



## **VISITE GUIDATE, DEGUSTAZIONI, FITNESS E ATTIVITÀ PER BAMBINI: SABATO 23 E DOMENICA 24 MAGGIO torna “caseifici aperti” con il debutto del primo “evento off” a bologna E NUOVE INIZIATIVE PER IL TURISMO INTERNAZIONALE**

*Dopo il successo del 2025, anno in cui i visitatori totali nei caseifici del comprensorio hanno raggiunto quota 180.000, i produttori della Dop riaprono le porte al pubblico con 53 caseifici coinvolti nelle cinque province della zona di origine. Il turismo enogastronomico si riconferma un pilastro valoriale per il Consorzio: l'edizione 2026 punta a intercettare i flussi internazionali e a promuovere l'accoglienza tutto l'anno*

Reggio Emilia, 19 maggio 2026 – Tutto pronto per l'edizione 2026 di **Caseifici Aperti** (sabato 23 e domenica 24 maggio), l'appuntamento promosso dal **Consorzio del Parmigiano Reggiano** che offre a tutti – dai *foodies* ai curiosi, grandi e piccini – la possibilità di **partecipare e immergersi nella produzione della Dop**, trasformando i caseifici in destinazioni turistiche d'eccellenza. Dopo il successo delle due edizioni 2025, con **oltre 30.000 visitatori (+36% sul 2024)**, l'iniziativa coinvolge quest'anno ben **53 caseifici** distribuiti in **tutte e cinque le province del comprensorio**: 19 a Parma, 12 a Reggio Emilia, 12 a Modena, sei a Mantova alla destra del Po e quattro a Bologna alla sinistra del Reno.

Oltre alle attività classiche – **assistere alla produzione, visite alle stalle e ai magazzini di stagionatura, aperture delle forme, pranzi in caseificio e degustazioni in purezza** (curate dagli esperti dell'APR - Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano) o in **pairing con vini** – in 21 caseifici è stato organizzato un **programma**, realizzato in collaborazione con Proxima, che prevede **otto grandi appuntamenti tematici e 13 eventi speciali**. Le proposte spaziano dalla **“colazione con l'arpa”** alla **giocoleria**, dai **laboratori didattici per bambini** alla **musica dal vivo**, fino al debutto del **“Caseifit”** (sessioni di fitness in caseificio) presso il Caseificio Il Boiardo di Scandiano (RE). Non mancheranno i momenti legati alla tradizione, come la **marchiatura a fuoco** nella Cooperativa Casearia Castelnovese (stabilimento di Castelnuovo Rangone, MO) e nel Caseificio Sociale Castellazzo di Campagnola Emilia (RE), e la **cottura a legna** al Società Agricola Montorsi di Modena.

La grande novità di quest'anno è il **lancio del primo “Evento OFF”** presso i **Giardini Margherita di Bologna**. Per due giorni, il cuore verde della città ospiterà **cooking show** in collaborazione con le Cesarine, impegnate nella preparazione di piatti tradizionali di tutte le cinque province, oltre a **laboratori per bambini, aperture di forme e degustazioni guidate**. L'obiettivo è intercettare i flussi turistici della città felsinea per invitarli a scoprire l'intero comprensorio della Dop: per l'occasione, sarà attivo un **servizio navetta** che porterà i visitatori direttamente dai Giardini ai **caseifici bolognesi Azienda Agricola Caretti e Bazzanese**. Il Consorzio guarda anche ai *foodies* di domani con il lancio del **nuovo libro per bambini Sul Parmigiano Reggiano: dritte per esploratori del gusto**, firmato da Bread&Jam e illustrato da Lucia Catellani.



Partecipare è semplice: basta visitare il **sito ufficiale del Consorzio** per consultare l'elenco dei caseifici aderenti e prenotare le attività: [www.parmigianoreggiano.com/it/caseifici-caseifici-aperti](http://www.parmigianoreggiano.com/it/caseifici-caseifici-aperti). Inoltre, per facilitare l'esperienza dei turisti, le **mappe dei caseifici aderenti** sono già disponibili presso tutti gli uffici IAT del territorio, complete di suggerimenti enogastronomici e segnalazioni ai migliori ristoranti della zona per un'esperienza di viaggio completa. Naturalmente al termine di ogni visita sarà possibile **acquistare direttamente il Parmigiano Reggiano**, oppure riceverlo a casa attraverso l'**e-commerce di ciascun caseificio** o il portale [shop.parmigianoreggiano.com](http://shop.parmigianoreggiano.com). E i numeri supportano il legame diretto con i turisti: secondo un sondaggio promosso dal Consorzio, ben l'**85% dei partecipanti alle scorse edizioni** ha acquistato Parmigiano Reggiano presso lo spaccio.

L'**edizione 2026** si pone l'obiettivo di **consolidare il turismo internazionale** e di **promuovere la cultura della visita in caseificio come attività fruibile 365 giorni l'anno**, valorizzando i 15 caseifici che già oggi garantiscono l'accoglienza costante. L'evento diventa così il fulcro del nuovo "**Progetto Turismo**", che segna un'evoluzione strategica per il Consorzio: il **Parmigiano Reggiano** diventa una **vera e propria destinazione**. Si tratta della **prima iniziativa organica di sistema** che valorizza il **territorio come leva di costruzione di marca**, integrando caseifici, aziende agricole, ospitalità ed esperienze gastronomiche. Il progetto punta a portare il flusso turistico dedicato a **300.000 visitatori entro il 2029**, grazie a **investimenti diretti del Consorzio, interamente privati e non supportati da fondi pubblici**, con l'obiettivo di strutturare l'offerta di accoglienza e rafforzare il legame tra prodotto e territorio, trasformando il Parmigiano Reggiano in un'esperienza oltre che in un'eccellenza gastronomica.

Infine, l'appuntamento rappresenta un'occasione imperdibile per ogni visitatore, dalle famiglie agli amanti dell'arte, per scoprire i **tesori storici** e le **eccellenze gastronomiche** del territorio d'origine: si spazia dai sapori della Food Valley di **Parma** ai percorsi naturalistici dell'Appennino di **Reggio Emilia**, dalle automobili leggendarie della Motor Valley di **Modena** ai capolavori architettonici di **Bologna**, fino alla magnificenza dei palazzi dei Gonzaga a **Mantova** e a itinerari storici come la **Via Francigena** e la **Via Romea Nonantolana**.

*«Caseifici Aperti non è più solo un appuntamento, ma il cuore di una strategia di accoglienza che portiamo avanti tutto l'anno attraverso il Progetto Turismo, con l'obiettivo di superare i 180.000 visitatori dei caseifici della Dop registrati nel 2025», ha dichiarato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. «Investire nell'ospitalità significa dare la possibilità a ogni visitatore di vivere un'esperienza di scoperta autentica della nostra Dop e della sua storia millenaria. Abbiamo scelto Bologna per il debutto del formato OFF proprio perché è una porta d'accesso strategica per i turisti internazionali: il nostro obiettivo è mostrare che dietro ogni scaglia di Parmigiano Reggiano c'è un intero ecosistema fatto di persone e territori unici, la cui sostenibilità economica e sociale può essere rafforzata dal turismo di qualità».*

## CASEIFICI PARTECIPANTI

### PROVINCIA DI PARMA



- **Azienda Agricola Ciao Latte**, Via Borghetto 15, Niceto
- **Società Agricola Giansanti**, Strada Traversetolo 228, Parma
- **Coop. Cas. Agrinascente - Parma 2064**, Via S. Michele Campagna 22/5, Fidenza
- **Latteria Sociale Santo Stefano**, Via Parma 78, Basilicogiano
- **Caseificio La Madonnina**, Via Scipione Ponte 19, Salsomaggiore Terme
- **Il Trionfo Caseificio**, Strada Provinciale per Parma 3, San Secondo Parmense
- **Caseificio Ugolotti**, Via M.E. Lepido 72, Parma
- **Caseificio La Medesanese**, Strada Carnevala 21/A, Medesano
- **Rastelli Fratelli**, Via Vittorio Veneto 1, Rubbiano
- **Società Agricola Saliceto**, Via Toscanini 3, Mulazzano
- **Azienda Agricola Iris**, Via Torchio 3/1, Lesignano de' Bagni
- **Caseificio Basilicanova**, Via Argini 27, Montechiarugolo
- **Caseificio Montauro**, Via Berettine 48/A, Fontanellato
- **Agrizoo**, Strada Gazzano 69, Parma
- **Caseificio La Crocetta**, Via Gerenzana 3, Polesine Parmense
- **Soc. Agr. Bertinelli**, Via Pedemontana 2, Noceto
- **Azienda Agricola Mezzadri**, Via Consolatice Superiore 35, Busseto
- **Soc. Agr. Butteri**, Strada Provinciale 109, Salsomaggiore Terme
- **Latteria Soc. San Pier Damiani**, Via Gazzano 35/A, San Prospero

#### PROVINCIA DI REGGIO EMILIA

- **Consorzio Vacche Rosse**, Via F.lli Rosselli 41-2, Reggio Emilia
- **Antica Fattoria Caseificio Scalabrini**, Via San Michele 1, Bibbiano
- **Caseificio Sociale Castellazzo**, Via Don Mazzolari 12, Campagnola Emilia
- **SAE Soc. Agr.**, Via XXV Aprile 50, Casalgrande
- **Latteria Sociale Nuova Lago Razza**, Via Razza Lago 2, Campegine
- **Caseifici Cinqueventi**, Via Berna 5, Reggiolo
- **Latteria Sociale Collina**, Via Gen. Reverberi 3/B, Toano
- **Latteria Sociale San Giovanni Della Fossa**, Strada Levata 10, Novellara
- **Latteria La Grande Castelnovo Sotto**, Via Case Melli 60, Castelnovo Sotto
- **Caseificio San Simone dal 1902**, Via G. Lorca 18, Reggio Emilia
- **Caseificio Boiardo - Matilde di Canossa**, Via delle Scuole 5, Scandiano
- **Caseificio Sociale del Parco**, Via Val Lonza 4-4A, Ventasso

#### PROVINCIA DI MODENA

- **Reggiani Roberto**, Via Baracca 6/A, Castelfranco Emilia
- **Soc. Agr. Montorsi**, Via Pomposiana 162, Modena
- **Cas. Soc. La Cappelletta di San Possidonio**, Via Matteotti 80, San Possidonio
- **Rosola di Zocca**, Via Rosola 1083, Zocca
- **Azienda Agricola Moscattini**, Via Viazza di Sopra 48, Formigine
- **4 Madonne Caseificio dell'Emilia**, Str. Lesignana 130, Lesignana



- **Latteria di Campogalliano**, Via Reggio 1, Campogalliano
- **Caseificio Bucamante**, Via S. Dalmazio 388, Serramazzoni
- **Oratorio San Giorgio**, Via delle Nazioni Unite 16, Carpi
- **Santa Lucia**, Via per Vesale 141, Sestola
- **Caseificio Dismano**, Via Montebelvedere 300, Montese
- **Caseificio Castelnovese**, Via Cavidole 6, Castelnuovo Rangone 6

#### **PROVINCIA DI MANTOVA**

- **Latteria Vo' Grande**, Strada Vo', Pegognaga
- **Latteria Sociale Gonfo**, Via Argine Po 86, Motteggiana
- **Società Agricola Fienilnuovo**, Str. C. Guerrieri Gonzaga 6, Palidano
- **Latteria Sociale Marzette**, Via Marzette 14/B, Bondeno
- **Latteria Agricola Begozzo**, Str. Begozzo 10, Palidano
- **Latteria Agricola Mogliese**, Via Galvani 1, Sermide

#### **PROVINCIA DI BOLOGNA**

- **Caseificio Bazzanese**, Via Moretto Scuole 7, Valsamoggia
- **Azienda Agricola Caretti**, Via Zenerigolo 4B, San Giovanni in Persiceto
- **Caseificio Sociale Canevaccia**, Via Pratorotondo 326-328, Gaggio Montano
- **Cas. Soc. Fior di Latte**, Via Torretta 225, Gaggio Montano

-----  
**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)