

indirizzo web: <https://www.newsfood.com/firmato-protocollo-di-intesa-tra-consorzio-formaggio-parmigiano-reggiano-e-bmti/>
data articolo: 14 Ottobre 2020



Oggi, a Reggio Emilia, presso la sede del **Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano** è stato firmato il Protocollo di Intesa tra il Consorzio e **Borsa Merci Telematica Italiana S.c.p.A.** 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, un'eccellenza nell'eccellenza.

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 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:

1. gli allevamenti dei produttori di latte destinato ad essere trasformato in formaggio atto a divenire 'Parmigiano Reggiano prodotto di montagna' devono essere ubicati all'interno delle zone di montagna: il 100% del latte viene munto pertanto nelle zone di montagna;
2. nell'alimentazione delle bovine da latte destinato ad essere trasformato in formaggio atto a divenire 'Parmigiano Reggiano prodotto di montagna', il 60% della materia secca, su base annuale, dell'alimentazione deve provenire da zone di montagna;
3. gli stabilimenti dei caseifici produttori di formaggio atto a divenire 'Parmigiano Reggiano prodotto di montagna' devono essere ubicati all'interno delle zone di montagna;
4. la stagionatura minima (12 mesi) della forma di formaggio atto a divenire 'Parmigiano Reggiano prodotto di montagna' deve avere luogo in stabilimenti ubicati all'interno delle zone di montagna;
5. Al compimento dei 24 mesi di età il formaggio viene espertizzato per una seconda volta: 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".

Nel sito del Consorzio è presente un elenco dei caseifici con produzione certificata "Prodotto di Montagna - Progetto Qualità Consorzio": (per info:

<https://www.parmigianoreggiano.com/it/prodotto-biodiversita/>)

Tramite il mercato telematico sarà possibile acquistare il prodotto ancora in fase di stagionatura in consegna differita. Questo meccanismo è una vera innovazione per i formaggi a lunga stagionatura e sarà operativo dal 2021. Il tutto avverrà sempre nel rispetto della trasparenza e della competitività dei mercati.

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 a livello nazionale e internazionale assicurando sempre chiarezza nelle contrattazioni” è quanto dichiarato da 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.