

Parmigiano Reggiano, a Reggio presentato l' accordo tra Lattemilia e Granarolo

Grande soddisfazione in Legacoop Reggio per il successo del convegno di giovedì 24 marzo organizzato nella sala Valdo Magnani in occasione dell' assemblea di bilancio di Lattemilia, la cooperativa agricola che associa 17 tra cooperative, aziende agricole e società private produttrici di formaggio Parmigiano Reggiano prodotto con il latte proveniente da circa 450 aziende agricole delle province di Reggio e di Parma. Il tema, come da titolo, è stato "Come vendere il Parmigiano Reggiano. La filiera produzione/commercializzazione e il mercato lattiero-caseario ad un anno dalla fine del regime delle quote latte": al convegno, presieduto dal presidente di LattEmilia Luigi Tamburini, sono intervenuti l' assessore regionale all' agricoltura Simona Caselli, il presidente di Legacoop Emilia Ovest Andrea Volta, il presidente del gruppo Granarolo Gianpiero Calzolari e il presidente di Legacoop Agroalimentare Nord Italia Cristian Maretti. La giornata è stata anche l' occasione per presentare l' importante accordo tra LattEmilia e Granarolo per la commercializzazione all' estero di Parmigiano Reggiano prodotto dai soci di LattEmilia. Tutti gli interventi hanno sottolineato il difficile momento del settore lattiero-caseario in Italia, anche dopo il superamento delle quote latte.

In Italia, infatti, si è di fronte a una situazione di forte eccedenza nella produzione del latte (+13%), con una stagnazione delle vendite e un significativo mutamento negli stili di alimentazione che penalizza il settore del latte e dei suoi derivati. A questo si aggiunge la situazione non facile dei mercati internazionali con l' aumento, tra le altre cose, della produzione in Cina e i noti problemi per l' export verso la Russia. Per affrontare questa situazione, che non tocca solo l' Italia, le politiche dell' Ue sono ancora deboli, come ha spiegato l' assessore Caselli: per la quale però, partendo dalla grave e complessa situazione internazionale del settore e dalla saturazione del mercato interno, è necessario puntare all' estero esaltando il Made in Italy, "un brand che ha sempre un grandissimo valore". Ma per fare questo, come hanno concordato tutti gli intervenuti, è necessaria una forte organizzazione da parte dei produttori, perché "non si può puntare ai mercati esteri andando alla rinfusa e senza strategie comuni". L' accordo tra LattEmilia e Granarolo, hanno spiegato i rispettivi presidenti Tamburini e Calzolari, va proprio in questa direzione: mettere in rete le capacità e la qualità dei produttori associati in LattEmilia con la forza di penetrazione sui mercati esteri di un gruppo industriale come Granarolo; il tutto all' interno di una filiera cooperativa riconoscibile e che

Questo sito utilizza cookie tecnici e di terze parti, per fini statistiche, personalizzare la navigazione o cliccando su ok ne autorizza l'uso. Per maggiori informazioni, anche in ordine alla disattivazione, consultare [l'informatica cookie completa](#) ACCETTO

24EMILIA.COM : DIRETTORE NICOLA FANGAREGGI

Parmigiano Reggiano, a Reggio presentato l'accordo tra Lattemilia e Granarolo

Grande soddisfazione in Legacoop Reggio per il successo del convegno di giovedì 24 marzo organizzato nella sala Valdo Magnani in occasione dell'assemblea di bilancio di Lattemilia, la cooperativa agricola che associa 17 tra cooperative, aziende agricole e società private produttrici di formaggio Parmigiano Reggiano prodotto con il latte proveniente da circa 450 aziende agricole delle province di Reggio e di Parma.

Il tema, come da titolo, è stato "Come vendere il Parmigiano Reggiano. La filiera produzione/commercializzazione e il mercato lattiero-caseario ad un anno dalla fine del regime delle quote latte": al convegno, presieduto dal presidente di LattEmilia Luigi Tamburini, sono intervenuti l'assessore regionale all'agricoltura Simona Caselli, il presidente di Legacoop Emilia Ovest Andrea Volta, il presidente del gruppo Granarolo Gianpiero Calzolari e il presidente di Legacoop Agroalimentare Nord Italia Cristian Maretti.

La giornata è stata anche l'occasione per presentare l'importante accordo tra LattEmilia e Granarolo per la commercializzazione all'estero di Parmigiano Reggiano prodotto dai soci di LattEmilia.

Tutti gli interventi hanno sottolineato il difficile momento del settore lattiero-caseario in Italia, anche dopo il superamento delle quote latte. In Italia, infatti, si è di fronte a una situazione di forte eccedenza nella produzione del latte (+13%), con una stagnazione delle vendite e un significativo mutamento negli stili di alimentazione che penalizza il settore del latte e dei suoi derivati.

A questo si aggiunge la situazione non facile dei mercati internazionali con l'aumento, tra le altre cose, della produzione in Cina e i noti problemi per l'export verso la Russia.

Per affrontare questa situazione, che non tocca solo l'Italia, le

CGIL FONDATA NEL 1900 CAMERA DEL LAVORO TERRITORIALE REGGIO EMILIA

seguici su

CAMPAGNA FISCALE 2016 IL CAAP LO SA COME SI FA Tel.0522 457290 VAI SUL SICURO RIVOLGITI A NOI

UnipolSai INCENDIABILE, MA VERO. CALCOLA LA TUA RATA

CITY OF COOPERATION

BOREA

CREDITO COOPERATIVO REGGIO La Banca di casa tua www.ccr.bcc.it

MUTUO CASA FINO ALL'80% DEL VALORE DELL'IMMOBILE BCC Banco Emiliano

aggiunge valore aggiunto. L' accordo è nato da un fruttuoso confronto tra un qualificato gruppo di soci di LattEmilia e l' organizzazione di Granarolo. Il progetto sarà varato mettendo a disposizione del gruppo bolognese, che ha sue società già attive in diversi paesi, in particolare europei e americani, dalle 1.500 alle 2.000 forme al mese di Parmigiano Reggiano, già stagionato. I soci di LattEmilia, oltre alla produzione, cureranno anche la stagionatura, che ha il supporto del Ccfs, la finanziaria di Legacoop, e di altri istituti di credito. Particolarmente soddisfatta dell' accordo l' assessore Caselli: "La Regione Emilia-Romagna punta a valorizzare le buone pratiche. Quello che viene presentato oggi è un accordo di grande interesse. Dà un ruolo da protagonisti ai produttori, che oltre a vedere il Parmigiano Reggiano sui mercati esteri, possono anche programmare la loro attività." LattEmilia si occuperà anche di valorizzare il siero del latte derivato dalla trasformazione in formaggio Parmigiano Reggiano, destinandolo dopo il raffreddamento e la concentrazione all' utilizzo alimentare e farmaceutico per usi umani; di valorizzare il burro e la panna; di fornire formazione, assistenza tecnica e finanziaria; di sviluppare e consentire la tracciabilità della filiera e la certificazione della qualità a garanzia del consumatore, del miglioramento qualitativo delle produzioni, del benessere animale, della sicurezza alimentare e della sicurezza del lavoro.