



**SIAL, AFIDOP PORTA A PARIGI I FORMAGGI DOP. FRANCIA PRIMO MERCATO  
1 FORMAGGIO ITALIANO SU 3 ESPORTATI OLTRALPE È DOP.  
AURICCHIO: SIAL STRATEGICO PER PROMUOVERE LE NOSTRE ECCELLENZE**

Roma, 16 ottobre 2024 – Formaggi DOP? Oui! La Francia si conferma mercato leader per l'export di prodotti caseari italiani e in particolare dei formaggi certificati. Su 136mila tonnellate di prodotti caseari nostrani acquistati nel 2023 dai cugini Transalpini, oltre **40 mila tonnellate sono di formaggi DOP e IGP**, per un valore di circa **470 milioni di euro**. Lo rivela AFIDOP, **Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP**, che dal 19 al 23 ottobre prossimi parteciperà al **Salone Internazionale dell'Alimentazione di Parigi (SIAL)**, tra i principali eventi fieristici europei per il settore food.

Oggi un formaggio italiano su 3 che finisce sulle tavole francesi è DOP e il comparto DOP e IGP pesa quasi la metà (45%) del valore dell'export caseario nell'Hexagone.

Con **un consumo pro capite di circa 27kg l'anno<sup>1</sup>**, non stupisce che i francesi siano particolarmente sensibili alla qualità casearia dei nostri formaggi certificati. Gli ultimi 12-18 mesi confermano questo gradimento: secondo elaborazioni di AFIDOP su dati ISTAT, tra i formaggi DOP più amati in Francia ci sono Grana Padano DOP e Parmigiano Reggiano DOP in pezzi (10.700 tonnellate), ma vanno forte anche le vendite di prodotto già grattugiato (16mila tonnellate di formaggi DOP a pasta dura), Gorgonzola DOP (5.800 tonnellate), Mozzarella di Bufala Campana DOP (oltre 6.000 tonnellate) e i pecorini, come il Pecorino Romano DOP e il Pecorino Toscano DOP (1.000 tonnellate). Il 2024 conferma il trend positivo. Nel 1° Semestre, Grana Padano DOP e Parmigiano Reggiano DOP in pezzi registrano un +3% a volume, Gorgonzola DOP +2% e i pecorini +1%. Volano i formati ad alto valore di servizio, con un +13% dei grattugiati.

*"I dati 2023 e i primi 6 mesi del 2024 dimostrano che anche in un Paese dalla grande tradizione casearia, la qualità dei formaggi italiani certificati riesce a ritagliarsi **uno spazio importante** - ha detto il **Presidente di AFIDOP, Antonio Auricchio**. **Dobbiamo continuare a valorizzare questo patrimonio di 56 formaggi DOP e IGP unici al mondo per biodiversità, stagionature e latitudini, dalla pianura all'alpeggio. In tal senso la fiera SIAL si presenta come la vetrina ideale per promuovere le nostre eccellenze casearie, parte essenziale della filiera agroalimentare italiana e pilastro della nostra cultura mediterranea**".*

I formaggi italiani DOP saranno presenti in collettiva AFIDOP, con uno stand di 164mq nell'area Dairy di SIAL. Parteciperanno in particolare i **Consorzi Asiago DOP, Grana Padano DOP, Gorgonzola DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP e Taleggio DOP**. Nei tre giorni centrali della fiera verranno serviti nell'orario di pranzo alcuni piatti ideati dallo **chef italiano Denny Imbroisi** e realizzati dalla sua brigata. Allievo dello chef stellato Alain Ducasse, Imbroisi sta conquistando la Francia ed è oggi proprietario di due ristoranti a Parigi, Epoca e Ida.

---

<sup>1</sup> <https://fr.statista.com/themes/3647/le-fromage-en-france/#topicOverview>



**I formaggi italiani DOP saranno protagonisti a Parigi anche fuori fiera.** AFIDOP ha infatti organizzato in collaborazione con Fiere di Parma **“Un aperitif à l’italienne: à la découverte des fromages AOP et IGP”**: il 20 ottobre, dalle 19 alle 22, presso l’esclusiva location dell’Automobile Club de France situata nel cuore di Parigi (Place de la Concorde, 6), la **Chef Carla Ferrari realizzerà 5 piatti in live show cooking con i 5 formaggi presenti al SIAL.** Le portate proposte saranno: Maritozzo salato alla Mozzarella di Bufala Campana DOP, maionese con acciughe di Cetara e pomodorini confit; Tubi di patate croccanti, crema di Asiago DOP Stravecchio, miele di castagne e tartufo; Crème brûlée al Taleggio DOP, crema d’aglio nero e funghi champignon; Bignè alla crema di Gorgonzola DOP, indivia caramellata all'arancia e cracker di grano saraceno grigliati; Quiche al Grana Padano DOP.

**INC per ufficio stampa AFIDOP**

Ilaria Koeppen 3420773826 i.koeppen@inc-comunicazione.it

Chiara Natalini 340.2613245 c.natalini@inc-comunicazione.it