



## IL CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO VOLA A COLONIA PER ANUGA. ANNUNCIATI I DATI EXPORT DEI PRIMI OTTO MESI DEL 2025: LE VENDITE ALL'ESTERO SUPERANO PER LA PRIMA VOLTA QUELLE IN ITALIA

*Il Consorzio sarà presente nella Hall 10.1 allo Stand H050-G051 con un focus sulle attività dell'Accademia Parmigiano Reggiano, il progetto di formazione che ha già coinvolto più di 700 dipendenti di oltre 20 grandi catene, sia in Italia sia all'estero*

Reggio Emilia, 30 settembre 2025 – Da sabato 4 a mercoledì 8 ottobre il Consorzio del Parmigiano Reggiano è a Colonia per partecipare ad Anuga, la più importante manifestazione fieristica trade al mondo dedicata al food & beverage, con 7.900 espositori e oltre 140.000 visitatori da 200 paesi. La Dop sarà presente nella Hall 10.1 allo Stand H050-G051, dove si terranno degustazioni, aperture di forme e meeting B2B con operatori sia tedeschi sia internazionali.

Anuga è un appuntamento imperdibile per un prodotto sempre più internazionale come il Parmigiano Reggiano. Stando infatti ai dati export dei primi otto mesi del 2025, la quota export ha superato per la prima volta le vendite in Italia, attestandosi al 53,2% (pari a 49.030 t.), con una crescita del +2,7% rispetto allo stesso periodo del 2024. Risultati particolarmente positivi sui tre principali mercati extra UE: USA (10.771 t., +3,1%), primo mercato estero della Dop, Regno Unito (5.608 t., +10,4%) e Canada (2.482 t., +12,9%). Note positive anche per Norvegia (386 t., +11,3%) e Svezia (1.621 t., +7,9%), Paesi molto promettenti. In leggera flessione Francia (9.864 t., -0,7%) e Germania (6.709 t., -1,3%), rispettivamente secondo e terzo mercato estero della Dop: dopo un 2024 eccezionale (rispettivamente +9,1% e +13,3%), le vendite hanno registrato una stabilizzazione. La Dop è sempre più riconosciuta come un vero brand iconico globale, pronto ad affrontare gli ostacoli posti da mercati estremamente vasti, ricchi di prodotti d'imitazione e caratterizzati da una marcata confusione al momento dell'acquisto. Il Consorzio sta lavorando assiduamente per valorizzarne le distintività, fornendo al consumatore più informazioni sulle sue caratteristiche: la stagionatura, la provenienza, il processo produttivo e il gusto, tutti particolari che offrono l'opportunità di differenziarsi dai concorrenti.

In quest'ottica, la fiera sarà anche l'occasione per il lancio internazionale dell'Accademia Parmigiano Reggiano, il progetto con sede a Reggio Emilia destinato a diventare il punto di riferimento internazionale per la conoscenza della Dop, capace di coniugare tradizione, innovazione e valorizzazione lungo tutta la filiera. Non si tratta di una semplice scuola di formazione, ma di un'esperienza immersiva per professionisti e operatori, con la possibilità di sviluppare sessioni ad hoc a seconda del settore e del canale - dalla GDO alla ristorazione, dal catering al dettaglio indipendente - il cui obiettivo è formare gli addetti ai lavori, rendendoli specialisti in grado di accompagnare il consumatore in un acquisto sempre più consapevole.

Ad oggi il progetto ha coinvolto più di 700 dipendenti di oltre 20 grandi catene, sia in Italia sia all'estero, come Conad, Esselunga, Carrefour, Metro. Dagli Stati Uniti alla Francia, passando per



Germania, Spagna, Giappone, Australia ed Emirati Arabi Uniti: le attività dell'Accademia hanno già toccato **10 Paesi e 4 continenti**, con numeri destinati a raddoppiare entro la fine del 2025. Il successo dell'iniziativa si misura anche in termini di fidelizzazione: molti operatori che hanno partecipato alle sessioni on-site hanno poi scelto di proseguire il corso direttamente sul territorio di provenienza, a conferma dell'efficacia del modello esperienziale.

Nel corso della fiera, il Parmigiano Reggiano sarà protagonista di **tre importanti appuntamenti**. Sabato 5 ottobre prenderà parte agli **Italian Food Awards Anuga 2025**, di cui è sponsor: durante la cerimonia dell'11ª edizione del premio dedicato ai prodotti italiani più iconici presenti nei mercati europei, ospitata all'interno della fiera, sarà aperta una forma di Parmigiano Reggiano e Simone Ficarelli, responsabile dell'Accademia Parmigiano Reggiano, interverrà sul palco per presentarne le attività. Domenica 6 ottobre la Dop sarà invece tra i protagonisti dell'**evento AFIDOP Cheese Unveiled: A Modern Taste of Italian Excellence**, ospitato al Köln Sky e dedicato alla promozione dei 22 formaggi Dop italiani: qui il Parmigiano Reggiano sarà al centro di degustazioni e cocktail. Infine, lunedì 7 ottobre, il Consorzio organizzerà presso la storica birreria Brauerei zur Malzmühle di Colonia una speciale **Tasting Experience: Parmigiano Reggiano & birra**: un'esperienza in cui operatori e chef tedeschi potranno assaggiare tre diverse stagionature della Dop in abbinamento a birre locali.

*«Il 2025 segna una tappa storica per il Parmigiano Reggiano», ha dichiarato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio. «Nei primi otto mesi dell'anno l'export ha superato per la prima volta le vendite sul mercato interno, raggiungendo il 53,2% del totale. Stati Uniti, Regno Unito e Canada trainano questa crescita con incrementi a doppia cifra, confermando la nostra Dop come un brand globale capace di distinguersi anche in contesti competitivi e ricchi di imitazioni. Sono risultati che premiano l'impegno del Consorzio nel valorizzare le caratteristiche uniche del Parmigiano Reggiano e nel trasmetterne l'identità della Dop a consumatori sempre più attenti e consapevoli. In questo scenario, Anuga rappresenta un appuntamento fondamentale: non solo una vetrina internazionale, ma un luogo privilegiato per consolidare relazioni e rafforzare il posizionamento di questa icona del made in Italy nel mondo».*

-----  
**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)

**Stefano Chiossi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne**  
mobile +39 388 7394358; [media@parmigianoreggiano.it](mailto:media@parmigianoreggiano.it)