



“L’oro in bocca”. Agronetwork per i territori delle eccellenze d’Italia

Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano

“ I fiori all’occhiello del Made in Italy alimentare”

Giovedì 13 aprile, Felino - Parma

Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano, le eccellenze del territorio della provincia di Parma

Non poteva che partire dalla provincia di **Parma** il tour **“L’oro in bocca”** promosso da **Agronetwork** per valorizzare le eccellenze del made in Italy alimentare. Questo straordinario territorio, ricco di storia, è infatti la patria di due “icone” del nostro patrimonio alimentare: Il Prosciutto di Parma ed il Parmigiano Reggiano.

Il Prosciutto di Parma è uno dei prodotti più rappresentativi del Made in Italy ed è tra i più apprezzati e conosciuti al mondo. Frutto di un lavoro antico, tramandato di generazione in generazione, è un prodotto DOP e può essere realizzato esclusivamente in un’area estremamente limitata compresa all’interno del territorio della provincia di Parma. Solo qui hanno luogo tutte le condizioni climatiche ideali per la stagionatura naturale del Prosciutto di Parma. Le tradizionali tecniche di lavorazione ed il lento affinamento in ambiente ideale (per almeno dodici mesi) sono alla base della sua storica e inconfondibile dolcezza.

Il Parmigiano Reggiano è tra i formaggi più antichi e più ricchi che si conoscano. Si produce ancora oggi come mille anni fa: con gli stessi ingredienti (latte, sale e caglio), con la stessa cura artigianale e con una tecnica di produzione che ha subito pochi cambiamenti nei secoli. Il Parmigiano Reggiano è un **formaggio a Denominazione di Origine Protetta (DOP)**, deve essere fatto rispettando stringenti regole e deve essere prodotto nella **Zona di origine** (che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume Reno – una superficie di circa 10.000 km²). In quest’area avvengono la produzione di latte, la trasformazione in formaggio, la stagionatura fino all’età minima (12 mesi), il confezionamento e la grattugiatura del Parmigiano Reggiano DOP.

Il valore economico

Tuttavia non stiamo parlando solo di delizie per il palato, bensì di importantissime risorse per l’economia italiana e della regione Emilia Romagna in particolare.

Nel 2022 (dati forniti dal Consorzio del Prosciutto di Parma) sono stati marchiati ben **7 milioni e 850 mila Prosciutti di Parma**. Il 67 % destinato al mercato nazionale ed il 33% a quello estero.

I principali mercati di destinazione degli quasi **2 milioni 600 mila Prosciutti esportati** sono: Stati Uniti, Germania e Francia. **91 milioni sono le confezioni** vendute di prodotti preaffettati!

Ancora più impressionanti i numeri della filiera: • 134 Aziende produttrici • 3.600 Allevamenti suinicoli • 84 macelli • 3.000 Addetti alla lavorazione del Prosciutto di Parma in Provincia di Parma • 50.000 Addetti nell'intera filiera.

Anche il Parmigiano Reggiano è indubbiamente tra i prodotti più amati del Made in Italy alimentare, come d'altronde testimoniano i numeri (Dati 2022 forniti dal Consorzio del Parmigiano Reggiano):

309 caseifici produttori, oltre **4 milioni** di forme prodotte (pari a circa 160.097 tonnellate), **5.000 persone** coinvolte nella filiera produttiva, **1,8** miliardi di euro il giro d'affari alla produzione (+5,3%).

Il Parmigiano Reggiano vanta origini antiche e nobili che risalgono al **Medioevo**. In particolare, i monaci furono i primi a produrlo. Spinti dalla ricerca di un formaggio che potesse durare nel tempo ottennero delle forme in grado di conservarsi e, quindi, di viaggiare. Questa caratteristica è stata la fortuna del Parmigiano Reggiano, che così è stato esportato nei secoli in tutto il mondo, diventando espressione autentica, come diremmo oggi, del *Made in Italy* agroalimentare. Un successo che è cresciuto nei secoli. Delle **64 mila tonnellate esportate** nel 2022 la maggior parte (due terzi) hanno raggiunto Paesi della Unione Europea. Tuttavia tra i 5 principali importatori di Parmigiano Reggiano troviamo al primo posto gli Stati Uniti (13.891), seguiti da Francia (12.944), Germania (9.234), Regno Unito (6.570) e Canada (3.556).

Gusto e Salute. Alimenti ideali per chi fa sport. E non solo...

"Il Prosciutto di Parma", afferma il Presidente di Agronetwork Sara Farnetti, "vanta una combinazione bilanciata di caratteristiche organolettiche e proprietà nutrizionali. È altamente digeribile grazie alla naturale proteolisi che avviene durante la stagionatura (la scomposizione delle proteine in molecole più piccole e in singoli aminoacidi). Gli aminoacidi liberi sono molto preziosi perché concorrono alla riparazione del danno muscolare dovuto all'usura che il muscolo subisce durante lo sport, l'attività o con l'invecchiamento.

Il Prosciutto di Parma inoltre ha pochi grassi e contribuisce al raggiungimento dei livelli giornalieri di assunzione raccomandati (RDA) di vitamine del gruppo B, ma anche a fornire una buona quota di preziosi minerali ad alta biodisponibilità, ossia facilmente assorbibili dall'organismo. Ad esempio il ferro, lo zinco ed il sodio che lo rende utile nei casi di sudorazione profusa o ipotensione."

"Le proprietà del Parmigiano Reggiano non sono da meno", prosegue Sara Farnetti: "sono molteplici e tutte legate alle qualità intrinseche del prodotto. È un alimento digeribile, ricco in calcio disponibile, fonte di fosforo, privo di additivi e conservanti. È molto utile nella alimentazione degli sportivi che trovano nel Parmigiano Reggiano un remineralizzante anti fatica, ricco di sodio, potassio e calcio importanti per la contrattilità muscolare.

"Le lunghe stagionature sono inoltre fonte di selenio e cromo. Il selenio è un micronutriente che contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario, alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo, alla corretta funzione tiroidea e al mantenimento di unghie e capelli. Il cromo contribuisce al normale metabolismo dei macronutrienti e al mantenimento dei giusti livelli di glucosio nel sangue."

Le nuove sfide

Nonostante la rigorosa attenzione alla tradizione, le aziende produttrici di questi inimitabili (nonostante i numerosi tentativi di imitazione) prelibatezze caratteristiche della provincia di Parma, guardano con grande attenzione al futuro per cogliere le opportunità offerte dalle nuove sfide della politica europea ed internazionale. In questo contesto ad esempio si inserisce il Progetto per la Transizione Ecologica, avviato dal Consorzio del Prosciutto di Parma in collaborazione con Politecnico di Milano ed Enersem, così come le diverse iniziative virtuose finalizzate al miglioramento del benessere animale e della sostenibilità ambientale intraprese negli ultimi anni dalle aziende guidate dal Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Ufficio Stampa Agronetwork

Giovanni Miraldi

3479001366

giovanni.miraldi@agro-network.it