

Parmigiano Reggiano: la nota di Nicola Bertinelli sulla vicenda Lactalis



Il Consorzio del Parmigiano Reggiano segue con attenzione le indiscrezioni stampa circa il presunto interessamento del gruppo francese Lactalis per uno tra i primi dieci esportatori italiani di Parmigiano Reggiano. La società rappresenta un soggetto che sicuramente ricopre un ruolo importante nella commercializzazione del “Re dei Formaggi” ma che fa parte di un universo composto da tante altre aziende che sono italiane e rimarranno in Italia.

Il presidente del Consorzio, Nicola Bertinelli, si sente in ogni modo di rassicurare i consumatori circa la provenienza e l'autenticità della DOP: il Parmigiano Reggiano è un prodotto a Denominazione di Origine Protetta con un disciplinare riconosciuto e tutelato a livello europeo. Il disciplinare stabilisce che il Parmigiano Reggiano possa essere prodotto solo nelle province di

Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del Po.

Per la produzione di Parmigiano Reggiano si utilizza latte crudo prodotto esclusivamente in questo territorio. Si tratta di un latte particolare, caratterizzato da una singolare e intensa attività batterica della flora microbica autoctona, influenzata da fattori ambientali, soprattutto dai foraggi, erbe e fieni del territorio che costituiscono il principale alimento delle bovine dedicate a questa particolare produzione. Per fare il Parmigiano Reggiano non si usano additivi né conservanti, il Re dei Formaggi è inoltre naturalmente privo di lattosio.

Il Consorzio, in qualità di organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf, garantisce che la produzione è e resterà sempre circoscritta all'area di origine - come stabilito dal disciplinare di produzione – offrendo al consumatore finale quelle caratteristiche che da nove secoli rendono il Parmigiano Reggiano un alimento naturale, buono e sano. In questo senso, il modello della Dop è garanzia che il prodotto non è delocalizzabile e che quindi gli eventuali investimenti avranno ricadute sulla filiera e nel territorio stesso.

“Se da una parte, da italiani, vorremmo che il business rimanesse 100% italiano, dall'altra l'interessamento di Lactalis testimonia la buona salute della nostra filiera e l'attrattività economico-finanziaria che è in grado di esercitare a livello internazionale. Ricordiamo che il Parmigiano Reggiano è la DOP italiana con il più alto valore alla produzione, il giro d'affari è stato pari a 1,4 miliardi di euro nel 2018, un giro d'affari al consumo di 2,4 miliardi di euro e una quota export che è arrivata a toccare il 40%” ha commentato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano.