



## TASTE 2024: IL PARMIGIANO REGGIANO TORNA A FIRENZE CON UN FOCUS SULLE LUNGE STAGIONATURE IN OCCASIONE DEL NOVANTESIMO COMPLEANNO DEL CONSORZIO

*La XVII edizione della manifestazione fiorentina è l'occasione per celebrare l'anniversario della fondazione del Consorzio avvenuta nel 1934. In 90 anni, la produzione è più che quadruplicata e la Dop è diventata sempre più internazionale, con una quota export che ha raggiunto il 47%.*

Reggio Emilia, 1° febbraio 2024 - **Parmigiano Reggiano** torna sul palco di **TASTE**, l'appuntamento di **Pitti Immagine** a **Firenze** divenuto un punto di riferimento per le eccellenze enogastronomiche italiane: un appuntamento fisso per la Dop che, presso lo **Stand C/4**, metterà in mostra la naturalità, la biodiversità e l'estrema versatilità che lo hanno reso un simbolo del Made in Italy in tutto il mondo. La **XVII edizione**, dal titolo *Colors are served!*, si svolge **da sabato 3 a lunedì 5 febbraio** nella splendida scenografia della **Fortezza da Basso** ed è l'occasione per tornare a parlare di **lunghe stagionature**, in particolare del **Parmigiano Reggiano 40 mesi**: un prodotto dalle caratteristiche inconfondibili, friabile, estremamente solubile e dalla forte personalità, apprezzato e utilizzato dall'**alta ristorazione** in tutto il mondo come ingrediente per dare un tocco di **umami** ai piatti, cioè di quel gusto sapido e piacevole che solletica le papille gustative e rende l'esperienza sensoriale indimenticabile. Da **Carlo Cracco** a **Massimo Bottura**, sono tanti gli chef stellati che apprezzano la complessità e le caratteristiche organolettiche di questa stagionatura.

La manifestazione fiorentina è anche la cornice scelta per lanciare i **festeggiamenti per il novantesimo compleanno del Consorzio**, che si svolgeranno nell'arco di tutto il 2024 in concomitanza alle principali manifestazioni a cui parteciperà la Dop. L'ente di tutela che associa tutti i produttori di Parmigiano Reggiano viene infatti **fondato il 27 luglio 1934**, quando i caseifici sottoscrivono l'atto costitutivo del primo **Consorzio Interprovinciale Grana Tipico**. Fin dalla sua nascita, il Consorzio ha la funzione di **tutelare, difendere e promuovere il prodotto, salvaguardandone la tipicità e pubblicizzandone la conoscenza nel mondo**. Il termine "Parmigiano Reggiano", presente fin da subito nel marchio ovale delle forme, viene poi ufficializzato nel 1938. In questi primi anni, al Consorzio aderiscono **oltre 2.000 caseifici** che producono **più di 37.000 tonnellate** di Parmigiano Reggiano, lavorato con il latte di **430.000 bovine**. Per dare un'idea del viaggio intrapreso da allora e del progresso delle tecnologie e delle tecniche di lavorazione, basti pensare che nel **2023** i **292 caseifici** del Consorzio (situati nella zona di origine della Dop, che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova a destra del fiume Po e Bologna a sinistra del fiume Reno) hanno prodotto oltre **4 milioni di forme**, pari a **circa 160.000 tonnellate**, con il latte munto da **267.000 bovine**. Meno caseifici e bovine, dunque, per una **produzione che è più che quadruplicata**.

Oltre a tutelare la produzione del Parmigiano Reggiano, altro obiettivo del Consorzio è la **promozione e diffusione del prodotto nel mondo**: prima testimonianza di questo sforzo è la partecipazione all'**Esposizione universale di New York del 1939**. Nei decenni successivi, la sua



funzione è evoluta, arrivando a impiegare nuove risorse e competenze dedicate a **mantenere remunerativa la produzione della Dop** e ad **aumentare la domanda nei mercati terzi**. Il Parmigiano Reggiano è infatti un prodotto **sempre più internazionale**, con **esportazioni** progressivamente cresciute fino ad arrivare a rappresentare il **47% del mercato in oltre 50 paesi nel mondo**. Un successo coronato ai **World Cheese Awards 2023**, in cui la Dop ha ottenuto un bottino di ben 150 medaglie, di cui 3 Super Gold e 31 ori, conquistando il titolo di **formaggio più premiato per l'undicesima edizione consecutiva**.

La lunga storia del Consorzio, quasi centenaria, è solo l'ultima tranche di quella di un **prodotto millenario**, le cui antiche e nobili origini risalgono addirittura al **Medioevo**. Il Parmigiano Reggiano è un formaggio unico e rivoluzionario, dalle radici antichissime ma dalle sfaccettature fortemente moderne, quali la **naturalità** (solo tre ingredienti - latte, sale e caglio, cura artigianale, assenza di additivi e conservanti, naturalmente privo di lattosio), la **biodiversità** delle sue diverse stagionature (da 12 a oltre 60 mesi) e dei prodotti certificati (dal prodotto di Montagna, al Kosher, l'Halal e il Biologico) e l'**estrema versatilità**, che gli consentono non solo di conferire carattere ai grandi piatti degli chef stellati, ma anche di abbinarsi con disinvoltura ai vini d'eccellenza, ai distillati, ai prodotti ittici e persino ai dessert.

*«Il 27 luglio 1934 nasceva il Consorzio del Parmigiano Reggiano: stiamo per spegnere 90 candeline, ma ci sentiamo più energici e proiettati al futuro che mai», ha dichiarato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio. «Solo negli ultimi tre anni, dal 2020 a oggi, abbiamo affrontato enormi sfide, reagendo alla pandemia e alle incognite legate alle incertezze macroeconomiche causate dal conflitto in Ucraina, quali il caro energia, l'incremento del costo delle materie prime e un'inflazione crescente che ha ridotto il potere d'acquisto delle famiglie. Al contempo, sono stati tre anni in cui il giro d'affari al consumo della Dop ha toccato i 2,9 miliardi di euro, ben 156.620 tonnellate, e la quota export è salita al 47%. Questi risultati sono merito sia del grande impegno che tutta la filiera sta portando avanti, sia della fedeltà che i consumatori continuano a dimostrare ai valori della nostra Dop: dalla lavorazione del tutto naturale alla cura artigianale, dal rispetto della tradizione al legame indissolubile con il territorio. Stiamo attraversando un momento di forte cambiamento, in cui si profilano con chiarezza le inevitabili rivoluzioni del futuro: il tema della sostenibilità; la gestione dei costi di produzione in uno scenario di incertezze mondiali; la tutela nella dimensione globale dei mercati e degli accordi di libero scambio; le nuove sensibilità dei consumatori. Questi aspetti, centrali per il futuro della Dop e delle imprese della filiera, si manifesteranno in ambiti che dovranno essere governati o presidiati dal Consorzio, fondato proprio sul principio della potenza dell'azione collettiva rispetto a quella dei singoli. Ai caseifici, agli allevatori, a tutte le persone che lavorano con passione nella nostra filiera va infine un grande ringraziamento, perché insieme stiamo resistendo ad anni difficili e insieme fronteggeremo le sfide che costellano il futuro del Parmigiano Reggiano».*

#### 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)