



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

SOMMARIO

Anno 16 - n° 39 | ottobre 2017

1.1 EDITORIALE

Italia - Francia, pace armata.

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseario. Prosegue la fase calante del latte.

3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Il mercato mostra timidi ma costanti segnali di ripresa

4.1 TURISMO

Turismo da record in Emilia Romagna

5.1 ECONOMIA / VIABILITÀ

Ponte di Casalmaggiore. Emergono nuovi danni ai travi

6.1 CAMPAGNA CEREALI

Consorzio Agrario di Parma: primo bilancio della stagione cereali

6.2 SISMA 2012 FONDI SICUREZZA

Sisma 2012. Fondi aperti anche per il settore agricolo.

7.1 NUTRIZIONE, SCIENZA E FAKE

Salmona o non Salmona, questo è il problema!

8.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Niente di scontato. In attesa degli aggiornamenti di USDA.

9.1 CRISI E OCCUPAZIONE

Froneri, chiesto l'apertura del tavolo di crisi. La nuova tegola caduta sull'occupazione parmense.

10.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

11.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Italia - Francia, pace armata.

Si accendono le speranze di cambiamento. Italia e Francia si accordano sulla delicata questione Fincantieri - STX, in modo da non far sfigurare nessuno.

di **Lamberto Colla**
Parma 01 ottobre 2017 -

La notte porta consiglio. In questo caso, la [disputa](#) che vede contrapporsi interessi strategici incrociati tra Italia e Francia, è stata l'estate a portare consiglio.

Da un lato la Francia di Macron, che smentendo gli accordi del suo predecessore Hollande, è pronta a giocare il Golden Power, infilandosi a gamba tesa sull'acquisizione da parte di Fincantieri del cantiere navale STX, azienda giudicata strategica dal nuovo presidente francese.

Nel frattempo, i giochi pirotecnici di Monsieur Bollorè, patron di Vivendi, hanno acceso l'orgoglio italico quando, acquisito il controllo di TIM senza averne dato comunicazione, il Governo italiano è intervenuto anch'esso minacciato l'utilizzo dell'opzione Golden Power, ritenendo TIM e il comparto comunicazioni di interesse strategico. Opzione che non era possibile mettere in campo nella disputa Vivendi-Mediaset, allorché Bollorè decise di non rispettare l'accordo con Berlusconi, relativamente a Premium, e intraprendere la scalata a Mediaset di fine 2016 a seguito della quale il "biscione" ha fatto intervenire il Tribunale. Tre miliardi di euro l'ammontare del risarcimento richiesto da parte di Mediaset, dalla controllata Rti, e da Fininvest, secondo quanto Radiocor Plus ha estrapolato dalla lettura della relazione trimestrale di bilancio di Vivendi.

Il primo "**Gioco di Prestigio**", come l'ha etichettato la stampa transalpina, è stato definito nelle scorse ore tra il nostro Paolo Gentiloni e il "nuovo che avanza" Emmanuel

Macron, sulla questione della cantieristica navale.

A Fincantieri è stato assegnato il 50% del capitale (49% ai francesi) e la Governance sarà garantita, per 12 anni attraverso **la concessione in prestito dell'1%** al capitale di maggioranza, a patto che la compagnia italiana rispetti gli accordi di sviluppo pattuiti. In caso contrario i cugini saranno legittimati a applicare il Golden Power.

Più che un gioco di prestigio, una trattativa all'"italiana", un'accordo che apparentemente non fa sfigurare nessuna parte in causa.

Una vittoria italiana, migliore del previsto secondo il Ministro dello Sviluppo Economico **Calenda**, che potrà ammansire i nostri negozianti sulla vicenda TIM riconoscendo, probabilmente, uno sconto sulla sanzione prevista (300 milioni) o qualche altro "benefit" che Bollorè dovesse avanzare, visti i molteplici interessi in terra italiana.

Vedremo come proseguirà la vicenda. Al momento occorre comunque registrare un passo significativamente importante nei colloqui bilaterali tra Francia e Italia che, se saranno ben coltivati, potrebbero effettivamente trasferire la trazione dell'Europa da germanocentrica a **integrale mediterranea**.

Chissà se Gentiloni e Macron troveranno una piattaforma di interessi da condividere, sempre che non si accenda [la lite libica](#) per il controllo dei pozzi, trascinando i partner fuori dall'austerità per intraprendere nuovamente il cammino dello sviluppo e della solidarietà.

-----&-----

(per seguire gli "Editoriali" [clicca](#)

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseario. Prosegue la fase calante del latte.

I prezzi all'ingrosso del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano restano inchiodati ai valori di inizio estate. Stazionari i listini anche di burro e crema.

(Virgilio - CLAL)

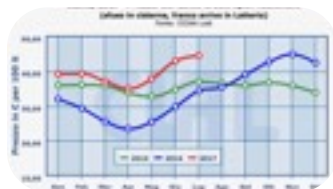


Lattiero Caseario

Lattiero caseario. Prosegue la fase calante del latte.

I prezzi all'ingrosso del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano restano inchiodati ai valori di inizio estate. Stazionari i listini anche di burro e crema.

di Virgilio Parma 26 settembre 2017 -



LATTE SPOT Prosegue per la terza settimana la fase discendente del latte spot. Il latte crudo spot nazionale cede lo 0,57% e si colloca tra 44,85 e 45,36€/100 litri di latte. Medesimo andamento e valori per il listino del latte intero pastorizzato spot estero (44,85-45,36 €/100 litri latte). Flessione ben più marcata per il latte scremato pastorizzato estero che scende tra 16,56 e 17,60€/100 litri di latte (-1,49%).



BURRO E PANNA Immobili da quattro settimane i listini del burro registrati alla borsa milanese. Nessuna variazione nei listini della Crema e della Panna alle rispettive borse di Milano e Verona. In stand-by anche il burro zangolato parmense.

Borsa di Milano 25 settembre: (=)
 BURRO CEE: 6,45 €/Kg
 BURRO CENTRIFUGA: 6,60 €/Kg
 BURRO PASTORIZZATO: 5,10 €/Kg
 BURRO ZANGOLATO: 4,90 €/Kg
 CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg):
 3,26 €/Kg (=)
 MARGARINA Agosto 2017: 1,07 -1,13€/kg
 (=)



Borsa Verona 25 settembre: (=)

CIBUS AGENZIA STAMPA AGROALIMENTARE N° 39 - 01/10/2017 www.cibusonline.net 2

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 3,20 - 3,25 €/Kg. (=)

Borsa di Parma 22 settembre 2017 (=)

BURRO ZANGOLATO: 4,50 €/Kg

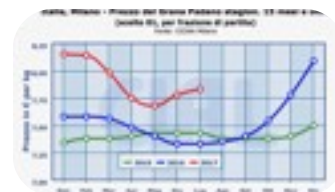
Borsa di Reggio Emilia 19 settembre 2017 (=)

BURRO ZANGOLATO: 4,50 - 4,50 €/kg.

G R A N A P A D A N O 25/9/2017 - Nessuna variazione registrata alla borsa milanese per il Grana Padano.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,70 - 6,85 €/Kg. (=)

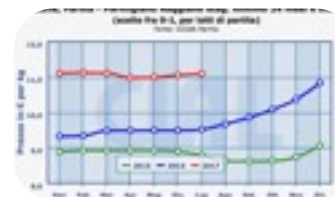
- Grana Padano 15 mesi di stagionatura e oltre: 7,50 - 8,15 €/Kg. (=)



PARMIGIANO REGGIANO 22/09/2017 Anche i listini del Parmigiano non mostrano variazioni segnando i medesimi valori dal 30 giugno scorso.

- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 9,60- 9,95 €/Kg. (=)

- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 10,85 - 11,35 €/Kg. (=)



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



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Il mercato mostra timidi ma costanti segnali di ripresa

Dopo l'USDA del 12/09 sembra ormai accertato che il mercato abbia ritrovato una via di recupero. Rimangono stabili invece i valori del corn e del grano.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. Il mercato mostra timidi ma costanti segnali di ripresa

Dopo l'USDA del 12/09 sembra ormai accertato che il mercato abbia ritrovato una via di recupero. Rimangono stabili invece i valori del corn e del grano.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano 25 settembre 2017 -

Alcuni dati: - Il seme sul mese di novembre, da venerdì 15/9 a venerdì scorso, è passato da 967,6 a 984,2 più 16,60 punti (+ 1,7%) - la farina sul mese di ottobre da 309 a 315 più 6 dollari (+ 1,9 %) - il corn/dicembre da 351,4 a 353,4 (+ 0,5%) il grano/dicembre da 443,4 a 449,4 (+ 1,1 %).

Se per il **corn** e per il **grano** i valori rimangono attestati sulle posizioni di metà agosto, quelli del **seme** e della **farina di soia** hanno invece ricevuto una spinta a risalire. A metà agosto, infatti, quotavano intorno a 950 e a 300 con un guadagno di 34 punti per seme e di 15 dollari per la farina. Non sono numeri da fare pensare a una definitiva fuga in avanti ma sufficienti per stimare che la fase di calo-stagnazione possa essere ragionevolmente giunta a conclusione.

Rimane ancora difficile interpretare l'atteggiamento dei fondi d'investimento.

SEMI nov 984,2 (+13,4) gen 994,4 (+13,4) mar 1003,4 (+13,2)

FARINA oct 315 (+6) dic 319 (+6,1) gen 321 (+6,1)

OLIO oct 33,99 (-0,11) dic 34,22 (-0,12) gen 34,38 (-0,12)

CORN dic 353,4 (+3,2) mar 366 (+3) mag 374,4 (+3,2)

GRANO dic 449,4 (-3) mar 469,4 (-2,4) mag 483 (-2)

Ancora niente da segnalare per quanto riguarda il mercato interno domestico dove i consumi restano ancorati verso il basso, come del resto è confermato dai vari listini delle granarie.

Alcuni valori commerciali delle materie prime franco partenza porto di Ravenna: la farina proteica oggi dovrebbe attestarsi sui 316-317 euro sino al 31/12/17 e intorno ai 325 euro per il 2018, il seme di soya estero 356 sul disponibile e 358 novembre 17 marzo 2018; Farina di girasole hp disponibile 175 euro, novembre17-marzo 18 a 177; farina di colza 225-230 euro arrivo il disponibile in

base alle derivazioni e qualità; pannello di lino intorno ai 350-355 euro arrivo in base alle derivazioni e qualità; bucce di soya 175/180 euro partenza.

Per i cereali mais estero da novembre a giugno 2017 sui 187 euro arrivo Brescia. Cremona per il 5-4000, sul disponibile merce nazionale a valori di due tre euro in meno in base alla logistica, e allo stato di riempimento dei magazzini, mentre al porto di Ravenna siamo a 177 partenza; Grano intorno ai 185 euro arrivo molino, in base al w minimo 160; orzo estero e nazionale in aumento, difficile trovare valori accettabili sul gennaio-giugno 2018.

Il mercato delle **bioenergie** continua la sua ricerca di mais inquinato da B1, per quest'ultimo è disponibile, in zona Piemonte, una partita sensibile posta sotto vincolo sanitario che può essere acquisita direttamente solo da impianti di Biodigestione. (merce raccolto 2016)

Indicatori internazionali 25 settembre 2017

L'Indice dei **noli** è in costante ascesa, oggi e1502 punti, il **petrolio** è attorno a 50,2 \$/bar e l'indice di **cambio** segna 1,1915.

(resta sempre informato sull'argomento consultando la nostra sezione [Agroalimentare](#))

Indicatori del 25 settembre 2017		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
1502	1,1915	50,5 \$/bar

(*) 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.



Turismo da record in Emilia Romagna



Turismo. Verso un 2017 da record: oltre 46 milioni di presenze in Emilia-Romagna tra gennaio e agosto, 3 milioni in più rispetto allo stesso periodo del 2016 (+6,8%). Italiani (+6%) e sempre più stranieri (+9,7%). Volano Città d'arte (+12,7%), Appennino (+10,5%) e Riviera (+5,7%) Bonaccini: "Sempre più volano della nostra economia"

Bene anche le altre località, che non rientrano nei tradizionali prodotti turistici: 13,9%. E gli arrivi in regione salgono a 9,7 milioni (+8%). Forte incremento di quelli dall'estero in Riviera nei mesi estivi. I dati e i risultati di una ricerca sull'economia del comparto presentati in un convegno a Ferrara col ministro Franceschini. L'assessore Corsini: "Un settore strategico che vogliamo continuare a valorizzare"

Bologna – Si preannuncia un **2017 da record** per il turismo dell'Emilia-Romagna. Nei **primi otto mesi** dell'anno si registrano infatti oltre **46 milioni di presenze** in regione, quasi **3 milioni in più (+ 6,8%)** rispetto allo stesso periodo del 2016, mentre salgono a **9,7 milioni (+8%) gli arrivi**. Una terra che scelgono sempre di più tanto i **turisti italiani (+6%** le presenze, **+7,9%** gli arrivi) quanto quelli **stranieri**, con incrementi vicini alla doppia cifra: **+9,7%** le presenze, **+8,3%** gli arrivi.

E alla **Riviera**, comparto tradizionale che continua a tirare (**+5,7%** le presenze, **+7,5%** gli arrivi), si affianca il **boom delle Città d'arte** con un **+12,7%** di presenze e un **+8%** di arrivi e l'impennata dell'**Appennino: +10,5%** le presenze, **+8,7%** gli arrivi. Molto bene anche le **altre località**, che non rientrano nei tradizionali prodotti turistici: **+13,9%** le presenze, **+11,9%** gli arrivi.

Un settore, quello turistico, nel quale a **ogni 100 euro** di valore aggiunto diretto se ne aggiungono **altri 84** da attività indirette, che conta **220mila addetti** e **55mila imprese** (il 13,5% del totale).

Tutti numeri rilevati dall'**Osservatorio turistico regionale** in collaborazione con **Trademark Italia**. Numeri che tradotti in risultati economici significano più sviluppo e cura del territorio, più occupazione, più imprese. Obiettivi, dice una ricerca presentata oggi a **Ferrara** da **Unioncamere Emilia Romagna**, che possono essere raggiunti dando adeguato rilievo al settore turistico e considerandolo vero motore di crescita e sviluppo per l'intera economia nazionale. La ricerca e i dati sull'andamento turistico nei primi otto mesi in Emilia-Romagna sono infatti al centro di un convegno cui hanno partecipato, tra gli altri, il ministro dei Beni e delle Attività culturali e del Turismo, **Dario Franceschini**, il presidente della Regione, **Stefano Bonaccini**, l'assessore regionale al Turismo, **Andrea Corsini**, il sindaco del capoluogo estense, **Tiziano Tagliani**, il direttore del Centro studi Unioncamere Emilia-Romagna, e autore della ricerca, **Guido Caselli**, il presidente della Camera di Commercio di Ferrara, **Paolo Govoni**.

"Lo abbiamo detto a inizio legislatura e ora i numeri ci danno sempre di più ragione" afferma **Bonaccini**: il turismo è sempre più un volano della nostra economia con un valore aggiunto che supera i 16 miliardi di euro, ben oltre l'11% del Pil regionale. Dati estremamente positivi che fanno del turismo, insieme alla nostra manifattura, alla nostra innovazione e ai nostri saperi, alla cultura e alle bellezze della nostra terra, le fondamenta della regione che cresce di più nel Paese in termini di Pil e tasso di occupazione, con la disoccupazione scesa al 6,4% dal 9% di inizio legislatura. Abbiamo puntato sulla valorizzazione complessiva dei territori con la nuova legge sul turismo, su brand che ci rappresentano nel mondo - Motor Valley, Food Valley e Wellness Valley - e sulla collaborazione tra istituzioni e imprenditori. Scelte strategiche che ci stanno premiando, ma il nostro impegno non si ferma qui. Stiamo rendendo l'Emilia-Romagna una regione sempre più attrattiva - chiude **il presidente della Regione** - e il nostro sforzo continua a essere centrato sullo sviluppo e la crescita di tutto il territorio, da Piacenza a Rimini, perché solo uniti si può migliorare e vincere le sfide dei nuovi mercati, perché uniti già adesso siamo in grado di competere con le aree più avanzate in Europa e a livello internazionale".

"Il turismo si conferma ancora una volta un settore strategico della nostra regione" aggiunge l'assessore regionale al Turismo, **Andrea Corsini**, fondamentale per la crescita economica e per il raggiungimento della piena occupazione. Continuiamo a lavorare per far crescere ulteriormente il settore, anche nelle aeree storicamente meno vocate e che oggi possono essere decisive per aumentare l'attrattività regionale perché ricche di eccellenze, di destinazioni e di prodotti con un forte profilo internazionale".

"Al turismo - sottolinea il presidente della Camera di commercio di Ferrara, **Paolo Govoni** - si deve un peso importante nella ricchezza prodotta nel nostro Paese, con forti ricadute dirette e indirette. Performance economiche nelle quali si possono



cogliere i segnali di un fermento turistico-culturale diffuso, che investe tutta la società e, per osmosi, l'economia. L'Italia in cammino che anima le pagine dello studio di Regione e Unioncamere Emilia-Romagna - conclude Govoni - non è da sola la soluzione ai mali antichi del Paese. Tuttavia proprio dal turismo, nostro più prezioso biglietto da visita nel mondo contemporaneo, si possono attingere le risorse necessarie per cavalcare la ripresa che oggi, con un certo ritardo, si affaccia finalmente anche nel nostro

Paese".

Otto mesi record

Il settore turistico chiude col segno più il periodo da gennaio ad agosto 2017. Con oltre 46 milioni, aumentano del 6,8% le presenze turistiche (erano 43,1 milioni nel 2016), mentre gli arrivi passano a 9,7 milioni, con una crescita dell'8% rispetto ai 9 milioni del 2016.

In particolare, la **Riviera** presenta un incremento del +7,5% degli arrivi e del +5,7% delle presenze. In crescita sia la componente nazionale (+7,2% gli arrivi e +4,9% le presenze) che quella internazionale (+9% gli arrivi e +8,7% le presenze), complici anche le condizioni meteo favorevoli. Per quanto riguarda i **mercati internazionali**, nel **periodo estivo** da maggio ad agosto, si rileva una crescita significativa dalla **Germania** (oltre il +15%), dalla **Russia** e dalla **Polonia** (+25% circa), dalla **Repubblica Ceca** (+18% circa).

Le **città d'arte e d'affari** incrementano dell'8% gli arrivi e del 12,7% le presenze. In crescita sia la clientela italiana (+7,6% degli arrivi e +12,1% delle presenze) che quella internazionale (+8,5% gli arrivi e +13,6% le presenze). L'**aeroporto Marconi** di Bologna è tra i protagonisti dell'ottimo **risultato internazionale** delle città della regione, con circa 5,5 milioni di passeggeri alla fine di agosto, in crescita del 6,8% sul 2016.

L'**Appennino emiliano-romagnolo**, condizionato a inizio anno dalle condizioni meteo sfavorevoli, presenta un bilancio invernale salvato parzialmente da una discreta seconda parte di stagione (febbraio e marzo). Positiva invece l'estate, grazie al bel tempo e il caldo, che ha spinto in quota numerosi turisti già dal mese di giugno. Complessivamente però il periodo gennaio-agosto si chiude positivamente per il comparto ricettivo appenninico, con una crescita del +8,7% degli arrivi e del +10,5% delle presenze. Aumentano sia i turisti italiani (+9,2% gli arrivi e +11,1% le presenze), che quelli internazionali (+6,1% gli arrivi e +8% le presenze), a conferma di una crescente attrattività del territorio in chiave ambientale-naturale e sportiva.

Per quanto riguarda l'**offerta termale**, in aumento gli arrivi (+2,7%), in calo le presenze nelle strutture ricettive (-2,4%), risultati in linea con quelli di tutte le città termali d'Italia dove tengono o aumentano i curandi a fronte di una contrazione dei turisti.

Infine, il comparto delle "**Altre località**" registra un ottimo incremento sia degli arrivi (+11,9%) che delle presenze (+13,9%) nelle strutture ricettive. In crescita sia gli italiani (+13,4% gli arrivi e +13,5% le presenze), che gli ospiti internazionali (+8,9% di arrivi e +14,9% di presenze).

16,2 miliardi di valore aggiunto

La ricerca, il cui titolo è un omaggio alle città invisibili di Calvino, è stata realizzata dal Centro studi e ricerche di Unioncamere Emilia-Romagna (promossa dall'Osservatorio regionale sul turismo di Regione e Unioncamere). La prima parte si concentra sull'analisi del modello di sviluppo, mentre le parti successive esaminano l'industria turistica italiana, tra numeri e riflessioni, partendo dal confronto internazionale per arrivare alle economie locali. In particolare, un capitolo è dedicato alla misurazione dell'incidenza dell'industria turistica nelle province e regioni italiane proponendo un'analisi realizzata con una metodologia innovativa che, attraverso l'incrocio di più fonti informative inerenti l'offerta e la domanda turistica diretta ed indiretta, fornisce una stima del valore aggiunto turistico locale e, per aggregazione, del dato nazionale.

Emerge quindi che in **Emilia-Romagna il valore aggiunto turistico risulta pari a 16,2 miliardi di euro, l'11,8% di quello regionale**.

Il valore aggiunto diretto è di 8,8 miliardi, equivalente al 6,4 per cento del valore aggiunto complessivo; ogni cento euro di valore aggiunto diretto se ne aggiungono altri 84 da attività indirette. **Gli addetti superano le 220mila unità (13,5 per cento del totale), le imprese sono 55mila (13,5 per cento)**.

La città maggiormente turistica in termini di valore aggiunto provinciale è **Rimini** (28%), seguita da **Ravenna** (23%), **Forlì-Cesena** (17,9%), **Ferrara** (15,6%) e **Bologna** (8,5%). Lungo la via Emilia, dove è più forte e prevale il radicamento industriale dei territori, si prosegue con **Parma** (6,2%), a **Reggio Emilia** (3,4%), **Modena** (4,2%) e **Piacenza** (4,8%).

#viabilità #Ponte #Casalmaggiore #Colorno

Ponte di Casalmaggiore. Emergono nuovi danni ai travi



Ponte di Casalmaggiore: accelerati i lavori di verifica. Stanno emergendo ulteriori danni sulle travi. Lo ha spiegato il Dirigente del servizio viabilità della Provincia di Parma dott. Annoni, nel corso del Consiglio provinciale di stamattina.

All'esame il potenziamento dei servizi pubblici per rispondere ai bisogni dei pendolari. Domani alle 10 Frittelli e Canova incontrano il Prefetto.

Parma, 25 settembre 2017 – Stanno proseguendo con la massima alacrità i lavori di verifica sul **Ponte sul Po di Casalmaggiore**, su cui è tuttora interrotto il traffico.

Lo ha spiegato il Dirigente del servizio viabilità della Provincia di Parma dott. **Gabriele Annoni**, nel corso del **Consiglio provinciale** che si è svolto stamattina in Piazza della Pace, a Parma.

Per velocizzare gli esami sulle travi, sono stati **aumentati i cestelli all'opera**, con il corrispondente aumento dei costi; tali costi sono tutti a carico della Provincia di Parma, visto che la Provincia di Cremona non è riuscita finora ad approvare il Bilancio preventivo 2017 e quindi non può più deliberare interventi di somma urgenza.

I tempi preventivati per le verifiche (pari a un mese) verranno rispettati, purtroppo però dalle analisi in corso stanno emergendo **ulteriori danni** sulle travi "sospettate".

Si conferma che il problema al ponte comporterà costi di ripristino molto elevati.

Intanto prosegue l'attività delle istituzioni, Province di Parma e Cremona e Regioni Emilia – Romagna e Lombardia, che **venerdì scorso** si sono riunite per trovare risposte ai problemi più urgenti.

Per la Provincia di Parma hanno partecipato la Delegata e Sindaca di Colorno **Michela Canova** e il dott. **Fusco** del Servizio Trasporti.

#marketing #Turismo #Feltrinelli

Marketing turistico e l'online. Il 4 ottobre da Feltrinelli, workshop con l'autore



Il 4 ottobre al Megastore La Feltrinelli si parlerà di Marketing Turistico. Il workshop, aperto a tutti, vedrà la presentazione del Libro "marketing turistico. rendi visibile la struttura ricettiva online". Nell'occasione gli operatori di settore e i professionisti della comunicazione potranno confrontarsi con **Alex Alessandrini**, autore del libro, esperto in marketing turistico.

Di cosa parla "Marketing Turistico. Rendi visibile la tua struttura ricettiva online".

Per far fronte alle esigenze dei pendolari si è valutata la situazione del trasporto su ferro: la tratta ferroviaria Parma – Piadena, della Trenord (Regione Lombardia) è fatiscente, i treni mancano e arrivano in ritardo, le stazioni sono in rovina.

Si è considerata l'ipotesi di un potenziamento, ma poiché il materiale rotabile è completamente obsoleto, sarà molto difficile trovare sul mercato altre carrozze per aumentare le corse. Tiper (Regione Emilia – Romagna) verificherà se ci fossero nei suoi depositi carrozze di questo tipo, per metterle eventualmente a disposizione di Trenord.

Ma l'aumento delle corse potrebbe rivelarsi inutile, poiché si tratta di una linea secondaria, che deve dare la precedenza alle altre linee, quindi è sufficiente che ci sia un piccolo ritardo per annullare già oggi le corse, e con corse aggiuntive la situazione non potrebbe migliorare.

Ogni altro potenziamento della linea ferroviaria, per la vetustà dell'impianto, sarà quasi impossibile in tempi brevi.

E' stata anche sensibilizzata Smtip per valutare eventuali potenziamenti del trasporto pubblico su gomma, in particolare per comprendere se vi sia la possibilità di trasportare i dipendenti delle aziende locali dalle stazioni ferroviarie alle aziende (che in molti casi sono molto distanti dalle fermate attuali).

Smtip ha chiesto ulteriori dati sui possibili utenti prima di fornire risposte in merito.

Continuano, infine, le esplorazioni sulle altre ipotesi, in primis il ponte di barche, per cui la Provincia di Parma ha contattato il Prefetto e il sindaco di Casalmaggiore ha scritto direttamente all'Esercito, per chiedere che il Genio pontieri si pronunci sulla fattibilità.

Domani, martedì 26 settembre, alle 10, il Presidente della Provincia Filippo **Frittelli** e Michela **Canova** avranno un incontro col **Prefetto di Parma** sul tema.

Non si tratta di un manuale tecnico sul marketing per hotel, b&b, resort o qualsiasi altra attività ricettiva. L'obiettivo è quello di proporre un manuale che affronta in modo semplice e diretto questo tema sempre più complesso e variegato.

A chi è rivolto questo libro di marketing per attività ricettive?

Il libro è pensato per albergatori, gestori di strutture ricettive, operatori del settore e chiunque abbia a che fare quotidianamente con lo straordinario mondo dell'accoglienza e della promozione turistica.

Appuntamento quindi per **MERCOLEDÌ 4 OTTOBRE ALLE 18,00 AL MEGASTORE LA FELTRINELLI** in Via Farini, 17 a Parma

Consorzio Agrario di Parma: primo bilancio della stagione cereali



La raccolta del mais 2017 ha giocato d'anticipo di una quindicina di giorni rispetto al 2016. Raccolto completato all'80%, delinea rese mediamente inferiori all'anno scorso di circa 20-25 quintali per ettaro.

PARMA - 25- 9-2017 - Un anticipo di quindici giorni, rispetto al 2016, ha caratterizzato la raccolta del mais 2017. L'operazione è iniziata il 16 agosto scorso, con gli ibridi precoci. Il prodotto era già secco in campo, ma non di ottima qualità. < Il mais – afferma **Giorgio Collina**, direttore del Consorzio Agrario di Parma -, in generale, ha subito fortemente gli effetti della siccità, in termini sia quantitativi sia qualitativi.

Mediamente sono andati bene solo i **mais irrigati abbondantemente** e, in particolare, con l'utilizzo di tecniche più innovative come la manichetta che permette un uso maggiormente razionale e continuativo dell'acqua, con abbondante risparmio della stessa>. Al momento, la trebbiatura risulta quasi ultimata. <Le rese – ha affermato **Andrea Rossi**, responsabile commercializzazione prodotti agricoli del Consorzio agrario di Parma – sono mediamente inferiori al 2016, di 20-25 quintali per ettaro. Si va dai 45-60 quintali/ha delle colture in asciutta o poco irrigate, agli 80-95 quintali di quelle irrigate regolarmente>. Secondo Rossi: <Quest'anno 4-5 irrigazioni sarebbero state necessarie. Restano da finire di raccogliere i campi irrigati <a goccia> (micro.irrigazione di precisione), che attualmente appaiono in ottime condizioni. L'umidità media che si riscontra nei centri di stoccaggio è circa del 18%, a seguito del clima estivo siccitoso. Comunque, come sempre, i migliori risultati qualitativi si sono ottenuti

trebbiando fra il 25% e il 28% di umidità>. Come prevedibile e, di fatto, previsto anche dall'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, la campagna del mais era a rischio di contaminazione da aflatossine. "Analizzando ogni carico in entrata – afferma Rossi al proposito – si è

potuto suddividere il prodotto migliore da quello che avrà bisogno di ulteriori puliture o sarà da avviare a produzioni di non alimentari come per esempio quello destinato alla produzione di energia elettrica".

Nel frattempo è in corso anche la raccolta della **soia**, con rese particolarmente oscillanti a seconda dei casi : dai 15 ai 45 quintali per ettaro. Oltre che del sorgo che, essendo più tollerante allo stress idrico sta producendo mediamente 65 quintali per ettaro di granella di buona qualità. Per il girasole, si può parlare di superfici in aumento, pur rimanendo una coltura di nicchia, che quest'anno non sembra aver trovato in ogni caso le migliori condizioni ideali per esprimere tutte le sue potenzialità produttive. Sul fronte dei prezzi, Rossi ha concluso che <l'abbondanza di prodotto estero mantiene, per ora, bassi i prezzi anche in Italia, nonostante la scarsità dei nostri raccolti. Oggi una tonnellata di mais vale per l'agricoltore poco più di 160 euro>. In quest'ottica di mercato globale lo sforzo collettivo delle nostre imprese agricole di restare, competitive cercando migliori soluzioni qualitative nella produzione complessiva dei cereali, meriterebbe senza dubbio migliore premio e remunerazione.

(Fonte Consorzio Agrario di Parma)

Sisma 2012. Fondi aperti anche per il settore agricolo.



Area del sisma. Fondi per la sicurezza, le imprese hanno tempo fino al 16 ottobre per il bando Inail.

Domani, martedì 26 settembre un seminario a Carpi per fare il punto sul provvedimento con associazioni di categoria, ordini professionali.

La misura è aperta anche alle aziende del settore agricolo e agroalimentare.

A oggi concessi contributi per oltre 43 milioni di euro a 1.231 imprese

Bologna – C'è ancora tempo **fino al prossimo 16 ottobre** per accedere ai contributi del quinto bando del fondo Inail. Possono partecipare imprese con sede nell'area del sisma del 20 e 29 maggio 2012, che presentino carenze strutturali nei capannoni e per le quali occorra aumentare la sicurezza. Il bando, per la prima volta, è aperto anche alle imprese del settore agricolo e agroalimentare.

Le richieste debbono essere inoltrate tramite la piattaforma Sfinge.

Per approfondire le opportunità del bando Inail, avviato dal presidente della Regione Emilia-Romagna e commissario delegato alla Ricostruzione **Stefano Bonaccini** con l'ordinanza 13/2017, martedì 26 settembre a Carpi (auditorium biblioteca "Loria" in via

Rodolfo Pio, 1) alle ore 15,30, si terrà un seminario tecnico che si inserisce nel quadro della consueta attività di informazione aperta a tutti i soggetti coinvolti nella ricostruzione post-sisma (progettisti, associazioni di categoria, ordini professionali e imprese).

Sulla dotazione messa a disposizione da Inail, a oggi si sono registrate quasi 1.600 domande, mentre sono stati già concessi contributi per oltre 43 milioni di euro a 1.231 imprese.

(Fonte Regione Emilia Romagna)

Salmone o non Salmone, questo è il problema!

Affermazioni contrastanti, addirittura estreme, sulla qualità dei Salmoni allevati. Le fake news invadono sempre più il campo dell'alimentare e della salute con articoli talmente efficaci da risultare quasi impossibile la smentita.

Il caso del salmone ne è una prova allarmante.

di Lamberto Colla - Parma 28 settembre 2017 - Ormai sono all'ordine del giorno le notizie allarmanti su quello o quell'altro prodotto alimentare. La moda del "senza" (senza lattosio, senza glutine, senza olio di palma, senza zucchero, senza ...) sta pian piano traslocando dai elementi di base a addirittura il prodotto commestibile. Non passerà tanto tempo che non avremo che da mangiare veramente solo cavallette, sino a quando si scoprirà che contengono una sostanza tossica capace di avvelenare un uomo di 80 chili in soli 120 anni.

Comunque, a parte quest'ultima frivolezza, negli ultimi giorni, in particolare sui principali social media, è tornata alla ribalta la notizia della pericolosità del Salmone d'allevamento: "[10 buone ragioni per cui non mangiamo salmone](#)".

Riprendendo un articolo dell'autorevole **SLOW FOOD** del febbraio 2014, la campagna contro il Salmone Norvegese si è fatta più intensa e addirittura macabra, in grado quindi di suonare le corde più sensibili di ciascuno di noi. Salmoni che vivono la loro vita negli escrementi e alimentati con mangimi contenenti elementi altamente dannosi. Consigli a non consumare assolutamente il Salmone soprattutto alle donne gravide, pena la probabile messa al mondo di un neonato con forti deficienze nel cervello. Pare addirittura che "la dottoressa **Anne-Lise Bjørke Monsen** ha rischiato la sua carriera per aver divulgato questa informazione".

Da un lato quindi l'autorevolezza di Slow Food, dall'altro quella del cacciatore di "balle cosmiche" "[BUTAC.IT](#)" che, al riguardo, nel settembre 2016, smonta punto per punto le tesi così ben confezionate, citando persino le smentite dichiarazioni emanate dall'Ateneo americano al quale apparteneva lo stesso **prof. David O. Carpenter**, dalle cui ricerche tutto ebbe inizio (consigliamo la [lettura](#)).

L'ultima citazione di Butac.it è sulle dichiarazioni del dott. **Henrik Stenwig** (direttore dell'ambiente e del settore veterinario della Norwegian Seafood federation di Oslo) secondo il quale il



salmone d'allevamento norvegese non viene da allevamenti intensivi, perché in Norvegia non ce ne sono. Ogni azienda che alleva salmoni deve avere determinate caratteristiche, ed è sottoposta a verifiche per avere le autorizzazioni, e da qui **una per una smonta tutte le accuse** riportate da TzeTze e SlowFood.

Infine, è di poche ore fa, che l'EFSA è intervenuta sulla questione del "**Salmone Pallido**". Il salmone d'allevamento "taroccato" con sostanze chimiche per colorarne la carne di rosa per il quale l'Autorità europea per la sicurezza alimentare ha escluso problemi per la salute. "Tra le principali caratteristiche che contribuiscono al suo successo - sottolinea **Giovanni D'Agata** dello [Sportello dei Diritti](#), oltre al tipico gusto, vi è senz'altro il tipico colore rosa-arancio della sua carne, che tutti diamo per scontato sia frutto sempre e solo della natura e della sua alimentazione. La realtà, purtroppo, è che nella gran parte dei salmoni di allevamento, la colorazione dipende da una sostanza chimica che viene aggiunta nel mangime. È ciò è determinato dalla provenienza dei pesci: i salmoni selvatici sono naturalmente rosa poiché si nutrono di gamberetti e altri crostacei, ma sul mercato sono la parte minore (meno di 500'000 tonnellate in tutto il mondo e provenienti soprattutto dell'Alaska). La maggioranza, infatti, proviene dagli allevamenti, concentrati in Norvegia, Cile, Scozia e pochi altri paesi. Il salmone di questo tipo si nutre principalmente di farina di pesce, olio di pesce e altre sostanze (non gamberetti). Di conseguenza dovrebbe avere una carne bianca o grigia. Gli studi di marketing, però, hanno dimostrato che questa versione "pallida" non attrae, o che comunque i consumatori non sarebbero disposti a spendere molto per acquistarlo. Per ovviare a questo problema è intervenuta l'industria farmaceutica, che è riuscita a ricreare in laboratorio il colorante, chiamato astaxantina (dal greco "astacus", granchio). La prima azienda a commercializzare questa sostanza col nome di Carophyll Pink è stata la Roche, in Svizzera, ma dal 2003 la produzione è stata ceduta alla olandese DSM. Sul mercato c'è anche il Lucantin prodotto dalla tedesca BASF. Molti si sono chiesti, quindi, se questo componente sia sicuro per la salute dei consumatori. Per l'Autorità europea per la

sicurezza alimentare (EFSA) non sussiste alcun problema. Il tossicologo **Gabriele Aquilina** - che assieme a un team di esperti è stato incaricato di valutare gli effetti dell'**astaxantina** - ha sottolineato che "gli studi non hanno evidenziato alcun rischio per la salute umana". Senza l'aggiunta di astaxantina la carne sarebbe pallida ([www.dsm.com](#)).

Sul metodo di valutazione, però, c'è più di un aspetto che merita attenzione. **La prassi, infatti, vuole che sia la stessa azienda ad incaricare e finanziare un laboratorio per esaminare l'eventuale tossicità del suo prodotto**. Ed è su queste analisi che poi si basa la valutazione degli esperti EFSA. Come si fa, dunque, ad essere certi dell'oggettività di questi esami? Secondo **Aquilina**, le regole stringenti sulla tracciabilità delle sperimentazioni rappresentano una garanzia: se il laboratorio commettesse delle irregolarità, verrebbe depennato dalla lista dei centri accreditati. Resta da chiarire, però, il motivo per cui l'EFSA preferisce non rendere noto il nome del laboratorio. Anche la filiera produttiva del salmone non è sempre trasparente al 100%. Nella maggior parte dei casi, sulle confezioni viene indicato solo il paese di provenienza, ma non il singolo produttore. In Svizzera, per esempio, in un'inchiesta giornalistica appositamente dedicata è stato chiesto a tre dei principali gruppi della grande distribuzione elvetica d'indicare la provenienza esatta dei salmoni: Coop "per ragioni di concorrenza non fornisce il nome dell'allevamento", così pure Migros ("il nome del singolo produttore non viene comunicato"), mentre solo Manor ha dichiarato di lavorare con un solo allevatore scozzese, "Loch Duart", che non fa uso di astaxantina sintetica."

Insomma, concludendo, poche le certezze e molto contrastanti tra di loro. Tra norme poco precise e centri di ricerca non sempre in grado di garantire l'equidistanza dal problema, resta in capo al **buon senso del consumatore la decisione d'acquisto** e di consumo di un determinato prodotto che, come è il caso del Salmone, garantirebbe all'organismo importanti elementi nutrizionali (omega 3 ad esempio) oltre al piacevole e raffinato gusto.

Per ora ad averla vinta, almeno in termini di presenza sul web, è l'informazione negativa!



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Niente di scontato. In attesa degli aggiornamenti di USDA.

Se c'erano moderate speranze che il mercato potesse avere intrapreso una strada, ecco arrivare la smentita. Leggero rafforzamento del Dollaro.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. Niente di scontato. In attesa degli aggiornamenti di USDA.

Se c'erano moderate speranze che il mercato potesse avere intrapreso una strada, ecco arrivare la smentita. Leggero rafforzamento del Dollaro.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano 27 settembre 2017 -.

Tra alti e bassi, il mercato si è infine riposizionato ai valori precedenti la pubblicazione degli ultimi dati USDA del 12/09:

SEMI nov 965,4 (+2) gen 976,2 (+2,2) mar 985,4 (+2)

FARINA oct 308,8 (0) dic 313,3 (+0,2) gen 315,5 (+0,2)

OLIO oct 33,02 (-0,21) dic 33,22 (-0,23) gen 33,39 (-0,23)

CORN dic 354 (+1,6) mar 366,6 (+1,4) mag 375,6 (+2)

GRANO dic 461,4(+7,6) mar 480,6 (+7,2) mag 493,4 (+6,4)

Staremo a vedere come reagiranno i mercati all'indomani dei dati che seguiranno la pubblicazione dell'USDA del 28 settembre dove verranno esposti gli aggiornamenti delle produzioni e giacenze statunitensi di grano al 1 settembre.

Per quanto riguarda il mercato **interno domestico** ancora ben poco da segnalare. I consumi restano molto contenuti, come del resto lo confermano i prezzi: la stabilità dei grani, il calo del granoturco, mentre invece continua il recupero dei cruscami di grano, dovuto alle esportazioni dei pellets. Rincarà l'orzo, che mantiene questo trend da qualche settimana, le farine di soya hanno segnato leggeri recuperi. Si è iniziato a quotare il seme di soya nazionale.

Difficile fare previsioni, più facile operare a breve medio termine e valutare il costo futuro sui singoli prodotti, in base alla trasformazione in latte, carne, uova e farine.

Il mercato da mesi sta attraversando una fase di stagnazione e, salvo imprevedibili fattori esterni, esistono pochi spazi per

scendere e non trova, per ora, la forza di salire. In forza della limitazione del mercato nazionale gli scambi restano a livello locale e i principali riferimenti restano quelli dei consumi, specie per quei prodotti che e non possiedono un indirizzo provenire dai mercati a termine.

Nota stonata il perseverare delle difficoltà di logistica sia su gomma che su rotaia.

Il mercato delle **bioenergie** continua a orientarsi verso il mais inquinato da B1, riuscendo a assorbire gran parte di uno stock posta sotto vincolo sanitario sito in Piemonte, peraltro acquistabile direttamente solo da impianti di Biodigestione. (merce raccolto 2016). A questa opportunità si è aggiunta la disponibilità di farine e scarti di essiccatoio.

Indicatori internazionali 27 settembre 2017

L'Indice dei **noli** è a 1470 punti, il **petrolio** è attorno a 52,56 \$/bar e l'indice di **cambio** segna 1,177485.

(resta sempre informato sull'argomento consultando la nostra sezione [Agroalimentare](#))

Indicatori del 27 settembre 2017		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
1470	1,177485	52,56 \$/bar

(*) 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-



Froneri, chiesto l'apertura del tavolo di crisi. La nuova tegola caduta sull'occupazione parmense.

E' stato chiesta l'apertura di un tavolo di crisi regionale a seguito della decisione di licenziamento del personale della Froneri. Rimangiate dall'azienda le rassicurazioni di fine luglio.



di Virgilio Parma 28 settembre 2017 -

Dapprima fu "Tanara", la pionieristica impresa di gelati che osò sfidare, con successo, colossi come Alemagna, Motta e Algida. Nel 1976 divenne **Italgel**, poi **Nestlé** e infine, dallo scorso anno, **Froneri**, il colosso dei surgelati nato dalla collaborazione paritetica tra Nestlé e la britannica R&R, specialista del gelato.

Un gruppo da circa 2,45 miliardi di euro presente in 20 Paesi con 15.000 dipendenti che, obiettivamente, lasciava ben sperare per un futuro glorioso come glorioso è stato il passato di questa azienda che seppe inventare il "Concertino" e il "Tartufo" e che diede vita al prestigioso marchio "Antica Gelateria del Corso".

Invece, a meno di un anno dal lancio del nuovo colosso dei gelati e surgelati, **Froneri** ha deciso di chiudere lo stabilimento di Parma lasciando a casa ben 180 dipendenti e 70 stagionali.

Un fulmine a ciel sereno, ha squarciato il cielo di Parma

quando 48 ore fa è stato dato l'annuncio dei licenziamenti, in perfetto stile padronale.

Una decisione che ha colto di sorpresa anche i sindacati, che solo a fine luglio scorso avevano ricevuto la rassicurazione (scritta) che smentiva categoricamente l'ipotesi di chiusura, e lo stesso **Sindaco Federico Pizzarotti** che nell'occasione aveva ricevuto medesime rassicurazioni.

"È la prima volta che nel nostro territorio un'impresa si comporta senza alcun rispetto per le relazioni industriali e attuando comportamenti palesemente disonesti e ingannevoli." E' questo il commento di FAI, FLAI e UILA le tre sigle sindacali che hanno ricevuto mandato, dai dipendenti in stato di agitazione, "di intraprendere intraprendere ogni iniziativa utile ad ottenere l'annullamento della procedura di licenziamento collettivo e un vero confronto a 360 gradi che scongiuri la chiusura per evitare la perdita di così tanti posti di lavoro e l'impovertimento del tessuto industriale di Parma".

Nel frattempo è stato chiesta l'apertura di un **tavolo di crisi in Regione** mentre lo stato di agitazione proseguirà con il volantinaggio in centro Città previsto per sabato **30 settembre** e il **6 ottobre** un corteo di tutti i lavoratori di settore si concluderà davanti alla **Prefettura**.



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. a.r.l.

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

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva 01887110342

iscritta al registro imprese di Parma 24929

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

direttore responsabile lamberto colla





[Pasta Andalini](#)



Innovazione nella tradizione

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



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)

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

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

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



profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

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

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

Non filtrata, non pastorizzata.

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

Per contatti e informazioni:

FROG.NET

www.frognet.it -

mail: info@frognet.it

tel: 392.9511643



MariLU Amber

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

MariLU Blonde

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

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



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

q u a l i Chardonnay e Pinot Bianco e la



scrupolosa e lunga lavorazione. L'intensità paglierina del colore, reso brillante dalle ricchezza delle bollicine, una spuma intensa e persistente esprimono la raffinatezza di uno spumante che ha ricevuto importanti riconoscimenti ...

Parole, parole, parole ... **meglio degustare** la selezione di [StePa](#) offerta nello [SHOP](#) on line.

Con le **Card fedeltà** [Bronze](#), [Silver](#) e [Gold](#) avrete la possibilità di godere di ulteriori e fantastici sconti

