



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



## COMUNICATO STAMPA

### **Gema Magazzini Generali vince “Il logistico dell’anno 2018”, il premio nazionale per l’innovazione nel settore immobiliare logistico**

Il prestigioso riconoscimento di Assologistica alla società reggiana che ha realizzato il primo e unico magazzino per la stagionatura del Parmigiano Reggiano di Montagna

Il magazzino per la custodia e la stagionatura del “Parmigiano Reggiano di Montagna” realizzato nel Comune di Montese, in provincia di Modena, da Gema Magazzini Generali, società di Castelnovo Sotto (RE) partecipata dal Banco S. Geminiano e S. Prospero, Gruppo Banco BPM, **ha vinto il premio “Il logistico dell’anno 2018” di Assologistica**, l’associazione nazionale degli operatori di logistica in conto terzi.

Il premio per l’innovazione nel settore immobiliare logistico al primo e unico magazzino dedicato al Re dei formaggi prodotto nelle aree appenniniche è stato ritirato dal presidente **Vittorio Corradi** e dall’amministratore delegato **Camillo Galaverni**, nel corso di una cerimonia che si è tenuta nei giorni scorsi presso l’auditorium Giò Ponti in Assolombarda a Milano.

La struttura, inaugurata lo scorso giugno, ha comportato un investimento di oltre 12 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, unitamente ad altri formaggi a pasta dura e semidura.

Il fabbricato, realizzato su un’area di 25 mila metri quadrati, di cui 8.500 coperti, è posto a Montese, in via Padulle, a 846 metri di altitudine, e si inserisce armoniosamente nel territorio, in perfetto equilibrio con il paesaggio circostante.

Su 85 chilometri di scalere di abete rosso pregiatissimo, il magazzino accoglie fino a 170mila posti forma, che il personale specializzato, assunto in loco e debitamente formato, gestisce con strumentazioni, macchinari e tecnologie di ultima generazione per lo stoccaggio, la movimentazione e la cura delle forme, nell’assoluto rispetto della tradizione.

Costruita e dotata delle più evolute tecnologie antisismiche, impiantistiche per la sicurezza e l’efficienza energetica, la struttura è completamente informatizzata, garantisce il monitoraggio continuo della temperatura (16-18 gradi) e dell’umidità (75-85%) e 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 prezioso formaggio.

Il nuovo magazzino di Gema a Montese si aggiunge al magazzino di Castelnovo di Sotto, primo a livello nazionale ad avere ottenuto la certificazione sulla “Sicurezza alimentare” UNI EN ISO 22000:2005, nel quale sono gestite per conto terzi 230mila posti forma per formaggi a pasta dura e principalmente il Parmigiano Reggiano.

Forte della sua esperienza trentennale, Gema spa, oltre a fornire servizi moderni, sicuri, qualificati, grazie alla solida collaborazione con Banco BPM, 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.

“Questo riconoscimento premia un lavoro di squadra – ha dichiarato a margine della premiazione il presidente di Gema Spa **Vittorio Corradi** – che ha messo in campo le migliori competenze tecniche e tecnologiche del nostro territorio in grado di realizzare e mettere in funzione il magazzino in poco più di un anno e mezzo, grazie anche alla piena collaborazione dell’Amministrazione comunale di Montese”.

“Il nuovo magazzino porta a 400mila i posti forma gestiti da Gema – ha dichiarato l’Amministratore Delegato **Camillo Galaverni** – in risposta alle nuove esigenze dei consumatori che richiedono Parmigiano Reggiano stagionato anche 24, 36 mesi e anche oltre”.