



PARMIGIANO REGGIANO MAIN SPONSOR DI IDENTITÀ MILANO 2025: DEGUSTAZIONI E APPUNTAMENTI CON I PROTAGONISTI DELLA RISTORAZIONE ITALIANA A “IDENTITÀ DI FORMAGGIO”

Nel 2024, a fronte di oltre 84.500 tonnellate della Dop commercializzate in Italia, il canale dell'Horeca ha rappresentato appena il 6,8% (pari a 5.700 t.), dimostrando un enorme potenziale di sviluppo. Anche per questo, il Consorzio torna al congresso milanese, un'occasione ideale per riprendere il dialogo con i più influenti protagonisti del mondo della ristorazione

Reggio Emilia, 19 febbraio 2025 – Nel **2024**, a fronte di **oltre 84.500 tonnellate di Parmigiano Reggiano commercializzate in Italia**, il canale **dell'Horeca** ha rappresentato appena il **6,8%** (pari a 5.700 t. - fonte: NIQ): il **fanalino di coda** rispetto agli altri canali distributivi quali la **GDO (59,5%, 50.300 t.)**, l'**industria (16,1%, 13.600 t.)** e il **trading (9,8%, 8.300 t.)**, ma con un **enorme potenziale di sviluppo** nel prossimo futuro. Anche per questo motivo, il **Consorzio** torna protagonista a **Identità Milano**, il congresso internazionale di cucina d'autore più importante d'Italia e tra i più prestigiosi al mondo, per la quinta edizione consecutiva come **main sponsor**. La collaborazione, nata nel 2020 e rinnovata per l'appuntamento 2025, quello del **ventennale**, dal titolo **Identità Future, 20 anni di nuove idee in cucina** (da **sabato 22 a lunedì 24 febbraio** all'**Allianz Mico di Milano**), è l'occasione ideale per riprendere le fila del **dialogo con i più influenti protagonisti del mondo della ristorazione**, rappresentanti del **canale chiave** per entrare tra i **rituali di consumo**, in casa e fuori, di un **pubblico giovane di foodies**. Il Consorzio sarà presente alla tre giorni con lo **stand** nella “piazza principale” dell'esposizione, in cui verranno allestiti **pranzi e degustazioni guidate** di varie **stagionature e biodiversità** della Dop.

Il Parmigiano Reggiano sarà inoltre al centro di **Identità di Formaggio**, la serie di **sei lezioni (sabato 22 febbraio in Sala Emerald 1)** tenute da chef di punta della ristorazione italiana:

- 11:15 - **Riccardo Gaspari** (ElBrite, Cortina d'Ampezzo - Belluno)
- 12:00 - **Paolo Griffa** (Paolo Griffa al Caffè Nazionale, Aosta)
- 12:45 - **Andrea Antonini** (Imàgo dell'Hotel Hassler, Roma), vincitore del premio “Carrello dei Formaggi” a Identità Golose 2023
- 15:15 - **Anisia Cafiero e Pasquale De Biase** (Ausa, Isernia)
- 16:00 - **Fabio Abbattista** (Abba, Milano)
- 16:45 - **Massimiliano Mascia** (San Domenico, Imola – Bologna)

Inoltre, lo stesso giorno alle **11:40** nel **Main Stage**, **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio, assegnerà il **premio “Miglior selezione di formaggi”** al ristorante che si è distinto per il carrello dei formaggi. A seguire, per celebrare l'importante anniversario della kermesse, verrà **aperta una forma di Parmigiano Reggiano di oltre 20 anni**.

Identità Milano 2025 è l'occasione perfetta per confrontarsi con i più **grandi chef italiani nel mondo**, che con la loro creatività e passione sanno esaltare al meglio le caratteristiche del Parmigiano Reggiano proponendo piatti innovativi e sempre sorprendenti, diventando veri e propri “ambasciatori” del prodotto. Per il Consorzio è pertanto fondamentale sostenere e dialogare con il



mondo del fine dining che porta in tavola l'eccellenza utilizzando il Parmigiano Reggiano per esaltare le proprie ricette, veicolando così al meglio **le distintività e i valori della Dop**: in primis, l'estrema **versatilità**, che gli consente non solo di conferire carattere ai grandi piatti, ma anche di abbinarsi con disinvoltura a vini, distillati, prodotti ittici e persino dessert. Oltre alle attività di Identità Golose e alle collaborazioni attive con realtà quali **Slow Food, ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, IFSE – Italian Food Style Education, In Cibus, Intrecci e Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo**, con programmi di formazione e supporto agli chef, nel 2025 il Consorzio lancerà un **nuovo progetto** con lo storico partner **JRE - Jeunes Restaurateurs** che coinvolgerà i **13 caseifici vincitori dei Casello d'Oro Awards**, celebratisi il 4 febbraio al British Museum di Londra. Agli chef di 13 ristoranti in tutta Europa del circuito di JRE sarà assegnato uno dei formaggi premiati e dovranno creare una ricetta innovativa che metta in risalto e valorizzi il prodotto. Non ci saranno linee guida specifiche per i piatti, che potranno spaziare dagli antipasti ai dessert, e verranno valutati da una giuria in un evento che si terrà a **Madrid**, sede dell'edizione 2026 dei premi.

«Da sempre la ristorazione riveste un ruolo fondamentale per fare conoscere le distintività del Parmigiano Reggiano in Italia e nel mondo», ha dichiarato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio. «Ciononostante, nel 2024, a fronte di oltre 84.500 tonnellate di Parmigiano Reggiano commercializzate in Italia, il canale dell'Horeca ha rappresentato appena il 6,8%, pari a 5.700 tonnellate, e quindi con un enorme potenziale di sviluppo nel prossimo futuro. Siamo pertanto orgogliosi di rinnovare la collaborazione con una realtà come Identità Golose che ci permette di dialogare in modo efficace con i nostri "ambasciatori", in grado di ideare modi sempre nuovi per valorizzare le loro creazioni con l'aggiunta della nostra Dop: un simbolo del Made in Italy d'eccellenza nel mondo, come i grandi chef che lo utilizzano».

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