



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

SOMMARIO

Anno 16 - n° 40 8 ottobre 2017

1.1 EDITORIALE

Il rigurgito delle autonomie.

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseario. Precipita il latte spot

3.1 CEREALI E DINTORNI

Minori stock di corn rispetto alle previsioni

4.1 VINO E BIODIVERSITÀ

Scandiano, la "Spergola" ricomincia da qui.

6.1 BONIFICA / NOMINE

Si è insediato il nuovo direttore del Consorzio di Bonifica Parmense

7.1 SICUREZZA ALIMENTARE

Taleggio Contaminato. Tre casi in un mese per la valsassinese Carozzi

7.2 SICUREZZA ALIMENTARE

Erba velenosa negli spinaci surgelati, scatta il richiamo del Ministero della Salute.

8.1 ALLARME PROSECCO BELGIO

Bottiglie di Prosecco italiano esplodono sugli scaffali

8.2 EVENTI -ANUGA

Mulino Alimentare Spa, presente all'ANUGA dal 7 all'11 ottobre.

9.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Il cambio condiziona i prezzi

10.1 IMPORT EXPORT

Ismea: import e export in crescita

11.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

12.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Il rigurgito delle autonomie.

E Brexit fu solo l'inizio. Se un risultato positivo si poteva riconoscere all'Europa Unita è la "pace" che si è instaurata nel vecchio continente. Le sopite spinte indipendentiste potrebbero invece riprendere forza, minando l'Europa e addirittura gli stessi Stati.

di Lamberto Colla Parma
08 ottobre 2017

Finalmente dopo due guerre mondiali sembrava che gli uomini avessero imparato la lezione dando vita a tutta una sequenza di accordi comuni che diedero, infine, vita all'Unione Europea. Vincitori e vinti tutti insieme per ricostruire e costruire un nuovo sistema economico e sociale fondato sui pilastri della solidarietà.

Anche quei conflitti interni ad alcuni Stati, che sembravano irrisolvibili, dall'IRA all'ETA, si sono sedati e le fazioni armate hanno deposto le armi accettando di negoziare i loro specifici interessi, attraverso la **dialettica politica**.

Era il 28 luglio 2005 quando **P'IRA**, (Irish Republican Army) l'Armata repubblicana irlandese, decise di abbandonare la lotta armata contro il governo della Gran Bretagna ordinando a tutti i suoi militanti di non svolgere più alcuna azione violenta e armata per perseguire i propri fini.

Nel 2011 **P'Eta** ha dichiarato il cessate il fuoco e da quel momento non ci sono più state azioni terroristiche. Dall'aprile del 2017 inoltre, in una lettera diffusa dalla BBC, l'ETA ha dichiarato il completo disarmo sottolineando comunque che *"il processo di disarmo è ancora in corso e può essere ancora compromesso dai nemici della pace"*.

E il problema sta proprio qui.

I fatti di Catalogna, dove si è tentato di votare il referendum per ottenere l'indipendenza dallo Stato spagnolo, associati a un più esteso malcontento tra i popoli europei, possono aver rianimato i diversi sentimenti autonomisti o indipendentisti, minando, questa volta in maniera irreversibile, gli instabili equilibri da poco ottenuti.

Tant'è che, a seguito della Brexit, è stata la volta della **Scozia** a manifestare la volontà di sganciarsi da sua maestà la Regina per aggregarsi, questa volta all'UE.

Anche l'Italia non vuole sottrarsi alla moda dell'autonomia. I cittadini di **Lombardia** e **Veneto** andranno alle urne, il prossimo 22 ottobre, chiamati a esprimersi sulla possibilità di realizzare un accordo con lo Stato allo scopo di chiedere maggiori poteri in un modo previsto dalla Costituzione italiana. Pochi giorni fa, infine, l'Assemblea Legislativa dell'**Emilia Romagna** [ha votato affinché](#) il Presidente Stefano Bonaccini abbia pieni poteri per negoziare con lo Stato Centrale una maggiore autonomia regionale.

Il rischio è che il voto in Lombardia e Veneto possa tornare a dare forza ai movimenti autonomisti e indipendentisti del nord Italia.

Insomma, l'unione dell'Europa è sempre meno vissuto come un fattore di forza bensì come elemento di debolezza, soprattutto per le regioni a maggior tasso di ricchezza (vedi Catalogna, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna).

Ora, se una falla dovesse aprirsi, l'UE si dissolverebbe come la neve al sole. E' giunto perciò il momento che la politica riprenda le redini degli Stati e dell'UE pensionando l'esercito di **UEmanoidi**, i freddi e asettici burocrati che hanno preso pieni poteri condizionando fortemente le politiche dei paesi membri, riuscendo nell'impresa, quasi impossibile, di allontanare i popoli dall'UE. Quell'unione tanto desiderata e finalmente festeggiata con l'introduzione definitiva della moneta unica, il capodanno dell'Euro l'1 gennaio 2002. L'euro scetticismo in quel momento si era sopito sovrastato dalle speranze di miglioramenti.

L'indebolimento politico della Merkel, a seguito delle recenti elezioni tedesche, potrebbe aprire spazi per riprendere una conduzione collettiva e politica dell'UE, magari ripristinando anche gli antichi valori che furono i fondamenti originali, e dove l'Italia e la Francia potrebbero tornare ad assumere un ruolo di maggior peso sulle questioni del "sud europa" e sulla stabilità politica del mediterraneo.



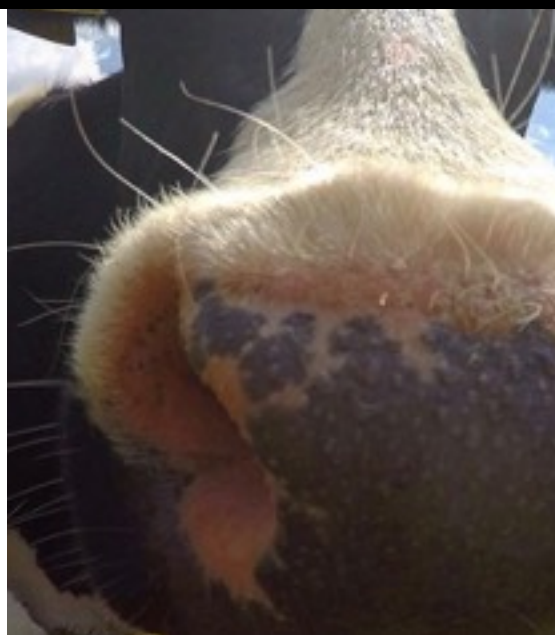
-----&-----

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

LATTIERO CASEARIO

Parmigiano e Padano sempre stabili. Il prezzo del burro non subisce variazioni, mentre cedono crema e panna. Deciso crollo del latte spot con particolare riguardo allo scremato pastorizzato estero.

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.

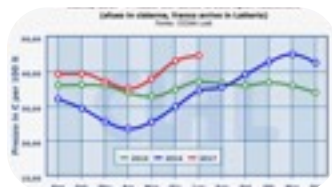


Lattiero Caseario

Lattiero caseario. Precipita il latte spot

Parmigiano e Padano sempre stabili. Il prezzo del burro non subisce variazioni, mentre cedono crema e panna. Deciso crollo del latte spot con particolare riguardo allo scremato pastorizzato estero.

di Virgilio Parma 03 ottobre 2017 -



LATTE SPOT Nuovo e sensibile arretramento del latte spot. Il latte crudo spot nazionale cede l'1,71% e il prezzo si adagia tra 43,82 e 44,85€/100 litri di latte. Analoga perdita per il latte intero pastorizzato spot estero (43,85-44,85 €/100 litri latte). Precipita il valore del latte scremato pastorizzato spot estero che crolla dello -8,82% toccando quota 15,53 e 16,56€/100 litri di latte.



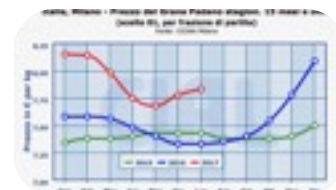
BURRO E PANNA Sono 5 le settimane che vedono inalterati i listini del burro milanese. listini del burro registrati alla borsa milanese. in flessione negativa invece la crema e la panna a uso alimentare. Nessuna variazione nei listini della Crema e della Panna alle rispettive borse di Milano e Verona. Ancora ancorato a 4,50€/kg. lo zangolato emiliano.

Borsa di Milano 03 ottobre: (=)
 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):
 3,18 €/Kg (-)
 MARGARINA Settembre 2017: 1,07 -1,13€/kg
 (=)

Borsa Verona 03 ottobre: (=)
 PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 3,10 - 3,20
 €/Kg (-)

Borsa di Parma 30 settembre 2017 (=)
 BURRO ZANGOLATO: 4,50 €/Kg

Borsa di Reggio Emilia 3 ottobre 2017 (=)
 BURRO ZANGOLATO: 4,50 - 4,50 €/kg



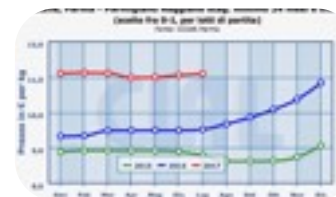
GRANA PADANO 2/10/2017 -

Nessuna variazione registrata alla borsa milanese per quanto concerne formaggio DOP 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 (=)

P A R M I G I A N O
REGGIANO 30/09/2017 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

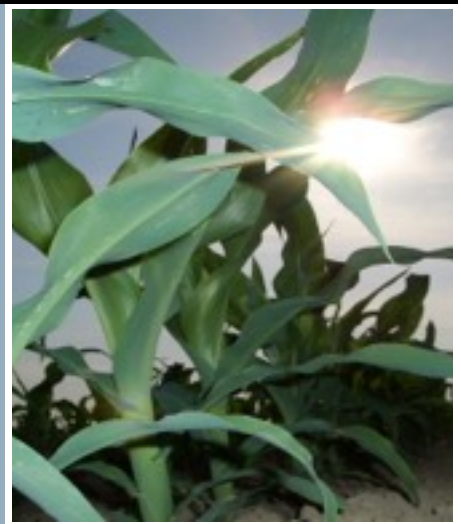


MERCATO CEREALI

Minori stock di corn rispetto alle previsioni

Ancora smentite. I dati pubblicati dall'USDA hanno generato nuove reazioni contrastanti rispetto alle attese e la stabilità dei mercati non si è ancora palesata.

Mario Boggini - Oficina Commerciale Commodities srl



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. Minori stock di corn rispetto alle previsioni.

Ancora smentite. I dati pubblicati dall'USDA hanno generato nuove reazioni contrastanti rispetto alle attese e la stabilità dei mercati non si è ancora palesata.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano 2 ottobre 2017 -

Il mercato ha voluto smentire l'ultima affermazione "sembra aver ritrovato una via di recupero" e tra alti e bassi è tornato a valori pre 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)

questo scrivevamo il 28/09 poi sono arrivati i dati USDA del **30/09** ed ecco le chiusure:

SEMI nov 968,2 (+8,6) gen 978,4 (+8,2) mar 987,6 (+8,2)

FARINA oct 311,5 (+4,7) dic 315,8 (+4,3) gen 317,8 (+4,2)

OLIO oct 32,57 (-0,02) dic 33,82 (0) gen 32,99 (-0,01)

CORN dic 355,2 (+2,6) mar 367,6 (+2,4) mag 376,2 (+2,4)

GRANO dic 448, 2 (-6,6) mar 466,4 (-7,6) mag 479,2 (-0,01)

E siamo di nuovo da capo. L'USDA di venerdì segnala che al 01/09 si registrano **meno stock** del previsto di corn, e del seme di soya, motivando perciò un effetto rialzista, mentre la produzione di grano USA sarebbe più alta del previsto stimolando, al contrario, una tendenza ribassista.

A fronte di quanto sopra riportato seguono i prezzi delle farine di soya franco partenza porto di Ravenna:

sul disponibile 308 per la 44% e 319 per la 46,50%, e così anche per l'ottobre dicembre, mentre sul 2018 si registrano 315 per la 44% e 324 per la 46,50%, senza storia gli altri proteici, colza 210-215 partenza, girasole alto proteico 175, e quello basso a 120.

Per quanto riguarda il **mercato interno domestico**

ancora poco da segnalare, i consumi sono sempre a bassi livelli che comporta: stabilità dei grani; calo del granoturco; recupero dei cruscamì di grano. Rincarare invece l'orzo che conferma questo trend da diverse settimane. Il seme di soya nazionale, partito da prezzi più elevati di quanto ipotizzato, dovrà scontare nuove quotazioni a regime di raccolta..

Il mercato è da mesi che si trova in questa fase di stagnazione e, a meno di fenomeni esterni non prevedibili, trova poco spazio per scendere ma non trova per ora la forza di salire.

Continuano le difficoltà di **logistica** da settimane, sia su gomma che su treno. Il mercato delle **bioenergie** continua ad apprezzare il mais inquinato da B1, tant'è che è riuscito a assorbire gran parte di uno stock posta sotto vincolo sanitario sito in Piemonte e cedibile solo a impianti di Biodigestione. (merce raccolto 2016). A questa si è aggiunta la disponibilità di farine e di scarti da essiccatoio.

Indicatori internazionali 2 ottobre 2017

L'indice dei **noli** è in costante ascesa, oggi è 1356 punti, il **petrolio** è attorno a 51,5 \$/bar e l'indice di **cambio** segna 1,1743.

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

Indicatori del 2 ottobre 2017		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
1356	1,1743	51,5 \$/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.



Scandiano, la “Spergola” ricomincia da qui.



“Il vino è la poesia della terra” (Mario Soldati).

Il vino è un fortissimo elemento identitario di un territorio e la “Spergola” è destinato a diventare il marchio di Scandiano e dintorni. Il progetto di valorizzazione e diffusione del vitigno impostato dalla “Compagnia della Spergola” affiancata dall’AIS di Reggio Emilia.

di Lamberto Colla. Scandiano (RE), 30 settembre 2017 - La straordinaria biodiversità, che ancora oggi contraddistingue il Bel Paese, è frutto degli innumerevoli “*confini*” che hanno contraddistinto il territorio sino alla unità d’Italia. Man mano che vengono abbattute le barriere è inevitabile assistere alla perdita di biotipi. Per questa ragione il professor **Attilio Scienza** dell’Università Sacro Cuore di Piacenza, conclude i lavori della mattinata invitando la “Compagnia della Spergola” a “circoscrivere la zona di produzione” e relegare il nome del prestigioso vitigno ai soli ed esclusivi produttori del territorio, di cui la Spergola ne è elemento distintivo.

Anche se non esplicitamente indicata come “Spergola”, è sin dai tempi di Matilde di Canossa (1045) che della straordinaria piacevolezza del vino fa la sua comparsa negli scritti e nella lista dei doni a personaggi illustri, tant’è che la granduchessa ne fece dono al Papa Gregorio VII. Molti i casi riportati, in una ricca sequenza temporale, da **Marco Gherpelli** (AIS), seppure la prima vera attribuzione della Spergola al territorio scandianese risale al 1805 per opera dell’autorevole agronomo reggiano **Filippo RE**. Ma occorre attendere il 2014, in forza dell’analisi genomica condotta dalla dottoressa **Marisa Fontana**, per registrare con sicurezza l’autonoma identità della Spergola, il cui nome era stato, erroneamente, considerato un sinonimo per indicare l’uva pellegrina.

Il convegno di Scandiano, organizzato dall’AIS (**Associazione Italiana Sommelier**) di Reggio Emilia lo scorso 30 settembre, ha segnato il primo traguardo di un lavoro iniziato molti anni prima, come ha perfettamente sottolineato il delegato locale, **Gaetano Palombella** introducendo i lavori, ma anche il punto di partenza per raggiungere ben più numerosi e gratificanti obiettivi; primo fra tutti la DOCG e quindi la conquista anche dei mercati internazionali, senza escludere lo sviluppo territoriale connesso al turismo eno-gastronomico.

“Terroir è l’armonia esistente tra una pianta, un terreno, un clima, una cultura” (Claude Papin - Lyon) e lo scandianese, comprendente con tale termine anche i comuni limitrofi, è il *terroir* della spergola come lo testimonia la cospicua presenza di **vigneti storici** (da 40 a 100 anni di vita), presenti sul territorio,



come è stato documentato da **Flavio Spotti** nel suo dettagliato intervento.

115 ettari di vigneti, in costante ascesa, allevati con passione dai **veri custodi di un territorio** e della cultura ancestrale, gli agricoltori. E agricoltori, nello specifico produttori di vino, sono gli otto componenti della **“Compagnia della Spergola”** che hanno deciso di intraprendere, con coraggio, passione e competenze, l’avventura di restaurare e rilanciare, in chiave moderna, l’antico vitigno.

A presentare le otto aziende agricole della “Compagnia” sono stati **Chiara Fontesini, Andrea Bertolani** e **Stefano Oleari** che si sono suddivisi l’illustrazione dei soci e colleghi, a dimostrazione di un affiatamento perfetto e di una omogenea condivisione di intenti.

Le aziende agricole della Compagnia della Spergola:

1. Azienda agricola Cantina Fantesini www.cantinafantesini.it
2. Azienda agricola reggiana www.aziendaagricolareggiana.com
3. Azienda Viticola Alfredo Bertolani www.bertolaniafredo.it
4. Cantina Collequercia www.collequercia.com
5. Cantina Puianello e Coviolo www.cantinapuianello.it
6. Casale viticoltori www.casalivini.it
7. Società Agricola Aljano www.aljano.it
8. Società cooperativa Emiliawine www.emiliawine.eu

Il convegno, armonicamente guidato dal giornalista **Gianni Montanari**, ha visto la partecipazione del Sindaco di Scandiano **Alessio Mammi**, intervenuto anche in rappresentanza degli amministratori, presenti in sala, dei comuni di Quattrocastella, Bibbiano e Albinea e della Provincia di Reggio Emilia che ha patrocinato l’evento.

Infine, gli **esperti sommelier dell’AIS**, hanno illustrato le caratteristiche dei diversi vini realizzati in zona, aprendo di fatto la sezione di degustazione offerta al numeroso e qualificato pubblico intervenuto.

SPERGOLA

Descrizione e note gustative

La spergola si presenta con una elevata variabilità dal punto di vista morfologico,

tanto che se ne distinguono diversi biotipi (vedi Bondi, 2009). Di seguito si vanno pertanto a descrivere il tipo iscritto al Registro nazionale delle varietà di vite, che vede una foglia di taglia media, cuneiforme (o pentagonale), trilobata o intera. La pagina superiore presenta nervature verdi, con alcuni peli corti in cui le nervature principali sono setolose, mentre il tomento diviene languinoso fra le nervature. I denti sono irregolari e a margini convessi con base larga, mantenendo il picciolo verde con sfumature rosate.

Il grappolo è di media grandezza, con forma cilindrico o piramidale, appena tozzo e di lunghezza medio-lungo (siamo sui 16-17 cm), spesso alato (con 2 ali ben definite) ma tendenzialmente compatto. Il peduncolo è visibile, corto e lignificato, mentre l'acino mantiene una forma sferoidale, leggermente schiacciato, con ombelico persistente, corto, medio-piccolo (dal peso medio 2 grammi). La buccia è pruinosa, mantenendo un chiaro colore verde-giallastro.

Caratteristiche agronomiche

Vitigno vigoroso, dalla produzione buona e costante che predilige climi e suoli delle aree pedocollinari e collinari. E' una pianta mediamente sensibile all'oidio, agli effetti della botrite e marciumi acidi. La sua maturazione ottimale è da riferire alla seconda decade di Settembre, con una raccolta che può essere anticipata per ottenere ottime basi spumanti data la buona acidità di cui questa uva è dotata.



Caratteristiche enologiche

Produce un vino giallo paglierino più o meno intenso, dai profumi caratterizzanti e persistenti, gradevolmente aromatici con sentori floreali più evidenti nella versione dolce. Al gusto è gradevolmente sapido, note iodate e fresche che introducono ad una struttura di giusto corpo, con buona armonia, capace di variare dal dolce al secco, passando per le varie tipologie frizzante fino al metodo classico, mantenendo una inconfondibile lieve nota acidula che lo accompagna nel succoso finale.

La Compagnia della Spergola

Le uve spergola sono utilizzate per la produzione di vini fermi, spumanti, vini passiti e liquorosi. Il vitigno Spergola ha profumi persistenti con gradevoli note aromatiche come detto a più riprese, che regalano piacevolissimi sentori floreali più decisi nelle tipologie vino dolce. Il gusto regala una buona sapidità e ottima freschezza con

struttura media ed armonica regalando l'inconfondibile nota acidula che fa da cornice fino al finale di bocca. Queste uve sono prodotte nei Comuni di Scandiano e limitrofi con minimo un 85% "Colli Scandiano e di Canossa DOC Bianco" nelle tipologie classico, frizzante e spumante ed in misura 100% presente per identificare la DOC "Spergola" nelle tipologie spumante frizzante e passito.

Ad oggi la Spergola occupa 115 ettari nella provincia di Reggio Emilia pari all'1,27 % di tutta la superficie vitata rappresentando in modo evidente la seconda varietà a bacca bianca per importanza che viene coltivata nella fascia centro collinare vicino Scandiano.

Per tale ragione si è pensato alla creazione di un Gruppo coeso di Aziende che potessero valorizzarla a pieno ricreando una sana identificazione del territorio a vantaggio della cultura e della diffusione di questo grande e storico vitigno, ed ecco nascere il progetto : Compagnia della Spergola.

Obiettivi

La riscoperta del vitigno spergola vuole far accrescere la consapevolezza nella grande duttilità di questo vitigno e nella capacità del territorio di poter rappresentare al meglio la cultura enologica favorendo tutti gli attori coinvolti nella ricerca di un prodotto di qualità

assoluta e che può ben figurare nelle cucine più raffinate ed accostarsi facilmente ad abbinamenti sempre ricercati e creativi.

Le aziende agricole della Compagnia della Spergola:

1. Azienda agricola Cantina Fantisini www.cantinafantesini.it
2. Azienda agricola reggiana www.aziendaagricolareggiana.com
3. Azienda Viticola Alfredo Bertolani www.bertolaniafredo.it
4. Cantina Collequercia www.collequercia.com
5. Cantina Puianello e Coviolo www.cantinapuianello.it
6. Casale viticoltori www.casalivini.it
7. Società Agricola Aljano www.aljano.it

#Bonifica #Ambiente #Acqua #Parma

Si è insediato il nuovo direttore del Consorzio di Bonifica Parmense

L'ingegner Fabrizio Useri nominato direttore del Consorzio di Bonifica Parmense. Subentra a Meuccio Berselli, incaricato dal Governo alla direzione del più grande distretto idrografico d'Italia.



lasciato, notte tempo, vacante la posizione direttiva della Bonifica parmense.

"Come sapete, ha rimarcato rimarcato **Luigi Spinazzi** Presidente de Consorzio, Meuccio Berselli è stato chiamato a altro importante incarico e noi, come consiglio, nell'arco di un mese siamo riusciti a individuare e condividere sul profilo molto valido di Fabrizio Useri, la nuova figura direttiva".

Fabrizio Useri, 57 anni, nato a Bologna è ingegnere civile ed ha al suo attivo il coordinamento dell'attività generale del settore patrimonio dell'ASP Città di Bologna. Vanta, nel suo ricco curriculum vitae, **esperienze** nell'edilizia bio-ecologica, valutazioni della sostenibilità ambientale nel comparto edile, ingegneria sismica, sicurezza sul lavoro, domotica e risparmi energetici, nonché la gestione integrata dei contratti d'appalto o di opere delle pubbliche amministrazioni.

"Ho lavorato circa 10 anni in una impresa di costruzioni, si presenta **Useri**, facendo opere pubbliche. Ho intercettato in quel periodo anche il Consorzio di Bonifica Renana con il quale abbiamo fatto opere sui sistemi di sollevamento e sulle canalette. In questi 10 anni l'opera più importante, che ho seguito, come direttore tecnico, è l'organizzazione di Bologna Città di Cultura. Successivamente ho vinto il concorso pubblico all'ASP di Bologna, azienda del Comune di Bologna che ha come mission l'assistenza agli anziani. Diverse le case protette e i centri diurni per anziani che abbiamo realizzato, oltre alla manutenzione del grande patrimonio di questa azienda, che consiste in circa 2.000 ettari di terreno e 1300 unità immobiliari, utilizzando un sistema

organizzativo che è molto simile a quello del Consorzio. Devo dire che una delle fatiche più grosse, che ho dovuto affrontare in questo ente, è stata la fusione delle tre ASP cittadine. Sono sicuro che il mix delle esperienze, sia nel campo delle



costruzioni, sia di azienda pubblica, potrà dare un servizio ulteriore al consorzio".

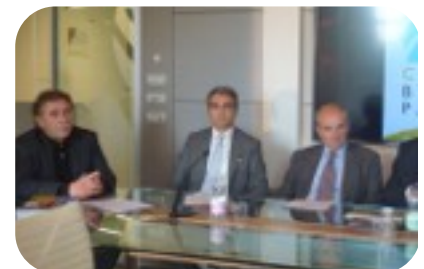
"Diamo il benvenuto al nuovo dirigente - interviene **Eugenio Zedda**, Direttore di Confagricoltura di Parma e Vice Presidente del Consorzio - e anche noi abbiamo condiviso e apprezzato le esperienze e le caratteristiche tecnico professionali che pensiamo possano dare buoni risultati qui a Parma. Gli diamo sin da ora tutta la nostra collaborazione per svolgere al meglio il suo lavoro e saremo vigili perché tutto vada per il meglio. Un Augurio di buon lavoro."

Luca Cotti, presidente di Coldiretti e Vice presidente consortile, si associa ai saluti di benvenuto all'ingegnere e sottolinea che "ci sembra la persona giusta per questo ente, ci sembra la persona giusta per i nostri problemi. E' evidente l'importanza che ha il consorzio di bonifica per le aziende agricole è altissima. Quindi nella persona dell'ingegnere riponiamo fiducia e offriremo tutta la collaborazione necessaria per ottenere il massimo del risultato ottenibile."

Interviene nuovamente il Presidente **Spinazzi** auspicando che finalmente si passi dalla

cultura **dell'emergenza** a quella della **prevenzione**. Il riferimento è ovviamente all'emergenza idrica e alla siccità che hanno contraddistinto il territorio in questi ultimi mesi. "Le precipitazioni, dichiara Luigi Spinazzi, quest'anno non sono state di molto inferiori agli anni precedenti, ma sono state molto più concentrate, meno distribuite, con evidenti maggiori complessità di gestione."

Il presidente ha quindi richiamato **gli interventi di difesa attiva** realizzati sul territorio in questi ultimi anni, ma anche i progetti presentati, per un valore complessivo di oltre **21 milioni di euro** che, se verranno finanziati, consentiranno di sostituire le canalette obsolete e di cantierare il progetto di Bocca d'Enza.



"Stamattina, **conclude il Presidente**, abbiamo sottoscritto con il Comune di Parma e Ente Fiere l'accordo per una nuova cassa di espansione su Canale Galasso, mentre lo scorso anno avevamo realizzato il primo stralcio del Canale Burla. Sono risposte che pensiamo possano dare sollievo alla città".

Taleggio Contaminato. Tre casi in un mese per la valsassinese Carozzi

Esselunga richiama Taleggio contaminato: ora tocca a "Piacere Naturale". Tre casi in un mese per la valsassinese Carozzi. Un altro lotto di taleggio dop a latte crudo della Carozzi Formaggi è stato ritirato dal mercato a causa della presenza di listeria.

2 ottobre 2017 - Esselunga richiama dai supermercati un lotto di **taleggio Dop** a latte crudo a marchio **Carozzi Formaggi** per la presenza di **Listeria monocytogenes**. Il provvedimento è stato deciso dopo che il Ministero della salute ha pubblicato il 29 settembre il richiamo sul sito del dicastero nella pagina dedicato alle allerte alimentari.

Si tratta di un episodio non molto diverso da quegli di inizio e fine mese, con protagonista un prodotto in esclusiva per un marchio della grande distribuzione; in questo caso l'infezione da *Listeria monocytogenes* è stata riscontrata in un taleggio venduto in forme intere prodotto sfuso con preincarto protettivo denominato "**Piacere Naturale**".

Nel documento ministeriale, datato 29 settembre, si specifica che il lotto 4973 non va consumato e va "richiamato dal consumo". I precedenti richiami del Ministero della Salute risalgono al 5 ed al 25 settembre, riguardavano un prodotto preincartato e assicurava un costante monitoraggio della situazione e controlli approfonditi anche su altri prodotti caseari. Ecco allora a distanza di altri cinque giorni un nuovo caso di contaminazione lanciato dal Ministero che raccomanda di non consumare il formaggio appartenente al lotto richiamato "**Nel caso in cui il Cliente abbia acquistato, tra il 7 e il 28 settembre,**



presso il reparto gastronomia al banco assistito o al self service il prodotto". L'infezione da *Listeria monocytogenes* si presenta principalmente con sintomi a carico del sistema gastrointestinale, ma in casi più gravi può essere causa di meningite (anziani e persone immunocompromesse).

In gravidanza può provocare aborti e parti prematuri. Questo è solo l'ultimo richiamo effettuato per la presenza di *Listeria monocytogenes* in formaggi prodotti con latte crudo. Nel mese di luglio, numerosi lotti di formaggi di capra prodotti in Francia con latte crudo sono stati ritirati in 15 paesi, Italia compresa, proprio per la presenza di *Listeria* nel prodotto. Nell'ottica d'informazione quotidiana ai consumatori in materia di allerte alimentari, lo "**Sportello dei Diritti**" nella persona del presidente Giovanni D'Agata, ricorda che la procedura di richiamo riguarda solo il lotto in questione ed in caso di acquisto di provvederle alla restituzione presso il relativo esercizio che dovrà provvedere anche a rimborsarne il prezzo. Infatti, il Ministero stesso tra le avvertenze del richiamo ufficiale riporta: "NON CONSUMARE IL PRODOTTO DESCRITTO E RIPORTARLO AL PUNTO VENDITA". Ovviamente per acquisti sempre più consapevoli è sempre bene verificare preventivamente il numero del lotto ed evitarne assolutamente il consumo se dovesse corrispondere a quello indicato nel "richiamo" ufficiale pubblicato dal Ministero. Il batterio indicato nel richiamo può contaminare diversi alimenti, tra cui latte, verdura, formaggi molli, carni poco cotte, ed è responsabile della Listeriosi.

Erba velenosa negli spinaci surgelati, scatta il richiamo del Ministero della Salute.

Erba velenosa negli spinaci. Il Ministero della Salute oggi 3 ottobre ha diffuso l'avviso di richiamo da parte degli operatori di alcuni lotti a marchio Bonduelle (prodotti dalla società agricola Gelabri Iberica srl e distribuiti da Bonduelle Italia srl per la probabile presenza di erba infestante velenosa (Mandragola).

Gli denominati per la vendita Spinaci Millefiori Surgelati, commercializzati in confezioni da 750 grammi, non devono essere consumati.

Nello specifico si tratta del lotto di produzione 15986504-7222 45M63 08:29.



La mandragola (mandragora), come la belladonna e lo stramonio, si legge in una guida pubblicata sul sito del ministero della Salute, contiene degli alcaloidi con azione anticolinergica, che causano agitazione, allucinazioni e, nei casi più gravi, convulsioni e coma.

Nell'ottica d'informazione quotidiana ai consumatori in materia di allerte alimentari, lo "**Sportello dei Diritti**" nella persona del presidente Giovanni D'Agata, ricorda che la procedura di richiamo riguarda solo il lotto in questione ed in caso di acquisto di provvederle alla restituzione presso il relativo esercizio che dovrà provvedere anche a rimborsarne il prezzo. Il prodotto non deve essere consumato.

Bottiglie di Prosecco italiano esplodono sugli scaffali

Bottiglie di Prosecco italiano esplodono sugli scaffali dei supermercati belgi e lussemburghesi: RASFF (Rapid Alert Safety Food and Feed - European Commission) lancia l'allarme.

In Belgio e Lussemburgo le catene di supermercati ed i rivenditori hanno ritirato dagli scaffali il Prosecco italiano dopo avere ricevuto diverse segnalazioni di esplosioni avvenute sia nelle case degli acquirenti sia nei punti vendita. RASFF ha subito lanciato un'allerta di rischio grave, avviando



una campagna di ritiro e di richiamo con avviso pubblicato sul sito web del sistema di allarme rapido europeo oltre ad avere diffuso un comunicato stampa. Nell'avviso 2017.1568 del 2 ottobre però si parla solo di "Vino Prosecco proveniente dall'Italia". Informazioni così generiche sollevano qualche dubbio

sulla vera natura del Prosecco ritirato dal mercato. Trattandosi di un prodotto Dop però l'avviso non riporta il nome del produttore, spiega Giovanni D'Agata presidente dello "Sportello dei

Diritti". In attesa che

il Ministero della salute comunichi sul suo sito web, nella sezione "Avvisi di sicurezza" i lotti, il produttore ed il nome del prodotto interessato dal richiamo dal mercato europeo e non solo, si raccomanda massima allerta.

Lecce, 3 ottobre 2017

Mulino Alimentare Spa, presente all'ANUGA dal 7 all'11 ottobre.

"La forma nella sua confezione migliore".



Baganzola (PR) 7 ottobre 2017-

Anche quest'anno il Mulino Alimentare Spa sarà presente all'ANUGA (Colonia) dal 7 all'11 ottobre 2017.

Mulino Alimentare Spa, uno dei maggiori player nazionali di settore, con una quota di export superiore al 70%, non poteva mancare alla più importante Fiera alimentare europea, il luogo ideale per presentare le

novità e confrontarsi con i più qualificati operatori e decision-maker di specialità provenienti da tutto il mondo.

MULINO ALIMENTARE SPA: Cologne dal 7 al 11 ottobre 2017 - STAND F051 - HALL 10.1



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Il cambio condiziona i prezzi

Il mercato è da mesi in questa fase di stagnazione e, a meno di fenomeni esterni non prevedibili, ha poco spazio per scendere e comunque non trova per ora la forza di salire.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. Il cambio condiziona i prezzi.

Il mercato è da mesi in questa fase di stagnazione e, a meno di fenomeni esterni non prevedibili, ha poco spazio per scendere e comunque non trova per ora la forza di salire.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano 6 ottobre 2017 -.

Sempre più difficile interpretare il mercato che nella giornata del 5 ottobre ha chiuso con questi valori:

SEMI nov 968,2 (+10) gen 979 (+10,2) mar 988 (+9,6)

FARINA oct 312,9 (+6) dic 316,9 (+5,9) gen 319 (+5,9)

OLIO oct 32,77 (-0,22) dic 33 (-0,23) gen 33,18 (-0,23)

CORN dic 349,4 (+1,2) mar 362,4 (+1,2) mag 371,4 (+1,2)

GRANO dic 440,6 (-1,6) mar 459,4 (-1) mag 473,6 (-0,4)

contro un venerdì 29/10 a:

SEMI nov 968,2 (+8,6) gen 978,4 (+8,2) mar 987,6 (+8,2)

FARINA oct 311,5 (+4,7) dic 315,8 (+4,3) gen 317,8 (+4,2)

OLIO oct 32,57 (-0,02) dic 33,82 (0) gen 32,99 (-0,01)

CORN dic 355,2 (+2,6) mar 367,6 (+2,4) mag 376,2 (+2,4)

GRANO dic 448,2 (-6,6) mar 466,4 (-7,6) mag 479,2 (-0,01)

variazioni limitate quindi, ma la vera differenza è in capo alla quotazione del cambio Euro Dollaro a 1,1700 contro 1,1774.

A fronte di quanto sopra segnaliamo i prezzi delle **farine di soya** franco partenza porto di Ravenna: sul disponibile 310 per la 44% e 320 per la 46,50%, e così anche per l'ottobre dicembre, mentre sul 2018 si registrano 316 per la 44% e 326 per la 46,50%, senza storia gli altri proteici, colza 210-215 partenza, girasole alto proteico 175, e quello basso a 120.

Variazioni anche in questo caso limitate ma comunque tutte con segno positivo.



Per quanto riguarda il **mercato interno domestico** ancora poco da segnalare, i consumi restano bassi con conseguente stabilità dei grani di forza mentre sono rincarati quelli panificabili e biscottieri in ragione dell'anomalia del **indice doppio w** che caratterizza questa campagna. Si è allargata la forbice tra minimo e massimo; in calo il granoturco, con particolare riferimento a quello extra comunitario; continua il recupero dei cruscamì di grano; in salita l'orzo ormai da diverse settimane; il seme di soya nazionale, partito con valori più alti di quanto ipotizzato, dovrà scontare nuove quotazioni a regime di raccolta e tra poco inizieranno a farsi sentire gli effetti dell'estero, in particolare dell'ogm free, non sempre di chiara origine.

Il mercato è da mesi in questa fase di stagnazione e, a meno di fenomeni esterni non prevedibili, ha poco spazio per scendere e comunque non trova per ora la forza di salire. Certamente le parole del Presidente Trump "la quiete prima della tempesta" non aiutano certo a schiarire la nebbia sull'orizzonte.

Il mercato delle **bioenergie** continua la sua ricerca di mais inquinato da B1, e sottoprodotti di vario genere.

Indicatori internazionali 6 ottobre 2017

L'Indice dei **noli** è a 1382 punti, il **petrolio** è attorno a 51,0 \$/bar e l'indice di **cambio** segna 1,1700

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

Indicatori del 6 ottobre 2017		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
1382	1,1700	51,0 \$/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



Ismea: import e export in crescita

Ismea: import ed export di prodotti agroalimentari in crescita del 6,7% nei primi sei mesi dell'anno



Una bilancia commerciale nel segno della dinamicità, quella che ha caratterizzato il settore agroalimentare italiano nel primo semestre 2017.

Nei primi sei mesi dell'anno infatti, le **esportazioni** complessive nazionali di prodotti agroalimentari hanno sfiorato la soglia dei **20 miliardi di euro**, in aumento del **6,7%** rispetto al primo semestre 2016. Forte il traino dell'industria alimentare che esprime più dell'80% dell'export complessivo e che ha mostrato un incremento del 7,2%. Anche per il settore agricolo si è comunque registrato un significativo aumento dell'export, con un +4,7%.

Anche l'**import** di prodotti agroalimentari è aumentato, su base annua, della stessa misura dell'export, superando 22,5 miliardi di euro, da gennaio a giugno 2017.

Queste dinamiche hanno determinato un **lieve peggioramento del deficit di 174 milioni di euro**.

Il contributo più rilevante a tale andamento - complice l'impatto

sulle produzioni agricole del **clima** - è da ricondurre al **settore agricolo** che ha raggiunto, nel periodo in esame, **un passivo di 3,8 miliardi di euro**, in peggioramento di 256 milioni di euro rispetto al primo semestre dello scorso anno.

Cresce invece il **surplus dell'industria** alimentare, aumentato di 82 milioni di euro.

Se i principali mercati di sbocco sono quelli della Ue (12,8 mld, +4,8% su base tendenziale), con positive performance verso tutte le destinazioni, appaiono molto dinamiche le esportazioni dirette verso i **Paesi extra-Ue (+10%)**, con incrementi consistenti per **Giappone (+38,5%)**, **Russia (+36,8%)** e **Cina (+23,4%)**.

(ISMEA 27 SETTEMBRE 2017)

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

