

Una storia antica



C'è un luogo in Emilia dove la storia dei sapori e la tradizione dei cibi, lunghe di secoli, sono rimaste immutate nel tempo.

È la terra di Parma.
Qui è nato il Parmigiano Reggiano.

Qui l'amore e la capacità della gente hanno mantenuto inconfondibile il suo sapore e tramandato la sua qualità eccellente fino ai nostri giorni.

È in questa terra antica che è sorto il Consorzio del Parmigiano Bio. Gli agricoltori di Parmigiano Bio, forti della loro esperienza e spinti da una grande passione, si sono uniti per produrre **"Bio Parma"**, il Parmigiano Reggiano ancora più nobile perché ottenuto da **agricoltura biologica**.

Questo formaggio si distingue per l'assoluta qualità e si apprezza per il sapore molto gustoso. Perciò chi sceglie **"Bio Parma"** ha la certezza di portare in tavola un alimento completamente naturale e genuino con alti valori nutritivi e con un gusto inimitabile.



Il termine **"agricoltura biologica"** indica un metodo di coltivazione e di allevamento che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, cioè presenti in natura, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica quali concimi, diserbanti, Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.).

Fare agricoltura biologica significa sviluppare un modello di produzione che eviti lo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali ed in particolare del suolo, dell'acqua e dell'aria, utilizzando invece tali risorse all'interno di un modello di sviluppo che possa durare nel tempo (sviluppo sostenibile).

Le aziende agricole a conduzione biologica sono impegnate ad aumentare la biodiversità vegetale ed animale per mantenere in equilibrio l'ecosistema, al fine di favorire la difesa delle colture da parte di animali e insetti utili e di ricostruire, mantenere ed incrementare la fertilità del suolo.

È un metodo di produzione definito e regolamentato da un regolamento comunitario e sottoposto a controllo e certificazione da enti autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.



Il rispetto dell'Ambiente

Il Parmigiano Reggiano da agricoltura biologica è un prodotto completamente naturale ottenuto con metodi che garantiscono l'assoluto rispetto dell'ambiente e degli animali.

L'allevamento e il benessere degli Animali

Gli animali devono essere allevati al pascolo o in altri spazi liberi. Sono ospitati in stalle spaziose e confortevoli e vengono curati secondo i principi della medicina omeopatica.

L'alimentazione degli Animali

I foraggi e gli alimenti con cui sono allevati gli animali provengono esclusivamente da agricoltura biologica che vieta l'utilizzo di concimi chimici, diserbanti, pesticidi e sono O.G.M. free.

La lavorazione del Latte

Il latte biologico viene lavorato con caglio naturale e senza alcuna aggiunta di conservanti. La lavorazione avviene in caldaie e in recipienti appositamente riservati alla trasformazione biologica e perciò separati dagli altri processi produttivi.

La Tracciabilità e la Certificazione

Tutti i passaggi così eseguiti (identificazione degli animali, alimentazione, allevamento, trasformazione e commercializzazione) permettono la piena tracciabilità del prodotto e sono certificati in base alle disposizioni di legge per la produzione e trasformazione dei prodotti da agricoltura biologica (Reg. CEE 2092/91).



Il Consorzio del Parmigiano Bio

I nonni e i padri sono i maestri che hanno trasmesso l'esperienza necessaria per mantenere viva e portare avanti la grande tradizione del Parmigiano Reggiano.

Dietro ciascuno c'è un'azienda moderna dove si effettuano in continuazione controlli ed analisi scientifiche e dove si ripetono, immutabili nel tempo, quelle lavorazioni manuali che, ancora oggi, sono insostituibili.

Tutti insieme con impegno e passione fanno il **Parmigiano Reggiano da agricoltura biologica**. Il meglio del meglio che, con orgoglio, garantiscono personalmente.



Da sinistra: Roberto Peveri, Massimo Granelli, Giuliano Persegona, Enzo Brugnoli, Andrea Minardi, Luca Marcora.



Parmigiano Reggiano da Agricoltura Biologica



Per info e contatti:

www.bioparma.it
info@bioparma.it

Fax 0525.91133

N° Iscriz. CCIAA PARMA REA 223824
C. Fisc. - P.Iva 02264080348

Le aziende partner:



*Parmigiano Reggiano
da Agricoltura Biologica*

