



PARMIGIANO REGGIANO, GLI STATI UNITI AL CENTRO DELLA STRATEGIA DI CRESCITA INTERNAZIONALE

Nei primi cinque mesi del 2026 le esportazioni verso gli USA crescono del 2,5% raggiungendo circa 7.000 tonnellate. Al Summer Fancy Food Show di New York il Consorzio presenta la propria visione per il Nord America e riunisce retailer, distributori, istituzioni e stakeholder del mercato statunitense

Reggio Emilia, 24 giugno 2026 – Con gli Stati Uniti che si confermano il **primo mercato estero della Dop** e con **esportazioni in crescita del 2,5% nei primi cinque mesi del 2026** rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, per un **totale di circa 7.000 tonnellate**, il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** sceglie **New York** e il **Summer Fancy Food Show** per presentare la propria strategia di sviluppo in Nord America e incontrare i principali protagonisti della filiera alimentare statunitense.

Un appuntamento che arriva in una fase caratterizzata da incertezze economiche, pressioni inflazionistiche e dal tema dei dazi, ma nella quale il Parmigiano Reggiano continua a dimostrare la forza del proprio posizionamento, **raddoppiando gli investimenti in comunicazione nel mercato USA. La domanda negli Stati Uniti resta solida grazie a consumatori che riconoscono il valore del prodotto, ne apprezzano autenticità e qualità e continuano a sceglierlo anche in contesti economici meno favorevoli.** Una fedeltà che conferma il ruolo del Parmigiano Reggiano come prodotto premium e simbolo del Made in Italy agroalimentare nel mercato americano.

Nel 2025 gli Stati Uniti si sono confermati il primo mercato estero del Parmigiano Reggiano, contribuendo alla crescita di una Dop che ha raggiunto un giro d'affari al consumo di 3,96 miliardi di euro, una produzione superiore a 4,19 milioni di forme e un export che rappresenta oltre il 50% del totale commercializzato. Anche i primi mesi del 2026 confermano il ruolo strategico del mercato americano: tra gennaio e maggio le esportazioni verso gli Stati Uniti hanno registrato un +2,5%: un andamento che evidenzia la solidità della domanda nonostante il contesto di incertezza legato ai dazi e alle tensioni commerciali internazionali.

Il Consorzio sarà presente al **Summer Fancy Food Show**, il più importante appuntamento dedicato al settore specialty food del Nord America, in programma al Javits Center di New York dal 28 al 30 giugno. La manifestazione richiama ogni anno migliaia di buyer, distributori, retailer, importatori, operatori della ristorazione e giornalisti, rappresentando uno dei principali punti di incontro per l'industria alimentare internazionale. Il Parmigiano Reggiano accoglierà operatori e stakeholder presso il proprio spazio espositivo, **Booth 2818**, dove saranno organizzati incontri, degustazioni e momenti di approfondimento dedicati alla Dop.

Il momento centrale della presenza a New York sarà **"Inside Parmigiano Reggiano's US growth"**, l'evento istituzionale e di relazioni pubbliche in programma il 28 giugno presso One Vanderbilt, che riunirà oltre 100 rappresentanti del retail, della distribuzione, delle associazioni di categoria, delle istituzioni e dei media americani e italiani.



Saranno coinvolti alcuni dei principali operatori del mercato nordamericano, insieme a importatori, distributori, rappresentanti della business community italo-americana, associazioni di settore e stakeholder istituzionali. All'evento è inoltre attesa la partecipazione di esponenti delle istituzioni italiane e nordamericane, a testimonianza del valore economico, culturale e strategico che il Parmigiano Reggiano riveste oggi nelle relazioni tra Italia e Nord America.

L'obiettivo dell'iniziativa è condividere la visione del Consorzio per i prossimi cinque anni e confrontarsi con i principali attori del mercato sulle strategie necessarie per accelerare la crescita della Dop in Nord America. Al centro del dibattito ci saranno la costruzione della domanda e della rilevanza culturale del marchio, l'espansione della disponibilità del prodotto nei punti vendita, l'educazione del consumatore, il valore delle produzioni autentiche e il ruolo della collaborazione tra produttori, distributori, retailer e istituzioni.

I panel vedranno anche il contributo dell'Italian Trade Agency (ICE) e della National Italian American Foundation (NIAF) chiamati a confrontarsi sui temi della rilevanza culturale del marchio, dello sviluppo della categoria premium specialty cheese, dell'educazione del consumatore e del valore economico delle produzioni autentiche nel mercato nordamericano.

*«Il nostro obiettivo non è semplicemente esportare più Parmigiano Reggiano», dichiara **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, «ma costruire valore insieme ai nostri partner americani. Vogliamo che il Parmigiano Reggiano sia sempre più riconosciuto come simbolo autentico del Made in Italy e parte integrante della cultura gastronomica contemporanea. Per riuscirci occorre lavorare contemporaneamente sulla domanda, sulla disponibilità del prodotto, sulla formazione e sulla tutela dell'autenticità».*

In questa strategia si inserisce anche la **Parmigiano Reggiano USA Corporation**, aperta nel 2024 per rafforzare la presenza del Consorzio sul mercato nordamericano attraverso attività di formazione, informazione, supporto al trade, tutela della denominazione e dialogo con gli stakeholder locali. Per il Consorzio del Parmigiano Reggiano, il Nord America rappresenta oggi il più importante mercato di crescita fuori dall'Europa. Una sfida che può essere vinta solo attraverso investimenti di lungo periodo e una stretta collaborazione tra produttori, distributori, retailer e istituzioni, con l'obiettivo di creare valore lungo tutta la filiera e consolidare il ruolo del Parmigiano Reggiano come una delle icone più riconosciute del Made in Italy nel mondo.

Press Info

Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 335 389848; raimondi@parmigianoreggiano.it

Benedetto Colli - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 380 3712272; press@parmigianoreggiano.it