



IL PARMIGIANO REGGIANO A TTG TRAVEL EXPERIENCE: LA DOP SI RACCONTA COME DESTINAZIONE TURISTICA

Dal 14 al 16 ottobre, alla Fiera di Rimini, il Consorzio sarà presente al Padiglione A2, Stand 121, insieme a 10 Caseifici turistici rappresentativi dell'intera zona di origine. Obiettivo: incontrare gli operatori del turismo e promuovere "Vivi Parmigiano Reggiano", il progetto che punta a portare a 300.000 i visitatori diretti nei caseifici entro il 2029

Reggio Emilia, 30 settembre 2026 – Il Parmigiano Reggiano diventa sempre più una destinazione da vivere, oltre che un prodotto da conoscere e degustare. Con questo obiettivo, il Consorzio del Parmigiano Reggiano parteciperà a **TTG Travel Experience**, la manifestazione di riferimento per l'industria del turismo organizzata da Italian Exhibition Group, in programma alla Fiera di Rimini dal 14 al 16 ottobre 2026.

Al Padiglione A2, Stand 121, il Consorzio sarà presente insieme a 10 Caseifici turistici rappresentativi dell'intera zona di origine della Dop, che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del Reno e Mantova alla destra del Po. Una presenza pensata per incontrare tour operator, agenzie di viaggio, buyer, destination manager e professionisti del settore e sviluppare nuove opportunità per inserire la visita ai caseifici all'interno dell'offerta turistica italiana e internazionale.

TTG Travel Experience riunirà a Rimini operatori e destinazioni per confrontarsi sulle traiettorie del turismo nel 2027, dai nuovi modelli di viaggio al ruolo delle esperienze nello sviluppo dei territori. L'edizione 2025 ha accolto 2.700 brand espositori e 1.000 buyer provenienti da 75 Paesi. La partecipazione alla manifestazione offre così al Consorzio un'occasione per presentare l'offerta dei Caseifici turistici a un pubblico professionale internazionale.

La partecipazione a TTG si inserisce nella strategia di "Vivi Parmigiano Reggiano", il progetto lanciato dal Consorzio per trasformare la zona d'origine della Dop in una destinazione turistica da scoprire 365 giorni l'anno. Un territorio che registra già circa 4 milioni di visitatori ogni anno e che il Consorzio intende intercettare in maniera sempre più strutturata, creando un legame diretto tra la notorietà internazionale del prodotto e la scoperta dei luoghi nei quali nasce. L'obiettivo strategico è raggiungere 300.000 visitatori diretti nei caseifici entro il 2029.

Protagonisti a Rimini saranno i Caseifici turistici, realtà particolarmente attrezzate per garantire un'accoglienza continuativa durante l'anno. La visita permette di assistere alla produzione del Parmigiano Reggiano, incontrare i casari e scoprire i magazzini di stagionatura, ma l'esperienza può estendersi alle degustazioni, all'acquisto diretto negli spacci e, in alcune realtà, a proposte gastronomiche che consentono di assaggiare il prodotto anche attraverso diverse preparazioni. Il Consorzio ha infatti istituito una specifica certificazione per identificare i caseifici strutturati per l'accoglienza continuativa.



Durante le tre giornate di TTG, i dieci caseifici accompagneranno gli operatori alla scoperta della straordinaria biodiversità del Parmigiano Reggiano attraverso degustazioni di diverse stagionature, produzioni di pianura e di montagna ed espressioni differenti della Dop. Un'occasione per raccontare come ogni forma sia profondamente legata al luogo in cui nasce, alle caratteristiche del territorio e al sapere dei produttori. Un'esperienza che, attraverso il gusto, diventa anche un viaggio nelle diverse anime della zona d'origine del Parmigiano Reggiano.

*«TTG Travel Experience è la manifestazione leader nel Mediterraneo per il turismo mondiale. Essere presenti a Rimini ci permette di incontrare gli operatori internazionali e di raccontare il Parmigiano Reggiano anche come esperienza da vivere nel suo territorio di origine. Con il progetto 'Vivi Parmigiano Reggiano' vogliamo valorizzare i caseifici e offrire ai visitatori l'opportunità di scoprire da vicino le persone, i luoghi e il sapere che rendono unica la nostra DOP», dichiara **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano.*

La strategia del Consorzio supera infatti il perimetro del singolo caseificio: visitare il luogo in cui nasce il Parmigiano Reggiano significa entrare in un ecosistema fatto di gastronomia, paesaggi, città d'arte, borghi, Appennino, cammini e altre eccellenze del Made in Italy. L'obiettivo è trasformare la forza globale della Dop in un volano capace di generare nuovi flussi e valore per ristorazione, ospitalità, agriturismi, produttori e operatori culturali, contribuendo allo sviluppo economico e sociale dell'intera area di origine.

Press Info

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