



## CASEIFICI APERTI: OLTRE 13.000 VISITATORI ALLA SCOPERTA DEI SEGRETI DEL PARMIGIANO REGGIANO DOP

*Grande successo per l'edizione primaverile dell'evento dedicato alla produzione della Dop più amata e più premiata del mondo. Le visite guidate ai caseifici, alle stalle e ai magazzini di stagionatura torneranno sabato 7 e domenica 8 ottobre 2023*

Reggio Emilia, 18 aprile 2023 – Grande successo per l'edizione primaverile di **Caseifici Aperti**, promossa dal **Consorzio del Parmigiano Reggiano** e svoltasi sabato 15 e domenica 16 aprile: **oltre 13.000 partecipanti** hanno visitato i **49 caseifici aderenti in tutte le province della Zona di Origine** (Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del Po), nell'appuntamento che ha dato a tutti – dai *foodies* e appassionati ai curiosi di tutte le età - la possibilità di immergersi nella **produzione della Dop più amata e premiata del mondo**. Visite guidate ai caseifici, alle stalle e ai magazzini di stagionatura, spacci aperti, eventi per bambini e degustazioni, uniti alla passione dei casari, hanno offerto la possibilità di prendere parte a un tour nella zona d'origine del Parmigiano Reggiano e nelle sue terre ricche di storia, arte e cultura. La due giorni tornerà per l'edizione autunnale **sabato 7 e domenica 8 ottobre 2023**.

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 che possa continuare anche dopo la visita, offrendo la **possibilità di acquistare e ricevere il Parmigiano Reggiano direttamente a casa** attraverso il portale [shop.parmigianoreggiano.com](http://shop.parmigianoreggiano.com). Quella dei *foodies* che desiderano scoprire i luoghi di produzione della Dop è una domanda in costante aumento: basti pensare che **nell'arco del 2022** sono stati **ben 150.000 i turisti che hanno visitato i caseifici del Parmigiano Reggiano**. I caseifici della Dop sono infatti aperti alle visite tutto l'anno: per prenotarsi, basta accedere al sito [parmigianoreggiano.com/it/caseifici-visita-degusta](http://parmigianoreggiano.com/it/caseifici-visita-degusta)

«Dopo l'edizione precedente, in cui abbiamo avuto sul territorio oltre 10.000 appassionati», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio, «sono stati oltre 13.000 i visitatori che hanno partecipato Caseifici Aperti questo fine settimana: numeri significativi che testimoniano l'amore per il nostro formaggio. Se il Parmigiano Reggiano è la Dop più premiata al mondo è merito soprattutto dei valori che legano il nostro prodotto al territorio e di una filiera che ogni giorno impegna 2.600 allevatori e oltre 300 caseifici artigianali nella ricerca dell'eccellenza assoluta. Siamo felici di avere dato agli appassionati la possibilità di intraprendere un viaggio alla scoperta della storia 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».

---

### Press Info

**Benedetto Colli - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne**  
mobile +39 380 3712272 [press@parmigianoreggiano.it](mailto:press@parmigianoreggiano.it)



**Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne**  
mobile +39 335 389848 [raimondi@parmigianoreggiano.it](mailto:raimondi@parmigianoreggiano.it)