



## PARMIGIANO REGGIANO PROTAGONISTA AI MIAMI OPEN: È L'OFFICIAL CHEESE DEL TORNEO PER IL SECONDO ANNO CONSECUTIVO

*Dal 15 al 29 marzo, l'icona del Made in Italy rinnova la partnership con uno dei tornei di tennis più prestigiosi al mondo. Un programma ricco di eventi, degustazioni e attivazioni lifestyle che uniscono l'eccellenza della Dop al glamour della Florida, celebrando il legame tra performance sportiva e tradizione gastronomica*

Reggio Emilia, 11 marzo 2025 – Il **Parmigiano Reggiano** si conferma protagonista sulla scena degli **Stati Uniti** (principale mercato estero della Dop con una quota export del 22,5%) rinnovando per il **secondo anno consecutivo** il proprio ruolo di **sponsor ufficiale** come “official cheese” del **Miami Open presented by Itaú**, uno dei **principali tornei ATP Masters 1000 e WTA 1000 di tennis del circuito internazionale**. Dopo il successo del debutto nel 2025, la Dop torna all'**Hard Rock Stadium** di Miami Gardens **dal 15 al 29 marzo** per accompagnare le sfide di **quasi 200 tra i migliori atleti dei circuiti ATP e WTA**. La presenza del Consorzio in questa prestigiosa cornice non si limita alla sponsorship, ma punta ad arricchire l'esperienza degli oltre **405.000 spettatori attesi** attraverso un connubio tra sport, cultura e lifestyle.

Presso lo **stand dedicato “Parmigiano Reggiano Taste & Play”** e nelle **aree VIP**, gli appassionati avranno l'opportunità di scoprire la **versatilità** del Parmigiano Reggiano attraverso diverse stagionature e creazioni culinarie inedite. In omaggio alla vibrante cultura della città ospitante, l'**offerta gastronomica** includerà **proposte originali** come il sandwich cubano al Parmigiano Reggiano, le croquetas, il pan de queso con miele speziato al lime e noce moscata, e il gelato al Parmigiano Reggiano. Queste ricette dimostrano come il Re dei formaggi possa andare oltre la tradizione, inserendosi perfettamente in un contesto cosmopolita e contemporaneo.

Il **calendario degli eventi** è fitto di appuntamenti esclusivi pensati per coinvolgere il pubblico e gli opinion leader. Il **19 marzo**, il Consorzio terrà un evento presso l'hotel **The Moore Miami** a cui prenderà parte **Bernardo Paladini**, chef del **Torno Subito**, il ristorante patrocinato dallo chef stellato **Massimo Bottura** a Miami. Il **20 marzo** sarà invece la volta dell'**Italian Heritage Day**, una giornata interamente dedicata all'eredità culturale italiana con performance dal vivo, il rito dell'apertura della forma, programmi con influencer e un atteso meet & greet con uno dei giocatori del torneo. Il **23 marzo** farà seguito un'esperienza di mixology presso il bar **Viceversa** curata da **Giorgio Bargiani**, assistant director of mixology del The Connaught di Londra.

Per rafforzare l'identità del prodotto e combattere il fenomeno dell'Italian Sounding, dopo il successo dell'anno scorso, tornerà la **“Pronunciation Challenge”**: durante sei interventi, i fan presenti saranno invitati a cimentarsi nella corretta pronuncia del nome della Dop per ricevere il merchandising ufficiale del Consorzio. La strategia di comunicazione sarà completata da un intenso **piano di amplificazione digitale e social**, con attività ed eventi dedicati a influencer e creator nello stadio, oltre a promozioni sui maxischermi del campo centrale e dei campi secondari.



«Siamo orgogliosi di tornare come sponsor ufficiale del Miami Open, uno dei tornei di tennis più prestigiosi al mondo», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. «Attraverso questa collaborazione, puntiamo a rafforzare la nostra presenza negli Stati Uniti, nostro principale mercato estero con una quota export del 22,5%, e sulla scena internazionale, oltre a rinnovare l'impegno del Consorzio nei grandi eventi sportivi dopo la sponsorizzazione dello scorso anno, quella del Rolex Paris Masters e la nostra partnership strategica pluriennale con i New York Jets. Il tennis incarna disciplina, eleganza, precisione e rispetto: tutti valori che riflettono il modo in cui viene prodotto il Parmigiano Reggiano. È uno sport globale con un pubblico di alto livello e sempre più giovane, dove la cultura e il lifestyle incontrano la performance. Ciò lo rende il palcoscenico ideale per un prodotto come il nostro, radicato nella tradizione, eppure ambizioso e contemporaneo».

-----

#### **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)