



**CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO AL MONDIAL DU FROMAGE (14-16 SETTEMBRE): QUALITÀ
E FORMAZIONE SUL PALCO DEL SALONE INTERNAZIONALE DI TOURS
GRAND HALL – D11**

A Tours verrà presentata agli operatori francesi l'attività dell'Accademia Parmigiano Reggiano

Reggio Emilia, 12 settembre 2025 - Il Consorzio Parmigiano Reggiano annuncia la propria partecipazione alla **7ª edizione del Mondial du Fromage et des Produits Laitiers** (14-16 settembre 2025, Tours, Francia, GRAND HALL – D11). Questo Salone internazionale, che nell'ultima edizione ha registrato **oltre 200 espositori e più di 3.600 professionisti**, è oggi un appuntamento irrinunciabile per tutti gli operatori della filiera lattiero-casearia: dai caseifici agli affinatori, dai distributori agli chef.

Per il Consorzio sarà un'occasione unica per presentare a un pubblico altamente qualificato l'eccellenza della DOP Parmigiano Reggiano, sottolineandone la qualità artigianale – frutto di soli tre ingredienti: latte, sale e caglio – la versatilità di utilizzo e **l'impegno costante nel campo dell'educazione e della formazione degli addetti ai lavori**.

Diverse aziende del Consorzio, in particolare quelle che hanno vinto il premio Casello d'Oro, parteciperanno inoltre al Concorso Internazionale organizzato nell'ambito del Mondial du Fromage, in collaborazione con la prestigiosa *Guilde Internationale des Fromagers*.

La partecipazione al Mondial du Fromage si inserisce in un contesto di grande dinamismo sui mercati esteri. Nel 2024 le esportazioni complessive di Parmigiano Reggiano hanno raggiunto **72.440 tonnellate**, con un incremento del **+13,7%** rispetto al 2023. Il mercato statunitense si conferma al primo posto (+13,4%), mentre la **Francia** – con circa **15.000 tonnellate esportate** – consolida il proprio ruolo di **secondo mercato mondiale** per la Dop, e primo in Europa, registrando una crescita del **+9%**. Numeri che confermano la forte passione dei consumatori francesi per il Parmigiano Reggiano e l'importanza strategica di questo Paese.

La presenza a Tours sarà dunque l'occasione per raccontare questi risultati e ribadire che la forza del Parmigiano Reggiano si fonda su tre pilastri: **tradizione, artigianalità e, anche formazione**. In questa direzione si inserisce l'**Accademia Parmigiano Reggiano**, lanciata ufficialmente nel 2025: un centro internazionale di cultura del prodotto e di formazione immersiva rivolto a professionisti di tutti i canali – dalla GDO alla ristorazione, dal catering al dettaglio indipendente – con percorsi costruiti su misura per ogni settore.

Ad oggi l'Accademia - che ha sede a Reggio Emilia - ha già coinvolto **oltre 700 dipendenti di grandi catene** della distribuzione e del retail, in Italia e all'estero. Le attività formative hanno toccato **10 Paesi in 4 continenti** – tra cui Stati Uniti, Francia, Germania, Spagna, Giappone, Australia ed Emirati Arabi – e l'obiettivo è di **raddoppiare questi numeri entro la fine del 2025**. Attraverso masterclass pratiche, visite ai caseifici e sessioni sensoriali, i partecipanti hanno la possibilità di approfondire l'intero processo produttivo, le tecniche di taglio e porzionatura e le caratteristiche delle diverse



stagionature. Un approccio che consente a buyer, chef e operatori di accompagnare i consumatori verso scelte più consapevoli, valorizzando ogni forma della DOP.

La partecipazione al Mondial du Fromage 2025 consentirà al Consorzio di rafforzare ulteriormente il dialogo con partner commerciali e opinion leader internazionali, consolidando il legame con la Francia e riaffermando la centralità del Parmigiano Reggiano come **simbolo del Made in Italy**.

Durante il Salone si terranno inoltre **due workshop** all'interno della Sala Conferenze: domenica 14, alle ore 12.30, il focus sarà sull'apertura e sul taglio della forma, mentre lunedì 15, alle ore 13.30, sulle diverse stagionature del prodotto. Entrambi saranno seguiti da degustazione guidate.

Grazie a iniziative come l'Accademia e alle degustazioni guidate, il Consorzio ribadirà come il Parmigiano Reggiano sia molto più di un pezzo di formaggio: un prodotto unico al mondo, ambasciatore dei valori italiani di qualità, cultura e tradizione, sempre più riconosciuto e apprezzato dai consumatori internazionali.

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