

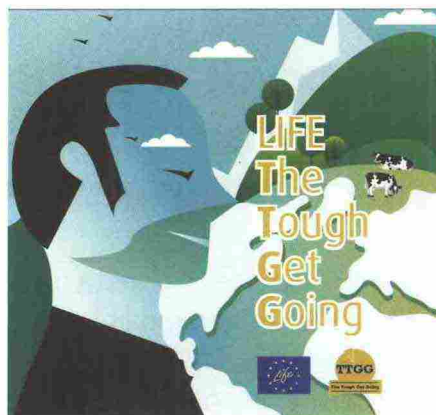
IMPEGNO SU QUALITÀ, BENESSERE, CONTROLLI E AMBIENTE

# ECCO LA "BONTÀ RESPONSABILE"

Un basso impatto ambientale e il benessere degli animali rendono più agevole e gradevole il compito dell'allevatore e soprattutto generano un latte migliore, dando vantaggi al consumatore sia in termini di salubrità di prodotto che di rispetto dell'ambiente.

Esiste quindi un legame stretto tra queste due aree di intervento e l'educazione nutrizionale di consumatori di ogni età, che nel Grana Padano Dop trovano risposte puntuali e ricche alle loro esigenze. E il Consorzio Tutela Grana Padano le ha unite in una programmazione organica, la "Bontà responsabile", coordinata e promossa online sul sito internet e sui vari social, che nel 2019 vedrà aumentare l'impegno e raccoglierà i primi risultati di iniziative avviate lo scorso anno anche con l'approvazione dell'assemblea generale per regolarle nel disciplinare di produzione.

Nei prossimi mesi è atteso infatti il via libera da parte del Mipaaf e della Ue delle



modifiche del disciplinare per poter introdurre le nuove procedure in merito al benessere animale. Si tratta di un nuovo dispositivo per imporre e misurare il benessere animale in modo oggettivo e definito, individuando criteri finalizzati alla cura, allo stato di salute, alla libertà di movimento, all'accesso al cibo, all'acqua e alla possibilità di pascolo, pratica in

costante sviluppo nelle aree, come quelle dei prati stabili o in montagna, dove sono più disponibili spazi idonei.

Queste novità coinvolgeranno stalle e alimentazione e per il Consorzio saranno decisive per consentire all'allevamento di far parte della filiera del Grana Padano Dop. Si introdurrà una valutazione con la definizione dei livelli di insufficienza che possono escludere la stalla dal circuito Grana Padano Dop e che cercherà in tempi ragionevoli di tendere all'ottimo per tutti gli allevatori.

Gli interventi sugli allevamenti sono anche il punto di partenza delle iniziative del sistema Grana Padano per migliorare la sostenibilità ambientale dell'intera filiera puntando a ridurre sempre più le emissioni nell'ambiente, contribuendo così a migliorare la difficile situazione dell'aria nel bacino padano.

Dal 2007 il Consorzio di tutela promuove in proposito studi specifici, in collaborazione con l'Università Cattolica di Piacen-



za ed altri atenei. "Sinora queste ricerche – spiega il direttore generale del Consorzio di tutela, Stefano Berni – hanno individuato nella produzione del latte i passaggi che presentano maggiori ricadute sull'ambiente. Quindi abbiamo definito nuove regole che, secondo le procedure di legge, introdurremo nel Disciplinare".

Lo scorso anno l'orizzonte si è allargato dando il via ad un nuovo studio, con la partecipazione di partner scientifici e istituzionali italiani ed europei, dal titolo *"The Tough Get Going – I duri cominciano a giocare"*, che coinvolgerà tutta la filiera (nella foto una sua presentazione). I ricercatori calcoleranno l'impatto ambientale

di ogni attività, per eliminare sprechi e inquinanti di ogni tipo, "sino a progettare e realizzare – sottolinea Berni – packaging ad impatto zero sull'ambiente".

Ma il 2019 porterà novità importanti anche nei magazzini di stagionatura: alle tradizionali procedure di controllo del formaggio stagionato si aggiungerà la verifica organolettica sistematica sulle forme. Tutte le partite di formaggio devono rispettare precisi parametri quali la fragranza, la friabilità, la salubrità, la tessitura e l'intensità e soprattutto il gusto.

E a verificare il rispetto di questi criteri sarà un ente pubblico, qualificato ed imparziale, l'Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna.

Si tratta di un processo molto impegnativo e oneroso nell'applicazione e nell'attuazione sistematica, che pone il Consorzio Grana Padano all'avanguardia assoluta nei controlli di selezione qualitativa. "Si tratta di offrire benefici molto importanti per il consumatore per garantirgli in modo sempre più certo ed efficace la massima qualità – sottolinea il presidente del Consorzio, Nicola Cesare Baldrighi –, soprattutto sulle forme di Grana Padano Riserva, che ha la stagionatura più lunga e quindi acquisisce maggior pregio".

La centralità del consumatore nell'attività del Consorzio di tutela si completa con il sostegno al programma "Educazione Nutrizionale Grana Padano", da anni parte delle attività del Consorzio che ha accolto i principi del programma "Guadagnare Salute" del ministero della Salute. L'attività è autonoma dalle finalità di controllo e promozione del formaggio Grana Padano, ha un proprio comitato scientifico, diverso da quello del Consorzio e composto da medici esperti in scienza dell'alimentazione, clinici dell'apparato cardiovascolare, gastroenterico, nutrizionisti pediatrici e specialisti dell'obesità. I suoi obiettivi sono contribuire a migliorare la salute dei cittadini di ogni età e divulgare i principi della corretta alimentazione e dell'attività fisica, come forma di prevenzione delle principali malattie.

"Bontà responsabile" per il Consorzio significa anche solidarietà, che dal 2004 si concretizza in particolare nella collaborazione con la Fondazione Rava, iniziata con la realizzazione del reparto Grana Padano Nutrition Center all'interno dell'ospedale pediatrico Saint Damien di Haiti. Da allora è stato fornito sostegno ad altri progetti, sino all'offerta alla fondazione del ricavato dalla vendita delle forme prodotte al caseificio allestito durante Expo 2015. ●