



***Qui da noi,
sono i luoghi e il territorio a rendere unici
i nostri prodotti.***

La nostra storia



IERI

La storia di Virgilio comincia negli anni Sessanta come **Consorzio Latterie Sociali Mantovane** dall'unione di 27 caseifici mantovani; sono gli anni in cui a Mantova cominciano a moltiplicarsi caseifici sociali, società cooperative tra produttori agricoli, piccoli stabilimenti per la raccolta e la prima trasformazione del latte.

OGGI

Il rispetto del disciplinare di produzione e la filiera controllata lo rendono un consorzio di riferimento per il settore caseario in tutto il nord est e attualmente conta circa **40** associati e più di **1200** soci allevatori conferenti.



Il nostro punto di forza è ...



... il legame con il territorio



Le radici del Consorzio Virgilio affondano nella provincia mantovana, territorio da sempre vocato alla produzione dei due formaggi a pasta dura più famosi nel mondo: il **Parmigiano Reggiano** e il **Grana Padano**, simili nella forma e nel processo di stagionatura, ma altrettanto inconfondibili nel sapore e nella provenienza del latte che li rende unici.

Virgilio è l'unico consorzio in Italia riunisce sia conferitori di Grana Padano DOP sia quelli del Parmigiano Reggiano DOP, grazie alla presenza nelle due zone di produzione tutelate dal disciplinare che ne attesta la Denominazione di origine protetta, rispettivamente sulla riva sinistra e del Po.



Controllo di tutta la filiera



La **materia prima**, latte e crema di latte (derivante dalla filiera produttiva dei due formaggi DOP) è conferita da nostri soci ogni giorno. Questo permette di avere un approvvigionamento continuo e regolare, oltre che un controllo della qualità delle materie in ingresso costante e sicuro.

L'origine della materia prima dei nostri prodotti è quindi **100% italiana**.

La **qualità** dei nostri prodotti è garantita anche grazie ad investimenti negli impianti delle linee produttive ed al controllo costante e continuo dei processi (oltre 400.000 analisi di laboratorio effettuate ogni anno dalla materia prima al prodotto finito).

***Qui da noi,
ci sta a cuore anche l'ambiente***



<http://www.lifedop.eu>

<https://www.facebook.com/progettolifedop>

Progetto sostenibilità: Life Dop



Virgillio è il capofila del progetto di filera LIFE DOP che coinvolge 120 allevamenti e 9 caseifici conferenti.

L'obiettivo del progetto è di costruire un modello di produzione ambientalmente sostenibile per le filiere produttive di Parmigiano Reggiano e Grana Padano, che sia dimostrabile e valorizzabile sul mercato, oltre che replicabile.

Vogliamo poter dire al consumatore «Quello che mangi fa la differenza, contribuisce ad avere un'aria più pulita, un clima migliore, più biodiversità nei campi che hai attorno e quindi più salute per tutti».

I valori fondanti del progetto e i vantaggi per il territorio sono:

- ✓ Ambiente migliore (riduzione delle emissioni a impatto locale e globale)
- ✓ Innovazione, sviluppo delle competenze e lavoro di qualità
- ✓ Valore economico distribuito sul territorio
- ✓ Cooperazione e valore sociale

BENESSERE ANIMALE

Standard di produzione





BENESSERE ANIMALE

Standard di produzione



La valutazione del benessere viene effettuata mediante:

- 1. Il protocollo del Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale (CReNBA – Istituto zooprofilattico Brescia);**
- 2. L'indice aziendale ottenuto dall'elaborazione dei dati del controllo funzionale di AIA.**



Grazie dell'attenzione.