

Firmato Protocollo di Intesa tra il Consorzio Parmigiano Reggiano e BMTI (Borsa Merci Telematica Italiana)

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

14 Ottobre 2020



Andrea Zanlari (a sinistra), Presidente di BMTI, e Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano

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.