



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

SOMMARIO

Anno 18 - n° 16 21 aprile 2019

1.1 EDITORIALE

Parigi, Notre Dame e i super ricchi, roba su cui meditare. Serena Pasqua a Tutti!

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Latte scremato estero e crema in discesa.

2.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. GRAFICI TENDENZA

3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Immobilità persistente.

3.1 BIS CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni: tendenze

5.1 SALUTE E BENESSERE

Zenzero: 5 benefici per la salute dell'uomo

6.1 PARMIGIANO REGGIANO

Parmigiano Reggiano: fatturato record, vola l'export

8.1 CONSORZIO AGRARIO PARMA

Sissa-Trecasali inaugurata la nuova grande agenzia del Consorzio Agrario di Parma

8.2 POLITICA EUROPEE

Rischio Brexit sulle elezioni europee. E Noi chi eleggeremo? (vota il sondaggio)

9.1 BONIFICA PIACENZA

Terminati i lavori sul Rio Borla a Gragnano

9.2 BONIFICA PARMENSE

La Bonifica Parmense interviene su tre canali contro il dissesto idrogeologico a protezione di 8500 ettari di territorio

10.1 PARMACOTTO

Parmacotto, con i piedi per terra verso una nuova storia tutta da riscrivere

11.1 BONIFICA

Gli interventi di messa in sicurezza idrogeologica dei consorzi come modello per valorizzare il territorio

13.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

14.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Parigi, Notre Dame e i super ricchi: roba su cui meditare. Serena Pasqua a Tutti!

Parigi brucia. Da quasi sei mesi i Gilet Gialli protestano per le condizioni di difficoltà in cui versa una buona parte del tessuto sociale della periferia francese riscuotendo ben poco interesse. Brucia il tetto di Notre Dame e una manciata di super ricchi buttano sul piatto della bilancia 1 miliardo di euro nel giro di 48 ore. E' questa l'etica moderna? **Buona Pasqua!**

di **Lamberto Colla** Parma
21 aprile 2019 -

Vedere la cattedrale di Notre Dame andare a fuoco è stato un colpo al cuore notevole per quasi tutti. Alla pari dei monumenti, sacri o profani, abbattuti dai talebani e dai guerriglieri dell'ISIS, il fuoco che ha avvolto il secondo più importante luogo di culto cristiano e sublime opera gotica, è stato, per me, come per molti altri, un momento di grande tristezza.

Poi, subito dopo, alla notizia che non vi sono state vittime e che i danni, nonostante tutto, siano stati relativamente contenuti, tutti i sentimenti tornano nell'alveo della normalità.

Ma quando si viene a conoscere che la cattedrale, di proprietà dello Stato francese, non era assicurata e per di più, oltre al fatto che non avesse funzionato adeguatamente il sistema d'allarme, erano [ben note le condizioni](#) (a opera di un Italiano) di rischio della cattedrale stessa, viene subito da pensare a cosa avrebbero detto i soloni europei e gli oppositori interni, se una cosa analoga fosse accaduta alla Basilica di San Pietro.

Come ormai siamo abituati a osservare e registrare invece sulla Francia e le sue nefandezze, più o meno gravi, si deve **tacere e compatire.**



E passi pure questo ma quando all'indomani del rogo alcuni super ricchi francesi, Da **Arnault** e **Pinault**, a **Bettencourt Meyers**, per citare i più noti, snocciolano sul tavolo di Macron un miliardo di euro come fossero noccioline, un rinnovato sentimento di repulsione comincia a scorrere nelle vene.

Da 100 a oltre 200 milioni a testa sono state le donazioni di questi **re Mida francesi**, che secondo una stima di [Forbes](#), rappresenterebbero tra lo 0,24 e lo 0,43% del loro patrimonio. E' come se, un medio borghese con un patrimonio di 250.000€ avesse donato tra 600€ e 1,100€. Una donazione consistente, certamente straordinaria, ma altrettanto sostenibile per il suo reddito. **Ma di quanto possono disporre nell'immediatezza costoro?**

Ebbene, questi accumulatori seriali di ricchezza, legittima ovviamente, si son fatti belli intervenendo a sostegno di **Emmanuel Macron**, ormai simbolo di inefficienza e presunzione stellare, ma se ne sono stati zitti e cheti nei sei mesi di proteste dei [Gilet Gialli](#) mentre questi cercavano di richiamare l'attenzione sulle condizioni di estrema difficoltà, economica e di dignità, in cui versa una buona parte della società civile ammassata alle periferie.

Immediatamente corre alla mente il rapporto [OXFAM](#) che registrava come in 26 persone sia racchiuso il patrimonio di 3,5 miliardi di persone. Una sproporzione immorale e, a mio personale giudizio, pure pericolosa.

Una Serena Pasqua a tutti, augurandoci che quanto accaduto a Parigi possa far riflettere chi è nella possibilità di modificare gli eventi.

[\(Clicca qui per leggere gli altri editoriali\)](#)



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Latte scremato estero e crema in discesa.

Forte ribasso del prezzo del latte scremato estero e della crema, mentre fisse rimangono le quote del burro. Nessun cambiamento nelle cifre del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano.

(Virgilio - Jacopo - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Latte scremato estero e crema in discesa.

Forte ribasso del prezzo del latte scremato estero e della crema, mentre fisse rimangono le quotazioni del burro. Nessun cambiamento nei valori del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano.

di Virgilio e Jacopo Parma 16 aprile 2019 -

LATTE SPOT – Nuova, netta contrazione per il prezzo del latte scremato pastorizzato spot estero, dopo le ultime settimane in calo, con un -7,1% di acquisto tra 12,94 e 13,97 €/100 al litro. Il latte crudo spot nazionale mantiene il calo di -1,3%, tra 40,21 e 41,24 €/100 al litro; stesso trend al ribasso per il latte intero pastorizzato spot estero, a -1,5% tra 32,99 e 34,02 €/100 al litro.

BURRO E PANNA – A Milano si confermano stabili i prezzi dei listini del burro, tornano in discesa i punti percentuali della crema a uso alimentare. Invariati pure i prezzi della panna e dello zangolato parmigiano e reggiano.

Borsa di Milano 15 aprile 2019:

BURRO CEE: 3,85 €/Kg (=)

BURRO CENTRIFUGA: 4,10 €/Kg. (=)

BURRO PASTORIZZATO: 2,25 €/Kg. (=)

BURRO ZANGOLATO: 2,05 €/Kg. (=)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,90 €/Kg. (-3,1%)

MARGARINA marzo 2019: 0,87 - 0,93€/kg (=)

Borsa di Verona 15 aprile 2019: (=)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,95

- 2,05€/Kg

Borsa di Parma 12 marzo 2019 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,65 €/Kg.

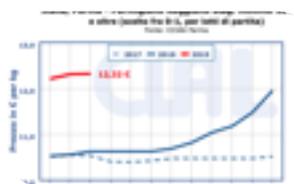
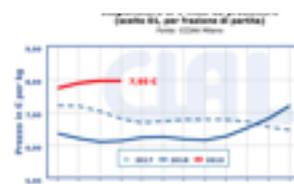
Borsa di Reggio Emilia 16 aprile 2019 (=)
BURRO ZANGOLATO: 1,65 - 1,65 €/kg

GRANA PADANO – Milano 15 aprile 2019 – Non cambiano i prezzi per il Grana Padano in tutte le classificazioni di stagionatura.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,90 - 8,00 €/Kg. (=)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,35 - 8,55 €/Kg. (=)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 8,75 - 9,05 €/Kg. (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 6,50 - 6,65 €/Kg. (=)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma 12 aprile 2019 – Medesima assenza di variazione del listino del Parmigiano Reggiano.

- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,90 - 11,15 €/Kg. (=)
- Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 11,30 - 11,40 €/Kg. (=)
- Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 12,05 - 12,50 €/Kg. (=)
- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,80 - 13,30 €/Kg. (=)
- Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 13,85 - 14,25 €/Kg. (=)



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

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Latte scremato estero e crema in discesa.

Forte ribasso del prezzo del latte scremato estero e della crema, mentre fisse rimangono le quote del burro. Nessun cambiamento nelle cifre del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano.

(Virgilio - Jacopo - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Latte scremato estero e crema in discesa.

Forte ribasso del prezzo del latte scremato estero e della crema, mentre fisse rimangono le quote del burro. Nessun cambiamento nelle cifre del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano.

di Virgilio e Jacopo Parma 16 aprile 2019



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

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



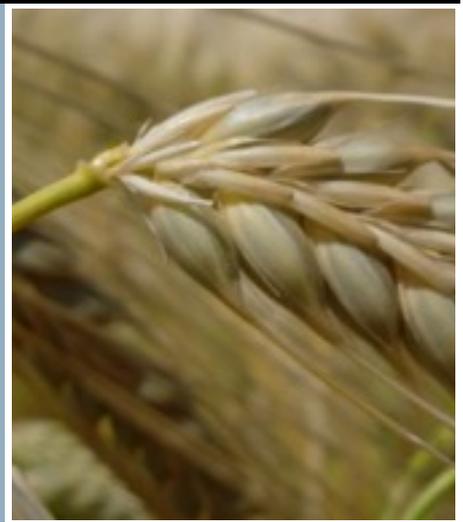


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. I m m o b i l i t à p e r s i s t e n t e.

Continua la fase immobilità del mercato, merce non ne manca in tutto il mondo e per tutti i tipi a noi interessati, senza fattori esterni non cambia nulla, il mercato è nei fondamentali su basi di valore bassi ma solidi.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Immobilità persistente.

Continua la fase immobilità del mercato, merce non ne manca in tutto il mondo e per tutti i tipi a noi interessati, senza fattori esterni non cambia nulla, il mercato è nei fondamentali su basi di valore bassi ma solidi.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 17 aprile 2019 -

I fondi sono corti di posizioni come raramente era accaduto in passato, le trattative con la Cina continuano senza sosta ma anche senza risultati tangibili. Tiene il rafforzamento dei premi sul 2020 che compensano e promuovono il recupero di valore delle merci.

Nulla di nuovo si è manifestato nel nostro **mercato nazionale**. Persiste una stabilità perdurante e al limite dell'incredibile seppure con cereali fermi, cruscami in deciso sensibile aumento, anche se forse a fine corsa, proteici fermi, foraggi in calo, fibrosi stabili. Si segnala invece una certa indisponibilità a dare prezzi di mais sul periodo luglio-agosto. Ancora molta incertezza sul prossimo mercato dei cereali a paglia.

Per il comparto delle **bioenergie** scarseggia la farinetta di mais per il rallentamento dei molini a giallo, e per il maggior assorbimento della stessa a fronte del rincaro dei cruscami di grano, sempre scarsa ed occasionale la presenza di mais declassato ad uso energetico, infatti diversi impianti si sono riforniti di mais base 103 sino a 20 ppb di aflatossine, disponibili bucce d'uva essiccate e ancora qualche saldo di quote di sansa d'olive essiccate.

Quindi una situazione di **mercato veramente difficile** dove persino gli analisti più esperti, pur escludendo ribassi sui fondamentali d'origine, definisco il mercato attuale "senza direzione". Per assistere ad un cambiamento occorrono fattori esterni, quali il maltempo, fattori geopolitici, accordo con la Cina, o qualche altro fattore tecnico. Il fatto in generale è dovuto ad un rallentamento generalizzato dell'economia, scarsa liquidità circolante, incertezze e paure di una crisi finanziaria, ma specialmente da stock di merce elevati seppur mal distribuiti nel mondo.

Gli **unici vantaggi** derivanti da questa fase prolungata di stabilità sono di agevolare le programmazioni economiche o di trasformazione sul medio lungo termine, in quanto è possibile fissare prezzi accettabili e simili agli attuali per farina soya e mais per lunghi periodi.

Infine, ma non da ultimo, cogliamo l'occasione per augurare ai nostri lettori i migliori Auguri di Buona Pasqua.

Indicatori internazionali 17 aprile 2019

L'Indice dei **noli** è leggermente risalito sino a 749 punti, il **petrolio** è a quota 64,5\$ e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,13125 (Hr. 09,00).

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

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

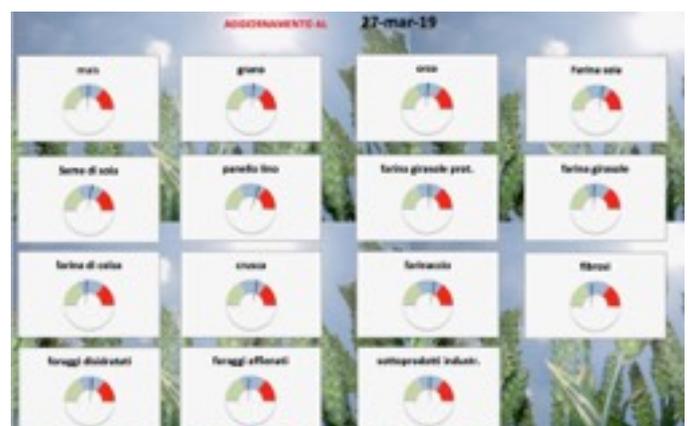
Indicatori del 17 aprile 2019		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
749	1,13125	64,5 \$/bar

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. I m m o b i l i t à p e r s i s t e n t e.

Continua la fase immobilità del mercato, merce non ne manca in tutto il mondo e per tutti i tipi a noi interessati, senza fattori esterni non cambia nulla, il mercato è nei fondamentali su basi di valore bassi ma solidi.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Immobilità persistente.

Continua la fase immobilità del mercato, merce non ne manca in tutto il mondo e per tutti i tipi a noi interessati, senza fattori esterni non cambia nulla, il mercato è nei fondamentali su basi di valore bassi ma solidi.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 17 aprile 2019 -

I fondi sono corti di posizioni come raramente era accaduto in passato, le trattative con la Cina continuano senza sosta ma anche senza risultati tangibili...

I Grafici di tendenza del 27 marzo 2019 - Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali -

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

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

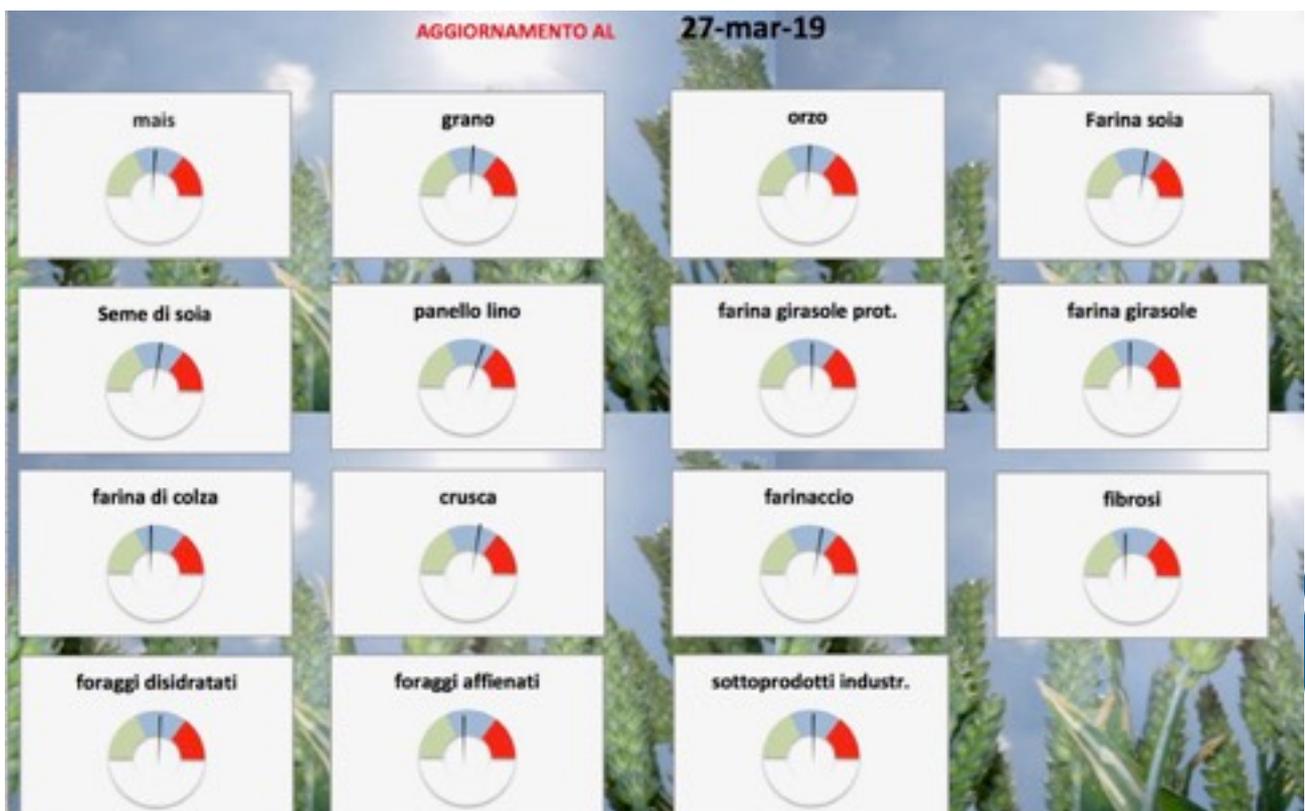
Facebook: <https://www.facebook.com/OfficinaCommercialeCommodities/?ref=bookmarks>

(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](#)



Zenzero: 5 benefici per la salute dell'uomo

Lo zenzero è una pianta il cui nome completo è *Zingiber officinale*. La parte della radice, è senza ombra di dubbio la parte di questa pianta che si conosce maggiormente.

Speziata e piccante allo stesso tempo, ha un sapore molto particolare e viene comunemente utilizzata in erboristeria e come ingrediente per ricette mediche. Inoltre, viene utilizzato come ingredienti in cucina per la realizzazione di dolci, primi piatti e gustose insalate.

Lo zenzero è spesso inserito nella categoria dei super alimenti. Ma quali sono le qualità che gli permettono di essere inserito all'interno di questa categoria?

[Zenzero: benefici e proprietà](#)

Essendo una delle spezie alimentari più diffuse del mondo, lo zenzero è presente in ogni angolo del globo. Viste le sue proprietà, e i benefici che è in grado di portare all'uomo, questa cosa non dovrebbe stupire più di tanto. È molto versatile, facile da utilizzare ed è facile abbinarlo con ogni tipologia di piatto.

I benefici per la salute che lo zenzero porta sono in gran parte collegati ai suoi antiossidanti, alle proprietà anti-infiammatorie e alla presenza di gingerolo, shogaolo, paradolo e zingerone nella sua radice.

Se al momento non siete a conoscenza dei **benefici che lo zenzero può portare alla salute**, qui di seguito abbiamo raccolto i 5 migliori benefici che può portarvi. Disponibile in forma fresca, essiccata, macinata, in capsule o succo si presta ad essere inserito senza grossi problemi in ogni dieta. Anche quanto si ha poco tempo, si può trovare un metodo per incrementare il consumo di zenzero.

1. Lo zenzero è un ottimo stimolante per la digestione

Quando si ha la sensazione di aver mangiato pesante, si è sempre alla ricerca di qualche consiglio su come migliorare la propria digestione. Questo, può succedere in particolare alle persone che soffrono di reflusso gastrico o bruciore di stomaco.

Lo zenzero può diventare il vostro miglior amico. La dispepsia funzionale è il termine tecnico per identificare il disagio addominale che si prova quando si soffre di reflusso gastrico. L'assunzione di capsule di zenzero, prese prima dei pasti, permettono di digerire in maniera più veloce il cibo e quindi svuotare il cibo dallo stomaco più



velocemente.

Migliore è la propria digestione, maggiore è l'energia che si ha a disposizione per tutte le altre incombenze. Se lo zenzero è in grado di migliorare la digestione, questo si rifletterà anche sull'energia a propria disposizione per affrontare il resto della giornata.

2. Abbassare la pressione sanguigna

L'ipertensione arteriosa (nota comunemente come ipertensione) è un sintomo comune delle persone che hanno una dieta ricca di alimenti grassi.

Quando l'ipertensione non viene curata, può portare a danni alle arterie, al cuore e nei casi più gravi anche al cervello. Sono molti, i medici che prescrivono dei farmaci ai propri pazienti per abbassare la pressione sanguigna.

Lo zenzero, è stato dimostrato che può portare a ridurre la pressione sanguigna (in combinazione con i farmaci) agendo come vasodilatatore. Questa dilatazione permette al sangue di scorrere in maniera più naturale e fluida, riducendo quindi la pressione. Lo zenzero contiene anche una buona percentuale di potassio, un minerale che può aiutare a ridurre la pressione del sangue.

3. Riduce la nausea

La nausea può essere generata da molte cause, ma in ogni caso è un fastidio per ogni persona che ne soffre. Che si tratti di chinetosi, nausea mattutina, effetti postoperatori, chemioterapia o gravidanza, la nausea non è un'esperienza che si vuole provare.

L'assunzione di zenzero, è stato scoperto essere molto efficace nella riduzione – e in alcuni casi nella totale scomparsa – della nausea. Non solo lo zenzero fornisce un sollievo nei casi di nausea post-operatoria, ma può anche essere una valida soluzione per le nausee durante la gravidanza. Essendo una pianta naturale, è particolarmente indicato nelle situazioni dove è bene evitare l'utilizzo di farmaci.

4. Riduce le infiammazioni

Le infiammazioni si verificano anche in persone sane. È una risposta naturale e salutare del corpo per proteggerlo da alcuni batteri e malattie. Tuttavia, quando l'infiammazione è eccessiva o cronica, può risultare dannosa per la persona che

ne soffre.

I costituenti attivi dello zenzero, sono in grado di fornire una serie di effetti anti-infiammatori naturali che possono aiutare chi soffre di infiammazioni. È stato dimostrato che lo zenzero inibisce la produzione di citochine pro-infiammatorie – piccole proteine rilasciate dalle cellule che sono spesso la causa delle infiammazioni – in maniera efficace. Con la diminuzione dei livelli di citochine pro-infiammatorie e si ha anche una riduzione della infiammazione. Se si sta vivendo una condizione infiammatoria, lo zenzero come rimedio naturale può essere la soluzione più ideale.

5. Proprietà antibatteriche

Se non si è ancora convinti delle proprietà medicinali dello zenzero, questo ultimo punto non vi potrà che convincere del tutto. Lo zenzero, è un efficace anti batterico che può essere utilizzato come antibatterico naturale per ridurre le cariche anti batteriche presenti nel corpo umano.

I benefici antibatterici non si fermano a solo questo, poiché può essere utilizzato anche per la salute orale. Lo zenzero è utile per bloccare la crescita di agenti patogeni che contribuiscono alla parodontite (una infiammazione delle gengive causata da batteri gengivali). Quindi, le proprietà antibatteriche che possiede lo zenzero lo rendono un ingrediente principe di collutori e paste dentifricie naturali.

Anche se i benefici dello zenzero per la salute dell'uomo sono molti, prima di inserirlo nella propria dieta è bene chiedere un parere al proprio medico curante. In alcuni casi, i suoi pregi si possono scontrare con alcune patologie o cure mediche che si stanno seguendo. Tenere sotto controllo la propria salute non è un gioco, quindi è bene essere sempre sicuri di quello che si sta facendo.



Parmigiano Reggiano: fatturato record, vola l'export

Il Parmigiano Reggiano si conferma il primo prodotto Dop con un giro di affari di 1,4 miliardi alla produzione e 2,4 miliardi di euro al consumo, una quota export che supera il 40% (+5,5% crescita a volume rispetto al 2017) e 3,7 milioni di forme prodotte (+1,35% vs 2017)

Parma, 15 aprile 2018 - Si è tenuta oggi a Milano - presso la Borsa - la presentazione dei dati economici del comparto Parmigiano Reggiano. Hanno partecipato il Presidente del Consorzio **Nicola Bertinelli**, il vice Presidente **Guglielmo Garagnani** e il direttore della Fondazione Qualitiva, **Mauro Rosati**.

Il 2018 è stato un anno record per la produzione della DOP che cresce complessivamente dell'**1,35%** rispetto all'anno precedente. I 3,7 milioni di forme (circa 148 mila tonnellate) prodotte nel 2018 rappresentano il livello più elevato nella storia del Parmigiano Reggiano. Il Parmigiano Reggiano rappresenta, non solo il primo marchio Dop al mondo per influenza (classifica "The Most Influential Brands 2018" curata da IPSOS), ma anche il primo prodotto food DOP/IGP per valore alla produzione (rapporto Qualivita-Ismea). Un giro d'affari al consumo pari a **2,4 miliardi di euro** per la denominazione di origine protetta che si proietta sempre più verso l'estero: una valvola di sfogo per una produzione in continua espansione che ha bisogno di nuovi spazi di mercato. Negli ultimi due anni, la produzione è infatti aumentata da 3,47 milioni di forme a 3,7 milioni di forme, registrando una crescita pari al 6,6%.

Il Parmigiano Reggiano sta vivendo un momento felice anche per quanto riguarda le quotazioni. Se nel 2016 il costo al kg era pari a 8,60 euro, **nel 2018 la quotazione media annua si è attestata ai 10 euro** con un incremento del 16,3% (prezzo medio alla produzione Parmigiano Reggiano 12 mesi da caseificio produttore, fonte: bollettini Borsa Comprensoriale Parma). L'Italia rappresenta oggi il 60% del mercato, contro una **quota export del 40%** (+5,5% di crescita a volume rispetto all'anno precedente). La **Francia** è il primo mercato (11.333 tonnellate), seguito da **USA** (10.439 tonnellate), **Germania** (9.471 tonnellate), **Regno Unito** (6.940 tonnellate) e **Canada** (3.030 tonnellate). Se Francia e Regno Unito crescono (rispettivamente +12,6% , +2,2%) la Germania frena (-4,4%) a causa della concorrenza dei prodotti simili. Al contrario, cresce il Canada (+17,7%) che, grazie agli accordi CETA, conferma le previste opportunità di sviluppo.

La conferenza stampa è stata l'occasione per presentare i dati di mercato, ma anche per una riflessione sulle azioni che il Consorzio intraprenderà per guidarne la crescita. La sfida è quella di **collocare il prodotto a un**



prezzo remunerativo: nel 2019 si prevede infatti un ulteriore incremento della produzione che porterà il numero delle forme a superare quota 3,75 milioni.

Per fare crescere la domanda, il bilancio preventivo del Consorzio ha previsto un investimento in comunicazione pari a oltre 24 milioni di euro destinati a sviluppare le vendite in Italia e all'estero: 1,5 milioni in più rispetto all'anno precedente.

"Il Parmigiano Reggiano continua a crescere e ad allargare il proprio mercato. Anche il 2018 è stato un anno positivo: abbiamo registrato un incremento in termini di produzione (+1,35), quotazioni (+2%) ed export (+5,5%). In particolare, nonostante ci sia stato un aumento di offerta di prodotto sul mercato, il prezzo ha tenuto e si è attestato intorno ai 10 euro al kg (Parmigiano Reggiano 12 mesi da caseificio produttore, prezzo medio alla produzione)" afferma **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano.

"Il mercato estero diventa sempre più importante – prosegue Bertinelli – nel 2018 abbiamo infatti superato la quota record del 40%, uno sviluppo incredibile se pensiamo che solo cinque anni fa la quota era pari al 34%. I mercati più importanti sono Francia, Stati Uniti, Germania, Regno Unito e Canada. Il Consorzio sta investendo un budget significativo (oltre 24 milioni di euro) per promuovere la Dop in Italia e all'estero, con alcuni focus specifici su nuove aree vocate al consumo del nostro formaggio, ad esempio gli Emirati Arabi, nei quali abbiamo lanciato una campagna di comunicazione per raccontare al consumatore quali sono le differenze tra il 'vero' Parmigiano Reggiano e il fake Parmesan".

"I dati economici presentati oggi – commenta Mauro Rosati direttore generale della Fondazione Qualivita – sono il frutto anche delle azioni di marketing intraprese negli ultimi anni dal Consorzio di tutela del Parmigiano Reggiano e dimostrano come in un mercato globale, sempre più aperto, non sia più sufficiente produrre ottimo cibo, ma è anche necessario comunicare in modo efficace soprattutto nei nuovi canali digitali dove il valore della denominazione associato ai brand aziendali rappresenta il vero valore aggiunto"

La conferenza stampa ha rappresentato anche l'occasione per comunicare **la nuova policy del Consorzio sul Parmigiano Reggiano come ingrediente caratterizzante in prodotti alimentari composti, elaborati o trasformati**. Il numero delle aziende agroalimentari che chiede di utilizzare il Parmigiano

Reggiano come ingrediente sta crescendo velocemente ad indicare il fatto che l'uso del nome della Dop nell'etichettatura di prodotti trasformati fornisce un valore aggiunto al prodotto. Per questo motivo, il Consorzio ha aggiornato la gestione di questo settore, da un lato prevedendo criteri precisi per assicurare la distintività delle ricette, controlli puntuali e stringenti sulle lavorazioni, e dall'altro introducendo la possibilità di utilizzare nei pack il nuovo marchio Parmigiano Reggiano. Anche in questo caso una nuova importante opportunità per il trade, il foodservice, l'industria alimentare oltre che per la filiera di produzione del formaggio Dop che avrà a disposizione nuovi spazi di mercato.

IL PARMIGIANO REGGIANO IN CIFRE 2018

3.699.695 forme prodotte (3.650.562 nel 2017, variazione del 1,35%) pari a 147.692 tonnellate

5 province della zona di origine (Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova destra fiume Po, Bologna sinistra fiume Reno) dove avviene la produzione dei foraggi, la produzione di latte, la trasformazione in Parmigiano Reggiano, la stagionatura e il confezionamento

ZERO insilati (divieto di uso di foraggi fermentati nell'alimentazione delle bovine)

ZERO additivi e conservanti in tutte le fasi di produzione

13.5 litri di latte per la produzione di 1 Kg di formaggio

520 litri di latte necessari per produrre una forma

39,9 kg peso medio di una forma

2.820 allevamenti/conferenti latte ai caseifici (2.893 nel 2017)

265.000 bovine di oltre 24 mesi di età per la produzione di latte

1,92 mln tonnellate di latte prodotto

15,9% della produzione nazionale di latte

330 caseifici produttori (335 nel 2017)

1,4 miliardi di euro, stima del giro d'affari alla produzione

2,4 miliardi di euro giro d'affari al consumo

50.000 persone coinvolte nella filiera produttiva

54.360 tonnellate esportate (51.500 tonn. nel 2016, +5,5%),

0.1% quota export

Fonte: Consorzio Parmigiano Reggiano – www.parmigianoreggiano.it

Sissa-Trecasali inaugurata la nuova grande agenzia del Consorzio Agrario di Parma

Un importante investimento su un centro servizi polifunzionale a servizio delle imprese agricole del territorio in un'area strategica della nostra provincia

Sissa-Trecasali – (18 Aprile 2019) - Se la storia del **Consorzio Agrario** nella provincia di Parma ha avuto inizio ben 126 anni fa il presente consolida il rapporto di fiducia con soci e clienti delle numerose agenzie di servizi dislocate su tutto il territorio. Oggi, nel **Comune di Sissa Trecasali** - e più in particolare in località **San Quirico** lungo la strada Provinciale - è stato inaugurato, alla presenza delle autorità, dei vertici del Consorzio e dello staff consortile un nuovo centro polifunzionale di servizi del CAP a beneficio del comparto agricolo e agroalimentare della zona e non solo. La nuova agenzia della Bassa infatti offrirà molteplici attività di consulenza tecnica professionale mirata per le imprese agricole del territorio sull'adeguato impiego di agrofarmaci, fertilizzanti, sementi, risparmio della risorsa idrica per la pratica irrigua, tutto per la zootecnia con focus su mangimi e integratori, igiene e attrezzature tecnologicamente innovative per le stalle ed il benessere animale. Oltre a questo si aggiungono informazioni



aggiornate sui più recenti contratti di filiera e coltivazione, sui centri di raccolta e stoccaggio dei cereali e prodotti agricoli in generale, tutto per l'hobbistica, garden e giardinaggio e naturalmente la meccanizzazione a 360°, market e prodotti alimentari. “*Per il Consorzio Agrario di Parma quello della nuova agenzia di Sissa-Trecasali è un investimento rilevante che vuole incrementare e migliorare sempre di più l'attività di servizi e prodotti forniti all'impresa e ai clienti tutti in un'area come quella della Bassa parmense a vocazione agroalimentare e quindi decisamente strategica* – ha sottolineato **il presidente Giorgio Grenzi**”. Un'azione di rilancio sul territorio che si fa sempre più capillare: “*L'investimento sulle potenzialità di questa nuova sede di cui andiamo orgogliosi* – ha ribadito **il direttore generale del CAP Giorgio Collina** - *dimostra che la nostra programmazione ha lo sguardo rivolto al futuro: nei prossimi mesi avremo infatti ulteriori ed importanti occasioni per presentare il restyling di nuove agenzie dall'Appennino al Po che offriranno sempre maggiori*

servizi di ogni tipo a sostegno del comparto”. Partner del battesimo del nuovo centro servizi del CAP anche il mercato di **Campagna Amica di Coldiretti presente** con i produttori che praticano la vendita diretta delle loro eccellenze alimentari. L'occasione sarà propizia per presentarsi ai frequentatori del nuovo punto vendita del Cap e farsi conoscere attraverso il loro “*biglietto da visita*” inconfondibile, il marchio Campagna Amica, simbolo di qualità, genuinità e tracciabilità dei prodotti provenienti dalle loro aziende agricole. Inoltre era presente uno spazio informativo di Coldiretti dove è stato possibile sottoscrivere la petizione “*Scegli l'origine, stop cibo anonimo*” per chiedere all'Europa di rendere obbligatoria l'indicazione di origine degli alimenti, per proteggere la nostra salute, prevenire le frodi alimentari e garantire ai consumatori il diritto a sapere, in modo chiaro e trasparente, cosa mettono in tavola. All'inaugurazione erano presenti il Vicepresidente di Coldiretti Parma Luca Cotti, il Direttore Alessandro Corsini, i Segretari di Zona Gilberto Bodria e Marco Zanni, la presidente Agrimercato Parma Paola Bartoli e la Responsabile provinciale Campagna Amica Maria Adelia Zana.

In allegato (Fonte: Ufficio Stampa CAP) alcune immagini della presentazione della nuova sede con la benedizione del Vicario del Vescovo di Parma Valentini e il presidente del CAP Grenzi insieme a vice presidente di Coldiretti Parma Luca Cotti

Rischio Brexit sulle elezioni europee. E Noi chi eleggeremo? (vota il sondaggio)

A grandi passi verso le elezioni europee (26 maggio) e ancora non c'è accordo sulle condizioni di uscita del Regno Unito dall'Unione Europea. Con il nuovo rinvio (31 ottobre) concesso a Londra rischia di concretizzarsi l'ipotesi che anche i sudditi di Sua Maestà dovranno votare per la composizione del Parlamento Europeo.

di **Lamberto Colla** Parma 15 aprile 2019 -

Intanto la Gran Bretagna ha indetto le elezioni europee per il **23 maggio prossimo**. E' comunque speranza del Governo di poterle annullare ma per ora, tre anni dopo aver votato al referendum per l'uscita dall'Unione Europea, il popolo di Sua Maestà è stato convocato a votare per il Parlamento Europeo.

“Resta l'intenzione del governo – ha dichiarato il portavoce del Governo di Theresa May alcuni giorni fa - di lasciare l'Unione con un accordo e di approvare le leggi necessarie prima del 22 maggio, in modo che non abbiamo bisogno di partecipare”.

Una situazione di stallo imbarazzante che potrebbe far propendere la bilancia per una, nemmeno tanto fantasiosa, ipotesi di **rinvio delle elezioni** oltre il

mese di ottobre, data entro la quale sarebbe



prevista la sigla sull'accordo sulla Brexit (31 ottobre).

Stando così le cose, quella di posticipare le elezioni, potrebbe risultare la miglior soluzione per tutti mentre al contrario, un'uscita libera (**No Deal**) potrebbe generare gravissime conseguenze per l'UE, lo stesso Regno Unito e forse sarebbe **ancor peggio** se si dovesse arrivare alla scissione dopo le elezioni di maggio.

Infatti, in quest'ultimo caso, a Londra dovranno essere riconosciuti i **73 seggi** tradizionalmente a loro destinati, ma anche l'assegnazione di un **commissario europeo**. Una condizione che si paleserebbe come un “*cavallo di Troia*” per l'UE posto che sarà ben difficile discutere di **Bilancio comunitario** e soprattutto di **Brexit** con un paese “membro” piuttosto che con un “Paese terzo”.

La data del 31 ottobre può apparire lontana

ma è lecito pensare che se in tre anni non si è riusciti a trovare un accordo, come potrà esserlo nei prossimi 6 mesi o addirittura come auspicherebbe la stessa May, entro i prossimi 36 giorni, considerando il 22 maggio come data limite, ovvero la vigilia della chiamata alle urne europee per il popolo britannico?

In attesa di comprendere come si scioglieranno le questioni proviamo a sondare come si orienterà il consenso popolare italiano in occasione delle prossime elezioni europee.

Dai la tua opinione, anonima, al sondaggio che proponiamo di seguito.

Collegati al link e vota:

<https://www.gazzettadellemia.it/>



Terminati i lavori sul Rio Borla a Gragnano

Piacenza, 18 aprile 2019 - Terminati i lavori di adeguamento della sezione idraulica del Rio Borla in comune di Gragnano Trebbiense.

A esprimere soddisfazione è **Patrizia Calza, Sindaco di Gragnano**: "Presentiamo oggi un intervento sollecitato dalla popolazione locale che oltre a rispondere a esigenze di adeguamento idraulico rappresenta un tassello importante dell'azione di riqualificazione urbana che l'amministrazione comunale ha portato avanti in ogni frazione del territorio. A nome della cittadinanza un grazie al Presidente e ai funzionari del Consorzio di Bonifica che si sono messi prontamente a disposizione".

Continua **Fausto Zermani, Presidente del Consorzio di Bonifica di Piacenza**: "Con questo intervento di canalizzazione abbiamo reso compatibile lo sgrondo delle acque alle nuove esigenze di sviluppo urbanistico".

L'intervento, segnalato dal Comune di Gragnano, e inserito nel programma triennale dei lavori pubblici consortili 2018-2020, è consistito



nell'intubamento per circa 40 metri del tratto di canale Rio Borla a monte dell'abitato di Campremoldo Sotto in corrispondenza della piazza centrale.

Nello specifico l'opera progettata ha compreso: il tubaggio della sezione di canale con elementi scatolari, una soletta in calcestruzzo armato a protezione del Rio in prossimità della strada comunale e l'opera di sistemazione della vegetazione ripariale.

Il Progetto esecutivo, redatto internamente al Consorzio, è a firma dell'ingegner Chiara Celada con la collaborazione dell'ingegner Debora Siviero.

A seguire la realizzazione dei lavori il geometra Simone Razza, responsabile della zona operativa del Tidone.

Il Rio Borla è parte del sistema di canali promiscui (utili sia all'irrigazione che allo scolo delle acque) di Sinistra Trebbia e ha uno sviluppo complessivo di circa 11 chilometri; esso inizia dal manufatto partitore a Tuna di Gazzola, interseca i Rivi Bianco, Sforzesco e Nurone e prosegue in direzione nord fino al centro abitato di Campremoldo Sotto.

A presentare l'intervento: Patrizia Calza con Natalino Foletti e Cristian Rapetti

(rispettivamente Sindaco, geometra e operaio del comune di Gragnano Trebbiense), Fausto Zermani con Attilio Sfolcini, Chiara Celada e Simone Razza (rispettivamente Presidente, amministratore, progettista e tecnico del Consorzio di Bonifica di Piacenza) e alcuni cittadini gragnanesi.



La Bonifica Parmense interviene su tre canali contro il dissesto idrogeologico a protezione di 8500 ettari di territorio

Tra Colorno e Sorbolo Mezzani risezionato il Gambina del Casale. A Torrile la posa di massi trachitici sul Galasso. Sullo Spelta (Traversetolo-Montechiarugolo) la supervisione ad un intervento effettuato dalla Provincia di Parma per una frana

Pianura Parmense (PR) – Tre interventi degli uomini della Bonifica Parmense nella pianura parmense consentono al Consorzio di mettere al sicuro oltre 8500 ettari di territorio in provincia di Parma compresi nella zona pianeggiante e collinare di Traversetolo e Montechiarugolo – tra i torrenti Parma ed Enza – e quella dei comuni rivieraschi di Torrile e Sorbolo Mezzani.



Comprensori a forte vocazione agricola (cereali, frumento e ortaggi e numerosi vigneti), i cui prodotti del territorio sono annoverati tra le Eccellenze dell'agroalimentare internazionale; **ma spesso a forte rischio idrogeologico** e che, grazie all'operato dell'ente, beneficeranno della messa in sicurezza con l'arrivo della stagione irrigua.

Il primo intervento riguarda il **Canale Galasso – nel Comune di Torrile – a difesa di Strada Mazzacavallo**: sull'argine destro del canale – in un tratto di 80 metri – le maestranze consortili hanno operato la posa di massi trachitici sia sul fondo che sulla sponda interessata dalla frana. Il canale, che sfocia nel torrente Parma all'altezza di Colorno, serve un comprensorio di 2009 ettari.

Il secondo lavoro è il risezionamento del **Canale Gambina del Casale**, sito tra i Comuni di Colorno e Sorbolo Mezzani: un intervento su una lunghezza di ben 5650 metri, con pulizia dell'alveo e del fondo del cavo che, giungendo sino all'impianto di Bocca d'Enza, pone in sicurezza 4000 ettari di terre.

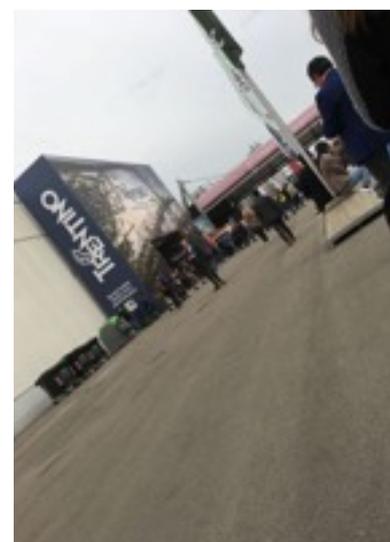
Infine la ripresa di una frana lunga 50 metri verificatasi sullo **Spelta**, canale prettamente irriguo su un territorio di 2300 ettari compreso tra i Comuni di Traversetolo e Montechiarugolo: l'intervento di ripristino, avvenuto con posa di massi trachitici a difesa della S.P. 95, è stato effettuato dalla Provincia di Parma sotto la supervisione del Consorzio della Bonifica Parmense.

Vinitaly 2019, in costante aumento la qualità e il numero dei buyer

La 53ª edizione chiude con 125 mila visitatori da 145 nazioni.

I buyer esteri accreditati crescono del 3% per 33 mila presenze. Presentata la nuova piattaforma Veronafiere Wine to Asia dal 2020 a Shenzhen

Nella top five di Vinitaly delle provenienze degli operatori da Stati Uniti (+2% sul 2018) seguiti da Germania (+4%), Regno Unito (+9%), Cina (+3%) e



Parmacotto, con i piedi per terra verso una nuova storia, tutta da riscrivere

Cibus Connect è stata l'occasione per incontrare il Presidente Giovanni Zaccanti e l'Amministratore Delegato Andrea Schivazappa di uno dei più affascinanti marchi locali, autori del processo di stabilizzazione prima e di espansione poi di "Parmacotto".

di Lamberto Colla Parma, 20 aprile 2019 -

Una ferita presto rimarginata, quella di Parmacotto, a conferma di una continuità garantita, in primis dalle "persone" ma non da ultimo dagli standard qualitativi espressi dai "prodotti" della gamma "Parmacotto".

E i numeri confermano questa chiara propensione alla crescita che dai 58 milioni di fatturato del 2017, si è passati a 72 milioni del 2018 con una previsione, assolutamente attendibile, di + 20 milioni di "nuovo fatturato" proveniente da oltre oceano attraverso la recente acquisizione di Cibo Italia, azienda che commercializza salumi italiani nel mercato statunitense sia tramite la Grande distribuzione, sia tramite il dettaglio.

Parmacotto LLC è quindi il nuovo player americano (controllato al 70% dalla azienda italia e per il 30% dagli originari fondatori di Cibo Italia, **Larry Sala** e **Alessandro Sità**), che con depositi dalla Est Coast alla West Coast svilupperà le linee strategiche che dovranno portare a una crescita del 25% annuo del fatturato USA.

*"Quando abbiamo deciso di acquistare Parmacotto, in testa avevamo un progetto. Quello che abbiamo discusso con Schivazappa è stato di consolidare il marchio Parmacotto in tutta la sua presenza in Italia e come secondo punto era di progettare l'estero." Così inizia a raccontare la sua avventura parmense il Presidente **Giovanni Zaccanti**, già co-fondatore di SAECO e Caffitaly, che prosegue illustrando i fattori di forza che aveva rilevato in Parmacotto, dall'entusiasmo e competenza del personale alla solida validità del Marchio in Italia e all'estero.*



"Chiaramente dopo un anno abbiamo cominciato a affrontare il problema con delle basi molto solide e soprattutto in modo organico e programmato per far sì che i progetti futuri esteri possano avere successo e non creino invece difficoltà."

L'obiettivo della nuova proprietà è pertanto di progredire sul mercato statunitense con una lenta ma costante progressione, ponendo attenzione alle note difficoltà del mercato d'oltre oceano ma che al contrario offre delle grandissime potenzialità.

*"Tornerei sull'argomento iniziale di Parmacotto come azienda di Parma e del territorio. Noi, insieme ai ragazzi del team, - prende la parola l'amministratore delegato **Andrea Schivazappa**, ci siamo impegnati, facendo uno sforzo enorme, per lasciare l'autonomia a Parmacotto*



*scongiorando la possibilità di venire aggregata a altre aziende del settore e di mantenere l'azienda sul territorio d'origine. Crediamo che una marca di tale appeal debba procedere in modo autonomo. Con questa operazione non solo affermiamo che Parmacotto non doveva essere aggregata a altri ma deve diventare un polo aggregante per tutti quegli operatori che credono nei medesimi valori: di **marca**, di **qualità** e di **affidabilità**.*

Circa il mercato americano lo abbiamo studiato approfonditamente. Siamo andati là, abbiamo fatto le fiere, abbiamo parlato con gli operatori, abbiamo fatto store check, analisi con Nielsen, e la cosa importante che abbiamo capito è che la nostra marca e i

nostri prodotti potevano avere uno spazio e uno sviluppo sul mercato americano. Dopo di ché ci siamo posti il problema di come entrare nel mercato statunitense. Abbiamo incontrato gli attuali partner e prima di tutto con loro abbiamo cercato di capire se avessero potuto condividere i nostri stessi valori.

Come noi questi ragazzi, abbiamo appurato, condividono i medesimi valori compreso la qualità di servizio verso i consumatori. Da dieci anni sono sul mercato sia della GD che del dettaglio e sono riconosciuti come grandi professionisti.

Con questa operazione quindi sfruttiamo le sinergie che troviamo nella società americana (ora Parmacotto LLC) andando a innestare quella che è la marca Parmacotto e i prodotti Parmacotto. Abbiamo già fatto operazioni di referenziamento presso i clienti e i primi feed back sono molto positivi, una positività che deriva da un consumatore che sta rapidamente cambiando i propri gusti."

Un aspetto non indifferente anche perché consentirà all'azienda italiana di ridurre al minimo l'ingrediente nella costante ricerca della clean label.

I vertici di Parmacotto confermano l'obiettivo recentemente dichiarato di 20 milioni di euro da realizzare entro il 2020 nel mercato USA.





Gli interventi di messa in sicurezza idrogeologica dei consorzi come modello per valorizzare il territorio

Incontro di scambio operativo di scambio informazioni e tecnologie avanzate organizzato in Liguria dal Comune di Genova

Genova – A seguito del primo incontro tecnico tenutosi nella sede del **Consorzio della Bonifica Parmense** e quello successivo presso la sede di **ANBI Toscana** a Sesto Fiorentino è proseguita nei giorni scorsi l'attività di **scambio e condivisione delle migliori pratiche di intervento sul territorio volte ad individuare modelli innovativi esportabili in diverse aree del paese come antidoto alle criticità locali**. Nel corso della mattinata l'illustrazione tecnica della situazione del Comune di Genova è stata presentata dal geologo Giorgio Grassano – della Direzione e Progettazione del Comune incentrata per lo più sulla realizzazione in loco di molteplici interventi di stabilizzazione idrogeologica capace non solo di mettere in sicurezza e consolidare i versanti, ma al contempo di riqualificare e valorizzare i suggestivi paesaggi delle valli liguri. I partecipanti hanno avuto anche l'opportunità di visitare alcuni siti dove si sono realizzati gli interventi; ad esempio l'area verde sensibile in zona urbanizzata Struppa e quella limitrofa alla circonvallazione di Genova. Nel pomeriggio un ulteriore sopralluogo a Sestri per visionare la stabilizzazione del versante in frana con gabbioni chiodati e ripristino della viabilità. Tutti gli interventi sono stati progettati "in house" dalla struttura Geotecnica e Idrogeologica



dell'amministrazione del capoluogo ligure.

In avvio di seduta il saluto del Comune e l'introduzione all'attività della giornata lo hanno fatto il Presidente del Consiglio Comunale Alessio Piana e l'Assessore Ai Lavori Pubblici e Valorizzazione delle Vallate Paolo Fanghella. Al workshop tecnico hanno partecipato : Consorzio Bonifica Parmense, Consorzio Bonifica Piacenza, Consorzio Bonifica Canale Lunense, Provincia di Modena, Provincia di Piacenza, STB Piacenza, , STB Parma, STB Reggio Emilia, Studio ingegneria Chiavari, Studio Progetec La Spezia Autostrade per l'Italia, Ordine ingegneri Massa Carrara, Studio goetecnico Massa Carrara. Al termine del focus il Direttore del Consorzio della Bonifica Parmense – **Ing. Fabrizio Useri ha commentato - questa sinergia tra i Consorzi di Bonifica ed altre Amministrazioni che si interessano quotidianamente alle sistemazioni idrogeologiche contribuisce in maniera rilevante ad alzare il livello delle reciproche competenze e questo valore aggiunto operativo si può trasformare in una più efficiente azione concreta sul territorio che ne ha maggiore necessità".**

CIBUS

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

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

SOCIETA' EDITRICE NUOVA EDITORIALE Soc. coop.

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

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva
01887110342

iscritta al registro imprese di
Parma 24929

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

direttore responsabile
lamberto colla





[Pasta Andalini](#)



Innovazione nella tradizione

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



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)

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

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

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



profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

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

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

Non filtrata, non pastorizzata.

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

Per contatti e informazioni:

FROG.NET

www.frognet.it -

mail: info@frognet.it

tel: 392.9511643



MariLU Amber

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

MariLU Blonde

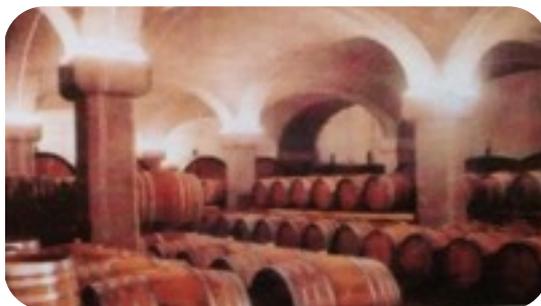
è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra

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



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

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



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

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

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

