



Seminario realizzato con il contributo della Misura 331 "Formazione e informazione degli operatori economici" del PSR 2007/2013 Reg Ce 1698/2005

REDAZIONE E DIVULGAZIONE DEI RISULTATI DELL'OPERAZIONE

Titolo

La conoscenza del parmigiano di montagna

Progetto Rif. P.A. 2011-1603/BO prog. 1 fasi 1, 2, 33
approvato dalla Provincia di Bologna con Atto Dirigenziale N. 2909 del 6/12/2011

Dinamica Società Consortile a r.l. per la formazione professionale, specializzata nel comparto agroalimentare con sede in via Bigari 3 Bologna, ha organizzato, in collaborazione con la **Strada dei Vini e dei Sapori dell'Appennino Bolognese** i seguenti tre seminari indirizzati agli operatori economici delle aree rurali della provincia bolognese (con particolare attenzione a ristoratori, esercenti, artigiani, albergatori e commercianti) con l'obiettivo di promuovere e valorizzare la produzione del Parmigiano di montagna.

Ciascun seminario è stato organizzato con un incontro teorico nel quale si sono alternate le figure chiave della filiera produttiva del parmigiano di montagna (Rappresentante del Consorzio Terre di Montagna, Allevatore, casaro e ristoratore) e con una visita guidata presso un allevamento, un caseificio e un ristorante che ha permesso ai partecipanti di osservare da vicino l'artigianalità del sistema di produzione nonché di apprezzare la felice collaborazione del prodotto con la gastronomia locale.

Fase 1

Titolo: La conoscenza del parmigiano di montagna: dalla stalla al caseificio alla tavola

Date/orari:

1° giornata: **Giovedì 15 marzo 2012 – orario 17.30-21.30**

Sede: Museo di Arti e Mestieri Pietro Lazzaroni - Via del Gualando, 2 – Pianoro (BO)

2° giornata - **Giovedì 22 marzo 2012 - Orario 9.30-13.30 – Visite sul territorio**

Partecipanti: Hanno partecipato al seminario complessivamente n. 17 iscritti così suddivisi in base alle aziende di appartenenza:

- Aziende agricole/agrituristiche – 6 partecipanti
- Ristoranti: 6 partecipanti
- Esercenti: 1 partecipante
- Alberghi: 1 partecipante
- Liberi professionisti/Studi Prof.li: 3 partecipanti

Articolazione del seminario: Nell'ambito del seminario sono stati analizzati i seguenti temi:

Il Consorzio Terre di Montagna: il sistema stalla-caseificio

Il sistema di allevamento per la produzione del latte destinato al parmigiano di montagna

La qualità del latte e le specificità del prodotto

La tecnologia casearia



I sottoprodotti della lavorazione

Gli utilizzi nella ristorazione locale e nella gastronomia della tradizione

Gli abbinamenti con i prodotti tipici: degustazione delle diverse stagionature e tipologie di prodotto

Visita guidata sul territorio (Caseificio, stalla e ristorante a **Montese** – (MO))

Risultati: Dall'analisi del gradimento espresso dai partecipanti emerge un'ottima valutazione gradimento dell'iniziativa, particolare apprezzamento è stato rivolto alla metodologia didattica utilizzata nel seminario e all'organizzazione della visita guidata.

Fase 2

Titolo: La conoscenza del parmigiano di montagna: dalla stalla al caseificio alla tavola

Date/orari:

1° giornata: **Giovedì 5 aprile 2012 – orario 17.30 - 21.30**

Sede: Palazzo Loup - Via S. Margherita 21 - Loiano (BO)

Giovedì 12 aprile 2012 - Orario 9.30-13.30 – Visite sul territorio

Partecipanti: Hanno partecipato al seminario complessivamente n. 17 iscritti così suddivisi in base alle aziende di appartenenza:

- Aziende agricole/agrituristiche – 7 partecipanti
- Ristoranti: 5 partecipanti
- Alberghi: 1 partecipante
- Liberi professionisti/ Studi prof.li/Servizi: 4 partecipanti

Articolazione del seminario: Nell'ambito del seminario sono stati analizzati i seguenti temi:

Il Consorzio Terre di Montagna: il sistema stalla-caseificio

Il sistema di allevamento per la produzione del latte destinato al parmigiano di montagna

La qualità del latte e le specificità del prodotto

La tecnologia casearia

I sistemi di conservazione e la qualità della stagionatura

I sottoprodotti della lavorazione

Gli utilizzi nella ristorazione locale e nella gastronomia della tradizione

Gli abbinamenti con i prodotti tipici: degustazione delle diverse stagionature e tipologie di prodotto

Visita guidata sul territorio (Caseificio a **Gaggio Montano** (BO), stalla e Agriturismo a **Castel D'Aiano** (BO))

Risultati: Dall'analisi dei questionari di gradimento compilati dai partecipanti emerge un'ottima valutazione complessiva gradimento dell'iniziativa (78% molto-pienamente), particolare apprezzamento è stato rivolto alla metodologia didattica utilizzata nel seminario (67% di giudizi molto-pienamente) e all'organizzazione della visita guidata (77% di giudizi molto-pienamente).



Fase 3

Titolo: La conoscenza del parmigiano di montagna: dalla stalla al caseificio alla tavola

Date/orari:

1° giornata: **Mercoledì 9 maggio 2012 – orario 17.30-21.30**

Sede: Sala del Consiglio del Comune di **Monterenzio** - P.zza Guerrino De Giovanni, 1 - Monterenzio (BO)

Giovedì 17 maggio 2012 - Orario 9.30-13.30 Visite sul territorio

Partecipanti: Hanno partecipato al seminario complessivamente n. 21 iscritti così suddivisi in base alle aziende di appartenenza:

- Aziende agricole/agrituristiche – 12 partecipanti
- Ristoranti: 2 partecipanti
- Alberghi: 3 partecipante
- Liberi professionisti/ Studi prof.li/Servizi: 3 partecipanti

Articolazione del seminario: Nell'ambito del seminario sono stati analizzati i seguenti temi:

Il Consorzio Terre di Montagna: il sistema stalla-caseificio

Il sistema di allevamento per la produzione del latte destinato al parmigiano di montagna

La qualità del latte e le specificità del prodotto

La tecnologia casearia

I sistemi di conservazione e la qualità della stagionatura

I sottoprodotti della lavorazione

Gli utilizzi nella ristorazione locale e nella gastronomia della tradizione

Gli abbinamenti con i prodotti tipici: degustazione delle diverse stagionature e tipologie di prodotto

Visita guidata sul territorio (Caseificio, stalla e Agriturismo a **Castel D'Aiano** (BO))

Risultati: Dall'analisi dei questionari di gradimento compilati dai partecipanti emerge un'ottima valutazione complessiva gradimento dell'iniziativa (100% molto-pienamente), particolare apprezzamento è stato rivolto alla metodologia didattica utilizzata nel seminario (93% di giudizi molto-pienamente), ai relatori intervenuti e all'organizzazione della visita guidata.

