

Il Parmigiano Reggiano del Consorzio Agrario Parma: una qualità che “va a ruba”

Parafrasando lo slogan di una nota bibita, “la più venduta nei peggiori bar di Caracas”, per il mitico formaggio dop, si potrebbe affermare: “*Parmigiano, il più desiderato dai ladri al supermarket*”. Infatti, stando ad una nota della Coldiretti del 15 ottobre scorso, il Parmigiano Reggiano è il prodotto alimentare più rubato nei supermercati italiani: i furti raggiungono il valore di ben il 9% del prodotto venduto. In altre parole, viene sottratto dagli scaffali quasi un pezzo ogni dieci venduti.

Questo primato sul territorio italiano, purtroppo, si aggiunge a quello in terra straniera, dove il Parmigiano Reggiano risulta essere la specialità italiana più imitata che, sempre secondo quanto afferma il più grande sindacato agricolo, diventa “parmesano” in tutto il Sudamerica, o “parmesan” nel Nord America e dall’Australia al Giappone. Negli Usa, per esempio, nove volte su dieci si trova un “falso parmigiano”.

“Siamo più che consapevoli – afferma Franco Seletti direttore generale del Consorzio Agrario di Parma – di trattare un prodotto di pregio e perciò desiderato. Certamente, il mercato offre tutta una serie di proposte che possono diventare attraenti per il prezzo, ma non per la qualità. Riteniamo, perciò, che per affrontare una concorrenza sleale, si debba partecipare alla sfida con valori qualitativi talmente evidenti che il consumatore, una volta provato il nostro “Parmigiano”, non abbia più difficoltà a sceglierlo con consa-

pevolezza. A partire dal prodotto, d’età non inferiore a 18-24 mesi di stagionatura per giungere all’innovativo packaging della nuova linea di produzione, l’offerta intende trasmettere il messaggio del “vero Parmigiano”.



Una linea per il trade moderno

Frutto di notevoli investimenti soprattutto sul fronte del confezionamento, la nuova linea firmata dal Consorzio vede nel consumatore finale il suo target, nel trade mo-

derno il partner fondamentale e nella qualità, garantita dall’esperienza dei soci e da una filiera scrupolosamente presidiata, il suo vero fulcro. Se la qualità è un solido punto di partenza, va sottolineato che un indubbio fattore di forza della nuova gamma è la sua declinazione, davvero innovativa per quanto riguarda sia le tipologie di prodotti, sia il packaging. Essa annovera, infatti, non solo i classici Spicchi – nei formati da 250, 500, 800, 1.000, 1.100, 1.500, 2.000 grammi, fino ad arrivare all’ottavo di forma – ma tre referenze che si caratterizzano per un elevato contenuto di servizio:

- il *Grattugiato*, in una confezione da 150 grammi con dosatore salvafreschezza;
- i *Cubetti da cuocere*, nel formato da 200 grammi: una proposta curiosa per arricchire minestre, zuppe e sughi, che ripropone un’antica consuetudine contadina;
- le

Margherite, sfiziosa novità in confezione da 200 grammi, ideali da gustare in ogni momento della giornata.



Consorzio Agrario Parma

Soc. coop. a r.l.

Strada dei Mercati, 17 – 43100 Parma

Tel. 0521.9281 – Fax 0521.928202

www.consorzioagrarioparma.it – www.valparma.it – info@valparma.it