



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



COMUNE DI MONTESE

Comunicato Stampa n.2/2019
18 ottobre 2019

COMUNICATO STAMPA

INAUGURATO IL NUOVO MAGAZZINO GENERALE GEMA PER LA STAGIONATURA DEL PARMIGIANO REGGIANO “PRODOTTO DI MONTAGNA” A MONTESE (MO)

Un investimento di oltre 13 milioni di euro al servizio dei caseifici e
delle Comunità delle zone di montagna

E' stato inaugurato oggi, venerdì 18 ottobre, a Montese in provincia di Modena, il **nuovo Magazzino Generale per la custodia e la stagionatura del Parmigiano Reggiano “prodotto di montagna”**, realizzato da Gema Magazzini Generali SpA di Castelnovo Sotto (RE), partecipata da Banco BPM.

Costruito nel cuore dell'Appennino modenese, in una conca naturale in via Padulle, a 846 metri di altitudine, lo stabilimento si inserisce armoniosamente nel territorio, in perfetto equilibrio con il paesaggio circostante, e assicura la continuità della filiera certificata secondo le rigorose regole fissate dal Consorzio del Parmigiano Reggiano, il quale richiede che il processo di alimentazione degli animali, la produzione del latte e la stagionatura del formaggio, fino ad un minimo di 12 mesi, avvenga in zona di montagna.

Un investimento di oltre 13 milioni di euro per la gestione, in regime di Magazzino Generale, del Parmigiano Reggiano prodotto nelle zone montane delle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna.

Il Magazzino Generale, per la sua conduzione, si avvale della collaborazione di **13 persone assunte in loco** alle quali Gema, dopo adeguati percorsi formativi nel quartier generale di Castelnovo di Sotto (RE), 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.

La struttura, operativa da circa un anno, con 135mila forme di Parmigiano Reggiano in deposito, ad oggi ha raggiunto l'80% della sua capienza totale e ha registrato una movimentazione totale di 367.000 forme.

Alla cerimonia di inaugurazione del nuovo Magazzino Generale a Montese, coordinata dalla giornalista di TRC **Federica Galli**, erano presenti il presidente di Gema Magazzini Generali SpA **Vittorio Corradi**, l'amministratore delegato **Camillo Galaverni**, il responsabile Direzione Territoriale Emilia Adriatica Banco BPM **Stefano Bolis**, il presidente della Regione Emilia Romagna **Stefano Bonaccini**, il presidente della Provincia di Modena **Gian Domenico Tomei**, il vice presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano **Angelo Romagnoli**, il presidente di Unindustria Reggio Emilia **Fabio Storchi**, il presidente di Confindustria Emilia Area Centro **Valter Caiumi** e il sindaco di Montese **Adelaide Zaccaria**.

Tra i presenti anche **Luciano Mazza**, già sindaco di Montese, sotto la cui amministrazione sono iniziati i lavori di costruzione del Magazzino Generale e al quale Gema SpA ha rivolto un sentito ringraziamento.

Il presidente di Unindustria Reggio Emilia **Fabio Storchi** ha quindi fatto dono al presidente di Gema **Vittorio Corradi** e all'amministratore delegato **Camillo Galaverni** della scultura **“Homo Faber” dell'artista reggiano Graziano Pompili**, che rappresenta *“l'uomo industrioso che mostra ciò che sa e può fare”*.

GEMA Magazzini Generali

via Limido, 24/A | 42024 Castelnovo Sotto (RE) | Tel. +39 (0)522 688155 | email: info@gemabpv.it | www.gemabpv.it



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



COMUNE DI MONTESE

Al taglio del nastro è seguita la benedizione dei locali da parte del parroco dell'Unità pastorale Montesina, **don Bruno Caffagni**, la visita guidata al Magazzino Generale, il taglio di due forme di Parmigiano Reggiano con stagionatura di 30 mesi e 120 mesi e lo *show cooking* dello chef **Daniele Reponi**.

All'interno del Magazzino Generale è stata allestita una **mostra di foto e video** suddivisa in due sezioni, dedicate alla costruzione dello stabilimento e alle fasi di cura e custodia delle forme di Parmigiano Reggiano affidate a Gema.

Alla giornata di festa di Gema sono intervenuti, portando il proprio benvenuto in territorio modenese, il Salumificio Vitali, la Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto e la Camera di Commercio di Modena con il Marchio Camerale "*Patata di Montese*".

DESCRIZIONE TECNICA

Il Magazzino Generale di Montese, situato su un'area di circa 25.000 metri quadrati in via Padulle al numero civico 883, in una superficie coperta di 8.500 metri quadrati accoglie, su 85 km di scalere di abete rosso pregiatissimo, 170mila posti forma.

La struttura, realizzata secondo i più sofisticati criteri antisismici e impiantistici per la sicurezza e l'efficienza energetica, è completamente informatizzata e garantisce il monitoraggio continuo della temperatura (16-18 gradi) e dell'umidità (75-85%) oltre a un ricambio d'aria pari a 64 mila metri cubi nell'arco delle 24 ore, in grado di assicurare il miglior processo di stagionatura al Re dei Formaggi.

Al fine di garantire la massima sicurezza, sia alimentare che fisica, gli impianti speciali Gema sono ridondati e monitorati in tempo reale da sistemi di rilevazione e software specifici. In questo modo si ha la possibilità di avere sempre sotto controllo lo stato e il risultato di esercizio, di dotarsi di uno storico di andamento e, in caso di anomalie, di ricevere comunicazioni di allerta per favorire un tempestivo intervento di ripristino.

CERTIFICAZIONI E PREMI

In conformità alle normative alle normative vigenti, ai fini della tutela dei propri Clienti e del Consumatore finale e nel rispetto dell'area geografica in cui opera, Gema SpA ha adottato una strategia di integrazione dei sistemi di gestione e controllo delle performance.

A pochi mesi dall'inizio dell'attività il nuovo Magazzino Generale di Montese ha ottenuto l'importante **certificazione sulla "Sicurezza alimentare" UNI EN ISO 22000:2005**, primo Magazzino Generale di stagionatura formaggi su tutto il territorio nazionale ad avere ottenuto questa importante riconoscimento con cui ha ulteriormente arricchito il proprio bagaglio di attestazioni (UNI EN ISO 22005:2008, riconoscimento in filiera Parmigiano Reggiano D.O.P. da OCQPR, Certificazione Biologico, BS OHSAS 18001).

Il valore e la qualità della struttura sono stati riconosciuti anche da Assologistica, l'associazione nazionale degli operatori di logistica in conto terzi, che nel 2018 ha assegnato al nuovo Magazzino Generale di Montese **il premio nazionale "Il logistico dell'anno"**, prestigioso riconoscimento per l'innovazione nel settore immobiliare logistico.

COLLABORAZIONE CON BANCO BPM

Grazie alla solida collaborazione con Banco BPM, partner da oltre 24 anni, e in forza della sua esperienza trentennale, Gema SpA offre ai depositanti anche sostegno finanziario tramite l'emissione di *fedi di deposito* e *note di pegno*, ed è a disposizione, previo appuntamento, per concordare visite guidate al nuovo Magazzino.

GEMA Magazzini Generali

via Limido, 24/A | 42024 Castelnovo Sotto (RE) | Tel. +39 (0)522 688155 | email: info@gemabpv.it | www.gemabpv.it



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



COMUNE DI MONTESE

VITTORIO CORRADI - presidente di Gema Magazzini Generali SpA

“Gema garantisce il rispetto dei requisiti di stagionatura dettati dal Disciplinare di Produzione del formaggio Parmigiano Reggiano, applicando un processo di gestione pluricertificato, governato dalla certificazione sulla sicurezza alimentare di cui siamo unici detentori nella filiera di riferimento. Il nostro obiettivo, infatti, è proteggere e accrescere il valore che ci viene affidato”.

CAMILLO GALAVERNI - amministratore delegato di Gema Magazzini Generali SpA

“Gema Magazzini Generali SpA ha un’esperienza trentennale nella stagionatura del formaggio Parmigiano Reggiano nel Magazzino Generale di Castelnovo di Sotto (RE). Con l’introduzione del nuovo Regolamento del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, che ha creato la Certificazione “Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna”, ha ritenuto doveroso mettere a disposizione dei produttori una struttura per la stagionatura nell’area prevista dal Regolamento UE 1151/12 che classifica i prodotti alimentari aventi origine nelle aree di montagna dell’Unione Europea”.

STEFANO BOLIS - responsabile Direzione Territoriale Emilia Adriatica Banco BPM

“Dopo quella con la Ferrari, risalente al 1932, quella con GEMA è la seconda grande partecipazione della nostra banca in questo territorio. E la dobbiamo grazie alla lungimiranza del marchese Rangoni Macchiavelli e di alcuni altri consiglieri dell’allora Banco di S. Geminiano e S. Prospero, che 25 anni fa iniziarono questa splendida avventura. Avventura che ben testimonia il nostro radicamento sul territorio. Non a caso uno dei primi atti che abbiamo varato dopo la fusione nel 2017 con la BPM - che ci ha fatto confluire nel Banco BPM (terza banca del Paese) - è stata proprio la conferma della nostra partecipazione in GEMA. D’altronde nella nostra mission abbiamo sempre avuto quella della valorizzazione delle eccellenze e questa è senz’altro una di quelle. La nostra presenza ha però anche una funzione sociale sui territori, con una serie di Progetti di Comunità che ci permettono di servire non solo finanziariamente le aree di nostra competenza. Siamo a Montese dal 1923: fra pochi anni festeggeremo i 100 anni di presenza in quest’area e anche questo è un dato significativo. Ricordiamoci sempre che è solo facendo sistema, fra istituzioni (Regioni, Province e Comuni), imprenditori, banche e territorio che sapremo affrontare bene le difficoltà del mercato. E la realtà che oggi stiamo celebrando è uno splendido esempio di questo “fare sistema”.

STEFANO BONACCINI - presidente della Regione Emilia Romagna

“L’Emilia Romagna è la regione italiana con il più alto numero di dop e igr in Europa, ben 44, che generano un volume economico di quasi 3 miliardi di euro, il doppio di quello prodotto dalla Lombardia, con la metà del numero degli abitanti, grazie a straordinari produttori e imprenditori e agricoltori. Il Parmigiano Reggiano è campione del mondo tra i formaggi per la qualità; una grande eccellenza di cui noi sosteniamo la produzione qui in montagna, che vale circa il 30% dell’intera produzione della provincia di Modena, ed è anche un fattore di garanzia per tenere le persone a vivere e a lavorare in Appennino e per questo noi ci stiamo investendo moltissimo”.

GIAN DOMENICO TOMEI - presidente della Provincia di Modena

“È un onore per me poter essere qui oggi, per due diverse ragioni: la prima è di carattere territoriale.

GEMA Magazzini Generali

via Limido, 24/A | 42024 Castelnovo Sotto (RE) | Tel. +39 (0)522 688155 | email: info@gemabpv.it | www.gemabpv.it



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



COMUNE DI MONTESE

Sono infatti orgoglioso che la nostra montagna, il nostro appennino, sia riuscito a realizzare, grazie al lavoro di Gema Magazzini Generali, a Banco BPM e al Comune di Montese, uno stabilimento così avveniristico, strategico e significativo. Investire oggi 13 milioni di euro in questi territori, vuol dire credere in queste Comunità, vuol dire progettare uno sviluppo e immaginare una crescita non solo economica ed imprenditoriale, ma anche e soprattutto sociale.

Avere 135mila forme di Parmigiano Reggiano in magazzino è un traguardo importante, è la migliore risposta a chi dubita sull'opportunità di fare impresa in montagna e dà fiducia a tutti noi, anche a noi amministratori, sulla necessità di rendere questo comprensorio sempre più competitivo in termini logistici ed infrastrutturali. La seconda ragione è di tipo settoriale. E' notizia recente quella dei dazi statunitensi sul Parmigiano. Ora più che mai occorre uno sforzo congiunto di istituzioni e imprese per riuscire a trovare risposte e soluzioni. L'esperienza del Consorzio è un esempio di come, uniti, si possa crescere tanto e crescere meglio. Siamo al vostro fianco, per aiutarvi, ascoltarvi e cercare strumenti, che possano esservi utili in questo complicato momento”.

ANGELO ROMAGNOLI - Consorzio del Parmigiano Reggiano

“Il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha avviato il progetto di qualità dedicato al “Parmigiano Reggiano prodotto di montagna” per qualificare ulteriormente la produzione di eccellenza del Re dei Formaggi nelle zone appenniniche delle province di Bologna, Modena, Reggio Emilia e Parma che rappresenta il 20% della produzione totale. Una garanzia ulteriore per i produttori e per i clienti che possono apprezzare le straordinarie proprietà di questo prodotto la cui filiera nasce e si esaurisce interamente in Appennino, grazie anche a questo nuovo straordinario Magazzino Generale”.

FABIO STORCHI - presidente di Unindustria Reggio Emilia

“Oggi siamo venuti ad applaudire una straordinaria iniziativa imprenditoriale reggiana in territorio modenese. Territorio che, attraverso i suoi amministratori, ha saputo cogliere l'opportunità di crescita e di sviluppo rappresentata dall'insediamento del Magazzino Generale per la stagionatura del Parmigiano Reggiano. Qui parliamo di industria 4.0: la tecnologia più avanzata si unisce alla tradizione della manualità, esaltando il valore e l'eccellenza di un formaggio unico al mondo”.

VALTER CAIUMI - presidente di Confindustria Emilia Area Centro

“Qui a Montese oggi siamo di fronte un esempio straordinario di intelligenza di Comunità, dove la capacità di fare rete e creare collaborazione è il vero valore in grado di produrre risultati di eccellenza. La nostra regione si contraddistingue nel mondo per questa capacità e solo continuando a lavorare sull'eccellenza della qualità potremo continuare a distinguerci dagli altri territori e a proteggere lo straordinario brand del Parmigiano Reggiano”.

ADELAIDE ZACCARIA - sindaco di Montese

“L'Amministrazione comunale di Montese, il paese più a vocazione agricola della provincia di Modena, ha accolto con grande entusiasmo fin dall'inizio questo progetto che oggi è presentato in tutto il suo valore. Da parte nostra continueremo a supportare ogni iniziativa imprenditoriale volta a valorizzare il nostro territorio e i nostri cittadini che con orgoglio oggi partecipano a questa importante festa collettiva.”

GEMA Magazzini Generali

via Limido, 24/A | 42024 Castelnovo Sotto (RE) | Tel. +39 (0)522 688155 | email: info@gemabpv.it | www.gemabpv.it



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



COMUNE DI MONTESE

OSPITI DI GEMA

Daniele Reponi, il “Re dei panini”

Daniele Reponi viene da molti definito il *non chef* “Re dei panini”. Reponi, infatti, ci tiene a sottolineare che non è uno chef. Ha conquistato notorietà nazionale preparando deliziosi panini in tv a “La prova del cuoco”, a fianco di Antonella Clerici, grazie alla sua grande capacità comunicativa che trasmette una genuina passione per quello che fa. Grande conoscitore dei prodotti di nicchia e di qualità, in particolare dei prodotti di Modena, la sua terra, Daniele è bravissimo a valorizzarli in modo semplice, all’interno di un panino. Ormai da diversi anni, Reponi segue spesso il Consorzio del Prosciutto di Modena che accompagna in giro per l’Italia, collaborando con grande passione alla valorizzazione di questa eccellenza.

Salumificio Vitali

Salumificio Vitali SpA è specializzata nella produzione di prosciutto crudo stagionato e opera nel settore della salumeria di qualità da quasi 60 anni. L’Azienda, fondata negli Anni ’60 da Benito Vitali, oggi è guidata dal figlio Rossano e dai nipoti Giorgia, Daria e Davide.

Nella gamma di prodotti spicca il prosciutto di Modena DOP, prodotto a denominazione di origine protetta, considerato a tutti gli effetti una delle eccellenze del territorio modenese.

Il mercato di riferimento dell’Azienda è l’Italia e negli ultimi anni sta diventando sempre più significativo lo sviluppo dei mercati esteri. Salumificio Vitali, infatti, esporta i propri prodotti in molti paesi europei, negli Stati Uniti, in Canada, in Nuova Zelanda, in Sud Africa, in America Latina e in diversi paesi asiatici.

Consorzeria dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto

L’Associazione nata nel 1967, ha sede a Spilamberto e conta un migliaio di soci. Tra i suoi obiettivi, la promozione, l’organizzazione e il sostegno di iniziative e manifestazioni volte alla tutela e alla valorizzazione dell’Aceto Balsamico Tradizionale, nonché alla diffusione della sua conoscenza nel rispetto assoluto della tradizione. Svolge corsi di formazione e di approfondimento sul “Balsamico”, cura la pratica dell’esame organolettico rivolto alla conoscenza del prezioso prodotto, svolge annualmente la gara del Palio di S. Giovanni riservata ai campioni di Aceto balsamico tradizionale prodotti nei territori degli antichi domini estensi.

Nel novembre 2002 è nato il Museo del Balsamico Tradizionale, un importante tassello che si è aggiunto al Sistema Museale della provincia di Modena e che rappresenta un riferimento spaziale per la diffusione della cultura del “Balsamico” legata al territorio e alla sua gente.

Ogni oggetto esposto ha carattere didascalico e l’aroma del prezioso prodotto si diffonde grazie ad una batteria di vaselli risalenti all’inizio del XVIII secolo permettendo un incontro diretto con l’antica tradizione.

Patata di Montese

La produzione della patata di Montese coinvolge circa 59 aziende del Comune di Montese e di altri Comuni limitrofi localizzati ad un’altitudine di almeno 600 metri.

Per lunghi anni alla base dell’alimentazione contadina, si distingue per il sapore particolare che le deriva dalle caratteristiche dei terreni della zona di produzione, unitamente alla sua elevata conservabilità senza ricorrere a trattamenti chimici. La sua coltivazione, nel corso degli anni, ha assunto importanza sempre maggiore nell’ambito dell’economia locale.

Il marchio di tutela “Patata di Montese” è stato realizzato dalla Camera di Commercio di Modena in collaborazione con il Comune di Montese, la Comunità Montana Appennino Modena Est, altri comuni dell’area, il GAL e le Associazioni agricole della zona a garanzia del consumatore finale.

E’ annoverata tra i prodotti che si fregiano del marchio “Tradizione e sapori di Modena”, marchio collettivo della Camera di Commercio di Modena destinato ai prodotti che, pur essendo caratterizzati da grande tipicità, al momento non beneficiano di protezioni quali DOP o IGP, e che vengono realizzati secondo specifici disciplinari di produzione, con un sistema di controlli mirato al rigoroso rispetto degli stessi.

GEMA Magazzini Generali

via Limido, 24/A | 42024 Castelnovo Sotto (RE) | Tel. +39 (0)522 688155 | email: info@gemabpv.it | www.gemabpv.it