

## Sottoscritto protocollo d'intesa tra Parmigiano Reggiano e Borsa merci

R.A. 14 ottobre 2020

Obiettivo: la valorizzazione del prodotto attraverso una serie di azioni tra cui un mercato telematico regolamentato riferito al prodotto Dop di montagna



E' stato firmato oggi, a Reggio Emilia, presso la sede del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, il Protocollo di Intesa tra il Consorzio e Borsa merci telematica italiana Scpa. Lo scopo dell'Intesa è quello di valorizzare il formaggio Parmigiano Reggiano attraverso specifiche iniziative tra cui la costituzione di un mercato telematico regolamentato riferito al prodotto Dop di montagna. Il Parmigiano Reggiano è il più importante prodotto Dop ottenuto in montagna, con oltre 1.100 allevatori che ogni anno producono 4 milioni di quintali di latte. Un'attività preziosissima dal punto di vista sociale per mantenere attiva la dorsale appenninica tra Bologna e Parma, grazie al lavoro nelle foraggere e in caseificio. Il Consorzio è nato nel 2015 con l'obiettivo di sostenere il valore aggiunto del formaggio prodotto in montagna, oltre a quanto già previsto dai Regolamenti comunitari legati all'origine, ha definito un progetto specifico che prevede una valutazione di qualità aggiuntiva da

effettuarsi al ventiquattresimo mese di stagionatura. Nasce così il "Prodotto di Montagna – Progetto Qualità Consorzio", proprio per dare maggiore sostenibilità allo sviluppo della montagna e offrire ai consumatori garanzie aggiuntive legate, oltre all'origine, anche alla qualità del formaggio.

Il Parmigiano Reggiano certificato "Prodotto di Montagna – progetto Qualità Consorzio" è immediatamente riconoscibile grazie al suo colore paglierino intenso dovuto ai fieni, ai prati e alle essenze presenti in montagna. All'esame olfattivo sono apprezzabili aromi di frutta fresca, spezie e brodo di carne, mentre al palato emerge l'equilibrio perfetto tra i cinque sapori (acido, salato, dolce, amaro e umami) accompagnato da una buona granulosità e solubilità. La certificazione è rilasciata dall'Organismo di Controllo (Ocq-PR) dopo avere verificato il rispetto delle seguenti condizioni: 100% del latte munto nelle zone di montagna; il 60% della materia secca, su base annuale, dell'alimentazione deve provenire da zone di montagna; deve avere luogo in stabilimenti ubicati all'interno delle zone di montagna. Inoltre solo al formaggio che sarà giudicato idoneo organoletticamente da un panel di esperti assaggiatori del Consorzio, sarà apposto un marchio di selezione e otterrà la certificazione "Prodotto di Montagna".

"Mi auguro che questo Protocollo sancisca l'inizio di una lunga collaborazione volta a promuovere il formaggio Parmigiano Reggiano a livello nazionale e internazionale assicurando sempre chiarezza nelle contrattazioni", ha dichiarato Andrea Zanlari, presidente di Bmti.

"La nuova piattaforma punta a promuovere una forma innovativa di vendita, cioè basata sull'acquisto con consegna differita. Un sistema rivoluzionario per i formaggi a lunga stagionatura, che ci auguriamo possa diventare un modello per altre eccellenze dell'agroalimentare italiano", ha commentato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano.