



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



Comunicato Stampa
30 novembre 2016

COMUNICATO STAMPA

PROGETTO DI SVILUPPO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO “PRODOTTO DI MONTAGNA” NELL’AREA DELL’APPENNINO MODENESE

Gema Magazzini Generali investe 9 milioni di euro nel Comune di Montese, al servizio dei caseifici e delle Comunità delle zone di montagna

Gema Spa, società di Reggio Emilia partecipata dal Banco S. Geminiano e S. Prospero, Gruppo Banco Popolare, che gestisce in regime di Magazzino Generale lo stoccaggio per conto terzi di formaggi a pasta dura e principalmente il Parmigiano Reggiano, aprirà nell’area dell’Appennino modenese un nuovo magazzino dedicato alla stagionatura e alla custodia delle forme di Parmigiano Reggiano marchiate “Prodotto di Montagna”.

Il progetto, sostenuto dal Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano, che fissa i requisiti a difesa e tutela della denominazione d’origine nelle zone qualificate “di montagna”, si svilupperà nel Comune di Montese, in provincia di Modena, su un’area di 25.000 metri quadrati, per un investimento complessivo quantificato in circa 9 milioni di euro.

Sono 170mila i posti forma previsti che si aggiungono ai 230mila che Gema Spa già gestisce nell’headquarter di Castelnovo di Sotto, in provincia di Reggio Emilia. I lavori di costruzione inizieranno a gennaio 2017 e saranno ultimati nel mese di settembre. Il nuovo Magazzino Generale prevede l’assunzione in loco di circa dieci persone che saranno debitamente formate sulle modalità di stoccaggio e movimentazione delle forme, anche tramite l’utilizzo delle moderne tecnologie di cui si avvale l’azienda.

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”. Ma la nuova struttura ha già suscitato l’interesse di alcuni caseifici ubicati nelle altre province in cui si estende l’Appennino pronti ad usufruire dei servizi moderni, sicuri, qualificati e certificati offerti da Gema Spa, primo Magazzino Generale di stagionatura formaggi su tutto il territorio nazionale, e finora unico, ad aver ottenuto la importante certificazione sulla “Sicurezza alimentare” UNI EN ISO 22000:2005.

Alla presentazione del progetto di sviluppo del formaggio Parmigiano Reggiano “Prodotto di Montagna” nell’area dell’Appennino modenese, che si tiene **mercoledì 30 novembre alle ore 11** a Palazzo Carandini, sede del Banco S. Geminiano e S. Prospero - Gruppo Banco Popolare (via dei Servi 5) a Modena, intervengono **Stefano Bolis**, direttore territoriale del Banco S. Geminiano e S. Prospero, **Vittorio Corradi**, presidente di Gema Magazzini Generali Spa, **Riccardo Deserti**, direttore del Consorzio Parmigiano Reggiano, **Marco Giudici**, responsabile dell’Organismo di controllo qualità produzioni regolamentate del Consorzio Parmigiano Reggiano, e **Luciano Mazza**, sindaco di Montese.

Parmigiano Reggiano “Prodotto di Montagna”



Nel 2013, con regolamento UE 1151/12, è stata introdotta la dicitura “Prodotto di Montagna” per classificare i prodotti alimentari aventi origine nelle aree di montagna dell’Unione Europea. Il Parmigiano Reggiano è il più importante formaggio DOP prodotto e stagionato in montagna con oltre 110 caseifici ivi ubicati a cui ogni giorno conferiscono il latte circa 1200 allevatori, contribuendo a sostenere l’economia e a preservare l’unicità del territorio montano delle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna. Al fine di garantire maggiore sostenibilità allo sviluppo di queste aree e offrire ai consumatori garanzie aggiuntive legate, oltre all’origine, anche alla qualità del formaggio, il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha definito il “Progetto Qualità – Prodotto di Montagna” assegnando una specifica certificazione al prodotto che assicuri i seguenti parametri:

- gli allevamenti dei produttori di latte devono essere ubicati all’interno di zone di montagna
- i caseifici produttori di formaggio sono ubicati all’interno di zone di montagna
- oltre il 60% dell’alimentazione delle bovine da latte deve essere coltivata in zone di montagna
- la stagionatura deve avvenire in zone di montagna fino ad un minimo di 12 mesi

L’Organismo di Controllo, quindi, certificherà il prodotto entro il dodicesimo mese, prima che venga “espertizzato” dai battitori del Consorzio.

Al compimento del 24° mese di età, il formaggio verrà nuovamente “espertizzato” e vi sarà apposto il marchio di selezione solo se sarà giudicato idoneo organoletticamente da un panel di esperti assaggiatori e battitori del Consorzio.

GEMA Magazzini Generali



Gema Spa dal 1989 fornisce il servizio di magazzinaggio, in regime di Magazzino Generale (Autorizzazioni del Ministero delle Politiche Agricole), per la stagionatura e la custodia di formaggi a pasta dura e principalmente il Parmigiano Reggiano. L’Azienda, che impiega circa 20 addetti, è situata a Castelnovo di Sotto, in provincia di Reggio Emilia, nel cuore della *Culla del Grana*, in una posizione strategica della filiera lattiero-casearia della produzione del formaggio a pasta dura Parmigiano Reggiano e Grana Padano. Il magazzino, sottoposto al monitoraggio continuo della temperatura e dell’umidità, si estende su una superficie di circa 25mila metri quadrati, dove sono gestiti in modo completamente informatizzato 230mila posti forma. I clienti, tramite accesso all’area riservata del sito web www.gemabpv.it, possono visionare la movimentazione e la giacenza del loro prodotto. I formaggi depositati, a seconda delle differenti esigenze, possono essere gestiti in un ambiente caratterizzato da omogeneità di condizioni termoigrometriche o, se richiesto, essere disposti in settori separati per la stagionatura differenziata. Nell’assoluto rispetto della migliore tradizione di stagionatura, l’Azienda si è dotata di mezzi e strumentazioni tecnologicamente avanzate che hanno permesso di migliorare costantemente la qualità e la sicurezza del servizio offerto. Gema è il primo Magazzino Generale di stagionatura formaggi su tutto il territorio nazionale, e finora unico, ad aver ottenuto la certificazione UNI EN ISO 22000:2005 (Sicurezza Alimentare), arricchendo il già qualificato bagaglio di certificazioni.



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



Comunicato Stampa
30 novembre 2016

COMUNICATO STAMPA

PROGETTO DI SVILUPPO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO “PRODOTTO DI MONTAGNA” NELL’AREA DELL’APPENNINO MODENESE

Gema Magazzini Generali investe 9 milioni di euro nel Comune di Montese, al servizio dei caseifici e delle Comunità delle zone di montagna. Il progetto presentato questa mattina nel corso di una conferenza stampa presso il Banco S. Geminiano e S. Prospero di Modena

Gema Spa, società di Reggio Emilia partecipata dal Banco S. Geminiano e S. Prospero, Gruppo Banco Popolare, che gestisce in regime di Magazzino Generale lo stoccaggio per conto terzi di formaggi a pasta dura e principalmente il Parmigiano Reggiano, aprirà nell’area dell’Appennino modenese un nuovo magazzino dedicato alla stagionatura e alla custodia delle forme di Parmigiano Reggiano marchiate “Prodotto di Montagna”.

Il progetto, sostenuto dal Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano, che fissa i requisiti a difesa e tutela della denominazione d’origine nelle zone qualificate “di montagna”, si svilupperà nel Comune di Montese, in provincia di Modena, su un’area di 25.000 metri quadrati, per un investimento complessivo quantificato in circa 9 milioni di euro.

Sono 170mila i posti forma previsti che si aggiungono ai 230mila che Gema Spa già gestisce nell’headquarter di Castelnovo di Sotto, in provincia di Reggio Emilia. I lavori di costruzione inizieranno a gennaio 2017 e saranno ultimati nel mese di settembre. Il nuovo Magazzino Generale prevede l’assunzione in loco di circa dieci persone che saranno debitamente formate sulle modalità di stoccaggio e movimentazione delle forme, anche tramite l’utilizzo delle moderne tecnologie di cui si avvale l’azienda.

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”. Ma la nuova struttura ha già suscitato l’interesse di alcuni caseifici ubicati nelle altre province in cui si estende l’Appennino pronti ad usufruire dei servizi moderni, sicuri, qualificati e certificati offerti da Gema Spa, primo Magazzino Generale di stagionatura formaggi su tutto il territorio nazionale, e finora unico, ad aver ottenuto la importante certificazione sulla “Sicurezza alimentare” UNI EN ISO 22000:2005.

Alla presentazione del progetto di sviluppo del formaggio Parmigiano Reggiano “Prodotto di Montagna” nell’area dell’Appennino modenese, che si è tenuta oggi **mercoledì 30** a Palazzo Carandini, sede del Banco S. Geminiano e S. Prospero - Gruppo Banco Popolare a Modena, sono intervenuti **Stefano Bolis**, direttore territoriale del Banco S. Geminiano e S. Prospero, **Vittorio Corradi**, presidente di Gema Magazzini Generali Spa, **Marco Giudici**, responsabile dell’Organismo di controllo qualità produzioni regolamentate del Consorzio Parmigiano Reggiano, e **Luciano Mazza**, sindaco di Montese. Queste le dichiarazioni nel corso della conferenza stampa:

Stefano Bolis, direttore territoriale Banco S. Geminiano e S. Prospero - Banco Popolare: “Come partner e soci di Gema da oltre 20 anni, abbiamo riconosciuto la validità del progetto, un'azione concreta a testimonianza della capacità di fare sistema di questa Regione”.

Marco Giudici, responsabile dell'Organismo di Controllo qualità del Consorzio Parmigiano Reggiano: "La qualità per noi è fondamentale. Oggi sono in corso 75 audit per il riconoscimento di idoneità alla produzione del progetto “Prodotto di Montagna” che coinvolgono 41 caseifici di cui 21 di Modena, 8 di Reggio Emilia, 9 di Parma e 3 a Bologna”.

Vittorio Corradi, Presidente di Gema Magazzini Generali SPA: “Costruiremo un magazzino compartimentato per 170 mila forme e implementeremo tutte le dotazioni tecniche per un investimento di circa 9 milioni di euro. Daremo lavoro a maestranze che contiamo di reperire sul territorio. Infine, considerando la scossa di oggi a Bagnolo in Piano, ci teniamo a sottolineare che il fabbricato sarà costruito secondo tutti i più sofisticati criteri antisismici”.

Luciano Mazza, sindaco di Montese: “Da anni il nostro territorio si batte per il riconoscimento del Prodotto di Montagna e questo progetto valorizza e qualifica ulteriormente il nostro territorio garantendo maggior qualità al consumatore”.