



PARMIGIANO REGGIANO SI CONFERMA LA PIÙ IMPORTANTE DOP ITALIANA OTTENUTA IN MONTAGNA: SUPERATO IL 22% DELLA PRODUZIONE TOTALE

Con oltre 921.000 forme prodotte nel 2025 (+4,2% sul 2024) in 82 caseifici dell'Appennino emiliano, il Consorzio si prepara a festeggiare la 60a Fiera di Casina (in programma dal 31 luglio al 3 agosto) che ospiterà il 14° Palio del Parmigiano Reggiano "Città di Casina"

Reggio Emilia, 22 luglio 2026 – Parmigiano Reggiano si conferma il **più importante formaggio Dop ottenuto in montagna**, con **oltre il 22% della produzione totale**. Lo dimostrano i nuovi dati forniti dal **Consorzio** in occasione della conferenza stampa di presentazione della **60a Fiera del Parmigiano Reggiano a Casina** (31 luglio - 3 agosto). Nel **2025** la **produzione degli 82 caseifici di montagna** della Dop (situati nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna a sinistra del fiume Reno) ha superato le **921.000 forme**, con un aumento del **+4,2%** sul **2024** e del **+20,4%** sul **2016**, anno in cui è stata inaugurata la politica del Consorzio di rilancio e valorizzazione. Inoltre, nei **primi sei mesi del 2026** la produzione in montagna ha segnato un **+5,9%** sullo stesso periodo del 2025, superiore al **+5,5%** della media comprensoriale. Cresce in parallelo anche la **produzione di latte**, che tocca quota **436.000 tonnellate** (**+2,6%** sul **2024** e **+14,7%** sul **2016**), grazie al lavoro dei **785 allevatori** oggi attivi sull'Appennino emiliano (pari al **36,8%** degli allevatori totali che conferiscono il latte per la Dop).

Un impulso fondamentale è arrivato anche dal lancio nel 2016 della certificazione **Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna"**, pensata per dare maggiore sostenibilità economica al territorio e offrire ai consumatori garanzie ancora più stringenti sull'origine e la qualità del formaggio. I numeri confermano il successo dell'iniziativa: si contano oltre **218.000 forme** lavorate da **30 caseifici certificati**, con una quota di quasi il 24% della produzione nelle zone di montagna. Questi dati testimoniano il successo delle politiche introdotte dal Consorzio, capaci di ribaltare una pericolosa tendenza negativa. Tra il 2000 e il 2010 l'Appennino aveva infatti perso 60 caseifici e il 10% della produzione di latte. Un deficit arrestato dal **2014** con il **Piano Regolazione Offerta**, che ha introdotto sconti specifici e un bacino quote latte dedicato espressamente alle zone montane.

È per valorizzare e promuovere la produzione di montagna che **da venerdì 31 luglio a lunedì 3 agosto** si terrà la **60a Fiera del Parmigiano Reggiano a Casina**, insignita lo scorso anno del riconoscimento di **Città del formaggio** da parte di **ONAF** (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio) come località rappresentativa per la produzione della Dop. Oltre a concerti, dj set, aperitivi, mercatini, fuochi d'artificio e spettacoli per adulti e bambini, la quattro giorni prevederà la presenza di ben **42 caseifici di montagna**, più della metà di quelli del comprensorio, per presentare i propri "gioielli" offrendo a tutti i visitatori degustazioni con la possibilità di acquisto. Sarà inoltre un'occasione per scoprire inusuali abbinamenti curati dall'Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano (APR), che proporrà **pairing con vini, mieli, aceti e cocktail**.

Il clou della festa sarà la **14ª edizione del Palio del Parmigiano Reggiano "Città di Casina"**, in programma **lunedì 3 agosto** alle **20:00** in piazza IV Novembre. I 42 caseifici si sfideranno con i



Parmigiano Reggiano di montagna **24 mesi**, e **10** di loro gareggeranno anche con il **40 mesi**. I due caseifici che si classificheranno al primo posto verranno celebrati insieme ai vincitori degli altri **11 Palii del Parmigiano Reggiano 2026** in una serata di gala in cui sarà assegnato il prestigioso **Casello d'Oro** (la cui prossima edizione si terrà a **Berlino a febbraio 2027**). Durante la fiera, si terrà anche la **9a gara di taglio della forma**, in cui i mastri casari si sfideranno in precisione e velocità per porzionare a mano forme fino a raggiungere le classiche punte da chilo.

*«Il Parmigiano Reggiano si conferma l'asse portante dell'economia dell'Appennino emiliano, la più importante Dop prodotta in quota», dichiara **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio. «Operare in queste aree significa affrontare sfide continue e costi superiori, ma il presidio agricolo-zootecnico è essenziale per la sopravvivenza stessa della montagna. Senza il Parmigiano Reggiano, l'agricoltura in queste zone verrebbe abbandonata. Invece, grazie all'opera del Consorzio, alla certificazione "Prodotto di Montagna" e al progetto Vivi Parmigiano Reggiano, stiamo trasformando queste sfide in opportunità, costruendo un ecosistema turistico di qualità, dove paesaggio, tradizioni e accoglienza si fondono per attrarre visitatori consapevoli, dando linfa vitale a zone straordinarie che meritano di essere vissute e raccontate. Per il Consorzio, sono il territorio e la comunità che lo abita i beni più preziosi e il nostro intento è quello di impegnarci sempre di più per preservarli ed essere un modello di sostenibilità ambientale, economica e sociale».*

*«Il Consorzio ha profuso negli anni un impegno costante a sostegno della montagna, uno sforzo che oggi è chiamato a riprendere vigore», ha dichiarato **Andrea Lori**, amministratore delegato alla montagna del Consorzio. «La nostra priorità non si esaurisce nella sola tutela della produzione, ma punta a una forte accelerazione sugli strumenti e sulle politiche di valorizzazione del prodotto. A tal fine, tra i mesi di settembre e ottobre, avvieremo un ciclo di incontri sul territorio per un confronto diretto e operativo con tutti i caseifici montani. L'obiettivo è definire congiuntamente un nuovo pacchetto di interventi strategici, che costituirà l'asse portante delle proposte per il bilancio preventivo 2027 e per la programmazione futura».*

*«È con grande entusiasmo che presentiamo la 60ª edizione di questa fiera storica», conclude **Stefano Costi**, sindaco di Casina. «Quest'anno i numeri sono da record, con oltre metà dei caseifici del comprensorio presenti in piazza. Per Casina, nominata l'anno scorso Città del formaggio ONAF proprio per la produzione della Dop, è un momento di grande orgoglio. Questa fiera non è solo una vetrina enogastronomica, ma la celebrazione di un prodotto che rappresenta l'anima sociale ed economica del territorio e una delle principali attrazioni per il turismo enogastronomico, dando un contributo fondamentale al mantenimento delle comunità in zone altrimenti a rischio abbandono».*

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