



IL CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO SPONSOR DELLA FIERA MILLENARIA DI GONZAGA. LA PRODUZIONE A MANTOVA CRESCE DEL +3,18% E SUPERA LE 523.000 FORME

Da venerdì 4 a martedì 8 settembre la Dop animerà la manifestazione con degustazioni guidate e la quarta edizione del Palio dei Caseifici dell'Oltrepò Mantovano. Un'occasione per celebrare il legame con il territorio, che oggi rappresenta il 12,5% dell'intera produzione del comprensorio

Reggio Emilia, 27 agosto 2026 – Il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** è sponsor della **Fiera Millenaria**, una tra le più longeve e antiche manifestazioni del panorama agricolo e agroalimentare nazionale (si svolge dal 1490), a cui partecipano **oltre 200 espositori** da tutta Italia e **più di 35.000 visitatori**, in scena al **quartiere fieristico di Gonzaga (MN)** da **venerdì 4 a martedì 8 settembre**. Il Parmigiano Reggiano gioca in casa: la Dop può infatti essere lavorata solamente nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e, appunto, **Mantova** alla destra del Po. I **19 caseifici** di questa zona hanno prodotto nel **2025** ben **523.791 forme** (pari a **oltre 21.000 tonnellate**), equivalenti al **12,5% dell'intera produzione**, con un aumento del **+3,18%** rispetto all'anno precedente (pari a 16.160 forme), a fronte di una media del comprensorio che si attesta a **+2,71%**.

Il Consorzio sarà protagonista della Fiera Nazionale dell'Agricoltura e dell'Agroalimentare con lo **stand istituzionale** nel **padiglione 4** dell'area fieristica, nel quale **sabato 5** e **domenica 6** verranno offerte **degustazioni verticali di Parmigiano Reggiano** di varie stagionature, guidate da **APR** (Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano). Inoltre, **domenica 6** alle **18:30** verrà qui presentata la **prima squadra degli Stings Mantova**, il team di basket di cui il Consorzio è **sponsor**.

Domenica 6 settembre alle **18:00** in **Sala Convegni G. Paolo Tosoni** si svolgerà la **conferenza Nel segno dei Gonzaga. Storia, cultura, attualità, gastronomia**, durante la quale **Iginio Morini** (referente Archivio storico del Consorzio del Parmigiano Reggiano) terrà un intervento dal titolo *Parmigiano Reggiano: conoscere la storia, preservare le radici nell'oggi*. Gli altri relatori saranno **Stefano Berni** (direttore Consorzio Grana Padano), **Marco Pasquali** (sindaco di Sabbioneta), il giornalista **Fabrizio Binacchi**, lo storico **Giorgio Cimardi** e l'architetto **Gabriele Vittorio Ruffi**.

Infine, **lunedì 7 settembre** alle **20:00** sul palco centrale dell'**Arena Spettacoli** tornerà per la **quarta edizione** il **Palio dei Caseifici dell'Oltrepò Mantovano**, la gara dedicata ai produttori di Parmigiano Reggiano della provincia. Durante il concorso, ben **17 caseifici iscritti** si sfideranno con campioni di Parmigiano Reggiano di 24-26 mesi, che verranno valutati da una giuria composta da assaggiatori certificati della APR. Durante il Palio dell'anno scorso, la medaglia d'oro è andata al **Parmigiano Reggiano 24 mesi** del **Caseificio Croce** di **Pegognaga**, che è stato premiato lo scorso 11 febbraio con il **Casello d'Oro**, il premio dedicato ai vincitori dei Palii. I **13 caseifici vincitori** del 2026 verranno celebrati a **Berlino** a **febbraio 2027**.



*«Siamo felici di rinnovare la collaborazione con la Fiera Millenaria di Gonzaga e consolidare la sinergia con uno degli appuntamenti più prestigiosi e longevi del settore agroalimentare italiano», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. «Il territorio mantovano riveste un ruolo strategico per la nostra denominazione: nei comuni posti a destra del Po sono attivi 19 caseifici che nel 2025 hanno superato quota 523.791 forme (oltre 21.000 tonnellate). Un grande risultato, trainato da una crescita del +3,18% sul 2024, a fronte di una media generale del +2,71%. La Millenaria rappresenta l'occasione ideale per condividere questo successo con la comunità locale e rendere omaggio a chi, giorno dopo giorno, contribuisce all'eccellenza di un simbolo del Made in Italy riconosciuto a livello globale, la cui forza resta inscindibilmente ancorata al proprio territorio d'origine».*

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