

..... *Alleva* .....

M A G A Z I N E

PARMIGIANO  
REGGIANO

Numero 62 - 4 maggio 2023



---

Il *territorio* protagonista della nuova campagna promozionale dell'Albo dei mangimisti. Perché è un ingrediente *fondamentale* del Parmigiano Reggiano.

SPUNTI TECNICI PER I PRODUTTORI DI LATTE  
PER IL PARMIGIANO REGGIANO

A cura del Consorzio del Parmigiano Reggiano

# Alleva

## **Albo dei mangimisti, nuova campagna pubblicitaria sulle riviste zootecniche specializzate.**

Spicca di più quello che non c'è nella nuova pagina promozionale dell'Albo Mangimisti che il Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano sta proponendo da aprile sulle testate zootecniche specializzate. Non ci sono bovine, non ci sono stalle, non c'è latte. Ma c'è un bellissimo campo di sorgo, illuminato dal sole, tra l'azzurro del cielo e il verde degli alberi in quello che è un tipico scorcio di territorio del comprensorio del Parmigiano Reggiano.

Una scelta che vuole sottolineare – e lo si dice chiaramente nel messaggio contenuto nella pagina pubblicitaria – come il formaggio Parmigiano Reggiano è quello che è, ossia un'eccellenza mondiale, perché la materia prima con cui è prodotto è il latte, certo, ma anche il suo territorio, unico e in grado di dare sfumature di sapore e aroma inconfondibili. E se si parla di territorio si parla anche di materie prime per l'alimentazione delle bovine, che questo territorio unico devono rappresentare sempre di più. Da qui la sfida per i prossimi anni che vede unito il Consorzio e i mangimisti iscritti all'Albo: utilizzare sempre di più materie prime prodotte nel comprensorio, riducendo progressivamente quelle di importazione.

Ecco perché non c'è mais, ma sorgo in evidenza: una coltura che – anche in considerazione dei cambiamenti climatici in atto – si presta egregiamente ad un ruolo, se non di sostituzione, almeno di parziale rimpiazzo locale del mais, molto spesso di importazione.

E questo vale anche per gli altri cereali e per le proteaginose: i mangimi delle bovine che fanno latte da Parmigiano Reggiano avranno sempre più produzioni locali, rafforzando anno dopo anno un legame con il territorio che il consumatore si aspetta ed è disposto a pagare. Non solo: aumenterà la sostenibilità della produzione, diminuendo l'impronta carbonica e rendendo ogni forma prodotta ancora più rispettosa dell'ambiente.

Certo è una sfida impegnativa, che prevede investimenti e un approccio diverso alla campagna, a partire dalla fienagione, in grado di aumentare quantità e qualità prodotte. Ma è una possibilità concreta di dare vita a un "campo largo" della filiera, che inglobi pure le produzioni agricole del territorio in un legame sempre più stretto con il Parmigiano Reggiano, per dare tipicità e valore anche alla produzione agricola.

Perché ***“Per una DOP come la nostra il territorio fa parte del prodotto”***. Lo diciamo perché possiamo farlo.

# .....Alleva.....

## FORUM

**PARMIGIANO  
REGGIANO**

Il Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, ANAFIBJ e Zoetis hanno il piacere di invitarla al seminario tecnico:

*"La genomica come strategia a supporto del benessere e della sostenibilità nella vacca da Parmigiano Reggiano"*

Che si terrà:

Lunedì 8/5 ore 19:30 presso la Sede CFPR,  
Via Kennedy 18 - Reggio Emilia

e Lunedì 15/5 ore 19:30 presso la Sezione di Parma del CFPR,  
Strada dei Mercati, 9/e - 43126

### PROGRAMMA

Marco Nocetti, Servizio Produzione Primaria CFPR

#### La Visione del Consorzio.

Maurizio Marusi, Coordinatore tecnico ANAFIBJ

#### Il progetto "Vacca da Parmigiano Reggiano"

Pietro Di Sandro, Area Technical Manager Ruminanti, Zoetis

**Test genomici: dal prelievo all'applicazione di una strategia di selezione**

Buffet.

Per accedere all'evento è necessario registrarsi online tramite apposito format compilabile.

.....Alleva.....  
FORUM



zoetis

