

CONCLUSIONE DELL'INIZIATIVA NEL 2021

## Parmigiano e Grana più sostenibili con Life Dop

Il progetto, di cui fa parte anche il consorzio Gourm.It di Pegognaga punta a una filiera ecologica

**PEGOGNAGA** C'è anche il consorzio pegognaghese Gourm.it tra i soggetti che fanno parte del progetto Life Dop appena partito (tra gli altri l'Associazione Allevatori Mantovana, e la Cooperativa Agricola San Lorenzo; capofila le Latterie Virgilio): un progetto ambizioso che punta a costruire, entro il 2021, un modello di produzione maggiormente sostenibile per Parmigiano Reggiano e Grana Padano; per questo sarà necessario intervenire con azioni di misurazione e ottimizzazione in ogni punto della filiera di produzione. Si parte dai campi, applicando una gestione virtuosa della produzione dei foraggi che comprende la lotta integrata ai parassiti e una minima lavorazione in campo, grazie anche a tecnologie innovative come i droni. Si passa poi alla stalla. Nel concetto di economia circolare le deiezioni animali diventano una risorsa energetica per gli impianti di biogas, con un doppio guadagno: energia pulita, minore impatto e migliore gestione dei nutrienti. Si

passa infine al caseificio, dove in seguito a una verifica dei consumi di energia e materia si passa all'identificazione dei punti critici di miglioramento.

Lo scopo di queste azioni, che saranno peraltro seguite dal Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università di Milano? determinare l'esatto impatto ambientale del chilo di Parmigiano Reggiano e Grana Padano che troviamo al supermercato. Questo calcolo viene denominato LCA (Life Cycle Assessment) e verrà misurato in modo dinamico, prima e dopo le azioni di ottimizzazione, per verificare l'effettiva efficacia di queste misure di sostenibilità. Il progetto infatti ha anche una valenza dimostrativa: il modello Life Dop auspicabilmente potrà essere applicato anche ad altre filiere agroalimentari nel futuro. La scelta di Mantova è stata quasi obbligata, in quanto provincia che ospita nel suo territorio entrambe le due dop; e tra gli obiettivi vi è quello, in collaborazione con agricoltori, allevatori e caseifici, di arrivare a una certificazione del Parmigiano e del Grana prodotti nel mantovano.

**Nicola Antonietti**



Il progetto di dedicherà a tutta la filiera delle dop Parmigiano e Grana

