



FOODCOMMUNITY

14 Ott 2020



Parmigiano Reggiano, la Dop di montagna si potrà comprare in fase di stagionatura

Una vera innovazione per i formaggi a lunga stagionatura, operativa dal 2021. Tramite il mercato telematico sarà possibile acquistare il prodotto in consegna differita.

È stato firmato il Protocollo di Intesa tra il **Consorzio Parmigiano Reggiano** e BMTI (Borsa Merci Telematica Italiana). Lo scopo è quello di valorizzare il formaggio attraverso specifiche iniziative tra cui la costituzione di un mercato telematico regolamentato riferito al prodotto Dop di montagna.

Il Consorzio nel 2015, con l'obiettivo di sostenere il valore aggiunto del formaggio prodotto in montagna 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 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 indispensabile per mantenere attiva la dorsale appenninica tra Bologna e Parma grazie al lavoro nelle foraggere e in caseificio.

La certificazione è rilasciata dall'Organismo di Controllo (Ocq-PR) dopo avere verificato che gli allevamenti e i caseifici dei produttori di latte siano ubicati in zone di montagna. Inoltre, l'alimentazione delle bovine da latte deve essere da materia secca proveniente, per il 60%, da zone di montagna, così come la stagionatura minima (12 mesi) deve avvenire in stabilimenti di zone di montagna.

Al compimento dei 24 mesi di età il formaggio viene espertizzato per una seconda volta. Solo al formaggio che sarà giudicato idoneo organoletticamente sarà apposto un marchio di selezione e otterrà la certificazione "Prodotto di Montagna".

Questa sarà l'occasione per capire l'impatto a livello internazionale e per valutare un'eventuale estensione anche a molti altri prodotti di qualità.

"La piattaforma telematica di BMTI apre le porte a uno dei prodotti chiave del made in Italy. Mi auguro che questo protocollo sancisca l'inizio di una lunga collaborazione volta a promuovere il formaggio Parmigiano Reggiano", dichiara **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", ha commentato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio.