AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

Agroalimentare - *Parmigiano Reggiano al Cibus con iniziative sui suoi 90 anni e per la biodiversità*

Parma - 02 mag 2024 (Prima Pagina News) **Da martedì 7 a venerdì 10 maggio, lo stand del Consorzio sarà non solo la "Piazza dei Caseifici", in cui si alterneranno ben 35 produttori, ma anche l'epicentro degli incontri con gli stakeholder del trade italiano e internazionale e degli appuntamenti della Dop.**

Dal formaggio prodotto in montagna alle biodiversità, dalle celebrazioni per i 90 anni del Consorzio alle iniziative per la valorizzazione delle Indicazioni geografiche, sempre tenendo al centro il business: questo il ricco programma con cui il Parmigiano Reggiano torna protagonista a Cibus 2024, Salone Internazionale dell'alimentazione, la più importante fiera dedicata all'agroalimentare italiano a cui parteciperanno più di 3.000 brand e oltre 1.000 buyer internazionali, alle Fiere di Parma da martedì 7 a venerdì 10 maggio. Lo stand del Consorzio (pad. 02 B014) sarà non solo la "Piazza dei Caseifici", in cui si alterneranno ben 35 produttori, ma anche l'epicentro degli incontri con gli stakeholder del trade italiano e internazionale e degli appuntamenti della Dop. La fiera è stata l'occasione per trattare il tema dell'utilizzo di Parmigiano Reggiano come ingrediente caratterizzante in prodotti alimentari (ovvero tutti i prodotti composti, elaborati o trasformati che recano nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità il riferimento a una denominazione protetta), un mercato sta crescendo velocemente: basti pensare che nel 2023 l'industria è stata il secondo canale distributivo per la Dop, con una percentuale che si è attestata al 17,1%. Una dimostrazione del valore aggiunto che fornisce l'uso del nome della Dop nell'etichettatura è il Pesto Barilla con basilico da agricoltura sostenibile e Parmigiano Reggiano, prodotto leader nel mercato mondiale del pesto, al centro dell'evento Barilla e Parmigiano Reggiano Dop in un connubio di gusti sostenibili (martedì 7 maggio alle 13:00 presso lo stand Barilla, pad.6 E016), durante il quale lo chef Marcello Zaccaria di Academia Barilla, fornito di pesto Barilla e di due forme stagionate 12 e 14 mesi, darà la possibilità agli ospiti e clienti Barilla già presenti e prenotati allo stand di degustare il matrimonio tra le due realtà simbolo della Parma Food Valley, della cucina italiana e della dieta mediterranea. Il Consorzio ha dunque salutato con grande favore la firma del nuovo Regolamento UE 2024/1143 sulle Indicazioni geografiche, che entrerà in vigore il 13 maggio e conterrà un articolo sui prodotti trasformati che utilizzano come caratterizzante un'Indicazione geografica, che recepisce alcuni principi generali già applicati dal Consorzio, quali l'obbligo a non utilizzare prodotti comparabili e a usare una quantità minima dell'IG al fine di caratterizzare il gusto del prodotto. Inoltre, sarà obbligatorio per l'operatore stabilito nell'UE notificare preventivamente ai consorzi l'intenzione di commercializzare un prodotto che utilizza una IG come ingrediente caratterizzante. Il nuovo Regolamento si affianca all'attuale Dec. Lgs. 297/04 italiano che,

già dal 2004, prevede che i consorzi debbano autorizzare i prodotti trasformati che usano un IG come ingrediente caratterizzante. Il Consorzio del Parmigiano Reggiano attualmente dà l'autorizzazione quando la Dop è presente al 4% sul prodotto finito minimo e al 15% per i prodotti lattiero-caseari come le creme e i formaggini fusi. Nel corso di Cibus, il Consorzio parteciperà inoltre a importanti convegni. Il primo appuntamento sarà Il Dop è servito. L'impegno di AFIDOP e FIPE per la valorizzazione dei formaggi certificati nella ristorazione, nel quale l'Associazione Italiana dei Formaggi Dop e Igp e la Federazione Italiana Pubblici Esercizi lanceranno le prime linee guida per garantire una maggiore tutela e valorizzazione dei prodotti caseari certificati nei ristoranti: un patto per promuovere in Italia e all'estero i due comparti strategici del cibo Dop Made in Italy, con un valore al consumo di 8,6 miliardi di euro, e della ristorazione, che con i suoi 92 miliardi di euro di consumi è un punto di riferimento fondamentale delle produzioni agroalimentari di qualità (martedì 7 maggio, ore 12:30, pad. 2 - Sala spazio 2). Il tema dell'utilizzo come ingredienti dei prodotti a Indicazione geografica verrà approfondito durante IG4Ingredients. Indicazioni geografiche e industria alimentare: nuove opportunita? di collaborazione virtuosa, a cura di OriGIn Italia, a cui parteciperanno Nicola Bertinelli e Riccardo Deserti, rispettivamente presidente e direttore del Consorzio del Parmigiano Reggiano (mercoledì 8 maggio alle ore 10:30, Sala Pietro Barilla - pad.1). Si proseguirà con L'agroalimentare parmense: i risultati e le iniziative delle diverse filiere per la valorizzazione del territorio, a cura di Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy, in cui verranno commentati i dati economici dell'agroalimentare parmense che la Fondazione, con il brand Parma Food Valley, rappresenta attraverso sei filiere: Parmigiano Reggiano Dop, Prosciutto di Parma Dop, latte, pasta, pomodoro e alici. Tra i relatori sarà presente Nicola Bertinelli (mercoledì 8 maggio alle ore 16:00, Sala Workshop - pad. 4). Non mancherà poi l'occasione di porre un ulteriore tassello nel mosaico delle celebrazioni per il 90° anniversario dalla fondazione del Consorzio, mercoledì 8 maggio alle ore 18:30, con l'evento 90 anni nel futuro. Confezionamento in zona di origine: dieci anni di sviluppo nel monumentale spazio dei Voltoni del Guazzatoio del Palazzo della Pilotta. Nei quattro giorni di Cibus, inoltre, lo stand del Consorzio si trasformerà nella "Piazza dei Caseifici", in cui ben 35 produttori metteranno in mostra tutto il ventaglio di offerta della Dop. Martedì 7 maggio, otto caseifici offriranno una panoramica della produzione in montagna: il Parmigiano Reggiano è infatti la più importante Dop ottenuta in questo ecosistema, con una produzione che è pari a oltre 850.000 forme su un totale di 4 milioni. Inoltre, il Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna", progetto lanciato nel 2016 per dare maggiore sostenibilità allo sviluppo di quest'area e offrire ai consumatori garanzie aggiuntive legate all'origine e alla qualità del formaggio. Mercoledì 8 sarà il turno degli 11 caseifici vincitori dei Palii del Parmigiano Reggiano 2023 (gare annuali in cui campioni di 24-26 mesi vengono valutati da una giuria composta da assaggiatori certificati della APR - Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano), ai quali in marzo è stato assegnato l'inedito premio Casello d'Oro nel corso di una serata evento all'Ambasciata d'Italia a Parigi. Giovedì 9 sarà invece all'insegna della biodiversità: otto caseifici dimostreranno con una selezione dei loro prodotti come i soli tre ingredienti (latte, sale e caglio) del Parmigiano Reggiano possano essere declinati nella varietà delle razze bovine (frisona italiana, bianca modenese, bruna, rossa reggiana), delle stagionature (dai 12 agli oltre 60 mesi) e dei prodotti "certificati"

(oltre al Prodotto di Montagna, anche il Kosher, l'Halal e il Biologico), offrendo gusti, sapori, sfumature ed emozioni estremamente variegati. Infine, venerdì 10 si alterneranno altri otto produttori con un particolare focus sui caseifici impegnati nell'offerta del turismo enogastronomico, un vero e proprio pilastro valoriale per il Consorzio, che vede nell'esperienza diretta della visita il metodo più efficace per spiegare i valori e le distintività del Parmigiano Reggiano. Nel 2023, i visitatori totali nei caseifici del comprensorio sono stati 170.000, in aumento del 10% sul 2022. Di questi, 44.600 visitatori (+19% sul 2022), di cui la metà provenienti dall'estero, hanno prenotato la visita tramite il portale dedicato sul sito del Consorzio. A questi numeri contribuisce Caseifici Aperti, la manifestazione promossa dal Consorzio che due volte all'anno offre agli appassionati la possibilità di visitare i caseifici partecipanti e scoprire i segreti della lavorazione della Dop (l'edizione di ottobre 2024 è prevista per sabato 5 e domenica 6 ottobre). I due appuntamenti del 2023 hanno infatti registrato 24.500 partecipanti, con un aumento del 19,5% sul 2022. "Per il Parmigiano Reggiano è sempre un onore e un piacere partecipare a Cibus", ha dichiarato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. "È la fiera a cui siamo più legati, ci sentiamo "a casa nostra", data anche la presenza di molti nostri produttori. Per noi rappresenta non solo una vetrina internazionale e un luogo di incontro privilegiato, ma anche e soprattutto un palcoscenico dal quale possiamo raccontare agli stakeholder, agli importatori, alla stampa di settore le progettualità che stanno impegnando il Consorzio, in particolare sui versanti della sostenibilità, della biodiversità e della valorizzazione delle Indicazioni geografiche. Infine, riteniamo sia la cornice perfetta per proseguire i festeggiamenti per i 90 anni del nostro Consorzio, il più antico d'Italia per quanto concerne i prodotti alimentari, fondato il 27 luglio 1934 e votato alla tutela, alla difesa e alla promozione di questa eccellenza millenaria, per salvaguardarne la tipicità e pubblicizzarne la conoscenza nel mondo. La nostra Dop è un prodotto che nasce da un sogno: quello della comunità della zona di origine, di coloro che in un piccolo territorio sono stati capaci di creare un'icona del Made in Italy amata dai consumatori in Italia e all'estero, unica e inimitabile proprio perché inscindibilmente legata alle sue radici".

(Prima Pagina News) Giovedì 02 Maggio 2024

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it