

Miscellanea

Fotografia
Parco dello Stelvio
Un percorso
di 12 immagini

» Alcuni dei luoghi più suggestivi immersi nel Parco nazionale dello Stelvio, tra i 700 e i 2.000 metri di altitudine, ospitano un percorso di 12 fotografie (11 in bianco e nero e una a colori), opera di Jérôme Sessini, dell'agenzia fotografica Magnum Photos. Gli scatti descrivono la realtà e la vita della montagna, tra siccità e cambiamenti climatici.

Parmigiano protagonista

Negli ultimi 5 anni la produzione in montagna aumentata del 12% Il Consorzio: «Sta funzionando il nostro progetto di valorizzazione»

» Grazie a una politica di rilancio articolata in importanti interventi, il Consorzio del Parmigiano Reggiano Dop ha stimolato la produzione del Parmigiano Reggiano in Montagna, invertendo una tendenza alla decrescita che aveva colpito il comparto fino al 2014.

Infatti, nonostante la Dop possa vantare una biodiversità unica data dalla produzione di latte con 4 razze bovine diverse, di cui 3 autoctone del territorio, una produzione da agricoltura biologica e quella di montagna, nel decennio 2000-2010 nei territori di montagna dell'area di produzione si è assistito alla chiusura di 60 caseifici, con una riduzione del 10% di produzione del latte. Deficit che è stato azzerato dal 2014 ad oggi grazie all'avvio del Piano di Regolazione offerta, che, tra le altre misure, ha previsto sconti specifici per i produttori e i caseifici ubicati in zone di montagna e il bacino "montagna" per le quote latte.

Secondo i dati forniti dal Consorzio del Parmigiano Reggiano, tra il 2016 e il 2021 la produzione di forme di Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna è aumentata del 12% rispetto al 2014. Crescita a doppia cifra (+15%) anche per la produzione di latte, sempre nello stesso periodo. Un chiaro segno che la strategia di rilancio e valorizzazione studiata dal Consorzio sta funzionando.

«La produzione nelle zone di Montagna è una delle caratteristiche del Parmigiano Reggiano da sempre. - ha sottolineato Nicola Bertinel-



Nel 2021
Oltre il 20% della produzione totale della DOP, circa 850.000 forme, si è concentrata negli oltre 87 caseifici di Montagna sparsi tra le province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna.

li, presidente del Consorzio - Nella dorsale appenninica da Bologna, a Modena, a Reggio Emilia a Parma, si realizza circa il 20% della produzione. Le aree di montagna da un lato soffrono di condizioni svantaggiate e maggiori costi di produzione, ma dall'altro la permanenza di una solida produzione agricola-zootecnica in questo territorio rappresenta un pilastro economico e sociale di interesse di tutta la comunità locale. Ecco perché è fondamentale che il Consorzio abbia messo in campo interventi che mirano alla diffusione e valorizzazione del Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna, e che continui a farlo

anche nei prossimi anni a venire».

Il Parmigiano Reggiano, infatti, continua a essere il più importante prodotto DOP ottenuto in montagna: basti pensare che nel 2021 oltre il 20% della produzione totale della DOP, circa 850.000 forme, si è concentrata negli oltre 87 caseifici di Montagna sparsi tra le province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna. Sono 915 gli allevatori coinvolti, per una produzione annuale di 4,35 milioni di quintali di latte.

Un'attività preziosissima dal punto di vista sociale per mantenere attiva la dorsale appenninica tra Bologna e Parma grazie al lavoro nelle

Il re dei formaggi
La stagionatura delle forme.

foraggiare e in caseificio.

«Il Parmigiano Reggiano rappresenta uno dei biglietti da visita dell'Emilia-Romagna nel mondo - commenta Stefano Bonaccini, presidente della Regione Emilia-Romagna che, sabato alle 10 salirà a Casina per il momento inaugurale della 56^a Fiera del Parmigiano Reggiano -. Un esempio di altissima qualità produttiva e capacità imprenditoriale, come raccontano i numeri degli ultimi mesi nonostante le tante difficoltà del periodo. Una crescita che mantiene intatta, e anzi ne fa punto di forza, la profonda relazione con il territorio, dimostrata anche dal coraggio e dalla forza di reazione che hanno fatto seguito al dramma del terremoto di dieci anni fa».

Altro segnale positivo è

rappresentato dai cambiamenti generazionali all'interno dei caseifici e nelle comunità di territorio: l'età media dei produttori si va abbassando dai 57 anni di media ai 30-40 di oggi. Questo segnale manifesta la fiducia che i giovani pongono nel Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna e nel futuro della produzione.

I prossimi risultati a cui mira il Consorzio sono sostenere il valore aggiunto del formaggio prodotto in montagna e il suo consolidamento commerciale. Obiettivi da raggiungere grazie al "Progetto Territorio Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna" che definisce oltre a quanto già previsto dai Regolamenti comunitari legati all'origine, una valutazione di qualità aggiuntiva da effettuarsi al ventiquattresimo mese di stagionatura.

A parlare è Guglielmo Gagnani, vicepresidente del Consorzio: «Preso atto dei risultati raggiunti con il consolidamento della produzione nelle zone di montagna, ora la sfida è riuscire a rafforzare il valore commerciale del Parmigiano Reggiano di Montagna per avere un posizionamento nel mercato che riesca a rendere sostenibile tale produzione nel tempo».

E Alessio Mammi, assessore regionale all'Agricoltura sottolinea: «Per la Regione Emilia-Romagna il sostegno al nostro Appennino e alle aree interne è prioritario: si tratta di una scelta politica chiara, che perseguiamo ogni giorno. Il valore che si genera in montagna, si diffonde di conseguenza in tutto il territorio regionale e ha importanti effetti sociali, economici, ambientali e sulla qualità delle produzioni e della biodiversità. Il Parmigiano di Montagna, la sua bontà e qualità, il sostegno alla filiera lattiero casearia, agli allevamenti e alle aziende agricole sono capisaldi economici da sostenere e promuovere, per garantire reddito alle imprese e lavoro sul territorio. Nel settennio 2014- 2022 sono stati concessi alle imprese agricole e agroalimentari tramite il programma di sviluppo rurale 1 miliardo e 380 milioni di contributi. Di questi, il 42% delle risorse localizzabili sono andate ai territori di montagna. Lo stesso faremo con la nuova programmazione 2023-2027, tramite misure rivolte direttamente ai territori montani e il riconoscimento di criteri prioritari nei bandi».

Appennino reggiano Ricco calendario di appuntamenti

Da domani la festa di Casina

» Giunge alla 56esima edizione la Fiera del Parmigiano Reggiano di Casina, comune dell'Appennino reggiano. E si tratta di una delle iniziative promosse dal Consorzio per promuovere il Parmigiano prodotto in montagna.

Ricco il calendario della Fiera, in programma dal domani a lunedì: stand gastronomici, apertura di tutte le attività commerciali del paese ed eventi culturali e di intrattenimento che animeranno le strade e le piazze. A garantire il divertimento saranno artisti di strada e gruppi musicali e di ballo liscio.

Un appuntamento molto atteso è quello di lunedì, quando

è prevista la 10^a edizione del Palio Città di Casina: verrà premiato il miglior Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna dell'annata. Seguirà la Gara di taglio della forma, competizione tra casari degli Appennini.

Foodies e turisti in arrivo a Casina potranno poi salire su una mongolfiera per ammirare il panorama, assaggiare prelibatezze, visitare i caseifici per scoprire come nasce il Parmigiano Reggiano.

Novità 2022, una speciale collaborazione: quest'anno il vino della Valpolicella sarà ospite d'onore della Fiera del Parmigiano Reggiano, un connubio di sapori per unire due eccellenze dell'e-

nogastronomia italiana. Durante la fiera saranno presenti alcuni stand di cantine provenienti da Sant'Ambrogio di Valpolicella con degustazioni in abbinamento al Parmigiano Reggiano.

Ecco il programma
DOMANI
Ore 16, Castello di Sarzano - Nell'ambito del progetto Scuola del Paesaggio del Parmigiano Reggiano di Montagna: - convegno «LIFE agricolture. Un patto per il Suolo per l'agricoltura dell'Appennino Emilian» a seguire - inaugurazione della mostra «Una finestra sul tempo»
ore 21.30 - Chiosco del Parco Pineta Concerto Acoustic Pit Stop live

L'evento
Numerosi appuntamenti nel programma della festa arrivata alla 56esima edizione.

SABATO

Ore 8.30, viale Caduti per la libertà e via Roma- Apertura del mercato ambulante e agroalimentare lungo le vie del paese Stand del Parmigiano Reggiano dove si può acquistare l'originale Parmigiano Reggiano di Montagna proveniente dalle 4 province produttrici. **Dalle ore 9**, zona PEEP - Dimostrazioni di discipline sportive cinofile: Dog Balance Fit CSEN e Hooper. **Ore 10.30**, piazza IV Novembre - Inaugurazione, alla presenza delle autorità, della 56^a Fiera del Parmigiano Reggiano prodotto di Montagna. **Dalle 17 alle 19**, zona PEEP- Laboratori e attività di gioco per bambini

dalle ore 18 - zona Area Consorzio / ECU Mongolfiera: scopri il paesaggio dall'alto. **Ore 18.30**, zona PEEP - Pole_Xtra, spettacolo di pole dance della scuola Pilates & Co ASD a seguire - Concerto Whole Tone Trio con Noe Tommasini. **Ore 21**, piazza Agorà - Concerto Fuori Controllo live band

DOMENICA
Ore 8.30: viale Caduti per la libertà e via Roma- Apertura del mercato ambulante e agroalimentare lungo le vie del paese. Stand del Parmigiano Reggiano dove acquistare l'originale Parmigiano Reggiano di Montagna proveniente dalle 4 province produttrici

Dalle 9: zona PEEP - Dimostrazioni di discipline sportive cinofile: Dog Balance Fit CSEN e Hooper

dalle 17 alle 19 - zona PEEP Laboratori e attività di gioco per bambini