

.....Alleva.....

M A G A Z I N E

PARMIGIANO
REGGIANO

Numero 59 - 6 aprile 2023



Alleva Forum, tutti i temi
di una giornata *straordinaria*.

SPUNTI TECNICI PER I PRODUTTORI DI LATTE
PER IL PARMIGIANO REGGIANO

Alleva

Alleva Forum, la giornata promossa dal Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano il 14 marzo scorso al Forum Monzani di Modena per incontrare il mondo della produzione primaria, è stata un evento straordinario, che per la prima volta ha riunito buona parte degli allevatori che producono latte per Parmigiano Reggiano.

Una giornata memorabile che senz'altro merita di essere rivissuta: per questo nella prossima Newsletter Alleva, che sarà inviata a brevissimo agli iscritti, riporteremo i link per i video di tutti i seminari di Alleva Forum, presenti sulla pagina YouTube del Consorzio. Sarà così possibile – per chi avesse partecipato ad altre sessioni – seguire nel dettaglio anche le altre relazioni della giornata.

Alleva Forum è stata una giornata di formazione, aggiornamento, convivialità con un programma ricco e una scaletta di 15 seminari, suddivisi in tre differenti percorsi tematici, e relatori di prim'ordine.

Ha funzionato non solo l'offerta di contenuti, ma anche la struttura, con la scansione delle relazioni volta a permettere, a chi lo volesse, di passare da una sala all'altra laddove il programma presentava una trattazione del tema da una differente prospettiva.

Insomma, nel merito e nel metodo **bersaglio centrato**.

Vediamo ora in breve i temi tecnici emersi nei tre differenti percorsi tematici: verde, azzurro e giallo.

Il percorso verde di Alleva Forum ha affrontato temi di nutrizione, selezione e sanità della bovina da latte, con particolare riferimento alla produzione di Parmigiano Reggiano. È stato sottolineato come la carenza d'acqua globale pesi sulle produzioni e, per l'Italia, il problema rischia di farsi drammatico. Si è quindi discusso della necessità di rivedere la gestione alimentare dell'allevamento, con l'obiettivo di fare fieni migliori per qualità e quantità, attraverso l'inserimento di un essiccatoio di ultima

Alleva

generazione. È stata presentata la possibilità di ridurre la dipendenza da mais e soia e di ridurre i livelli proteici delle razioni, con l'utilizzo di fonti proteiche alternative locali, come pisello, favino, girasole. È stata anche sottolineata l'importanza della medica come fonte energetica e proteica legata al territorio. Infine, si è parlato della selezione della bovina da latte, con l'obiettivo di arrivare sempre di più a una vera e propria vacca da Parmigiano Reggiano.

Durante i seminari Alleva Forum **del percorso azzurro**, è stato invece discusso il tema della sostenibilità ambientale, sociale ed economica della produzione del Parmigiano Reggiano. Gli argomenti trattati hanno incluso l'utilizzo prudente degli antibiotici, il calcolo dell'impatto ambientale degli allevamenti, la produzione di energie rinnovabili e il benessere delle bovine. In particolare, sono stati presentati strumenti per la valutazione dell'impronta ambientale e sono stati esposti i risultati delle analisi LCA di circa 250 allevamenti di bovine da latte, da cui si evince come ci siano margini di miglioramento percorribili. Infine si è parlato di benessere animale e di qualche soluzione per fare altri passi in avanti. Come il pascolo di esercizio, ossia un'area inerbita esterna alla stalla a cui le bovine possano accedere in certe fasi del ciclo di allevamento, ad esempio durante l'asciutta.

Durante i seminari di Alleva Forum **del percorso giallo**, infine, si sono affrontati temi di filiera e quelli legati a specifiche iniziative del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano. Si è parlato del progetto Prodotto di Montagna, che ha permesso di invertire il trend negativo della produzione di latte in montagna, con un aumento del 15% dal 2016 al 2022. Si sono esaminati i dettagli del Piano Regolazione Offerta 2023-25, con l'aumento delle contribuzioni e il nuovo Registro delle quote latte; si è approfondito il tema del "pegno rotativo" sulle forme di Parmigiano Reggiano, strumento utile per facilitare l'accesso al credito per i caseifici e, infine, si è discusso della nuova Pac 2023-2027 e del suo impatto sugli allevatori, con il professor Angelo Frascarelli che ne ha spiegato i punti salienti, soffermandosi in particolare sugli Ecoschemi 1 e 4.

Dopo i seminari, il secondo momento della giornata è stato occupato dalla **sessione plenaria**. Dapprima c'è stata la

Alleva

premiazione di tre aziende, distintesi per **benessere animale, riduzione della CO2 equivalente e livello genetico** (nella declinazione ICS-PR): i tre pilastri che sorreggono l'idea di allevamento da Parmigiano Reggiano per oggi e per domani. Nello specifico, sono state premiate: **l'Azienda Agricola DaMa Dairy** di Tizzano Val Parma (Parma), a cui è stato assegnato il Premio Benessere Animale per il valore più alto nel bando 2021: 17,9 punti; **l'Azienda Agricola Incerti e Germi- ni** di Baiso (Reggio Emilia) a cui è andato il Premio Genetica per il valore più alto ICS-PR: 618; **la Società Agricola Morara di Luca Goldoni**, di Medolla (Modena) che ha ricevuto il Premio Sostenibilità per il valore più basso in kg di CO₂eq/litro latte: 0,99.

A seguire, dopo le premiazioni, **l'intervento del presidente Nicola Bertinelli**, a dare la rotta per i prossimi anni: rapporto e dialogo con il cittadino su quello che l'allevatore di vacche da Parmigiano Reggiano già fa in termini di benessere animale, consumo di antibiotici, sostenibilità e su quanto il Consorzio ha già fatto e farà per incentivare questi percorsi virtuosi. Ma anche difesa appassionata del significato economico e sociale del Parmigiano Reggiano, capace di generare valore e mantenere vivi territori e comunità, specialmente nelle zone di montagna, che altrimenti sarebbero destinate all'abbandono.

L'intervento del comico Umberto Pantani ha chiuso la sessione pomeridiana. Un momento di umorismo, quello del comico toscano, che ha portato un po' di leggerezza tra i presenti, riprendendo qualche spunto della giornata, ma anche ricordando come il mondo dell'allevamento sia molto più allineato di quanto lo si accusi a quel che il consumatore chiede.

E alla fine il brindisi finale e l'appuntamento al prossimo Alleva Forum.

Iscriviti al canale Youtube Alleva Video

<https://www.youtube.com/@AllevaPR>