



IL CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO VOLA A SIRHA LYON E MADRID FUSIÓN. ANNUNCIATI I DATI POSITIVI DEL SELL-IN ESTERO 2024: +13,7%

USA e Francia si riconfermano i primi due mercati esteri della Dop, rispettivamente con +13% e +9%. Grande interesse anche per la Spagna, con un aumento del +11,5%

Reggio Emilia, 23 gennaio 2025 – Il **Parmigiano Reggiano** è un **prodotto sempre più internazionale**: lo testimoniano i **dati positivi del sell-in estero 2024** (fonte: NIQ), che ha segnato un **+13,7%** rispetto all'anno precedente. L'occasione per fare il punto è stata la prima giornata di **Sirha Lyon**, l'evento di riferimento mondiale per il food service e l'ospitalità a cui il **Consorzio** partecipa con lo **stand 6E81 padiglione 6**, spazio nel quale gli chef della scuola internazionale di cucina Institut Lyfe esalteranno la Dop con degustazioni in abbinamento con il Prosciutto di Parma. Un appuntamento particolarmente importante, considerato che la **Francia** si riconferma il **secondo mercato estero per il Parmigiano Reggiano**, con un **+9%** rispetto al 2023. Al **primo posto**, con un aumento del **+11,5%**, sono ancora gli **Stati Uniti d'America**, dove il Consorzio ha recentemente incontrato operatori e importatori al **Winter Fancy Food Show** di Las Vegas. Paese di grande interesse è la **Spagna**, che ha chiuso il 2024 con un **+11,5%**. Proprio per supportare la crescita nel mercato iberico, il **Consorzio** parteciperà a **Madrid Fusión Alimentos de España 2025** (27-29 gennaio), l'evento gastronomico spagnolo per eccellenza, con lo **stand 0C015 - padiglione 14**, in cui si susseguiranno degustazioni guidate, aperture di forme e la presentazione di sei finger food con Parmigiano Reggiano realizzati dallo chef Gianni Pinto del Ristorante Noi.

Il Consorzio riconferma l'**approccio strategico di consolidamento e accompagnamento di sviluppo dell'awareness nei mercati esteri**, che rappresentano il futuro della Dop. Con prospettive positive anche per il 2025, i pilastri della strategia del Parmigiano Reggiano restano, innanzitutto, la **formazione e educazione sul prodotto** per permettere ai consumatori stranieri di saper riconoscere l'unicità del Parmigiano Reggiano in mercati estremamente vasti, ricchi di prodotti d'imitazione e caratterizzati da una marcata confusione al momento dell'acquisto. Verranno inoltre potenziate le **azioni di marketing e comunicazione** con investimenti su tutti e tre i mercati, con l'obiettivo di aumentare la riconoscibilità del brand e renderlo parte delle culture locali. Infine, il Consorzio lavorerà con catene italiane ed estere, importatori e caseifici per **garantire la disponibilità del prodotto** e l'eccellenza del modo in cui viene proposto nella GDO, nell'Horeca e in tutti i canali distributivi.

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