



## PARMIGIANO REGGIANO: AL VIA LA BATTITURA DEL PRIMO LOTTO DI FORME PRODOTTE NEL 2025, PROTAGONISTA DELLA NUOVA CAMPAGNA “MOMENTI ICONICI”

*Al via l’“espertizzazione” delle prime forme dell’anno: un esame imprescindibile a garanzia di un giro d’affari al consumo di 3,2 miliardi di euro e di una quota export del 53,2%. Il rito della battitura è al centro della campagna istituzionale “Momenti Iconici”, che racconta la filiera attraverso il punto di vista dei suoi protagonisti*

Reggio Emilia, 1° dicembre 2025 – Oggi, lunedì 1° dicembre, prende ufficialmente il via la **battitura del “primo lotto” 2025 di Parmigiano Reggiano**, ovvero l’esame di selezione delle forme prodotte a inizio anno che, proprio in questi giorni, raggiungono la **stagionatura minima di 12 mesi**. Analogamente a quanto accade nel mondo enologico con l’avvio delle vendemmie, per il Re dei formaggi inizia oggi la campagna di **“espertizzazione”**: un passaggio cruciale, poiché solo le forme che superano il severo controllo dei tecnici esperti del Consorzio (i **“battitori”**) ricevono il marchio a fuoco, potendo così essere denominate **Parmigiano Reggiano Dop**.

Quest’anno, la battitura del primo lotto segna il momento clou di **Momenti iconici**, la **campagna di comunicazione istituzionale** ideata da VML Italia per raccontare le **tre fasi cardine della produzione** attraverso una prospettiva inedita e immersiva: seguiranno il **“Primo taglio”** dei foraggi in primavera e la **“Produzione”** in caldaia a settembre. L’evento è celebrato attraverso una **campagna integrata** (OOH, video brand, digital) e un **minisito dedicato** ([www.parmigianoreggiano.com/momenti-iconici](http://www.parmigianoreggiano.com/momenti-iconici)) strutturato come un vero e proprio **“diario del battitore”**. La scelta creativa ne adotta infatti il **POV (Point of View)**, invitando il consumatore a guardare il prodotto con gli occhi – e soprattutto ad ascoltarlo con le orecchie – di chi ne garantisce la qualità. La campagna è un invito a **riscoprire la grandezza di un prodotto millenario**, capace di unire le persone attraverso il gusto e la cultura, celebrando l’intera comunità di allevatori, casari e battitori che si rinnova rimanendo fedele alle proprie radici.

Il **battitore** è la figura chiamata a **“espertizzare”** le forme della Dop prima che vengano immesse sul mercato. Si può dire che sia il garante dell’eccellenza di un prodotto il cui il **giro d’affari al consumo** ha toccato nel **2024 il massimo storico di 3,2 miliardi di euro** e la cui **quota export**, stando ai dati dei **primi otto mesi del 2025**, ha superato per la prima volta le vendite in Italia, attestandosi al **53,2%** (pari a 49.030 t.). Quello del battitore è un mestiere molto antico che viene eseguito grazie a un particolare **martelletto**, con cui si batte ripetutamente sulla forma, ascoltandone il suono e percependone le vibrazioni, per capire quali e quante possibili **“imperfezioni”** ci sono all’interno. È grazie a questo controllo se un prodotto che ha solo tre ingredienti – latte, sale e caglio, senza additivi né conservanti, può arrivare a stagionare anche oltre 100 mesi.

I **battitori del Consorzio** sono in tutto **24**, divisi nelle **cinque province della zona di origine** del Parmigiano Reggiano: Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume Reno. Il Parmigiano Reggiano è l’unico formaggio Dop a **prevedere il controllo**



**di ogni singola forma** da parte di tecnici specializzati consortili. Si tratta infatti di un prodotto realizzato con modalità artigianali, pertanto ogni forma è diversa dall'altra: ecco perché è indispensabile esaminarle una per una. Se si considera che **ogni anno** vengono **prodotte oltre 4 milioni di forme** dai **291 caseifici del Consorzio**, ogni battitore ha a disposizione un **massimo di circa 10 secondi** per testare una singola forma. Occorrono **anni e anni di esperienza e formazione** per apprendere questo mestiere che non potrà mai essere sostituito da una macchina o da un'intelligenza artificiale.

*«Con la campagna Momenti iconici, il Consorzio si è posto l'obiettivo di raccontare il valore della nostra filiera, dalla terra alla forma, e l'insostituibile importanza della comunità di persone che la compone», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio. «La battitura è uno dei riti fondamentali in cui la tradizione si manifesta in maniera più chiara. Quando si pensa alla lavorazione della nostra Dop, raramente si riflette sul fatto che l'udito è un senso fondamentale nella produzione del Parmigiano Reggiano. Il talento dei nostri battitori nel comprendere come un suono o una vibrazione si traducano nell'uniformità o in un potenziale difetto del formaggio è un'arte che nessuna macchina, per quanto sofisticata essa sia, può replicare. Come per gli elementi di un'orchestra, diventare battitore è un'arte che richiede studio, applicazione e una propensione naturale. Come Consorzio siamo orgogliosi dei nostri "musicisti", che danno un contributo fondamentale nel rendere il Parmigiano Reggiano ciò che è: un simbolo unico, inimitabile e amato in tutto il mondo delle eccellenze Made in Italy».*

-----  
**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)