

Valorizzazione commerciale del Parmigiano Reggiano basata sulla diversificazione produttiva e certificazioni aggiuntive alla DOP: biologico e benessere animale

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

Ethical cheese

Tematica

Agricoltura biologica

Focus Area

3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni

Periodo

2019 - 2022

Durata

36 mesi

Partner (n.)

8

Regione

Emilia-Romagna

Comparto

Zootecnia - bovini/bufalini

Localizzazione

ITH52 - Parma

ITH53 - Reggio nell'Emilia

Costo totale

€249.369,80

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP003: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Emilia Romagna

Parole chiave

Allevamento e benessere animale

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Pratiche agricole

Sito web



Obiettivi

L'organizzazione di una filiera produttiva del Parmigiano Reggiano con plus di qualità aggiuntivi alla DOP, capaci di cogliere le richieste del consumatore attento all'eticità delle produzioni così come alla sostenibilità che sottende al cibo che acquista.

Si punta alla valorizzazione commerciale che questi plus possono dare al formaggio (export), ai consumatori interessati ai metodi con cui gli alimenti sono ottenuti. Gli elementi di eticità e sostenibilità individuati per la filiera sono il benessere animale e più in generale il biologico, come scelta produttiva a connotazione non intensiva.

Risultati

Un altro aspetto da non sottovalutare è quello che attraverso Ethical Cheese è stato possibile capire quanto un protocollo come questo possa "pesare" sull'ambiente.

Inoltre, Ethical Cheese ha permesso di verificare la possibilità di migliorare la produzione foraggera e l'utilizzo razionale del pascolamento nelle aziende da latte, con lo scopo di diminuire il ricorso ad alimenti provenienti da fuori azienda e la corretta ed efficace valorizzazione dei reflui zootecnici ai fini ammendanti e nutritivi nelle aziende.

Attività

- Fattibilità. Indagine con la GDO e individuazione di disciplinari idonei al PR.
- Interventi di miglioramento in stalla.
- Messa a punto un protocollo ad alto contenuto di benessere animale
- animale completo di sistemi di controllo e verifica della sostenibilità nelle

Valorizzazione commerciale del Parmigiano Reggiano basata sulla diversificazione produttiva e certificazioni aggiuntive alla DOP: biologico e benessere animale

2/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/valorizzazione-commerciale-del-parmigiano-reggiano>

<https://www.fondazionecrpa.it/prodotto/goi-ethic-al-cheese/>

Stato del progetto
completato

- 15 aziende biologiche della filiera Montanari & Gruzza.
- Interventi di miglioramento della produzione foraggera.
 - Mappatura della produzione di foraggio nell'azienda da latte biologica di montagna e messa in atto idonee pratiche agronomiche per la salvaguardia e l'incremento della fertilità del suolo.
 - Analisi tecnico economica finale relativa alla fase post interventi (benessere animale e pascolo).

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Montanari e Garuzza S.p.A.	Via I. Newton, 38 42100 Reggio Emilia RE Italia	0522 944251	margherita.montanari@montanarigruzza.it
Partner	C.R.P.A. S.p.A.	V.le Timavo 42/2 42121 Reggio Emilia RE Italia	0522 436999	info@crpa.it
Partner	Agricola Valparma S.r.l. - Società Agricola	Via Della Pieve, 40 43028 Tizzano Val Parma PR Italia		
Partner	Bertoni Srl	Via E. Dalai, 17 42045 Luzzara RE Italia	0522 976045	info@bertoniformaggi.it
Partner	Societa' Agricola Conforti	Via Case Nuove, 27 43022 Basilicanova PR Italia	0521 681226	
Partner	DINAMICA s.c.a r.l.	Via Bigari 3 40128 Bologna BO Italia	051 360747	info@dinamica-fp.it

Valorizzazione commerciale del Parmigiano Reggiano basata sulla diversificazione produttiva e certificazioni aggiuntive alla DOP: biologico e benessere animale

3/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/valorizzazione-commerciale-del-parmigiano-reggiano>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Fondazione CRPA Studi Ricerche	Viale Timavo 43/2 42121 Reggio Emilia RE Italia	0522-436999	info@fondazionecrpa.it
Partner	Societa' Agricola Il Bosco	Località Bosco 43028 Tizzano Val Parma PR Italia		

Innovazioni

Descrizione

- Verificare quali disciplinari commerciali internazionali basati su protocolli con alti standard di benessere animale possono essere applicati alla realtà del Parmigiano Reggiano;
- verificare quali siano i mercati esteri più interessati a questi nuovi prodotti attraverso, in particolare, l'opinione dei rappresentanti della GDO straniera;
- verificare la sostenibilità economica della nuova filiera ETHICAL CHEESE considerando per ogni singola azienda i costi di investimento e di gestione per adeguarsi, i possibili vantaggi dovuti al miglioramento del benessere animale in allevamento e al maggiore prezzo di vendita del Parmigiano Reggiano.
- verificare la sostenibilità ambientale della nuova filiera ETHICAL CHEESE;
- verificare la possibilità di migliorare la produzione foraggera e di utilizzo razionale del pascolamento nelle aziende da latte biologiche di montagna, con lo scopo di diminuire il ricorso ad alimenti provenienti da fuori azienda;
- verificare la corretta ed efficace valorizzazione dei reflui zootecnici ai fini ammendanti e nutritivi nelle aziende di montagna;
- sensibilizzare il comparto e i portatori d'interesse con attività di formazione, disseminazione tecnicocientifica, didattica e divulgazione anche attraverso le reti PEI.

Risultati

Un altro aspetto da non sottovalutare è quello che attraverso Ethical Cheese è stato possibile capire quanto un protocollo come questo possa "pesare" sull'ambiente.

Inoltre, Ethical Cheese ha permesso di verificare la possibilità di migliorare la produzione foraggera e l'utilizzo razionale del pascolamento nelle aziende da latte, con lo scopo di diminuire il ricorso ad alimenti provenienti da fuori azienda e la corretta ed efficace valorizzazione dei reflui zootecnici ai fini ammendanti e nutritivi nelle aziende.

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	https://www.fondazionecrpa.it/prodotto/goi-ethical-cheese/	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto

Valorizzazione commerciale del Parmigiano Reggiano basata sulla diversificazione produttiva e certificazioni aggiuntive alla DOP: biologico e benessere animale

4/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/valorizzazione-commerciale-del-parmigiano-reggiano>

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Pagina web del progetto su CRPA	https://goi.crpa.it/nqcontent.cfm?a_id=21322&tt=t_bt_a	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Pagina web sul sito del capofila	https://www.montanari-gruzza.it/news/elenco/ethical-cheese.html	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto