



N. 5 - 11 Luglio 2022

Benvenuto! Ecco il quinto 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



### Piano regolazione offerta 2022 verso il 2023-2025: una guida per le imprese

Il primo giugno 2022 si è svolto un webinar su un tema a cui le imprese che producono latte da Parmigiano Reggiano devono assolutamente prestare la massima attenzione. Il 2022 è una annata chiave per la programmazione produttiva delle nostre aziende agricole in quanto rappresenta l'annata di collegamento tra i Piani 2020-2022 e 2023-2025: attraverso la corretta gestione del 2022 le aziende potranno avere accesso ai plafond di assegnazione previsti dal piano 2023-2025...

[Leggi l'articolo »](#)

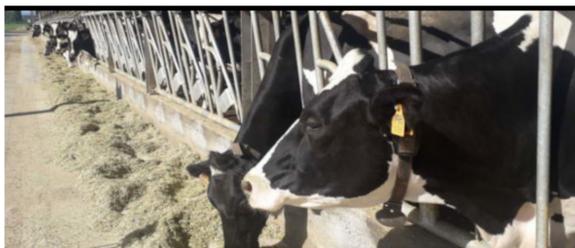

### Materie prime, energia e filiera Parmigiano Reggiano: serve un nuovo approccio, meno mercato e più territorio

Si è svolto il 6 giugno un webinar organizzato dal Consorzio su un tema di cruciale attualità: "Scenari materie prime, energia e filiera Parmigiano Reggiano. Un'analisi della situazione e delle prospettive nella filiera del Parmigiano Reggiano". I prezzi di energia e materie prime si manterranno alti e quindi, è stato detto al webinar, serve un nuovo approccio, che dipenda meno dal mercato e sia più legato al territorio, a partire dalle produzioni agricole....

[Leggi l'articolo »](#)


### L'ha detto il veterinario: intervista a Tino Brugnoli

Tino Brugnoli (nella foto) è allevatore e veterinario, e da tanto tempo fa sia l'uno e che l'altro. In certi anni è arrivato a seguire oltre 150 stalle, tutte rigorosamente da Parmigiano Reggiano. Eppure non è dalla bovina, ma dalle varietà d'erba tipiche di ogni area, e dal loro mix di polifenoli, che fa iniziare ogni storia di formaggio eccellente e con il sigillo unico del territorio da cui è nato. "Dove si fa latte da Parmigiano Reggiano - afferma - è ancora possibile una zootecnia che crea valore e lo distribuisce sul territorio. In particolare per la collina e la montagna, dove altrimenti resterebbe solo un'economia marginale..."

[Leggi l'articolo »](#)


### Aia, Fedana e Consorzio collaboreranno per valorizzare il Parmigiano Reggiano

Aia, Fedana e Consorzio collaboreranno per valorizzare il Parmigiano Reggiano. L'accordo, siglato il 29 giugno scorso, mira ad ancor meglio rispondere ad aspettative di consumo sempre più attente alla sostenibilità dei processi produttivi. E quindi inquadra alcune azioni coordinate tra Consorzio, FedAna ed Aia miranti a condividere alcuni dati (in particolare informazioni raccolte nell'ambito del Progetto Leo - Livestock Environment OpenData) utili a creare un'immagine corretta e dettagliata delle stalle produttrici di latte per la filiera del Parmigiano Reggiano da comunicare ai compratori in un'ottica di trasparenza e correttezza...

[Leggi l'articolo »](#)


### Pascolo di esercizio? Se fatto bene, pochi costi e tanti benefici

Nella letteratura scientifica sono numerosi gli studi che mettono in risalto gli effetti positivi del pascolo sulla salute degli animali. Tra i più comunemente citati si trovano la riduzione del rischio mastite e della frequenza di zoppie che, come noto, rappresentano le più importanti patologie per la vacca da latte. Il pascolo consente inoltre alle bovine di manifestare comportamenti tipici della specie migliorando quindi il livello di benessere animale. Oltre agli effetti prettamente zootecnici, inserire il pascolo nei sistemi di allevamento della vacca da latte può migliorare sensibilmente la percezione dei consumatori e contribuire ad incrementare la sostenibilità sociale (ed economica) dell'intera filiera...

[Leggi l'articolo »](#)


### Spiegato facile: il Life Cycle Assessment, Lca

Alla domanda su quali siano i componenti più importanti del latte tutti saprebbero rispondere, e ci mancherebbe altro: acqua, proteine, grasso, lattosio, sali minerali. Qualcuno più erudito potrebbe andare oltre nel dettaglio, sulle frazioni proteiche o sulla composizione degli acidi grassi. Poi ci sono parametri igienici e sanitari, come cellule somatiche e carica batterica, che sono il pane quotidiano di ogni controllo e valutazione. Giusto? Giusto, però incompleto. Manca ancora qualcosa, che per il consumatore, per chi lo rappresenta e, di conseguenza, per chi vende (grande distribuzione in primis) sta diventando sempre più importante: la valutazione dell'impatto sull'ambiente che la produzione di una data unità di prodotto, quindi anche di un litro di latte, comporta...

[Leggi l'articolo »](#)


### Video: azienda Ferraroni, Parma, allevamento efficiente anche con stabulazione fissa

All'azienda agricola Ferraroni, situata a Pilastrello in provincia di Parma, c'è un allevamento efficiente e moderno anche se in parte condotto a stabulazione fissa. Lo sottolineano il titolare, Luca Ferraroni, e la madre Nilla. L'allevamento, informano nel video, è composto da 205 capi di bestiame, di cui 86 in lattazione; il latte prodotto viene conferito al caseificio Nuova 2000 di Cavriago (Re) per la trasformazione in Parmigiano Reggiano. La stabulazione è libera, per le manze e le asciutte, e fissa, per le bovine in lattazione; e questo non cambia l'efficienza produttiva durante l'anno. Anzi, la stabulazione fissa permette un controllo maggiore delle vacche e quindi una gestione ottimale.

[Leggi l'articolo »](#)