



IL PARMIGIANO REGGIANO PROTAGONISTA A BIT MILANO. ANNUNCIATI I DATI POSITIVI 2025: OLTRE 180.000 VISITATORI NEI CASEIFICI

Dal 10 al 12 febbraio, la Dop presenta il piano di marketing territoriale a Rho Fiere (Pad. 11 - M50 M54). Nel 2025 più di 30.000 i partecipanti alle due edizioni di Caseifici Aperti

Reggio Emilia, 10 febbraio 2026 – Il **Parmigiano Reggiano** torna protagonista alla **46ª edizione** di **BIT - Borsa Internazionale del Turismo** di Milano (Rho Fiere, 10-12 febbraio), il principale marketplace B2B e B2C per il settore, confermando il turismo enogastronomico come un pilastro fondamentale per la crescita della Denominazione. Dallo **Stand M50-M54 Padiglione 11**, il Consorzio ha annunciato i **dati positivi 2025** dei **visitatori nei caseifici** del comprensorio, che sono stati **oltre 180.000**, confermando i numeri del 2024. Di questi, sono oltre **30.000 (+36% sul 2024)** quelli che hanno partecipato alle due edizioni di **Caseifici Aperti**, la manifestazione promossa dal Consorzio che due volte all'anno offre a tutti – dai *foodies* ai curiosi, grandi e piccini – la possibilità di **partecipare e immergersi nella produzione della Dop**. L'edizione di **primavera 2026** è prevista per **sabato 23 e domenica 24 maggio**.

In un contesto nazionale in cui il turismo rappresenta il **13% del PIL** e dell'occupazione, il Consorzio ha scelto di investire con forza nel marketing territoriale. L'obiettivo è duplice: posizionare l'**area di origine** come **vera e propria meta turistica** riconoscibile e desiderata, e utilizzare la visita guidata come un asset di costruzione della marca. L'esperienza della visita, infatti, non solo aumenta la reputazione del prodotto, ma fidelizza il cliente, incentivando acquisti che proseguono anche dopo il rientro a casa attraverso gli **e-commerce proprietari di ciascun caseificio** e il portale **shop.parmigianoreggiano.com**.

Il **piano strategico 2026** prevede il **rafforzamento dell'offerta turistica** attraverso incentivi per aumentare il numero di caseifici certificati all'accoglienza e una **forte presenza territoriale** con cartellonistica e landmark per rendere immediatamente riconoscibile l'area di origine del Parmigiano Reggiano. Il progetto include inoltre azioni mirate per intercettare i flussi turistici già presenti nelle zone limitrofe e nei principali hub di accesso, con l'obiettivo di attrarre nuovi visitatori e consolidare la reputazione della Dop. Il piano sarà presentato durante una **conferenza stampa** che si terrà a Palazzo Giureconsulti a Milano il 26 marzo.

Infine, il legame tra alta cucina e valorizzazione territoriale è al centro del **talk Destinazione Parmigiano Reggiano: l'alleanza tra territorio, alta cucina e turismo**, in programma oggi, 10 febbraio, alle ore 13:15 presso l'Hospitality arena (Padiglione 9). L'incontro, a cui partecipa **Luca Marchini**, chef del ristorante stellato **L'Erba del Re** di Modena, si pone l'obiettivo di mostrare come la collaborazione con chef di fama internazionale possa trasformare il comprensorio in una destinazione gastronomica d'elezione, elevando il valore percepito dell'offerta turistica attraverso esperienze uniche.



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