



N. 7 - 27 Settembre 2022

Benvenuto! Ecco il settimo 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



Caseifici Aperti: torna l'appuntamento per conoscere tutto del Parmigiano Reggiano

Dopo il grande successo di maggio, a distanza di pochi mesi, i caseifici riaprono le porte al pubblico. Sabato 1 e domenica 2 ottobre torna "Caseifici Aperti", promosso dal Consorzio del Parmigiano Reggiano, l'appuntamento che offrirà a tutti – dai foodies e appassionati ai curiosi, grandi e piccini – la possibilità di partecipare e immergersi nella produzione del Parmigiano Reggiano Dop...

[Leggi l'articolo »](#)



Albo Mangimisti: parliamo di controlli

L'Albo Mangimisti è stato istituito nel 1993 dal Consorzio del Parmigiano Reggiano e l'adesione da parte dei mangimifici è su base volontaria. Ad oggi sono iscritti 28 mangimifici. Aderendovi, il mangimificio si impegna a conoscere e rispettare, per la produzione di mangimi destinati a stalle che producono latte per Parmigiano Reggiano, il Disciplinare di produzione e a sottoporsi a controlli da parte del Consorzio (ulteriori rispetto a quelli dell'Ocq-Pr in stalla)...

[Leggi l'articolo »](#)



L'ha detto il veterinario – Intervista a Giorgio Micagni, direttore del Servizio veterinario dell'Ausi di Reggio Emilia

Benessere, consumo di farmaci e biosicurezza: sono queste le coordinate dell'allevamento, di oggi e ancor di più di domani. Per tutti gli allevamenti, ma soprattutto per gli allevamenti che fanno latte da Parmigiano Reggiano. Per un formaggio come questo, un'eccellenza a livello mondiale, il consumatore vuole e pretende non solo qualità organolettica, ma anche una storia di allevamento e di produzione rispettosa del benessere animale, con animali sani e con il minimo uso di farmaci in stalla...

[Leggi l'articolo »](#)



Parco Agrisolare, è uscito l'avviso

È stato pubblicato sul sito del Mipaaf l'Avviso recante le modalità di presentazione delle domande di accesso alla realizzazione di impianti fotovoltaici da installare su edifici a uso produttivo nei settori agricolo, zootecnico e agroindustriale, a cui sono destinati 1,5 miliardi di euro nell'ambito della misura Pnrr "Parco Agrisolare"...

[Leggi l'articolo »](#)



GenetoCheese

Progetto "Genetocheese", geni da formaggio

La possibilità di selezionare la popolazione bovina per caratteri di interesse caseario può determinare un miglioramento della sostenibilità della filiera, dall'allevamento fino al caseificio. Questo ha un importante collegamento con la produzione di Parmigiano Reggiano ed è stato ribadito anche dalla presentazione – avvenuta recentemente a Parma – dei risultati ottenuti dal progetto Genetocheese...

[Leggi l'articolo »](#)



Video: quando il foraggio proviene dai terreni dei soci

Tanti nuovi contenuti su AllevaWeb, il portale online per allevatori da Parmigiano Reggiano (<https://allevaweb.it>): ecco una breve carrellata degli articoli pubblicati e i link per arrivarci. Daniele Valcavi, allevatore di montagna e grande assertore del pascolo, racconta la sua idea di allevamento da latte, di gestione della mandria, di selezione e, naturalmente, di pascolo e delle sue possibili declinazioni in una stalla, di montagna o di pianura...

[Leggi l'articolo »](#)



Questo mese su AllevaWeb

Ottenere dai soci il foraggio per le bovine, con tanto di tracciabilità dei fieni. Ricercare la sostenibilità, tra pannelli fotovoltaici e produzione di biogas. Garantire il benessere animale. Sono tra le scelte vincenti della stalla sociale Piazzola, di Bibbiano (Re), azienda zootecnica protagonista di questa edizione di "Alleva". La cooperativa ha tredici soci, non allevatori. La stalla produce circa 45-46mila quintali di latte all'anno, che viene conferito alla latteria sociale Centro Ghiardo per la produzione di Parmigiano Reggiano...

[Leggi l'articolo »](#)

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

In collaborazione con

