



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

SOMMARIO

Anno 22° - n° 51 24 dicembre 2023

1.1 EDITORIALE

Buon Natale 2023!

2.1 EDITORIALE

Auguri da "La Bussola d'Impresa"

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Latte in forte discesa"

4.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Continua la volatilità dei mercati internazionali

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Tendenze

6.1 SICCA' E VIGNETO

Come affrontare la siccità in vigneto

7.1 RISTORAZIONE COME E' CAMBIATA

La ristorazione post pandemica. Cosa è cambiato e come.

8.1 POMODORO IMPRESE

Consorzio Casalasco: Marco Sartori è il nuovo Presidente

8.2 PARMIGIANO REGGIANO PREMIAZIONI

Consorzio Del Parmigiano Reggiano: l'Assemblea approva il bilancio preventivo 2024

9.1 VINO PER LE FESTE

Con cosa brindare sotto l'albero

10.1 FIUME PO

Progetto paracelo

12.1 PROMOZIONI partners

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

Editoriale

Buon Natale 2023!



Anche quest'anno il Natale è sopraggiunto inaspettato...

Di **Lamberto Colla** 24 dicembre 2023 – Sembra ieri "ferragosto" e già siamo a Natale. Ormai la tradizione vuole che il fine anno, vuoi per i minori giorni lavorativi, vuoi per un metodo di lavoro che invece di migliorare e essere più "imano" è al contrario sempre più invasivo e totalizzante nelle vite dei professionisti, piccoli o grandi che siano.

Ma quello che non può e non deve essere dimenticato è lo spirito del Natale. Spirito di solidarietà sociale, spirito di recupero dei rapporti familiari, spirito di condivisione con i più deboli e fragili donando momenti di gioia e serenità.

Quella serenità tanto più preziosa quanto meno è disponibile.

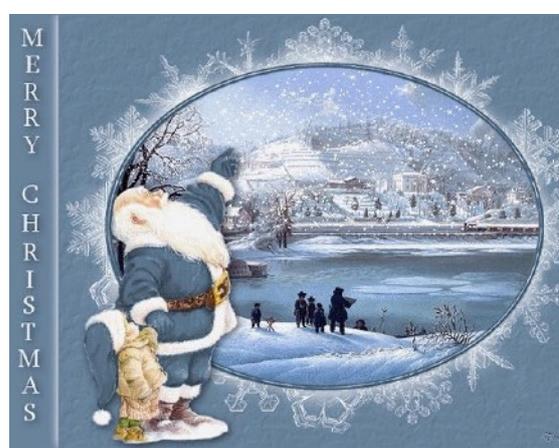
Un pensiero in tal



primis senza dimenticare i tanti conflitti regionali che dall'Africa all'Asia sono in atto e non solo in tempi recenti, ma che le cronache dimenticano e non si Sto arrivando! Per quale ragione.

Dalla redazione dal consiglio e dai collaboratori un sincero augurio di Serenità a tutti i nostri affezionati lettori e partner.

Per qualche giorno anche noi osserveremo un meritato riposo familiare pronti però a comunicare, speriamo non sia necessario, fatti d'emergenza.



BUON NATALE!

Link:

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



#buonefeste #natale

AUGURI!

Auguri ai miei affezionati lettori ed alle loro Famiglie, ai colleghi di lavoro ed ai clienti ...e ringrazio tutti per l'apprezzamento, la pazienza, la costanza....

.....e la condivisione di un cammino che giorno per giorno cerca di portare qualità e contributi tecnici con un taglio comprensibile a tutti.

L'auspicio che il 2024 sia innanzitutto carico di salute e che possa portare serenità e prosperità ai Vostri progetti di Vita

BUON NATALE!

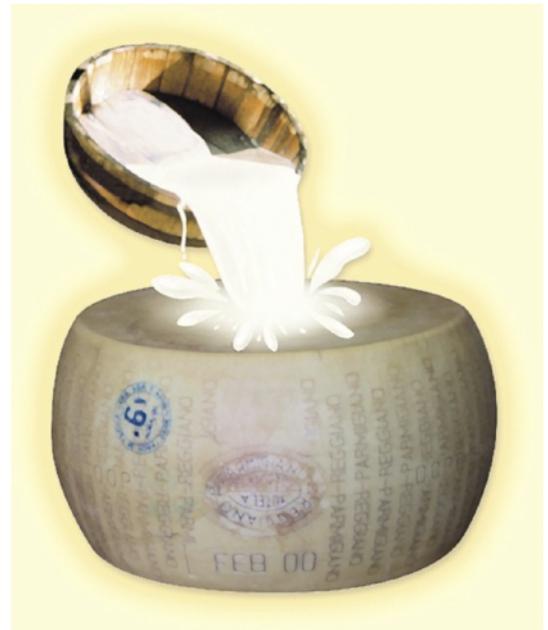


LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Latte in forte discesa"

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XL XLI settimana 2023 "Cede il burro, oltre al latte, mentre i formaggi si sono stabilizzati.". - (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma).

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XL XLI settimana 2023 "Cede il burro, oltre al latte, mentre i formaggi si sono stabilizzati.". - (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma).

di Redazione Parma, 18 dicembre 2023 -



LATTE SPOT - A Milano i listini retrocedono pesantemente. A Verona prezzi in fase calante Il latte Bio milanese cede leggermente.

VR (18/12//2023) MI (18/12/2023)

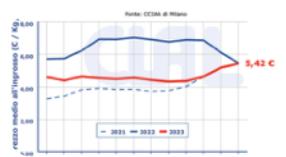
Latte crudo spot Nazionale 55,67 57,22 (-) 54,13

56,19 (-)

Latte Intero pastorizzato estero 49,49 50,52 (-) 48,46 50,52 (-)

Latte scremato pastorizzato estero 23,81 24,84 (-) 23,91 24,84 (-)

Latte spot BIO nazionale 61,34 63,41 (-)



BURRO E PANNA - Alla Borsa Merci di Milano i listini del burro dopo il gran rimbalzo di fine novembre ora è in fase di leggera flessione. La crema rallenta e segna stabilità. Alla borsa di Parma lo zangolato cede 7cent€ così come alla Borsa di Reggio Emilia. Alla Borsa Veronese la panna è sempre frena. Margarina stabile.

Borsa di Milano (18/12/2023)

BURRO CEE: 5,35 Kg (-)

BURRO CENTRIFUGA: 5,50 €/Kg. (-)

BURRO PASTORIZZATO: 3,70 €/Kg. (-)

BURRO ZANGOLATO: 3,50 €/Kg. (-)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%omg): 2,80 €/Kg. (-)

MARGARINA novembre 2023: 1,45 - 1,55 €/kg (=)

Borsa di Verona (18/12/2023) (-)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,77 - 2,87 €/Kg.

Borsa di Parma (15/12/2023 novembre 2023 (-)

BURRO ZANGOLATO: 3,10€/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 12 dicembre 2023 (-)

BURRO ZANGOLATO: 3,10- 3,10 €/kg.

GRANA PADANO- Milano (18/12/2023) - Il Grana Padano continua a restare in pausa.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 8,70 - 8,85 €/Kg. (=)

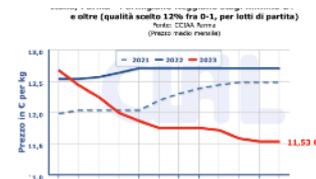
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 9,85- 10,20 €/Kg. (=)

- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 10,40 - 10,55 €/Kg. (=)

- Fuori sale 60-90 gg: 7,50 - 7,55 €/Kg. (=)



PARMIGIANO REGGIANO - Parma 15/12/2029 2023 - A Parma, i listini restano ancora stabili. Anche a Milano i prezzi mantengono la posizione.



PARMA (15/12/2023) MILANO (18/12/2023)

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 9,65 - 9,85 €/Kg. (=) - 9,70 - 10,00 €/kg (=)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,00 - 10,30 €/Kg. (=) -

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 10,55 - 11,15 €/Kg. (=) -10,70 - 10,95 €/kg (=)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,25 - 11,80 €/Kg. (=) - 11,35 - 11,90 €/kg (=)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,00 -12,75 €/Kg. (=) - 12,10 - 12,65 €/kg (=)



PECORINO ROMANO DOP - Milano 18/12/2023 novembre 2023 - A Milano il listino segna stabilità.

MILANO

(18/12/2023)

-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 12,20- 12,45 €/Kg. (=)

(per accedere alle notizie sull'argomento clicca qui)

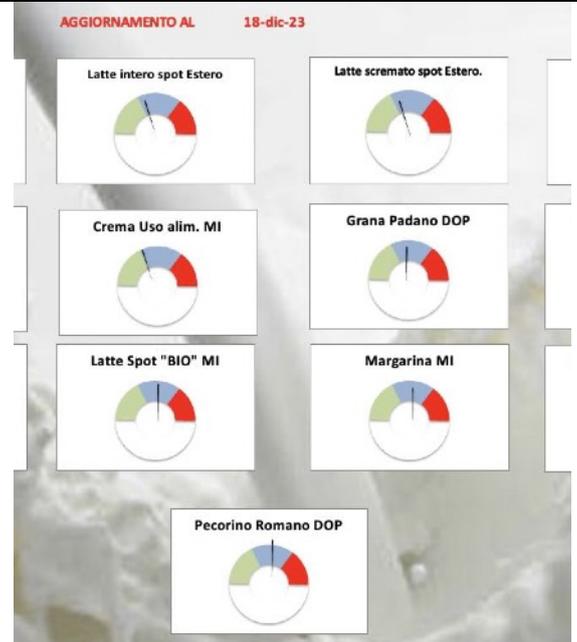
A SEGUIRE I DATI RIPORTATI DAGLI ULTIMI BOLLETTINI UFFICIALI PUBBLICATI

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XL - XLI settimana 2023 "Cede il burro, oltre al latte, mentre i formaggi si sono stabilizzati." - (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma).

(Virgilio - CLAL)



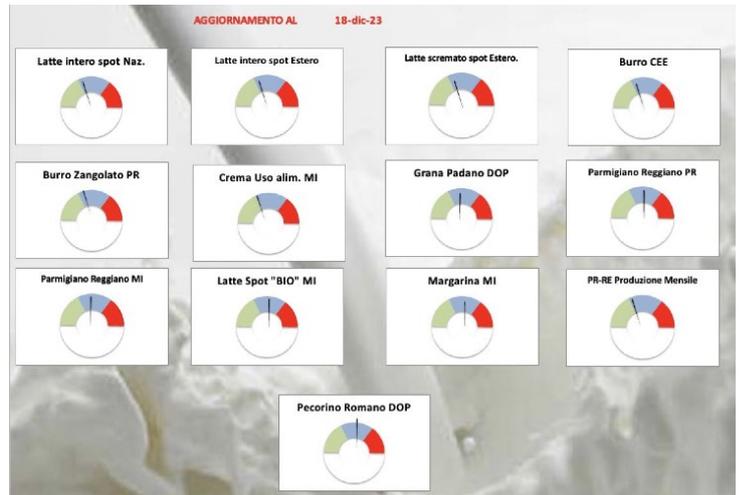
Lattiero Caseario

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XL - XLI settimana 2023 "Cede il burro, oltre al latte, mentre i formaggi si sono stabilizzati." - (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma).

di Redazione Parma, 18 dicembre 2023 - (per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

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

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



RIEPILOGO SETTIMANALE PREZZI LATTIERO CASEARIO
 N° 41 - settimana 52 e 51 2023 18 dicembre 2023

Data	15/12/23		01/12/23		18/12/23		04/12/23		18/12/23		04/12/23		18/12/23		04/12/23		
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	
PARMIGIANO REGGIANO																	
12 mesi e oltre	9,65	9,85	9,65	9,85	0,00	0,00	9,90	10,00	9,70	10,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
15 mesi e oltre	10,00	10,30	10,00	10,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
18 mesi e oltre	10,55	11,15	10,55	11,15	0,00	0,00	10,70	10,85	10,70	10,55	10,95	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
24 mesi e oltre	11,24	11,80	11,24	11,80	0,00	0,00	11,88	11,90	11,88	11,90	11,90	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
30 mesi e oltre	12,00	12,75	12,00	12,75	0,00	0,00	12,10	12,65	12,10	12,65	12,65	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
PR-RE Produzione Mensile Cumulata																	
nov-23	1,479.988	1,479.990	-0,02	-562	TOT 2023		4.003.370	4.091.144	-88,87%	-2%	9,62 €	9,58 €	0,04 €				
GRANA PADANO																	
Fuori latte 60-90 gg																	
9 mesi	7,50	7,55	7,50	7,55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
16 mesi	9,85	10,20	9,85	10,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Ritorno 20 mesi	10,35	10,50	10,35	10,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
BURRO																	
Burro CEE																	
18/12/23	5,35	5,42	5,42	5,42	-0,07	0,00	13/12/23	5,35	5,42	5,42	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Burro Centrifugo																	
18/12/23	5,50	5,57	5,57	5,57	-0,07	0,00	13/12/23	5,50	5,57	5,57	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Burro Pastorizzato																	
18/12/23	3,90	3,97	3,97	3,97	-0,07	0,00	13/12/23	3,90	3,97	3,97	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Zangolato di creme fresche																	
18/12/23	3,50	3,57	3,57	3,57	-0,07	0,00	13/12/23	3,50	3,57	3,57	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
CREMA E PANNA																	
Crema a uso alimentare (40%ng)																	
18/12/23	2,80	2,96	2,96	2,96	-0,16	0,00	18/12/23	2,80	2,96	2,96	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Panna centrifuga uso alimentare (40% mg)																	
18/12/23	2,80	2,96	2,96	2,96	-0,16	0,00	18/12/23	2,77	2,87	2,90	3,00	-0,18	-0,18	0,00	0,00	0,00	
Margarina																	
18/12/23	1,45	1,55	1,55	1,55	0,00	0,00	18/12/23	1,45	1,55	1,55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
LATTE SPOT																	
€/100 lit																	
Latte crudo "spot" nazionale																	
18/12/23	54,13	55,15	57,74	58,77	-3,63	-2,38	18/12/23	53,81	57,21	58,25	59,25	-2,58	-2,08	0,00	0,00	0,00	
Latte intero pastorizzato "spot" estero																	
18/12/23	48,48	50,52	53,10	55,16	-4,64	-4,64	18/12/23	49,49	50,52	53,10	55,16	-3,63	-3,63	0,00	0,00	0,00	
Latte scremato pastorizzato "spot" estero																	
18/12/23	23,91	24,84	29,50	31,03	-5,59	-6,21	18/12/23	23,81	24,94	28,98	30,02	-6,21	-5,08	0,00	0,00	0,00	
Latte Spot Biologico																	
18/12/23	61,54	63,41	62,38	63,02	-1,04	-0,51	18/12/23	61,54	63,41	62,38	63,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
PECORINO ROMANO DOP																	
Stagionatura 5 mesi e oltre																	
18/12/23	12,20	12,45	12,20	12,45	0,00	0,00	18/12/23	12,20	12,45	12,20	12,45	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Continua la volatilità dei mercati internazionali

Le variabili sono sempre molteplici e in questo momento dobbiamo aggiungere anche quella delle varie imminenti festività.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Continua la volatilità dei mercati internazionali

Le variabili sono sempre molteplici e in questo momento dobbiamo aggiungere anche quella delle varie imminenti festività.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 20 dicembre 2023 - A seguire le chiusure del 19 dicembre 2023.

SEMI	gen 1312,4 (-14,4)	mar 1322,4 (-17,4)	mag 1333 (-17,6)
FARINA	gen 403,2 (-9,6)	mar 392,4 (-9)	mag 388,7 (-8,2)
OLIO	gen 50,73 (+0,09)	mar 50,84 (+0,10)	mag 51,06 (+0,09)
CORN	mar 472,6 (-4,2)	mag 485,2 (-4,2)	lug 494,6 (-4,6)
GRANO	mar 622,6 (+5,6)	mag 633,2 (+5,2)	lug 638,4 (+4,6)

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

MATIF del 19.12

CORN	mar 198,75 (0)	giu 205,75 (-0,5)	ago 210 (-1,5)
GRANO	mar 223 (-1)	mag 228,25 (-1,25)	set 231,5 (-0,25)
COLZA	feb 426 (-6,75)	mag 431,75 (-5,75)	ago 433,5 (-3,75)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in euro per tonnellata

Volatilità sempre alta sui mercati internazionali. Le piogge in Sud America hanno spento il tentativo di fuga del mercato, ma la strada per il raccolto è ancora lunga. Le variabili sono sempre molteplici e in questo momento dobbiamo aggiungere anche quella delle varie imminenti festività. La logistica può far da padrona per le prossime due tre settimane diventando ulteriormente critica.

Il mercato **domestico** in pillole: cereali letteralmente inchiodati alle loro quotazioni per quanto riguarda grano ed orzo, situazione diversa e complessa sul mais dove il mercato del nazionale risente delle vendite di fine campagna per il saldo dei conti da parte dei molteplici produttori, per la merce estera, la variabile la fanno gli arrivi: un treno in più e il mercato scende, se dovesse mancare un altro va subito in risalita. La merce via camion a singhiozzo arriva, ma dalla prossima settimana e per le due successive sarà quasi assente. La merce nei porti è presente; cruscami ancora in rialzo, fibrosi stabili, foraggi stabili, proteici in ridimensionamento in quanto il mercato internazionale è sceso, e nei porti vi sono stati degli arrivi. Stiamo invece vivendo una crisi farina soya nazionale in quanto un importante stabilimento produttivo lavora a ritmo ridotto. Ieri al listino di Milano si è rischiato di togliere la quotazione della 44% nazionale! In ridimensionamento il girasole proteico, ben tenuta la colza, in appesantimento il



seme di soya per gli stessi motivi del mais e quello estero per il ridimensionamento dei valori internazionali. Per il seme di cotone è caccia ai camion,

Per il mondo delle **bioenergie** un poco di caos per la chiusura di molti molini a giallo e quindi carenza di farinette, e di mais tossinato sempre più di difficile reperimento. Possibile acquistare Semi di soya auto-combusti, o



farina di bucce d'uva declassata da uso integratoristico a bioenergetico.

Viste le imminenti festività porgiamo alla nostra clientela i più sinceri auguri di buone feste

Indici Internazionali al 20 dicembre 2023

L'indice dei noli b.d.y. è sceso a 2.219 punti, il petrolio wti è salito a circa 73 \$ al barile, il cambio €/€ gira a 1,09572 ore 08.22

Indicatori del 20 dicembre 2023		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
2.219	1,09572 ore 08.22	73,00 \$/bar

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

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

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

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

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

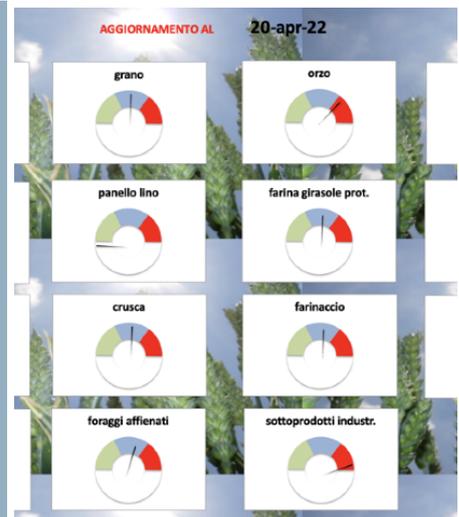
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini



MERCATO CEREALI Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Continua la volatilità dei mercati internazionali

Le variabili sono sempre molteplici e in questo momento dobbiamo aggiungere anche quella delle varie imminenti festività.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 20 dicembre 2023 - A seguire le chiusure del 19 dicembre 2023. ... segnali di tendenza fermi al 20 aprile 2022... Allo stato attuale delle cose le tendenze sarebbero "quotidiane", quindi intempestive e perciò inutili! **Gli aggiornamenti torneranno quando finalmente la Pace inizierà a manifestarsi.**

- 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>

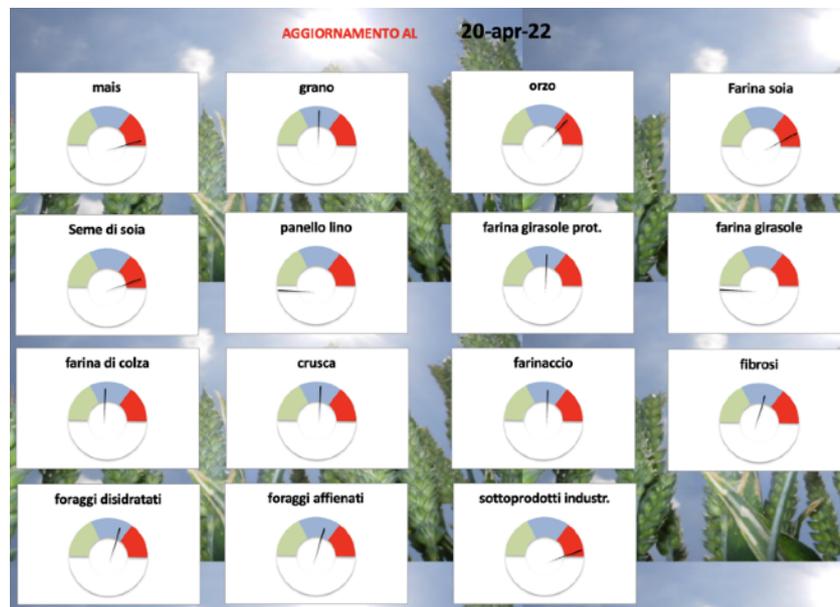
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@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](#)



#NOBILI #Macchine #ImageLine #siccità

Come affrontare la siccità in vigneto

A Piacenza sono stati presentati i risultati del progetto DRIVE LIFE, nato per dare risposta al problema della siccità come conseguenza del cambiamento climatico

Piacenza, 20 dicembre 2023 – L'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e i partner di progetto hanno presentato i risultati del progetto europeo DRIVE LIFE - Strumenti e tecniche a supporto della resilienza idrica nel vigneto, sviluppato per dare una risposta alle sfide poste dalle condizioni climatiche e meteorologiche che in questi ultimi anni hanno penalizzato diverse coltivazioni, tra cui quella vitivinicola.

Con il termine "siccità idro-meteorologica" si



definisce una riduzione di precipitazioni che, ove accompagnata da alte temperature, elevati livelli di evapotraspirazione e una carente gestione del suolo, può determinare condizioni critiche per la produttività dei vigneti.

Il progetto DRIVE LIFE si è proposto di affrontare contestualmente il problema della siccità e della carenza idrica individuando e proponendo soluzioni gestionali finalizzate al miglioramento della resilienza dell'ecosistema vigneto, mantenendo allo stesso tempo un alto



Il progetto DRIVE LIFE ha ricevuto finanziamenti dal Programma Life dell'Unione Europea - Grant LIFE19 ENV/IT/000035

(Sintesi tratta da Image Line)

Video: `<iframe width="1370" height="771" src="https://www.youtube.com/embed/NpPsyQ6cmZk" title="Come`



livello di competitività del prodotto riducendo l'impronta idrica e la necessità di interventi irrigui. L'efficacia delle tecniche di gestione del suolo e della chioma proposte è stata supportata da approfondimenti scientifici per la valutazione della risposta del suolo e della vite alle pratiche testate. Lo sviluppo di uno strumento di monitoraggio, la app "PocketDRIVE", permetterà ai viticoltori e ai



tecnici di valutare in autonomia il livello di stress dei vigneti, valutando possibili strategie di azione nel breve e medio periodo.

Ai seguenti link è possibile approfondire:

- il sito web del progetto <https://www.drive-life.it/>
- link per scaricare il Layman's report: <https://www.drive-life.it/documenti/#1701014766717-47f70c85-85a5>
- I video di presentazione del progetto: <https://www.drive-life.it/video/>

non sprecare acqua in vigneto: il progetto Life Drive" frameborder="0" allow="accelerometer; autoplay; clipboard-write; encrypted-media; gyroscope; picture-in-picture; web-share" allowfullscreen></iframe>



www.gazzettadellemitia.it e www.cibusonline.net

Promosso da (Nobili.com)

Link Utili _____ Video intervista Ing Montanari EIMA 2023: <https://youtu.be/McY4m5RzUoY>

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

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

#ParmaRotta #ristorazione #economia

L a ristorazione post pandemica. Cosa è cambiato e come.



Ne parliamo con Antonio Di Vita, Chef e titolare di "Parma Rotta", da quarant'anni sulla cresta dell'onda. Dal lavoro alla contrattualistica, dall'analisi della clientela alla soddisfazione del personale. Non solo passione e qualità, ma anche molto pragmatismo sono gli ingredienti per una impresa di ristorazione.

Di **Lamberto Colla** Parma, 12 dicembre 2023 - A distanza di tre anni dalla pandemia, o meglio dalle restrizioni imposte per controllare la diffusione del virus Covid19, tutti abbiamo avvertito che i comportamenti sociali sono mutati e le diffidenze verso il prossimo sono cresciute. Indubbiamente i luoghi deputati alla socialità sono quelli che più ne hanno risentito e ne risentiranno ancora quando una nuova pandemia si affaccerà all'orizzonte.



Ristori per i gestori di Bar e Ristoranti, Pizzerie comprese, sono stati enormemente insufficienti e questi imprenditori si sono inventati nuovi servizi per superare i periodi di lockdown scanditi dai quotidiani decreti che stabilivano aperture o chiusura, totali o parziali a seconda delle colorazioni delle regioni.

Chi si è reinventato una nuova professione e chi invece ha colto la chiusura obbligata per operare investimenti nell'ipotesi di un più rapido rilancio a barriere abbattute.

Antonio Di Vita, Chef e proprietario del ristorante "**Parma Rotta**" è uno di coloro che hanno scelto la strada dell'investimento per arrivare ad eccellere in qualità, non solo intrinseca ma anche percepita dal cliente.

Ad Antonio abbiamo chiesto quale è stata la molla che ha fatto decidere nella direzione delle elevate spese, piuttosto che verso un recupero parziale dei ricavi come molti suoi colleghi hanno optato.



"La Passione, un po' di coraggio e tanto ottimismo", questa è stata la pronta iniziale risposta del ristoratore.

"Ho pensato che una ristrutturazione profonda di locali e attrezzature come quella che avevo in mente di fare non l'avrei potuta realizzare in tempi normali. Dalla cucina alle celle e alla cantina per quanto riguarda le attrezzature, con annessi impianti rinnovati in toto, per finire con le ristrutturazioni delle sale per una migliore accoglienza degli ospiti. Opere nelle quali mi sono impegnato quotidianamente con gli artigiani per un impegno di oltre 85 giorni e di circa 300.000 euro di investimenti finanziari."

Indubbiamente l'atteggiamento tenuto da Antonio Di Vita e dalla famiglia, in primis dalla moglie con la quale ha fondato il locale 40 anni fa, stesso anno della primogenita, e dalle due figlie e il genero, tutti occupati, con diverse specialità, nell'impresa. Tutti solidali nella scelta di rischio che solo un vero imprenditore può serenamente cavalcare.

"La pandemia ci ha aperto gli occhi, prosegue Di Vita, ha fatto capire che non si può dare nulla per scontato. Quando va bene, va bene, ma alla prima difficoltà ci si cade dentro con rischio di farsi molto male. Ecco che, con 3 mesi di chiusura, abbiamo scelto di cambiare e migliorare tutto, il ciclo di lavorazione. Un capitolo a parte va aperto sul personale"

E' un argomento che sta molto a cuore in quanto è anch'esso un investimento "per il futuro. Bisogna convincersi che occorre modificare l'assetto nel mondo del lavoro e in particolare il nostro settore va meglio governato. Lavoriamo quando gli altri cercano ristoro e non lavorano per pause, riposo o per vacanze. Noi della vecchia guardia siamo stati motivati da una forte passione che ci ha consentito di oltrepassare le difficoltà e la stanchezza, ma oggi bisogna fare i conti con esigenze fortemente mutate, obbligando alcuni a scegliere di abbassare le serrande nei giorni festivi, sabato e domenica comprese. Dobbiamo cercare di ricreare le condizioni affinché i giovani tornino a appassionarsi a questo lavoro. Da parte nostra abbiamo introdotto varie tipologie di contratto per adeguarci alle diverse esigenze manifestate. Dal tempo continuo al tempo parziale siano a chiamata. Abbiamo ridotto l'orario di lavoro e esternalizzato alcuni lavori pesanti come le pulizie ad esempio così come le ferie le abbiamo concentrate per tutti nello stesso periodo, chiudendo il locale, al fine di non caricare di extra lavoro coloro che dovessero restare in servizio."

Se il mondo è cambiato anche la clientela ha necessariamente modificato atteggiamenti e presumibilmente anche le aspettative.

"Possiamo massimizzare la qualità intrinseca ma mancare l'aggancio al cliente. E' indispensabile immaginare quale sarà il cliente del futuro. E' una persona che sarà costretto a mangiare, nutrirsi al di fuori delle mura domestiche. Ed in forza di questo cambiamento che avanza dobbiamo farci trovare pronti per riallocarci a quel target e offrirgli un servizio che non

*sia solo alimentare ma nutrizionale. Dobbiamo educare a un consumo corretto, soddisfacente al palato ma al contempo salutare. Il cliente deve trovare anche un clima accogliente e, dulcis in fundo, concludere il pasto con un dolce all'altezza delle altre portate è un po' come consegnare un piatto del "buon ricordo". Pensa che il 95% degli ospiti conclude il pasto con il dessert. Ecco perché abbiamo puntato anche su una pasticceria di qualità, grazie alla predisposizione della figlia più giovane, Jessica, che ha voluto specializzarsi in questo campo acquisendo i segreti dai grandi del settore come ad esempio l'apprendimento formativo maturato al Ristorante **Vittorio di Brusaporto** (BG), un tre stelle dove qualità e organizzazione (sono impiegati 1.000 dipendenti nelle varie attività) vano a braccetto, accompagnando con coccole il cliente sino alla eccellente porzione di pasticceria. Così, in armonia con tutte le portate, anche la nostra pasticceria segue l'andamento stagionale."*

Un'organizzazione che Di Vita ha potuto declinare nella propria impresa anche grazie alla predisposizione dei familiari che daranno continuità al ristorante. Antonio e la moglie **Loirella**, i fondatori e ancora con ben salde le redini della conduzione, hanno saputo trasferire la loro passione alle figlie, **Lara** nata nel 1984, anno di fondazione del locale, e che si è presa in carico il delicato ruolo di management e della amministrazione mentre il marito **Alfonso** cura la cantina, preziosa, qualificante e in via di digitalizzazione affinché si escluda la possibilità di offrire prodotti esauriti e infine **Jessica** che alle competenze di cucina ha affiancato la preparazione della pasticceria.

"Per ora il mercato ci sta dando ragione e avvertiamo che la nostra passione è ben percepita dai clienti che



approvano il nostro lavoro e la nostra accoglienza, quello che le nuove generazioni hanno difficoltà ad interpretare e quindi ad offrire. Il ruolo del ristoratore non è un lavoro superficiale, abbiamo perciò il dovere di mantenere alto il valore della tradizione nazionale che ci ha consentito di collocarci al vertice mondiale della cucina. Mi auguro che questa alta tradizione possa essere mantenuta, ma per far ciò occorre tornare a qualificare le scuole che negli ultimi anni hanno perso di appeal, soppiantate, forse, dai reality che mettono in mostra solo le parti piacevoli del lavoro, meno le difficoltà e le sofferenze, quelle che solo la passione può lenire."

A conferma dell'attenzione al campo del personale, Antonio chiosa con l'auspicio che si diffonda il "rispetto dell'individuo, che per me è una priorità e mi auguro possa esserlo per tutti gli chef. Noi dobbiamo diventare gli artefici del nostro e altrui futuro".

(Foto servizio in cucina e cantina di Francesca Bocchia)

Link:

<https://www.gazzettadellemilie.it/economia/item/32801-%E2%80%9Ccome-un-temporale-a-ciel-sereno%E2%80%9D>

#pomodoro #casalasco #Mantova

Consorzio Casalasco: Marco Sartori è il nuovo Presidente

*Vicepresidente da oltre 15 anni passa alla guida
del colosso cremonese del pomodoro*

Rivarolo del Re (CR), 19 Dicembre 2023 – Il Consiglio di Amministrazione del **Consorzio Casalasco del Pomodoro** riunitosi nella giornata di ieri presso la sede di Rivarolo del Re (CR) ha nominato **Marco Sartori** **Presidente della nota**



Marco Sartori, 50 anni è un imprenditore agricolo cremonese socio di Casalasco da oltre 30 anni e **Vicepresidente della Cooperativa dal 2007**; la sua nomina rappresenta una chiara indicazione di continuità assicurando il ruolo centrale della componente agricola nella prima filiera del pomodoro in Italia.

cooperativa che aggrega centinaia di aziende agricole dislocate sul territorio emiliano-lombardo dedite alla coltivazione del pomodoro fresco da industria.

Al suo fianco è stato eletto come vicepresidente **Claudio Spagnoli**, importante produttore di pomodoro della provincia di Mantova.

#agricoltura #ParmigianoReggiano #Bilancio

Consorzio Del Parmigiano Reggiano: l'Assemblea approva il bilancio preventivo 2024

*Negli 11 mesi gennaio-novembre 2023, le
vendite totali della DOP hanno registrato un
+8,0%*

*La plenaria è stata l'occasione per un
aggiornamento sull'andamento del mercato:
l'Italia segna un +10,2% e l'estero un +5,6%
rispetto allo stesso periodo del 2022.
Annunciati l'avvio dell'attività di monitoraggio
degli stock di prodotto in collaborazione con
Ismea e un'Assemblea generale dei
consorziati totalmente dedicata ai temi tecnici
della filiera*

Reggio Emilia, 21 dicembre 2023 - Oggi, **giovedì 21 dicembre**, presso il **Best Western Premier Classic Hotel** di Reggio Emilia, si è tenuta l'**Assemblea Generale Ordinaria dei Consorziati del Parmigiano Reggiano** per l'approvazione del **bilancio preventivo 2024**. La plenaria ha deliberato un **bilancio con 40,75 milioni di euro di ricavi**. Sul totale, **18,32 milioni di euro** andranno a coprire i costi di funzionamento del Consorzio, mentre le risorse destinate alle attività saranno **22,43 milioni**, al netto di accantonamenti, ammortamenti e tasse.



Gli **investimenti per azioni di marketing e comunicazione** saranno pari a **20,80 milioni di euro**, con l'obiettivo di sostenere lo sviluppo della domanda in Italia e, in particolare, all'estero, con oltre il 50% delle risorse allocate. Verrà data priorità agli investimenti per l'acquisto di spazi pubblicitari (tv, radio, stampa e web) nazionali e internazionali, e per il sostegno dei progetti di crescita dei mercati realizzati direttamente con catene distributive italiane ed estere, e con importatori e caseifici.

Inoltre, verranno investiti **230.000 euro** per la prosecuzione del programma speciale **Premium 40 Mesi**, per sostenere il segmento del Parmigiano Reggiano a lunga stagionatura, e **1,40 milioni di euro** per i **nuovi progetti speciali** previsti per l'anno prossimo: **Controlli rafforzati, Vigilanza estero, progetto Cultura prodotto e Anniversario Consorzio**. Nel **2024**, infatti, il **Consorzio** celebrerà il **90° anniversario della**

sua fondazione, avvenuta il 27 luglio 1934, con numerose iniziative nell'arco dell'anno mirate a



costruire valore per la filiera.

L'Assemblea è stata anche l'occasione per un **aggiornamento sull'andamento del mercato**. Dopo un'estate molto positiva, in cui si è registrata un'accelerazione nelle vendite di Parmigiano Reggiano (trainata dall'aumento delle vendite dirette, dalla ripresa delle spedizioni in Nord America e dal forte sviluppo delle vendite in Gdo sia come porzionato sia come forme intere per il banco taglio/gastronomia), **negli 11 mesi gennaio-novembre 2023 le vendite totali hanno registrato un +8,0%** rispetto allo stesso periodo del 2022, con un **incremento pari a 9.000 tonnellate (+225.000 forme)**. In particolare, l'Italia aggregata segna un **+10,2%** e l'estero un **+5,6%**. Segnali positivi che potrebbero portare a un rialzo dei prezzi già a inizio anno grazie a un ritrovato equilibrio tra domanda e offerta di prodotto. Nel 2024 dovrà inoltre essere definita la **nuova proposta di Piano regolazione offerta 2026-2028**.

Oltre a ciò, è stata indetta un'inedita **Assemblea generale dei consorziati** presso il **Forum Monzani di Modena per il 14 febbraio 2024**. Si tratterà di un **evento totalmente dedicato ai**



scorte che contribuirà in maniera determinante, nel rispetto di principi di trasparenza e libera concorrenza tra tutti gli operatori interessati, ad attuare gli obiettivi fissati dal **Piano regolazione offerta 2023-2025**. Il progetto rappresenta a tutti gli effetti la **prima esperienza di questo genere in Italia** nel quadro di attuazione dei piani di regolazione dell'offerta. Infine, all'Assemblea è

«Il 2024 sarà un altro anno di grandi sfide», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. «Nel 2023 i caseifici hanno iniziato a collocare sul mercato la produzione più alta della Dop, quella del 2021, 4,1 milioni di forme, in un contesto legato alle incertezze macroeconomiche causate dai conflitti internazionali, al caro energia, all'incremento del costo delle materie prime e a un'inflazione crescente che riduce il potere d'acquisto delle famiglie. Le quotazioni di mercato cedenti e le flessioni sui mercati internazionali, soprattutto nel Nord America, hanno imposto di puntare su nuove strategie. L'obiettivo principale per il 2024 è il riequilibrio del mercato. Stiamo attraversando un momento di forte cambiamento, in cui si profilano con chiarezza le inevitabili rivoluzioni del futuro: il tema della sostenibilità; la gestione dei costi di produzione in uno scenario di incertezze mondiali; la tutela nella dimensione globale dei mercati e degli accordi di libero scambio; le nuove sensibilità dei consumatori. Questi aspetti, centrali per il futuro della Dop e delle imprese della filiera, si manifesteranno in ambiti che dovranno essere governati o presidiati dal Consorzio, nato 90 anni fa proprio sul principio della potenza dell'azione collettiva rispetto a quella dei singoli. Ai caseifici, agli allevatori, a tutte le persone che lavorano con passione nella nostra filiera va un grande ringraziamento, perché insieme abbiamo resistito ad anni difficili e insieme fronteggeremo le sfide che costellano il futuro del Parmigiano Reggiano».



temi tecnici legati al Parmigiano Reggiano, in cui si darà voce ai soci, ai produttori latte e alla filiera, con un particolare focus sui fattori che incidono direttamente e indirettamente sul prodotto e la sua qualità. Alla plenaria è stato anche annunciato da **Fabio Del Bravo**, direttore dei Servizi sviluppo rurale di Ismea, l'**avvio dell'attività di monitoraggio degli stock di prodotto**, che il Consorzio realizzerà con il **supporto tecnico di Ismea** per la gestione della piattaforma informatica per la raccolta dei dati. La collaborazione ha l'obiettivo di produrre un **monitoraggio più puntuale delle**

interventato anche **Mauro Rosati**, direttore generale della Fondazione Qualivita, per approfondire le opportunità aperte dalla recente approvazione a Bruxelles del nuovo testo unico europeo sulle produzioni di qualità.



Con cosa brindare sotto l'albero

Qualche proposta

Di **Mario Vacca** Parma, 19 dicembre 2023 - La caratteristica principale delle festività Natalizie sono le tavole imbandite ed i regali da scartare sotto l'albero ma non mancano aperitivi e cene pre-festivi con amici e colleghi.

Negli ultimi due mesi sono cadute una pioggia di riconoscimenti ai prodotti italiani ormai universalmente riconosciuti come tra i migliori per qualità e fantasia.

Per trascorrere al meglio le esperienze enogastronomiche appena descritte ecco una piccola selezione di etichette provenienti dalle aree vinicole più iconiche d'Italia per idee regalo che raccontano cultura e tradizione, per esaltare gusti e profumi di questa ricorrenza.

LieseleHof – Vino del Passo: In Alto Adige, la vite predilige terreni argillosi, non umidi, locati ad un'altitudine al di sopra dei 700 mt sul livello del mare. Il **Solaris di Lieselehof matura vicino al Passo della Mendola ad un'altitudine di 1200-1300 mt.** A tale altitudine, per ogni ramo vi sono soltanto uno o due grappoli di piccole dimensioni, con acini altrettanto piccoli. **Gli aromi, di natura complessa, ricordano il limone, con un gusto pepato di moscato e di ananas, miele e pesca, nonché una leggera vena di fieno d'alpe ed erbe selvatiche.** Il vino è concentrato, minerale con una leggera acidità che lo contraddistingue e possiede una struttura armonica con tanta forza e pienezza ed un finale perdurante. Rappresenta un vino da aperitivo eccezionalmente pieno e corposo.

Spagnolli Disio – Blanc de Noirs – Trento Doc: La passione della famiglia Spagnolli per i Blanc de Noirs non ha lasciato spazio a dubbi: il Pinot nero come strumento per suonare la melodia di un territorio e della sua storia. Disio origina da viti mature di oltre 30 anni, coltivate su ripidissime terrazze (sgrebeni) con sistema a pergola trentina e a guyot doppio con alte ed altissime densità d'impianto che, in alcune terrazze, arrivano fino ad 11 mila ceppi/ettaro.

Il Pinot nero, raccolto rigorosamente a mano, viene trasportato in piccole ceste forate fino in cantina, in modo da conservarne la totale integrità. Il raccolto di ciascuna terrazza segue una pressatura ed una vinificazione separata, secondo la fisiologica maturazione dell'annata. Il mosto fiore e quello di taglio vengono quindi fatti riposare, affinché le impurità si sedimentino per gravità sul fondo di appositi recipienti in acciaio termocondizionati, quindi si procede alla



separazione del sedimento e successivamente alla fermentazione.

Ed è qui che il progetto Spagnolli si concretizza: ogni appezzamento vitato viene accompagnato nel percorso di affinamento dal Professore che, con la sua grande esperienza, decide ogni anno la migliore procedura da adottare. Segue una sosta prolungata sui lieviti esausti per 8 mesi, durante la quale si effettuano dei ricorrenti batonnage. La quota parte di vino in affinamento in legno svolge anche la fermentazione malolattica, coinvolgendo solitamente il 30% delle cuvées. Dopo una lenta presa di spuma segue una sosta sui lieviti di oltre 40 mesi, seguita da un leggero dosaggio di zucchero di 3.5g/l e da un ulteriore riposo in cantina secondo necessità.

Un giallo paglierino dai riflessi color limone contorna il fine perlage di montagna che, fitto e delicato, impreziosisce il calice con brillanti riverberi. Al naso l'aroma si palesa subito in modo deciso e, dopo qualche istante, cominciano a concedersi i golosi sentori di frutta matura. Mela cotogna, melograno ed agrumi mediterranei si avvicendano con le più articolate percezioni di pasticceria, che richiedono tempo ed ossigeno per esprimersi appieno. L'ingresso in bocca è deciso, netto.

L'acidità fa da contrappunto alla spiccata sapidità, **tipica dello spumante di montagna**, con la fine bollicina che ne ingentilisce l'espressione, allungando la persistenza sul palato.

Disio si confà egregiamente all'esperienza tutto pasto, in virtù della sua struttura complessa, della sua grande persistenza e della sua fresca sapidità. Trova compagnia ideale nelle crudità di mare e nei formaggi di media stagionatura.

Donna Fugata – Tancredi: Raffinate interpretazioni del terroir, dal colore rosso rubino intenso, Tancredi unisce note di frutta rossa matura (ribes e prugna) e balsamiche (eucalipto) e delicato sentori di cacao e tabacco dolce. Al palato presenta un'ottima struttura dai tannini importanti e perfettamente integrati; beva fresca dalla lunghissima persistenza retro-olfattiva.

Vino da Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, il blend si completa con Tannat e altre uve, prodotto in Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi, ad altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina ricchi in elementi nutritivi e calcare. Inverni miti, estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Un rosso che stupisce per

piacevolezza ed eleganza.

Bellaria – Coda Rara - annata 2021: Il vino è stato prodotto da piante secolari di uve antichissime risalenti al 78 d.c. e nominate da Plinio il vecchio nella naturalis historia, tra cui la coda di volpe a bacca rossa in quantità maggiore e altre antiche tradizionali varietà. Ricavato dalla vendemmia di uve prodotte esclusivamente nell'antica vigna nel comune di **Paternopoli** nel cuore dell'Irpinia.

Una vigna di sole 150 piante di circa 125 anni, coltivata a tendone, che seguendo le antiche tradizioni contadine – dov'era prevista la coltivazione di ogni singolo metro quadro di terreno - contiene una rarissima varietà di Coda di Volpe a bacca rossa, ed una piccola percentuale di Coda di Volpe a Bacca bianca e un'antica varietà di Aglianico spargolo.

L'uva è vendemmiata tutta insieme dando vita ad un nettare affinato 8 mesi in Barrique di rovere francese da 225Lt. Le circa **1000 bottiglie prodotte** fanno rivivere le atmosfere del passato riportando la mente a quel viaggio iniziato con la lettura delle prime pagine della "*Naturalis Historia*". Dal colore granato, al naso sentori di more mature, un vino rosso è lussureggiante e fruttato.





#ambiente #acqua

PROGETTO PARACELSO

Dati satellitari per monitorare il distretto del Grande Fiume e migliorare l'ambiente e la qualità della vita dei cittadini

Con il kick-off meeting odierno si avviano ufficialmente le attività di PARACELSO, progetto promosso e coordinato dall'Autorità di Bacino del Po insieme all'Agenzia Spaziale Italiana e in partnership con le università di Padova, Bologna, Modena-Reggio Emilia e il CNR-IGAG di Milano

20 Dicembre 2023 – Il monitoraggio del territorio dallo spazio per il miglioramento della qualità della vita dei cittadini, dell'ambiente e delle città: è lo scopo del progetto PARACELSO – Predictive Analysis, monitoRing, and mAnagement of Climate change Effects Leveraging Satellite Observations – il cui kick-off meeting per l'avvio delle attività si è tenuto oggi presso il Palazzo delle Acque, a Parma, sede dell'Autorità di Bacino Distrettuale del fiume Po.

Vincitore del Bando ASI rivolto alle PPAA, "I4DP_PA (INNOVATION FOR DOWNSTREAM PREPARATION FOR PUBLIC ADMINISTRATIONS)", il progetto – del valore totale di 929.545,18 euro – vede il finanziamento complessivo da parte dell'Agenzia Spaziale Italiana per 454.822,56 euro e il co-finanziamento *in-kind* da parte di ADBPo e dei partner di progetto pari a 474.722,62 euro. Durerà 24 mesi e ha l'obiettivo di realizzare servizi innovativi ed integrati che promuovano l'utilizzo di tecnologie spaziali per la previsione,



prevenzione, gestione e mitigazione dei rischi connessi all'accadimento di eventi estremi dovuti al cambiamento climatico in corso, utili a migliorare l'efficacia delle azioni degli strumenti di pianificazione dell'Autorità di bacino distrettuale.

"Ci concentriamo sulla creazione di un sistema modulare e interoperabile, open-source e integrato con tecniche di analisi di dati spaziali finalizzato a supportare le azioni dell'Autorità di Bacino nelle fasi di pianificazione e di gestione dei rischi associati all'evoluzione dei processi naturali in diversi ambiti territoriali, con l'obiettivo di contribuire ad ottenere un miglioramento della qualità dell'ambiente, delle città e, in ultima analisi, della vita dei cittadini", ha evidenziato in merito Tommaso Simonelli, funzionario dell'ADBPo e coordinatore del progetto PARACELSO.

[Foto allegata: un'immagine del Grande Fiume vista dallo spazio (fonte: ESA-European Space Agency; e lo screenshot dei partecipanti alla call del meeting d'avvio di PARACELSO in cui è visibile almeno un rappresentante per ogni partner del progetto].

--



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](#)



[Mulino Formaggi srl](#)



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia Società Cooperativa](#)



[ITE Italian Tourism Expo](#)