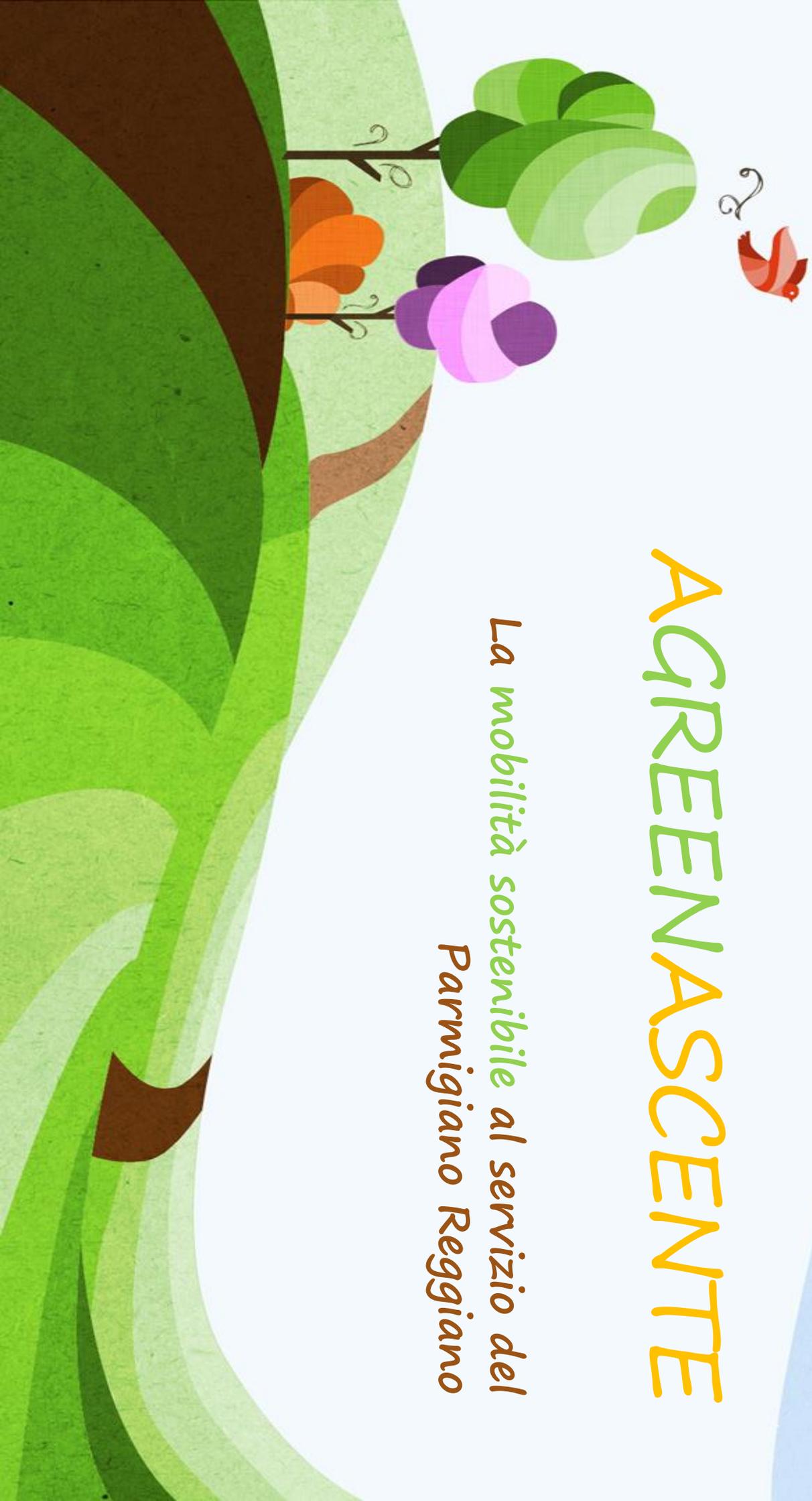


PARMA 2064



AGREENASCENTE

*La mobilità sostenibile al servizio del
Parmigiano Reggiano*



Introduzione

La valorizzazione di un territorio è sempre maggiormente correlata alla salvaguardia integrata del suo patrimonio agroalimentare e di quello turistico.

I consumatori/visitatori sono sempre più interessati a conoscerlo sotto molteplici punti di vista, in particolare quelli ambientali ed enogastronomici.

Parma e la sua provincia rappresentano un'eccellenza sotto entrambi questi aspetti: adagiata tra dolci colline e una pianura sconfinata, è il cuore della Food Valley.

Il Parmigiano Reggiano può essere considerato una sintesi delle principali caratteristiche di questa città: accogliente e inclusivo (è particolarmente indicato per persone anziane, bambini piccoli o con necessità alimentari specifiche per motivi di salute o religione), salubre e antico, frutto di una tradizione che si tramanda nei secoli.

La Coop. Casaria Agrinascete, attiva dal 1979, è particolarmente impegnata nella produzione e commercializzazione sostenibile del Parmigiano Reggiano, dalla coltivazione dei foraggi, alla lavorazione del latte, alla vendita del Parmigiano Reggiano e di altri prodotti tipici.

Il Soggetto Proponente

Nel tempo la Cooperativa ha conseguito importanti certificazioni quali:

- ISO 22000 – SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE;
- BRC FOOD CERTIFICATED;
- IFS – INTERNATIONAL FOOD STANDARD;
- CERTIFICAZIONE KOSHER;
- HALAL INTERNATIONAL AUTHORITY;
- CERTIFICAZIONE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA.

Nel 2014 è diventata promotrice del Marchio Parma2064, che unisce le esperienze e le professionalità di 6 Aziende Agricole della zona, per proporre un prodotto di qualità, frutto di una produzione sostenibile: i numerosi riconoscimenti internazionali ricevuti gratificano e stimolano ad aumentare gli standard attuali.

Si segnala che Agrinascente è associata a Confecooperative Parma e a Power Energia Soc. Coop. da diversi anni, contraddistinguendosi come socio attraverso il mandato diretto alla cooperativa energetica nell'acquisto di energia elettrica e gas metano e da fonti energetiche rinnovabili (Cuore Verde).

I riconoscimenti ricevuti

Anno	Premio
2019-2020	World Cheese Award a Bergamo (IT) <ul style="list-style-type: none">• Medaglia Gold al Parmigiano Reggiano “Kosher”,• Medaglia Silver al Parmigiano Reggiano “Organic”• Medaglia Bronze per lo stagionato oltre i 40 mesi.
2018-2019	World Cheese Award a Bergen (NO) <ul style="list-style-type: none">• Medaglia Gold per lo stagionato 18 mesi• Medaglia Silver per lo stagionato 24 mesi
2017-2018	World Cheese Award a Londra (UK) <ul style="list-style-type: none">• Medaglia Bronze al Parmigiano Reggiano “Halal” (presentato in anteprima mondiale)• Medaglia Silver per lo stagionato 24 mesi• Bronzo per il 36 mesi e oltre.
2016	International Cheese Award a Nantwich (UK) <ul style="list-style-type: none">• Medaglia Silver e Bronze nella categoria formaggi pasta dura Concorso Alma Casus a Parma <ul style="list-style-type: none">• Medaglia d'argento
2015-2016	World Cheese Award a Birmingham (UK) <ul style="list-style-type: none">• Medaglia Gold e Super-Gold (selezionato nei migliori 60 formaggi al mondo tra oltre 6500 partecipanti).
2014-2015	World Cheese Award a Londra (UK) <ul style="list-style-type: none">• Medaglia Gold (stagionato 24 mesi)• Medaglia Bronze (stagionato 18 mesi).

I caseifici

Caseificio di Fidenza – San Michele Campagna

È lo stabilimento principale della cooperativa. Ha una capacità produttiva di 42 “caldaie”, destinato alla produzione della linea Parmigiano Reggiano “Convenzionale”, nelle diverse stagionature, del Parmigiano Reggiano “Halal” e del Parmigiano Reggiano “Biologico/Organic”.

Si trova a: Fidenza, via San Michele Campagna, 22/E.

Caseificio di Soragna – Pongennaro

Si tratta dell'ultimo “acquistato”, dopo la fusione di Cooperativa Casearia Agrinasciente con Caseificio Sociale Cooperativo “Pongennaro”. È uno stabilimento con una capacità produttiva di 22 “caldaie”, adibito alla produzione della linea Parmigiano Reggiano “Speciale” e alla produzione di “Verdiano del Maestro”.

È ubicato in: Soragna, strada per Carzeto, 137.

Caseificio di Zibello – Santa Croce

Unità produttiva ristrutturata appositamente per la produzione di Parmigiano Reggiano “Kosher”, con una potenzialità complessiva di 20 “caldaie”; rilevato da Cooperativa Casearia Agrinasciente a seguito della fusione con Latteria Sociale Cooperativa di Zibello.

Sito in: Polesine Zibello, via Cappelletto, 2.

I Caseifici

Mappa Caseifici 🔍 ☆

7.707 visualizzazioni
CONDIVIDI

Caseifici

- Caseificio Soragna – Pongennaro
- Caseificio Zibello – Santa Croce
- Agrinascente - Parma2064 Il Parmigiano R...

Museo

- Museo del Parmigiano Reggiano

Realizzato con Google My Maps

Dati mappa ©2021 Termini 2 km

Google My Maps

I punti vendita

Spaccio Caseificio di Fidenza

Posto nella sede di Agrinascente e a pochi passi dal famoso Outlet di Fidenza e dal Casello Autostradale, è in una posizione strategica per far conoscere i vari tipi di Parmigiano Reggiano e le altre eccellenze gastronomiche locali.

Shop Museo Parmigiano Reggiano di Soragna

Correlato alla gestione del Museo del Parmigiano Reggiano, posto dentro un antico caseificio, c'è lo shop, pensato per far assaporare ai visitatori/consumatori il meglio della produzione locale, dopo averne visto i più antichi strumenti e attrezzi utilizzati.

Spaccio Caseificio Pongennaro di Soragna

Sulla Strada per Carzeto, al numero 137, c'è il punto vendite del Caseificio Pongennaro a Soragna (PR) in cui comprare il Parmigiano Reggiano Parma2064, il Culatello di Zibello, il Salame di Felino, la Coppa di San Secondo, i funghi di Borgotaro, il tartufo di Fragno, vari vini Lambrusco e Malvasia.

Lo sviluppo sostenibile di Agrinascente...

Il Caseificio ha scelto di investire nel suo sviluppo in maniera **sostenibile** attraverso:

- La rimozione e lo smaltimento dell'amianto dal tetto e la sua sostituzione con materiali ecocompatibili;
- L'installazione di un impianto fotovoltaico al fine di ridurre i consumi di energia elettrica;
- L'acquisto di energia elettrica certificata da fonti energetiche rinnovabili;
- La raccolta differenziata dei rifiuti prodotti durante il ciclo di lavorazione del latte.

...e dei suoi Soci

I Soci di Agrinascente stanno investendo anche nelle proprie Aziende Agricole per lavorare in modo più **sostenibile** e in un ambiente più salubre.

L'Az. Agr. La Rinascente ha smaltito l'amianto nella propria struttura, mentre l'Az. Agr. Tanzi Tolenti e l'Az. Agr. Vighi, dopo aver smaltito l'amianto, hanno installato un impianto fotovoltaico.

Lo sviluppo sociale di Agrinascente

- La Cooperativa, per il tramite del Marchio Parma2064, è sponsor di due autovetture ad uso della Protezione Civile di Soragna e di Busseto;
- Nel 2020, durante il periodo del lockdown, ha donato cibo per le famiglie in difficoltà del territorio;
- All'interno dei propri punti vendita commercializza anche prodotti di partner selezionati in base all'impatto sociale della produzione, come ad esempio la birra artigianale della Coop. Soc. Artificio, che attraverso l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate dà loro la possibilità di reinserirsi in un contesto sociale e di comunità.

IL PROGETTO **AGREENASCENTE**

*La mobilità sostenibile al servizio del
Parmigiano Reggiano*

*Concorso Think Green
Power Energia Soc. Coop.*

Presentazione

Il Progetto intende attuare la **strategia di gestione e sviluppo sostenibile** di Agrinascence attraverso la realizzazione di un percorso di fruizione della filiera del Parmigiano Reggiano a basso impatto ambientale.

L'iniziativa s'inserisce nel quadro dei valori di «Parma Città Europea della Cultura 2020+21»> promuovendo i temi dello **sviluppo sostenibile e sociale**, che la Cooperativa porta avanti da anni e che intende sostenere sempre di più, anche in partenariato con altri soggetti.

Obiettivo generale

Il progetto si prefigge di:

1. Favorire la creazione di una rete di promozione turistica e commerciale del Parmigiano Reggiano improntata alla **sostenibilità ambientale** attraverso l'installazione di **n. 3 colonnine di ricarica (di cui 2 con attacco per l'acqua)** e di **n. 1 erogatore di acqua purificata** al fine di valorizzare l'uso di mezzi elettrici da parte dei visitatori/consumatori e di ridurre l'utilizzo di plastica;
2. Aumentare la **consapevolezza** e la **percezione** nei visitatori/consumatori rispetto ai principi di qualità e sostenibilità che caratterizzano la filiera produttiva del Parmigiano Reggiano;
3. Coniugare l'attrattività del territorio con i principi di un turismo sostenibile improntato alla diminuzione dell'impatto ambientale.

Parole chiave

- Promozione **sostenibile** della filiera del Parmigiano Reggiano;
- Mobilità elettrica;
- Impatto ambientale;
- Turismo sostenibile.

Sintesi del Progetto

Obiettivi specifici	Attività	Risultati Attestati
<p>1. Favorire la creazione di una rete di promozione turistica e commerciale del Parmigiano Reggiano improntata alla sostenibilità ambientale</p>	<p>Installazione di n. 3 colonnine di ricarica presso lo Spaccio di Pongennaro di Soragna, 2 delle quali con attacco per l'acqua, al fine di renderle fruibili ai camper;</p> <p>Installazione di n. 1 erogatore di acqua purificata presso la sede di Fidenza.</p>	<p>Incremento delle presenze di vetture elettriche; Incremento delle presenze di e-bike;</p> <p>Riduzione dei rifiuti di plastica (bottiglie); Riduzione della spesa.</p>
<p>2. Aumentare la consapevolezza e la percezione nei visitatori/consumatori rispetto ai principi di qualità e sostenibilità che caratterizzano la filiera produttiva del Parmigiano Reggiano</p>	<p>Implementazione di una nuova pagina sul sito internet Parma2064 che comunichi come la filiera del Parmigiano Reggiano sia sostenibile e che evidenzi i risultati del presente Progetto;</p> <p>Inserimento, tra i contenuti delle visite guidate già in essere, di contenuti specifici riguardanti la sostenibilità della filiera del Parmigiano Reggiano e promozione di un uso più consapevole delle risorse.</p>	<p>Maggior consapevolezza della sostenibilità della filiera;</p> <p>Uso più consapevole delle risorse.</p>
<p>3. Coniugare l'attrattività del territorio con i principi di un turismo sostenibile improntato alla diminuzione dell'impatto ambientale</p>	<p>Realizzazione di un percorso di visita sostenibile comprendente i caseifici, il Museo e gli spazi; Aggiornamento del sito internet e delle pagine social.</p>	<p>Aumento delle presenze</p>

I costi

Obiettivi specifici	Attività	Tipologia di costi	Ammontare costi (€)
Favorire la creazione di una rete di promozione turistica e commerciale del Parmigiano Reggiano improntata alla sostenibilità ambientale	Installazione di n. 3 colonnine di ricarica (di cui 2 con acqua) presso lo Spaccio di Pongennaro di Soragna;	Costo delle 3 colonnine Costi di installazione	9.000,00 6.000,00
	Installazione di n. 1 erogatore di acqua purificata presso la Sede di Fidenza.	Costo dell'erogatore Costi di installazione (idraulico)	450,00 200,00
Aumentare la consapevolezza e la percezione nei visitatori/consumatori rispetto ai principi di qualità e sostenibilità che caratterizzano la filiera produttiva del Parmigiano Reggiano	Implementazione di una nuova pagina sul sito internet Parma2064 che comunichi come la filiera del Parmigiano Reggiano sia sostenibile e che evidenzi i risultati del presente Progetto;	Costi di personale / Consulenti esterni	0
	Inserimento, tra i contenuti delle visite guidate già in essere, di contenuti specifici riguardanti la sostenibilità della filiera del Parmigiano Reggiano e promozione di un uso più consapevole delle risorse.	Costi di personale / Consulenti esterni	0
Coniugare l'attrattività del territorio con i principi di un turismo sostenibile improntato alla diminuzione dell'impatto ambientale	Realizzazione di un percorso di visita sostenibile comprendente i caseifici, il Museo e gli spacci	Costi di personale / Consulenti esterni	0
	Aggiornamento sito internet e pagine social.	Costi di personale / Consulenti esterni	0
		TOTALE COSTI (€ - IVA esclusa)	15.650,00
		CONTRIBUTO RICHIESTO (€ - IVA esclusa)	7.500,00

La quota non coperta dal contributo richiesto è totalmente a carico della Cooperativa, in quanto il progetto è parte integrante della sua **strategia sostenibile**.

Impatto del Progetto

«AGREENASCENTE» fa parte di un'ampia **strategia di gestione sostenibile** che il Caseificio sta portando avanti da diversi anni.

Si prevede che le attività previste, in particolare l'installazione delle colonnine elettriche e dell'erogatore di acqua purificata (per i quali si chiede il contributo al Concorso «Think Green»), abbiano i seguenti impatti a lungo termine (outcome):

1. Minor inquinamento, visto il maggior utilizzo delle auto elettriche e delle e-bike da parte di visitatori/consumatori e residenti, grazie alla maggior disponibilità di colonnine;
2. Minor produzione di rifiuti di plastica (bottigliette);
3. Maggior consumo di un alimento sano e **sostenibile** come il Parmigiano Reggiano;
4. Maggiore attenzione e consapevolezza, da parte della popolazione in generale, relativamente ai temi della **sostenibilità** ambientale e della qualità dei prodotti agroalimentare.

Progetti a breve termine

La Cooperativa vuole effettuare, nei prossimi mesi, ulteriori investimenti nel campo della **sostenibilità**:

- Implementazione di un sistema di gestione **sostenibile** dei dispositivi di protezione individuale antiCovid-19 per i visitatori e i dipendenti;
- Piantumazione di alberi;
- Collocazione di apiari e di relative piante mellifere (come ad esempio la facelia);
- Sostituzione delle attrezzature a gasolio con quelle elettriche, come ad esempio robot tagliaerba e altre attrezzature da giardino;
- Noleggio a lungo termine di un furgoncino elettrico per il trasporto delle merci tra le varie sedi della Cooperativa.

Conclusioni

La Coop. Cas. Agrinascente ha implementato da diversi anni una **strategia di gestione sostenibile** delle proprie attività.

La partecipazione al Concorso «Think Green» rappresenta quindi un modo per riconoscere tale impegno.

L'ottenimento del contributo sosterebbe e darebbe maggior forza e accelerazione ad un progetto già in corso.



Contatti

Per maggiori informazioni:

- Giacomo Ramelli, Presidente della Coop. Cas. Agrinascente: presidente@2064.it; cell. 3485143433;
- Carlo Liscidini, Consulente Omnia Service Soc. Coop.: liscidini.c@omniaserviceparma.it; cell. 3703539540;
- Anna Stignani, Consulente Omnia Service Soc. Coop.: stignani.a@omniaserviceparma.it; cell. 3792393630

Grazie per l'attenzione!

PARMA2064

 **Omnia**
service
società cooperativa