



AFIDOP PROTAGONISTA AL SIAL DI PARIGI: I FORMAGGI DOP E IGP ITALIANI CONQUISTANO LA SCENA FRANCESE

Dal 17 al 21 ottobre 2026, l'Associazione sarà al Paris Nord Villepinte con un programma di showcooking e degustazioni. Il 19 ottobre un evento esclusivo dedicato a 22 eccellenze casearie italiane. La Francia si conferma un mercato strategico, con un export di formaggi DOP che supera il mezzo miliardo di euro

Un viaggio nell'Italia dei formaggi, tra ricette d'autore, abbinamenti sorprendenti e antiche lavorazioni da scoprire dal vivo. **AFIDOP – Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP – sbarca a Parigi in occasione del SIAL 2026**, il salone internazionale dell'alimentazione in programma **dal 17 al 21 ottobre presso il centro fieristico Paris Nord Villepinte**, con un doppio appuntamento dedicato alla valorizzazione delle eccellenze casearie italiane: un ricco calendario di attività all'interno della manifestazione e un **evento esclusivo, il 19 ottobre**, che porterà il gusto del Made in Italy nel cuore della capitale francese.

Protagonisti saranno i **formaggi DOP e IGP italiani**, espressione di territori, tradizioni e saperi produttivi unici, raccontati attraverso esperienze gastronomiche capaci di unire le due grandi culture casearie europee. Un'occasione per conquistare il palato dei professionisti e degli appassionati francesi, ma anche per rafforzare la presenza delle denominazioni italiane su uno dei mercati esteri più importanti per il settore.

SEI FORMAGGI DOP PROTAGONISTI AL SIAL TRA SHOWCOOKING E DEGUSTAZIONI

All'interno del SIAL, AFIDOP accenderà i riflettori su sei eccellenze casearie italiane presenti nella collettiva: **Caciocavallo Silano DOP, Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Piave DOP e Taleggio DOP**.

A interpretare i formaggi sarà la **chef Carla Ferrari**, che ha ideato ricette originali per esaltarne le caratteristiche e dimostrarne la straordinaria versatilità in cucina. Durante le giornate centrali della fiera, le creazioni saranno proposte in degustazione ai rappresentanti dei Consorzi e agli ospiti dello stand, accompagnate da una selezione di vini grazie alla collaborazione con **ASCOVILO – Associazione dei Consorzi Tutela Vini Lombardi**.

Non mancherà lo spettacolo della tradizione artigianale: **Mimmo La Vecchia darà vita a una dimostrazione dal vivo della filatura della mozzarella**, mostrando al pubblico uno dei gesti più affascinanti della cultura casearia italiana. Un'esperienza che permetterà di osservare da vicino la manualità e le competenze tramandate nel tempo, elementi fondamentali dell'identità delle produzioni tradizionali.

IL 19 OTTOBRE UN PASSAPORTO PER SCOPRIRE 22 ECCELLENZE CASEARIE ITALIANE

Il viaggio nel gusto proseguirà fuori dai padiglioni fieristici. Il **19 ottobre AFIDOP organizzerà a Parigi un evento speciale dedicato ai formaggi dei propri Consorzi associati**, pensato come un itinerario ideale attraverso la ricchezza del patrimonio caseario italiano.

Gli ospiti riceveranno simbolicamente un passaporto e un biglietto di viaggio per partire alla scoperta di **22 formaggi DOP e IGP**, ciascuno ambasciatore di un territorio, di una storia e di una tradizione produttiva. Ad accompagnarli lungo questo percorso sarà un duo italo-francese, che guiderà la degustazione trasformandola in un racconto fatto di sapori, curiosità e incontri tra culture.

A rendere ancora più originale l'esperienza sarà la chef Carla Ferrari, che proporrà **accostamenti inaspettati tra le eccellenze casearie italiane e prodotti tipici francesi**, dando vita a un dialogo gastronomico tra due Paesi che condividono una profonda passione per il formaggio e la buona tavola.

Anche in questa occasione, i vini selezionati in collaborazione con ASCOVILO accompagneranno le degustazioni. All'evento prenderanno parte giornalisti specializzati e influencer francesi del mondo food, coinvolti in un'esperienza immersiva pensata per far conoscere non soltanto il gusto, ma anche le storie, i territori e le persone che si celano dietro ogni denominazione.

FRANCIA, UN MERCATO DA OLTRE MEZZO MILIARDO DI EURO PER I FORMAGGI DOP ITALIANI

La scelta di Parigi non è casuale. La Francia, Paese dalla fortissima tradizione casearia, rappresenta uno dei principali mercati di destinazione dei formaggi italiani e, in particolare, delle produzioni a denominazione d'origine.

Nel 2025 sono state esportate Oltralpe **oltre 40mila tonnellate di formaggi italiani DOP**, pari a circa un terzo dei volumi complessivi di formaggi italiani destinati al mercato francese. Ancora più significativo il peso economico delle denominazioni: le DOP rappresentano infatti una quota stimata tra il **40% e il 45% del valore totale dell'export caseario italiano verso la Francia**, per un fatturato superiore al mezzo miliardo di euro.

A trainare le vendite sono soprattutto Grana Padano DOP e Parmigiano Reggiano DOP, sia in pezzi sia grattugiati, insieme a Gorgonzola DOP e Mozzarella di Bufala Campana DOP. Ma la varietà della domanda francese offre opportunità di crescita anche alle denominazioni meno conosciute, che possono trovare nuovi spazi di mercato grazie alla propria identità territoriale e alle caratteristiche distintive.

I segnali positivi proseguono anche nel 2026. Nel primo semestre, **Grana Padano e Parmigiano Reggiano hanno registrato complessivamente una crescita del 2,3% a volume e del 9,9% a valore** sul mercato francese. Un risultato che testimonia non soltanto la tenuta della domanda, ma anche la capacità delle produzioni certificate italiane di accrescere il proprio valore medio, in un contesto internazionale caratterizzato da forti pressioni competitive.

IL GUSTO COME LINGUAGGIO COMUNE TRA ITALIA E FRANCIA

La partecipazione al SIAL e l'evento del 19 ottobre rappresentano per AFIDOP un'opportunità per rafforzare la conoscenza delle denominazioni italiane presso operatori, stampa e consumatori francesi, puntando su un linguaggio immediato e universale: quello del gusto.

Dalle ricette contemporanee alle lavorazioni artigianali, dagli abbinamenti con i vini alle contaminazioni tra cucine nazionali, il programma parigino metterà in luce la capacità dei formaggi DOP e IGP di coniugare tradizione e innovazione, autenticità e creatività.

Un viaggio che parte dai territori italiani e arriva sulle tavole francesi, per dimostrare che anche nella patria dei grandi formaggi c'è sempre spazio per scoprire nuovi sapori.

ABOUT

AFIDOP - Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP raggruppa e rappresenta i principali Consorzi di Tutela dei formaggi a Denominazione di Origine Protetta (DOP) e a Indicazione Geografica Protetta (IGP) presenti sul territorio nazionale. Dalle grandi produzioni alle piccole, coprendo la quasi totalità dei formaggi certificati prodotti in Italia. Un panorama associativo vastissimo e largamente rappresentativo. L'associazione, fondata nell'aprile del 1994, è da sempre impegnata nella promozione della conoscenza dei formaggi italiani certificati, attraverso un'informazione chiara e completa della loro tipicità e qualità e attraverso il supporto ai Consorzi di tutela nelle loro attività. La promozione e valorizzazione dei formaggi DOP e IGP da parte dell'Associazione si sviluppa lungo diverse direttrici e attraverso numerose iniziative, quali l'organizzazione di eventi istituzionali o promozionali, la partecipazione a fiere e manifestazioni di rilevanza internazionale, la pubblicazione di materiali divulgativi sul valore del comparto dei formaggi DOP e IGP e delle peculiarità e distintività dei singoli formaggi.