



IL PARMIGIANO REGGIANO A NEW YORK PER IL SUMMER FANCY FOOD SHOW: GLI USA SI CONFERMANO IL PRIMO MERCATO ESTERO CON OLTRE 5.500 TONNELLATE ESPORTATE NEI PRIMI QUATTRO MESI DEL 2024 (+33,4% SULLO STESSO PERIODO DEL 2023)

Il Consorzio torna sul palco del Javits Center per sostenere le azioni di promozione della domanda nel più rilevante mercato estero e per celebrare i 90 anni del Consorzio con una serata-evento al Rockefeller Center di Manhattan

Reggio Emilia, 12 giugno 2024 – Il Consorzio del Parmigiano Reggiano torna al Summer Fancy Food Show di New York (23-25 giugno), la principale fiera americana dedicata al mondo del food & beverage. Un appuntamento irrinunciabile per sostenere le azioni di promozione della domanda della Dop, che vede negli USA il principale mercato estero, con oltre 5.500 tonnellate esportate nel canale retail nei primi quattro mesi del 2024 (con un +33,4% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso viene pienamente recuperato il calo accusato nei primi mesi del 2023). Il Parmigiano Reggiano è la punta di diamante del sistema delle Indicazioni geografiche italiane, il cui valore supera i 20 miliardi di euro annui alla produzione (pari al 20% del fatturato complessivo dell'agroalimentare italiano), e il cui export assomma a circa 12 miliardi di euro. Escludendo dal computo il beverage, il comparto food sfiora i 9 miliardi di euro all'origine, un valore che è aumentato di oltre il 30% in 10 anni. In questo totale, il valore del solo Parmigiano Reggiano raggiunge quasi gli 1,7 miliardi di euro.

Il Consorzio sarà presente al Javits Center, il centro fieristico di New York, con un ampio stand (booth nr. 2418-2420-2422-2424). Le attività prevedono in primo luogo incontri one-to-one con i partner commerciali per condividere strategie e attività del 2024 e le prospettive per il 2025. Per l'intera durata della fiera, sarà presente lo chef ambassador Michele Casadei Massari del Ristorante Lucciola di Manhattan, che metterà in mostra il Parmigiano Reggiano nelle sue diverse interpretazioni, mostrando l'estrema versatilità del prodotto nei piatti tradizionali di vari paesi del mondo. Inoltre, il presidente Nicola Bertinelli incontrerà i principali stakeholder e opinion leader in occasione della serata che si terrà domenica 23 giugno al 620 Loft & Garden del Rockefeller Center, una delle terrazze più suggestive di Manhattan. L'evento sarà non solo l'occasione per raccontare le nuove iniziative di promozione negli States e per lanciare il progetto di rafforzamento della vigilanza di mercato, varata proprio nel 2024, ma sarà anche uno dei momenti chiave, dopo quelli di Parigi, Roma e Parma, di celebrazione del novantesimo compleanno del Consorzio.

L'ente di tutela che associa tutti i produttori di Parmigiano Reggiano venne infatti fondato il 27 luglio 1934, con la funzione di tutelare, difendere e promuovere un prodotto millenario le cui antiche e nobili origini risalgono addirittura al Medioevo, salvaguardandone la tipicità e pubblicizzandone la conoscenza nel mondo. La prima testimonianza di quest'ultimo sforzo fu, proprio a New York, la partecipazione all'Esposizione universale del 1939. Nei decenni successivi, la funzione del Consorzio è evoluta, arrivando a impiegare nuove risorse e competenze dedicate a mantenere remunerativa



la **produzione della Dop** e ad **aumentare la domanda nei mercati terzi**. Il Parmigiano Reggiano è infatti un prodotto **sempre più internazionale**, con **esportazioni** progressivamente cresciute fino ad arrivare a rappresentare il **43% del mercato (pari a quasi 64.000 tonnellate) in oltre 50 paesi nel mondo**. SFFS è anche l'occasione che il Consorzio ha scelto per riconfermare il proprio impegno nel **rinforzare** non solo le **attività di comunicazione e promozione** sul mercato a stelle e strisce, ma anche la **vigilanza attraverso un sistema di prelievi, analisi e controlli** che consentano da un lato di garantire la migliore qualità possibile per il consumatore, dall'altra di dare supporto a operatori commerciali che contribuiscono allo sviluppo del mercato della Dop.

*«Partecipare alla fiera più importante del principale mercato del mondo dopo l'Italia», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio, «nonché quello che in termini di potenziale di sviluppo offre maggiori opportunità per l'aumento della domanda nei prossimi anni, rappresenta per noi un onore e un impegno simbolico di una presenza negli USA che si è fatta ormai costante e quotidiana. Nel prossimo futuro, il Consorzio dovrà sempre più investire sulla crescita nei mercati esteri, in primis gli Stati Uniti, 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. Infine, siamo onorati di poter proseguire le celebrazioni dei 90 anni del Consorzio da un luogo così simbolico come il Rockefeller Center, nel cuore di Manhattan. Fin dal 1939, quando il neonato Consorzio partecipò all'Esposizione universale di New York, la Grande mela è stata il palcoscenico prediletto da cui ci rivolgiamo ai consumatori di tutto il mondo, che scelgono il Parmigiano Reggiano non solo perché è un prodotto d'eccellenza e un simbolo del Made in Italy, ma per i valori che incarna: naturalità, sostenibilità, artigianalità e legame con la tradizione».*

Press Info

Benedetto Colli - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 380 3712272; press@parmigianoreggiano.it

Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 335 389848; raimondi@parmigianoreggiano.it