



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MODENA E REGGIO EMILIA E CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO COLLABORANO PER IL PROGETTO BIP: UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEI PRODOTTI DI ECCELLENZA DELL'EMILIA-ROMAGNA

Per i 23 studenti iscritti al Blended Intensive Program di UNIMORE, organizzato in collaborazione con le Università di Caen, di Praga e di Valencia e finanziato dalla Comunità Europea, sono stati organizzati due appuntamenti incentrati sulla Dop presso la sede del Consorzio e la Latteria Sociale San Giovanni della Fossa a Novellara di Reggio Emilia

Reggio Emilia, 19 maggio 2023 – Un **viaggio alla scoperta del Parmigiano Reggiano e delle altre produzioni alimentari di eccellenza dell'Emilia-Romagna**, con un approccio scientifico e pratico: questo sarà il filo conduttore che accompagnerà i **23 studenti iscritti al BIP - Blended Intensive Program di UNIMORE - Università degli studi di Modena e Reggio Emilia**, un progetto di formazione di tre settimane organizzato in collaborazione con le **Università di Caen, di Praga e di Valencia** e finanziato dalla **Comunità Europea**. L'offerta agli studenti (di cui 3 di UNIMORE e 20 provenienti dalle altre tre sedi accademiche) consiste in **45 ore di didattica frontale** su argomenti legati alle tecnologie alimentari innovative studiate nei laboratori del Dipartimento di Scienze della vita, oltre a visite a caseifici, allevamenti e acetaie. Il **programma** ha preso il via **lunedì 12 giugno** e **proseguirà fino al 30 giugno**, nel Verde Campus San Lazzaro, al **padiglione Besta**, sede reggiana del **Dipartimento di Scienze della vita di Reggio Emilia**.

Due importanti appuntamenti vedono il coinvolgimento del **Consorzio del Parmigiano Reggiano**. Questa mattina, **lunedì 19 giugno**, presso la sede del Consorzio a Reggio Emilia, **Alberto Pecorari**, responsabile dei Servizi istituzionali, ha accompagnato gli studenti alla **scoperta delle attività consortili di tutela e vigilanza**. Sono state trattate tematiche legate a Disciplina di produzione, attività di controllo attraverso i marchi di origine (placche di caseina e fasce marchianti), di valutazione della qualità del formaggio (espertizzazione e marchi di selezione) e le successive fasi di controllo durante il confezionamento per la salvaguardia del consumatore, descrivendo anche alcuni esempi di contraffazioni nel mondo. Ricordiamo che il Parmigiano Reggiano è un formaggio a Denominazione di Origine Protetta (DOP), cioè un prodotto che, in virtù delle caratteristiche distintive e del legame con la sua zona d'origine, gode di un regime di protezione accordato dalla UE a tutela del consumatore e del produttore.

Mercoledì 21 giugno la **Sezione di Reggio Emilia** condurrà gli studenti in una **visita guidata** presso la **Latteria Sociale San Giovanni della Fossa** a Novellara di Reggio Emilia: sarà l'occasione per toccare con mano l'artigianalità e la naturalità della Dop più amata e più premiata del mondo. Durante l'attività di lavorazione del caseificio, verrà illustrato nel dettaglio il processo di produzione del Parmigiano Reggiano e verrà effettuato un focus sull'attività di espertizzazione effettuata dai tecnici esperti del Consorzio.



*«Siamo orgogliosi di partecipare a questo importante progetto dell'Università degli studi di Modena e Reggio e di accogliere studenti così meritevoli in un caseificio della nostra provincia», ha affermato **Giorgio Catellani**, presidente della Sezione di Reggio Emilia. «La ricchezza del Parmigiano Reggiano non è data solo dal rispetto delle materie prime, dalla lavorazione del tutto naturale, dall'estrema versatilità e distintività; ma anche, e soprattutto, dalle conoscenze e dal saper fare di tutti i 50.000 professionisti coinvolti nella filiera produttiva. Il Consorzio pone molta attenzione alla formazione professionale dei suoi addetti, e proprio per questo speriamo che un giorno i ragazzi del progetto BIP vorranno dare il loro prezioso contributo alla nostra Dop. Siamo fieri di partecipare oggi alla crescita professionale dei nostri ambasciatori di domani».*

*«La collaborazione tra UNIMORE e Consorzio del Parmigiano Reggiano è costante, ci teniamo a far conoscere da vicino il prodotto italiano per eccellenza, il Parmigiano Reggiano. Durante l'anno chiediamo la disponibilità di portare i nostri studenti nei luoghi di produzione, a maggior ragione, quando si tratta di studenti stranieri, ai quali vogliamo far scoprire le TOP Production del nostro territorio», ha commentato **Andrea Pulvirenti**, professore di Microbiologia degli Alimenti presso il dipartimento di Scienze della vita, Presidente del Corso di Laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti e coordinatore del BIP.*

Press Info

Benedetto Colli - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 380 3712272 press@parmigianoreggiano.it

Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 335 389848 raimondi@parmigianoreggiano.it