

Parmigiano di montagna: progetto che sta crescendo

I caseifici dell'Appennino hanno aderito e l'anno prossimo saranno stagionate già 100mila forme pronte per la vendita. Il Consorzio: «Selezione di qualità»

Quella che sembrava un'idea di pochi produttori dell'Appennino sta diventando una realtà. Si sta facendo strada tra i caseifici di montagna il nuovo "Progetto qualità" messo a punto dal Consorzio del Parmigiano Reggiano e dedicato in modo specifico al formaggio prodotto nelle aree appenniniche di montagna.

È nato infatti dallo stesso Consorzio il Parmigiano Reggiano di montagna, con logo e programma, del quale fa parte anche la zona appenninica della provincia di Modena, oltre a quelle montane di Parma, Reggio e parte del Bolognese.

In queste aree complessivamente si concentra una produzione di oltre 700.000 forme su un totale di 3.300.000, ed è un dato che evidenzia come il Parmigiano Reggiano sia il formaggio Dop che vanta la più elevata produzione in montagna, per un valore al consumo superiore ai 380 milioni di euro e 3,5 milioni di quintali di latte destinati alla trasformazione.

«Queste zone - ha detto Riccardo Deserti, direttore del Consorzio - hanno mantenuto un sistema agroalimentare dinamico e in grado di garantire reddito a 1.200 allevatori e attività a 102 caseifici che assicurano migliaia di posti di lavoro in aree tra le più svantaggiate proprio in termini di economia e occupazione. Questo sistema, tuttavia, sopporta condizioni di fragili-



Parmigiano di montagna: il logo

tà e costi produttivi superiori, che mettono a rischio la filiera di montagna a confronto della nuova concorrenza globale. Proprio per assicurare possibilità di tenuta e di ulteriore sviluppo a questo sistema, dopo avere ottenuto dalla UE la possibilità di utilizzare la denominazione "prodotto di montagna", il Consorzio ha definito lo scorso anno "Progetto qualità", che mira a selezionare le migliori forme di Parmigiano Reggiano prodotte dai caseifici certificati e proporle al consumatore puntando ad ottenere un riscontro di valore, e quindi di reddito, andando così a colmare quel gap sui costi che oggi è a svantaggio di questa produzione».

La risposta dei caseifici non si è fatta attendere. A marzo 2016 hanno aderito al "Progetto qualità" varato dal Consorzio del Parmigiano Reggiano

per il prodotto di montagna già 14 caseifici, e ben 100.000 forme di "prodotto di montagna" sono già state prodotte nel 2015 e saranno disponibili per la commercializzazione e stagionate almeno 24 mesi nel 2017. Sono tre i caseifici della montagna modenese che sono già pronti per la commercializzazione del parmigiano reggiano certificato, mentre due avranno il Parmigiano Reggiano certificato disponibile dal 2017.

«Il Progetto - ha detto ancora Deserti - ha assunto una rilevanza ulteriore dopo la liberalizzazione delle quote comunitarie e la crisi del latte sia a livello nazionale che internazionale, che espone proprio le produzioni di montagna al rischio di essere "spazzate via" da una concorrenza che, sui prodotti generici, è sicuramente avvantaggiata da costi di produzione decisamente più contenuti».

L'adesione al progetto prevede importanti impegni da parte dei produttori, che si traducono proprio in quel valore aggiunto che viene assicurato ai consumatori e che può generare una maggiore redditività al prodotto di montagna. Per ottenere la certificazione, infatti, il latte trasformato deve provenire esclusivamente dagli allevamenti della montagna, le bovine debbono essere alimentate prevalentemente con erba e fieno che per oltre il 60% debbono avere un'origi-

ne locale, mentre la parte rimanente può comunque essere acquisita esclusivamente in altre aree del comprensorio del Parmigiano Reggiano.

«Inoltre, al ventiquattresimo mese di stagionatura, vale a dire un anno dopo la prima espertizzazione con la quale si classifica ufficialmente il prodotto come Parmigiano Reggiano, il formaggio è oggetto di una ulteriore selezione qualitativa che include anche un panel di assaggio che ne verifica l'identità sensoriale. L'adesione dei caseifici - dice Deserti - è un chiaro indice della volontà di investire su questa differenziazione e valorizzazione, rispetto alla quale vi sono anche i primi riscontri commerciali ed economici. Alcune primarie catene distributive hanno già manifestato un interesse specifico per la vendita di questa produzione certificata di montagna, e il prodotto che già rientra nel percorso di certificazione del "Progetto qualità" del Consorzio nell'ultimo mese ha ricevuto un riconoscimento di 40 centesimi in più al kg rispetto alle quotazioni ordinarie del formaggio, apportando un incremento di circa 3 centesimi in più sul valore di un kg di latte prodotto. Una spinta in più sul reddito dei produttori che già si sono visti riconoscere un nuovo valore dall'attribuzione delle quote latte da destinare a Parmigiano Reggiano dopo la cessazione del regime».

