

**PARMIGIANO REGGIANO ALLA CONQUISTA DEL GIAPPONE: AL VIA CON UN EVENTO A TOKYO IL NUOVO PROGETTO DI COMUNICAZIONE DA OLTRE 3 MILIONI DI EURO**

***Il Paese del Sol Levante si conferma il primo mercato asiatico della Dop: +6,1% nel 2024, pari a quasi 900 tonnellate esportate***

Reggio Emilia, 5 giugno 2025 - Il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** vola a **Tokyo** per lanciare un **nuovo progetto di comunicazione triennale** dal valore complessivo di **oltre 3 milioni di euro** e cofinanziato all’80% dall'Unione Europea. Il piano si svilupperà **fino al 2028** ed è volto a rafforzare la presenza e la conoscenza della Dop nel suo **primo mercato in Asia**, che nel **2024**, nonostante le difficoltà legate alla svalutazione dello yen, ha segnato un **+6,1%** con **quasi** **900 tonnellate esportate**.

Il lancio ufficiale avverrà questo **venerdì 6 giugno** con un **evento** dal titolo ***The Way of Parmigiano Reggiano*** presso il prestigioso Kanze Noh Theater a Ginza, nel cuore di Tokyo. L’appuntamento, che vedrà la partecipazione di ospiti d’eccezione quali l'ambasciatore d'Italia in Giappone **Gianluigi Benedetti**, l’attrice cinematografica e artista **Megumi** e l'attore teatrale **Manjiro Tatsumi**, nominato “Tesoro nazionale vivente” dal governo nipponico, prevede, oltre a una conferenza e una performance di teatro Nō, la **presentazione del logo del progetto** realizzato dalla rinomata calligrafa **Suitō Nakatsuka**, le cui opere sono state esposte in una personale al Louvre.

L’obiettivo del progetto triennale è, da un lato, **aumentare la notorietà e l’apprezzamento del Parmigiano Reggiano tra i consumatori giapponesi**, che da anni dimostrano un interesse crescente per un prodotto d'eccellenza che, grazie al suo alto contenuto di **umami**, incontra e soddisfa i gusti sofisticati di una cultura gastronomica attenta alla complessità aromatica e all’equilibrio dei sapori, rappresentando un ingrediente ideale non solo nella cucina italiana, ma anche in abbinamento ai piatti tipici locali; dall'altro, **rafforzare la conoscenza tecnica del prodotto tra gli operatori del settore** (ristoratori, importatori e buyer) attraverso attività formative e iniziative di divulgazione. Non si tratta solo di promozione, ma di una vera e propria strategia di educazione che mette al centro i valori dell’autenticità e della qualità intrinsechi alla Dop. Nel corso del progetto sono previste **attività sui social media, eventi, partecipazione a fiere, degustazioni** e **azioni di formazione** rivolte al mondo del trade e della ristorazione.

«*Il Giappone è un Paese che dimostra una straordinaria sensibilità verso i prodotti autentici, di alta qualità e con una tradizione millenaria come il Parmigiano Reggiano: siamo dunque fieri di lanciare questo progetto, che rappresenta un passo importante nel nostro percorso per rendere la nostra Dop un love brand in tutto il mondo*», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio. «*Il recente accordo di libero scambio EPA tra Unione Europea e Giappone ha rappresentato una svolta: grazie a esso, il Parmigiano Reggiano è stato formalmente riconosciuto come Indicazione geografica protetta nel Paese del Sol Levante. Una tutela importante, che apre nuove prospettive in termini di riconoscibilità e valorizzazione del prodotto, e a cui vogliamo rispondere con un racconto che unisce cultura, tradizione e spirito artigianale: è questo il senso di “*Way of Parmigiano Reggiano”, con cui miriamo a supportare la comunicazione verso il consumatore per creare una maggiore consapevolezza dei valori che rendono unico il nostro prodotto, quali la naturalità, la biodiversità e l'artigianalità della Dop».

-----------------------

**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)