



Sabato 15 e domenica 16 aprile torna Caseifici Aperti, l'appuntamento per scoprire i segreti del Parmigiano Reggiano Dop: quanti e quali sono i caseifici coinvolti nella manifestazione?

L'iniziativa coinvolge **49 caseifici in tutte le province della Zona di Origine** del Parmigiano Reggiano, ovvero Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del Po. **Partecipare a Caseifici Aperti è semplice:** basta visitare il sito www.parmigianoreggiano.com/it/caseifici-caseifici-aperti per consultare l'elenco dei caseifici aderenti e accedere all'area dedicata, dove sono disponibili orari di apertura e attività proposte. La due giorni è anche un'imperdibile occasione per tutti, dagli appassionati d'arte alle famiglie, per **scoprire i capolavori storici e i luoghi d'intrattenimento della Zona di Origine.**

Indicazioni Geografiche e Turismo: un matrimonio vincente?

Le Indicazioni Geografiche a braccetto con la gastronomia possono diventare un magnete per il turista che deve trovare un'offerta funzionale e sicura, fruibile in modo semplice, esperienze soddisfacenti e in linea con le proprie esigenze. Il nostro obiettivo è quello di favorire **l'incontro della domanda con l'offerta esperienziale dei caseifici** seguendo i comportamenti e le abitudini sempre più digitali dei turisti. Per questo, non solo in occasione di Caseifici Aperti, ma tutto l'anno, chi è interessato a visitare uno dei nostri caseifici può farlo in pochi click sulla pagina [Prenota una visita](#), scegliendo il caseificio produttore più adatto alle proprie esigenze, utilizzando diversi filtri e anche la funzione di ricerca sulla **mappa interattiva.**

Come è possibile per una DOP rafforzare il legame con il territorio?

Il Consorzio porta avanti **una forte collaborazione con la Regione Emilia-Romagna, con l'APT, le Destinazioni e con gli operatori pubblici e privati dei luoghi di produzione; in particolare le guide turistiche e le agenzie di incoming.** Crediamo nell'importanza delle connessioni territoriali e nella forza di una promozione congiunta sia sul tema enogastronomico, con altre eccellenze agroalimentari che caratterizzano la Food Valley, sia con turismi complementari legati all'outdoor, alla cultura, al benessere, alla Motor Valley. La pandemia ci ha insegnato che le sfide si affrontano e si vincono insieme.

Cosa spinge i turisti a visitare i caseifici nella zona di produzione?

L'anno scorso sono stati **150mila i turisti che hanno scelto di visitare i nostri caseifici.** Il Parmigiano Reggiano, infatti, si produce oggi con gli stessi ingredienti di mille anni fa (latte crudo, sale e caglio), con immutata cura artigianale, grazie alla scelta di conservare una produzione del tutto naturale, senza l'uso di additivi o conservanti. Se il Parmigiano Reggiano è la DOP più amata e più premiata al mondo è merito soprattutto dei valori che legano il nostro prodotto al territorio e di una filiera che ogni giorno impegna migliaia di allevatori e oltre 300 caseifici artigianali nella ricerca dell'eccellenza assoluta. Siamo felici di poter dare a tutti gli appassionati la possibilità di intraprendere un viaggio alla scoperta della storia, del



territorio e della produzione di un simbolo del Made in Italy, un'icona del nostro stile di vita amata dai consumatori in Italia e all'estero.

Quali sono le attività previste per i visitatori di Caseifici Aperti?

Visite guidate ai caseifici, alle stalle e ai magazzini di stagionatura, spacci aperti, eventi per bambini e degustazioni, uniti alla passione dei casari offriranno la possibilità di prendere parte a un tour nella zona d'origine del Parmigiano Reggiano, delle sue terre ricche di storia, arte e cultura. Assistere alla nascita e all'apertura della forma, passeggiare nei suggestivi magazzini, vere e proprie cattedrali di formaggio, acquistare il formaggio direttamente dalle mani di chi lo crea: **tutte esperienze uniche** che il visitatore potrà vivere in un autentico viaggio nel tempo alla scoperta del metodo di lavorazione artigianale, rimasto pressoché immutato da oltre nove secoli.