



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

SOMMARIO

Anno 20 - n° 35 5 settembre 2021

1.1 EDITORIALE

Fede e coerenza inossidabile della sinistra.

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Burro e latte in forte ascesa

4.1 BIS LATTIERO CASEARIO

tendenze

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Nessun cedimento..

6.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. L'uragano Ida rallenta i mercati, ma per poco..

7.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Tendenze.

8.1 EVENTI- CIBUS2021

Enoteca Re.

8.2 EVENTI - CIBUS 2021

Aperta oggi la XX edizione di CIBUS, prima fiera internazionale a tornare in presenza

9.1 CIBUS 2021

Parmigiano Reggiano: a Cibus 2021 presentato il Festival dei Caseifici Aperti.

9.2 CIBUS 2021

CIBUS 2021 - Le interviste video

10.1 VINO E CANTINE

ALBANA R-EVOLUTION BANA R-EVOLUTION

11.1 CIBUS 2021

L'olimpionico Desalu a Parmacotto

12.1 CIBUS 2021

Patuanelli a Cibus 2021

12.2 EVENTI E CASEIFICI

Festival dei Caseifici aperti: un evento da non perdere!

13.1 CIBUS 2021 - III GIORNATA

Le risorse del PNRR per la svolta sostenibile dell'agroalimentare

14.1 CIBUS 2021 - PARMA

Di Maio il 31 agosto a Cibus 2021

15.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

Editoriale

Fede e coerenza inossidabile della sinistra.



Dalla ricca cuccia del cane di Capalbio al simbolo PD messo in disparte a Siena dallo stesso segretario dimostra la fede ai valori del partito e la coerenza solida alle dottrine sociali del partito del popolo. Lavandaie, ortolane e cuoche fanno lavori così usuranti che è difficile sostituirle anche per soli 5 giorni, nonostante strapagate e in regola con l'INPS.

Di **Lamberto Colla** Parma, 5 settembre 2021 178° giorno dell'anno 2 dell'era COVID-19 - domenica

Tra Siena e Capalbio si è, in questi ultimi giorni, consumato il suicidio perfetto della sinistra e dei suoi valori.

A **Siena** il segretario del partito democratico che si presenta per il seggio da Senatore della Repubblica orfano del simbolo del partito, mentre a **Capalbio** la già senatrice Monica Cirinnà, paladina dei diritti civili, ambientalista convinta, lamenta la fuga della Colf, strapagata e in regola con l'INPS (come se fosse una straordinaria concessione da Senatrice), facendola cadere in un terribile dramma estivo: 5 giorni a fare la **lavandaia**, la **cuoca** e l'**ortolana** e per di più Le vengono ritrovate banconote, per un valore di 24.000 euro, nella cuccia del cane.

Vero che Capalbio è una rinomata località di villeggiatura per VIP, molto ben frequentata dalla sinistra snob, ma ciononostante è difficile pensare che anche il cane abbia necessità di qualche spicciolo per soddisfare le proprie necessità dopo la dura giornata di lavoro nella tenuta Bio di una Senatrice.

A parte qualche "**meme**" sui social delle due faccende si è sentito molto poco parlare e discutere nelle sedi più autorevoli dei main stream nazionali.

Ma cosa sarebbe successo se un **Salvini** a caso si fosse presentato a qualche elezione nascondendo il simbolo della Lega? O se invece nella cuccia del cane di **Berlusconi** fossero state rinvenute alcune monetine soltanto? Non voglio pensare a quante associazioni di lavandaie, ortolane e cuoche, femministe e paladine dei diritti delle lumache laboriose, si sarebbero indignate sentendo una frase del genere della Cirinnà fuoriuscire dalla bocca "fascista", "razzista", "nazionalista", e chi più ne ha più ne metta, della **Giorgia Meloni**.

Ma sulla Cirinnà non si può!

Già perché il suo nome è legato alla legge che porta il suo nome, in quanto risulta prima firmataria, ovvero la legge 76/2016 sulla regolamentazione delle unioni civili tra persone dello stesso sesso e la disciplina delle convivenze, presentata nell'ottobre 2015 e approvata nel maggio 2016.

Non si può perché è stata Lei stessa che nel 1991 fondò a Roma l'organizzazione non profit ARCA (Associazione Romana Cura Animali), con l'obiettivo di prendersi cura dei gatti e delle colonie feline, tant'è che nel 1993, eletta in consiglio comunale a Roma, le venne affidata la delega ai diritti degli animali,

E' sempre Lei che al World Family Council riunitasi nella città di Verona e, in occasione delle celebrazioni per la Giornata internazionale della donna, a Roma, si è presentata con un cartello recante la scritta «**Dio, patria, famiglia: che vita de merda**», magari pensando di essere simpatica, e senza essersi mai pentita.



sua candidatura alle elezioni suppletive per il collegio Toscana 12 dove è candidato anche il segretario del Pd.

Comunque vada a Siena la figuraccia è fatta. Il segretario che si candida senza simbolo è cosa incomprensibile e vergognoso, se poi Letta dovesse anche perdere, la sconfitta sarebbe moltiplicata: **sconfitta personale e sconfitta del Partito**, perché comunque Letta è pur sempre il portabandiera dei DEM. Ma sarebbe anche una sconfitta di **Conte e del M5S** che tenteranno di sostenere il "giovane" Letta con l'appoggio anche di **Azione e di Italia Viva**.

"Mi auguro un confronto pubblico, - ha dichiarato Rizzo all'agenzia **ANSA** - Letta me lo mangio su qualunque tema. D'altronde a mangiare i bambini siamo abituati. Letta appoggia questo Governo, per questo ho sentito il dovere di oppormi a lui e candidarmi in questo territorio. **Qui la battaglia politica è nazionale**"

Insomma, come è ormai consuetudine, i rappresentanti della sinistra possono fare e dire di tutto senza che alcuno gliene guasti.

Se fossi un loro sostenitore però me ne vergognerei.

Ma non siamo tutti uguali, meglio stare nella situazione di **massimo confort** che dalla parte della **lealtà, coerenza e legalità**.

Monica Cirinnà vita civile e il suo dramma estivo 2021 - È sposata con Esterino Montino, senatore dal 2001 al 2008, nel 2013 eletto sindaco di Fiumicino per il Partito Democratico, con il quale condivide «la passione per la natura e gli animali, i viaggi e la buona tavola»; si tratta per entrambi del secondo matrimonio; dalla sua prima unione, Montino aveva già avuto quattro figli. Insieme al marito, Monica Cirinnà possiede un'azienda agricola biologica a Capalbio.

Intervistata sul Corriere della Sera, riguardo ai soldi nella cuccia del cane, nel tentativo di dare logiche e credibili giustificazioni così si è espressa: "E' molto vicina alla strada asfaltata che passa accanto alla proprietà e molto distante da dove abbiamo la casa, un punto in cui non passiamo quasi mai e che dall'abitazione non si vede nemmeno".

Infine ha parlato del suo **dramma estivo**: "Ero già nei pasticci di mio, nelle ultime settimane. Nei pochi giorni di ferie, cinque per la precisione, sto facendo la **lavandaia, l'ortolana, la cuoca**. Tutto questo perché la nostra **cameriera, strapagata e messa in regola con tutti i contributi Inps, ci ha lasciati da un momento all'altro. Volete sapere il motivo? - ha continuato, imperterrita - Mi ha telefonato un pomeriggio e mi ha detto, di punto in bianco: "Me ne vado perché mi annoio a stare da sola col cane"**."

(Foto **Cirinnà** con cartello: fonte «Agenzia DiRE» «www.dire.it»)

(Per accedere agli editoriali: [clicca il link](#))

LINK:

<https://www.today.it/donna/monica-cirinna-cameriera.html>

<https://www.ilriformista.it/conte-e-letta-patto-di-ferro-per-le-elezioni-siena-senza-simbolo-e-a-roma-sgambetto-alla-raggi-244464/>

https://www.ansa.it/sito/notizie/topnews/2021/09/03/suppletive-rizzo-letta-non-stia-sereno-a-siena_178afb5d-1410-417b-8445-bb76645432a9.html

https://www.ilriformista.it/conte-e-letta-patto-di-ferro-per-le-elezioni-siena-senza-simbolo-e-a-roma-sgambetto-alla-raggi-244464/?refresh_ce



E che dire di **Enrico Letta**, il segretario del PD con l'unico compito, parrebbe, di far uscire Salvini dal Governo e nient'altro.

Così poco autorevole che nemmeno finge il distacco dal suo partito, quello che rappresenta così bene da non voler far fare una figuraccia a Siena dove è candidato al posto da senatore, rimasto vacante.

"**Letta non stia sereno a Siena**" è lo spot del comunista, orgoglioso d'esserlo, Marco Rizzo illustrando la



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Burro e latte in forte ascesa

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXXIV-XXXV settimana – Formaggi DOP stazionari ma in forte risalita sono il latte spot e il burro- - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: Burro e latte in forte ascesa

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXXIV-XXXV settimana – Formaggi DOP stazionari ma in forte risalita sono il latte spot e il burro- - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma 30 agosto 2021 -

LATTE SPOT – Sensibile rimbalzo per il latte spot **milanese**. Il latte spot a **Verona** ha registrato un secondo incremento. Il Latte **BIO** guadagna qualche centesimo.

VR (23/8/21) MI (23/8/21)

Latte crudo spot Nazionale 42,27

43,82 (+) 40,72 42,27 (+)

Latte Intero pastorizzato estero 42,27 43,30 (+) 39,69 40,72

(+)

Latte scremato pastorizzato estero 25,88 26,91 (+) 24,32 25,88

(+)

Latte spot BIO nazionale 52,07 53,61

(+)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di **Milano** i listini del burro hanno registrato un nuovo incremento di 5 centesimi. La crema recupera alcuni cent. Alla borsa di **Parma** il listino dello zangolato ha registrato un considerevole rimbalzo e così pure alla Borsa di **Reggio Emilia**. Dopo alcune settimane di chiusura la Borsa Veronese

registra un notevole sbalzo in avanti per quanto riguarda la panna da centrifuga. La margarina nel mese di luglio ha replicato il prezzo di giugno.

Borsa di Milano 30 agosto 2021:

BURRO CEE: 3,85€/Kg. (+)

BURRO CENTRIFUGA: 4,00/Kg. (+)

BURRO PASTORIZZATO: 2,25 €/Kg. (+)

BURRO ZANGOLATO: 2,05 €/Kg. (+)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,14 €/Kg. (=)

MARGARINA giugno 2021: 1,48 - 1,54 €/

kg (=)

Borsa di Verona 30 agosto 2021: (+)

PANNA CENTRIFUGA A USO

ALIMENTARE: 2,10 2,20 €/Kg.

Borsa di **Parma** 27 agosto 2021 (+)

BURRO ZANGOLATO: 1,60 €/Kg.

Borsa di **Reggio Emilia** 24 agosto 2021 (+)

BURRO ZANGOLATO: 1,60 - 1,60€/kg.

GRANA PADANO– Milano 30

agosto 2021 – Nessuna variazione riscontrata per il Grana Padano.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,00– 7.15 €/Kg. (=)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,35 – 8,70 €/Kg. (=)

- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 9,10 – 9,45 €/Kg. (=)

- Fuori sale 60-90 gg: 5,90 – 6,05 €/Kg. (=)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma

27 agosto 2021 – A **Parma** i prezzi sono rimasti stazionari anche in questa ultima circostanza. Anche **Milano** non registra variazioni rispetto la precedente settimana

(27/8/2021) **MILANO** (30/8/2021)

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,15 - 10,45 €/Kg. (=) - 10,05 - 10,45 €/kg (=)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,65 - 10,95 €/Kg. (=) -

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,35 - 11,95 €/Kg. (=) - 11,65 - 11,85 €/kg (=)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,05 - 12,70 €/Kg. (=) - 12,30 - 12,80 €/kg (=)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,75 - 13,55 €/Kg. (=) - 12,75 - 13,35 €/kg (=)

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



PARMA



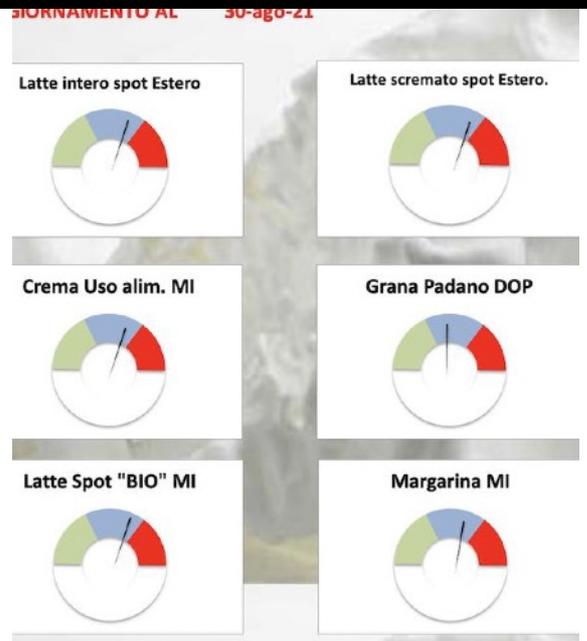
#Filiera #Latte #DOP #formaggi #food #madeinitaly
#lattierocaseari @theonlyparmesan @100MadeinItaly

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXXIV-XXXV settimana – Formaggi DOP stazionari ma in forte risalita sono il latte spot e il burro - (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: Burro e latte in forte ascesa

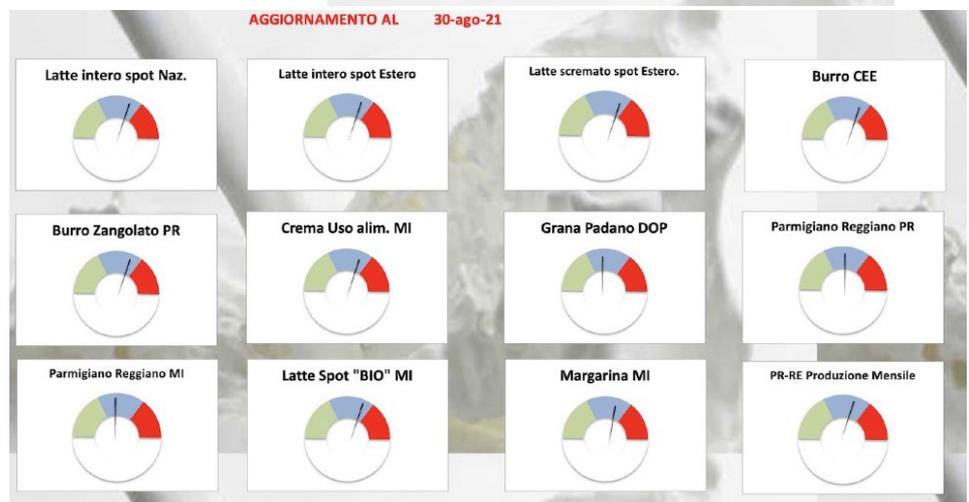
Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXXIV-XXXV settimana – Formaggi DOP stazionari ma in forte risalita sono il latte spot e il burro- (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma)

di Redazione Parma 30 agosto 2021 -

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

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

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



RIEPILOGO SETTIMANALE PREZZI
LATTIERO CASEARIO
N° 33 - settimana 34-35settim/2021 30 agosto

FARMIGIANO REGGIANO	Data	27/08/21		20/08/21		30/08/21		30/08/21		23/08/21		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
12 mesi e oltre		10,15	10,45	10,15	10,45	0,00	0,00	10,00	10,40	10,00	10,40	0,00	0,00
15 mesi e oltre		11,80	12,30	11,80	12,30	0,00	0,00	11,60	12,60	11,60	12,60	0,00	0,00
18 mesi e oltre		11,30	11,85	11,30	11,85	0,00	0,00	11,60	12,60	11,60	12,60	0,00	0,00
24 mesi e oltre		12,05	12,70	12,05	12,70	0,00	0,00	12,25	12,75	12,25	12,75	0,00	0,00
30 mesi e oltre		12,75	13,55	12,75	13,55	0,00	0,00	13,35	13,35	13,35	13,35	0,00	0,00

PR-RE Produzione Mensile	lug-21	lug-20	%	Variazione	TOT 2020	2019	Variazione	Variazione %	media prezzo mensile	Precedente	diff
	2.442.552	2.360.309	3,48	82.243	3.937.823	3.754.423	183.700	5%	10,14 €	9,90 €	0,24 €

GRANA PADANO	Data	30/08/21		23/08/21		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max
Uoni sale 60-90 gg		5,90	6,00	5,90	6,00	0,00	0,00
9 mesi		7,00	7,15	7,00	7,15	0,00	0,00
16 mesi		8,40	8,70	8,40	8,70	0,00	0,00
Ricotta 20 mesi		9,10	9,45	9,10	9,45	0,00	0,00
		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

BURRO	Data	30/08/21		23/08/21		Variazione		27/08/21		20/08/21		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Burro CEE		3,85	3,85	3,80	3,80	0,05	0,00					0,00	0,00
Burro Castelfra		4,00	4,00	3,95	3,95	0,05	0,00					0,00	0,00
Burro Pastoretto		2,20	2,20	2,10	2,10	0,05	0,00					0,00	0,00
Zangolato di creme fresche		2,05	2,00			0,05	0,00	1,60		1,50		0,10	0,00

CREMA E PANNA	Data	30/08/21		23/08/21		Variazione		30/08/21		23/08/21		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Crema a uso alimentare (40%mg)		2,14		2,10		0,04	0,00					0,00	0,00
Panna centrifuga uso alimentare (40% mg)						0,00	0,00	2,10	2,20	1,97	2,07	0,13	0,15
Margarina		1,48	1,52	1,48	1,54	0,00	0,00					0,00	0,00

LATTE SPOT	Data	30/08/21		23/08/21		Variazione		30/08/21		23/08/21		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Latte crudo "spot" nazionale		40,72	42,27	39,69	41,24	1,03	1,03	42,27	43,82	40,21	41,76	2,06	2,05
Latte intero pastorizzato "spot" estero		39,68	40,72	38,65	40,21	1,03	0,51	42,27	43,30	38,65	39,68	3,61	3,61
Latte scremato pastorizzato "spot" estero		24,33	25,88	22,77	24,32	1,55	1,56	25,88	26,91	21,74	22,77	4,14	4,14
Latte Spot Biologico		52,07	53,61	51,55	53,61	0,52	0,00					0,00	0,00





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Flessione per soia e mais.

I danni delle piogge negli USA e una ridotta capacità d'imbarco dal golfo del Messico, causata dall'uragano Ida, ieri hanno fatto perdere terreno a mais e soya.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Flessione per soia e mais.

I danni delle piogge negli USA e una ridotta capacità d'imbarco dal golfo del Messico, causata dall'uragano Ida, ieri hanno fatto perdere terreno a mais e soya.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 1 settembre 2021 - I prezzi rilevati alla chiusura del 31 agosto:

SEMI	set 1298,6 (-6)	nov 1294,4 (-10,6)	gen'22 1300,2 (-9,4)
FARINA	set 346,4 (-1,2)	ott 343,1 (-1,9)	dic 345,6 (-1,6)
OLIO	set 59,36 (-0,92)	ott 58,89 (-0,81)	dic 58,75 (-0,86)
CORN	set 534 (-6,2)	dic 534,2 (-8,4)	mar'22 542,6 (-8)
GRANO	set 706,6 (-2)	dic 722,2 (-1,2)	mar'22 737 (+0,2)

(tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in cent. di dollaro per Bushel per semi corn e grano in Dollari per tonnellata corta per la farina.)

Purtroppo il "3", come prima cifra, stenta ad arrivare.

Continua la confusione e lo stato di tensione dei cereali dove il Grano tenero incrementa i propri valori e il Grano Duro è letteralmente esplosivo e continuerà ancora la sua corsa verso i 500€ tonnellata.

L'Orzo rincara e il Mais nazionale allarga il suo differenziale tra le qualità.

Il mais estero tiene il mercato imperterrito e aumenta le sue quotazioni, in attesa dei nuovi raccolti.

Per il mais verde è massima la confusione; i prezzi variano in base alle zone, si passa dai 180€ base 30% di umidità ai 195€ base 30% ai 210€ base 25% e in altri ancora a 215€ base 25%. Tutti valori che lasciano perplessi gli acquirenti che non riescono ancora a ribaltare i costi sui prodotti.



Continua la ritrosia degli esteri nel dare valori accettabili sui futuri, medio e lungo termine.

I fondamentali, a parte i rallentamenti al carico che sta causando e che causerà l'uragano, non sono cambiati, potrebbero cambiare se i danni dovessero essere ingenti, quindi rallentando o fermando l'esportazione, porterebbero rimpinguarsi gli stock interni, ma questa al momento è solo un'ipotesi.

Per il comparto delle **bioenergie** il caro trinciati sta creando

Indicatori del 1 settembre 2021		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
4.132	1,18163 ore 11.39	69,0€/bar

sconcerto e la corsa sui mesi futuri di matrici/ prodotti alternativi, è ormai una gara!

INDICI INTERNAZIONALI 1 SETTEMBRE 2021

L'indice dei **noli** B.D.Y è sceso a 4.132 punti, (premi/noli in aumento) il **petrolio** wti gira a circa 69 dollari al barile, e il **cambio** gira a 1,18163 ore 11.39.

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](#))

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

(*) Noli - L'indicatore dei "noli" BDY 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. L'uragano Ida rallenta i mercati, ma per poco.

La Cina prosegue negli acquisti e questo influisce a ridurre gli effetti negativi dell'Uragano Ida.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. L'uragano Ida rallenta i mercati, ma per poco.

La Cina prosegue negli acquisti e questo influisce a ridurre gli effetti negativi dell'Uragano Ida.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 20 agosto 2021 - A seguire i prezzi del 2 settembre 2021:

	set	nov	gen'22	mar'22
SEMI	1279,2 (+1,4)	1283,2 (+5,4)	1291,4 (+4,4)	1297,4 (+3,2)
FARINA	337,9 (-5,8)	337,2 (-3,6)	340 (-3,5)	341,8 (-2,9)
OLIO	59,01 (+0,70)	58,87 (+0,76)	58,79 (+0,85)	58,76 (+0,83)
CORN	516,2 (+0,6)	525,4 (+2,6)	534 (+2,2)	539,2 (+2)
GRANO	704 (+3)	717 (+2,6)	728,4 (+1,2)	735,2 (+0,4)

(tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per Bushel per semi, com e grano, in dollari per tonnellata corta per la farina.)

I danni dell'Uragano Ida hanno colpito i terminal di carico di due importanti ditte del settore, riducendo per settimane o per mesi la capacità d'imbarco dal golfo del Messico; questo ha portato per tre giorni dei ribassi, ma ieri il mercato ha dato segni di ripresa (anche perché gli acquisti Cinesi comunque sono presenti).

Con i ribassi le **farine di soya** per il 2022 girano intorno ai 373€ per la 44 e 383€ per la proteica 46,50% partenza sui porti, quindi con un nolo di 15/17 si arriva a 388/390 e 398/400€ arrivo. Da notare che ci sta aiutando il cambio Euro-Dollaro.

Continua la confusione e lo stato di tensione dei **cereali**; il Grano tenero incrementa ancora i propri valori e il Grano Duro continua la sua corsa verso i 500€ tonnellata. L'Orzo rincara sensibilmente e il Mais nazionale allarga il suo differenziale tra le qualità 103 di base e 103 garantito 5 ppb.

Il **mais estero** tiene il mercato imperterrito e aumenta le sue quotazioni, in attesa dei nuovi raccolti. Il mais estero è in congiuntura di raccolto tra il vecchio e il nuovo e fisicamente mancano merce e camion, inoltre la paura e il timore tossine fa sì che la merce estera aumenti di prezzo sensibilmente.

Continua la ritrosia degli esteri nel dare valori accettabili sui futuri, medio e lungo termine, pare che il problema tossine stia interessando alcune zone dell'Est Europa.



I **fondamentali**, a parte i rallentamenti al carico che sta causando e che causerà l'uragano, non sono cambiati, potrebbero cambiare se i danni dovessero essere ingenti, quindi rallentando o fermando l'esportazione porterebbero a rimpinguarsi gli stock interni, ma questa al momento è solo un'ipotesi, occorre aspettare l'USDA al 10/09 per vedere se si registrerà un aumento dell'acreaggio seminativo a soya. Purtroppo, il "3", come prima cifra, stenta ad arrivare e forse anche il dato dell'acreaggio ci potrà aiutare. Purtroppo, i noli navali non tendono alla discesa e questa componente del prezzo/costo sfugge ai più.

Per il comparto delle **bioenergie** il caro trinciati sta creando

Indicatori del 3 settembre 2021		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
4.001	1,18787 ore 10,25	69,0€/bar

scorcio e la corsa sui mesi futuri di matrici/prodotti alternativi, è ormai una gara!!!, qui ci si sta sbizzarrendo cercando anche prodotti dall'estero, ma come al solito la diffidenza verso matrici diverse lascia pochi la possibilità di approfittarne.

INDICI INTERNAZIONALI 3 SETTEMBRE 2021

L'indice dei **noli** B.D.Y è sceso a 4.001 punti, (premi/noli in aumento) il **petrolio** wti gira a circa 69 dollari al barile, e il **cambio** gira a 1,18787 ore 10,25

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](#))

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

(*) Noli - L'indicatore dei "noli" BDY 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.

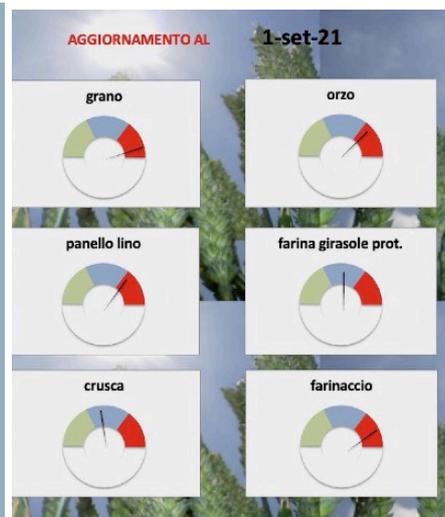
Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare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

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Flessione per soia e mais.

I danni delle piogge negli USA e una ridotta capacità d'imbarco dal golfo del Messico, causata dall'uragano Ida, ieri hanno fatto perdere terreno a mais e soia.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 27 agosto 2021 - I prezzi rilevati alla chiusura del 31 agosto: I segnali di tendenza di mercoledì 1 settembre 2021...

- 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>

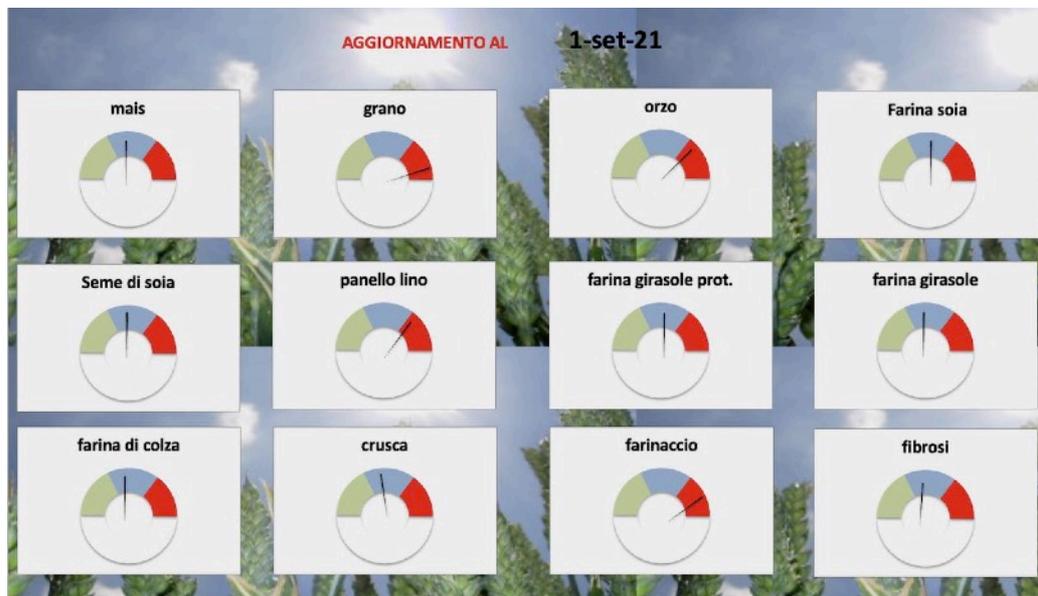
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@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 le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)



Andalini
pasto dal 1936
www.andalini.it

#agricoltura #vino

ALBANA R-EVOLUTION

Di L'Equilibrista Bertinoro, 30-08-2021 -

A pochi mesi da quel master dedicato al vitigno autoctono bianco romagnolo più celebrato, capace di riunire a se operatori del settore, sommelier e cantine, ho chiesto ad Andre Senoner di guidarci in questa parte della Romagna.

Come ambasciatore del Albana dopo la vittoria del Master dello scorso Ottobre 2020, non potevo non parlare di un vitigno che apprezzo molto e voglio negli anni continuare a valorizzare e fare conoscere perché si conferma sempre davvero una sorpresa, persino nella mia terra natale, l'Alto Adige, non si possono trovare vini con queste caratteristiche.

La Romagna è anche terra di vino, c'è stata una ripartenza nel puntare sul vino di qualità e non sulla quantità. La svolta a ridosso degli anni duemila con le prime iniziative volute da una *r-evolution* che sta avvenendo sul territorio, grazie alla quale assistiamo al sempre più frequente uso di tecniche arcane come le lunghe macerazioni in acciaio, legno o l'impiego di anfore georgiane al fine di estrarre struttura, tannicità da un vitigno troppo sottovalutato ma che invece è sinonimo di grande versatilità. Il cui pregio e le principale tipologie su cui si dovrebbe puntare sono: versioni secca (macerata) e passito su tutte.

In origine, la leggenda narra dell'imperatrice Galla Placida, figlia di Teodosio I, che nel 1495, alla quale fu offerto questo vino in una rozza coppa di terracotta. E da qui parte il mito, narrando lei avesse esclamato: "Non così umilmente ti si dovrebbe bere, bensì bisognerebbe berti in oro", facendo diventare così Bertinoro la culla del Albana che conosciamo oggi. Poi nel 1987 l'Albana diventa prima DOCG di Italia ma tale traguardo non la aiuta, anzi la danneggia per certi versi, relegandola nelle retrovie della viticoltura italiana. Attualmente, con i soli circa 1000 ettari vitati ad Albana, contro i 2500 degli anni novanta, si sta finalmente comprendendo la sua importanza ed io, nel ruolo di ambasciatore, ci tengo a sottoscrivere che questo vino può regalare delle grandi gioie se prodotto e valorizzato nel modo giusto.

Il vigneto romagnolo parte da Ozzano vicino a Bologna e scende verso le porte di Rimini e si sviluppa in più tipologie di sottosuolo e terreno tra cui:

Da Forlì a Cesena troviamo depositi argillosi, i cosiddetti "calanchi", compresi tra i 130-380 s.l.m., che si caratterizzano per evidenti avvallamenti separati da crinali estremamente sottili. Successivamente partendo da Bertinoro, fino a Marzeno, da menzionare sicuramente è la "vena



dello "Spungone romagnolo" che caratterizza la zona del Forlivese per arrivare fino a Bertinoro. Lo Spungone non è altro che un complesso calcareo di sedimentazione marina arricchita dai fossili. Per finire, il paese di Brisighella nell'Imolese, dove troviamo "la vena del gesso" che si estende per 20 km fino Brisighella, dalla quale qui emergono anche le particolari argille bianche limose che sopportano bene il caldo e la siccità, beneficiando di esposizioni più fresche sebbene il microclima sia generalmente più caldo.

Tra le cantine in risalto che possono e stanno trascinando la zona in questa rivoluzione positiva e necessaria troviamo: Cantina San Biagio Vecchio, Fondo San Giuseppe e Tre Monti.



(FT 1)

Cantina San Biagio Vecchio

L'azienda nasce adiacente a dei vigneti piantati da Don Antonio Baldassari, parroco locale, che conduceva tutte le pratiche in vigna già 30 anni fa e che creò una piccola produzione vitivinicola in un ex stalla negli anni '70'. Sarà lui stesso ad insegnare e a lasciare dai primi anni duemila a Andrea Balducci in eredità le sue terre. Andrea che a pochi mesi da una laurea in giurisprudenza decide di abbandonare gli studi per inseguire il proprio sogno, sarò ben coadiuvato dalla bravissima moglie Lucia Zinti.

Ci troviamo ad Oriolo, in provincia di Faenza, su terreni ricchi di sabbia ed argilla, le stesse sabbie gialle (un unicum che dona grande sapidità alle piante) il cui suolo che caratterizza il vitigno albana. Qui il vitigno deriva dai cloni di

provenienza di selezioni massali ottenute dalle viti più vecchie presenti in azienda, regalandoci un vino di grande personalità che dopo 7 mesi sui lieviti in acciaio ed una vendemmia di più passaggi, dopo anche l'attacco della *botrytis cinerea* (la famosa muffa grigia) ci regala sentori incredibili. A seconda delle annate, la botrytis colpisce le vigne, tanto che prima nel 2010 Andrea non l'aveva mai vista ma ora né è pieno padrone ed insieme al terreno, utilizza poca SO₂ e predilige fermentazioni spontanee. E' ad oggi uno dei segreti di questa piccola realtà di cui sentiremo parlare tanto in futuro.

Altra curiosità, è in costruzione una nuova parte di cantina, non vedo l'ora di venire a trovarvi Andrea e Lucia.



(FT2)

Sabbia Gialla 2018, 100% Albana

Prima annata in commercio è stata la 2009. Inizialmente l'annata 2018 risulta un po' chiusa ma poi esplodono le note di erbe officinali ed il contatto con l'ossigeno gli fa evidentemente bene perché è evidente come tra qualche anno diventerà un grande vino da meditazione. Al palato è teso con sensazione tannica di spessore per un finale bello sapido.

Abbinamento con vellutata di patate e porri, caviale di storione e crostini di pane all'aglio nero.

Fondo San Giuseppe

Stefano Bariani è un uomo nei cui occhi puoi scorgere una luce decisa e determinata. Originario di Ferrara, dopo essersi laureato in agraria decide di voler lavorare nel mondo del vino, così manda il suo curriculum ad un certo (si fa per dire) Angelo Gaja proponendosi come agronomo. Non ricevendo risposta si reca personalmente per un colloquio in azienda e dopo l'incontro con "monsieur Le roi" (così veniva soprannominato il Sig. Gaja), riesce nel difficile compito di fare breccia proprio in questo grande personaggio del vino. Forse sarà stata per la mia umiltà o la voglia

di mettersi in gioco, riconoscerà lo stesso Bariani, ma di fatto un giovane proveniente ad una terra non certo popolare per il vino, approdava alla corte di chi invece il vino lo aveva portato già all'apice.

Così inizia e per sette lunghi anni è il braccio destro di Gaja, organizzando eventi e curando gli aspetti più di contatto e di divulgazione anche nei confronti degli organi di stampa. Allo stesso tempo nasce in lui la voglia di creare qualcosa di suo e quindi ritorna nella sua terra natale, prima aiutando la comunità di San Patrignano e poi fondando insieme alla compagna Mariagrazia Rizzati, la sua cantina, oggi conosciuta come Fondo San Giuseppe.

Il sogno avviene nel 2008, esattamente nella sottozona di Valpiana a Brisighella a pochi km dalla Toscana, in un luogo circondato dai boschi, dove i vini sono vinificati presso l'amico Francesco Bordini a Villa Papiano, in attesa di completare la nuova cantina che è in fase di ultimazione a Brisighella. La cantina è situata nella gola della Valpiana in cui il terreno è caratterizzato da una influenza molto minerale data dalla vena del gesso che conferisce carattere, profondità e unicità ai vini qui prodotti. Si fa uso continuo della pratica di sovesci di favino per la fertilizzazione, nonché rame e zolfo al minimo, tramite *elevage* in *tonneau* per sei mesi.

Stefano crede molto nei vitigni autoctoni come l'albana ma anche il trebbiano romagnolo (il suo preferito) ed il Riesling renano quindi tenetevi pronti perché ci attendono delle sorprese da questa bella e professionale realtà in futuro.



Romagna Albana Secco Fiorile 2019, 100% Albana (FT4)

Giallo dorato, a primo impatto note di cedro, scorza di mandarino e albicocche fresche. A seguire le sensazioni di fiori come la camomilla ed il petalo giallo di ginestra, sul finale gustoso *touch* di resina di pino rinfrescante. Avvolgente al palato, teso, ricco di energia da cui emerge una sapidità educata e fresca che lascia una bocca pulita e di sostanza.

Abbinamento con *Sushi* e *sashimi* di pesce su insalata "wakame" e semi di lino.

Tre Monti

Fondata da Sergio Navacchia e la moglie Thea nel 1971 che all'epoca rivoluzionò l'agricoltura con un'alta densità di impianto su un terreno ricco di argille e limo (qui l'argilla ha il pregio di essere chiara e riesce ad immaginare il calore nel sottosuolo al massimo livello).

Attualmente è gestita dai fratelli Sergio e Vittorio Navacchia che hanno avuto la forza e l'intuizione di credere nel progetto di Carlo Catani chiamato "ANsomigaFora" cioè non sono fuori di testa, il progetto consiste in uno scambio interculturale con i produttori georgiani che già nel 800' d.C. producevano vino proprio nel luogo dove tutto ebbe inizio.

Dal 2013 con l'utilizzo delle anfore georgiane (che per farla breve è un contenitore privo di spigoli, ideale per mettere in sospensione e estrarre tutte le sostanze dalle bucce, nonché un acceleratore del processo di invecchiamento di un vino e di aromi quali pesca e albicocca solo per citarne alcuni...). Dopo 120 giorni di macerazione sulle bucce con continui *batonnage* naturali, senza controllo della temperatura, che può anche raggiungere i 29° gradi, nasce questo capolavoro.

Prima annata messa in commercio del Vitalba, il nome del loro vino, è la 2013, da una vigna di un solo ettaro vitato, con un'età delle vigne di circa 30 anni il cui clone è quello della Serra (perché l'albana è divisa in cinque cloni che si spartiscono la zona romagnola). Negli anni ha vinto numerosi premi, tra cui forse il più prestigioso ad oggi per l'annata 2016, dove è stata eletta dalla rivista americana *Wine Enthusiast* tra i migliori venticinque vini del Mondo.



L'uso dell'anfora rende l'albana di questa tipologia veramente affascinante tanto che mi colpisce sempre per essere uno tra i migliori vini macerati che io abbia mai provato.

(FT3)

Romagna Albana Secco Vitalba in anfora 2020, 100% Albana

Grande attenzione nel salvaguardare finezza e franchezza del frutto, colore giallo ambrato luminoso. Al naso emergono le note fresche di agrumi, mela cotogna, uva sultanina, nocciola, cera d'api e sul finale note di erbe aromatiche balsamiche. Un'esplosione di complessità. Il sorso è concentrato ma elegante ed emergono le note di datteri e mandarino, sensazione di tannino lieve e raffinata e persistente freschezza che ritorna in note di iodio di mare.

Abbinamento con Ostriche della rada di Brest in Bretagna dell'ostricoltore *Jean Luc Le Gall*. Un ostrica che al gusto ricorda la cappasanta di *St.Jacques*. Al gusto dell'ostrica emerge le note vegetale, sapidità e carnosa che per contrasto si abbinerà ai profumi, tannino e succosità della Vitalba.

°Cibus

CIBUS 2021 - Le interviste video

Di Lamberto Colla e Enrico Zermani Parma 2 settembre 2021 -

Nicola Bertinelli Presidente del Consorzio del
Parmigiano Reggiano

<https://youtu.be/Lsh1k0yf2CE>

Massimo e Federica Grassi di Molino Grassi

https://youtu.be/UXH3gR_EYfA

Andrea Schivazzappa – AD Parmacotto

<https://youtu.be/IQNlSkPJ1zU>

Stefano Patuanelli – Ministro MIPAAF

<https://youtu.be/9P0OIFDy-LU>

(CONTINUA...)

Aperta oggi la XX edizione di CIBUS, prima fiera internazionale a tornare in presenza



Il settore agroalimentare pronto a inaugurare un nuovo sistema, più innovativo e più sostenibile – Presentati in fiera 500 nuovi prodotti – Spazio alle start up del settore – I primi interventi nei convegni della prima giornata

(Parma, 31 agosto 2021) – [Si è aperta oggi a Parma la XX° edizione di Cibus](#), organizzata da Fiere di Parma e Federalimentare, che rimarrà allestita fino al 3 settembre.

“Il settore agroalimentare ha voluto ripartire in presenza anche perché alcune proposte e alcuni prodotti non sono virtualizzabili– ha spiegato Antonio Cellie, ceo di Fiere di Parma – E con questa edizione di Cibus, che solo tre mesi fa sembrava impossibile da realizzare, rappresentiamo al pubblico la nostra capacità di innovazione e adattamento”.

Cibus celebra anche il raggiungimento dei 50 miliardi di euro annui di export, obiettivo fissato dal settore all'Expo 2015 e mancato nel 2020 causa Covid, come ha sottolineato **Ivano Vacondio, Presidente di Federalimentare**: *“L'industria alimentare raggiungerà a fine anno i 40 miliardi di euro, cui andranno sommati 10 miliardi di euro dell'agricoltura. L'export è importante, anche perché i consumi interni presentano da anni un trend piatto. Dunque, dobbiamo puntare su mercati in forte crescita come quelli del Vietnam, della Malaysia, della Corea e altri. Una spinta al cambiamento verrà sicuramente dal PNRR, anche se si deve parlare di sostenibilità ambientale, economica e sociale”.*

A Cibus è intervenuto in diretta streaming, **Luigi Di Maio, Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione**: *“La riapertura di Cibus in presenza rappresenta un segnale a livello internazionale dall'Italia, in un settore in cui il Paese vanta una leadership mondiale. Con Ice Agenzia abbiamo stanziato più di un milione di euro per Cibus 2021, per favorire missioni incoming di operatori e giornalisti dall'estero. Tutto ciò nel contesto di un investimento di 57 milioni di euro nel Piano Straordinario per la Promozione del Made in Italy. La Farnesina, insieme a ICE Agenzia e Simest ha messo in campo varie iniziative per sostenere le fiere italiane”.*

La XX edizione di Cibus è stata inaugurata da **Gino Gandolfi**,

Presidente di Fiere di Parma; Federico Pizzarotti, Sindaco di Parma; Stefano Bonaccini, Presidente della Regione Emilia-Romagna. Nel corso della prima giornata si è tenuto, al mattino, il Convegno Inaugurale, con due tavole rotonde, una dedicata all'industria e l'altra alla distribuzione.

Nel pomeriggio si è tenuta l'assemblea di Federalimentare, dove è intervenuto anche **Carlo Bonomi, Presidente di Confindustria**: *“L'industria di trasformazione alimentare ha un ruolo preminente che non viene riconosciuto né dalla politica né dai media. A livello internazionale, tra i Paesi del G7, è seconda solo a quella degli Stati Uniti d'America. Noi dobbiamo ragionare in termini di filiera, i successi vanno attribuiti a tutti, ai rapporti delle imprese con i produttori alimentari, con le reti distributive, col settore del fuori casa. Vista la sensibilità dimostrata dal governo Draghi, possiamo essere ottimisti sul blocco in Italia della etichettatura nutrizionale a semaforo Nutriscore, scientificamente infondata”.*

Tra i vari interventi, quello di **Carlo Maria Ferro, Presidente di ICE Agenzia**: *“L'export agroalimentare è cresciuto del 10% e più nel primo semestre 2021 e il nostro impegno è quello di sostenere questo settore. Abbiamo realizzato 19 accordi a favore del comparto con la Grande Distribuzione e 15 nuove azioni per aiutare le imprese nella trasformazione digitale verso la sostenibilità”.*

*“La ripartenza di Cibus è importante, per un settore come quello agroalimentare che ha dato prova di grande forza – ha dichiarato **Alberto Frausin, Presidente di Federdistribuzione** – La Grande Distribuzione c'è ed è pronta a realizzare progetti capaci di abbracciare tutti gli attori del settore, dai partner agricoli a quelli industriali, per costruire insieme un nuovo modello di sistema agroalimentare”.*

Scrivi per inserire testo

Sempre oggi si è tenuto il concorso “Birra dell'Anno”, organizzato da Unionbirrai, che ha premiato le migliori birre artigianali. Ha vinto il birrifico MC77 di Macerata.





Cibus 2021 – Le dichiarazioni (Video interviste)

Cibus 2021 – Le dichiarazioni. Nicola Bertinelli Presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano Tra produzione e domanda. Le strategie del Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano per favorire l'apertura di nuovi sbocchi di mercato ai produttori del Re dei Formaggi.

<https://youtu.be/Lsh1k0yf2CE>

Cibus 2021 – Le dichiarazioni. Massimo e Federica Grassi di Molino Grassi. Massimo e Federica Grassi, rispettivamente responsabile commerciale e marketing, intervengono sulle strategie del "Molino Grassi", uno dei pochi in Italia a lavorare Frumento Tenero e Duro e tra i primi a dotarsi della linea "BIO" oltre che di Farine "speciali".

https://youtu.be/UXH3gR_EYfA

Cibus 2021 – Le dichiarazioni. Andrea Schivazzappa – AD Parmacotto

Le persone al centro. *“Con #FeelinGood, - dichiara Andrea Schivazzappa - la nostra strategia di sostenibilità, siamo orgogliosi di essere a fianco di queste persone speciali in un'alleanza intergenerazionale e interdisciplinare volta a creare valore per le comunità. La qualità del nostro Gruppo deve passare necessariamente attraverso la crescita sociale e culturale, perché le persone per noi sono al primo posto.”*

<https://youtu.be/IQNISkPJ1zU>

Cibus 2021 – Le dichiarazioni. Stefano Patuanelli – Ministro MIPAAF

Stefano Patuanelli, Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali è intervenuto alla seconda giornata di Cibus, in occasione della tavola rotonda “Made in Italy agroalimentare e le indicazioni geografiche: le strategie per spingere la crescita”.

“Sono contento di essere qui a Parma. Ripartono finalmente le fiere e gli eventi in presenza, ed è una grande soddisfazione per me, ministro del settore più trainante dell'economia italiana. Abbiamo risorse e abbiamo una condizione politica che ci consente di fare alcune cose che nella normalità non sarebbero possibili. Abbiamo avuto una stagione che mi auguro sia alle spalle, che ha messo in luce alcune fragilità dei nostri sistemi produttivi. Aver inserito una parte significativa di risorse nel Fondo complementare per il sostegno alle filiere è stata un'azione giusta”

<https://youtu.be/9P0OIFDy-LU>

#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**



Molto 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](http://www.frognet.it)

www.frognet.it -

mail: info@frognet.it

tel: 392.9511643

MARILU
 Birra artigianale 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 a lei.

MariLU Amber
 È una birra ambrata chiara ad alta fermentazione in stile Pale Ale. Fresca, leggera e amarognola secondo la tradizione inglese. Molto profumata grazie ad un miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTI D'ORZO, FIOCCHI DI SEGALE, LUPPOLI, LIEVITO
 Alc. 4% vol. - 18 IBU

Distribuito da: **FROGNET**
www.frognet.it - info@frognet.it - 392.9511643

MARILU
 Birra artigianale 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 a lei.

MariLU Blonde
 È una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra 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% vol. - 24 IBU

Distribuito da: **FROGNET**
www.frognet.it - info@frognet.it - 392.9511643



MariLU Amber

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

MariLU Blonde

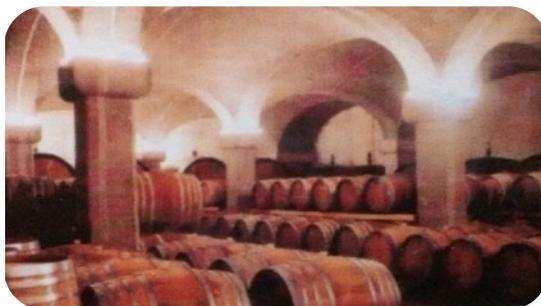
è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra

#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



#ParmigianoReggiano #Cibus2021

Parmigiano Reggiano: a Cibus 2021 presentato il Festival dei Caseifici Aperti

Caseifici Aperti 2021: presentato a Cibus il ritorno dell'atteso appuntamento per scoprire i segreti del Parmigiano Reggiano DOP. Novità dell'edizione 2021: un festival nell'area Campovolo di Reggio Emilia

Sabato 11 e domenica 12 settembre torna l'evento dedicato alla produzione di Parmigiano Reggiano DOP con visite guidate a caseifici e magazzini di stagionatura, spacci aperti, eventi per bambini e degustazioni. Il tutto nella cornice d'eccellenza di Parma City of Gastronomy

Parma, 31 agosto 2021 – Per il Consorzio del Parmigiano Reggiano DOP, Cibus è stata la cornice d'eccellenza in cui lanciare il **Festival dei Caseifici Aperti, sabato 11 e domenica 12 settembre**, l'appuntamento che offrirà a tutti (da *foodies* e appassionati a curiosi di tutte le età) la **possibilità di immergersi nella produzione della DOP più amata del mondo**. Dopo il



successo dell'edizione 2020, tornano visite guidate ai caseifici e ai magazzini di stagionatura, spacci aperti, eventi per bambini e degustazioni che, uniti alla passione dei casari, offriranno la possibilità di vivere un'esperienza unica: un viaggio alla scoperta della zona d'origine del Parmigiano Reggiano DOP e delle sue terre



ricche di storia, arte e cultura. Il tutto,

naturalmente, in piena sicurezza.

È stata infatti la rigida e scrupolosa osservanza delle norme sul distanziamento sociale e sulle misure anti-contagio che ha permesso alla produzione di Parmigiano Reggiano di non fermarsi mai nel corso dell'ultimo anno e mezzo: anche nel periodo più buio del *lockdown*, i casari sono rimasti stoicamente al lavoro tra caldaie e fascere, per rifornire il Paese. Con questo evento, i produttori vogliono riconfermare l'intenzione di non arrendersi e di continuare ad accogliere nei caseifici tutte quelle persone che hanno sostenuto la filiera in un periodo così difficile.

Partecipare a Caseifici Aperti è semplice, basta accedere all'**area dedicata sul sito del Consorzio** al seguente link: parmigianoreggiano.com/it/caseifici-caseifici-aperti

Qui è disponibile la lista dei caseifici aderenti di tutte e cinque le province di produzione della DOP ed è possibile informarsi sugli orari di apertura e sulle attività proposte.

Assistere alla nascita della forma, passeggiare nei suggestivi magazzini di

stagionatura, acquistare il formaggio direttamente dalle mani di chi lo crea: tutte esperienze uniche che il visitatore potrà vivere in un autentico viaggio nel tempo alla scoperta del metodo di

lavorazione artigianale, rimasto pressoché immutato da oltre nove secoli. Il Parmigiano Reggiano, infatti, si produce oggi come mille anni fa: uguali gli ingredienti (latte crudo, sale e caglio), immutata la cura artigianale, solo leggermente evoluta nei secoli la tecnica di lavorazione, grazie alla scelta di conservare una produzione del tutto naturale, senza l'uso di additivi.

Per l'edizione 2021 è prevista anche a una grande novità: il **Festival dei Caseifici Aperti nell'Area Campovolo di Reggio Emilia, sabato 11 e**

domenica 12 settembre 2021. Il format vuole amplificare l'esperienza creando, nel cuore della città, un "**villaggio del Parmigiano Reggiano**" animato con quanto di meglio il territorio possa offrire per celebrare il buon vivere e la comunità: dalle masterclass Parmelier (per diventare un esperto di Parmigiano Reggiano e scoprirne gli abbinamenti più ricercati, in collaborazione con Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano) ai food truck, dai cooking show alle performance artistiche, dall'arte alle animazioni per i più piccoli e agli sport e tanto altro ancora in un programma pensato per tutti.



#Paarmacotto #Cibus2021

L'olimpionico Desalu alla Parmacotto

Sport e Sana Alimentazione: eccellenza vincente

Concluso il secondo talk di Parmacotto Group a Cibus 2021 con importanti testimonianze.



Parma, 01-09-2021 - Nel corso della xx edizione di Cibus, il Presidente di Federalimentare Ivan Vacondio ha rilanciato l'obiettivo dei 50 miliardi di fatturato di export per l'Italia nel settore agroalimentare. Durante il talk, che si è tenuto oggi presso lo stand di Parmacotto Group, in cui si è parlato di "Sport e Sana Alimentazione: eccellenza vincente", **Andrea Schivazappa, AD di Parmacotto Group**, è intervenuto sul tema: "L'obiettivo dei 50 miliardi è raggiungibile, ma non ci deve far dimenticare che siamo quarti in Europa dopo Francia, Spagna e Germania. Questo perché in Italia esistono delle problematiche fisiologiche nel settore. Il 70% delle aziende italiane del mondo food fattura meno di 10 milioni. Da qui la necessità di politiche che creino aggregazione con grandi gruppi, viceversa sarà molto complesso creare investimenti, anche tecnologici, volti a incrementare la nostra presenza nei mercati esteri e incoraggiare il dialogo con i grandi player e le grandi catene di distribuzione in modo credibile. Altro aspetto fondamentale è la digitalizzazione: senza questa non c'è crescita e non c'è sostenibilità. Parmacotto, da azienda che era, è diventata Gruppo investendo in un mercato molto recettivo come gli Stati Uniti, dove faremo altri investimenti importanti per assumere sempre più una dimensione globale."

Sotto la sigla #FeelinGood, Parmacotto Group vuole contribuire in modo concreto al benessere delle persone, lavorando ogni giorno per sviluppare prodotti capaci di conciliare alta qualità e stili di vita sani ed equilibrati.

Nel contesto del #benessereatavola, uno dei cardini della strategia di sostenibilità del Gruppo, il primo intervento nella tavola rotonda moderata dalla giornalista e scrittrice Monica D'Ascenzo è stato quello di **Fausto Desalu, Campione olimpionico 2021 e nuovo ingresso nel team #CarattereVincente Parmacotto Group**: "Quella alle Olimpiadi di Tokio è stata una vittoria di squadra. Siamo entrati in una dimensione che nessuno poteva prevedere. Quando il risultato è arrivato è successo tutto improvvisamente e devo ancora metabolizzare la cosa, a testimonianza che se veramente vuoi qualcosa, i sacrifici prima o poi vengono ripagati. La forza della mente va allenata tanto quanto l'esercizio fisico. La staffetta è un gioco di squadra che comporta fiducia reciproca, perché conta la forza di tutti e il fatto di credere tutti nello stesso obiettivo. Anche l'alimentazione conta molto: Prosciutto Cotto, riso e pollo sono i miei alimenti principali. È stata proprio l'alimentazione a farmi fare quel salto di qualità."

Successivamente ha preso la parola **Gaia Gualerzi, Direttore Marketing Parmacotto Group**, per spiegare come: "Stiamo assistendo all'evoluzione di un consumatore sempre più attento e sempre più alla ricerca di informazioni: non solo per quanto riguarda gli ingredienti, ma anche nella ricerca di aziende che rispondano a principi di sostenibilità. Questi, oggi, sono requisiti fondamentali. È un consumatore che ricerca uno stile di vita sano soprattutto tramite un'alimentazione sana ed equilibrata. In quest'ottica cultura alimentare significa offrire prodotti che contribuiscono al benessere delle persone."

In collegamento da New York è intervenuto anche **Lorenzo Musetti, tennista e Ambassador #CarattereVincente Parmacotto Group**. Queste le sue parole: "L'ultima vittoria (ottenuta giusto ieri n.d.r.) dal punto di vista emotivo e personale mi ha dato fiducia nei miei mezzi. I prossimi obiettivi sono quelli di fare bene e fare fine di stagione incredibile per sfondare la porta del top 50. In quest'ottica l'alimentazione è un aspetto fondamentale, specie se arrivi in un match che può durare 4 ore: se non sei ben fornito di energie hai perso in partenza."

Successivamente la palla è passata a **Doriana Sena, Direttrice Qualità Parmacotto Group**: "Parmacotto Group ha a cuore a 360 gradi, specie il benessere a tavola, perché mangiare bene è vivere bene. Per questo garantiamo una short list di ingredienti in grado di esaltare la qualità delle materie prime, anche grazie a caratteristiche nutrizionali e organolettiche: con il Prosciutto cotto Alta Qualità, a ridotto contenuto di sale, siamo riusciti a ottenere un prodotto buono anche per la salute, con un aroma rotondo che si scioglie in bocca."

La parola è poi toccata a **Giovanni Zaccanti, Presidente Parmacotto Group**: "Lo sport e questi volti si sposano bene con il nostro Gruppo, veicola valori reciproci che riconosciamo in noi. Noi non ci siamo mai fermati grazie alla grande professionalità che all'interno dell'azienda abbiamo. Abbiamo fatto un primo passaggio negli ultimi tre anni per arrivare a questo punto e ora ci impegniamo nella sostenibilità per essere fautori di qualcosa che abbiamo molto a cuore: raggiungere

l'eccellenza rispettando il benessere delle persone. Nel far questo, non è il singolo che fa la differenza, ma la squadra."

Pietro Blumetti, Specialista in Scienze dell'Alimentazione – Nutrizionista Fisi: "Gli atleti FISI sono sottoposti a sforzi particolari perché si allenano al freddo e ad alta quota: chi si allena ad alta quota tende a perdere acqua e corretta idratazione. Lo sci alpino comporta un grande consumo di zuccheri, se pensiamo che uno sciatore può assumere fino a 1000 grammi di carboidrati al giorno. Anche l'aspetto proteico naturalmente va sostenuto, fino a 200 grammi di proteine al giorno. Le proteine animali sono le migliori perché contengono aminoacidi. Gli insaccati come il prosciutto cotto o il tacchino sono cambiati molto negli ultimi anni. Per esempio, a colazione o a metà pomeriggio sono molto digeribili. Agli atleti piace mangiar bene con prodotti di qualità. Da qui la partnership di FISI con Parmacotto Group."

Il live talk si è concluso con le parole di **Francesca Scazzina, Professoressa Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco Università di Parma**: "L'educazione alimentare sin da bambini è fondamentale. Fortunatamente a Parma abbiamo un progetto come Giocampus che si prende a cuore questo ruolo per far prendere coscienza della corretta alimentazione e del corretto stile di vita. Consapevolezza degli alimenti vuol dire giusto equilibrio e giusto bilanciamento. Sempre di più le aziende come Parmacotto Group investono in questo."

Biografia ospiti

Fausto Desalu, Campione olimpionico 2021 nuovo ingresso nel team #CarattereVincente di Parmacotto Group:

- Nato a Casalmaggiore (Cremona) il 19/02/1994;
- Il cognome si pronuncia Desalù, famiglia di origini nigeriane;
- Campione olimpico nella staffetta 4x100 metri ai giochi di Tokyo 2020;
- Insieme a Lorenzo Patta, Marcell Jacobs e Filippo Tortu, detengono il record nazionale maschile della 4x100, grazie ai 37,50 secondi;
- Specialista 200 mt, non soddisfatto del risultato di Tokyo in questa disciplina vuole migliorarsi nei prossimi appuntamenti. Prossimi obiettivi:
- 26/08 Losanna tappa Diamond League
- 28/08 Parigi tappa Diamond League
- 09/09 Finale Diamond League a Zurigo.

Dr.ssa Francesca Scazzina, Professoressa Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco Università di Parma:

- Professore Associato presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Parma;
 - Ricercatrice i cui interessi di ricerca riguardano:
 - lo studio della qualità nutrizionale degli alimenti e il loro ruolo nell'ambito di un corretto regime alimentare;
 - l'effetto dei componenti minori presenti in alimenti e bevande su alcuni fattori di rischio per patologie croniche e condizioni dimetaboliche;
 - la valutazione della qualità nutrizionale di alimenti contenenti fibra alimentare e carboidrati a basso indice glicemico e il loro effetto sulla salute;
 - l'implementazione e la valutazione di efficacia di programmi di educazione alimentare;
 - il monitoraggio dello stato nutrizionale dei bambini.
- In questi settori è autrice e coautrice di pubblicazioni su riviste internazionali, partecipa e collabora con riconosciute istituzioni e società nazionali e internazionali:
- Senior Collaborator of NNEdPro Global Centre for Nutrition and Health;
 - Segretario per la Sezione Emilia-Romagna della Società di Nutrizione Umana (SINU);
 - Membro del Comitato Scientifico del progetto Giocampus.

Dr. Pietro Blumetti, Specialista in Scienze dell'Alimentazione – Nutrizionista Fisi:

- Nutrizionista presso FISI (Federazione Italiana Sport Invernali)
- Laureato all'Università degli Studi di Milano, è Biologo Nutrizionista specialista in Biologia Molecolare;

Ha fatto esperienza in Francia:

- studiando presso l'Università di Poitiers; lavorando all'Institut Pasteur di Parigi, facendo pratica nel laboratorio analisi e sul campo in diversi team francesi di calcio e rugby;
- Ha conseguito il Master Universitario a Milano in Nutrizione Umana e ha partecipato come relatore a numerosissimi convegni nell'ambito della nutrizione sportiva;
- Nel 2008 fonda Medical Center srl con sede a Sesto Calende (VA) e a Gallarate (VA), un laboratorio di analisi mediche in fortissima espansione, prevista un'ulteriore apertura in Sardegna;
- È coordinatore scientifico di Gexnano srl con sede a Gerenzano (VA): Laboratorio Autorizzato Servizio Sanitario Nazionale che si occupa di ricerca e sviluppo nel campo delle biotecnologie;
- Attualmente si sta occupando di nuovi test genetici e di nuovi integratori per lo sport, la cui richiesta di brevetto è già stata depositata.

Lorenzo Musetti, Ambassador #caratterevincente Parmacotto Group;

- Lorenzo Musetti, Carrara, 3 Marzo 2022;
- 58° posizione ranking mondiale di tennis (agg. 23/08/21): è stato il più giovane tennista italiano a essersi aggiudicato uno Slam a livello juniores, ha vinto agli Australian One del 2019 quando aveva appena 16 anni.
- Il suo miglior risultato nelle prove del Grande Slam sono gli ottavi di finale raggiunti al Roland Garros nel 2021. Costretto al ritiro contro il numero uno del ranking Novak Djokovic, ma riuscendogli a strappare due set.
- Da lunedì 30/08, Musetti parteciperà all'US Open 2021 a New York, l'ultimo Slam della stagione 2021.
- Da maggio 2021 Parmacotto sostiene Lorenzo Musetti.

Sarà possibile seguire tutti gli appuntamenti anche in modalità streaming sui canali social di Parmacotto Group.

Cibus 2021 - Parma, 31 agosto - 3 settembre

Padiglione: 02

Stand: K 014 #FeelinGood

Parmacotto Group

Parmacotto Group è oggi una famiglia che racchiude al suo interno 3 brand espressione dell'inesauribile vocazione all'alta qualità.

Parmacotto, virtuosi dell'alta qualità, spinti dalla passione e guidati dalla tecnica, sempre alla ricerca delle cose buone, fatte come devono essere fatte.

Boschi Fratelli, maestri stagionatori dal 1861, brand sinonimo di alta qualità della tradizione norcina del territorio di Parma.

Parmacotto LLC per portare il Made in Italy negli Stati Uniti, puntando sull'alta qualità, efficientamento produttivo e tracciabilità di filiera.

Con un fatturato consolidato di 100 milioni nel 2020, opera sul mercato italiano e internazionale producendo e commercializzando salumi di alta qualità nel canale GDO e dettaglio tradizionale. Oltre al Prosciutto Cotto che rappresenta il core business dell'attività dell'azienda, Parmacotto Group è in grado di offrire una ricca gamma di prodotti: dai salumi tradizionali, agli affettati pronti al consumo.

www.parmacotto.com

#Cibus2021

Le risorse del PNRR per la svolta sostenibile dell'agroalimentare



Le avvertenze dei Giovani di Federalimentare – Confagricoltura boccia il Nutriscore – Il mondo dell'Horeca a Cibus – Cellie e Mantovani a Cibus Off

(Parma, 2 settembre 2021) – Le risorse per l'evoluzione del settore agroalimentare, uno dei temi ricorrenti della XX edizione di Cibus. Se ne è parlato anche nel corso della terza giornata, al convegno “PNRR: Strumenti per i giovani imprenditori dell'agroalimentare” organizzato dai Giovani di Confagricoltura – ANGA e di Federalimentare.

“Il PNRR può contribuire a rilanciare il mondo agricolo e agroalimentare, oggi abbiamo rilevato che gli strumenti sono adatti, abbiamo solo bisogno di pragmatismo e tempi certi” - ha dichiarato Francesco Mastrandrea, Presidente dei Giovani di Confagricoltura, intervenendo al convegno.

“Tuttavia, bisogna evitare eccessi e fughe in avanti - ha avvertito Alessandro Squeri, Presidente dei Giovani di Federalimentare - La sostenibilità è un tema centrale, ma non possiamo permettere che diventi un sinonimo di decrescita. Deve essere intesa in termini di innovazione per tutta la filiera, senza però che questo diventi un limite”.

Il PNRR stanziava per la rivoluzione verde e la transizione ecologica più del 30% del totale (quasi 60 miliardi di euro), di cui 2,8 miliardi sono dedicati all'agricoltura sostenibile e all'economia circolare, con investimenti che riguardano lo sviluppo di una filiera agricola e alimentare smart e sostenibile.

Sul tema dell'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari va registrata la posizione di Confagricoltura, espressa ieri nel corso del convegno “L'informazione nutrizionale in Europa”. “La partita che si gioca è ampia – ha detto Massimiliano Giansanti, Presidente di Confagricoltura – perché riguarda il futuro dell'agricoltura italiana e

dell'industria alimentare, è la partita tra il cibo sintetico e quello generato dalla terra. Va detto che a livello europeo le posizioni sul Nutriscore, inizialmente contrarie alla posizione italiana, stanno cambiando. Insieme a tutta la filiera possiamo vincere la battaglia a difesa della corretta informazione, dell'agricoltura e di tutto il comparto agroalimentare”.

Sempre ieri si è tenuto, all'interno di The Hub, l'area delle aziende Horeca, un convegno, organizzato da Dolcitalia, sulle problematiche del settore dei bar, ristoranti e affini. “Il mondo dell'Horeca sta uscendo da un periodo assai difficile, che però ci dà l'occasione per un grande cambiamento – ha detto Stefano Raffaglio, Direttore di Dolcitalia – Il canale ha bisogno di aumentare il livello culturale, quello organizzativo e professionale e fare passi decisi verso la digitalizzazione”.

Ancora ieri, in serata, si è tenuto a Cibus Off, nel centro di Parma, un dibattito organizzato da IlGusto.it cui hanno partecipato Antonio Cellie, ceo di Fiere di Parma, e Giovanni Mantovani, Direttore generale di Veronafiere.

“Le aziende alimentari hanno riconosciuto a Cibus il coraggio e la visione nell'aver pensato a un'edizione di Cibus inaugurata alla fine di agosto – ha detto Cellie - alla prossima edizione arriveremo con una

progressione che lancia un messaggio di fiducia per il comparto, la fiera e il territorio”.

“Quello che abbiamo fatto noi a Verona a giugno e quello che vediamo oggi a Parma ci dice che la ripartenza del nostro settore è edificata su solide basi – ha affermato Mantovani – Dal punto di vista espositivo magari non saremo ancora al 100%, tuttavia si comincia ad avere una certa consistenza”.

Tornando alla terza giornata di Cibus, si è aperta con un convegno su “Farm to Fork: food waste and sustainability in Europe”, curato da Plug and Play Italy. Tra i temi trattati, quello dello spreco alimentare. La sostenibilità in ambito food, è stato detto, significa soprattutto riduzione degli sprechi causati da una moltitudine di processi inadeguati, come ad esempio produzione eccessiva e inefficienza nella gestione dell'inventario, ma anche opportunità di miglioramento nei processi di vendita e consumo finale. Secondo la FAO è possibile distinguere tra i concetti di perdita di cibo, che avviene prima che il prodotto sia finalizzato e distribuito, e di spreco di cibo, relativo a ciò che viene sprecato dai rivenditori e consumatori finali.

A proposito di spreco di cibo, va ricordato che a Cibus, il cibo in eccedenza delle aziende espositrici viene donato alla Fondazione Banco Alimentare Onlus, che lo distribuisce alle strutture caritative del territorio.

Ancora in giornata è stato presentato il primo Bilancio Ambientale di Mutti, frutto di un lavoro di monitoraggio che, congiuntamente a un investimento iniziale di 1,5 milioni di euro nel periodo 2022-24, è dedicato esclusivamente a progetti di sostenibilità ambientale.

Infine, Tespi Mediagroup ha premiato oggi l'impegno delle aziende che si sono distinte nell'ideazione e realizzazione di attività di marketing e comunicazione nell'anno solare 2020. Riconoscimenti assegnati a 101 operatori del settore, tra cui numerosi buyer della distribuzione italiana, quali Coop Italia, Conad, Esselunga, Carrefour, Il Gigante, Despar, Crai, Iperal, Pam Panorama, Coralis, Coal, Todis, Megamark, Decò, Gruppo Poli, Unicomm, Iper, Migross.

In allegato, una foto di Cibus 2021 – By Enrico Zermani



Cibus 2021, Il Ministro Patuanelli alla seconda giornata della kermesse parmigiana.

Agroalimentare: ci sono le risorse e le condizioni politiche per una forte crescita del settore

Le dichiarazioni del Ministro Stefano Patuanelli, intervenuto nel corso della seconda giornata di Cibus – Aumenta l'export delle IG italiane – La finanza pronta a sostenere la svolta digitale ed ecosostenibile del settore – Cresce l'opposizione al Nutriscore

(Parma, 1 settembre 2021) - **Stefano Patuanelli, Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali** è intervenuto oggi alla seconda giornata di Cibus.

“Sono contento di essere qui a Parma. Ripartono finalmente le fiere e gli eventi in presenza, ed è una grande soddisfazione per me, ministro del settore più trainante dell'economia italiana. Abbiamo risorse e abbiamo una condizione politica che ci consente di fare alcune cose che nella normalità non sarebbero possibili. Abbiamo avuto una stagione che mi auguro sia alle spalle, che ha messo in luce alcune fragilità dei nostri sistemi produttivi. Aver inserito una parte significativa di risorse nel Fondo complementare per il sostegno alle filiere è stata un'azione giusta”.

Il Ministro ha parlato alla tavola rotonda “Made in Italy agroalimentare e le indicazioni geografiche: le strategie per spingere la crescita”, curata da Food Trend Foundation.

Le esportazioni delle Indicazioni Geografiche italiane stanno aumentando, rappresentando circa il 25% di tutto l'export alimentare, per

#ParmigianoReggiano

#Caseifici

Festival dei Caseifici aperti: un evento da non perdere!

Settembre si apre con un evento speciale: **sabato 11 e domenica 12 settembre** torna il **Festival dei Caseifici Aperti!**

Vieni nella zona d'origine, scopri i caseifici aderenti e guarda dal vivo come nasce ogni giorno il **Parmigiano Reggiano**. Potrai assistere alla produzione, visitare i magazzini



un valore annuo di 10 miliardi di euro, sui 40 miliardi del settore (dati Federalimentare). **Mauro Rosati, di Origin Italia**, ha ricordato che l'Italia ha 876 IG, 315 nel settore cibo e 526 in quello del vino. In questo settore operano 180mila imprese e 285 Consorzi di Tutela. A livello europeo, un quinto dell'export scaturisce dalle IG europee.

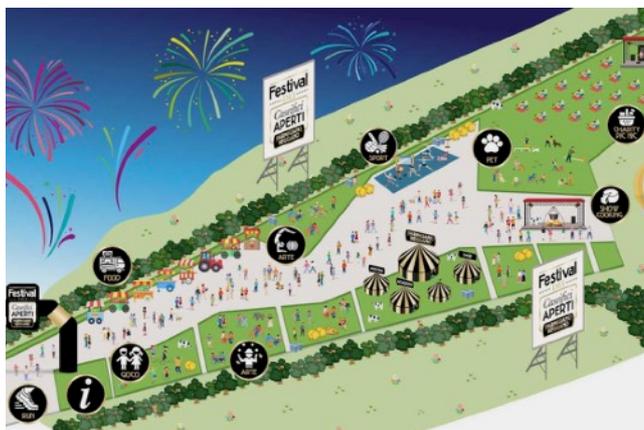
L'europarlamentare **Paolo De Castro, coordinatore S&D alla commissione Agricoltura**, ha preso la parola dichiarando: “Il New Green Deal e la strategia Farm to Fork lanciata dalla Commissione Ue, devono puntare al rafforzamento delle politiche di qualità. E questo è un obiettivo confermato dalla riforma della Politica agricola comune che entrerà in vigore da gennaio 2023. La Commissione presenterà entro l'anno due Regolamenti, sulla promozione e sulle IG. Ci auguriamo che questi facciano leva sulle filiere certificate italiane che sono alla base delle nostre eccellenze agroalimentari”.

Nello stesso convegno è intervenuto **Giampiero Maioli, Responsabile del Crédit Agricole** in Italia, sottolineando: “Siamo orgogliosi di essere azionisti e banca ufficiale di Fiere di Parma, nonché di aver contribuito al suo sviluppo e rilancio. Solo con una grande piattaforma di presentazione dei prodotti a livello internazionale come Cibus si può competere sui mercati globali. Tuttavia, non ci sarà successo del Made in Italy se non ci sarà il successo del Paese. Oltre alle esigenze dei consumatori, l'industria agroalimentare dovrà tenere sempre più in considerazione la dimensione sostenibile. La

finanza sta mettendo al centro dei criteri valutativi di concessione del credito i parametri ESG. Su questo aspetto Crédit Agricole rappresenta un'avanguardia: in tutti gli scoring ed i rating inseriremo questi parametri, considerando anche trasparenza della governance e grado di digitalizzazione delle imprese”.

Nel corso della tavola rotonda è intervenuto anche **Francesco Pugliese, amministratore delegato di Conad** che ha detto, tra l'altro, che Conad è contraria a tutte le semplificazioni, inclusa l'etichetta nutrizionale Nutriscore, e che eventualmente è pronta a lanciare una campagna di informazione per i consumatori su questo sistema di etichettatura.

Nel corso della seconda giornata si è svolto anche un workshop organizzato da Le Village by Credit Agricole sul tema delle possibili sinergie tra le aziende food e le start up del settore. Assobibe e Confagricoltura hanno organizzato il convegno “La filiera delle bevande analcoliche, rischi e opportunità”, nel corso del quale è stata espressa una forte preoccupazione per gli effetti della sugar tax: le stime parlano di -5mila posti di lavoro e -250 milioni annui di approvvigionamenti italiani in meno. Tespi Mediagroup ha organizzato la tavola rotonda “Il banconista: passione e professione”, per sottolineare il valore di una figura fondamentale nel mondo dell'alimentare, mettendo a confronto diverse esperienze, dalle piccole gastronomie al banco taglio delle insegne di Gd e Do.



Quest'anno le sorprese non finiscono qui!

Nel pomeriggio di sabato e domenica, a partire dalle ore 15.30, il Parmigiano Reggiano ti aspetta presso l'**Area Campovolo** di Reggio Emilia con un **ricco programma di iniziative** per tutti i gusti tra concerti, pic nic, momenti di sport e cultura.

Consulta il programma completo e **prenota il tuo ingresso!**

[VAI ALLA LISTA](#)

[PRENOTA ORA](#)



#Cibus2021 #federalimentare

Di Maio il 31 agosto a Cibus 2021

"Made in Italy alimentare: la ripartenza comincia da qui".

il 31 agosto, a Parma, nella giornata inaugurale di Cibus, si terrà **l'assemblea pubblica di Federalimentare**, "Made in Italy alimentare: la ripartenza comincia da qui".

L'evento sarà un'occasione per condividere, a un anno e mezzo dal primo lockdown, valutazioni su come il settore del food&beverage stia rispondendo ai nuovi scenari imposti dalla pandemia e quali siano le sue istanze per il futuro. Oltre al presidente di Federalimentare **Ivano Vacondio** che aprirà i lavori,

parteciperanno il Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, onorevole **Luigi Di Maio**, il CEO di Deloitte Central Mediterranean, dottor **Fabio Pompei**, e il presidente di Confindustria, **Carlo Bonomi**.

L'evento si terrà alle **14.30 nella Sala Plenaria - padiglione 1**. Nel rispetto delle norme anti Covid vi prego di confermare la vostra partecipazione mandando una mail a segreteria@federalimentare.it o rispondendo a questa mail **entro il 26 agosto 2021**. Si riceverà in omaggio un biglietto nominativo di ingresso giornaliero.

L'evento sarà visibile anche in streaming sul **canale Youtube di Fiere di Parma**.

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



FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

**MADE IN ITALY ALIMENTARE:
LA RIPARTENZA COMINCIA DA QUI**

H 14:30 - INTRODUZIONE
Ivano Vacondio - Presidente Federalimentare

H 14:40 - INTERVENTO ISTITUZIONALE
**On. Luigi Di Maio - Ministro degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale**

H 15:00 - IL FUTURO DEL SETTORE AGROALIMENTARE, LEVA
STRATEGICA PER LA RIPRESA DEL PAESE
**Dott. Fabio Pompei - CEO Deloitte Central
Mediterranean**

H 15:20 - LA VOCE DELLA FILIERA

H 16:00 - CHIUSURA LAVORI
Carlo Bonomi - Presidente Confindustria

modera Fabio Tamburini - Direttore del Sole 24 Ore

31 AGOSTO
H 14:30

SPONSORIZZATO DA **Deloitte**

CIBUS
AGENZIA STAMPA AGROALIMENTARE

Confermando la propria partecipazione a segreteria@federalimentare.it
si riceverà in omaggio un biglietto nominativo di ingresso giornaliero.
Partecipazione consentita fino al raggiungimento della capienza massima.



[Pasta](#)



[Mulino Formaggi srl](#)



Officina
Commerciale
Commodities Srl



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)