

COMUNICATO STAMPA

APRE A MONTESE, NELL'APPENNINO MODENESE, IL NUOVO MAGAZZINO GEMA PER LA STAGIONATURA DEL PARMIGIANO REGGIANO "PRODOTTO DI MONTAGNA"

Il nuovo stabilimento in via Padulle ospiterà 170mila posti forma e darà lavoro a 13 persone
Un investimento di oltre 10 milioni di euro al servizio dei caseifici e
delle Comunità delle zone di montagna

Il nuovo bunker per la stagionatura e la custodia delle forme di Parmigiano Reggiano marchiate "Prodotto di Montagna" è pronto.

Gema Magazzini generali – che aveva presentato il progetto di costruzione del nuovo magazzino nel cuore dell'appennino modenese poco più di un anno fa – nonostante le condizioni climatiche non sempre favorevoli e le difficoltà dovute alla particolare conformazione del territorio, ha mantenuto la promessa fatta ai tanti produttori del territorio montano delle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna che ora potranno contare su una struttura moderna, efficiente e sicura in grado di garantire la continuità della filiera certificata "Prodotto di Montagna".

Il nuovo magazzino costruito a Montese è situato su un'area di circa 25.000 metri quadrati in via Padulle, per una superficie coperta di 8.500 metri quadrati pronta ad accogliere 170mila posti forma, che si aggiungono ai 230mila che Gema Spa già gestisce nel quartier generale di Castelnovo di Sotto, in provincia di Reggio Emilia.

Il fabbricato, realizzato a tempo di record secondo i più sofisticati criteri antisismici, di efficienza energetica e di sicurezza, si inserisce armoniosamente nel territorio da un punto di vista ambientale e sociale: la struttura, infatti, si posiziona in una conca naturale che evita ogni interferenza con le montagne circostanti e limita fortemente l'impatto sul territorio. Inoltre, per la sua conduzione, sono stati assunti in loco 13 collaboratori ai quali Gema, dopo adeguati percorsi formativi, ha messo a disposizione strumentazioni, macchinari e tecnologie di ultima generazione per lo stoccaggio, la movimentazione e la cura delle forme, nell'assoluto rispetto della tradizione.

Un investimento di oltre 10 milioni di euro che Gema spa – società partecipata dal Banco BPM che gestisce in regime di Magazzino Generale lo stoccaggio per conto terzi di formaggi a pasta dura e principalmente il Parmigiano Reggiano – forte della sua esperienza trentennale, ora mette a disposizione dei caseifici di tutte le province in cui si estende l'Appennino.

Servizi moderni, sicuri, qualificati e garantiti anche dalla certificazione sulla "Sicurezza alimentare" UNI EN ISO 22000:2005. Gema, infatti, è il primo ed unico Magazzino Generale di stagionatura formaggi su tutto il territorio nazionale ad avere ottenuto questa importante certificazione con cui ha ulteriormente arricchito il proprio bagaglio di attestazioni.

Nelle aree qualificate "di montagna", così come definite dal Consorzio del Parmigiano Reggiano, della provincia di Modena operano 42 caseifici con una produzione annua di oltre 194mila forme di Parmigiano Reggiano. Il nuovo magazzino di Montese permetterà loro di effettuare anche la stagionatura in loco e ottenere quindi l'attribuzione dell'ulteriore prestigioso marchio "Prodotto di Montagna".

La presentazione dell'apertura del nuovo Magazzino per la stagionatura del formaggio Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna" realizzato a Montese si tiene **venerdì 25 maggio alle ore 11.30** presso la Sala Panini della Camera di Commercio (via Ganaceto 134) di Modena. Sono previsti gli interventi del presidente di Gema Magazzini Generali Spa **dr. Vittorio Corradi**, del progettista della struttura **arch. Gabriele Mattioli**, del direttore tecnico di cantiere **ing. Glauco Zambelli**, del sindaco di Montese **dr. Luciano Mazza**, e di **Claudio Guidetti** del Consorzio Parmigiano Reggiano.