



Strenght2Food: si è concluso il progetto di ricerca europeo sulla sostenibilità alimentare che ha riconosciuto il Parmigiano Reggiano come esempio di Indicazione Geografica che apporta benefici socioeconomici al territorio

Reggio Emilia, 28 maggio 2021 - Sono stati presentati il 20 maggio i risultati del progetto **Strenght2Food**, il percorso quinquennale finanziato dall'Unione Europea - nell'ambito del programma Horizon 2020 – che ha visto il coinvolgimento di tredici partner accademici europei, tra cui l'Università di Parma, il **Consorzio Parmigiano Reggiano**, Barilla, la Federazione Provinciale Coldiretti e due partner accademici extra europei.

I tre temi cardine del progetto di ricerca hanno riguardato l'approfondimento della sostenibilità delle filiere inquadrato negli **Schemi di Qualità Alimentare (SQA)**, quali i prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP), ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) e le produzioni biologiche, la valutazione degli impatti dei sistemi di approvvigionamento alimentare nel settore pubblico e l'efficacia delle filiere corte.

La conferenza conclusiva, tenutasi il 20 maggio, ha fornito agli Stati Membri raccomandazioni per **migliorare le politiche sulla sostenibilità**, esempi di buone pratiche per **promuovere diete sane**, ma anche la possibilità di approfondire gli strumenti metodologici applicati nei vari progetti di ricerca e di fare rete tra tutti i soggetti partecipanti.

Nell'ambito dell'approfondimento degli Schemi di Qualità Alimentare, che hanno visto il coinvolgimento del Parmigiano Reggiano come caso studio insieme ad altri 25 prodotti, è stata in particolar modo esaltata la possibilità di queste filiere di generare beni pubblici in tre ambiti: conservazione del patrimonio culturale; sviluppo socio-economico; tutela delle risorse naturali.

"È stato un piacere lavorare con il consorzio del Parmigiano Reggiano nell'ambito del progetto Strength2Food – afferma **Matthew Gorton** dell'Università di Newcastle, coordinatore del progetto - Abbiamo selezionato il Parmigiano Reggiano come esempio di Indicazione Geografica consolidata, con esportazioni consistenti che apportano importanti benefici socioeconomici alla regione. Attraverso il nostro scambio di conoscenze e le azioni pilota, altri Consorzi di Indicazioni Geografiche in Europa e oltre hanno tratto insegnamento dal caso del Parmigiano Reggiano."

Ricordiamo che la filiera del Parmigiano Reggiano è composta da oltre 300 caseifici produttori e oltre 2.600 aziende agricole per un totale di 50 mila persone coinvolte. La produzione ha raggiunto i 3,94 milioni di forme, pari a circa 160 mila tonnellate. Di queste, il 44% è stato destinato all'export. Il giro d'affari alla produzione del Parmigiano Reggiano è di 1,35 miliardi di euro, al consumo arriva a 2,35 miliardi di euro.

Dal punto di vista sociale, la filiera del Parmigiano Reggiano, genera localmente un indotto che, in particolare nelle aree rurali svantaggiate a rischio spopolamento, contribuisce a mantenere la

popolazione sul territorio. Inoltre, sotto l'aspetto dell'economia del territorio, si generano direttamente posti di impiego e si possono aprire anche opportunità legate al turismo e alla promozione dei prodotti del territorio

“Le nostre risorse non sono infinite e vanno preservate per soddisfare le esigenze attuali e future – sottolinea **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio - L'attenzione è rivolta anche al mantenimento della peculiare biodiversità preservando quindi specie vegetali e razze autoctone. Siamo convinti che tutelare la DOP significhi prima di tutto preservare il territorio sul quale viene prodotta, i prati stabili, i batteri buoni del Parmigiano Reggiano e tutto ciò che la natura ci ha messo a disposizione per realizzare questo formaggio straordinario”.

Nel corso della conferenza conclusiva del progetto Strenght2Food sono stati evidenziati i **risultati chiave** e le **raccomandazioni** raccolte negli ultimi cinque anni. Questi includono:

- Sulla base di ampie prove qualitative e quantitative, il progetto ha valutato come l'espansione dei regimi di qualità alimentare, l'approvvigionamento alimentare del settore pubblico di cibo di qualità superiore e le filiere alimentari corte portino a diversi impatti economici, sociali e ambientali. Attraverso un'attenta misurazione di questi risultati, abbiamo stabilito come una **maggiore attenzione alla qualità** possa portare **benefici ai produttori, alle comunità e all'ambiente**.
- Tuttavia, l'espansione dei mercati per gli alimenti di qualità deve affrontare delle sfide e i partner hanno lavorato insieme per testare strategie per superare i problemi comuni. Ad esempio, i **pasti scolastici** in genere soffrono di alti livelli di spreco di piatti, che spesso è indipendente dalla qualità delle cene. Lavorando con le scuole in **Croazia**, abbiamo identificato modi per **ridurre lo spreco di piatti**, attraverso una migliore disposizione, orari dei pasti prolungati, controllo intelligente delle porzioni e pianificazione dei menu, nonché istruzione.
- In collaborazione con i professionisti abbiamo stabilito azioni pilota per trovare e implementare soluzioni che abbiano impatti benefici. Ad esempio, in collaborazione con il partner del progetto del Ministero dell'istruzione, della scienza e dello sviluppo tecnologico e in seguito a un ampio lavoro di ricerca con scuole, genitori e bambini, **oltre 30.000 scolari in Serbia hanno accesso a pasti scolastici più nutrienti**.

Press Info

Fabrizio Raimondi - +39 335 389848 - raimondi@parmigianoreggiano.it

Andrea Robuschi - +39 380 3712272 – robuschi@parmigianoreggiano.it