

MARK UP

Parmigiano Reggiano si apre al mercato telematico

Alessandra Bonaccorsi

14 Ottobre 2020



Da sinistra: Andrea Zanlari, presidente di Bmti e Nicola Bertinelli, presidente Consorzio Parmigiano Reggiano

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

Il protocollo firmato tra la Bmti, la Borsa merci telematica italiana, e il [Consorzio Parmigiano Reggiano](#) apre la strada a una serie di iniziative che hanno l'obiettivo di valorizzare il prodotto. Tra le attività previste anche la costituzione di un mercato telematico regolamentato riferito al prodotto dop di montagna per consentire ai consumatori di acquistarlo ancora in fase di stagionatura in consegna differita.

Questo meccanismo, innovativo per i formaggi a lunga stagionatura, sarà operativo dal 2021 e fornirà una buona opportunità per 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 - spiega **Andrea Zanlari, presidente di Bmti**-. 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".

Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano, definisce questo sistema "rivoluzionario" e si augura che *"possa diventare un modello per altre eccellenze dell'agroalimentare italiano"*.

Caratteristiche del Parmigiano Reggiano

È ottenuto in montagna, con oltre 1.100 allevatori che ogni anno producono 4 milioni di quintali di latte. Il Consorzio nel 2015 ha definito un progetto specifico (Prodotto di Montagna – Progetto Qualità Consorzio) che prevede una valutazione di qualità.

La certificazione è rilasciata dall'Organismo di Controllo (Ocq-PR) dopo avere verificato il rispetto di alcune condizioni: gli allevamenti e li stabilimenti dei caseifici produttori di formaggio devono essere ubicati all'interno delle zone di montagna; così come deve provenire dalle zone montuose l'alimentazione delle bovine da latte; anche la stagionatura minima (12 mesi) deve avere luogo in stabilimenti situati in zone di montagna. Infine al compimento dei 24 mesi di età il formaggio viene espertizzato per una seconda volta.