

Parmigiano Reggiano, un nuovo sistema antifrode

Marcatori biochimici per capire se anche il grattugiato è veramente Dop. Una tecnica messa a punto dal Corpo forestale dello Stato

Sapere che cos'ha mangiato la mucca è un'informazione utile soprattutto per tutelare le produzioni protette che prevedono un'alimentazione bovina ben definita. Come nel caso del Parmigiano Reggiano Dop, che vieta l'alimentazione degli animali attraverso gli insilati, ovvero i foraggi conservati mediante acidificazione microbica in ambiente anaerobico.

Il nucleo Agroalimentare del Corpo forestale ha messo a punto un metodo d'analisi che utilizza particolari marcatori biochimici che consentono di verificare, analizzando il formaggio finito (è questa una delle novità), anche a pezzi o grattugiato, l'eventuale presenza di insilati nell'alimentazione delle bovine da latte. La nuova metodologia introduce un ulteriore tassello nella tutela dei formaggi a Denominazione d'origine protetta. E proprio nell'ambito della tutela del Parmigiano Reggiano Dop, il Corpo forestale dello Stato, d'intesa con il dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università di Parma, ha effettuato una campagna straordinaria di controllo nazionale per verificare il rispetto del divieto di utilizzo di insilati a tutela dell'intera filiera del Parmigiano Reggiano.

«La metodologia scientifica impiegata – spiegano i forestali – si basa sull'utilizzo di particolari marcatori biochimici che sono molecole, i cosiddetti acidi grassi ciclopropilici (Cpfa), che si formano negli insilati e si ritrovano nel latte e nei formaggi derivati. Tali elementi sono in grado di discriminare, almeno sotto il profilo dell'alimentazione delle bovine da latte, il vero Parmigiano Reggiano Dop». «Uno strumento di analisi – aggiungono dal Corpo Forestale –

valido per la rilevazione di eventuali frodi in campo nazionale e internazionale, anche nel caso di un prodotto sottoposto a lavorazioni particolari (ad esempio quello grattugiato), in grado di vanificare la marcatura della denominazione e che potrebbe essere ottenuto anche utilizzando formaggi a grana dura di ignota provenienza e natura». ■

ENRICO CINOTTI

CONSORZIO: BEZZI PRESIDENTE. VIA AL PIANO PRODUTTIVO 2017-2019

Alessandro Bezzi (nella foto) è il nuovo presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. Quarantasette anni, imprenditore agricolo, Bezzi è stato eletto all'unanimità dal Cda dell'ente di tutela e prende il posto di Giuseppe Alai, che si è dimesso un paio di mesi fa dopo un decennio al vertice. Già componente del Comitato esecutivo, Bezzi guiderà il Consorzio sino al rinnovo del Consiglio, previsto nella primavera 2017. Sarà affiancato dai tre vicepresidenti Adolfo Filippini, Piero Maria Gattoni e Monica Venturini. L'elezione di Bezzi fa seguito all'approvazione, nell'aprile scorso, del Piano di regolazione dell'offerta del Parmigiano Reggiano per il triennio 2017-2019.

Tra i punti significativi, l'introduzione di agevolazioni per i giovani, le compensazioni per le aree di montagna e, soprattutto, l'equilibrio tra la quota comprensoriale di riferimento e le quote latte assegnate ai produttori. Un meccanismo che fissa i livelli produttivi in capo al singolo allevatore (e non ai caseifici, come nel caso di altre Dop) e genera un valore reale per gli appartenenti alla filiera del Parmigiano, a seguito della cessazione del regime europeo sulle quote latte.

Il Piano considera 17mila 550 quintali di latte trasformabile, garantendo una crescita fino a 18mila 250 quintali di latte.

Ora passa al vaglio dei produttori, che entro il 31 maggio dovranno aderire in misura non inferiore al 66%.



Cons. Parmigiano Reggiano