



## PARMIGIANO REGGIANO PROTAGONISTA A VINITALY 2026: UN VIAGGIO SENSORIALE TRA ABBINAMENTI D'AUTORE E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

*La Dop mette in mostra la sua versatilità con tasting esclusivi in pairing con le grandi cantine italiane. Un'esperienza di gusto che prosegue fino all'area d'origine: lo stand del Consorzio si trasforma in una vetrina per vivere il Parmigiano Reggiano come una vera e propria destinazione con il "Progetto Turismo"*

Reggio Emilia, 9 aprile 2026 – Il **Parmigiano Reggiano** porta a **Vinitaly** (in programma a **Veronafiere** da **domenica 12** a **mercoledì 15 aprile**) un'esperienza che va oltre la semplice degustazione. Lo **stand del Consorzio (Padiglione 1, Stand B11)** diventa una meta imperdibile per i foodies e gli amanti del buon vivere, in cui il gusto inconfondibile della Dop (prodotto identitario del Made in Italy ottenuto ancora oggi con soli tre ingredienti, latte, sale e caglio, e una lavorazione artigianale tramandata da secoli) si intreccia con l'arte del pairing e il fascino dell'accoglienza emiliana.

Protagonista assoluta di questa edizione sarà la **versatilità** del Parmigiano Reggiano. Attraverso una serie di appuntamenti diffusi, le diverse stagionature riveleranno sfumature inaspettate in un gioco di pairing con le eccellenze enologiche del nostro Paese. Nel corso di Vinitaly, il formaggio verrà abbinato ai vini di **Cantina Settecani**, **Consorzio Tutela Vini Valpolicella** (con un focus speciale su Valpolicella Superiore, Recioto e Amarone), **Consorzio Vini di Parma**, **Cantine Florio**, **Cantine Intorcia** e **Vigna Petrusa** in collaborazione con l'app **Godivino**. Le degustazioni sono curate da **APR - Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano**, il punto di riferimento per la **cultura sensoriale della Dop**: attraverso un'ampia offerta di corsi teorico-pratici (organizzati nelle città della zona d'origine e a Milano, Roma e in altri capoluoghi d'Italia), l'Associazione ne valorizza l'evoluzione delle caratteristiche organolettiche nel tempo, diffondendone la cultura e rendendo la degustazione un'esperienza rigorosa e accessibile.

Inoltre, **domenica 12 aprile** la fiera si aprirà con il suggestivo **taglio della forma** per l'**inaugurazione del Padiglione Emilia-Romagna** alla presenza dello **chef stellato Carlo Cracco**, figura di riferimento della cucina italiana contemporanea e ambasciatore nel mondo dell'eccellenza gastronomica nazionale, a dimostrazione del ruolo centrale della Dop nella ristorazione d'autore. Un momento di celebrazione che si ripeterà **lunedì 13 aprile** e verrà dedicato al ministro **Francesco Lollobrigida** e all'europarlamentare **Christophe Hansen**, in una giornata che vedrà anche la presentazione di un'altra prelibatezza della tradizione regionale che contiene Parmigiano Reggiano: l'**erbazzone reggiano Igp**.

Ma la presenza al Vinitaly è solo l'antipasto di un viaggio più grande. Per inaugurare il **"Progetto Turismo"**, il Consorzio trasforma il suo **stand** in una **vetrina sul territorio d'origine**, rafforzando una strategia che punta a fare del Parmigiano Reggiano un "love brand" e una **destinazione turistica**: un ecosistema unico che comprende caseifici, magazzini di stagionatura, aziende agricole e un patrimonio culturale e paesaggistico distintivo. Un progetto ambizioso, supportato da investimenti



interamente privati, che punta a far evolvere l'esperienza del visitatore con l'**obiettivo** di passare dagli 85.000 attuali a **300.000 viaggiatori entro il 2029**. In questa prospettiva, il Consorzio sta strutturando un'offerta sempre più organizzata e accessibile, capace di intercettare un turismo enogastronomico internazionale in forte crescita e di generare valore per l'intera area di origine.

Nel "Progetto Turismo" si inserisce anche "**Caseifici Aperti**", in programma il **23 e 24 maggio 2026**, un appuntamento chiave per vivere in prima persona il territorio della Dop: **oltre 50 caseifici nelle cinque province di produzione** apriranno le porte al pubblico, offrendo la possibilità di assistere alla lavorazione, partecipare a degustazioni, acquistare direttamente dai produttori e vivere esperienze gastronomiche autentiche. Proprio per invitare il pubblico a vivere questo viaggio in prima persona, allo stand del Consorzio a Vinitaly si alterneranno **9 caseifici produttori**, tre per giornata: un'occasione preziosa per incontrare gli artigiani della Dop, godere di assaggi in purezza e scoprire come prenotare le visite guidate nei caselli, trasformando la degustazione in un'esperienza che continua oltre la fiera, fino al cuore del territorio di produzione.

## PROGRAMMA

### Domenica 12 aprile

- **12:30:** taglio della forma per l'apertura del Padiglione Emilia-Romagna con lo chef stellato Carlo Cracco

### Lunedì 13 aprile

- **9:30:** taglio della forma alla presenza del ministro Francesco Lollobrigida e dell'europarlamentare Christophe Hansen
- **10:10:** masterclass Parmigiano Reggiano & Cantina Settecani (Area Masterclass Regione Emilia-Romagna)
- **13:00:** masterclass Parmigiano Reggiano & Valpolicella Doc Superiore (Stand Consorzio Tutela Vini Valpolicella)
- **15:00:** masterclass Parmigiano Reggiano & Recioto e Amarone della Valpolicella (Stand Consorzio Tutela Vini Valpolicella)
- **16:00:** presentazione dell'erbazzone reggiano Igp con l'europarlamentare Christophe Hansen
- **16:30:** masterclass Parmigiano Reggiano & Vini dei Colli di Parma (Stand Consorzio di tutela Vini Doc Colli di Parma)
- **17:00:** masterclass Parmigiano Reggiano & Cantine Florio (Stand Cantine Florio)

### Martedì 14 aprile

- **10:30:** tasting "Alla scoperta del Parmigiano Reggiano" (Stand Consorzio del Parmigiano Reggiano)
- **12:00:** masterclass Parmigiano Reggiano & Cantine Intorcchia (Stand Cantine Intorcchia)



- **15:00:** masterclass Parmigiano Reggiano & Godivino con i vini di Vigna Petrusa (Stand Consorzio del Parmigiano Reggiano)
- **17:00:** aperitivo Parmigiano Reggiano & Cantine Florio (Stand Cantine Florio)

### **Mercoledì 15 aprile**

- **11:00:** tasting “Alla scoperta del Parmigiano Reggiano” (Stand Consorzio del Parmigiano Reggiano)

---

### **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)