



**GEMA MAGAZZINI GENERALI BANCA
POPOLARE DI VERONA BANCO
S. GEMINIANO E S. PROSPERO S.p.A.**



“Progetto di sviluppo del formaggio Parmigiano Reggiano Prodotto Di Montagna nell’area dell’Appennino modenese”

Le zone di Montagna sono zone caratterizzate da una notevole limitazione delle possibilità di utilizzazione delle terre e da un considerevole aumento del costo del lavoro dovuti all’ esistenza di condizioni climatiche molto difficili, di un periodo vegetativo nettamente abbreviato, conformazione particolare del territorio e impiego di materiale speciale assai oneroso.

I foraggi presenti in queste zone però, grazie alle loro specifiche ambientali, assumono delle caratteristiche originali e particolari che si trasferiscono nei prodotti animali, come per esempio nel latte, per essere poi valorizzate grazie alla lavorazione di quest’ ultimi.

Tenendo conto di queste particolarità il Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano DOP ha deciso, a partire dal 2013 con Regolamento UE 1151/12, di classificare il formaggio Parmigiano Reggiano avente origine nell’area di montagna con la dicitura: “**PRODOTTO DI MONTAGNA** “; ciò conferisce maggiore sostenibilità allo sviluppo di queste aree e offre ai consumatori garanzie aggiuntive legate, oltre all’origine, anche alla qualità del prodotto.

Si è creata in questo modo una specifica Certificazione di Prodotto che deve vedere soddisfatti i seguenti punti:

- 100% latte munto in stalle delle zone di montagna,
- + del 60% dell’alimentazione delle vacche coltivata in zone di montagna,
- produzione e stagionatura fino a 12 mesi minimo in zone di montagna,
- selezione qualitativa a 24 mesi con valutazione ” al martello “ degli esperti del Consorzio FPR DOP
- valutazione sensoriale da gruppo di assaggio.

GEMA MAGAZZINI GENERALI spa, Società del Banco S. Geminiano e S. Prospero gruppo BANCO POPOLARE, ha abbracciato questa iniziativa studiando la realizzazione di una struttura che possa garantire la continuità di questa filiera certificata Prodotto di Montagna, offrendo un servizio di alta qualità e sicurezza, forti di un’ esperienza maturata in 25 anni di esercizio nel già esistente Magazzino Generale di proprietà in Castelnuovo di Sotto, provincia di Reggio Emilia, avente come capacità di stoccaggio 230.000 posti forma.

L’ intenzione di Gema è quella di continuare a sviluppare il proprio servizio di stagionatura formaggi che è fondato sull’ assoluto rispetto della tradizione supportato dai mezzi tecnologicamente più avanzati disponibili sul mercato; questa filosofia vede essere Gema il primo Magazzino Generale di stagionatura formaggi su territorio nazionale ad aver ottenuto la certificazione UNI EN ISO 22000:2005 (Sicurezza Alimentare), arricchendo il proprio bagaglio di certificazioni.

Il nuovo progetto vede la costruzione di un magazzino di stagionatura formaggi conto terzi, operante a regime di Magazzino Generale, in zona di montagna, specificatamente nell' Appennino Modenese, nel comune di Montese; la scelta di questa ubicazione è stata rafforzata dalla grande vocazione agricola presente nel territorio, che è la più sostenuta della provincia di Modena, e dalla mancanza dell' esistenza di un' entità logistica di questa tipologia.

La struttura, in grado di ospitare 170.000 posti forma, ha previsto studi approfonditi e ricerche capillarizzate per riuscire ad offrire ed esprimere al meglio i risultati dell' esperienza maturata nel settore; ciò si è tradotto nei seguenti punti:

- acquisto di un lotto di terreno di 25.000 mq
- costruzione di un edificio antisismico per una superficie totale di 10.000 mq
- compartimentazione strutturale dell' edificio per offrire ottime condizioni di sicurezza generali ed il rispetto della Sicurezza Alimentare
- installazione di un' impianto fotovoltaico in modo tale da poter usufruire di energia proveniente da fonti rinnovabili
- impiego di scaffalature speciali completamente antisismiche per custodire il prodotto in totale sicurezza e compatibilità alimentare che vedono applicati ben 85 km di assi di legno di Abete Rosso sulle quali far stagionare alla perfezione le forme di formaggio
- installazione di un impianto di climatizzazione in grado di ottenere la totale omogeneità delle condizione termoigrometriche in ogni punto del magazzino, garantire una temperatura compresa tra i 16 e i 18 gradi, garantire un'umidità compresa tra il 75% e l' 85% e ricambiare un volume di aria pari a 64.000 m³ nell' arco di 24h
- acquisto di speciali macchinari specifici per la manutenzione ordinaria e straordinaria del formaggio applicando particolarità aderenti al rispetto della Sicurezza Alimentare
- assunzione di personale qualificato debitamente formato
- installazione di un impianto di antintrusione ed antincendio composto da innovativi sistemi installati su tutta la superficie dell' edificio integrando un sistema di videosorveglianza esterno
- adozione di coperture assicurative su ogni tipo di rischio

I sopracitati punti sono solo alcuni dei dettagli che Gema ha studiato con attenzione e ha voluto applicare con forza per far sì che possa essere offerto un servizio completo a 360 gradi che parta dalla raffinata cura del prodotto depositato e arrivi alla massima valorizzazione dell' aspetto finanziario dello stesso; questa è la vera testimonianza che Gema ha sempre voluto e sempre vorrà, giorno dopo giorno, anno dopo anno, essere sempre più in FORMA.