



IL PARMIGIANO REGGIANO SI CONFERMA LA PIÙ IMPORTANTE DOP OTTENUTA IN MONTAGNA. CRESCE LA PRODUZIONE DELLA CERTIFICAZIONE “PRODOTTO DI MONTAGNA”: NEL 2022 OLTRE 228.000 FORME (+28% SUL 2016)

Durante la conferenza stampa della 58a Fiera del Parmigiano Reggiano a Casina, il Consorzio illustra gli interventi di valorizzazione degli 83 caseifici di montagna, che nel 2023 hanno rappresentato più del 21% della produzione totale con oltre 861.000 forme

Reggio Emilia, 30 luglio 2024 – Il Parmigiano Reggiano è il **più importante prodotto Dop ottenuto in montagna**. Lo confermano i nuovi dati forniti dal **Consorzio** in occasione della conferenza stampa di presentazione della **58a Fiera del Parmigiano Reggiano a Casina** (2-5 agosto): nel **2023** la **produzione** degli **83 caseifici di montagna** della Dop ha superato le **861.000 forme**, con un aumento del **+11%** rispetto al 2016, anno in cui è stata inaugurata la politica del Consorzio di rilancio e valorizzazione della produzione di montagna. **In crescita** anche la **produzione di latte**, con oltre **419.000 tonnellate (+9,3%** sul 2016). Inoltre, il **Parmigiano Reggiano “Prodotto di Montagna”**, la certificazione lanciata dal Consorzio nel 2016 per dare maggiore sostenibilità allo sviluppo di quest’area della zona di produzione e offrire ai consumatori garanzie aggiuntive legate all’origine e alla qualità del formaggio, nel 2022 ha raggiunto le **228.000 forme**, con un aumento del **+28%** sul 2016.

Tutti forti segnali che la politica del Consorzio continua a invertire una tendenza alla decrescita che aveva colpito il comparto fino al 2014. Nel decennio 2000-2010, infatti, nei territori di montagna della zona di origine si è assistito alla chiusura di ben 60 caseifici e a una riduzione del 10% della produzione del latte. **Deficit** che è stato **azzerato** a partire **dal 2014** grazie all’avvio del **Piano di Regolazione Offerta** che, tra le altre misure, ha previsto sia sconti specifici per produttori e caseifici situati in zone di montagna, sia il bacino “montagna” per le quote latte.

Nel 2023, dunque, **più del 21% della produzione totale** si è concentrata negli 83 caseifici di montagna sparsi tra le province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna a sinistra del fiume Reno, che impiegano **oltre 800 allevatori**. Ciò ha reso possibile il mantenimento dell’agricoltura in zone altrimenti abbandonate e ha contribuito allo sviluppo di una società modernamente agricola e di un paesaggio riconoscibile e apprezzato sia dai suoi abitanti, sia dal circuito del turismo di qualità. Altro segnale positivo è rappresentato dai **cambiamenti generazionali** all’interno dei caseifici: l’**età media dei produttori** si è **abbassata** dai 57 anni di media prima del 2016 ai **30-40 di oggi**, segnale che manifesta la fiducia che i giovani investono nel Parmigiano Reggiano.

La presentazione dei dati è avvenuta in un momento particolare per il **Consorzio**: il 27 luglio si sono infatti festeggiati i **90 anni della fondazione** dell’organismo che ha la funzione di **tutelare, difendere e promuovere questo prodotto millenario**, le cui radici affondano nel Medioevo, **salvaguardandone la tipicità e pubblicizzandone la conoscenza nel mondo**. Proprio questo è stato



il giorno scelto dal Consorzio per sancire l'**apertura dell'ufficio (corporation) negli Stati Uniti**, primo mercato estero della Dop (avvenuta grazie alla collaborazione dello Studio Tarter Krinsky & Drogin per gli aspetti legali USA, dello Studio Funaro & Co. per gli aspetti fiscali USA, e dello Studio Bird & Bird per gli aspetti legali e fiscali crossborder), per avere una maggiore efficacia nelle operazioni di promozione e di tutela nel mercato a stelle e strisce.

*«Il Parmigiano Reggiano contribuisce a fortificare l'economia e a preservare l'unicità dell'Appennino emiliano», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio. «È il più importante prodotto Dop ottenuto in montagna, con più del 21% della produzione totale concentrata in ben 83 caseifici sui 292 consorziati. La differenza delle Dop rispetto a tante altre realtà economiche è che l'attività non può essere delocalizzata, e pertanto il fatturato diventa automaticamente "reddito" per la zona di origine. Se a ciò aggiungiamo che nel 2021 un turista straniero su due ha visitato il nostro Paese in funzione dell'enogastronomia, risulta lampante l'importanza della Dop per lo sviluppo del turismo esperienziale in questi luoghi. Per il Consorzio, sono il territorio e la comunità che lo abita il bene più prezioso e il nostro intento è quello di impegnarci sempre di più per preservarli ed essere un modello di sostenibilità ambientale, economica e sociale».*

Per **Guglielmo Garagnani**, vicepresidente del Consorzio, *«la produzione nelle zone di montagna è da sempre una delle caratteristiche salienti del Parmigiano Reggiano. È stato fondamentale che il Consorzio introducesse interventi per la diffusione e la valorizzazione del "Prodotto di Montagna", e che continui a farlo anche negli anni a venire: queste aree soffrono di condizioni svantaggiate e maggiori costi di produzione, ma la permanenza di una solida produzione agricola-zootecnica rappresenta un pilastro economico e sociale di interesse non solo per la comunità locale, ma per tutti. Preso atto dei risultati raggiunti con il consolidamento della lavorazione del Parmigiano Reggiano nelle zone dell'Appennino, ora la sfida è riuscire a rafforzare il valore commerciale del "Prodotto di Montagna" e promuoverne il valore aggiunto, per avere un posizionamento nel mercato che riesca a rendere sostenibile tale produzione nel tempo».*

È proprio per valorizzare e promuovere il Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna" che **da venerdì 2 a lunedì 5 agosto** si terrà la **58a Fiera del Parmigiano Reggiano di Casina**: quattro giorni di spettacoli, dj set, balli, mostre, gare, aperitivi e giochi pensati per tutti, adulti e bambini, per portare nel comune dell'Appennino reggiano arte e divertimento, e soprattutto l'eccellenza produttiva locale. In particolare, saranno ben **41 i caseifici di montagna** che parteciperanno alla Fiera per presentare i propri "gioielli", offrendo a tutti i visitatori degustazioni con la possibilità di acquisto. Sarà inoltre presente uno **stand** in cui si potrà partecipare a degustazioni curate da APR (Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano) e comprare il Parmigiano Reggiano di montagna prodotto nelle quattro province della zona geografica. Inoltre, **domenica 4 agosto** alle ore **20:30** presso l'incrocio tra Via Roma e Via Caduti sarà possibile assistere alla **creazione dal vivo di una forma di Parmigiano Reggiano**.

L'appuntamento più atteso della Fiera è la **12a edizione del Palio del Parmigiano Reggiano "Città di Casina"**, **lunedì 5 agosto** alle **ore 20:00** in piazza IV Novembre, nel quale i 41 caseifici competeranno con Parmigiano Reggiano di montagna di **24 e 40 mesi**, che saranno valutati da una giuria composta da assaggiatori certificati della APR. A seguire, si terrà inoltre la **7a gara di taglio della forma**: sotto



gli occhi dei giudici e del pubblico, i mastri casari si sfideranno nel tagliare una forma in porzioni sempre più piccole, dalla mezza forma a un ottavo, sino ad arrivare a punte il più possibile vicine al chilo di peso l'una. È una gara che mira sia alla bellezza e alla nettezza del taglio, sia alla bravura nella porzionatura manuale della Dop.

*«Siamo orgogliosi di annunciare la 58a edizione di questa rassegna unica nel suo genere», ha dichiarato **Stefano Costi**, sindaco di Casina. «Questa fiera è un'occasione irrinunciabile non solo per far conoscere il nostro territorio, ma anche per comunicare un prodotto di immenso valore quale il Parmigiano Reggiano di montagna. Un valore che non è solo finanziario, dato che la Dop è la colonna portante dell'economia di montagna e una delle principali attrazioni per il turismo enogastronomico, ma anche e soprattutto sociale, dato che dà un contributo fondamentale al mantenimento delle comunità in zone altrimenti a rischio abbandono».*

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