



PARMIGIANO REGGIANO PROTAGONISTA A TUTTOFOOD, CON PREMIAZIONI, MASTERCLASS E DEGUSTAZIONI. CONFERMATO IL TREND POSITIVO DELL'EXPORT: +1,8% NEL PRIMO TRIMESTRE 2026

Dall'11 al 14 maggio la Dop torna a Fiera Milano (Pad. 1 – Stand P01) per consolidare le relazioni con i buyer globali. Al centro della partecipazione il lancio della prima edizione dei Trade Awards dedicati alle migliori progettualità di sviluppo commerciale, un intenso calendario di masterclass per gli operatori esteri e il riconoscimento conferito dal ministro Francesco Lollobrigida ai formatori dell'Accademia Parmigiano Reggiano

Reggio Emilia, 7 maggio 2026 – Il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** protagonista a **TUTTOFOOD** (Fiera Milano a Rho, da **lunedì 11 a giovedì 14 maggio**) per incontrare presso il proprio **stand istituzionale (Padiglione 1 – Stand P01)** buyer, retailer e importatori internazionali. La fiera milanese è l'occasione in cui il Consorzio annuncia i risultati positivi delle esportazioni nel **primo trimestre 2026**. Nel 2025 la **quota export** ha segnato un sorpasso storico sulle vendite in Italia, arrivando a rappresentare il **50,5%** (pari a **74.980 t**). Trend confermato anche nei **primi 3 mesi del 2026**, in cui le esportazioni crescono del **+1,8%** sullo stesso periodo del 2025, rappresentando il **53,2%** del totale volumi di Parmigiano Reggiano (pari a **18.852 t**).

Grande spazio sarà dedicato all'**Accademia Parmigiano Reggiano**, il progetto formativo d'eccellenza che ha già coinvolto oltre **700 dipendenti di più di 20 grandi catene della GDO in 10 Paesi**. Per l'occasione, il Consorzio ha organizzato **quattro sessioni di formazione** della durata di un'ora in lingua inglese (**due il 12 maggio**, alle **11:00** e alle **15:00**, e **due il 13** negli **stessi orari**, presso la **Hall 3, aula BETA3**) aperte a **buyer e distributori esteri**, offrendo un'opportunità unica per approfondire la conoscenza tecnica del prodotto anche attraverso **degustazioni verticali guidate di diverse stagionature**. Sempre il 12 maggio, si terrà un'ulteriore sessione formativa interamente dedicata a una **delegazione cinese**.

A esaltare l'arte e la manualità legate alla lavorazione della Dop, interverrà il **ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Francesco Lollobrigida**. All'interno del suo discorso in occasione del **Forum Internazionale della Cucina Italiana** (lunedì 11 maggio, ore 16:00, Auditorium Centro Congressi Stella Polare), il Ministro conferirà uno **speciale patch** della "Cucina italiana patrimonio immateriale dell'Unesco" ai **formatori dell'Accademia Parmigiano Reggiano**, eredi di un patrimonio culturale antico nove secoli e veri portavoce della Dop e dell'eccellenza del Made in Italy alimentare nel mondo.

Per il Consorzio, il 2026 segna il debutto dei **Trade Awards**, premi assegnati per la prima volta con l'obiettivo di valorizzare eccellenza, innovazione e impegno dei **consorziati nello sviluppo della Dop in Italia e sui mercati internazionali**. Un'iniziativa che si inserisce in un piano strutturato di sostegno alla filiera: nel **2025** è stato investito circa **un milione di euro** in progetti dedicati alla crescita commerciale e al rafforzamento della presenza sui mercati. Saranno quattro le categorie premiate: **Miglior Progetto Visibilità** (comunicazione e brand awareness), **Miglior Progetto Formazione**



(attività dell'Accademia del Parmigiano Reggiano), **Miglior Progetto Mercato Emergente** (sviluppo in aree ad alto potenziale) e **Miglior Progetto Ho.Re.Ca.** (iniziative per la ristorazione professionale).

Sempre nell'ottica di supportare le vendite e la visibilità nei punti vendita, in fiera il Consorzio presenterà in anteprima il **progetto dedicato al "perfect shelf"**. Si tratta di un **retail tool kit** che definisce un'area espositiva ideale studiata per valorizzare e rendere immediatamente riconoscibile il Parmigiano Reggiano. Questo progetto permetterà al Consorzio di dialogare in modo strategico con le catene distributive, offrendo uno strumento concreto per promuovere una personalizzazione degli scaffali capace di esaltare l'identità della Dop direttamente negli store.

Lo stand del Consorzio sarà infine animato ogni giorno dalla **presenza di numerosi caseifici della Dop**. In particolare, durante la seconda giornata di fiera, **martedì 12 maggio**, interamente dedicata ai **Casello d'Oro Awards** (il premio dedicato ai 12 caseifici vincitori dei Pali del Parmigiano Reggiano, che nel 2025 si è tenuto al Real Casino di Madrid), verranno ospitati quattro caseifici vincitori del premio: **Caseificio Croce, Oratorio San Giorgio, 4 Madonne Caseificio dell'Emilia con lo stabilimento di Lesignana** e quello di **Valsamoggia**. Il momento clou della giornata si terrà alle **12:30** con l'**apertura di una forma del Caseificio Sociale di Monzato** di Traversetolo, recentemente premiato in Spagna con due menzioni speciali per la miglior struttura e il miglior profilo aromatico.

«TUTTOFOOD rappresenta un palcoscenico fondamentale per dialogare con i grandi player globali e consolidare il valore della nostra filiera», ha dichiarato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. «Con i Trade Awards vogliamo riconoscere in modo tangibile l'impegno degli operatori commerciali che sviluppano con noi progettualità innovative, mentre le masterclass dell'Accademia confermano quanto la formazione sia una leva strategica per l'internazionalizzazione. Infine, il riconoscimento ai nostri formatori da parte del ministro Francesco Lollobrigida ci riempie di orgoglio, perché dimostra come il Parmigiano Reggiano sia un portabandiera insostituibile del saper fare italiano e un patrimonio identitario per tutto il Paese».

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