

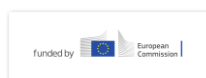
Il gradimento del consumatore per un Parmigiano Reggiano da latte di vacche alimentate con verde

CONVEGNO FINALE

**L'impiego del
foraggio verde
come risorsa per la
sostenibilità della
produzione di
Parmigiano
Reggiano in
montagna**

**Evento
webinar 10.30-12.30
06 giugno 2023**

Anna Garavaldi- Valeria Musi – C.R.P.A. Soc.Con.p A.



Divulgazione a cura di Centro Ricerche Produzioni Animali – C.R.P.A. S.p.a.
Autorità di Gestione: Direzione Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna.
Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 — Tipo di operazione 16.1.01 — Gruppi operativi del partenariato europeo per la produttività e la sostenibilità dell'agricoltura — Focus Area 3A - Migliorare la competitività dei produttori primari integrandoli meglio nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, la creazione di un valore aggiunto per i prodotti agricoli, la promozione dei prodotti nei mercati locali, le filiere corte, le associazioni e organizzazioni di produttori e le organizzazioni interprofessionali — Progetto "Parmigiano Reggiano Green Deal - L'impiego del pascolo e dell'erba a supporto di un modello di sviluppo sostenibile per le aree di montagna del Parmigiano Reggiano".

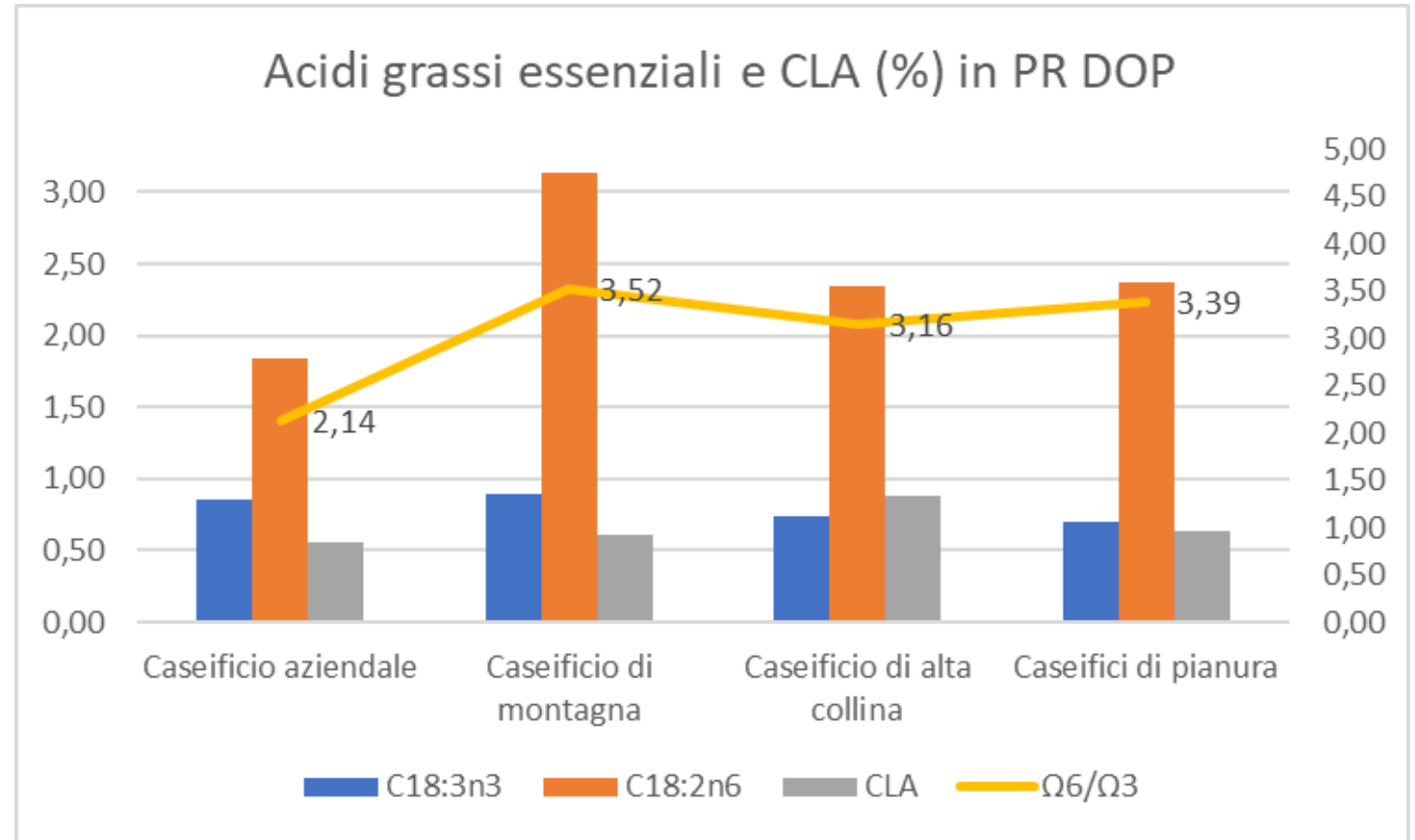


Caratterizzazione dei prodotti

- Caratterizzazione compositiva (acidi grassi) Parmigiano Reggiano DOP
- Indagine su consumatori abituali di Parmigiano Reggiano
- Consumer test Parmigiano Reggiano DOP ottenuto da latte di bovine alimentate con erba fresca

Caratterizzazione dei prodotti

- Caratterizzazione compositiva (acidi grassi) Parmigiano Reggiano DOP



Indagine sul consumatore

1. Questionario informativo
2. Questionario informato



Sezione 1 di 4

Goi Parmigiano Reggiano Green Deal- Opinione dei consumatori sull'impiego di erba fresca nell'alimentazione delle bovine.

Benvenuto.

Is ringraziamo per il contributo che vorrà portare alla nostra indagine compilando il seguente questionario che lo richiederà solo 2-3 minuti.

Gli intervistati riceveranno copia delle proprie risposte all'indirizzo email indicato (l'indirizzo email non sarà oggetto di diffusione - vedi informative sul trattamento dei dati personali) su <http://www.cra.it/informativa>;

Segui il progetto Parmigiano Reggiano Green Deal su <https://regrecondal.cra.it/>

Email *

PARTE3- SONDAGGIO INFORMATO

PARMIGIANO REGGIANO E ALIMENTAZIONE DELLE VACCHE DA LATTE

L'alimentazione delle vacche da latte per Parmigiano Reggiano DOP si basa sull'impiego di foraggi di una zona geografica delimitata i quali devono costituire come minimo il 50 % della sostanza secca della razione, mentre il resto della razione è costituito da mangimi. I foraggi possono essere somministrati come fieni (erba essiccata), ma **in alcuni periodi dell'anno quando la stagione lo consente in alcune aziende la razione viene integrata anche con erba fresca, erba appena tagliata e somministrata agli animali. L'erba verde risulta ricca di acidi grassi molto importanti** come l'acido alfa linolenico della serie omega 3, diffuso nel mondo vegetale, che nello specifico si deposita nelle foglie e nelle parti verdi e, l'acido linoleico coniugato (CLA) della famiglia degli omega 6. Tuttavia, se l'erba fresca viene affienata si assiste a una riduzione nei valori di questi acidi.

A livello pratico, **l'integrazione di erba fresca nelle razioni delle vacche porterebbe ad un aumento nell'ingestione di questi acidi grassi essenziali, e di conseguenza si dovrebbe osservare un aumento di quest'ultimi anche nel latte e nei suoi derivati. Questi acidi grassi essenziali presentano numerosi benefici sulla salute umana**, dalla riduzione della massa grassa al rafforzamento del sistema immunitario, al contrasto della cancerogenesi, del diabete e dell'aterogenesi.

Parmigiano Reggiano DOP ottenuto da latte di bovine a cui è stata somministrata parte della razione sotto forma di erba fresca dovrebbe quindi presentare un maggior contenuto di questi acidi grassi "buoni".



Questionario informativo

Indicazioni generali

170 consumatori

54,7%



Da 16 a oltre 70 anni.

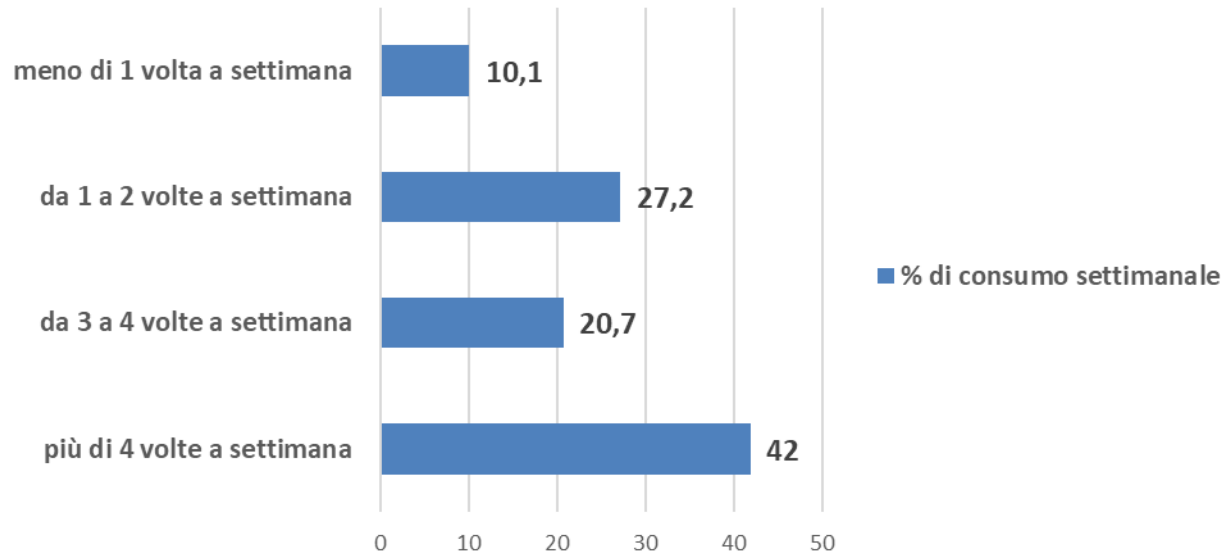
45,3%



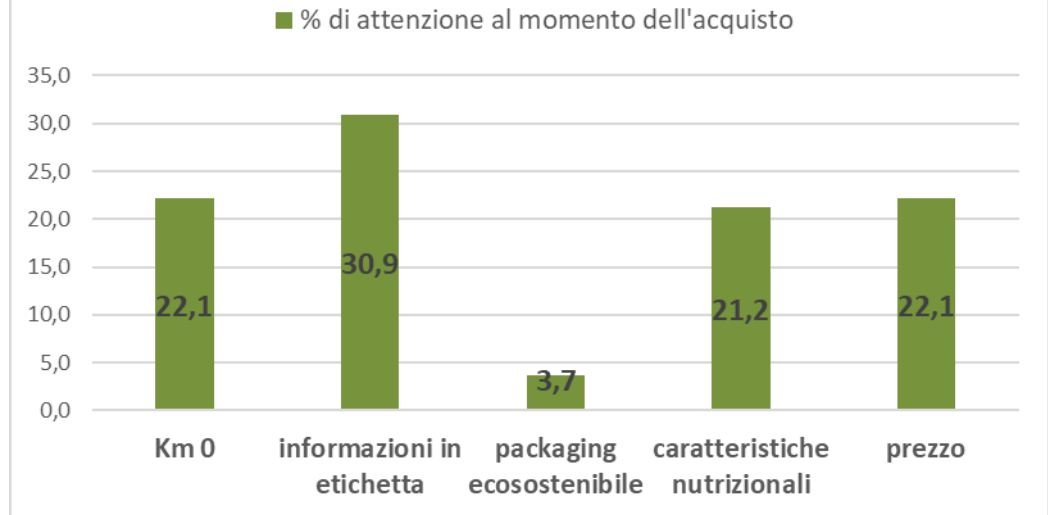
Questionario informativo

Abitudini di consumo e acquisto

Quante volte alla settimana consuma PR DOP?

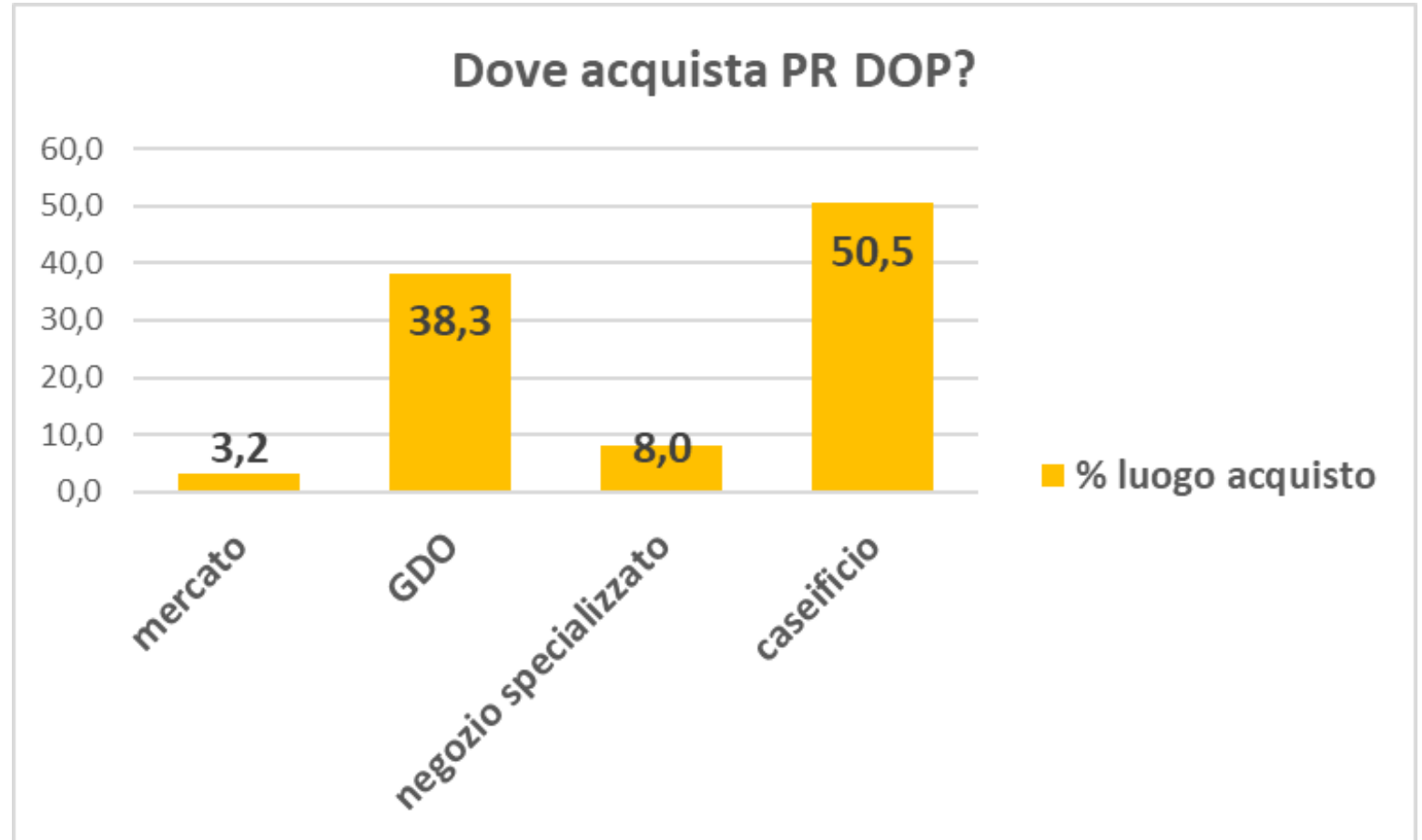


A quali aspetti presta più attenzione quando fa la spesa?



74,6%

Questionario informativo Abitudini di consumo e acquisto



Questionario informato

59% conosce produttori PR DOP che impiegano latte di bovine alimentate anche con erba

78,4% ritiene molto importante che il formaggio abbia un miglior profilo in acidi grassi

65% risulta disposto a spendere di più:

- **il 43% fino a 2,5€ al Kg e**
- **Il 13% fino a 3,5 € al Kg rispetto al prezzo di mercato odierno**



Consumer test su Parmigiano Reggiano

1. Test di gradimento

2. Test CATA

PARTE 2 - TEST DI ACCETTABILITA' **FORMAGGIO**

- Valutare il livello di gradimento per ciascun carattere

Aspetto visivo:

estremamente sgradito
 molto sgradito
 moderatamente sgradito
 leggermente sgradito
 né gradito né sgradito
 leggermente gradito
 moderatamente gradito
 molto gradito
 estremamente gradito

Sapore:

estremamente sgradito
 molto sgradito
 moderatamente sgradito
 leggermente sgradito
 né gradito né sgradito
 leggermente gradito
 moderatamente gradito
 molto gradito
 estremamente gradito

Struttura/Consistenza:

estremamente sgradito
 molto sgradito
 moderatamente sgradito
 leggermente sgradito
 né gradito né sgradito
 leggermente gradito
 moderatamente gradito
 molto gradito
 estremamente gradito

Giudizio complessivo:

estremamente sgradito
 molto sgradito
 moderatamente sgradito
 leggermente sgradito
 né gradito né sgradito
 leggermente gradito
 moderatamente gradito
 molto gradito
 estremamente gradito

Osservazioni personali:

Acquisterebbe questo prodotto sì no



TEST CATA - Parmigiano Reggiano da latte di bovine alimentate anche con erba verde

Selezioni le parole che ritieni appropriate a descrivere il formaggio Parmigiano Reggiano ottenuto da latte di bovine la cui razione è stata integrata con erba fresca.

artigianale	<input type="checkbox"/>	saporito	<input type="checkbox"/>
salutare	<input type="checkbox"/>	genuino	<input type="checkbox"/>
commerdale	<input type="checkbox"/>	rustico	<input type="checkbox"/>
eco-sostenibile	<input type="checkbox"/>	ricercato	<input type="checkbox"/>
delicato	<input type="checkbox"/>	tradizionale	<input type="checkbox"/>
familiare	<input type="checkbox"/>	antico	<input type="checkbox"/>
industriale	<input type="checkbox"/>	innovativo	<input type="checkbox"/>
naturale	<input type="checkbox"/>	artificiale	<input type="checkbox"/>
nutriente	<input type="checkbox"/>	confortante	<input type="checkbox"/>
energetico	<input type="checkbox"/>	semplice	<input type="checkbox"/>
profumato	<input type="checkbox"/>	erbaceo	<input type="checkbox"/>

Consumer test su Parmigiano Reggiano

Caseifici:



A Z I E N D A
A G R I C O L A
B I O L O G I C A

La Villa

Consumer test su Parmigiano Reggiano

Parmigiano Reggiano maggio 2020
(24 mesi)



Consumer test su Parmigiano Reggiano

Laboratorio sensoriale di CRPA



Consumer test su Parmigiano Reggiano

BLIND/ATTESO/REALE

1. Test di gradimento

2. Test CATA

PARTE 2 - TEST DI ACCETTABILITA'

FORMAGGIO

- Valutare il livello di gradimento per ciascun carattere

Aspetto visivo:

	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
estremamente sgradito	molto sgradito	moderatamente sgradito	leggermente sgradito	né gradito né sgradito	leggermente gradito	moderatamente gradito	molto gradito	estremamente gradito	

Sapore

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
estremamente sgradito	molto sgradito	moderatamente sgradito	leggermente sgradito	né gradito né sgradito	leggermente gradito	moderatamente gradito	molto gradito	estremamente gradito	

Struttura/Consistenza

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
estremamente sgradito	molto sgradito	moderatamente sgradito	leggermente sgradito	né gradito né sgradito	leggermente gradito	moderatamente gradito	molto gradito	estremamente gradito	

Giudizio complessivo:

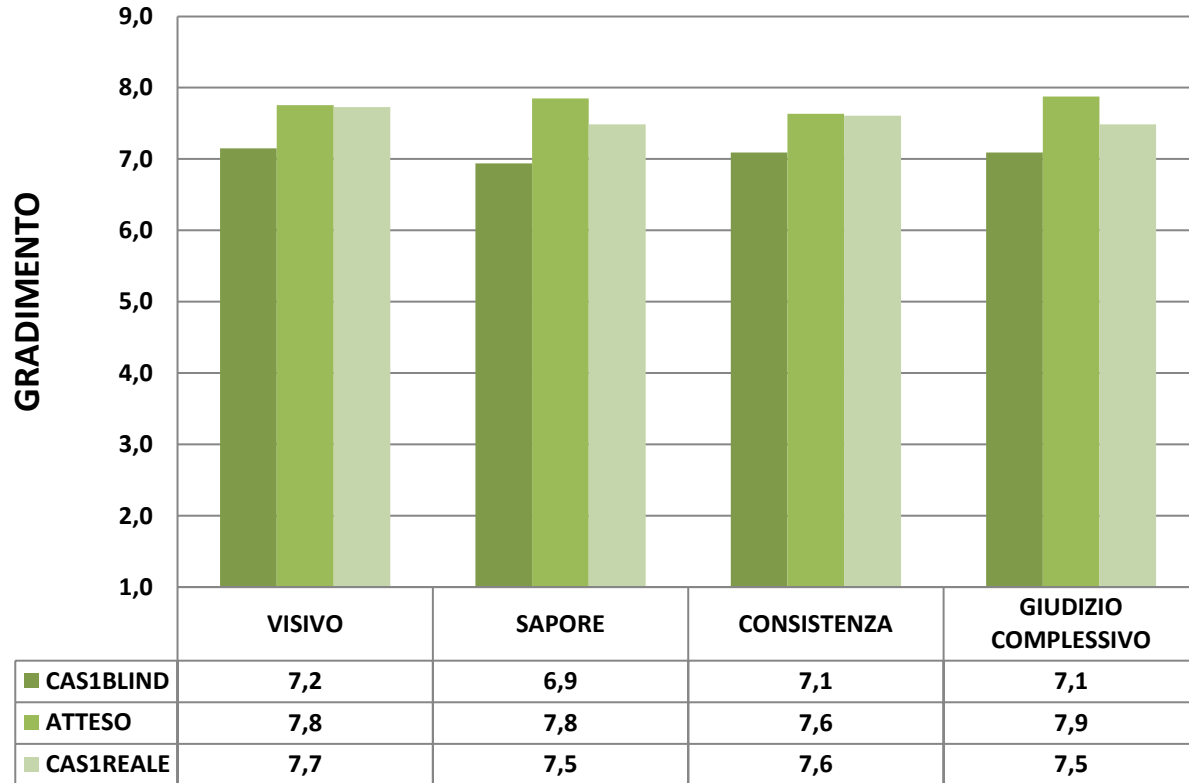
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
estremamente sgradito	molto sgradito	moderatamente sgradito	leggermente sgradito	né gradito né sgradito	leggermente gradito	moderatamente gradito	molto gradito	estremamente gradito	

Osservazioni personali:

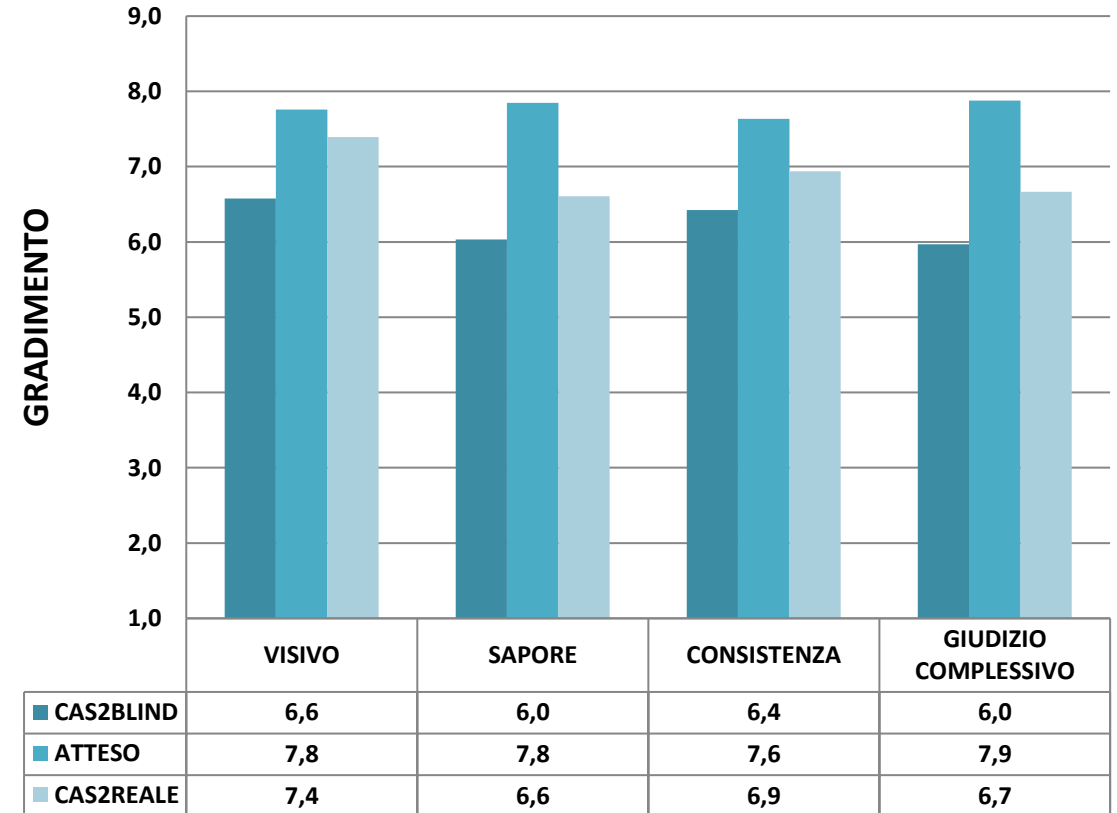
Acquisterebbe questo prodotto sì no

Test di gradimento BLIND/ATTESO/REALE

CASEIFICIO1

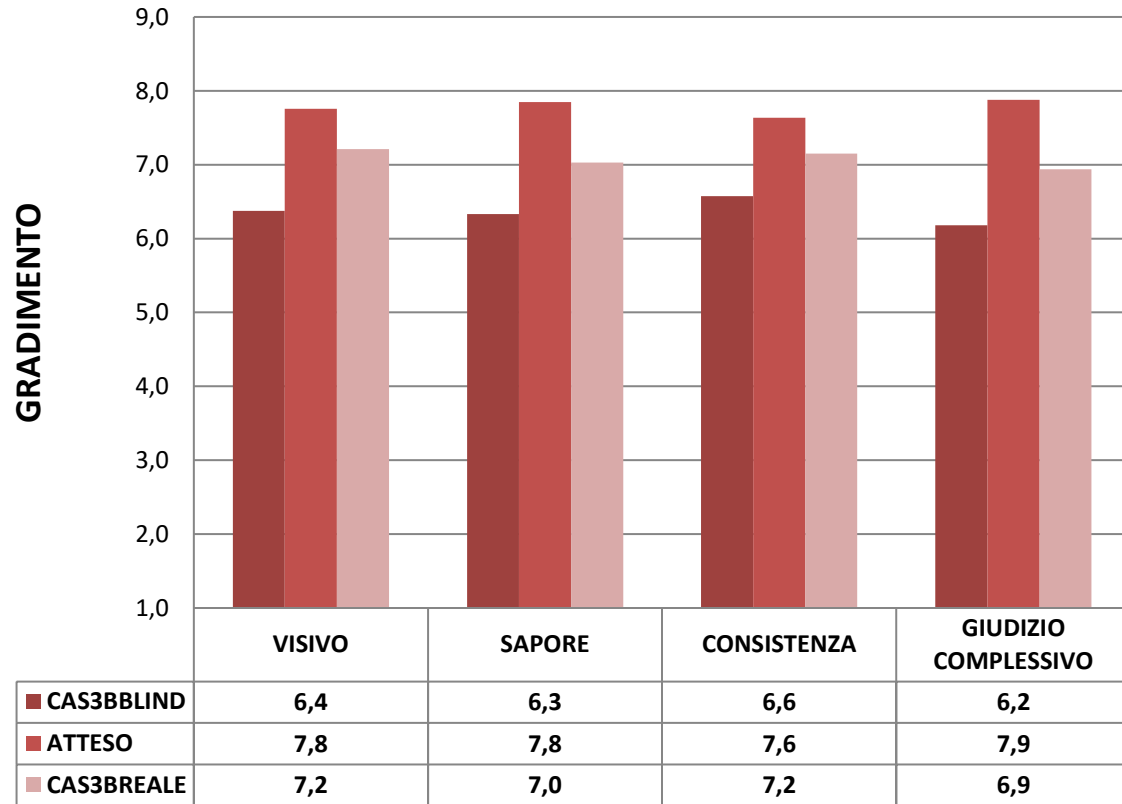


CASEIFICIO2

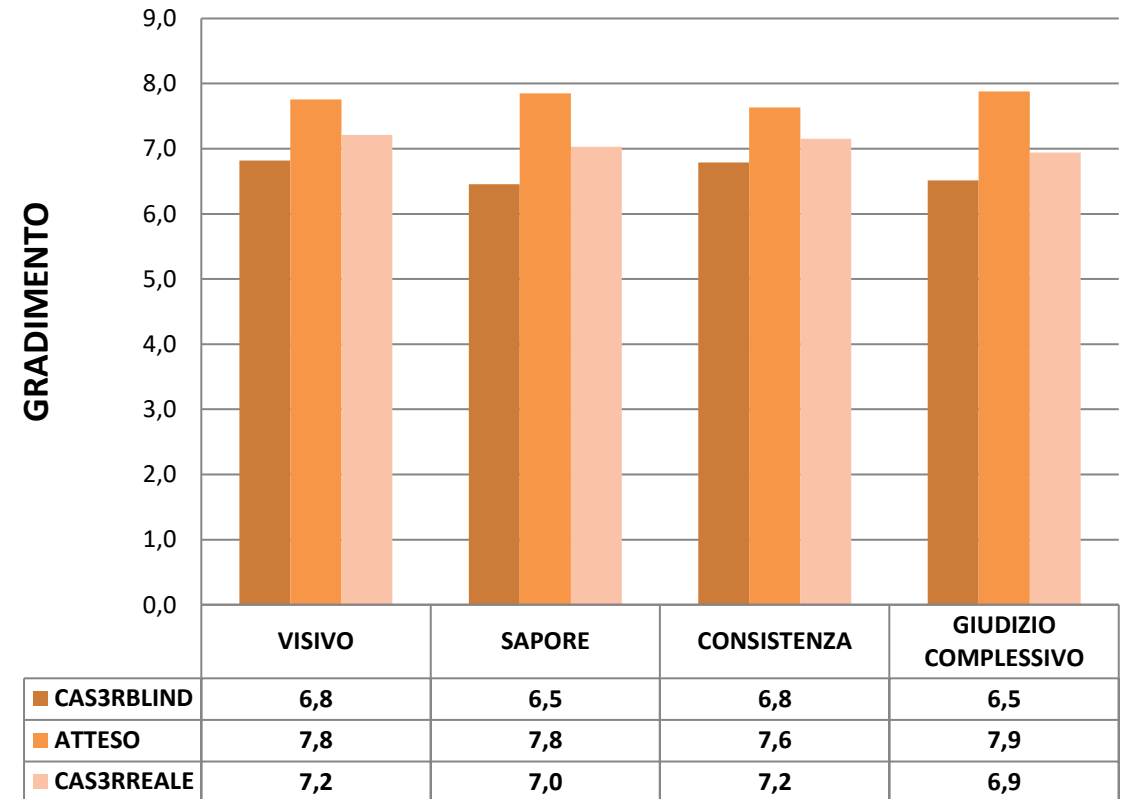


Test di gradimento BLIND/ATTESO/REALE

CASEIFICIO 3-RAZZA BRUNA



CASEIFICIO 3 -RAZZA ROSSA



Consumer test su Parmigiano Reggiano

1. Test di gradimento

2. Test CATA



Considerazioni finali

- L'impiego di erba fresca nell'alimentazione delle vacche da latte per PR DOP è percepito positivamente dal consumatore.
- Una corretta e completa informazione sulla tipologia di alimentazione delle bovine con integrazione di erba migliora il gradimento da parte del consumatore
- Il 65% degli intervistati ha dichiarato di essere disposto a spendere di più per PR DOP ottenuto da latte di vacche nella cui razione sia presente anche erba fresca.

Il gradimento del consumatore per un Parmigiano Reggiano da latte di vacche alimentate con erba verde

CONVEGNO FINALE

**L'impiego del
foraggio verde
come risorsa per la
sostenibilità della
produzione di
Parmigiano
Reggiano in
montagna**

**Evento
webinar 10.30-12.30
06 giugno 2023**

Grazie per l'attenzione!

<http://prgreendeal.crpa.it/>



Divulgazione a cura di Centro Ricerche Produzioni Animali – C.R.P.A. S.p.a.
Autorità di Gestione: Direzione Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna.
Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 — Tipo di operazione 16.1.01 — Gruppi operativi del partenariato europeo per la produttività e la sostenibilità dell'agricoltura — Focus Area 3A - Migliorare la competitività dei produttori primari integrandoli meglio nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, la creazione di un valore aggiunto per i prodotti agricoli, la promozione dei prodotti nei mercati locali, le filiere corte, le associazioni e organizzazioni di produttori e le organizzazioni interprofessionali — Progetto "Parmigiano Reggiano Green Deal - L'impiego del pascolo e dell'erba a supporto di un modello di sviluppo sostenibile per le aree di montagna del Parmigiano Reggiano".

