è valorizzare e promuovere la DOP sui mercati internazionali, anche attraverso la partecipazione a manifestazioni fieristiche ed eventi in tutto il mondo. L'export riveste infatti un ruolo strategico per il Prosciutto di Parma: nel 2025 i mercati esteri hanno assorbito il 37% della produzione, per un totale di quasi due milioni e mezzo di prosciutti. Naturalmente non mancano le criticità. Gli Stati Uniti, primo mercato

estero per il Parma, hanno registrato lo scorso anno una significativa contrazione delle vendite, legata ai dazi imposti dall'amministrazione Trump, dinamica che continua a pesare anche nell'anno in corso. A questo si aggiungono le conseguenze della Peste Suina Africana, la cui presenza nel nostro Paese continua a condizionare le esportazioni, con la chiusura di mercati importanti come Messico, Cina e Giappone. Con quest'ultimo auspichiamo, però, che le trattative in corso tra i nostri due Paesi possano portare quanto prima alla riapertura delle frontiere».

Per il settore le difficoltà non sono mancate. Come si chiuderà questo 2026?

«Il nostro comparto ha effettivamente attraversato negli ultimi anni una fase complessa, segnata dalle profonde criticità del quadro economico e geopolitico internazionale. Con la dovuta cautela, siamo però soddisfatti di osservare un parziale cambio di rotta. Dopo alcuni anni, caratterizzati da una contrazione dei volumi produttivi, nel 2025 le cosce sigillate hanno superato i 7,1 milioni, con un incremento del 5,4% rispetto all'anno precedente. A favorire questa ripresa hanno contribuito sia una maggiore disponibilità di materia prima che un progressivo riequilibrio dei prezzi che, pur rimanendo elevati, si sono attestati su livelli più sostenibili rispetto ai picchi del biennio precedente. Il trend positivo si è consolidato anche nell'anno in corso e ci aspettiamo di chiudere il 2026 con un buon risultato produttivo. Indicazioni positive arrivano anche dai consumi, in particolar modo negli ultimi mesi: la crescente attenzione verso prodotti certificati e di qualità ha consentito alla nostra DOP di rafforzare la propria posizione di mercato, con buoni risultati che si riverberano lungo tutta la filiera. Menzione d'onore spetta, in questo contesto, al preaffettato, che continua la sua corsa, ininterrotta sin dal periodo pandemico, e registra risultati estremamente rilevanti, sia in Italia che in numerosi mercati esteri, in primis quelli del centro-nord Europa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA