

Parmigiano Reggiano, sarà possibile acquistare il prodotto ancora in fase di stagionatura

Redacon 14 Ottobre 2020 15:36

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 S.c.p.A. Tramite la costituzione di un mercato telematico regolamentato, sarà possibile **acquistare il prodotto ancora in fase di stagionatura** in consegna differita a partire dal 2021.

“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.



Sulla sinistra Andrea Zanlari, Presidente di BMTI e Nicola Bertinelli, Presidente Consorzio Parmigiano Reggiano

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.

Per sostenere il valore aggiunto del formaggio prodotto in montagna, nel 2015 il Consorzio ha previsto un'ulteriore **valutazione di qualità** da effettuarsi al ventiquattresimo mese di stagionatura. Nasce così il “Prodotto di Montagna – Progetto Qualità Consorzio” per 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 "Prodotto di Montagna - progetto Qualità Consorzio" è rilasciata dall'Organismo di Controllo dopo avere verificato il rispetto delle seguenti condizioni:

- gli allevamenti devono essere ubicati all'interno delle zone di montagna;
- il 60% della materia secca utilizzata per l'alimentazione dei bovini da latte deve provenire da zone di montagna;
- gli stabilimenti dei caseifici produttori di formaggio devono essere ubicati all'interno delle zone di montagna;
- la stagionatura minima (12 mesi) della forma di formaggio deve avere luogo in stabilimenti ubicati all'interno delle 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 da un panel di esperti assaggiatori del Consorzio sarà apposto un marchio di selezione e otterrà la certificazione "Prodotto di Montagna".

Per ulteriori informazioni, sul sito del Consorzio è presente un elenco dei caseifici con produzione certificata "Prodotto di Montagna – Progetto Qualità Consorzio".

Agenzia Redacon ©

E' vietata la riproduzione totale o parziale e la distribuzione con qualsiasi mezzo delle notizie di REDACON, salvo espliciti e specifici accordi in materia e con citazione della fonte. Violazioni saranno perseguite ai sensi della legge sul diritto d'autore.

Un Commento

1. 15 Ottobre 2020 09:49 alle 09:49

Il Parmigiano Reggiano prodotto di montagna c'è già da qualche anno ma che io sappia lo producono solo Carnola e Cortogno . Ci sono altri?

Davide

Rispondi

