



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

SOMMARIO

Anno 21° - n° 15 17 aprile 2022

1.1 EDITORIALE

Buona Pasqua!

4.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Pecorino Romano e Grana Padano in ripresa. Fermo il "Parmigiano"

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Situazioni immutate

6.1 CEREALI E DINTORNI

Tendenze

7.1 AGRICOLTURA MACCHINE

Andanatore a tappeto frontale MERGE MAXX 440F (Video)

8.1 VINI E EVENTI

I Vini del Cuore

8.2 MUSEI AGROALIMENTARE

Alla scoperta della pasta e non solo.

9.1 SICILIA E VINO SULL'ETNA

La vigna in città

10.1 DEGUSTAZIONI VINITALY

VINITALY 2022: Il Parmigiano Reggiano a SOL & AGRIFOOD si sposa con i migliori vini e liquori italiani e internazionali

11.1 PUBBLICITA' REGNO UNITO

Consorzio Parmigiano Reggiano: al via la prima campagna pubblicitaria televisiva nel Regno Unito

12.1 PROMOZIONI

"vino" e partners.

13.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Buona Pasqua!



Ci vuole molta forza per contrastare i "demoni" che da oltre due anni ci assediano. Ci vuole molta forza e fiducia in noi stessi e nel prossimo per superare le durissime prove che la vita ci pone di fronte. Invochiamo la Pasqua per tutti e soprattutto per coloro che hanno in mano le sorti del mondo: "abbandonate l'odio e seguite più miti consigli".

Di **Lamberto Colla** Parma, 17 aprile 2022. Domenica di **Pasqua**. - L'ispirazione a scrivere sulla Pasqua 2022 è venuta quando mi è tornata in mente la solitaria e bagnata cerimonia Urbi et Orbi del 2020.

Papa Francesco, lento, claudicante e in totale solitudine si avvicina al Cristo nel silenzio della tragedia appena iniziata che aveva già iniziato a colpire a morte centinaia di persone al giorno. La Pandemia aveva appena iniziato a portare l'oscurità nelle famiglie e pian piano si sarebbe radicata negli animi.



A fine marzo 2020 era ancora il tempo degli arcobaleni con le scritte "Andrà tutto bene" e i balconi si

trasformavano in loggioni di teatro ospitando canti collettivi.

Sappiamo tutti come è andata a finire. L'aridità e la cattiveria si sono radicate nei nostri animi e il prossimo, chiunque fosse, è diventato una minaccia.

Con la fine del 2021 e l'inizio del nuovo anno qualche labile speranza iniziava a diffondersi. Le riaperture delle attività e un abbozzo di ripresa economica lasciavano intendere che presto avremmo potuto riassaporare il piacere della convivialità lasciando alle spalle il buoi periodo pandemico.

Invece, il 24 febbraio, è accaduto quello che nessuno avrebbe immaginato. La **GUERRA**.

Con i paraocchi ben saldi in viso avevamo dimenticato di esportare la Pace nei tantissimi angoli della terra dove la Guerra è di casa, sino a quando ce la siamo ritrovati alle porte di casa.

E così, invece di avere una sferzata di orgoglio stimolando i nostri governanti e rimediare alle assenze ci siamo divisi a tifare per gli uni o per gli altri assecondando le giustificazioni per alimentare l'odio e inasprendo il conflitto in Ucraina.

Man mano che le immagini richiamano gli orrori della guerra maggiori sono i desideri di vendetta.

Una spirale di negatività che ormai si autoalimenta e che troverà la strada per ampliare il conflitto a altri Paesi.

Ecco quindi che l'immagine solitaria di Papa Francesco del 2020 è per me la rappresentazione della solitudine degli umani e dell'isolamento dei valori del



cristianesimo.

Ma al contempo è anche al rappresentazione di quanto ognuno di noi possa avere la forza di correre verso Dio, per chi crede, o verso una generica e altrettanto sana spiritualità per i laici.

E' dalla determinazione dei singoli che l'umanità troverà la forza di reagire e risorgere.

Basta con la "resilienza", avanti con la **reazione**. Reazione alle ingiustizie, reazione alle scelte ingiustificabili, reazione a tutte le fake news.

L'immagine di Papa Francesco, solo davanti a Cristo è di una forza incommensurabile.

Vi lascio con alcuni passi tratti dalla [UDIENZA GENERALE](#) di Mercoledì, 13 aprile 2022.

"La pace che Gesù ci dà a Pasqua non è la pace che segue le strategie del mondo, il quale crede di ottenerla attraverso la forza, con le conquiste e con varie forme di imposizione. Questa pace, in realtà, è solo un intervallo tra le guerre: lo sappiamo bene. La pace del Signore segue la via della mitezza e della croce: è farsi carico degli altri. Cristo, infatti, ha preso su di sé il nostro male, il nostro peccato e la nostra morte. Ha preso su di sé tutto questo. Così ci ha liberati. Lui ha pagato per noi. La sua pace non è frutto di qualche compromesso, ma nasce dal dono di sé. Questa pace mite e coraggiosa, però, è difficile da accogliere. Infatti, la folla che osannava Gesù è la stessa che dopo pochi giorni grida "Crocifiggilo" e, impaurita e delusa, non muove un dito per Lui."

Infine Papa Francesco così conclude: *"Fratelli, sorelle, Pasqua significa "passaggio". È, soprattutto quest'anno, l'occasione benedetta per passare dal dio mondano al Dio cristiano, dall'avidità che ci portiamo dentro alla carità che ci fa liberi, dall'attesa di una pace portata con la forza all'impegno di testimoniare concretamente la pace di Gesù. Fratelli e sorelle, mettiamoci davanti al Crocifisso, sorgente della nostra pace, e chiediamogli la pace del cuore e la pace nel mondo."*

Buona Pasqua e meditate la resurrezione dei vostri valori!

LINK UTILI -

URBI ET ORBI 2020
<https://www.gazzettadellemlia.it/cronaca/item/27080-papa-francesco-pensavamo-di-rimanere-sani-in-un-mondo-malato-ora-ti-imploriamo-video.html>

<https://www.facebook.com/watch/?v=588544018408713>

UDIENZA GENERALE 13 aprile 2022
<https://www.vatican.va/content/francesco/it/events/event.dir.html/content/vaticanevents/it/2022/4/13/udienzagenerale.html>



(per restare informati [clicca QUI](#))

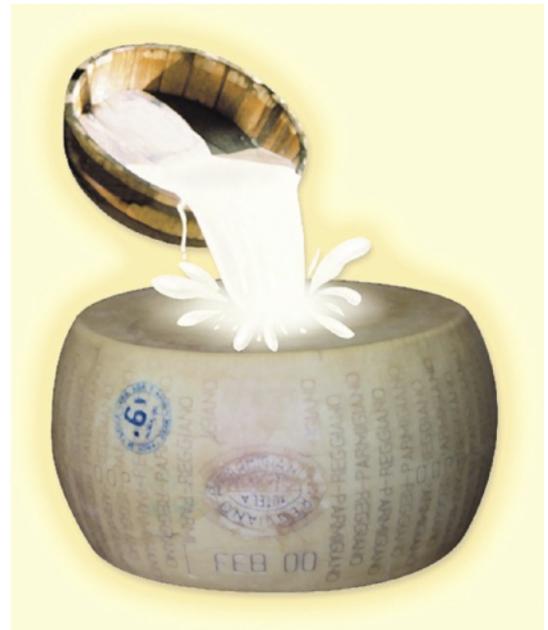


LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Pecorino Romano e Grana Padano in ripresa. Fermo il "Parmigiano"

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XIII e XVI settimana 2022 Impennata generale dei listini all'ingrosso. Burro alle stelle - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: Pecorino Romano e Grana Padano in ripresa. Fermo il "Parmigiano"

News Lattiero Caseario - n° 13

14° e 15° settimana
- 11 aprile 2022

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XIV e XV settimana 2022 Tutto sale tranne la crema milanese e latte spot - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma, 11 aprile 2022 -

LATTE SPOT – Milano rallenta sino a cedere alcuni punti sul Pastorizzato estero. A Verona medesimo andamento di Milano. Il latte BIO cresce ancora ma con minore intensità (+0,4%).

VR (11/4/22) **MI** (11/4/2022)
Latte crudo spot Nazionale 53,08 54,01
(+) 51,55 53,10 (+)

Latte Intero pastorizzato estero 55,67 56,71 (=) 51,03 52,58 (=)
Latte scremato pastorizzato estero 30,09 31,12 (-) 28,98 30,02 (-)
Latte spot BIO nazionale 57,22 58,25 (+)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di **Milano** i listini del burro hanno registrato una quarta fase di risalita di ulteriori 7cent€. La crema invece subisce un arresto (-4 cent). Alla borsa di **Parma** il listino dello zangolato ha registrato un ennesimo pesante rialzo e stessa reazione era stata riscontrata alla Borsa di **Reggio Emilia** qualche giorno precedente. Borsa Veronese anch'essa in lieve flessione negativa.

Borsa di **Milano** 11 aprile 2022:

BURRO CEE: 6,92€/Kg. (+)
BURRO CENTRIFUGA: 7,07Kg. (+)
BURRO PASTORIZZATO: 5,27 €/Kg. (+)
BURRO ZANGOLATO: 5,07 €/Kg. (+)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 3,48 €/Kg. (-)
MARGARINA febbraio 2022: 1,73 - 1,79 €/kg (+)

Borsa di **Verona** 11 aprile 2022: (-)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 3,4 3,5 €/Kg.

Borsa di **Parma** 8 aprile 2022 (+)

BURRO ZANGOLATO: 4,60 €/Kg.

Borsa di **Reggio Emilia** 5 aprile 2022 (+)

BURRO ZANGOLATO: 4,60- 4,60 €/kg.

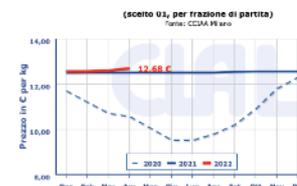
GRANA PADANO– Milano 04 aprile 2022 – Quinto importante rimbalzo per il Grana Padano che guadagna sensibilmente soprattutto sui più freschi

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,90 – 8,10 €/Kg. (+)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,55 – 8,90 €/Kg. (+)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 9,00 – 9,15 €/Kg. (+)
- Fuori sale 60-90 gg: 6,60 – 6,70 €/Kg. (+)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 8 aprile 2022 – A **Parma** i prezzi si sono assestati. A **Milano** i listini registrano, anche in questa piazza, un rimbalzo di 5 centesimi al chilo

(11/4/2022)
-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,45 - 10,65 €/Kg. (=) - 10,40 - 10,70 €/kg (=)
-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,80 – 11,10 €/Kg. (=) -
-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,55 – 12,15 €/Kg. (=) -11,75 – 12,00 €/kg (=)
-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,30 - 12,95 €/Kg. (=) - 12,40 - 12,95 €/kg (=)
-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 13,00 - 13,85 €/Kg. (=) - 13,15 - 13,70 €/kg (=)



PECORINO ROMANO DOP – Milano 11 aprile 2022 – A **Milano** i prezzi riprendono a salire e guadagnano altri 10 cent.

MILANO (11/4/2022)
-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 10,55 - 10,85 €/Kg. (+)

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

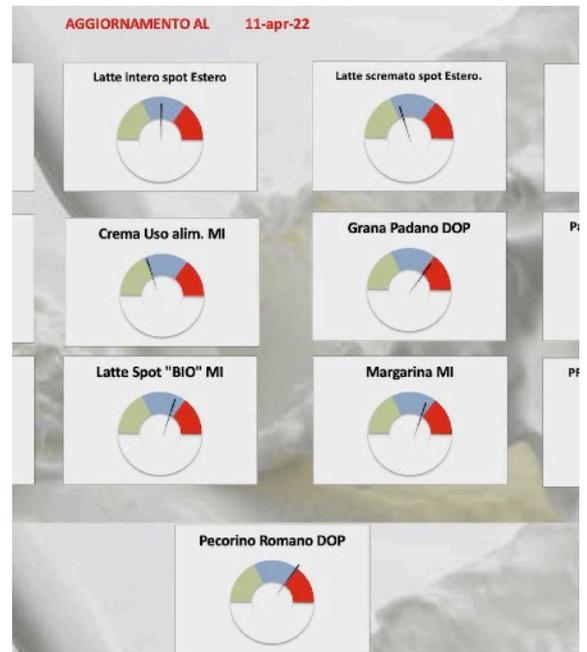
LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Lattiero Caseario: Pecorino Romano e Grana Padano in ripresa. Fermo il "Parmigiano"

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XIV e XV settimana 2022. Tutto sale tranne la crema milanese e latte spot - (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

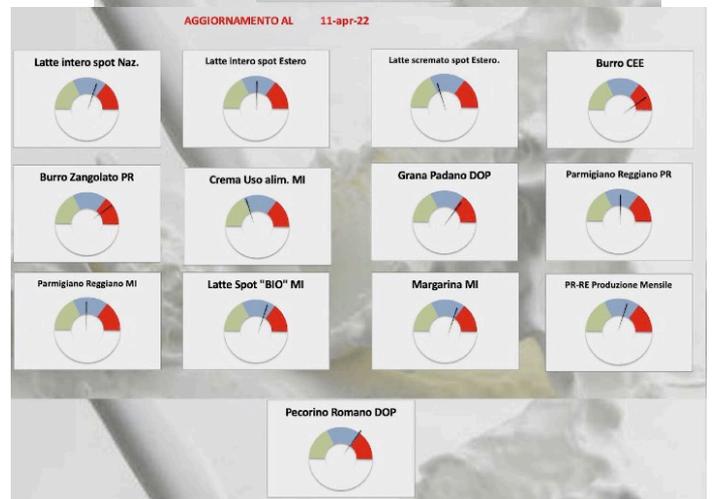
News Lattiero Caseario - n° 13

14° e 15° settimana
- 11 aprile 2022

Lattiero Caseario: Pecorino Romano e Grana Padano in ripresa. Fermo il "Parmigiano"

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XIV e XV settimana 2022. Tutto sale tranne la crema milanese e latte spot - (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma)

di Redazione Parma, 11 aprile 2022 -



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

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

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

| RIPRILOGO SETTIMANALE PREZZI LATTIERO CASEARIO | | | | | | | | | | | | |
|---|------|----------|---------|----------|------------|----------|-----------|------------|-------------------|----------|---------|--------------|
| N° 13 - settimana 14 e 15 2022 - 11 aprile 2022 | | | | | | | | | | | | |
| PARMIGIANO REGGIANO | | | | | | | | | | | | |
| | Data | 08/04/22 | | 01/04/22 | | 11/04/22 | | 04/04/22 | | 04/04/22 | | |
| | | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Variazione |
| 12 mesi e oltre | | 10,45 | 10,45 | 10,45 | 11,10 | 10,40 | 10,70 | 10,40 | 10,70 | 10,40 | 10,70 | 0,00 |
| 15 mesi e oltre | | 10,80 | 11,10 | 10,80 | 11,10 | 10,80 | 11,10 | 10,80 | 11,10 | 10,80 | 11,10 | 0,00 |
| 18 mesi e oltre | | 11,55 | 12,20 | 11,55 | 12,20 | 11,75 | 12,00 | 11,75 | 12,00 | 11,75 | 12,00 | 0,00 |
| 24 mesi e oltre | | 12,30 | 12,95 | 12,30 | 12,95 | 12,40 | 12,95 | 12,40 | 12,95 | 12,40 | 12,95 | 0,00 |
| 30 mesi e oltre | | 13,00 | 13,55 | 13,00 | 13,55 | 13,15 | 13,70 | 13,15 | 13,70 | 13,15 | 13,70 | 0,00 |
| | | | | | | | | | | | | media prezzo |
| | | | | | | | | | | | | Precedente |
| | | | | | | | | | | | | diff |
| PR-RE Produzione Mensile | | feb-22 | feb-21 | % | Variazione | TOT 2021 | 2020 | Variazione | Variazione 1 mese | 10,39 € | 10,43 € | -0,04 € |
| | | 684.902 | 673.336 | 1,72 | 11,566 | 88888888 | 3.937.823 | 88888888 | 4% | | | |
| GRANA PADANO | | | | | | | | | | | | |
| | Data | 11/04/22 | | 04/04/22 | | 04/04/22 | | 04/04/22 | | 04/04/22 | | |
| | | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Variazione |
| Fuori sale 60-90 gg | | 6,60 | 6,70 | 6,40 | 6,60 | 6,20 | 6,30 | 6,20 | 6,30 | 6,20 | 6,30 | 0,00 |
| 9 mesi | | 7,90 | 8,10 | 7,70 | 8,00 | 7,70 | 8,00 | 7,70 | 8,00 | 7,70 | 8,00 | 0,00 |
| 25 mesi | | 8,55 | 8,50 | 8,50 | 8,55 | 8,50 | 8,55 | 8,50 | 8,55 | 8,50 | 8,55 | 0,00 |
| stivata 20 mesi | | 9,08 | 9,11 | 8,98 | 9,10 | 8,98 | 9,10 | 8,98 | 9,10 | 8,98 | 9,10 | 0,00 |
| | | 9,08 | 9,00 | 9,00 | 9,00 | 9,00 | 9,00 | 9,00 | 9,00 | 9,00 | 9,00 | 0,00 |
| BURRO | | | | | | | | | | | | |
| | Data | 11/04/22 | | 04/04/22 | | 04/04/22 | | 04/04/22 | | 04/04/22 | | |
| | | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Variazione |
| Burro CEE | | 6,92 | 7,00 | 6,85 | 6,90 | 6,07 | 6,00 | 6,07 | 6,00 | 6,07 | 6,00 | 0,00 |
| Burro Centrifuga | | 7,07 | 7,00 | 7,00 | 7,00 | 6,07 | 6,00 | 6,07 | 6,00 | 6,07 | 6,00 | 0,00 |
| Burro Pastorizzato | | 5,77 | 5,76 | 5,76 | 5,76 | 5,07 | 5,00 | 5,07 | 5,00 | 5,07 | 5,00 | 0,00 |
| Zangolato 91 creme fresco | | 5,09 | 5,00 | 5,00 | 5,00 | 4,60 | 4,60 | 4,60 | 4,60 | 4,60 | 4,60 | 0,00 |
| | | 5,09 | 5,00 | 5,00 | 5,00 | 4,60 | 4,60 | 4,60 | 4,60 | 4,60 | 4,60 | 0,00 |
| CREMA E PANNA | | | | | | | | | | | | |
| | Data | 11/04/22 | | 04/04/22 | | 04/04/22 | | 04/04/22 | | 04/04/22 | | |
| | | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Variazione |
| Crema a uso alimentare (40%mg) | | 3,32 | 3,32 | 3,32 | 3,32 | 3,32 | 3,32 | 3,32 | 3,32 | 3,32 | 3,32 | 0,00 |
| Panna centrifuga uso alimentare (40% mg) | | | | | | 3,40 | 3,50 | 3,45 | 3,55 | 3,45 | 3,55 | 0,00 |
| Margarina | | 1,73 | 1,73 | 1,73 | 1,73 | 1,73 | 1,73 | 1,73 | 1,73 | 1,73 | 1,73 | 0,00 |
| LATTE SPOT | | | | | | | | | | | | |
| | Data | 11/04/22 | | 04/04/22 | | 04/04/22 | | 04/04/22 | | 04/04/22 | | |
| | | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Variazione |
| Latte crudo "spot" nazionale | | 51,55 | 53,10 | 51,03 | 52,07 | 51,03 | 52,07 | 51,03 | 52,07 | 51,03 | 52,07 | 0,00 |
| Latte intero pastorizzato "spot" caseo | | 51,03 | 52,35 | 51,03 | 52,35 | 51,03 | 52,35 | 51,03 | 52,35 | 51,03 | 52,35 | 0,00 |
| Latte scremato pastorizzato "spot" estero | | 30,02 | 31,05 | 30,02 | 31,05 | 30,02 | 31,05 | 30,02 | 31,05 | 30,02 | 31,05 | 0,00 |
| Latte Spot Biologico | | 56,71 | 58,25 | 56,71 | 58,25 | 56,71 | 58,25 | 56,71 | 58,25 | 56,71 | 58,25 | 0,00 |
| PECORINO ROMANO DOP | | | | | | | | | | | | |
| | Data | 11/04/22 | | 04/04/22 | | 04/04/22 | | 04/04/22 | | 04/04/22 | | |
| | | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Min | Max | Variazione |
| Stagionatura 5 mesi e oltre | | 10,55 | 10,43 | 10,46 | 10,75 | 10,75 | 9,20 | 10,75 | 9,20 | 10,75 | 9,20 | 0,00 |
| | | 9,08 | 9,00 | 9,00 | 9,00 | 9,00 | 9,00 | 9,00 | 9,00 | 9,00 | 9,00 | 0,00 |



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Presenza di profitto dei fondi

I movimenti dei fondi incidono enormemente sulle nostre quotazioni.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Presenza di profitto dei fondi

I movimenti dei fondi incidono enormemente sulle nostre quotazioni.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 5 aprile 2022 - Le chiusure al 1 aprile 2022:

| | mag | lug | ago |
|--------|----------------|----------------|----------------|
| SEMI | 1582,6 (-35,4) | 1566,6 (-31,2) | 1531,6 (-23,4) |
| FARINA | 450 (-17,5) | 442,8 (-16,6) | 435 (-12,9) |
| OLIO | 71,20 (+1,26) | 69,5 (+0,86) | 67,52 (+0,76) |
| CORN | 735 (-13,6) | 721,6 (-11,2) | 696 (-0,2) |
| GRANO | 984,4 (-21,4) | 984,2 (-17,6) | 974,4 (-14,4) |

il telematico al 5/4/22:

| | mag | lug | ago | FARINA | mag | lug | ago |
|------|-------|-------|-------|--------|-------|-------|------|
| SEMI | +4,2 | +3,6 | +4 | FARINA | +1,4 | +1,8 | +2,3 |
| OLIO | +0,17 | +0,29 | +0,24 | GRANO | +12,4 | +13,2 | +13 |
| CORN | +9 | +10,6 | +7,4 | | | | |

I fondi si sono alleggeriti a fine primo trimestre e hanno preso profitto; loro incidono nel nostro settore almeno un 40% e quindi i loro movimenti sono pesanti.

Qui sul nostro mercato la situazione logicamente non è cambiata, vedremo oggi con quale ribasso usciranno gli importatori, ma nessuno si faccia illusioni di crolli, la strada per arrivare ai raccolti e ad una certa normalità è ancora lunga e il fatto che la guerra non volga al termine rende tale strada molto difficile ed impervia. In più le ventilate altre sanzioni preannunciate "niente attracco di navi russe in porti EU" è l'ultima trovata pro-USA.

Sembra che in molti, ubriachi della globalizzazione e l'interconnessione selvaggia e continua, dove il "tutto per tutti era una certezza" non si accorgano che oggi questa certezza sta saltando.

Unica consolazione per il settore è che il CIBO e le sue origini riguadagnano interesse ed attenzione.



INDICI INTERNAZIONALI 5 APRILE 2022

L'indice dei noli B.D.Y è stabile a 2.357 punti, il petrolio wti è stabile a circa 99 \$ al barile, e il cambio gira a 1,10382 ore 08,16.

| Indicatori del 5 aprile 2022 | | |
|------------------------------|-------------------|--------------|
| Noli* | €/€ | Petrolio WTI |
| 2.357 | 1,10382 ore 08,16 | 99,0 \$/bar |

Vi segnaliamo 3 link interessanti <https://youtu.be/dwj32baom5A>
YT - <https://youtu.be/Gydsyq4BryM>
Ruminantia - <https://www.ruminantia.it/la-tempesta-perfetta-del-mercato-delle-materie-prime-cosa-eme-glio-fare-2/>

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. M e r c a t i i n t e r n a z i o n a l i i m m u t a t i .

Un atto di diffida preoccupa i negozianti. La vertenza prende origine dalla Guerra in corso (Russia-Resto del Mondo) e dalle "Cause di Forza Maggiore" da essa derivanti, nonché dalle reazioni dei mercati

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Mercati internazionali immutati.

Un atto di diffida preoccupa i negozianti. La vertenza prende origine dalla Guerra in corso (Russia-Resto del Mondo) e dalle "Cause di Forza Maggiore" da essa derivanti, nonché dalle reazioni dei mercati

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 8 aprile 2022 -

Sintesi delle chiusure di ieri sera a Chicago 07/04

GRANO -18,2 | CORN +1,2 | SEMI +26 | FARINA -1,6 | OLIO +1,19

Telematico

| | | | | | | | |
|------|-----------|-----------|-----------|--------|----------|----------|----------|
| SEMI | mag +10,2 | lug +9 | aug +9 | FARINA | mag +2,6 | lug +2,8 | aug +2,2 |
| OLIO | mag +0,06 | lug +0,08 | aug +0,08 | GRANO | mag +9 | lug +8,6 | set +7,6 |
| CORN | mag 0 | lug +0,2 | sept +0,6 | | | | |

(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).

Commodities da carature diverse: enormi, medi e piccoli. Diffida, inoltre le tre principali Associazioni Granarie Italiane ad interferire con Arbitrati e diffida altresì Arbitri e Pubblici Mediatori già interessati, rei di aver avallato operazioni come da **Condizioni Generali Unificate** in uso. Questo è l'antefatto alle ben 13 dichiarazioni di acquisto coatto (in danno) che erano esposte sulle pareti dell' **Associazione Granaria di Milano martedì 05/04**.

Insomma, un sistema sotto attacco, ma che dà anche la misura di quanto gli sconvolgimenti creati da una guerra in Europa stiano portando in casa nostra, e forse preludio ad altri dissesti dovuti alle sanzioni alla Russia.

Il tempo della merce a buon mercato e del tutto per tutti è finito, ma il rischio maggiore è che si demoliscano le Regole di un settore merceologico che purtroppo la Legislazione Ordinaria non conosce e non tratta se non saltuariamente.

NDICI INTERNAZIONALI 8 APRILE 2022

L'indice dei noli B.D.Y è sceso a 2.061 punti, il petrolio wti è sceso a circa 96 \$ al barile, e il cambio gira a 1,08680 ore 08,15

| Indicatori del 8 aprile 2022 | | |
|------------------------------|-------------------|--------------|
| Noli* | €/€ | Petrolio WTI |
| 2.061 | 1,08680 ore 08,15 | 96,0 \$/bar |

Come potete osservare, i mercati internazionali sostanzialmente non mutano.

Qui da noi la situazione logicamente non è cambiata; ai cali di Verona lunedì e di Milano martedì sono

seguiti quelli di Bologna, il calo dei **consumi interni** e l'incertezza/paura si fanno sentire, ma la situazione è insolitamente ancora più critica e forse falsa perché i fondamentali NON CAMBIAMO.

Nel **mercato interno**, tra operatori se ne parlava da giorni, ma abbiamo avuto conferma l'altro giorno che circola un documento "atto di **significazione e diffida stragiudiziale**" redatto da uno studio legale ed avallato dalla nomina del Tribunale interessato di un esperto in "composizione negoziata" e tale situazione mette a rischio, in discussione tutto il sistema delle contrattazioni di settore. La vertenza prende origine dalla Guerra in corso (Russia-Resto del Mondo) e dalle "Cause di Forza Maggiore" da essa derivanti, nonché dalle reazioni dei mercati. La vicenda coinvolge per un solo attore attivo, ben 64 operatori del settore delle



Intervista Boggini sulla situazione delle materie prime e delle conseguenze della Guerra in Ucraina: <https://www.ruminantia.it/ucraina-disponibilita-e-prezzi-delle-materie-prim-le-considerazioni-di-mario-boggini/>

Vi segnaliamo 3 link interessanti <https://youtu.be/dwj32baom5A>
YT - <https://youtu.be/Gydsyq4BryM>
Ruminantia - <https://www.ruminantia.it/la-tempesta-perfetta-del-mercato-delle-materie-prim-cosa-emeglio-fare-2/>

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](#))

www.cibusonline.net



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni.

Situazioni immutate

e rilevazioni prezzi di ieri a Milano sono state sostanzialmente di segno negativo o stabile

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Situazioni immutate

Le rilevazioni prezzi di ieri a Milano sono state sostanzialmente di segno negativo o stabile

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 13 aprile 2022 - A seguire i Prezzi al 12 aprile 2022:

| | | | |
|--------|--------------------|--------------------|--------------------|
| SEMI | mag 1670,2 (+15) | lug 1660,4 (+19,6) | ago 1620,4 (+21,2) |
| FARINA | mag 460,9 (+1,8) | lug 457,7 (+3,5) | ago 449,3 (+3) |
| OLIO | mag 75,43 (+1,13) | lug 74,02 (+1,11) | ago 72,04 (+1,12) |
| CORN | mag 776,2 (+11,6) | lug 772,4 (+13,6) | set 743,6 (+14) |
| GRANO | mag 1103,6 (+22,4) | lug 1112,4 (+23,4) | set 1109 (+23) |

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

I mercati internazionali sostanzialmente non mutano, guerra, fondamentali e speculazione non danno tregua.

Anche nei mercati nazionali la situazione non cambia, l'economia della scarsità crea meno criticità perché i consumi zootecnici sono in calo, molti allevamenti hanno ridimensionato il carico di animali e fronteggiano la crisi con maggiori utilizzi di prodotti aziendali dopo aver parzialmente ritoccato le razioni alimentari.

Ma il mercato nei suoi fondamentali non risente di ciò. Le rilevazioni prezzi di ieri a Milano sono state sostanzialmente di segno negativo o stabile, i cruscami di grano sono sul fondo e potrebbero rincarare. Tra i cereali, il grano nazionale è stabile mentre gli esteri sono in aumento, l'orzo è in calo. Il mais estero in calo sensibile, più difeso, ma in calo il nazionale, e comunque per entrambi siamo prossimi ad un punto critico di resistenza che se non rotto potrebbe dare supporto di nuovo alle quotazioni (e da qui al raccolto, di tempo ne passa).

Inoltre la nostra Pasqua Cristiana, spostata solo di una settimana da quella Ortodossa, creerà problemi alla logistica su gomma. Da segnalare

inoltre per il comparto cereali che un recente provvedimento dell'amministrazione Biden inerente all'utilizzo dell'etanolo potrebbe dare ulteriore slancio al mercato del mais e del grano, di conseguenza con Ucraina e Russia chiuse e con blocchi parziali all'Est questo potrebbe comportare rincari nel comparto.

Per il gruppo dei proteici vi è calma piatta, ma che certo oggi risentirà del rincaro dei mercati d'origine, mentre continua il problema secondo cui i grandi traders insistono nel non dare quotazioni sui futuri di far soya, se non sino a settembre. Per il girasole e la colza si va solo a breve: maggio-giugno. L'incertezza è sovrana per le multinazionali, il che la dice lunga sul momento difficile per tutti.

In definitiva il mercato resta e resterà sostenuto, quindi nel medio o lungo periodo i trasformatori di latte, carne, uova dovranno adeguare il loro punto di vista economico o si troveranno con produzioni nazionali ridotte.

Anche il mondo delle **bioenergie** soffre di questa crisi e i primi prezzi sentiti per i trinciati sulla prossima campagna sono inusuali, e già si vocifera di contratti precedenti a valori sensibilmente più contenuti messi in contestazione. Insomma, è GUERRA anche da noi.

INDICI INTERNAZIONALI 13 APRILE 2022

L'indice dei noli B.D.Y è sceso a 2.035 punti, il petrolio wti è sceso a circa 94 \$ al barile, e il cambio gira a 1,08384 ore 08,06.

| Indicatori del 13 aprile 2022 | | |
|-------------------------------|-------------------|--------------|
| Noli* | €/€ | Petrolio WTI |
| 2.035 | 1,08384 ore 08,06 | 94,0 \$/bar |



Vi segnaliamo 3 link interessanti <https://youtu.be/dwj32baom5A>

YT - <https://youtu.be/Gydsyq4BryM>

Ruminantia - <https://www.ruminantia.it/la-tempesta-perfetta-del-mercato-delle-materie-prime-cosa-emeglio-fare-2/>

Visitando il [nostro sito Internet](#) o cercandoci su [Facebook](#)

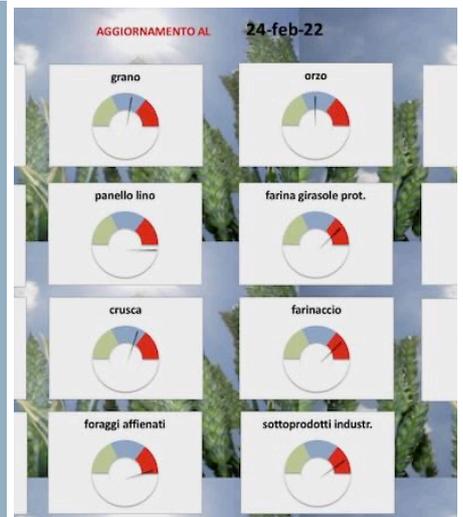
www.cibusonline.net



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. In attesa dell'USDA sugli stock al 31 marzo

Dopo la pandemia è la Guerra a condizionare i mercati.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 31 marzo 2022

--

... segnali di tendenza del 24 febbraio 2022...

- 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
pasta dal 1936
www.andalini.it

#agricoltura #Kuhn

Andanatore a tappeto frontale MERGE MAXX 440F (Video)

KUHN amplia la sua gamma di andanatori a tappeto lanciando il modello frontale MERGE MAXX 440F. Presentata nella conferenza stampa del 24 febbraio scorso, questa macchina consente sia di raccogliere il foraggio con la minima contaminazione possibile, sia di ridurre i costi di esercizio delle macchine raccogliatrici. Gli utilizzatori di queste macchine ricercano la qualità e quindi la presenza di meno impurità e assenza di sassi nel foraggio

Milano 13 aprile 2022 - Una macchina a tappeto frontale che completa la gamma MERGE MAXX. Questo modello è rivolto a diversi tipi di utenti. Complementare ai modelli MERGE MAXX 760, 950 e 1090, il MERGE MAXX 440 è un modello frontale che può lavorare da solo, in combinazione con uno



degli altri modelli della gamma o con un andanatore a rotore GA.

Una qualità di andanatura al servizio del cantiere di raccolta.



Il modello MERGE MAXX 440F è dotato di un tappeto largo circa 1 m che consente di ottimizzare il trasporto del foraggio e la formazione dell'andana laterale. La regolazione della tensione del tappeto è centralizzata e non richiede l'uso di attrezzi.

La larghezza di 3 m del pick-up con posa dell'andana di circa 1,40 m offre tutta la versatilità necessaria a rendere la gamma MERGE MAXX una soluzione vincente. La posa può essere effettuata su 1 o 2 lati, ideale per ottimizzare la formazione dell'andana posteriore e facilitare così le operazioni successive. È anche una soluzione

ideale per separare andane eccessivamente grandi per facilitare l'asciugatura.

Grazie alla posa separata, il foraggio viene distribuito su entrambi i lati (esclusiva KUHN), ottenendo un'andana centrale posteriore di forma e densità molto omogenea, qualunque sia la macchina posteriore utilizzata. In questo modo si facilita

la pressatura di balle tonde e la fasciatura di balle perfettamente cilindriche ne aiuta la conservazione e lo stoccaggio.

Il pick-up di piccolo diametro, con rullo WINDGUARD, ottimizza la raccolta del foraggio, il

sollevamento e il trasferimento ai tappeti. A seconda del volume del foraggio, il rullo WINDGUARD si autoregola verso l'alto o verso il basso per ottenere il miglior flusso di foraggio verso i tappeti.

Notevole adattamento al terreno:

Un'escursione angolare di +/- 10° tramite giunti sferici consente alla macchina di seguire le irregolarità del terreno. Per una perfetta stabilità durante le inversioni a U, in curva e su strada, un bilanciante blocca efficacemente e automaticamente il dispositivo a pendolo quando la

macchina viene sollevata.

Inoltre una sospensione idraulica protegge costantemente il manto erboso. La raccolta del foraggio è pulita.

Infine, due grandi slitte rotanti guidano la macchina per evitare un effetto di rastrellamento sul terreno e per proteggere il manto erboso durante gli spostamenti laterali del trattore in curva. Sono regolabili in altezza per adattarsi a molteplici situazioni (altezza di taglio, tipo di foraggio, andanare la paglia). La macchina mantiene anche un angolo di attacco ottimale.

Il comfort per l'utilizzatore è assicurato:

La modalità di lavoro, la velocità del tappeto e la formazione dell'andana possono essere regolate direttamente dalla cabina del trattore, senza che l'operatore debba scendere.

Un manometro di lavoro viene posizionato nel campo visivo del conducente e lo avvisa di qualsiasi aumento anomalo della pressione nella macchina.

La copertura posteriore del canale di espulsione del foraggio è realizzata in materiale traslucido e garantisce la visibilità del flusso di foraggio durante il lavoro.

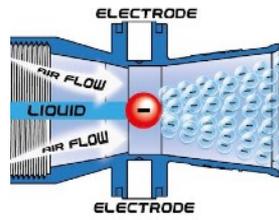
Sono inoltre disponibili attrezzature opzionali quali una rete di contenimento per limitare la diffusione dei residui vegetali che potrebbero riempire la griglia del trattore o un set di 2 specchietti retrovisori per migliorare la visibilità laterale del conducente.

Video Kuhn Merge 440 [khttps://](https://)



#Innovazione #NOBILI #Agricoltura

Buona Pasqua dal Team
Nobili Spa



Molinella, 16 aprile 2022 - Una
Serena Pasqua a tutti i lettori di
www.gazzettadellemilia.it e
www.cibusonline.net

----- Link Utili

Video intervista R&D Nobili: https://youtu.be/2m_QSvZRH0w

EIMA articolo Video chiusura GDE: <https://www.gazzettadellemilia.it/economia/item/34335-eima-international-1%E2%80%99avanguardia-della->

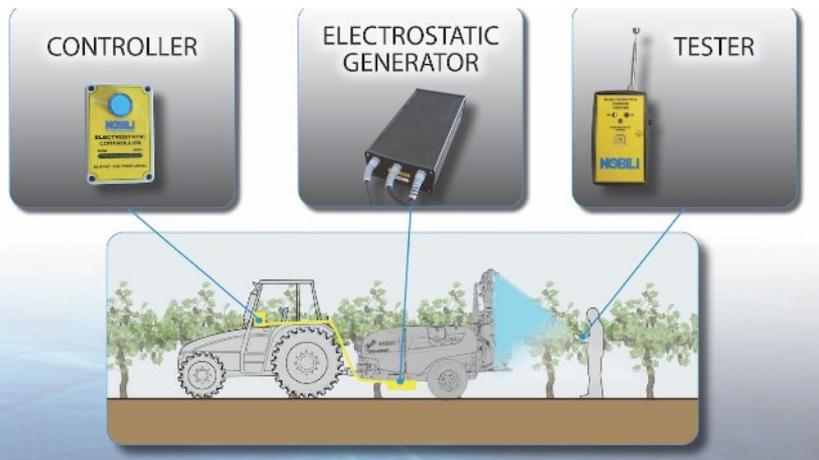


(Fonti gazzettadellemilia.it e Meccagri)

meccanizzazione-in-agricoltura.html



Nobili 75 anni: https://www.nobili.com/userfiles/News/files/NOBILINEWS_2021.pdf



I VINI DEL CUORE

Di **L'Equilibrista** Sestri Levante ,
10/04/2022

Nella splendida cornice della **Baia del Silenzio a Sestri Levante** presso l'ex convento dell'Annunziata, il 24 e il 25 aprile saranno presenti i produttori che hanno visto uno dei loro vini selezionati nella prima guida social " **I VINI DEL CUORE**".

La guida, disponibile su Amazon, è nata da una idea della Blogger **Olga Sofia Schiaffino @wineloversitaly** ed ha coinvolto 20 instagrammers, i quali hanno raccontato in modo emozionale, senza azzardare alcun

#Pasta #museo

Alla scoperta della pasta e non solo.

Di **Antonio Nunno** 14 aprile 2022 - Oggi siamo ospiti della **Corte di Giarola**, frazione del Comune di Collecchio PR. L'antica Corte prende il suo nome dal latino, riferito alla ghiaia che si deposita copiosa presso le sponde del vicino fiume Taro.

Lo storico complesso, di origine medievale, fu



edificato tra l' VIII e il IX secolo. È stato territorio feudale, sede di monastero.

In età moderna è stato gestito da privati, che realizzarono qui un'industria conserviera e caseificio. Dal 1998, la Corte è stata acquistata dall'Ente Parco Fluviale Regionale del Taro.

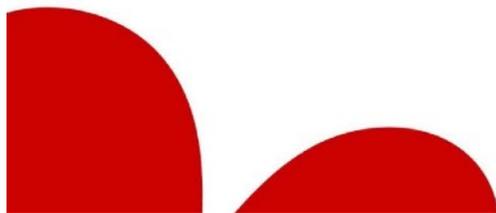
Al suo interno, ospita, al primo piano il **Museo del pomodoro**, al secondo piano il **Museo della pasta**, l'antico **mulino**, l'ex **caseificio Agrilab**, la chiesa di **San Nicomede**, due sale convegni, un teatro, uffici del Parco e Informazioni, la Corte piccola con l'omonimo ristorante.

Il tutto è visitabile e prenotabile:



I VINI DEL CUORE

la prima guida social



punteggio, **cinque vini**, tre della propria regione e due di altri territori, sempre italiani.

L'impaginazione e la pubblicazione sono stati curate da **Annamaria Corrà @tannina.it**, <https://www.tannina.it/i-vini-del-cuore-evento/> e la prefazione da **Simone Roveda @winerylovers** mentre la postfazione dal giornalista **Luca Grippo @lugrippo**.

Una vera festa quindi, dove la passione per il mondo del vino sarà condivisa in un clima informale, in cui troveranno spazio le premiazioni dei vignaioli, una sorpresa per i partecipanti e diverse masterclass per conoscere ed incontrare i protagonisti della guida e i loro vini.

Parteciperanno inoltre i vignaioli che aderiscono al format **BUONGIORNO IN VIGNA – BIV su ClubHouse**, ideato da **Clara Maria Iachini @clarettablu** (co-organizzatrice dell'evento stesso), dal momento che molti di essi sono presenti nella guida con i loro vini.

L'evento vuole far conoscere questo progetto innovativo di comunicazione del vino ed è organizzato dalla **Associazione Ampelos**. Sul sito www.associazioneampepos.it si trovano tutte le informazioni necessarie per presenziare alla manifestazione.



www.museidelicibo.it ;
www.parchidelducato.it ; www.cortedigiarola.com.

Arrivati a questo punto, dopo aver apprezzato, tra l'altro, un abbondante piatto di maltagliati alla pasta di salame, presso il locale ristorante, saliamo a visitare, con la nostra piccola mascotte **Martina**, il Museo della pasta. È aperto dal 1 marzo - 8 dicembre, sabato, domenica e festivi (10-18), feriali su appuntamento.

La visita è resa più completa leggendo con lo smartphone i QR segnalati nel corso del percorso.

Pasta, un termine familiare a noi italiani, in particolare, oramai apprezzata in tutto il mondo. La sua origine risale all'età del bronzo, in **Egitto, Mesopotamia**. I



n Italia si è sviluppata in diverse aree del Paese, dal sud al nord. Il museo è dedicato a **Pietro Barilla**, che nel 1877 fondò l'azienda multinazionale omonima e che nel 1973 ha acquistato la Voiello, storico marchio del 1839 e orgoglio gastronomico di Torre Annunziata NA. Un vero e proprio matrimonio di interesse e di qualità, di tradizione e di innovazione.

Passiamo in rassegna le dieci sezioni che riguardano la storia, la tecnologia e la cultura relativa alla pasta, dal chicco al prodotto finale. In particolare, scopriamo le tecniche di coltivazione del grano, i vari tipi di mulini, la farina, il pane, la produzione della pasta, da quella tradizionale a quella attuale. Macchine, torchi, impastatrici, sponelle o rotelle, tagliapaste, essiccatoi, scolapasta, bilance, ricettari, etc.

L'ultima sezione è dedicata **alla comunicazione sulla pasta**, manifesti, locandine, grafici. Interessanti anche i suggerimenti ideali tra formati e condimenti, i vantaggi del consumo della pasta inserita nella Dieta Mediterranea. Un excursus finale della pasta nell'arte, nella cultura, nei francobolli e nei dipinti conclude la visita, che consigliamo vivamente di fare nelle escursioni sul territorio. Un like finale di Martina suggella l'esito positivo della visita.

PASTA PER TUTTI!

Report e immagini di Antonio Nunno.
Parma 14 aprile 2022.

La vigna in città

Di L'Equilibrista Reggio Emilia, 12 aprile 2022 - Oasi di verde in contesti urbani, filari inattesi che restituiscono il valore storico e culturale, oltre che enologico.

Sono in sintesi i concetti che guidano le vigne urbane, presenti anche in Sicilia con la Vigna del Gallo di Palermo - di recente intitolata a Diego Planeta - e l'Etna Urban Winery

di Catania.

Le due realtà siciliane fanno parte del network dell' Urban Vineyards Association , associazione internazionale che, con l'intento di tutelare il patrimonio rurale, storico e paesaggistico, riunisce i vigneti all'interno dei centri cittadini, dalla "Vigna della Regina" di Torino ai filari di "Rooftop Reds" impiantati sui tetti di Brooklyn a New York.

In Sicilia, la Vigna del Gallo dell'Orto Botanico dell'Università degli studi di Palermo, è il risultato di un progetto del Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia ed del Sistema museale dell'Università, realizzato in collaborazione con il



Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF). Testimonianza tangibile della biodiversità dell'isola, la Vigna del Gallo è un'area di circa 200 metri quadri che custodisce vitigni autoctoni (tra cui Grillo e Nero d'Avola) e tra questi, i vitigni reliquia.



Il Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia è impegnato nella valorizzazione delle varietà regionali, nella tutela della biodiversità e sui temi della sostenibilità, oltre che nella promozione di studi e iniziative per la difesa dei vitigni che popolano il "continente vitivinicolo siciliano".

« Il fenomeno delle vigne urbane - sottolinea Antonio Rallo , Presidente del Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia - è perfettamente in

linea con la vocazione della Doc Sicilia di salvaguardia del grande patrimonio viticolo dell'isola: senza memoria storica dei vitigni autoctoni non ci sarebbe viticoltura in Sicilia.

Tutto questo quindi rientra perfettamente nel progetto di tutela del patrimonio rurale, storico e paesaggistico della Urban Vineyards Association ».

Etna Urban Winery si trova invece alle porte di Catania, in un contesto totalmente urbano:

u
n
progetto

pionieristico che punta a reintrodurre la viticoltura e la produzione di vino in una delle più antiche zone di produzione dell'Etna. La storia di Etna Urban Winery inizia nel 1790 con l'avvio di una delle più grandi produzioni di vino sull'Etna. Nel 2018 otto cugini (discendenti dal fondatore) decidono di riportare in vita l'azienda vitivinicola di famiglia, dismessa negli anni 60 del '900 dopo oltre 200 anni di attività ed è qui che a distanza di più di 50 anni dall'ultima vendemmia - commenta Nicola Purrello, co-fondatore e direttore del progetto - la nostra generazione ha deciso di recuperare la contrada, tutelare il ricco patrimonio storico antropologico, difendere l'ultimo bosco di querce a bassa quota, condividendo la nostra storia attraverso un'esperienza enoturistica.



L'idea alla base del progetto è quella di inseguire l'ambizione di recuperare tutti i quasi 8 ettari della proprietà all'uso vitivinicolo nei prossimi 10 anni.

L'Associazione delle Vigne Urbane è nata con l'obiettivo di tutelare il patrimonio culturale, storico ed enoico di questi piccoli gioielli urbani presenti all'interno di numerose città italiane e internazionali - spiega Luca Balbiano , Presidente e fondatore dell' Urban Vineyards Association e gestore della Vigna della Regina di Torino. "Pertanto, la presenza di due realtà così prestigiose e affascinanti come la Vigna del Gallo e l'Etna Urban Winery ci inorgoglisce molto, riprende sempre il presidente, perchè sono i simboli di un territorio, quello siciliano, dalla grande tradizione vitivinicola"

Si tratta quindi di vigneti e varietà storiche recuperate grazie all'impegno ed alla visione di realtà illuminate. Penso quindi che, anche grazie al supporto della rete che si è venuta e creare, esempi così virtuosi e affascinanti continueranno a crescere e a farsi conoscere



VINITALY 2022: Il Parmigiano Reggiano a SOL & AGRIFOOD si sposa con i migliori vini e liquori italiani e internazionali

Degustazioni e pairing si svolgeranno sia a Sol&Agrifood, sia negli stand di alcuni tra i più noti produttori di vini e liquori del panorama nazionale e internazionale presenti a Vinitaly.

Reggio Emilia, 8 aprile 2022 – Il Consorzio Parmigiano Reggiano partecipa a **Sol&Agrifood** (stand C26), il Salone internazionale dell'Agroalimentare di Qualità in programma a Verona Fiere dal 10 al 13 aprile, in concomitanza con **Vinitaly 2022**.

Il Consorzio presenterà in Fiera diverse stagionature e biodiversità di Parmigiano Reggiano che saranno proposte in abbinamento ai grandi vini italiani e a liquori internazionali. Le degustazioni si svolgeranno sia nello stand del Consorzio a Sol&Agrifood, sia all'interno degli stand di alcuni tra i più noti produttori vinicoli del panorama nazionale presenti a Vinitaly.

L'obiettivo è sottolineare la versatilità del **Parmigiano Reggiano**, un formaggio che per la sua complessità di aromi e struttura è il partner ideale sia per un calice da aperitivo sia per abbinamenti più arditi.

Se un Parmigiano Reggiano "giovane e delicato", stagionato 12-18 mesi, è perfetto come aperitivo in abbinamento a vini bianchi e frizzanti, un 48 mesi si presenta complesso e un sapore intenso con note di spezie, frutta secca e brodo di carne: un gradito compagno da gustare con vini strutturati e da meditazione, e perché no, addirittura con un Marsala Doc o un gin scozzese.



Particolarmente importanti nei giorni della manifestazione saranno le collaborazioni instaurate con eccellenze del panorama vinicolo e brassicolo.

Il Parmigiano Reggiano si sposerà con il Lambrusco **domenica 10 aprile** alle ore 11.00 (padiglione 1, area masterclass – in replica anche lunedì 11, martedì 12 e mercoledì 13 aprile), alle ore 14.30 incontrerà il **Marsala DOC di Intorcia** (padiglione 2 stand C31-33 – in replica anche lunedì 11 aprile), alle 16.30 sarà invece la volta della **Birra** con una degustazione guidata alla scoperta dei fermenti (in replica lunedì 11 e martedì 12 aprile).

Alle ore 12.00 di domenica 10 aprile, in un incontro riservato alla stampa organizzato in collaborazione con Scottish Development International, il **"Parmigiano Reggiano incontra la Scozia"** con una degustazione di diverse stagionature in abbinamento ai migliori **gin scozzesi** miscelati da **Mirko Turconi**, tra le figure più importanti al mondo nell'arte della *mixology*.

"L'abbinamento Parmigiano Reggiano – gin scozzese è molto divertente. Le botaniche - elemento caratterizzante di ogni gin – rendono particolarmente interessante il pairing con il Parmigiano Reggiano che regala emozioni e sentori differenti a seconda della stagionatura. Si tratta di due prodotti dalla forte personalità che arricchiscono l'uno il bouquet dell'altro" ha commentato **Mirko Turconi**.

Lunedì 11 aprile alle ore 12.30 il Parmigiano Reggiano incontrerà diverse tipologie di **Franciacorta** per un "Un brindisi d'eccellenza".

Martedì 12 aprile alle ore 14.00 sarà il momento di **"Cromoterapia Emiliana"** con diversi **lambruschi** in abbinamento alle stagionature di Parmigiano Reggiano DOP (padiglione Emilia Romagna), alle 14:30 **"Parmigiano Reggiano tra il classico e il profano"** con le bollicine **Duca di Salaparuta** e il **Marsala Florio** (padiglione 2 stand 42D;56E – in replica martedì 12 aprile).

Il Parmigiano Reggiano incontrerà infine **Le Donne del Vino, mercoledì 13 aprile** alle ore 12.00, per una degustazione guidata in abbinamento alle bollicine di diverse produttrici emiliano romagnole (padiglione Emilia-Romagna).





#parmigianoreggiano

Consorzio Parmigiano Reggiano: al via la prima campagna pubblicitaria televisiva nel Regno Unito



Un nuovo spot di 20 secondi con il brand ambassador Gennaro Contaldo andrà in onda sui canali ITV, Channel 4 e Sky. La campagna si inquadra in un piano di investimenti annuale di oltre cinque milioni di euro, distribuiti nei principali mercati internazionali.

11 aprile 2022 - Il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha lanciato la sua **prima campagna pubblicitaria televisiva nel Regno Unito**. Lo spot ha una durata di venti secondi ed è in onda da oggi, lunedì 11 aprile, fino a domenica 1° maggio sui canali **ITV, Channel 4 e Sky**. Il protagonista, insieme ovviamente al Parmigiano Reggiano, è Gennaro Contaldo: chef italiano amatissimo dal pubblico inglese e maestro di **Jamie Oliver**, nonché *brand ambassador* del Consorzio.

Link spot: https://youtu.be/G_8yzi15400

“Sono orgoglioso di rappresentare il Parmigiano Reggiano ormai da diversi anni – afferma **Gennaro Contaldo** - un'eccezione italiana che è sempre stata presente nella mia cucina grazie alla sua versatilità e al suo carattere unico. Sono certo che questa nuova pubblicità sarà d'ispirazione per moltissime persone sia nel Regno Unito ma anche in Italia”.

Questa nuova iniziativa ha lo scopo di trasmettere al pubblico d'oltremare i **valori del Parmigiano Reggiano**, un formaggio simbolo del *Made in Italy*, di una tradizione che si tramanda da mille e che si evolve ogni giorno sulle tavole di tutto il mondo. Il Parmigiano

Reggiano, infatti, può essere prodotto solo nell'**Area di Origine** (province di Parma, Reggio Emilia, Modena e una parte di Mantova e Bologna) ma nel 2021 ha raggiunto la **quota export del 45%** e oggi è amato e apprezzato dagli Stati Uniti al Giappone, dagli Emirati Arabi al Canada e ovviamente in tutta Europa.

Il **Regno Unito** è il quarto mercato export per la DOP e, nel corso del 2021, gli inglesi hanno consumato oltre **150 mila forme di Parmigiano Reggiano** pari a 6.667 tonnellate. Numeri che hanno spinto il Consorzio a varare una ambiziosa strategia di promozione nei principali mercati internazionali e che prevede un investimento complessivo annuale di **cinque milioni di euro**, inquadrato a sua volta in un programma di attuazione triennale.

*“L'obiettivo è trasmettere anche all'estero i valori e le qualità uniche e inimitabili del Parmigiano Reggiano – commenta il presidente del Consorzio, **Nicola Bertinelli** – un formaggio prodotto da quasi mille anni con la stessa tecnica artigianale e con soli tre ingredienti: latte, sale e caglio, senza additivi né conservanti. È naturale che nel Regno Unito sia Gennaro Contaldo a rappresentarci, uno chef che ci rappresenta da diversi anni e amatissimo dal pubblico inglese”.*

Lo spot televisivo è stato diretto da George Foote e creato da *Chop House Films*, agenzia di produzione che ha lavorato a stretto contatto con noti marchi alimentari e chef, tra cui Gennaro Contaldo e il suo allievo Jamie Oliver.

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



#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

L e i



amarognola secondo la tradizione inglese. Molto profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

Ingredienti: Acqua, malti d'orzo, fiocchi di

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% - 24 IBU

Per contatti e informazioni:

FROG.NET

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 alla miscela moderna di luppoli aromatici. Non filtrata, non pastorizzata.

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

Distribuita da:
FROG.NET
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

Distribuita da:
FROG.NET
www.frognet.it - info@frognet.it - 392.9511643

nelle

due versioni **Amber** e **Blonde**

MariLU Amber

è una birra ambrata chiara ad alta fermentazione in stile Pale Ale. Fresca, leggera e

segale, luppoli, lievito. Alc. 4% - 18 IBU

#agroalimentare #vino #promozione

Dedicato a palati esperti e sapienti!

lavorazione. L'intensità paglierina del colore, reso brillante dalle ricchezza offerta nello **SHOP** on line.

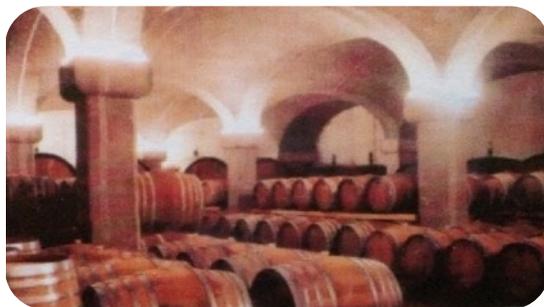


- **Brut**
Metodo
Classico "La
Rocchetta",
un "**Blanc de**
Blanc"

che non teme confronti per il sapiente uso di uve nobili

quali **Chardonnay e Pinot**

Bianco e la scrupolosa e lunga



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**

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





[Pasta Andalini](#)



[Mulino Formaggi srl](#)



Officina
Commerciale
Commodities Srl



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)