Agroalimentare, Bontiamo presenta il marchio e annuncia lâ??acquisizione del caseificio di Gavasseto

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â??
Bontiamo, azienda di Bibbiano (Reggio Emilia) con unâ??offerta di Parmigiano Reggiano, burro e snack da forno, ha presentato ufficialmente il proprio marchio e ha annunciato lâ??acquisizione del caseificio di Gavasseto e Roncadella, alle porte di Reggio Emilia, con ingresso operativo dal 1Â° gennaio 2027. Nel corso della serata, alla Tenuta di Roncolo Venturini Baldini, lâ??azienda ha presentato anche un premio dedicato alla qualitÃ del latte conferito dagli allevatori.

Bontiamo Ã¨ lâ??evoluzione di Armonie Alimentari, nata nel 2014 con Parmonie, snack da forno a base di Parmigiano Reggiano. Lâ??offerta si Ã¨ ampliata con il Parmigiano Reggiano nel 2017 e con il burro nel 2019. Nel 2025 Ã¨ stato aperto un centro di grattugia e confezionamento.

â??Con Bontiamo abbiamo trovato lâ??identitÃ sulla quale vogliamo investire per il futuro dellâ??azienda. Negli ultimi due anni abbiamo lavorato sugli impianti per la produzione del burro, sul nuovo impianto di grattugia, sui prodotti e sulle confezioni. Questi investimenti ci hanno aiutato a definire ciÃ² che siamo oggi. Gavasseto Ã¨ uno dei fondamenti su cui continueremo a costruire questo percorso. Con il premio vogliamo riconoscere il lavoro degli allevatori che si distinguono per la qualitÃ del latte conferitoâ?•, ha dichiarato Gabriele Menozzi, amministratore delegato di Bontiamo.

Il progetto per Gavasseto e Roncadella prevede la prosecuzione della produzione di Parmigiano Reggiano e interventi di ampliamento di natura conservativa. La filiera di Bontiamo comprende anche una societÃ agricola nellâ??Appennino reggiano, dalla quale proviene parte del latte.

Bontiamo ha presentato anche un premio per gli allevatori che conferiscono il latte allâ??azienda. Il riconoscimento valorizzerÃ chi si distingue per la qualitÃ , sostenibilitÃ e benessere animale, senza penalitÃ per gli altri conferenti. La classifica annuale e i criteri di valutazione saranno definiti e validati da Sgs, ente di certificazione internazionale, scelto per garantire una valutazione indipendente. Il regolamento sarÃ inviato agli allevatori entro la fine del 2026, con criteri noti in anticipo e uguali per

tutti.

La gamma di Parmigiano Reggiano comprende il classico, quello da prati stabili, di vacca rossa e di vacca bruna, oltre alle lunghe stagionature da 40 a oltre 80 mesi. Sono presenti anche il grattugiato fresco in confezione richiudibile e le punte stagionate 24 mesi. Lâ??assortimento di burro comprende il classico 82%, il senza lattosio, il burro da centrifuga, il salato, il biologico e quello da pasticceria, con formati dal panetto ai blocchi per uso professionale. Parmonie, gli snack con cui Ã¨ iniziata lâ??attivitÃ dellâ??azienda, sono preparati con tre ingredienti: Parmigiano Reggiano, farina e olio dâ??oliva.

â??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

default watermark

Tag

1. Ultimora

Data di creazione
Ottobre 16, 2026
Autore
redazione