



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

Descrizione

(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 qualit  del latte conferito dagli allevatori.

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

â??Con Bontiamo abbiamo trovato lâ??identit  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 ci  che siamo oggi. Gavasseto Ă uno dei fondamenti su cui continueremo a costruire questo percorso. Con il premio vogliamo riconoscere il lavoro degli allevatori che si distinguono per la qualit  del latte conferito , 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 societ  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 valorizzer  chi si distingue per la qualit , sostenibilit  e benessere animale, senza penalit  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 sar  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. L'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 dell'azienda, sono preparati con tre ingredienti: Parmigiano Reggiano, farina e olio d'oliva.

â??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Ottobre 16, 2026

Autore

redazione

default watermark