Grana Padano, tre anni di studi e 50 ricercatori per una qualità al top

Tre anni di sperimentazione, 15 centri di ricerca tra i più significativi a livello nazionale e oltre 50 ricercatori coinvolti, 9 unità operative specializzate. Questi i numeri di Filigrana, il progetto coordinato dall'Istituto Sperimentale Italiano Lazzaro Spallanzani interamente dedicato alla filiera del Grana Padano con l'obiettivo di valorizzare la produzione ed incrementare ulteriormente il livello qualitativo del formaggio DOP più consumato al mondo e maggiormente prodotto nel nostro Paese, con oltre 2,4 milioni di tonnellate di latte pari a ben più del 20% del latte italiano, ovvero circa il 50% del latte della zona DOP (Lombardia, Veneto, Piemonte, Trentino e Piacenza).

La premazione dei Caseificio Stallone al concorso del Re Grana

Lo stesso Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, On. Maurizio Martina, ha mostrato grande soddisfazione riguardo l'iniziativa, ritenendo lo stesso progetto un modello interessante che ha dimostrato concretamente l'importanza della ricerca nel settore agro alimentare, confermando la capacità del Consorzio Grana Padano di incrociare il tema agro alimentare con quello dell'innovazione e della sperimentazione impattando su tutta la filiera attraverso una serie di azioni che affrontano trasversalmente momenti agronomici, zootecnici, microbiologici, di tecnica casearia, merceologici e di marketing, i cui risultati hanno concorso alla definizione delle migliori modalità operative per ottenere latte con superiori qualità igieniche e casearie.

Il Sistema Grana Padano conta oltre 5.000 stalle, 130 caseifici, oltre 300 imprese di produzione e confezionamento associate e oltre 40.000 persone afferiscono alla sua filiera produttiva rappresentando, con una produzione nel 2014 di oltre 4 milioni e 800 mila forme di cui quasi 1,6 milioni destinate all'export, cresciuto in un anno del 4,5% e pari al corrispettivo di 8 milioni di quintali di latte.

All'interno del virtuoso Sistema Grana Padano la cooperazione può vantare una rappresentanza importante i termini quantitativi, intervenendo sulla produzione complessiva di tutto il comprensorio in maniera incisiva dimostrata dai dati che indicano il 59,27%. Tra le 27 province del comprensorio unica in emilia romagna è Piacenza, la cui produzione complessiva è aumentata rispetto al 2013 del 5% (+6,6% la cooperazione, + 4,11% la parte industriale). Un ruolo importante nella produzione di grana padano nella nostra provincia è assunto dalle cooperative appartenenti a Confcooperative Piacenza che operano quotidianamente con grande dedizione per fornire un prodotto di altissima qualità. A testimonianza di questo il 20 marzo il caseificio Stallone di Villanova sull'Arda è stata designato vincitore del concorso Re Grana.

ORGOGLIOSI DI COOPERARE

I Nidi d'infanzia della cooperazione sociale sistema che coniuga qualità e sostenibilità

Pun Centro cooperativ piacentino protagonista di Vinitaly edizione 2015

CONFCOOPERATIVE

San Aarfino

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.