



PARMIGIANO REGGIANO “SOLO DI PEZZATA ROSSA ITALIANA”: UNA NOVITÀ ESCLUSIVA TARGATA DALTERFOOD GROUP

(Sant’Ilario d’Enza – 30 novembre 2020) DalterFood Group aggiunge una **nuova specialità** al suo portafoglio prodotti: è il Parmigiano Reggiano Dop fatto solo con il **latte di bovine di razza Pezzata Rossa Italiana**. Si tratta di un formaggio di alto livello qualitativo, **unico sul mercato italiano e internazionale**, che sarà prodotto dal caseificio Colline del Cigarellino e Canossa di proprietà del gruppo lattiero caseario. Un formaggio di nicchia e di alta qualità dedicato ad un pubblico amante di uno stile di vita **rustico e sostenibile** e che vuole conoscere l’origine di ciò che porta in tavola.

Il latte utilizzato per questo prodotto proviene esclusivamente **dall’azienda agricola “Le Boccede”** guidata dal Sig. Zobbi Domenico, una realtà unica immersa in un **ambiente incontaminato** sulle colline reggiane che alleva in modo estensivo esclusivamente capi iscritti al Libro genealogico di questa razza, riconosciuta dal ministero come razza bovina di interesse nazionale già dagli anni ‘50. Certificato biologico, il **Parmigiano Reggiano ottenuto da questo latte** ha anche il **marchio “Solo di Pezzata Rossa Italiana”**, rilasciato dall’Associazione Nazionale Allevatori Bovini di razza Pezzata Rossa Italiana (ANAPRI).

*“Presentiamo con grande orgoglio questo **nuovo prodotto**, che rappresenta un ulteriore tassello della nostra politica di segmentazione del Parmigiano Reggiano Dop e di valorizzazione di tutte le sue ‘declinazioni’ che legano quest’eccellenza al territorio in cui nasce – afferma Elisa Flocco, Responsabile Marketing DalterFood Group - Inoltre, con il Parmigiano Reggiano Dop di Pezzata Rossa Italiana seguiamo il percorso di **valorizzazione del formaggio biologico** e di alta qualità prodotto nel nostro caseificio Colline del Cigarellino e Canossa, su cui abbiamo realizzato importanti investimenti sia dal punto di vista della capacità produttiva che della **sostenibilità ambientale**”.*

La Pezzata Rossa Italiana è una razza originaria del Friuli e poi diffusasi in tutta Italia. Un successo dovuto alla sua capacità di adattarsi anche agli ambienti più difficili grazie ad una buona fertilità e ad un’ottima resistenza alle malattie. Essendo molto rustica e particolarmente **adatta all’allevamento biologico**, oggi la Pezzata Rossa Italiana è concentrata soprattutto **nelle aree montane** e, in genere, in stalle medio-piccole, a conduzione familiare.

Queste caratteristiche si riflettono anche nel suo **latte**: il buon contenuto di grassi e l’alto tenore in proteine di ottima qualità lo rendono **gradevole** al palato e anche molto **adatto alla produzione di formaggi** e altri prodotti caseari. Già apprezzato per la produzione di Montasio Dop, ora per la prima volta il latte di Pezzata Rossa Italiana trasformato in Parmigiano Reggiano Dop verrà messo in commercio con la garanzia del logo **“Solo di Pezzata Rossa Italiana”**.

*“Con questo marchio collettivo, registrato a livello europeo, abbiamo voluto identificare e far conoscere il latte e il formaggio ottenuti da questa pregiata razza e tutelare il consumatore sulla **tracciabilità e la genuinità delle produzioni** – spiega Daniele Vicario, direttore di ANAPRI – Siamo molto contenti che,*

Dalter Alimentari S.p.A.

Via Val d’Enza 134 • 42049 • Sant’Ilario d’Enza (RE) • Italia

Ph +39 0522 901101(r.a.) • Fax +39 0522 479625

E-mail: info@dalter.it • www.dalter.it

Cap. Soc. € 1.548.000,00 i.v.

C.C.I.A.A. Reggio E. n. 136834 Mecc. n. 013677 Reg. Imprese Reggio E. n. 8059

C.F. e P.IVA IT00509530358

DalterFood
Group
Italian Quality Solutions



*grazie alla produzione del caseificio Cigarellò, la Pezzata Rossa possa essere associata anche a un **simbolo del made in Italy** conosciuto e amato in tutto il mondo come il Parmigiano Reggiano”.*

La **filiera** del nuovo prodotto DalterFood Group è **trasparente, locale e certificata**. Il latte, biologico e di montagna, proviene dall'azienda agricola Le Boccede, che ha compiuto **numerosi investimenti** per selezionare i capi di bestiame e migliorare il patrimonio genetico della mandria, e quindi ottenere un **latte di sempre maggiore qualità**. In questo percorso l'azienda non ha mai perso di vista il **benessere animale**, come attestato dalle valutazioni effettuate secondo il protocollo CReNBA, riconosciuto dal Ministero. Infatti le bovine hanno accesso a un ampio bosco adibito a pascolo libero e sono alimentate solo a fieno proveniente dalla zona e farina. Il latte raccolto viene conferito in un unico casello, il **Caseificio Colline del Cigarellò e Canossa**, dove il casaro Davis Bassi lo trasforma quotidianamente in **Parmigiano Reggiano Dop**.

*Con 140 dipendenti, 500 prodotti in assortimento e 100 milioni di euro di fatturato consolidato, di cui il 74% realizzato all'estero, DalterFood Group opera nel settore lattiero-caseario al servizio di 1.500 clienti professionali della GDO, del food service, dell'industria alimentare e del normal trade in 45 differenti paesi. Il gruppo ha sede a Sant'Ilario d'Enza (RE), e opera con filiali e agenzie in Germania, Regno Unito e Spagna. **www.dalterfood.com***

Dalter Alimentari S.p.A.

Via Val d'Enza 134 • 42049 • Sant'Ilario d'Enza (RE) • Italia

Ph +39 0522 901101(r.a.) • Fax +39 0522 479625

E-mail: info@dalter.it • www.dalter.it

Cap. Soc. € 1.548.000,00 i.v.

C.C.I.A.A. Reggio E. n. 136834 Mecc. n. 013677 Reg. Imprese Reggio E. n. 8059

C.F. e P.IVA IT00509530358