



CRESCE LA PRODUZIONE DI PARMIGIANO REGGIANO “PRODOTTO DI MONTAGNA”: NEL 2021 SUPERATE LE 225.000 FORME CERTIFICATE (+26,6% SUL 2016)

Durante la presentazione della 57a Fiera del Parmigiano Reggiano a Casina (4-7 agosto), il Consorzio illustra gli interventi di valorizzazione e sostegno agli 81 caseifici di montagna, che rappresentano più del 21% della produzione totale con 846.000 forme

Reggio Emilia, 2 agosto 2023 – Il Parmigiano Reggiano si conferma il **più importante prodotto Dop ottenuto in montagna**. Secondo i dati forniti dal **Consorzio** nella conferenza stampa di presentazione della **57a Fiera del Parmigiano Reggiano a Casina** (4-7 agosto), nel 2022 la **produzione in montagna** della Dop più amata e più premiata al mondo è stata pari a **846.000 forme**, con un aumento del **+10,5%** rispetto al 2016. **Crescita a doppia cifra (+14%)** anche per la **produzione di latte**, sempre nello stesso lasso di tempo, con oltre **404.000 tonnellate**. Inoltre, il **Parmigiano Reggiano “Prodotto di Montagna”**, progetto lanciato dal Consorzio nel 2016 per dare maggiore sostenibilità allo sviluppo di quest’area della zona di produzione e offrire ai consumatori garanzie aggiuntive legate all’origine e alla qualità del formaggio, ha superato nel 2021 le **225.000 forme certificate**, con un aumento del **+26,6%** sul 2016.

Un chiaro segnale che la politica di rilancio e valorizzazione per stimolare la produzione del Parmigiano Reggiano in montagna sta invertendo una tendenza alla decrescita che aveva colpito il comparto fino al 2014. Infatti, nel decennio 2000-2010 nei territori di montagna della zona di origine si è assistito alla chiusura di 60 caseifici, con una riduzione del 10% di produzione del latte. **Deficit che è stato azzerato dal 2014** ad oggi grazie all’avvio del **Piano di Regolazione Offerta** che, tra le altre misure, ha previsto sconti specifici per i produttori e i caseifici ubicati in zone di montagna e il bacino “montagna” per le quote latte.

Nel 2022, dunque, **più del 21% della produzione totale** si è **concentrata negli 81 caseifici di montagna** sparsi tra le province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna a sinistra del fiume Reno, che impiegano **oltre 900 allevatori** per una **produzione annuale di 4,03 milioni di quintali di latte**. Ciò ha reso possibile il mantenimento di un’agricoltura in zone altrimenti abbandonate e ha contribuito allo sviluppo di una società modernamente agricola e di un paesaggio riconoscibile e apprezzato sia dai suoi abitanti, sia dal circuito del turismo di qualità. Altro segnale positivo è rappresentato dai **cambiamenti generazionali** all’interno dei caseifici: **l’età media dei produttori** si è **abbassata** dai 57 anni di media prima del 2016 ai **30-40 di oggi**. Questo segnale manifesta la fiducia che i giovani pongono nel Parmigiano Reggiano, un’attività preziosissima dal punto di vista sociale per sostenere la dorsale appenninica emiliana grazie al lavoro nelle foraggere e in caseificio.

«La produzione nelle zone di montagna è da sempre una delle caratteristiche salienti del Parmigiano Reggiano», ha affermato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio. «La differenza di una Dop rispetto a tante altre realtà economiche è che l’attività non può essere delocalizzata, e pertanto il fatturato diventa automaticamente “reddito” per la zona di origine e benessere per chi in quella zona vive e lavora. Se non ci fosse la nostra Dop, in quei comuni non ci sarebbero neanche le scuole, perché se non



ci fosse un senso economico nel coltivare quei territori, non ci sarebbe neanche lo sprone ad abitarli. Il Parmigiano Reggiano contribuisce a fortificare l'economia e a preservare l'unicità della dorsale appenninica emiliana: è infatti il più importante prodotto Dop ottenuto in montagna, con più del 21% della produzione totale, oltre 846.000 forme, concentrata in ben 81 caseifici. Per il Consorzio, sono proprio il territorio e la comunità che lo abita il bene più prezioso e il nostro intento è quello di impegnarci sempre di più per preservarli e continuare a essere un modello di sostenibilità ambientale, economica e sociale».

Per **Guglielmo Garagnani, vicepresidente del Consorzio**, *«preso atto dei risultati raggiunti con il consolidamento della produzione nelle zone dell'Appennino, ora la sfida è riuscire a rafforzare il valore commerciale del Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna" e promuoverne il valore aggiunto, per avere un posizionamento nel mercato che riesca a rendere sostenibile tale produzione nel tempo. Le aree di montagna da un lato soffrono di condizioni svantaggiate e maggiori costi di produzione, ma dall'altro la permanenza di una solida produzione agricola-zootecnica rappresenta un pilastro economico e sociale di interesse per tutta la comunità locale. Ecco perché è fondamentale che il Consorzio abbia messo in campo interventi che mirano alla diffusione e valorizzazione del Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna", e che continui a farlo anche nei prossimi anni a venire».*

57a FIERA DEL PARMIGIANO REGGIANO A CASINA

È proprio per valorizzare e promuovere il Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna" che **da venerdì 4 a lunedì 7 agosto** si terrà la **57a Fiera del Parmigiano Reggiano di Casina**: quattro giorni di eventi, spettacoli, degustazioni e concerti pensati per tutti, adulti e bambini, per portare nel comune dell'Appennino reggiano arte e divertimento, e soprattutto l'eccellenza produttiva locale. In particolare, saranno ben **40 i caseifici di montagna** che parteciperanno alla Fiera per presentare i propri "gioielli", offrendo a tutti i visitatori degustazioni con la possibilità di acquisto. Si riconfermano inoltre anche per il 2023 gli speciali abbinamenti di Parmigiano Reggiano con i vini **Spergola** del territorio e con i **vini della Valpolicella**, ospiti d'onore di un connubio di sapori che unisce due eccellenze dell'enogastronomia italiana.

L'appuntamento più atteso della Fiera è l'11a edizione del **Palio del Parmigiano Reggiano, lunedì 7 agosto alle ore 20:00** in piazza IV Novembre, nella quale i caseifici competeranno con forme di 24 e di 40 mesi, che saranno giudicate da una giuria di esperti APR (Assaggiatori Parmigiano Reggiano). Ci sarà inoltre la tradizionale **gara di taglio della forma**: sotto gli occhi dei giudici e del pubblico, i mastri casari si sfideranno nel tagliare una forma in porzioni sempre più piccole, sino ad arrivare a punte che devono avvicinarsi il più possibile al chilo di peso l'una. È una gara che mira sia alla bellezza del taglio, sia alla bravura nella porzionatura manuale della Dop più amata e più premiata del mondo.

*«È una grande soddisfazione essere arrivati alla 57a edizione di questa fiera unica nel suo genere», ha dichiarato **Stefano Costi, sindaco di Casina**. «La quattro giorni di quest'anno si conferma un punto di riferimento per il settore, con ben 40 caseifici partecipanti, ovvero la metà del comprensorio di montagna. Per noi questa è un'occasione irrinunciabile per far conoscere sia il nostro territorio, sia il Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna". Come amministrazione, per noi la Dop non ha solo un*



immenso valore finanziario, essendo la colonna portante dell'economia di montagna e una delle principali attrazioni per il turismo, ma anche e soprattutto sociale, dato che dà un contributo fondamentale al mantenimento di una comunità in zone altrimenti a rischio abbandono».

Prossimo appuntamento il **3 settembre**, con il **Palio di Gonzaga**, in provincia di Mantova.

Programma della 57a Fiera del Parmigiano Reggiano a Casina

VENERDÌ 4 AGOSTO

→ **Piazza IV Novembre, ore 20:30**

Spettacolo del gruppo teatrale Terapia di gruppo dal titolo *Una notte di... ordinaria follia 33 e 1/3*

→ **Casa Cantoniera, ore 21:00**

Ballo liscio alla Cantoniera con Maurizio Leonardi e l'orchestra di Casina

→ **Zona PEEP, ore 21:00**

Concerto del gruppo Bel Trio

SABATO 5 AGOSTO

→ **Viale Caduti per la libertà e via Roma, ore 8:30**

Apertura del mercato ambulante e agroalimentare lungo le vie del paese. Stand del Parmigiano Reggiano, dove si può acquistare il Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna" proveniente dalle quattro province produttrici

→ **Zona PEEP, dalle ore 9:00**

Dimostrazioni di discipline sportive cinofile: Dog Balance Fit CSEN e Hoopers

→ **Piazza IV Novembre, ore 10:30**

Inaugurazione alla presenza delle autorità della 57a Fiera del Parmigiano Reggiano

→ **Zona PEEP, ore 21:00**

Acoustic Pit Stop live music karaoke

→ **Piazza IV Novembre ore 21:00**

Canta Casina, karaoke in piazza

DOMENICA 6 AGOSTO

→ **Viale Caduti per la libertà e via Roma, ore 8:30**

Apertura del mercato ambulante e agroalimentare lungo le vie del paese. Stand del Parmigiano Reggiano dove si può acquistare il Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna" proveniente dalle quattro province produttrici

→ **Castello di Sarzano, dalle ore 9:00**

Gara con arcieri in abiti medievali

→ **Zona PEEP, dalle ore 9:00**

Dimostrazioni di discipline sportive cinofile: Dog Balance Fit CSEN e Hoopers

→ **Piazza IV Novembre, ore 18:30**

Grande tombolata nella piazza del Municipio con il Centro d'ascolto di Casina

→ **Zona PEEP, ore 20:30**

Spettacolo di Giocoleria con i Giullari del 2000



→ **Piazza IV Novembre, ore 21:00**

Concerto della band Ma Noi No; durante la serata Premio Bonsai a ricordo di Giorgio Domenichini

LUNEDÌ 7 AGOSTO

→ **Piazza IV Novembre, ore 20:00**

Premiazione della 11a edizione del Palio Città di Casina: verrà premiato il miglior Formaggio di Montagna dell'annata. A seguire, la 6a Gara di taglio della forma, competizione tra casari

→ **Zona PEEP, ore 21:00**

Sfilata di tutti gli esercenti di Casina

→ **Zona Area Consorzio / ECU, ore 23:00**

Fuochi d'artificio

PARMIGIANO REGGIANO "PRODOTTO DI MONTAGNA" - LA CERTIFICAZIONE

Dal 2013 è stata introdotta con regolamento Ue 1151/12, la dicitura "Prodotto di Montagna" per classificare i prodotti alimentari aventi origine nelle aree di montagna dell'Unione Europea. Il Parmigiano Reggiano è il più importante prodotto Dop ottenuto in montagna, con 81 caseifici in montagna e oltre 900 allevatori. Proprio per dare maggiore sostenibilità allo sviluppo della montagna e offrire ai consumatori garanzie aggiuntive legate, oltre all'origine, anche alla qualità del formaggio, il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha definito il "Prodotto di Montagna – Progetto Territorio Consorzio". I requisiti per ottenere la certificazione sono:

- 100% latte munto in stalle nelle zone di montagna;
- più del 60% dell'alimentazione delle vacche è coltivata in zona di montagna;
- il caseificio dev'essere sito in montagna;
- stagionatura fino a 12 mesi minimo, in zona di montagna o ad un massimo di 30 km dal confine amministrativo della zona di montagna;
- selezione qualitativa a 20 mesi compiuti con valutazione "al martello" degli esperti del Consorzio;
- valutazione sensoriale (gruppo d'assaggio) e analisi composizione chimica;
- obbligo di riportare in etichetta il nome del Caseificio produttore.

Per consultare l'elenco dei caseifici aderenti al progetto Prodotto di Montagna:

<https://www.parmigianoreggiano.com/it/prodotto-guida-contrassegni-marchi#5>

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