



**VISITE GUIDATE, DEGUSTAZIONI E ATTIVITÀ PER GRANDI E PICCOLI:
SABATO 5 E DOMENICA 6 OTTOBRE TORNA “CASEIFICI APERTI”,
L’APPUNTAMENTO AUTUNNALE PER SCOPRIRE LA LAVORAZIONE DEL
PARMIGIANO REGGIANO**

I produttori della Dop riaprono le porte al pubblico con visite a caseifici, stalle e magazzini di stagionatura, spacci aperti, spettacoli, apertura di forme, laboratori, eventi per bambini, degustazioni e pranzi con prodotti del territorio. Il turismo enogastronomico si riconferma un pilastro valoriale per il Consorzio: nel 2023, i visitatori totali nei caseifici del comprensorio sono stati 170.000, in aumento del 10% sul 2022

Reggio Emilia, 30 settembre 2024 – Assistere alla nascita e all’apertura di una forma di Parmigiano Reggiano, passeggiare attraverso le “cattedrali di formaggio” dei magazzini di stagionatura, acquistare la Dop direttamente dalle mani dell’artigiano che l’ha creata: **tutte esperienze uniche** che gli appassionati potranno vivere in prima persona. Dopo il **grande successo** delle **due edizioni 2023**, che hanno registrato **24.500 partecipanti** con un **aumento del 19,5% sul 2022**, i **caseifici del Parmigiano Reggiano** riaprono le porte al pubblico: **sabato 5 e domenica 6 ottobre torna Caseifici Aperti**, l’appuntamento promosso dal **Consorzio** che darà a tutti – dai *foodies* ai curiosi, grandi e piccini - la possibilità di **partecipare e immergersi nella produzione della Dop**. L’iniziativa coinvolge **42 caseifici in tutte le province della zona di origine**, ovvero Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del Po.

Non si tratta solo di **visite guidate ai caseifici, alle stalle e ai magazzini di stagionatura, di spacci aperti, spettacoli, apertura di forme, laboratori, eventi per bambini, degustazioni e pranzi con prodotti del territorio**, ma di un viaggio nel tempo alla scoperta del metodo di lavorazione artigianale della Dop, rimasto invariato da oltre nove secoli: infatti si produce oggi con gli stessi ingredienti di mille anni fa - latte crudo, sale e caglio, con una produzione del tutto naturale, senza l’uso di additivi o conservanti. **Partecipare a Caseifici Aperti è semplice**: basta visitare il **sito del Consorzio www.parmigianoreggiano.it**. Completamente rinnovato nella grafica e nella funzionalità, il sito consente di impostare i filtri per consultare l’elenco dei caseifici aderenti divisi in base alla provincia e alle **attività proposte**: dalle **degustazioni guidate** alla **ristorazione**, dalle **attività per bambini** alle **visite alla stalla**, dall’**apertura della forma** ai **tour in lingua**. Inoltre, per chi ama la vita all’aria aperta, tramite la pagina landing.parmigianoreggiano.com/it/in-camper-nei-caseifici è possibile individuare le **aree circostanti il caseificio** in cui sostare con il **camper** dalla notte precedente, così da poter essere già pronti al mattino per immergersi nel mondo del Parmigiano Reggiano: la produzione avviene infatti ogni giorno intorno alle 7:30-8:00.

Lo scopo di Caseifici Aperti e dell’accoglienza turistica nei caseifici è quello di contribuire a generare una **relazione con i turisti** che transitano nel territorio e che possa continuare anche dopo la visita, offrendo la **possibilità di acquistare e ricevere il Parmigiano Reggiano direttamente a casa** attraverso gli **e-commerce proprietari di ciascun caseificio** e il portale



shop.parmigianoreggiano.com. Il **turismo enogastronomico** si riconferma dunque un **vero e proprio pilastro valoriale per il Consorzio**, che vede nell'esperienza diretta della visita in caseificio e in magazzino il metodo più efficace per spiegare i valori e le distintività del Parmigiano Reggiano. Nel **2023**, i **visitatori totali nei caseifici** del comprensorio sono stati **170.000, in aumento del 10% sul 2022**. Di questi, **44.600** visitatori (+19% sul 2022), di cui la **metà provenienti dall'estero**, hanno prenotato la visita tramite il **portale dedicato sul sito del Consorzio**. Inoltre, la due giorni è anche un'imperdibile occasione per tutti, dagli appassionati d'arte alle famiglie, per **scoprire i capolavori storici, l'enogastronomia e i luoghi d'intrattenimento della zona di origine**: dai prodotti d'eccellenza della Food Valley di **Parma** al trekking nell'Appennino di **Reggio Emilia**; dai capolavori su quattro ruote della Motor Valley di **Modena** ai romantici portici di **Bologna**, fino agli splendori rinascimentali dei palazzi dei Gonzaga a **Mantova**.

«Siamo orgogliosi di lanciare questa nuova edizione autunnale di *Caseifici Aperti*», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. «*Quella degli appassionati che desiderano scoprire i luoghi di produzione della Dop è una domanda in costante aumento. Basti pensare che nel 2023, i visitatori totali nei caseifici del comprensorio sono stati 170.000, in aumento del 10% sul 2022. Le Indicazioni geografiche non sono solo un fattore economico per chi le produce, ma sono anche un vero e proprio elemento di sviluppo territoriale per la loro zona di origine: se consideriamo che per loro natura non possono essere delocalizzate, che un turista straniero su due visita il nostro Paese in funzione dell'enogastronomia e che il turismo rappresenta circa il 15% del Pil italiano, risulta lampante l'importanza dei consorzi per lo sviluppo del turismo esperienziale. Buon Caseifici Aperti a tutti!*».

CASEIFICI PARTECIPANTI

PROVINCIA DI BOLOGNA

Matricola	Caseificio	Indirizzo	Comune
3617	CAS. SOC. CANEVACCIA	PRATOROTONDO 326-328	GAGGIO MONTANO
3624	CAS. SOC. FIOR DI LATTE	VIA TORRETTA 225	GAGGIO MONTANO

PROVINCIA DI MANTOVA

Matricola	Caseificio	Indirizzo	Comune
1567	LATT. VO GRANDE	STRADA VO'	PEGOGNAGA
1579	LATTERIA SOCIALE GONFO	VIA ARGINE PO 86 VILLA SAVIOLA	MOTTEGGIANA
1644	SOC. AGR. FIENILNUOVO	STR. C. GUERRIERI GONZAGA 6	PALIDANO
1714	LATT. AGR. MARZETTE	VIA MARZETTE 14B	GONZAGA
1720	LATTERIA AGRICOLA BEGOZZO	STR. BEGOZZO 10	PALIDANO



1835	LATTERIA AGRICOLA MOGLIESE	VIA GALVANI 1	SERMIDE
------	----------------------------	---------------	---------

PROVINCIA DI MODENA

Matricola	Caseificio	Indirizzo	Comune
1002	REGGIANI ROBERTO	VIA BARACCA 6 A	CASTELFRANCO EMILIA
1019	CASEIFICIO LA CAPPELLETTA	VIA MATTEOTTI 80	SAN POSSIDONIO
1026	CAS. ROSOLA DI ZOCCA	VIA ROSOLA 1083	ZOCCA
1120	AZIENDA AGRICOLA MOSCATTINI	VIA VIAZZA DI SOPRA 48	FORMIGINE
1240	4 MADONNE CASEIFICIO DELL'EMILIA	STR. LESIGNANA 130	LESIGNANA
1358	LATT. DI CAMPOGALLIANO	VIA REGGIO 1	CAMPOGALLIANO
2608	ORATORIO SAN GIORGIO	VIA DELLE NAZIONI UNITE 16 INT. 1	CARPI
2949	CAS. DISMANO	VIA MONTEBELVEDERE 300	CASTELLO DI MONTESE

PROVINCIA DI PARMA

Matricola	Caseificio	Indirizzo	Comune
2002	CIAOLATTE	VIA BORGHETTO 15	NOCETO
2023	CAS. IL BATTISTERO	VIA PROVINCIALE 94	VARANO MELEGARI
2037	SOC. AGR. GIANANTI	STR. TRAVERSETOLO 228	PARMA
2064	AGRINASCENTE - PARMA 2064	VIA S. MICHELE CAMPAGNA 22/5	FIDENZA
2157	CAS. LA MADONNINA	VIA SCIPIONE PONTE 19	SALSOMAGGIORE TERME
2165	CAS. IL TRIONFO	STR. PROV. PER PARMA 3	SAN SECONDO PARMENSE
2186	CASEIFICIO SOCIALE DI SORAGNA	STRADA PER DIOLO 118	SORAGNA
2189	CASEIFICIO UGOLOTTI	VIA M.E. LEPIDO 72	PARMA
2243	CAS. RASTELLI FRATELLI	VIA VITTORIO VENETO 1	RUBBIANO
2300	SOC. AGR. SALICETO	VIA TOSCANINI 3	MULAZZANO DI LESIGNANO
2396	AZIENDA AGRICOLA IRIS	VIA TORCHIO 3/1	LESIGNANO BAGNI
2446	CAS. BASILICANOVA	VIA ARGINI 27 BASILICANOVA	MONTECHIARUGOLO
2472	AGRIZOO	STR. GAZZANO 69	PARMA
3013	LA CROCETTA - CACCIALI GRAZIANO	VIA GERENZANA 3	POLESINE PARMENSE



3030	SOC. AGR. BERTINELLI GIANNI E NICOLA	VIA PEDEMONTANA 2	NOCETO
3040	LATT. SOC. VAL D'ENZA	STR. VAESTANO VALCIECA 46	PALANZANO
3280	SOC. AGR. BUTTERI	STR. PROVINCIALE 109	SALSOMAGGIORE TERME

PROVINCIA DI REGGIO EMILIA

Matricola	Caseificio	Indirizzo	Comune
101	CONSORZIO VACCHE ROSSE	VIA F.LLI ROSSELLI 41-2	REGGIO EMILIA
190	LATT. SOC. LA MODERNA	VIA A. SECCHI 77	BIBBIANO
245	CAS. SOC. CASTELLAZZO	VIA DON MAZZOLARI 12	CAMPAGNOLA EMILIA
300	SAE SOC. AGRICOLA	VIA XXV APRILE 50	CASALGRANDE
340	LATTERIA SOCIALE NUOVA LAGO RAZZA	VIA RAZZA LAGO 2	CAMPEGINE
585	LATTERIA SOC. COLLINA	VIA GEN. REVERBERI 3 B	TOANO
599	LATT. LA GRANDE SOC. COOP.	VIA CASE MELLI 60	CASTELNOVO SOTTO
692	CASEIFICIO S. SIMONE	VIA G. LORCA 18	REGGIO EMILIA
896	CASEIFICIO IL BOIARDO	VIA DELLE SCUOLE 5	SCANDIANO

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