



agenzia stampa elettronica agroalimentare (c.a.s.e.a.)

SOMMARIO

Anno 18 - n° 02 13 gennaio 2019

1.1 EDITORIALE

Il 2019 si apre con una nuova crisi bancaria

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Riapertura positiva per Grana e Parmigiano

2.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Riapertura positiva per Grana e Parmigiano - grafici

3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Mercato in balia delle voci di corridoio.

5.1 CEREALI E DINTORNI

grafici.

6.1 SALDI

Soddisfazione per i primi dati sui saldi.

6.2 ZOOTECNIA E RICERCA

Lattiero Caseario: all'Università di Parma 587mila euro per due progetti di ricerca

7.1 AGROALIMENTARE COMMERCIO

I Centri agroalimentari Caab, Caar e Cal vanno in rete per migliorare competitività ed efficienza

7.2 VINI BIO E BIODINAMICI

Vini bio e biodinamici sono una realtà?

8.1 SFIDE

Monster frozen!

9.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

10.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

(per seguire gli argomenti correlati [clicca QUI](#))

Editoriale

Il 2019 si apre con una nuova crisi bancaria

Questa volta è toccato a CARIGE. Per molto tempo è stato il quinto istituto bancario del Paese ed ora è inciampato nuovamente nello "Stress Test" di novembre scorso dove è emersa tutta la criticità delle gestioni precedenti.

di **Lamberto Colla** Parma 13 gennaio 2019 -

Sono infine venuti al pettine i nodi delle precedenti gestioni di una delle più importanti banche del Paese.

Carige, la Cassa di risparmio di Genova e Imperia, sino al 2012 controllata dalla Fondazione CARIGE, non ha superato lo stress test di novembre scorso e, a fronte del rifiuto dell'azionista di maggioranza (Malacalza) di provvedere al rifinanziamento dell'istituto con 400 milioni di fresche liquidità, Banca d'Italia e BCE sono immediatamente intervenute commissariando l'Istituto e subito dopo, il Governo giallo-verde, è sceso in campo per offrire le garanzie di salvataggio nel tentativo di mettere al riparo i risparmiatori.

Con un decreto fotocopia ([vedi analisi AGI](#)) a quelli che furono emanati dal PD in passato, il Governo Conte ha provveduto a creare un Fondo di Garanzia «al fine di evitare o porre rimedio a una grave perturbazione dell'economia e preservare la stabilità finanziaria [...] il Ministero dell'economia e delle finanze è autorizzato [...] a concedere la garanzia dello Stato su passività di nuova emissione» della banca in questione. Nel caso di Carige, l'articolo 1 fissa il limite della garanzia a 3 miliardi di euro.

Le differenze tra i due provvedimenti così posti a confronto riguardano il valore del fondo e la destinazione. I 20 miliardi di Gentiloni sarebbero serviti per tutte le banche in difficoltà, mentre i 3 disposti da Conte sono a esclusivo riscontro delle difficoltà di CARIGE.

Le polemiche, esclusivamente strumentali di cui si riempie la bocca l'opposizione in queste ore, sono solo il tentativo maldestro di riabilitarsi da un passato poco chiaro in ordine ai rapporti con le banche e le accuse che a loro furono rivolte non riguardavano certamente i provvedimenti salva banche, piuttosto tutte le interferenze nelle varie gestioni degli istituti bancari caduti in disgrazia, e le presunte o conclamate posizioni di conflitto di interesse.

Ma quello che continua a sconcertare è la costante posizione di scontro tra maggioranza e opposizione, su qualsiasi tema anche di irrilevante importanza. Al



contrario mai si riesce a trovare una posizione di equilibrio per portare a casa qualche risultato positivo a favore della massa economica e della popolazione di questa bellissima penisola.

Tornando al caso CARIGE, la goccia che ha fatto traboccare il vaso è stato il rifiuto di Malacalza Investimenti, società finanziaria principale azionista

di Carige con una quota del 27%, di sostenere un aumento di capitale da **400 milioni di euro** che sarebbe servito all'istituto ligure per dotarsi di nuove risorse finanziarie e rimettersi in sesto. Un rifiuto motivato dal fatto che da poco la banca era stata rifinanziata con un **bond da 320 milioni** emesso dalla stessa banca e sottoscritto dal Fondo

Interbancario, un organismo di garanzia partecipato dai maggiori istituti di credito nazionali, che serve per tutelare i correntisti e la stabilità del sistema finanziario, motivo per il quale i Malacalza, non ritennero che l'Istituto versasse in una pesante crisi di liquidità.

Ma la genesi del dissesto risale a prima del 2012, quando il deus ex machina era **Giovanni Berneschi** e l'azionista di maggioranza (45%) era la **Fondazione CARIGE**.

Il 2012 può essere considerato come l'apice ma anche il capolinea di quel poderoso e lungo progetto di crescita e di espansione della Banca ligure, infine incappata nella crisi economica globale e fortemente strozzata dal crescente peso dei **"prestiti deteriorati"**. E' così che vennero messi in cantiere diversi aumenti di capitale che consentirono a Malacalza di crescere all'interno della quota azionaria e alla Fondazione invece di disimpegnarsi.

Ed ora siamo all'**epilogo**, pronta a essere acquisita da uno dei grandi gruppi nazionali, il primo che si farà avanti.

Auguriamo ai **risparmiatori** e soprattutto agli **investitori "inconsapevoli"** miglior fortuna dei loro predecessori.

Siamo comunque alle solite, a pagare è sempre **"Pantalone"** mentre i reali responsabili continueranno a svolazzare di banca in banca, da industria a industria, da società di rating a società di rating e a far man bassa di stipendi milionari anche in difetto di risultati se non addirittura responsabili della mala gestione. **Ai miseri mortali resta invece da versare il contributo di solidarietà!**



(per restare sempre informati sugli [editoriali](#))

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Riapertura positiva per Grana e Parmigiano

Il 2019 si presenta con alcune conferme positive (Parmigiano Reggiano e Grana Padano) e altre negative come per il caso del latte spot. Burro stabile.

(Virgilio - CLAL)

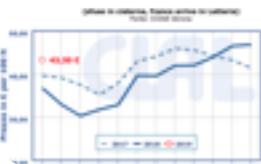


Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Riapertura positiva per Grana e Parmigiano

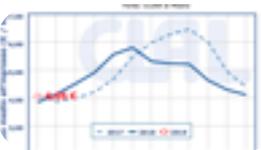
Il 2019 si presenta con alcune conferme positive (Parmigiano Reggiano e Grana Padano) e altre negative come per il caso del latte spot. Burro stabile.

di **Virgilio** Parma 8 gennaio 2019 -



LATTE SPOT Il 2019 apre con segno negativo. -6,7% è la perdita registrata dal latte crudo spot nazionale alla borsa di Verona (42,27-44,33 €/100 litri di latte). Analogamente il latte intero pastorizzato spot estero cede il 4,2% collocandosi tra 35,05 e 36,09 €/100 litri di

latte. Resta invece nella medesima posizione il prezzo del latte scremato spot estero tra 15,53 e 17,60€/100litri di latte.



BURRO E PANNA Apertura d'anno in stabilità per il burro quotato a Milano. Dopo la flessione di fine anno, lo zangolato parmense ha replicato il valore anche per la prima settimana del nuovo anno. Riapertura alla pari che per la crema uso alimentare. A Verona la panna di centrifuga cede diversi centesimi in chiusura e poi anche in

riapertura d'anno.

Borsa di Milano 7 gennaio 2019:

BURRO CEE: 4,05 €/Kg (=)

BURRO CENTRIFUGA: 4,30 €/Kg. (=)

BURRO PASTORIZZATO: 2,45 €/Kg. (=)

BURRO ZANGOLATO: 2,25 €/Kg. (=)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,0 €/Kg. (=)

MARGARINA dicembre 2018: 0,87 -0,93€/kg (=)

Borsa Verona 7 gennaio 2019: (-)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE:

1,95-2,10€/Kg. (-)

Borsa di Parma 4 gennaio 2019 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,85 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 2 gennaio 2019 (-)

BURRO ZANGOLATO: 1,85 - 1,95 €/kg.

GRANA PADANO 7 gennaio

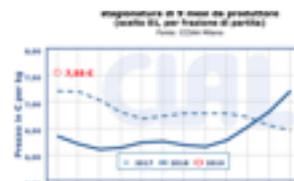
2019 - Il nuovo anno si riapre con il Grana Padano DOP ancora con il segno positivo + 20 cent guadagnati sull'ultima settimana del 2018.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,50 - 7,60 €/Kg. (+)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,00 - 8,25 €/Kg. (+)

- Grana Padano RISERVA 20 mesi di stagionatura e oltre: 8,35 - 8,75 €/Kg. (+)

- Fuori sale 60-90 gg: 6,25-6,40€/Kg. (+)



PARMIGIANO REGGIANO 4

gennaio 2019 Continua la risalita, settimana dopo settimana, del prezzo del Parmigiano Reggiano (+10 Cent/kg).

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,45-10,60 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,85-11,00 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 12,05 - 12,50 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,95 - 13,55 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 13,75 - 14,05 €/Kg. (+)



@MulinoAlimentar #Filiera #Latte #DOP #formaggi #food #madeinitaly #lattierocaseari @theonlyparmesan

@ClaudioGuidetti @100MadeinItaly

(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Riapertura positiva per Grana e Parmigiano

Il 2019 si presenta con alcune conferme positive (Parmigiano Reggiano e Grana Padano) e altre negative come per il caso del latte spot. Burro stabile.

(Virgilio - CLAL)



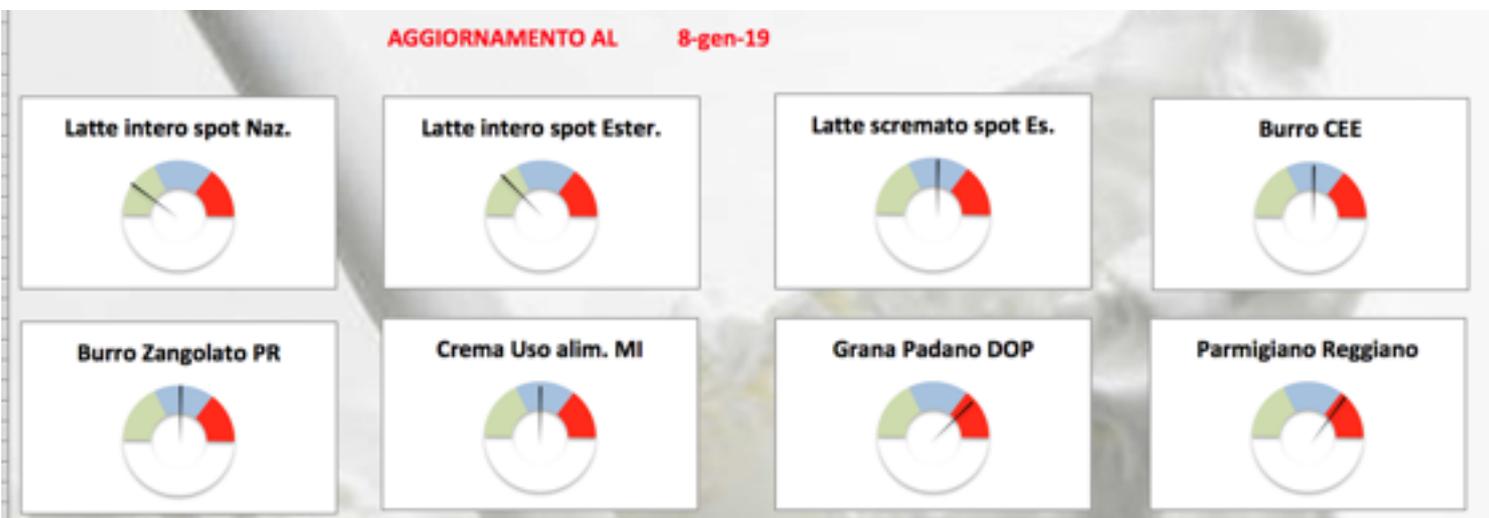
Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Riapertura positiva per Grana e Parmigiano

Il 2019 si presenta con alcune conferme positive (Parmigiano Reggiano e Grana Padano) e altre negative come per il caso del latte spot. Burro stabile.

di **Virgilio** Parma 8 gennaio 2019 -

AGGIORNAMENTO AL 8-gen-19



@MulinoAlimentar #Filiera #Latte #DOP #formaggi #food
#madeinitaly #lattierocaseari @theonlyparmesan
@ClaudioGuidetti @100MadeinItaly

@ClaudioGuidetti @100MadeinItaly

(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Mercato in balia delle voci di corridoio.

Il freddo finalmente contribuisce a sostenere i consumi. Prezzi in risalita sui rumors di mercato. Dal meteo al rapporto tra Cina e USA le ragioni dell'innalzamento dei prezzi sono molteplici ma molto deboli.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Mercato in balia delle voci di corridoio.

Il freddo finalmente contribuisce a sostenere i consumi. Prezzi in risalita sui rumors di mercato. Dal meteo al rapporto tra Cina e USA le ragioni dell'innalzamento dei prezzi sono molteplici ma molto deboli.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 08 gennaio 2019 - Il mercato continua a risentire dell'effetto "Shut-Down" (fermo della amministrazione statale) e del "Weather Market" (mercato del tempo) in Sud America, quindi si difende basandosi sui vari rumors che danno per realizzati gli acquisti da parte della Cina, in ragione di milioni di tonnellate, mentre dalla parte del meteo le stime che il raccolto Brasiliano, dato a 122 milioni di tonnellate nell'ultima USDA, flettano a 110/115 milioni di tonnellate, rivivendo l'effetto dell'Argentina dell'anno scorso.

SEMI	gen 912,2 (+2,6)	mar 924,2 (+2,6)	mag 937 (+2,4)	lug 948,6 (+2,6)
FARINA	gen 318,2 (+3,1)	mar 322,2 (+3,2)	mag 325,5 (+3,2)	lug 328,6 (+3,1)
OLIO	gen 28,26 (-0,15)	mar 28,51 (-0,13)	mag 28,78 (-0,12)	lug 29,07 (-0,11)
CORN	mar 382,2 (-0,6)	mag 390,2 (-0,6)	lug 397,4 (-0,6)	
GRANO	mar 516,6 (-0,2)	mag 521,4 (-1,2)	lug 527 (-2,4)	

A fronte di tali "voci" tutti i prezzi sono in risalita e facilmente continueranno su questo trend, salvo smentite secche o ripresa di crisi commerciale-diplomatica.

Sul mercato interno ancora da constatare come la logistica faccia fatica a riprendersi sia su gomma che su rotaia, con prospettive di miglioramento dalla prossima settimana tornando a quasi completa normalità.

Quindi per il momento tutti i valori sono condizionati dalla triplice combinazione **tempo-logistica-calendario**.

Da segnalare che stanno riprendendo a lavorare, in modo più sensibile, alcuni silos interni del gruppo Monfer acquisiti in affitto da una multinazionale dei cereali.

In sintesi, tutto il mercato al momento è più caro sia sul pronto che sul medio lungo termine, sia per i cereali

che i proteici e le crusche dovrebbero toccare il loro apice per poi ridimensionarsi. I fibrosi continuano a restare sostenuti.

Il freddo finalmente contribuisce a sostenere i consumi.

Per il settore delle **Bioenergie** è inutile la ricerca del mais tossinato mentre con il caro cruscami è caccia alle farine e farinette di mais.

Indicatori internazionali 08 gennaio 2019

L'Indice dei **noli** è sceso sino a 1247 punti, il **petrolio** è risalito a 48,5\$ e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,14353

Visitando il [nostro sito Internet](#) o cercandoci su [Facebook](#) (cliccando mi piace O.C.C) troverete dei tachimetri d'indicazione commerciale.

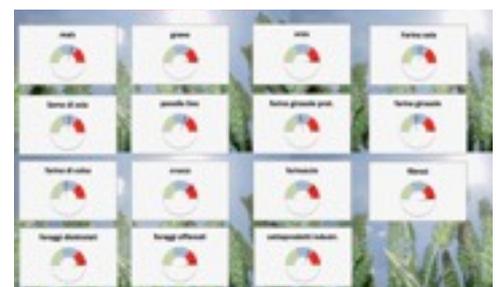
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

Indicatori del 08 gennaio 2019		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1247	1,14353	48,5 \$/bar

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

(*) Noli - L'indicatore dei "noli" è un indice dell'andamento dei costi del trasporto marittimo e dei noli delle principali categorie di navi dry bulk cargo, cioè quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI può anche costituire un indicatore del livello di domanda e offerta delle rinfuse secche.

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di



consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni - le tendenze rilevate al 02/01/2019 - nuovi grafici -

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 02 gennaio 2019 -
A seguire il file che indica le tendenze dei prodotti da noi rilevati. Aggiornamento al 02 gennaio 2019

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni - le tendenze rilevate al 02/01/2019 - nuovi grafici -

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 02 gennaio 2019 - A
seguire il file che indica le tendenze dei prodotti da noi rilevati.
Aggiornamento al 02 gennaio 2019.

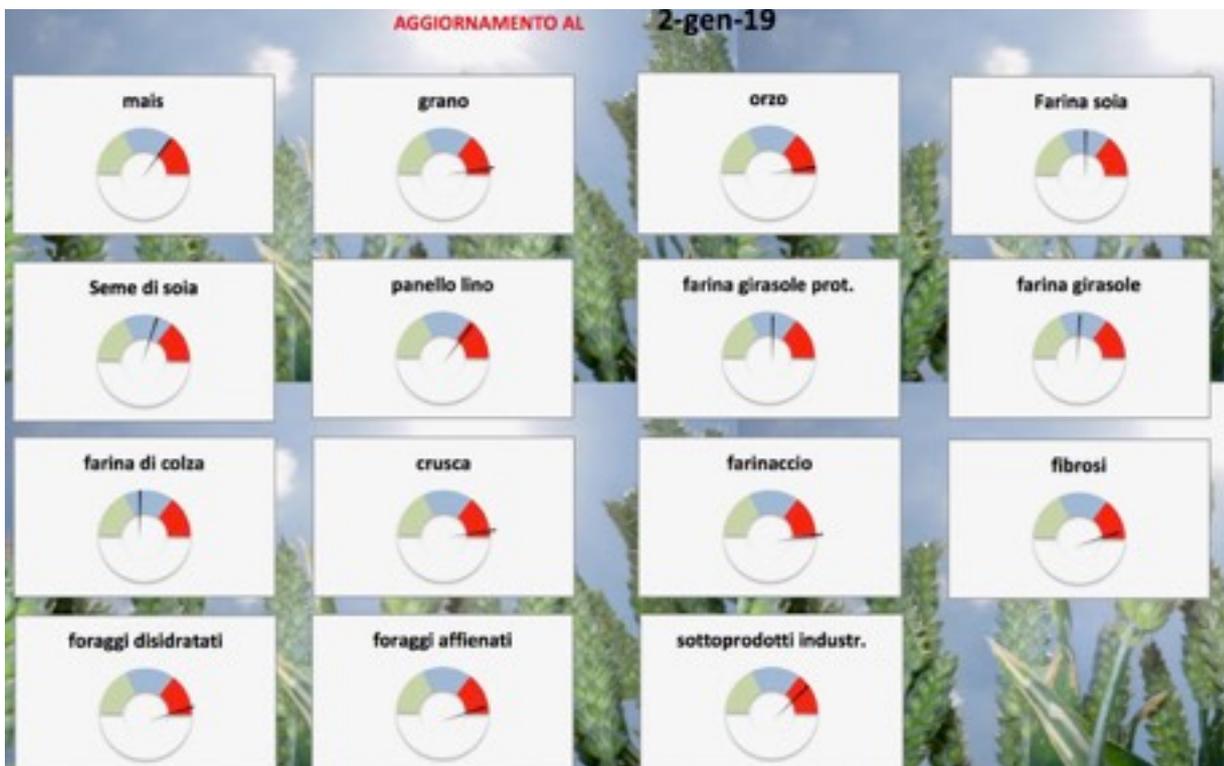
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

(*) Noli - L'indicatore dei "noli" è un indice dell'andamento dei costi del trasporto marittimo e dei noli delle principali categorie di navi dry bulk cargo, cioè quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI può anche costituire un indicatore del livello di domanda e offerta delle rinfuse secche.

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali -
(per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a
variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di
consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per

aiutare
l' e
scelte
d e l
lettore,



... (per ottenere il POST completo contattare il dottor Mario Boggini)

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali -

Per contatti: Telefono +39 338 6067872 - Mai: info@officinacommerciale.it -

Web Site: <https://bogginiocc.com>

Facebook: <https://www.facebook.com/OfficinaCommercialeCommodities/?ref=bookmarks>



Soddisfazione per i primi dati sui saldi.

Saldi in regione indagine Confesercenti E.R. sulle vendite del primo week end: soddisfazione degli operatori e fiducia anche per i prossimi giorni



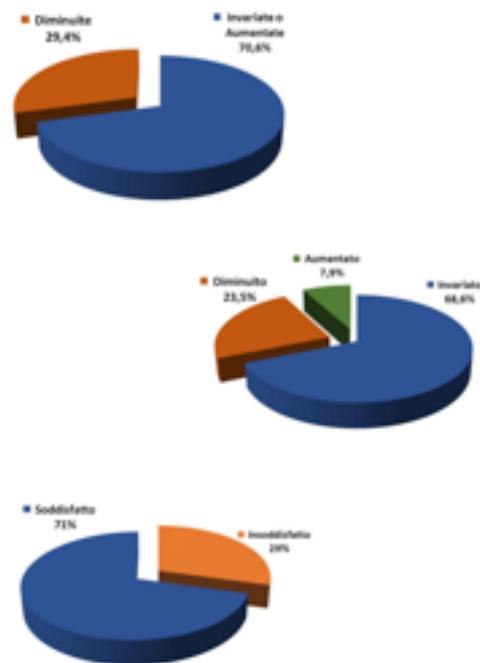
L'avvio dei saldi in Emilia Romagna nel primo week end di gennaio ha registrato mediamente un buon andamento delle vendite rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso e una generale soddisfazione fra gli imprenditori commerciali e i consumatori. E' quanto emerge dall'indagine svolta dal Centro Studi della Confesercenti E.R. su un campione di imprese commerciali del settore abbigliamento, calzature e accessori della regione.

Il 70% degli intervistati ha confermato un **aumento** o un livello identico delle **vendite** nel primo week-end rispetto allo stesso periodo del 2018 e solo il rimanente 30% ha rilevato una diminuzione dei prodotti venduti. Lo sconto medio praticato è stato del 30%, con un quarto degli intervistati che ha dichiarato di aver praticato già da questo primo week-end uno sconto superiore al 30% con un 5% delle imprese che ha applicato sconti del 50% o più. Il **valore dello scontrino** medio è risultato, rispetto allo stesso periodo del 2018, invariato o superiore per più del 75% delle imprese.

Il valore medio dello scontrino è stato di 103,53 euro. Quasi il 70% delle imprese ha manifestato soddisfazione rispetto all'andamento delle vendite e fiducia per i prossimi giorni di saldi anche perché la proposta, in termini di offerta, rimane alta, con un'ampia possibilità di scelta in termini di prodotti e taglie.

*"Il dato è particolarmente significativo – afferma **Dario Domenichini**, presidente di Confesercenti Emilia Romagna - perché, per le imprese del settore, i saldi continuano a rappresentare una percentuale significativa del volume d'affari annuale (pari al 30,21%) e vengono dopo i primi dieci mesi del 2018 che avevano fatto registrare una flessione delle vendite superiore al 2% parzialmente recuperate nel mese di novembre grazie al cosiddetto Black Friday e al periodo natalizio. Questo inizio serve a ridare un po' di fiducia alle imprese anche se appare sempre più necessario cercare di regolamentare in modo più preciso il*

fenomeno delle vendite on-line che, ad oggi, per quanto riguarda i grandi gruppi, sfugge spesso ad ogni regolamentazione amministrativa e fiscale generando una concorrenza poco leale e trasparente".



Lattiero Caseario: all'Università di Parma 587mila euro per due progetti di ricerca

Finanziati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo entrambi i progetti presentati dall'Ateneo: **"Farm4PR"**, sui sistemi di allevamento del comprensorio del Parmigiano Reggiano DOP, e **"GENetoCHEESE"**, sullo studio delle proteine del latte per una migliore caseificazione

Parma, 7 gennaio 2019 – Dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo arriveranno in due anni circa 587mila euro all'Università di Parma per due progetti di ricerca nel settore lattiero-caseario. La sinergia virtuosa tra due gruppi di ricerca dell'Ateneo da tempo impegnati nello studio della qualità dei prodotti lattiero-caseari ha infatti permesso di ottenere un significativo successo nelle selezioni dei progetti in quest'ambito da parte del Ministero.

Ogni ente di ricerca poteva presentare da proponente al massimo 2 progetti di ricerca: entrambe le proposte presentate dall'Università di Parma sono state finanziate.



La prima, **"Farm4PR"**, riguarda i sistemi di allevamento del comprensorio del Parmigiano Reggiano DOP, gli effetti sui batteri lattici e le caratteristiche casearie del latte, e coinvolge il gruppo di ricerca di Microbiologia degli Alimenti del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco e il gruppo Produzioni Animali del Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie. Il progetto, coordinato dalla prof.ssa **Monica Gatti**, docente di Microbiologia degli alimenti, si pone l'obiettivo di identificare quali possano essere gli aspetti alimentari e ambientali dell'allevamento, le caratteristiche microbiologiche e casearie del latte da selezionare e utilizzare al fine di proporre un nuovo adeguato sistema di pagamento del latte nel comprensorio del Parmigiano Reggiano.

L'altro progetto, **"GENetoCHEESE"** (Dalla genomica ai minerali del latte: un migliore utilizzo delle proteine nel processo di caseificazione), è coordinato dal prof.

Andrea Summer, docente di Zootecnica speciale, e coinvolge il gruppo di Produzioni Animali del Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie e, come partner, l'Università di Padova. **"GENetoCHEESE"** rientra nell'azione di ricerca finalizzata al "miglioramento delle proteine del latte per una migliore caseificazione" e si pone come obiettivo lo studio del background genetico delle interazioni fra le componenti proteiche e i minerali del latte e il loro ruolo nel processo di caseificazione.

Infine, il gruppo di Produzioni Animali del Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie, sotto la responsabilità scientifica del prof. Massimo Malacarne, docente di Zootecnica speciale, è partner di un altro progetto approvato, **"INNOVALAT"**, che si occupa di zootecnica di precisione, benessere animale e qualità del latte e che è coordinato dal Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università della Tuscia.

I progetti coinvolgono i docenti dell'Università di Parma **Monica Gatti, Erasmo Neviani e Benedetta Bottari** del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, **Andrea Summer, Massimo Malacarne, Alberto Sabbioni, Daniele Del Rio e Federico Righi** del Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie. Alla stesura dei progetti hanno contribuito i dott. **Claudio Cipolat-Gotet, Michela Ablondi e Piero Franceschi**.

I Centri agroalimentari Caab, Caar e Cal vanno in rete per migliorare competitività ed efficienza

Commercio. I tre Centri agroalimentari Caab, Caar e Cal vanno in rete per migliorare competitività ed efficienza. L'assessore Corsini: "Lo scenario è profondamente cambiato, occorre rilanciare il ruolo di queste strutture puntando su servizi innovativi e sinergie operative"

Sottoscritto in Regione un protocollo d'intesa che segna l'avvio di un processo di aggregazione organizzativa e operativa tra le tre società di gestione dei mercati ortofrutticoli all'ingrosso di Bologna, Rimini e Parma

Bologna – Più competitività a servizio dei consumatori e maggiori servizi per gli operatori commerciali con l'obiettivo di trainare le economie del territorio. Risultati da raggiungere attraverso la collaborazione e l'integrazione delle strategie commerciali e organizzative dei tre centri agroalimentari all'ingrosso e partecipati dalla Regione Emilia-Romagna – **Centro Agro**



Alimentare di Bologna (Caab), Centro Agro Alimentare e Logistica di Parma (Cal) e Centro Agro Alimentare Riminese (Caar).

È l'obiettivo del **protocollo di intenti** sottoscritto oggi pomeriggio a Bologna presso la sede della Regione tra i presidenti di Caab, Cal e Caar, rispettivamente **Andrea Segrè, Marco Core e Mirco Pari**, gli assessori comunali **Davide Conte** (Bologna), **Gianluca Brasini** (Rimini) e **Marco Ferretti** (Parma), alla presenza dell'assessore regionale al Commercio, **Andrea Corsini**.

L'intesa, promossa dalla Regione, segna l'avvio di un **progetto di aggregazione organizzativa ed operativa** delle tre strutture, la cui principale attività è la gestione dei mercati ortofrutticoli all'ingrosso che sorgono nei rispettivi Comuni, che sono anche gli azionisti di maggioranza, con la

Regione che detiene quote minoritarie del capitale delle società.

"L'Emilia-Romagna - afferma **Corsini** - dispone di una rete di 19 tra centri agroalimentari e mercati all'ingrosso: un patrimonio di valore per il servizio che offrono al sistema economico locale. Lo scenario in cui queste strutture operano negli ultimi tempi è tuttavia mutato profondamente, soprattutto per le grandi trasformazioni che hanno riguardato la distribuzione, sia quella al dettaglio, sia la Gdo. Di qui l'esigenza di fare rete, modernizzare e rilanciare il ruolo di queste strutture, puntando soprattutto sull'offerta di servizi innovativi, sulle sinergie operative per il contenimento dei costi gestionali e sul rafforzamento della collaborazione gestionale tra operatori pubblici e privati".

Le priorità individuate

Tra le priorità indicate nel protocollo sottoscritto, il trasferimento delle conoscenze e delle esperienze maturate dai Centri, il miglioramento della qualità dei servizi offerti a consumatori e operatori, la condivisione di soluzioni tecnologiche e organizzative, la partecipazione comune a fiere e congressi, la progettazione di soluzioni innovative in tema di e-commerce./G.Ma

In allegato - I firmatari del protocollo d'intesa: l'assessore regionale Corsini è il secondo da sinistra

Vini bio e biodinamici sono una realtà?

Da Arte & Gusto una serata a tema dal titolo "I vini biologici, biodinamici e naturali sono realtà" per discutere, con esperti del settore, di uno dei temi più sensibili dell'universo enologico contemporaneo.

Mercoledì 30 gennaio 2019 alle 20:00 presso Arte & Gusto, via Emilia Est 87, si terrà una discussione su: "I vini biologici, biodinamici e naturali sono realtà".

La giornalista **Costanza Fregoni** intervverrà con una presentazione dal titolo:

Biologici, biodinamici, naturali e vegani: conosciamo l'approccio agronomico ed enologico, le differenze e le leggi che ne governano le filiere. Nel mondo dei vini green, la sostenibilità è davvero tale? In cosa consiste la certificazione?

A seguire **Matteo Gallelo**, profondo conoscitore del movimento dei vini naturali in Italia e all'Estero e redattore di Porthos, progetto editoriale e didattico che da quasi vent'anni si occupa di vino naturale, guiderà una degustazione durante la quale verranno assaggiati i seguenti vini:

1. **Maistru** (nuragus) 2017 Sa Defenza (Donori, Cagliari)
2. **La mia**



Malvasia (malvasia aromatica di Candia) 2017 Camillo Donati (Arola, Parma)

3. **Gattaia** (chenin con piccolo saldo di sauvignon blanc e sauvignon gris) 2015 Michele Lorenzetti (Vicchio, Firenze)

4. **Montepulciano d'Abruzzo 2016** Emidio Pepe (Torano Nuovo, Teramo)

5. **Teroldego 2016** Foradori (Mezzolombardo, Trento)

6. **Cirò Rosso Classico superiore 2015 'A Vita** (Cirò Marina, Crotona)

Dopo la degustazione Arte & Gusto sarà lieta di offrire un light buffet a cura dello Chef Alfonso Francese.

*** ** *

Wine and Food Academy, l'Accademia del buon cibo e del vino italiano nasce a Parma nel 2016 presso il locale gourmand "Arte & Gusto". Frequentata, sin dal primo momento, da numerosi food lover, giornalisti locali e di tutto il territorio nazionale, questa vera e propria "Officina di Sapori e saperi", organizza periodicamente incontri con esperti e professionisti del settore, degustazioni di prodotti d'eccellenza, cene tematiche, presentazioni di libri e incontri con i vignaioli.

*** ** *

Arte & Gusto nasce a Parma in un territorio connotato per la sua forte vocazione gastronomica, non è solo un ristorante e nemmeno un semplice negozio di generi alimentari. Arte & Gusto è un mercato

di sapori in cui tradizione e innovazione si incontrano per soddisfare ogni palato, dare consapevolezza, informare e educare a un'alimentazione sana e di qualità.

In quest'ottica i prodotti non solo si acquistano, ma si conoscono, si consumano e si amano. Arte & Gusto è un luogo nato per vivere le
e c c e l l e n z e





Monster frozen!

Monster frozen: il parmigiano reggiano corre con Paolo Venturini nel luogo più freddo del pianeta

L'atleta delle Fiamme Oro potrà contare sull'energia del Parmigiano Reggiano durante la sua corsa di 38 Km a -60 C°. L'impresa, mai tentata prima, si terrà tra il 17 e il 22 gennaio in Jakutia, Siberia orientale. Venturini: "Parmigiano Reggiano elemento base della mia dieta"

Parma, 11 gennaio 2019 – Il Parmigiano Reggiano sarà al fianco dell'atleta **Paolo Venturini** - in qualità di Main Sponsor - nella **Monster Frozen**: una corsa in solitaria di **38 chilometri** che si terrà tra il **17 ed il 22 gennaio** in Jakutia, il **luogo abitato più freddo del pianeta**, nella Siberia orientale.

Venturini, classe 1968, assistente capo della Polizia di Stato e **atleta del gruppo sportivo delle Fiamme Oro**, punta a coprire la distanza tra i villaggi di Tomtor e Ojmjakon in circa 4 ore. Le prove generali dell'impresa, mai tentata prima, erano state effettuate lo scorso febbraio

a -43 C°, a **gennaio però le temperature scendono ben oltre i -60 C°**.

Tra i problemi principali da superare ci sarà quello della respirazione, poiché **con l'umidità al 80% si inalano cristalli di ghiaccio**, mettendo in pericolo gli alveoli polmonari ma prima ancora i denti. Anche la velocità di corsa va studiata: con un ritmo troppo elevato, il vento in faccia aumenterebbe il freddo percepito. Per questo motivo, **il piano gara prevede di stare sotto i 10 Km/h** per completare il tragitto in poco più di 4 ore.

Oltre alla preparazione atletica e all'abbigliamento, **un altro aspetto fondamentale per la riuscita del progetto è l'alimentazione**: «Molta pasta e **Parmigiano Reggiano** - spiega Venturini - sono alla base della mia dieta in vista della Monster Frozen data la loro **facilità di digestione**. Durante la gara mi alimenterò con **Parmigiano Reggiano** sia per **l'apporto di sali minerali** sia per il fatto che, anche se ghiacciato, si sbriciola e si può mangiare».

«Nel corso di questa impresa mai tentata prima - afferma **Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano** - Paolo potrà contare sul formaggio Parmigiano Reggiano per avere a disposizione tutta l'energia di cui avrà bisogno. Il **Parmigiano Reggiano rappresenta un alleato unico degli sportivi e dei maratoneti**, grazie ai suoi **amminoacidi liberi**, al suo **calcio altamente assimilabile**, ai **sali minerali** e alle **proteine**. Una riserva di energia ready-to-use prima, durante e dopo ogni sforzo fisico».



CIBUS

Agenzia Stampa Elettronica Agroalimentare - iscritta al tribunale di Parma al n° 24 il 13 agosto 2002.

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

SOCIETA' EDITRICE NUOVA EDITORIALE Soc. coop.

Via G. Spadolini, 2 43022 - Monticelli Terme (Parma)

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva 01887110342

iscritta al registro imprese di Parma 24929

testata editoriale iscritta al R.O.C. al numero 4843

direttore responsabile
lamberto colla





[Pasta Andalini](#)



Innovazione nella tradizione

[Mulino Alimentare S.p.A.](#)



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)

#birra #beverage #promozione
MariLu. La birra artigianale
Made in Parma

Nel 1816 Maria Luigia d'Asburgo Lorena arrivò a Parma e nulla fu più come prima dal punto di vista dell'arte, della cultura, del bel vivere e del gusto.

Questa birra morbida, elegante, profumata, prodotta artigianalmente nel cuore della Food Valley con ingredienti di eccellenza è dedicata Lei nelle due versioni **Amber** e **Blonde**



profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

Ingredienti: Acqua, malti d'orzo, fiocchi di segale, luppoli, lievito. Alc. 4% - 18 IBU

per eccellenza: morbida e semplice da bere, profumata, dorata, con schiuma finissima e bianchissima, amaro equilibrato e finale secco.

Non filtrata, non pastorizzata.

Ingredienti: Acqua, malti d'orzo, luppoli, lievito. Alc. 5,5% - 24 IBU

Per contatti e informazioni:

FROG.NET

www.frognet.it -

mail: info@frognet.it

tel: 392.9511643



MariLU Amber

è una birra ambrata chiara ad alta fermentazione in stile Pale Ale. Fresca, leggera e amarognola secondo la tradizione inglese. Molto

MariLU Blonde

è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra

#agroalimentare #vino #promozione
Dedicato a palati esperti e sapienti!



- **Brut Metodo Classico "La Rocchetta"**, un "Blanc de Blanc" che non teme confronti per il sapiente uso di **uve nobili**

q u a l i Chardonnay e Pinot Bianco e la scrupolosa e lunga lavorazione. L'intensità paglierina del



colore, reso brillante dalle ricchezza delle bollicine, una spuma intensa e persistente esprimono la raffinatezza di uno spumante che ha ricevuto importanti riconoscimenti ...

Parole, parole, parole ... **meglio degustare** la selezione di **StePa** offerta nello **SHOP** on line.

Con le **Card fedeltà** **Bronze**, **Silver** e **Gold** avrete la possibilità di godere di ulteriori e fantastici sconti

