

Comunicato stampa

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

Reggio Emilia, 19 aprile 2021 - Organizzare una filiera produttiva del Parmigiano Reggiano con plus di qualità aggiuntivi alla DOP, capaci di cogliere le richieste del consumatore attento all'eticità e alla sostenibilità delle produzioni è lo scopo del Gruppo Operativo per l'Innovazione *Ethical Cheese - Valorizzazione commerciale del Parmigiano Reggiano basata sulla diversificazione produttiva e certificazioni aggiuntive alla DOP: biologico e benessere animale*.

Operativo da settembre 2019, il progetto punta alla valorizzazione commerciale di standard più elevati di benessere animale e ridotto uso di farmaci applicati al formaggio DOP, attraverso l'organizzazione di una filiera corta, molto specializzata e rivolta alla commercializzazione sul mercato domestico e all'estero, verso Paesi particolarmente sensibili a queste tematiche.

Per raggiungere i risultati prefissati, *Ethical Cheese* intende valutare gli aspetti tecnici e organizzativi di una filiera produttiva del Parmigiano Reggiano DOP, che fonda la sua specificità su elevati standard di benessere animale, considerandone le problematiche (anche economiche) lungo tutta la filiera.

Verrà inoltre verificato quali siano i mercati esteri più interessati a questi nuovi prodotti soprattutto attraverso l'analisi dei disciplinari con alti standard etici presenti a livello internazionale.

I risultati attesi da *Ethical Cheese* riguardano indicazioni su interventi migliorativi e costi di una produzione etica e sostenibile del Parmigiano Reggiano per i produttori di latte conferenti alla filiera produttiva del caseificio Montanari & Gruzza spa, capofila del progetto, finanziato dal Psr 2014-2020 dell'Emilia-Romagna.

Gli altri partner del progetto sono Fondazione CRPA Studi Ricerche; Bertoni srl; Agricola Valparma srl - Società Agricola; Società Agricola "Il Bosco" ss; Conforti scarl; Centro Ricerche Produzioni Animali - CRPA spa; Dinamica Soc. Cons. a rl.

Nel primo anno sono già state svolte le seguenti attività:

- valutazione del benessere animale in 13 aziende pilota con individuazione dei principali punti critici;
- interventi agronomici nelle aziende pilota per migliorare i prati vecchi e avere maggiori produzioni e qualità di fieni;
- analisi dei principali codici pubblici e/o privati con alti standard di benessere animale;
- definizione del protocollo Montanari & Gruzza basato sullo standard Red Tractor e predisposizione degli appositi strumenti di verifica.

I risultati dell'analisi sul benessere negli allevamenti nella situazione ante diversificazione, dei disciplinari commerciali con alti standard di benessere animale e dell'indagine di mercato con potenziali clienti nazionali ed esteri interessati appartenenti a diversi canali, permetteranno a Montanari & Gruzza di capire quali mercati sarà possibile raggiungere e con quale strategia.

Questo, insieme alla conoscenza dei costi di produzione pre e post diversificazione e alla definizione del rapporto costi/benefici, permetterà a tutta la filiera coinvolta di quantificare i possibili vantaggi di questa operazione.

Dal punto di vista economico, si considera che gli interventi finalizzati al miglioramento del benessere animale permetteranno di ridurre le spese di farmaci e di veterinario negli allevamenti coinvolti in *Ethical Cheese* e che la creazione di una filiera con alti standard di benessere animale potrà favorire una migliore remunerazione del prodotto all'origine, data dalla possibilità di un posizionamento "premium" grazie ai plus intrinseci e contenuti di valore etico che Montanari & Gruzza potrà comunicare.

Per informazioni: <https://www.fondazionecrpa.it/prodotto/goi-ethical-cheese/>

Sito capofila: <https://www.montanari-gruzza.it/>

Contatto: a.gastaldo@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 l'innovazione: produttività e 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 Ethical Cheese: Valorizzazione commerciale del Parmigiano Reggiano basata sulla diversificazione produttiva e certificazioni aggiuntive alla DOP: biologico e benessere animale.