



## **SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS 2024: IL PARMIGIANO REGGIANO VOLA A PARIGI ALLA FIERA LEADER DEL SETTORE DEI FORMAGGI ARTIGIANALI. FOCUS SULLA BIODIVERSITÀ**

***Per la Dop, la Francia è il primo mercato estero in Unione Europea e il secondo nel mondo, con una quota export cresciuta nel 2022 del 7,2% (12.944 tonnellate vs 12.077 tonnellate nel 2021)***

*Reggio Emilia, 23 febbraio 2024* – Il **Parmigiano Reggiano** torna a Parigi per partecipare alla **diciottesima edizione** del **Salon du Fromage et des Produits Laitiers**, che si svolgerà **da domenica 25 a martedì 27 febbraio** presso il Paris Expo alla Porte de Versailles. Per la Dop è la seconda partecipazione consecutiva alla **fiera biennale**, divenuta **leader nel settore dei formaggi artigianali e dei prodotti lattiero-caseari di alta qualità**: solo per l'edizione 2024, infatti, sono attesi 8.000 professionisti alla ricerca di nuovi prodotti, fornitori e opportunità di networking, e oltre 290 espositori in rappresentanza di 448 marchi, provenienti da 15 Paesi.

Per il Consorzio è un'occasione per tornare a essere protagonista in **Francia**, il Paese che è il **primo mercato estero nell'Ue per la Dop** e il **secondo nel mondo dopo gli Usa**: nel 2022, infatti, la quota export è cresciuta del +7,2% con **12.944 tonnellate** vs 12.077 tonnellate nel 2021. In fiera, nello spazio del Consorzio (**padiglione 7.3, stand C082**), sia le **degustazioni guidate**, sia i prodotti offerti dai **sei caseifici presenti** (Az. Agr. Boselli Nullo e Marcello, Caseificio di Gavasseto e Roncadella, Caseificio San Bernardino, Consorzio Vacche Rosse, Latteria Agricola Quistello, 4 Madonne Caseificio dell'Emilia) saranno incentrati sul tema delle **varietà del Parmigiano Reggiano**.

Il Parmigiano Reggiano è infatti un prodotto unico, ma ce n'è uno per tutti i gusti: ha **solo tre ingredienti** (latte, sale e caglio), ma la **biodiversità delle razze bovine** (frisona italiana, bianca modenese, bruna, rossa reggiana), le **stagionature** (dai 12 agli oltre 60 mesi) e i **prodotti "certificati"** (dal prodotto di Montagna al Kosher, dall'Halal al Biologico) offrono gusti, sapori, sfumature ed emozioni estremamente variegati. È tutto questo a renderlo diverso dagli altri formaggi e a far sì che non sia solo un **prodotto di estrema versatilità e distintività**, ma un simbolo del Made in Italy in grado di conferire un tocco di carattere unico ai piatti, di figurare nei menù dei migliori chef del mondo e, al contempo, di abbinarsi con disinvoltura a vini, distillati, dolci e pesce.

*«Il Parmigiano Reggiano Dop è un prodotto unico, versatile e sempre più internazionale», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio, «con una quota export che nel 2022 è salita al 47%. In questo scenario, la Francia fa la parte del leone, essendo il nostro primo mercato estero nell'Ue e il secondo nel mondo dopo gli Usa. Anche i consumatori internazionali continuano dunque a premiare i valori della nostra Dop: dalla lavorazione del tutto naturale alla cura artigianale, dal rispetto della tradizione al legame indissolubile con il territorio. Perché il Parmigiano Reggiano non è solo un pezzo di formaggio: è un'icona del nostro stile di vita, amata dai consumatori in Italia e all'estero».*



-----  
**Press Info**

**Benedetto Colli - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne**  
mobile +39 380 3712272 [press@parmigianoreggiano.it](mailto:press@parmigianoreggiano.it)

**Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne**  
mobile +39 335 389848 [raimondi@parmigianoreggiano.it](mailto:raimondi@parmigianoreggiano.it)