



N. 2 - 12 GENNAIO 2021

Benvenuto! Ecco il secondo numero di **Alleva**, il canale di comunicazione tra il Consorzio, gli allevatori e tutta la filiera interessata al mondo del latte da trasformare in Parmigiano Reggiano. News, approfondimenti e contenuti video per confrontarsi sulle specificità dei nostri allevamenti e per essere aggiornati sulle iniziative e i progetti del Consorzio. Buona lettura!

NEWS



Il Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano accelera verso il benessere animale

L'assemblea di fine dicembre 2020 ha segnato un passo importante per il Consorzio Parmigiano Reggiano: è stata riproposta l'intenzione di costruire il futuro del prodotto anche attraverso un rinnovato rapporto di coordinamento e collaborazione con gli allevamenti della filiera...

[Leggi l'articolo »](#)



La trasformazione della base allevatoriale: meno stalle, ma con struttura più omogenea e competitiva

L'ultimo decennio è stato un periodo di grandi cambiamenti per la filiera lattiero casearia europea e italiana. L'apporto delle nuove tecnologie applicate all'alimentazione, alla veterinaria ed alla gestione di stalla e della mungitura è stato enorme...

[Leggi l'articolo »](#)



Perché i mangimifici dell'Albo sono più affidabili?

L'Albo dei Fornitori di Foraggi e Mangimi per il Parmigiano Reggiano è stato istituito nel 1993. Dopo una prima lunga fase basata fondamentalmente sul controllo analitico dei mangimi prodotti, nel 2013 l'attività dell'Albo è stata orientata anche a favorire lo sviluppo di un sistema di garanzie sul rispetto dei requisiti del Disciplinare...

[Leggi l'articolo »](#)



Una genetica bovina specifica per il Parmigiano Reggiano

La selezione genetica è quel processo in cui l'allevatore opera le migliori scelte dei riproduttori da utilizzare per massimizzare il progresso genetico della propria mandria. I miglioramenti apportati da questo processo non sono visibili nel breve periodo, ma hanno la caratteristica di essere additivi e cumulativi nel tempo, per cui quando sono pianificati e sistematici vanno...

[Leggi l'articolo »](#)



Sostenibilità e benessere nell'attività formativa svolta dal Consorzio del Parmigiano Reggiano

Sono programmate per i prossimi giorni altre edizioni del corso "Sostenibilità e benessere negli allevamenti di bovini da latte destinato alla trasformazione in Formaggio Parmigiano Reggiano", che il Consorzio ha organizzato con il supporto organizzativo di Dinamica. Nel corso del 2020 ne sono già state realizzate 12 edizioni, cui hanno partecipato più di 200 allevatori...

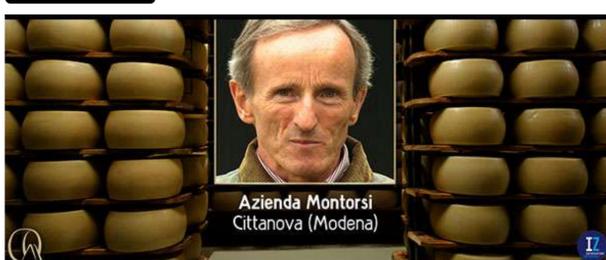
[Leggi l'articolo »](#)



I veterinari del servizio produzione primaria in visita agli allevatori

Sono iniziate e proseguiranno per tutto il mese di gennaio le visite che i veterinari del Servizio Produzione Primaria del Consorzio svolgeranno in un campione significativo di aziende per la rilevazione di informazioni sul benessere animale utili alla creazione di statistiche sulle caratteristiche della nostra filiera. Le visite, che non sono...

[Leggi l'articolo »](#)



Video dall'azienda Montorsi, Cittanova (Modena). Il conduttore Lino Balzarini: la nostra attenzione al benessere e all'ambiente

L'azienda agricola Montorsi, situata a Cittanova in provincia di Modena, è uno degli oltre 2.500 allevamenti che producono latte per il Parmigiano Reggiano; comprende anche un caseificio, la "Antica Latteria Ducale". In questo breve video l'imprenditore, Lino Balzarini, riassume le proprie strategie aziendali: grande cura del benessere animale, anche basandosi su osservazioni...

[Guarda il video »](#)

CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO
press@parmigianoreggiano.it
PIVA e C.F. 00621790351

In collaborazione con

Ricevi questa comunicazione all'indirizzo nocetti@parmigianoreggiano.it.
Il Titolare del trattamento dei dati finalizzato all'invio della newsletter "Alleva" in formato digitale è il Consorzio del Parmigiano Reggiano. Leggi [l'informativa sulla Privacy](#).
New Business Media ha ricevuto regolare mandato per questa attività dal Consorzio.
Puoi annullare la tua iscrizione in qualsiasi momento cliccando su [cancellazione](#)

Condividi: