

Caseifici e turismo: potenziale da sviluppare

Dop I turisti stranieri arrivano soprattutto da Francia, Germania, Svizzera e Stati Uniti

di

Nicola De Ieso

Il 16,7% dei turisti europei nel 2024 ha scelto di vivere un'esperienza enogastronomica in una destinazione rurale in Italia (fonte: European Travel Commission). Di questi, il 26% ha voluto incrociare le storie dei produttori e quasi il 21% ha preferito conoscere le tecniche di lavorazione.

Se proviamo a calare questi dati in provincia di Parma, è del tutto evidente l'enorme margine di crescita ancora da sviluppare, in particolare per l'affascinante mondo del Parmigiano Reggiano. In base alle proiezioni della Regione Emilia-Romagna, il territorio parmense ha registrato circa 1,4 milioni di pernottamenti nel periodo gennaio-novembre 2024, con la presenza di oltre 400 mila italiani e oltre 220 mila stranieri.

I maggiori attrattori si confermano Parma città, Salsomaggiore Terme e Fidenza, che insieme assorbono quasi la metà del totale. Interessanti i numeri delle visite in caseificio, con un trend in crescita, ma ancora lontano dalle potenzialità che è in grado di esprimere il Re dei Formaggi, il più conosciuto al mondo. Ad oggi, grazie agli stimoli del Consorzio di tutela, su 135 caseifici in provincia di Parma 9 sono «turistici», ovvero organizzati stabilmente per mostrare i processi produttivi tra caldaie e scalere.

La stima del Consorzio per l'annualità 2023-24 è stata di circa 27mila visitatori. Se facciamo un rapido calcolo, in base alle preferenze di esperienze turistiche, è evidente che il potenziale dell'attrattività del Parmigiano Reggiano ha ancora ampi margini di crescita in provincia di Parma. Una buona notizia se si pensa all'effetto sull'indotto che il «food tourism» è in grado di generare. Anche la vendita diretta può ancora crescere, se pensiamo che solo 65 caseifici nel Parmense, cioè meno della metà, hanno uno spaccio aziendale.

Ma qual è il turista tipo che chiede di visitare un casello del Parmigiano Reggiano? In base ad una rilevazione empirica, il 40% circa è costituito da italiani, provenienti in particolare da Lombardia, Liguria, Toscana, Piemonte e dalle altre province dell'Emilia-Romagna. Pochi i veneti. Gli stranieri sono in larga parte europei: Francia, Svizzera, Germania soprattutto, ma con una forte crescita di gruppi provenienti dai Paesi dell'Est. Un terzo degli stranieri proviene da ogni angolo del pianeta, dall'Australia al Giappone, dal Brasile al Canada, ma con una netta prevalenza degli arrivi dagli Stati Uniti, che si confermano grandi appassionati di italian food.

Una curiosità riguarda i crocieristi che sbarcano nei porti liguri, in particolare



a La Spezia. Sono sempre più le richieste di escursioni nell'entroterra emiliano. La visita in caseificio è una straordinaria occasione per lo storytelling del Parmigiano Reggiano, consentendo la scoperta di curiosità che ne rafforzano la fama, stimolando la ricerca di autenticità. Basti pensare che sono in moltissimi ancora a non conoscere l'evoluzione delle stagionature, la complessità della lavorazione del latte, l'assenza di conservanti e di lattosio.

C'è perfino chi è convinto che le scritte sulla crosta siano uno stampo ad inchiostro. La capacità di attrarre turisti enogastronomici si conferma un punto di forza dell'Emilia-Romagna, che è scelta dal 30,8% degli italiani in vacanza, posizionando la regione al secondo posto dopo la Toscana con il 39,9% delle preferenze (fonte: Rapporto Turismo Enogastronomico 2024). Nell'anno del Signore 2025, le previsioni di incoming turistico in Italia si annunciano a valanga. Il Giubileo, secondo le stime di Istat e Banca d'Italia, porterà nella penisola oltre 182 milioni di presenze, in arrivo da tutto il mondo. Non saranno solo Roma e il Lazio a beneficiarne, grazie al mito imbattibile delle bandiere del made in Italy.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

27mila

Visitatori nei caseifici

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha stimato in circa 27mila i visitatori nei caseifici del comprensorio nell'annualità 2023-2024.

65 Produttori con spaccio

Sui 135 caseifici in provincia di Parma, 9 sono stabilmente organizzati per mostrare la produzione e solo 65 hanno lo spaccio aziendale.