



SAVE THE DATE

Workshop, BolognaFiere, 8 settembre 2023, ore 15

COMUNICATO STAMPA

Con cortese preghiera di diffusione

Ai Giornalisti

Loro sedi

## **A Sanatech la strada 'green' del Parmigiano Reggiano**

**Sarà dedicato alle pratiche di sostenibilità che il Consorzio del Parmigiano Reggiano sta sviluppando per rendere sempre più 'green' una delle più importanti filiere di eccellenza del l'export agroalimentare made in Italy. Si intitola 'Sostenibilità della filiera del Parmigiano Reggiano' ed è in programma presso l'Arena Sanatech Lab l'8 settembre alle ore 15**

*Bologna, lì 21 agosto 2023* - A Sanatech, il Consorzio del Parmigiano Reggiano passerà in rassegna alcune delle principali pratiche di sostenibilità che i suoi associati e il Consorzio stesso stanno sviluppando. La strada 'green' di una delle più importanti filiere di eccellenza dell'export agroalimentare made in Italy, sarà introdotta in un workshop, curato da Qualitas Consulting, società di consulenza aderente a Federbio Servizi, dal titolo 'Sostenibilità della filiera del Parmigiano Reggiano' in programma presso l'Arena Sanatech Lab l'8 settembre alle ore 15. Sanatech è la rassegna della filiera produttiva biologica e sostenibile. È organizzata da Bologna Fiere e Federbio in collaborazione con Avenue Media e si terrà dal 7 al 9 settembre 2023 in concomitanza con Sana, il Salone del biologico e del naturale.

“Dopo aver stabilito un brand manifesto che fosse una presa di responsabilità nei confronti dell'ambiente e dei cittadini consumatori, il Consorzio ha deliberato un progetto pluriennale che punta a raggiungere 15 milioni di euro nel triennio 2021-2023 per permettere agli allevatori di raggiungere il livello di benessere animale ritenuto necessario dal consorzio stesso. Continuano a impegnarci affinché tutta la filiera produttiva possa essere sostenibile. È un viaggio che non terminerà a breve e che richiederà coraggio e dedizione, ma non per questo smetteremo di affrontarlo” ha commentato il presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano, **Nicola Bertinelli**.

Nel corso del workshop sarà presentata l'esperienza del Caseificio Bio Sant'Anna, che è certificato biologico dal 1997 e produce, ogni anno circa 33mila forme certificate 'organic' destinate, per il 70% al mercato di export.

“La difficoltà principale per passare in bio - spiega Michele Arbizzani sales manager del caseificio Bio Sant'Anna aderente al consorzio Parmigiano Reggiano - è ricevere l'adeguato riconoscimento economico dal mercato soprattutto su quello italiano. Da due anni abbiamo dato vita ad una certificazione ancora più rigorosa che si chiama 'OltreBIO'. È un disciplinare che guarda alla filiera etica del Parmigiano Reggiano da agricoltura biologica e che mette in primo piano il benessere animale. La certificazione 'OltreBIO' prevede anche importanti aspetti di economia circolare finalizzati alla produzione di energia pulita con il riutilizzo dei liquami degli allevamenti per la produzione di Biogas. “Con i nostri 4.500 capi di bestiame - afferma Michele Arbizzani, sales manager dell'azienda - produciamo circa 2,5 milioni di kW all'anno, l'equivalente di energia elettrica per attivare 300 caldaie. Sempre in

un'ottica di economia circolare, dal digestato, ricambiamo anche dei biofertilizzanti che reimpieghiamo nell'allevamento per erbe di prima qualità nei pascoli”.

“Con questo workshop - precisa Aldo Cervi, curatore dell'evento, consigliere di Federbio Servizi nonché ceo dello studio Qualitas Consulting - vorremmo trasmettere il messaggio che anche un prodotto di qualità, qual è il parmigiano reggiano, può avere delle opportunità importanti di valorizzazione che si basino sulla sostenibilità con l'impiego di alcune attenzioni che, si badi bene, devono essere comunicate al consumatore. Non a caso nel corso dell'incontro, ci approcceremo anche alla fase di acquisto e di incontro con il consumatore. La fase di commercio e di sostenibilità economica di ogni filiera è un aspetto importante dal momento che senza redditività le aziende chiudono.

A tal proposito la società Ruralset di Modena presenterà un servizio digitale di consulenza per gestione ottimale dell'alimentazione delle bovine in stalla, denominato RECCO (acronimo per Remote Crop Control) e sviluppato da un anno circa.

L'algoritmo si focalizza sull'alimentazione delle vacche da latte, in questo caso specifico per realizzare il Parmigiano Reggiano - spiega Roberto Bandieri, amministratore delegato di Ruralset. L'alimentazione costituisce circa i due terzi delle spese di stalla. Va da sé che una gestione ottimale del rapporto tra razione alimentare e produzione, in termini di qualità e quantità del latte, sia un elemento fondamentale per la redditività dell'azienda. Conoscendo al meglio il ciclo alimentare riusciamo anche a creare una base dati indispensabile per la tracciabilità di tutte le spese sostenute in raffronto ai ricavi ottenuti. Una serie di indicatori sintetici ed un rapporto di consulenza mirata e personalizzata per ciascun allevatore consentono una sostenibilità, realmente a tutto campo”

**Ufficio Stampa**

AVENUE MEDIA

Referente: Mariangela Latella

Mob. +39 331 4947814

E-mail: [maralate@gmail.com](mailto:maralate@gmail.com)