Il Parmigiano Reggiano trasforma i caseifici in destinazioni turistiche

Secondo Il Sole 24 Ore, il Parmigiano Reggiano rilancia l’iniziativa Caseifici Aperti puntando sempre di più sul turismo esperienziale legato alla Dop. Il segnale è molto chiaro: oggi non basta più vendere un prodotto, bisogna costruire un ecosistema narrativo attorno alla filiera. Visite guidate, degustazioni, storytelling territoriale e accesso ai luoghi produttivi stanno diventando strumenti economici tanto quanto il prodotto stesso. È una traiettoria che coinvolge ormai tutto il food & beverage contemporaneo. Vino, spirits, specialty coffee e birra artigianale stanno seguendo la stessa direzione: il consumatore non cerca soltanto consumo, ma esperienza, accesso e racconto. Il rischio, semmai, è che il territorio finisca per trasformarsi in scenografia permanente del made in Italy.