



A TUTTOFOOD (5-8 MAGGIO) IL CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO INCONTRA I PRINCIPALI PLAYER DEI MERCATI INTERNAZIONALI

In occasione di TUTTOFOOD il Consorzio comunica i dati del primo trimestre 2025: la quota export continua a crescere, supera il mercato Italia e si attesta al 52% con un +4,6% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

Reggio Emilia, 2 maggio 2025 - A TUTTOFOOD (Padiglione 1P – Stand P01) il Consorzio del Parmigiano Reggiano porta in scena tutte le **biodiversità della Dop** più amata al mondo. Ormai è noto: c'è un Parmigiano Reggiano per tutti i gusti e per tutte le occasioni. E non parliamo solo di stagionature, ma anche di razze: ci sono la vacca bianca modenese, la rossa reggiana, la bruna e la frisona italiana. Così come esistono prodotti "certificati" che vanno incontro alle esigenze più diverse: dal prodotto di Montagna, al biologico, dal Kosher all'Halal.

La fiera milanese sarà l'occasione in cui il Consorzio incontrerà catene distributive, retailer, buyer provenienti da tutto il mondo, **un fitto calendario di incontri, a testimoniare il sempre crescente interesse che l'estero dimostra per il Parmigiano Reggiano.**

Si parlerà di business, ma anche di formazione: ricordiamo che il Consorzio sta investendo molto, non solo nel rafforzamento della vigilanza sui mercati, ma anche nell'attivazione e presidio dei punti vendita e nel supporto agli operatori affinché il prodotto sia conservato, tagliato e porzionato rispettando quegli standard che ne garantiscano la qualità.

La quota export rappresenta oggi (dati di chiusura 2024) quasi la metà del totale, il 48,7% (pari a 72.440 t.), con una crescita del +13,7%. Risultati particolarmente positivi sui cinque mercati principali: USA (+13,4%), Francia (+9,1%), Germania (+13,3%), Regno Unito (+17,8%) e Canada (+24,5%).

Anche nei primi 3 mesi del 2025 la quota export continua a crescere, con un +4.6% vs 2024, rappresentando il 52% del totale volumi di Parmigiano Reggiano. Risultato molto importante considerando che il 2024 è stato un anno da record. La performance è trainata da risultati particolarmente positivi nei paesi Scandinavi, UK e Canada. Gli Stati Uniti, dopo una crescita molto importante degli ultimi anni, registrano invece una flessione del -3,7% rispetto al trimestre dell'anno precedente.

E, come prevedibile, il focus di questa fiera sarà proprio sugli **Stati Uniti**: sono stati programmati incontri con le principali catene della distribuzione a stelle e strisce. Gli Stati Uniti sono il **primo mercato estero** del Parmigiano Reggiano, **pari al 22,5% della quota export totale**: nel **2024** sono state esportate **oltre 16.000 tonnellate**, con un aumento del **+13,4% sul 2023**.

Con l'annuncio delle **tariffe fisse aggiuntive pari al 20%** (per ora sospese da Trump) introdotte dagli **USA** su tutte le importazioni dall'Unione Europea, i **dazi sul Parmigiano Reggiano** passerebbero **dal 15% al 35%**. Prima di questo aumento, il formaggio Dop di 24 mesi, che in Italia viene oggi venduto a circa 15 €/kg, negli USA finiva sugli scaffali con un prezzo medio di circa 50 dollari al kg (44 €/kg). Con i nuovi dazi aggiuntivi, lo stesso verrà venduto a circa 59 dollari al kg (52 €/kg). Necessario quindi un confronto con i principali player del mercato americano per impostare un percorso di crescita in questa momentanea situazione di incertezza, tenendo conto della leggera flessione che si è registrata nel primo trimestre 2025.

Nella settimana di TUTTOFOOD, e precisamente **dal 6 al 10 maggio**, il **Consorzio porterà avanti un'iniziativa con PECK, nella storica sede di via Spadari con degustazioni di diverse stagionature, contest, momenti formativi e sconti riservati ai clienti**. Verranno proposti il *Risotto alla parmigiana*, mantecato direttamente nella forma, e il *gelato salato al Parmigiano Reggiano*. Ad animare le giornate, diverse iniziative, alcune più ludiche, altre più educative. Ci sarà una gara a cui parteciperanno 6 banconisti attuali e storici di Peck per contendersi il titolo relativo al miglior tagliatore di Parmigiano Reggiano. Momenti in collaborazione con l'enoteca Peck, dove si parlerà di abbinamento vini al prodotto, nelle sue caratteristiche organolettiche, e contenuti educativi, per chi desidera entrare più a fondo nel complesso mondo che si cela dietro alla produzione del formaggio. In particolare, venerdì 9 maggio alle 17:00, Simone Ficarelli (Responsabile dell'Accademia Parmigiano Reggiano) aprirà la serata "**Festa del Parmigiano Reggiano 2025**" con una breve lectio, a cui seguirà lo spettacolare taglio di una forma 60 mesi da vacche bianche. Sabato 10 maggio sarà la giornata conclusiva, con anche la proclamazione del vincitore del contest che potrà tagliare con orgoglio una forma di Parmigiano stagionato vacche bianche 100 mesi, messo a disposizione per l'occasione, dando la possibilità ai presenti di degustarlo e acquistarlo.

"TUTTOFOOD rappresenta non solo una vetrina internazionale e un luogo di incontro privilegiato, ma anche e soprattutto un palcoscenico dal quale possiamo raccontare agli stakeholder, agli importatori, alla stampa di settore le progettualità che stanno impegnando il Consorzio. Nel prossimo futuro, dovremo sempre più investire sulla crescita nei mercati esteri, che rappresentano il futuro della nostra Dop, con una quota export che ha raggiunto quasi la metà del totale, il 48,7%. È obbligatorio creare nuovi spazi nei mercati internazionali e sarà necessario guidare le precondizioni affinché ciò si possa avverare, dialogando con i più importanti player del settore per avviare insieme un percorso di crescita virtuoso" ha dichiarato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano.

Press Info

Fabrizio Raimondi - Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 335 389848 raimondi@parmigianoreggiano.it