



N. 6 - 29 Agosto 2022

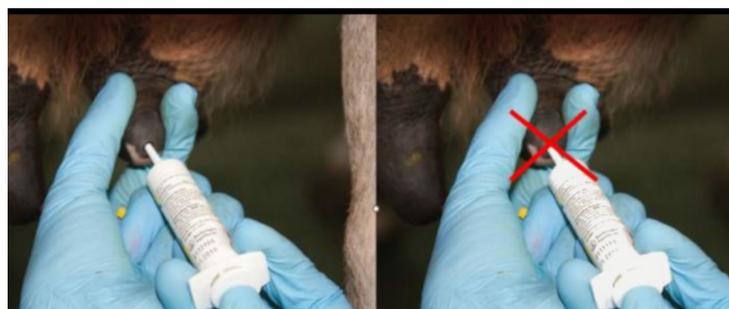
Benvenuto! Ecco il sesto numero di **Alleva**, il canale di comunicazione tra il Consorzio, gli allevatori e tutta la filiera interessata al mondo del latte da trasformare in Parmigiano Reggiano. News, approfondimenti e contenuti video per confrontarsi sulle specificità dei nostri allevamenti e per essere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

NEWS



Il Parmigiano Reggiano, il più importante prodotto Dop ottenuto in montagna

Nel decennio 2000-2010 nei territori di montagna dell'area di produzione del Parmigiano Reggiano 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...

[Leggi l'articolo »](#)


Spiegato facile: l'asciutta selettiva

Negli ultimi quarant'anni ci hanno fatto una testa così sul fatto di dover trattare col tubetto di antibiotico tutte le vacche alla messa in asciutta per stare più tranquilli...; poi ora d'un tratto ci viene richiesto di andare nella direzione opposta: di imparare a selezionare, cioè a scegliere, tra tutte le vacche da asciugare, quelle che realmente hanno bisogno di essere curate con l'antibiotico in mammella e solo quelle trattare...

[Leggi l'articolo »](#)

Capi da asciugare: 3													
P. Gr.	N. Al.	Materiale	Nome	Ultima lattazione		Ultimo CP		Cell. prec.		Previdone		Asciutta Selettiva	
				N. UA	Data Parto	EE dal parto	UE som.	Cell. som.	Cell. som.	Data Parto	Data Parto	EE Acc.	Tratt. Suggesto
1	17/04/2022	001	26.3	73	81	83	24/01/2022	24/01/2022	50				
2	17/04/2022	002	25.4	55	59	61	24/01/2022	24/01/2022	50				
3	24/01/2022	010	25.4	38	38	35	24/01/2022	24/01/2022	50				
				Razza		Durata asciutta prevista		Durata media gravidanza					
				62		230		50					
Capi segnalati con bassa produzione: 1													
P. Gr.	N. Al.	Materiale	Nome	Ultima lattazione		Ultimo CP		Cell. prec.		Previdone		Asciutta Selettiva	
				N. UA	Data Parto	EE dal parto	UE som.	Cell. som.	Cell. som.	Data Parto	Data Parto	EE Acc.	Tratt. Suggesto
1	24/01/2022	007	15.1	286	50	85							

Asciutta Selettiva: Si@lleva per il Parmigiano Reggiano

L'Associazione regionale allevatori dell'Emilia-Romagna, Araer, ha presentato uno strumento sviluppato all'interno di Si@lleva per fornire un supporto alla gestione dell'asciutta selettiva. La riduzione degli antimicrobici utilizzati in allevamento è un obiettivo ben definito della filiera del Parmigiano Reggiano. La maggior parte dei (pochi) antimicrobici utilizzati, lo è nell'ambito del controllo delle patologie mammarie, e l'asciutta a tappeto è il principale tra gli utilizzi in questo ambito...

[Leggi l'articolo »](#)


Per chi fa latte da Parmigiano Reggiano non basta "una vita da mediano"

Dire Parmigiano Reggiano non significa dire solo formaggio. Quando il brand è così famoso – e quello del Parmigiano Reggiano lo è, in Italia e nel mondo – oltre al prodotto in sé c'è un mondo di sensazioni che al formaggio sono legate, certo, ma che spaziano verso orizzonti più ampi e sofisticati. Quegli orizzonti che rendono una marca non più una semplice marca, ma un brand. O, nel nostro caso, un top brand...

[Leggi l'articolo »](#)


Video: l'allevamento in montagna secondo Daniele Valcavi

Ogni uscita della newsletter Alleva propone anche un filmato, una videopillola dedicata all'esperienza di un allevatore di punta del comprensorio del Parmigiano Reggiano. È la volta in questa occasione di Daniele Valcavi, che alleva bovina da latte ricorrendo ampiamente al pascolo nelle colline reggiane, in località San Cassiano, comune di Baiso...

[Leggi l'articolo »](#)

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

In collaborazione con



Ricevi questa comunicazione all'indirizzo luca.acerbis@gmail.com.

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: [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#)