



CHEESE 2023: NICOLA BERTINELLI ANNUNCIA IL SOSTEGNO DEL CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO AL PROGETTO DI SLOW FOOD PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRATI STABILI

Bra, 16 settembre 2023 – Dal **Cheese 2023** di Bra, in programma fino a lunedì 18 settembre, il **presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano Nicola Bertinelli** annuncia il sostegno della Dop a **“Salviamo i prati stabili”**, il progetto di **Slow Food** per la valorizzazione delle produzioni ottenute da **prati stabili**, manti erbosi che non hanno subito alcun intervento di aratura o dissodamento e che non vengono coltivati, ma lasciati a vegetazione spontanea anche per centinaia di anni, senza diserbarli e senza usare antiparassitari. Un ecosistema ricco in biodiversità vegetale e animale, dagli insetti agli uccelli, fino naturalmente alle piante. Le finalità del progetto sono di **conservare i prati stabili e aumentare progressivamente la loro produttività**, coinvolgendo: gli allevatori e i produttori impegnati a preservare o a ripristinare prati stabili, valorizzando le loro produzioni ottenute da animali allevati con fieno di prati stabili e in contesti che ne garantiscano il benessere; i consumatori, generando conoscenza e consapevolezza del valore dei prati stabili e del pericolo che deriva dalla progressiva perdita di questa risorsa, invitandoli a ricercare sul mercato le produzioni che li tutelano, riconoscendo ai produttori un prezzo giusto, remunerativo; studiosi e tecnici in grado di supportare i produttori.

Nicola Bertinelli da Bra afferma: «Cogliamo l’appello di Slow Food e *ci impegniamo a sviluppare iniziative, progetti, ricerche, campagne, per salvare i prati stabili e i pascoli montani dall’abbandono, per ripristinarli dove sono andati perduti, per favorire l’adozione di politiche e normative che sostengano chi li custodisce. Con oltre 70 varietà diverse di piante erbacee di tipo stagionale che crescono in gran parte del territorio di origine (ad esempio, quello del fiume Enza e nelle zone appenniniche), il prato stabile rappresenta un ecosistema unico di biodiversità, il cui foraggio viene impiegato da 1000 anni come una delle principali fonti di alimentazione delle bovine da latte. L’80% delle piante sono graminacee e leguminose, ma sono numerose anche le essenze prative di altre famiglie. Per il Parmigiano Reggiano è fondamentale la qualità del foraggio, in quanto trasferisce gli odori e i sapori delle erbe al latte e, di conseguenza, al prodotto finito, che pertanto rimangono distinguibili al palato a livello sensoriale al momento dell’assaggio. La Dop più amata e più premiata del mondo è infatti un prodotto naturale e artigianale strettamente legato al suo territorio di origine*».

Per il Consorzio del Parmigiano Reggiano, il territorio è il bene più prezioso e l’intento dichiarato è quello di **impegnarsi sempre di più per preservarne le risorse naturali**. Il Parmigiano Reggiano è un **modello di sostenibilità**, con un approccio fatto di rispetto non solo per l’ambiente, per il territorio e per le bovine, ma anche per le comunità sociali e per i cittadini, che meritano una corretta informazione per una sana alimentazione. La filiera si caratterizza storicamente per **bassi input**: innanzitutto idrici, dato che il fulcro del suo sistema sono i foraggi freschi o affienati (prevalentemente erba medica e prati stabili che necessitano di poca acqua); in secondo luogo, chimici, considerato che gli erbai necessitano di minime quantità di chimica e che nella filiera del latte si utilizza meno dell’1% dei farmaci veterinari; infine energetici, visto che si ara ogni 5 anni anziché ogni anno. Il Consorzio, inoltre, ha assunto lo specifico impegno di sostenere e sviluppare il Progetto “benessere animale”, mirato ad aumentare la qualità della vita delle bovine che contribuiscono alla produzione lattiero-casearia, premiando sia le



aziende che hanno mostrato una particolare attenzione al benessere degli animali, sia quelle che, puntando a nuovi specifici investimenti, hanno ottenuto nel corso dell'anno miglioramenti misurabili. Un progetto totalmente finanziato dal Consorzio Parmigiano Reggiano con un investimento che nell'arco del triennio 2021-2023 punta a raggiungere i 15 milioni.

Press Info

Benedetto Colli - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 380 3712272 press@parmigianoreggiano.it

Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 335 389848 raimondi@parmigianoreggiano.it