



Decolla la produzione di Parmigiano Reggiano in Montagna: + 12% dal 2016 al 2021. Il Consorzio rilancia il progetto di valorizzazione

Presentati gli interventi di valorizzazione e sostegno ai produttori di Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna, promossi dal Consorzio, presentata la 56^a Fiera di Casina

Reggio Emilia 3 agosto 2022 - Grazie a una politica di rilancio articolata in importanti interventi, il Consorzio del Parmigiano Reggiano DOP ha stimolato la produzione del Parmigiano Reggiano in Montagna, invertendo una tendenza alla decrescita che aveva colpito il comparto fino al 2014.

Infatti, nonostante la Dop possa vantare una biodiversità unica data dalla produzione di latte con 4 razze bovine diverse, di cui 3 autoctone del territorio, una produzione da agricoltura biologica e quella di montagna, nel decennio 2000-2010 nei territori di montagna dell'area di produzione si è assistito alla chiusura di 60 caseifici, con una riduzione del 10% di produzione del latte. **Deficit che è stato azzerato** dal 2014 ad oggi grazie all'avvio del Piano di Regolazione offerta, che, tra le altre misure, ha previsto sconti specifici per i produttori e i caseifici ubicati in zone di montagna e il bacino "montagna" per le quote latte.

Secondo i dati forniti dal Consorzio del Parmigiano Reggiano, tra il 2016 e il 2021 la produzione di forme di Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna **è aumentata del 12%** rispetto al 2014. Crescita a doppia cifra (+15%) anche per la produzione di latte, sempre nello stesso periodo. Un chiaro segno che la strategia di rilancio e valorizzazione studiata dal Consorzio sta funzionando.

"La produzione nelle zone di Montagna è una delle caratteristiche del Parmigiano Reggiano da sempre. - ha sottolineato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio - Nella dorsale appenninica da Bologna, a Modena, a Reggio Emilia a Parma, si realizza circa il 20% della produzione. Le aree di montagna da un lato soffrono di condizioni svantaggiate e maggiori costi di produzione, ma dall'altro la permanenza di una solida produzione agricola-zootecnica in questo territorio rappresenta un pilastro economico e sociale di interesse di tutta la comunità locale. Ecco perché è fondamentale che il Consorzio abbia messo in campo interventi che mirano alla diffusione e valorizzazione del Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna, e che continui a farlo anche nei prossimi anni a venire".

Il Parmigiano Reggiano, infatti, continua a essere il più importante prodotto DOP ottenuto in montagna: basti pensare che **nel 2021 oltre il 20% della produzione totale della DOP**, circa 850.000 forme, si è concentrata negli oltre 87 caseifici di Montagna sparsi tra le province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna. Sono 915 gli allevatori coinvolti, per una produzione annuale di 4,35 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 Parmigiano Reggiano rappresenta uno dei biglietti da visita dell'Emilia-Romagna nel mondo - commenta **Stefano Bonaccini, Presidente della Regione Emilia-Romagna** che, sabato alle 10 salirà a Casina per il momento inaugurale della 56^a Fiera del Parmigiano Reggiano -. Un esempio di altissima qualità produttiva e capacità imprenditoriale, come raccontano i numeri degli ultimi mesi nonostante le tante difficoltà del periodo. Una crescita che mantiene intatta, e anzi ne fa punto di forza, la profonda relazione con il territorio, dimostrata anche dal coraggio e dalla forza di reazione che hanno fatto seguito al dramma del terremoto di dieci anni fa”*

Altro segnale positivo è rappresentato dai **cambiamenti generazionali** all'interno dei caseifici e nelle comunità di territorio: l'età media dei produttori si va abbassando dai 57 anni di media ai 30-40 di oggi. Questo segnale manifesta **la fiducia che i giovani pongono nel Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna e nel futuro della produzione.**

I prossimi risultati a cui mira il Consorzio sono sostenere il valore aggiunto del formaggio prodotto in montagna e il suo consolidamento commerciale. Obiettivi da raggiungere grazie al **“Progetto Territorio Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna”** che definisce oltre a quanto già previsto dai Regolamenti comunitari legati all'origine, una valutazione di qualità aggiuntiva da effettuarsi al ventiquattresimo mese di stagionatura.

A parlare è **Guglielmo Garagnani, vicepresidente del Consorzio**: *“Preso atto dei risultati raggiunti con il consolidamento della produzione nelle zone di montagna, ora la sfida è riuscire a rafforzare il valore commerciale del Parmigiano Reggiano di Montagna per avere un posizionamento nel mercato che riesca a rendere sostenibile tale produzione nel tempo”.*

E Alessio Mammi, assessore regionale all'Agricoltura sottolinea: *“Per la Regione Emilia-Romagna il sostegno al nostro Appennino e alle aree interne è prioritario: si tratta di una scelta politica chiara, che perseguiamo ogni giorno. Il valore che si genera in montagna, si diffonde di conseguenza in tutto il territorio regionale e ha importanti effetti sociali, economici, ambientali e sulla qualità delle produzioni e della biodiversità. Il Parmigiano di Montagna, la sua bontà e qualità, il sostegno alla filiera lattiero casearia, agli allevamenti e alle aziende agricole sono capisaldi economici da sostenere e promuovere, per garantire reddito alle imprese e lavoro sul territorio. Nel settennio 2014- 2022 sono stati concessi alle imprese agricole e agroalimentari tramite il programma di sviluppo rurale 1 miliardo e 380 milioni di contributi. Di questi, il 42% delle risorse localizzabili sono andate ai territori di montagna. Lo stesso faremo con la nuova programmazione 2023-2027, tramite misure rivolte direttamente ai territori montani e il riconoscimento di criteri prioritari nei bandi”.*

56^a Fiera del Parmigiano Reggiano – Casina



Le attività di promozione del Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna trovano sostegno tra le comunità del territorio di produzione, come nel caso della Fiera del Parmigiano Reggiano di Casina, comune dell'Appennino reggiano che propone questa iniziativa giunta alla 56esima edizione.

Il sindaco di Casina **Stefano Costi** ha presentato il programma della manifestazione: *“Negli ultimi anni la fiera si è arricchita anche nei contenuti: abbiamo infatti pensato di accompagnare e sottolineare quella meraviglia per il palato che è il Parmigiano Reggiano, con stand, spettacoli, food, concerti pronti ad appagare anche gli occhi e le orecchie”*.

Ricco il calendario della Fiera, in programma dal 5 all'8 agosto: stand gastronomici, apertura di tutte le attività commerciali del paese ed eventi culturali e di intrattenimento che animeranno le strade e le piazze. A garantire il divertimento saranno artisti di strada e gruppi musicali e di ballo liscio.

Un appuntamento molto atteso è quello di lunedì 8 agosto, quando è prevista la 10^a edizione del **Palio Città di Casina**: verrà premiato il miglior Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna dell'annata. **Seguirà la Gara di taglio della forma, competizione tra casari degli Appennini.**

Foodies e turisti in arrivo a Casina potranno poi salire su una mongolfiera per ammirare il panorama, assaggiare prelibatezze, visitare i caseifici per scoprire come nasce il Parmigiano Reggiano.

Novità 2022, una speciale collaborazione: quest'anno il vino della **Valpolicella sarà ospite d'onore della Fiera del Parmigiano Reggiano**, un connubio di sapori per unire due eccellenze dell'enogastronomia italiana. Durante la fiera saranno presenti alcuni stand di cantine provenienti da Sant'Ambrogio di Valpolicella con degustazioni in abbinamento al Parmigiano Reggiano.

IL PROGRAMMA

VENERDÌ 5 AGOSTO

ore 16 _ Castello di Sarzano Nell'ambito del progetto Scuola del Paesaggio del Parmigiano Reggiano di Montagna: – convegno “LIFE agriCOLture. Un patto per il Suolo per l'agricoltura dell'Appennino Emiliano” a seguire – inaugurazione della mostra “Una finestra sul tempo”, a cura di A. Curotti e F. Frignani

ore 21.30 _ Chiosco del Parco Pineta Concerto Acoustic Pit Stop live

SABATO 6 AGOSTO

ore 8.30 _ viale Caduti per la libertà e via Roma Apertura del mercato ambulante e agroalimentare lungo le vie del paese Stand del Parmigiano Reggiano dove puoi acquistare l'originale Parmigiano Reggiano di Montagna proveniente dalle 4 province produttrici

dalle ore 9 _ zona PEEP Dimostrazioni di discipline sportive cinofile: Dog Balance Fit CSEN e Hooper

ore 10.30 _ piazza IV Novembre Inaugurazione, alla presenza delle autorità, della 56^a Fiera del Parmigiano Reggiano prodotto di Montagna



dalle 17 alle 19 _ zona PEEP Laboratori e attività di gioco per bambini
dalle ore 18 _ zona Area Consorzio / ECU Mongolfiera: scopri il paesaggio dall'alto
ore 18.30 _ zona PEEP – Pole_Xtra, spettacolo di pole dance della scuola Pilates & Co ASD
a seguire – Concerto Whole Tone Trio con Noe Tommasini
ore 21 _ piazza Agorà Concerto Fuori Controllo live band

DOMENICA 7 AGOSTO

ore 8.30 _ viale Caduti per la libertà e via Roma Apertura del mercato ambulante e agroalimentare lungo le vie del paese. Stand del Parmigiano Reggiano dove puoi acquistare l'originale Parmigiano Reggiano di Montagna proveniente dalle 4 province produttrici
dalle ore 9 _ zona PEEP Dimostrazioni di discipline sportive cinofile: Dog Balance Fit CSEN e Hooper
dalle 17 alle 19 _ zona PEEP Laboratori e attività di gioco per bambini

Parmigiano Reggiano di Montagna - La certificazione -

Il Parmigiano Reggiano certificato "Progetto Territorio Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna" si caratterizza per un colore paglierino intenso dovuto ai fieni, ai prati e alle essenze presenti in montagna, per odori e aromi di frutta fresca, spezie e brodo di carne, e per l'equilibrio perfetto tra i cinque sapori (acido, salato, dolce, amaro e umami) e 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 del 'Parmigiano Reggiano prodotto di montagna' devono essere ubicati solo nelle zone di montagna del Comprensorio.
2. nell'alimentazione delle bovine da latte il 60% della materia secca, su base annuale, dell'alimentazione deve provenire dalle medesime zone di montagna.
3. i caseifici devono essere in stabilimenti ubicati all'interno delle zone di montagna.
4. Stagionatura: La stagionatura minima (12 mesi) della forma di formaggio atto a divenire 'Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna' ha luogo in magazzini ubicati all'interno delle zone di montagna o al di fuori delle stesse purché gli stabilimenti siano situati ad una distanza non superiore a 10 Km dal confine amministrativo della zona di montagna e a partire dal 09/07/22 questo limite è esteso a 30 Km.
Per richiedere la selezione a martello scelto sperlato, l'analisi sensoriale di un campione e fare la porzionatura delle forme, il formaggio deve avere 20 mesi compiuti.
5. Al compimento dei 24 mesi è prevista, su base volontaria, un'espertizzazione sensoriale per definire il profilo organolettico del prodotto e poter, quindi, comunicare al consumatore finale un'informazione ancora più completa.



6 Etichettatura: Sulle singole confezioni di formaggio porzionato marchiato “Progetto Territorio Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna” (escluso il grattugiato) deve essere riportato il caseificio produttore, in modo da identificare chi lo ha prodotto.

Infine, viene richiesto dal Consorzio di indicare sul prodotto di Montagna distribuito sia localmente sia nella GDO il nome e la matricola del caseificio produttore. Questa indicazione è utile per costruire un rapporto costante tra produttori e consumatori.

Nel sito del Consorzio è presente un elenco dei caseifici con produzione certificata Prodotto di Montagna: www.parmigianoreggiano.it