

La diversificazione della produzione e la creazione di nuovi segmenti di mercato capaci di conferire valore aggiunto ai prodotti è un tema sempre più discusso nell'ambito agrozootecnico. Da qui l'idea del piano di innovazione OltreBio di realizzare un nuovo prodotto nel settore dei formaggi stagionati DOP (Parmigiano Reggiano biologico), che permetta di soddisfare nuove fasce di consumatori sia sul mercato italiano sia all'estero, garantendo elevati standard di benessere animale durante tutte le fasi di allevamento pur rimanendo sostenibile dal punto di vista ambientale ed economico.

Per approfondire la tematica, nell'ambito del progetto si è voluto conoscere l'**opinione dei caseifici** sulla possibilità di diversificare il Parmigiano Reggiano basandosi su tecniche d'allevamento con alti standard di benessere animale e su una filiera a basso impatto ambientale. Di seguito vengono riportate le risposte prevalenti:

- i marchi di qualità (DOP, IGP, ecc.) con etichettature volontarie applicate al Parmigiano Reggiano sono strumenti reali di garanzia per la sicurezza del cibo e, di conseguenza, per la salute dei consumatori: secondo gli intervistati questo vale non solo per i caseifici, ma anche per i consumatori;
- questi marchi con etichettature volontarie applicate al formaggio Parmigiano Reggiano possono essere utilizzati come leve di marketing competitivo sia se si tratta di un formaggio prodotto con latte proveniente da allevamenti con standard di benessere animale superiori ai minimi di legge, sia di basso impatto ambientale;
- una migliore valorizzazione del Parmigiano Reggiano può avvenire attraverso la certificazione sia del benessere animale degli allevamenti che conferiscono il latte a un caseificio, sia dell'impatto ambientale del caseificio e/o degli allevamenti conferenti;
- le caratteristiche principali di un prodotto ad alto contenuto di benessere animale o a basso impatto ambientale dovrebbero essere comunicate direttamente in etichetta;
- questi prodotti possono avere importanti sbocchi commerciali soprattutto in Europa, ma anche in Italia e nel resto del mondo; non devono essere considerati prodotti di nicchia o prodotti per un mercato locale;
- secondo buona parte dei caseifici (il 63% di loro) i consumatori sarebbero disponibili ad acquistare prodotti con alti standard di benessere animale e ambientale pagando di più;
- anche sulle decisioni future sia gli alti standard di benessere animale in allevamento, sia la riduzione dell'impatto ambientale in allevamento e in caseificio sono fra gli aspetti più rilevanti da considerare insieme alla riduzione dell'utilizzo di antibiotici e al contenimento dei costi di trasformazione in caseificio.

Per informazioni: a.gastaldo@crpa.it

"Piano d'innovazione OltreBio – Filiera etica del Parmigiano Reggiano biologico", coadiuvato dal CRPA SpA, è un'iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 – Tipo di operazione 16.2.01 – Focus area 3A - Migliorare la competitività dei produttori primari integrandoli meglio nella filiera agroalimentare attraverso regimi di qualità, la creazione di un valore aggiunto per i prodotti agricoli, la promozione dei prodotti nei mercati locali, le filiere corte, le associazioni e organizzazioni di produttori e le organizzazioni interprofessionali" attivata nell'ambito dei progetti di filiera.