



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

SOMMARIO

Anno 16 - n° 16 23 aprile 2017

1.1 EDITORIALE

Caccia agli evasori e equità sociale o quasi

2.1 LATTIERO CASEARIO

In Flessione i formaggi duri e il latte spot.

3.1 LATTE

In vigore le nuove norme in materia di etichettatura latte.

4.1 LATTE PREZZO RIFERIMENTO

Prezzo a riferimento del latte a uso industriale 1° quadrimestre

4.2 VINITALY CLOSING

Vinitaly, l'edizione 50+1 cresce ancora

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Mercati relativamente stabili e consumi interni sempre sottotono.

6.1 POMODORO

Pomodoro. Mutti spa si aggiudica l'asta Copador. Soddisfazione confagricoltura.

6.2 SICCIITÀ E BONIFICHE

Acqua Campus - migliore efficienza distributiva delle acque

6.3 MALTEMPO

Grandine, si fa la conta dei danni

7.1 FARM RUN - EVENTI ALL'ARIA APERTA

Il vero fango è QUI. Farm Run 2017. Tra agonismo e divertimento.

8.1 VINITALY

IVinitaly riesce ancora a stupire e a rinnovarsi.

9.1 ETICHETTATURA

Ismea, con l'etichettatura oltre un milione di formaggi "mappati".

10.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

11.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Caccia agli evasori e equità sociale o quasi

La manovra bis di 3,4 miliardi sarà una bella sorpresa. Se ne parla poco e quel che è certo darà una forte spinta al c o n t r a s t o all'evasione.

di **Lamberto Colla** Parma 23 aprile 2017



Finalmente il governo ha trovato il coraggio per affrontare la lotta all'evasione. Dopo anni di tentennamenti e decine di servizi di "Striscia la Notizia" il Ministro Padoan ha deciso di prendere il toro per le corna e di affrontare il problema dei "portoghesi" con la risolutezza che merita. La straordinaria notizia era già ventilata a più riprese da circa un mese ma ora sembra proprio che, almeno dall'ultima bozza della manovra "bis", sia stato introdotto il capitolo *"misure urgenti per la lotta all'evasione tariffaria"* con multe fino a **200 euro** per chi è senza biglietto. "I gestori dei servizi di trasporto pubblico - è scritto nel testo - possono affidare la prevenzione, l'accertamento e la contestazione delle violazioni anche a soggetti non appartenenti agli organici del gestore, qualificabili come agenti accertatori".

Difficile stimare il consistente gettito fiscale di questa manovra che andrà a colpire tutti quegli anziani che hanno dimenticato l'abbonamento o proprio non avevano gli spiccioli per il biglietto e tantomeno la forza di tornare a casa a piedi. Costoro infatti saranno gli unici che, presi in flagranza di reato, consegneranno le proprie generalità agli accertatori. Non lo faranno certamente gli immigrati clandestini, le baby-gang che seminano il terrore nelle stazioni della metro e delle ferrovie. No, costoro resteranno impuniti e continueranno a viaggiare a spese della comunità.

Per il momento, a causa di mancanza delle adeguate coperture, non è stata introdotta la detrazione del 19% per gli abbonamenti, il che confermerebbe

l'esiguità del gettito fiscale previsto.

Quindi, come al solito, una "non notizia" viene edulcorata e data in pasto ai giornali perché si propagandi l'operato del Governo. Così, tra una edizione straordinaria che aggiorna sulla

improbabile guerra nucleare tra

USA e Nord Corea e il ritrovamento di un giaciglio ancora caldo lasciato dal fantasma "Igor o Ezechiele" nelle paludi della bassa ferrarese, ecco che la non notizia acquisisce credibilità lasciando oltremodo intendere che il governo non aumenterà le tasse anzi introdurrà elementi di equità sociale.

Non si pagherà, infatti, l'Imu, la Tasi e l'Ici sulle **piattaforme petrolifere** e del gas all'interno del cosiddetto «mare territoriale». Mentre viene confermata la garanzia dello Stato per 97 milioni per la realizzazione della **Ryder Cup di golf nel 2022**.

Per il rilancio dell'economia c'è tempo.

Non importa se siamo il Paese con stime di sviluppo ben inferiori a tutti gli altri dell'UE. Cresciamo la metà della Germania, tre volte meno della Spagna e cinque volte in meno rispetto alla media mondiale. C'è tempo per affrontare il tema della povertà incalzante (12% delle famiglie in gravi difficoltà economica nel 2016) e della disoccupazione e/o sottoccupazione. C'è tempo per affrontare il tema dei sostegni alle imprese che, nel corso degli ultimi 7 anni, hanno dimezzato gli investimenti.

Per tutte queste cose di minore importanza c'è tempo. Più importante pensare alle primarie, poi alle elezioni e poi, se proprio necessario, un aumento dell'iva è così facile da fare e giustificare, potendo infine scaricare la responsabilità sull'Europa.

-----&-----

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

LATTIERO CASEARIO

In Flessione i formaggi duri e il latte spot.

Prosegue la risalita dei listini del burro e delle materie grasse in genere. In flessione negativa invece il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano e in particolare del latte spot.

(Virgilio - CLAL)

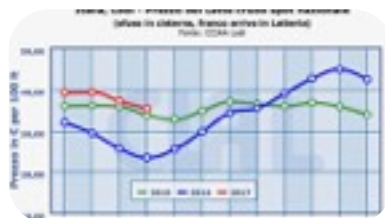


Lattiero Caseario

In Flessione i formaggi duri e il latte spot.

Prosegue la risalita dei listini del burro e delle materie grasse in genere. In flessione negativa invece il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano e in particolare del latte spot.

di Virgilio 12 aprile 2017 - (nessun aggiornamento per chiusura borse in occasione delle festività pasquali)



LATTE SPOT Riprende a correre verso il basso il prezzo del latte spot. Tra 34,54 e 35,57 €/100 litri è il listino aggiornato del latte crudo spot nazionale (-1,45%) registrato alla borsa di Verona.

Cede l'1,49% il latte intero pastorizzato estero il cui listino si colloca tra 33,51 e 34,54€/100 litri. Ben più sensibile la perdita registrata dal latte scremato pastorizzato estero che cede il 3,70% (12,94-13,97€/100 litri di latte).



BURRO E PANNA In rallentamento la crescita del burro. Solo due centesimi guadagnati dai listini di burro alla borsa milanese che comunque va a arricchire una striscia positiva di 7 settimane

consecutive. Cresce anche lo zangolato "emiliano". Cede invece la crema a uso alimentare lombarda, mentre prosegue la crescita della Panna veronese.

Borsa di Milano 10 aprile: (+)

BURRO CEE: 4,15€/Kg

BURRO CENTRIFUGA: 4,30 €/Kg.

BURRO PASTORIZZATO: 3,20€/Kg.



BURRO ZANGOLATO: 3,00€/Kg

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,16/Kg. (-)

MARGARINA marzo 2017: 1,15 -1,21€/kg (=)

Borsa Verona 10 aprile : (+)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,12 - 2,20 €/Kg. (+)

Borsa di Parma 07 aprile 2017: (+)

BURRO ZANGOLATO: 2,58€/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 11 aprile 2017 (+)

BURRO ZANGOLATO: 2,60 - 2,60 €/kg.



GRANA PADANO Prosegue il ridimensionamento dei listini del Grana Padano. 5 centesimi perduti anche in questa quindicesima settimana che porta alla festività pasquale. Uno scivolone che prosegue da 7 settimane consecutive.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,80 - 6,90 €/Kg.

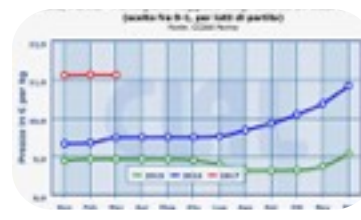
- Grana Padano 15 mesi di stagionatura e oltre: 7,50 -8,10 €/Kg.

P A R M I G I A N O

REGGIANO L'aria di crisi si sta radicando anche nel mercato del Parmigiano. Altri 5 centesimi perduti nella settimana in corso che peraltro vede l'ascesa al [trono del Consorzio di Nicola Bertinelli](#).

- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 9,60- 10,10 €/Kg.

- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 10,75 - 11,30 €/Kg.



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

In vigore le nuove norme in materia di etichettatura latte.

Assolatte risponde alle 25 domande più "gettonate" dai consumatori. Con la nuova etichettatura la maggior parte dei dubbi che potrebbero sorgere al momento dell'acquisto potranno trovare risposta dalla seguente selezione di domande.

[A partire dal 19 aprile scattano le nuove norme per l'etichettatura del latte.](#) Un Sistema per garantire la tracciabilità e provenienza.

1. Da oggi devono cambiare tutte le confezioni dei prodotti lattiero-caseari?

Sì, dal 19 aprile 2017 le aziende non possono più utilizzare gli imballaggi non conformi. A meno che tali imballaggi, la cui stampa sia stata ordinata prima del 19 gennaio 2017, non riportino già volontariamente le informazioni di origine con significato conforme a quelle previste dal Decreto.

2. Le indicazioni possono essere messe sul retro della confezione?

Sì. La normativa non prevede posizionamenti specifici per le indicazioni sull'origine e, quindi, le aziende possono quindi decidere in quale parte della confezione apporla. Ovviamente le indicazioni dovranno essere visibili, facilmente leggibili e posizionate in modo da non confondere il consumatore o interferire con le sue scelte.

3. Si possono trovare in vendita confezioni su cui l'indicazione dell'origine del latte è stata fatta con un'apposita etichetta?

Sì, è consentito ma a due condizioni: le etichette adesive devono essere inamovibili e possono essere usate solo fino a quando non vengono aggiornati tutti i materiali di confezionamento.

4. Fino a quando è possibile commercializzare prodotti con etichettatura non conforme alle disposizioni del decreto?

I prodotti immessi sul mercato prima del 19 aprile 2017 possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte e comunque non oltre il 16 ottobre 2017. I prodotti etichettati alla data del 18 aprile 2017 possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte e comunque non oltre il 16 ottobre 2017.

5. Cosa cambia per i formaggi che sono già in fase di stagionatura e che verranno messi in vendita nei prossimi mesi?

I prodotti in corso di stagionatura possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte e comunque non oltre il 16 ottobre 2017.

6. La nuova etichettatura si applica a tutti i prodotti contenenti latte?

No, riguarda solo quelli contenuti nell'elenco allegato al decreto: latte, panna, yogurt, kefir, burro, formaggi e latticini, come mascarpone e ricotta.

7. I prodotti lattiero-caseari realizzati in Italia con latte proveniente da un altro Paese della Ue sono sicuri? Certo, perché in tutti i Paesi della Ue gli standard di qualità e di sicurezza del latte sono garantiti da un sistema di norme e controlli molto severo, e rispondono ai medesimi criteri. Tutti i produttori lattiero-caseari della Ue devono realizzare e lavorare latte di qualità, conforme ai rigidi parametri europei e, prima di poter essere lavorato, deve superare numerosi controlli



obbligatori quotidiani. Inoltre tutte le aziende lattiero-casearie di ogni Paese della Ue devono rispettare i medesimi regolamenti comunitari che le obbligano a garantire la tracciabilità lungo tutta la filiera e la massima sicurezza dei prodotti.

8. Da dove viene il latte extra Ue usato in Italia?

Fondamentalmente da Paesi con una lunga e apprezzata tradizione lattiera, come la Svizzera. In Italia, invece, non arrivano latte e prodotti lattiero caseari dalla Cina o da altre destinazioni esotiche e lontane.

9. Cosa cambia per i prodotti lattiero-caseari DOP e IGP?

Niente. Per i formaggi DOP e le IGP si continuano ad applicare le regole generali di etichettatura, oltre alle previsioni del Regolamento (UE) n.1151/2012 e le disposizioni eventualmente previste dagli specifici disciplinari di produzione.

10. Che novità ci sono per i prodotti biologici?

Nessuna. Ai prodotti da agricoltura biologica si applica quanto previsto dal Regolamento n.834/2007.

11. Il decreto si applica al latte fresco?

No. Per il latte fresco continua ad applicarsi quanto previsto dall'allegato B del decreto interministeriale 27 maggio 2004.

12. Su quale tipo di latte si trova la nuova etichettatura?

Su tutti i latti alimentari diversi da quello fresco, come, ad esempio il latte Uht e il latte ESL (Extended shelf-life), a prescindere dal tipo di animale (mucca, capra, pecora, bufala, ecc).

13. I prodotti usati in bar, ristoranti e mense devono riportare l'origine del latte sulle confezioni?

Sì, perché il decreto si applica a tutti i prodotti preimballati destinati ad essere venduti come tali al consumatore finale o alle collettività.

14. I prodotti destinati alle industrie alimentari sono sottoposti alle disposizioni del decreto?

No. Tuttavia nel Regolamento Ue n. 1169/11 viene specificato che "gli operatori del settore alimentare che forniscono ad altri operatori del settore alimentare alimenti non destinati al consumatore finale o alle collettività assicurano che a tali altri operatori del settore alimentare siano fornite sufficienti informazioni che consentano loro, se del caso, di adempiere agli obblighi di cui al paragrafo 2".

15. Nel caso di confezioni multilingua le indicazioni di origine devono essere scritte anche nelle lingue dei paesi di destinazione?

No, perché il decreto si applica solo ed esclusivamente ai prodotti destinati al mercato nazionale.

16. Cambia anche l'etichettatura dei prodotti sfusi e di quelli take away (cioè confezionati nei punti vendita della distribuzione moderna)?

No, perché per il Regolamento Ue n.1169/2011 gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta non sono considerati "alimenti preimballati".

17. La nuova etichettatura riguarda anche i latti

aromatizzati (ad esempio al cacao o alla vaniglia)?

No. Il ministero delle Finanze ha chiarito in un'apposita risoluzione che i latti aromatizzati appartengono alla categoria delle bevande.

18. L'indicazione dell'origine del latte vale solo per prodotti commercializzati sul territorio italiano?

Sì, quelli destinati a essere venduti all'estero non hanno l'obbligo di indicazione dell'origine del latte.

19. Il termine "condizionamento" è sinonimo di "confezionamento"?

No. Per "paese di condizionamento" si intende il luogo dove il latte alimentare destinato al consumatore finale è stato sottoposto all'ultimo trattamento termico.

20. Nei prodotti preimballati è possibile omettere il luogo di trasformazione o quello di confezionamento?

Sì, la circolare dà la possibilità di utilizzare in maniera disgiunta le due operazioni, riservando il termine condizionamento al latte alimentare mentre il termine trasformazione ai prodotti lattiero-caseari. Salvo, ovviamente, la facoltà di poter utilizzare comunque la dicitura completa.

21. Nel caso in etichetta sia specificato "latte di Paesi UE/non UE" e "latte condizionato o trasformato in Paesi UE/non UE", è obbligatorio indicare anche il paese in cui sono avvenute queste operazioni?

No.

22. E' corretto leggere "origine del latte: UE" se la mungitura è avvenuta in più Paesi Ue e la trasformazione è avvenuta in Italia?

Sì, in quanto l'Italia fa parte dell'Unione Europea.

23. Oltre alle indicazioni obbligatorie, si possono trovare sulle etichette altri claim sull'origine o la provenienza del prodotto finito, come "Made in Italy" o "latte 100% italiano"?

Sì. Come indicato dall'articolo 1 comma 3, l'origine del prodotto finito è quella prevista dalla normativa comunitaria e non è quindi disciplinata dal decreto. Tale indicazione deve considerarsi volontaria e consentita nella misura in cui non induca in errore il consumatore. Anche la Circolare consente di aggiungere alle diciture di origine previste dal decreto, indicazioni con significato equivalente quali a titolo esemplificativo: "nodini di latte pugliese" o "100% latte sardo", "Made in Italy", "latte 100% italiano", "100% latte italiano" o "latte italiano 100%".

24. Le nuove indicazioni valgono anche per i semilavorati o gli eventuali ingredienti derivati dal latte (come panna, burro e siero di latte) utilizzati nella preparazione dei prodotti lattiero caseari preimballati?

In questi casi l'etichetta dei prodotti riporta l'origine del latte utilizzato per la fabbricazione di tali ingredienti e il paese di trasformazione degli stessi. In alternativa c'è la possibilità di indicare il paese di trasformazione del prodotto finito preimballato.

25. A quanto ammontano le sanzioni per le aziende che non rispettano questa norma?

Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque pone in vendita o mette altrimenti in commercio prodotti alimentari non etichettati in conformità alle disposizioni del decreto è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 1.600 euro a 9.500 euro. La sanzione ridotta ai sensi della normativa vigente dovrebbe quindi essere pari a 3.166 euro (un terzo del massimo a norma dell'art. 16 della Legge n. 689/1981).

(Fonte Assolatte 18 aprile 2017)

#latte #parmigianoreggiano
#agroalimentare

Prezzo a riferimento del latte a uso industriale 1° quadrimestre

Reggio Emilia - Presso la Camera di Commercio di Reggio Emilia, in conformità a quanto previsto dal regolamento e dagli accordi interprofessionali tra le Associazioni dei produttori assistiti dalle Organizzazioni professionali agricole da una parte, gli industriali ed artigiani trasformatori dall'altra, si è pervenuti alla determinazione - a



valere per tutta la provincia di Reggio Emilia - del prezzo <<a riferimento>> del latte ad uso industriale conferito ai caseifici nel periodo 1/1-30/04/2016 nella misura di:

€ 60,00 il q.le, IVA compresa e franco stalla

Il pagamento del latte sarà corrisposto:

- 60 giorni dalla pubblicazione (10/04/2017)

(Fonte CCIAA Reggio Emilia - 8 aprile 2017)

#Vinitaly #Vino #eventi

Vinitaly, l'edizione 50+1 cresce ancora

Sono sempre numeri da capogiro quelli che si vedono a Vinitaly e che anno dopo anno maturano sempre più, facendo della manifestazione di Verona ormai arrivata alla cinquantunesima edizione, un vero e proprio centro di scambio di opinione e di degustazioni a tutti i livelli e per tutti gli operatori.

di L'Equilibrista Verona 19 aprile 2017 di L'Equilibrista - Operatori esteri che sono in crescita rispetto al 2016 da Stati Uniti (+6%), Germania (+3%), Regno Unito (+4%), Cina , (+12%), Russia (+42%), Giappone (+2%), Paesi del Nord Europa (+2%), Olanda e Belgio (+6%) e Brasile (+29%).

Quest'anno in particolare, hanno debuttato Buyers da Panama e Senegal contribuendo ad aggiungersi alle 4.270 Aziende espositrici da 30 Paesi, vedendo un aumento secco nel suo complesso del 4%, in particolare quelle estere, passate ad un 74 per cento.

Vinitaly and the City poi, il fuori salone dislocato nella città di Verona, con ben 35mila wine lovers che affollavano le zone fra tra il centro storico di Verona ed il comune di Bardolino, non ha lesinato in animazione regalando la solita ospitalità veneta in giro per le piazze e le vie degne del più celebrato Expo appena finito.

Ad oggi Vinitaly chiude registrando 128mila presenze da 142 nazioni, attraendo top buyer stranieri accreditati fino a 30.200 (con un +8% sul 2016), sul totale dei già 48mila visitatori esteri presenti.

Dalle parole del presidente Mauruzio Danese : «Vinitaly 2017, che abbiamo simbolicamente battezzato come edizione "50+1" rappresenta il primo e concreto passo del nuovo percorso di sviluppo che guarda al futuro dei prossimi 50 anni. I risultati premiano la spinta verso una sempre più netta separazione tra il momento riservato al business in fiera e il fuori salone pensato per i wine lover in città. Proprio Vinitaly and the City quest'anno ha portato nel centro storico di Verona e nel comune di Bardolino oltre 35mila appassionati. L'obiettivo ora è continuare in questa direzione, forti dei nuovi strumenti messi a disposizione con la trasformazione in Spa di Veronafiere e dal piano industriale collegato da 100 milioni di euro, con



investimenti mirati sulla filiera wine e sulla digital transformation».

«I numeri di questa edizione – spiega poi il direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani – testimoniano la crescita del ruolo di B2B di Vinitaly a livello internazionale, con buyer sempre più qualificati da tutto il mondo. Basta guardare alla top ten delle presenze degli operatori stranieri che mostrano incrementi da quasi tutte le nazioni: Stati Uniti (+6%), Germania (+3%), Regno Unito (+4%), Cina (+12%), Francia e Canada (stabili), Russia (+42%), Giappone (+2%), Paesi del Nord Europa (+2%), Olanda e Belgio (+6 per cento). A questa lista si aggiunge la buona performance del Brasile (+29%), senza dimenticare il debutto assoluto a Vinitaly del già citato Panama e Senegal. Per quanto riguarda invece l'Italia, assistiamo ad un consolidamento degli arrivi da tutte le regioni del Paese».

Nel corso della rassegna, i riflettori sono stati puntati anche su quei mercati definiti consolidati, perché ancora non del tutto maturi, distinguendoli da quelli prettamente emergenti, la cui attenzione particolare verrà rivolta agli sviluppi futuri dopo gli effetti della recente Brexit e della condotta del Presidente Trump.

Ma si è guardato soprattutto molto ad Oriente, con Verona e Vinitaly punto di partenza di una nuova Via della seta per il vino italiano diretto in Cina che viaggia su e-commerce ed educational. A Vinitaly, 1919, il gigante cinese della distribuzione "online to offline" di wine&spirit, ha stretto un accordo con la stessa Vinitaly International Academy ed il fondatore Robert Yang promettendo un aumento entro il 2020 di oltre 2 milioni di bottiglie per almeno 68milioni di euro di fatturato.

Ma la Cina ha scelto di portare a anche altri colossi di riferimento come ALIBABA, COFCO, WINEHOO e SUNING, veri riferimenti europei per il vino.

L'analisi sui numeri e le statistiche poi si è chiusa con un'analisi lucida offerta dal Direttore generale di Ismea,

Raffaele Borriello sul 2020 e che riporta: «Spicca l'incremento dei consumi previsto in Cina, che raggiungerà così i livelli della Germania, mentre i consumi interni del nostro Paese resteranno stabili (+0,9%) dopo i minimi dell'ultimo quinquennio. Sul fronte del valore medio all'esportazione, che rimane ancora basso rispetto alla Francia, c'è da sottolineare come l'Italia sia cresciuta del 20% nel biennio 2014-2016 rispetto al 2011-2013, contro il +9% del nostro principale competitor».

E' la volta poi del Direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani che riprendendo le parole di Borriello ne esalta gli aspetti e riportando: «Questo outlook, che è una 'prova tecnica' rispetto a una collaborazione con Ismea che pensiamo possa diventare stabile, ci dice che c'è ancora molto da fare, non solo in Cina ma anche negli Stati Uniti.

Qui il vino italiano è polarizzato soprattutto sulla costa atlantica, mentre dobbiamo cominciare a ragionare sul cuore dell'America, in quelle aree centrali dove il nostro vino non è ancora così presente. E se il prezzo – ha proseguito Mantovani – rimane il tallone d'Achille del nostro prodotto, sul fronte Brexit è significativo e positivo il fatto che 4-500 nuovi buyer inglesi abbiano deciso di partecipare quest'anno al Vinitaly. Non escludo – ha aggiunto Mantovani su Brexit – che ciò che sta succedendo non possa trasformarsi invece

in opportunità per il vino italiano. Sulla Cina i dati di Ismea rivelano quanto questo gigantesco mercato sarà sempre più strategico, sta a noi diventare più competitivi e sistemici nella promozione. Altra novità importante di quest'anno – ha concluso – è l'adesione rilevante di diversi operatori di Paesi africani».

Lo studio, realizzato attraverso la simulazione degli impatti determinati dall'evoluzione degli scenari di mercato, è stato presentato oggi in un confronto con il viceministro Mipaaf, Andrea Olivero, il direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani, il presidente di Bevology Inc, Steve Raye, il responsabile acquisti internazionali di Cofco, Aline Bao, e il country manager Alibaba per Italia Spagna e Grecia, Rodrigo Cipriani Foresio.

(Fonte: PRESS OFFICE VERONAFIERE)

La naturale manifestazione Italiana dedicata al vino che



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Mercati relativamente stabili e consumi interni sempre sottotono.

Mercati relativamente stabili. Le maggiori variazioni di prezzo derivano prevalentemente dalle oscillazioni del cambio valutario. Sul mercato interno calano i cereali per l'alimentazione umana e i consumi restano molto tiepidi.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. Mercati relativamente stabili e consumi interni sempre sottotono.

Mercati relativamente stabili. Le maggiori variazioni di prezzo derivano prevalentemente dalle oscillazioni del cambio valutario. Sul mercato interno calano i cereali per l'alimentazione umana e i consumi restano molto tiepidi.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 20 aprile 2017

Il mercato di Chicago e non solo, continua a manifestare una relativa staticità. I tenui segnali rialzisti sono fortemente condizionati dal cambio valutario. A imprimere una controtendenza verso il basso sono i livelli di scorte consistenti e le positive previsioni di produzione.

Le uniche notizie rialziste che in questo momento possono influenzare le quotazioni sono connesse alla scarsa piovosità invernale, ormai registrata in quasi tutta l'Europa.

Sul **mercato nazionale** prosegue la tendenza delineatasi durante le settimane precedenti: continuano a calare i cereali per alimentazione umana ([frumento tenero](#) delle classi qualitative superiori, e [frumento duro](#)), mentre il [mais](#) e i [semi oleosi](#) sono addirittura in lieve crescita.

I consumi continuano ad essere "tiepidi" per la zootecnia e l'industria mentre si stanno decisamente risvegliando per l'industria delle agroenergie (biodigestori).

Sui futuri i cereali sono visti in leggero rialzo, e i proteici sono considerati ancora troppo cari per dare il via agli acquisti, sul pronto continua il rincaro dei crusca di grano, e del seme di soia nazionale ogm free, anche se gli arrivi di maggio del prodotto dal sud e nord America dovrebbero portare ad una netta frenata.

Indicatori internazionali 20 aprile 2017

L'Indice dei **noli** è risalito a 1278 punti, il **petrolio** è fermo a 51\$/bar e l'indice di **cambio** segna 1,07713.

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

Indicatori del 20 aprile 2017		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
1278	1,07713	51,0 \$/bar

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

[Mario Boggini](#) - esperto di mercati 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.

	USDA DI OGGI	STIME ANALISTI	USDA 1/3/2016
GRANO	45,05	44,28	37,33
CORN	218,05	216,79	198,33
SOIA	47,210	46,83	41,66

Intenzioni di semina in USA in milioni di acri			
	USDA DI OGGI	STIME ANALISTI	USDA 1/3/2016
GRANO	46.059	46.139	46.000
CORN	99.098	99.069	99.000
SOIA	89.482	89.214	89.000

FORUM 2016 FEB 2017			
GRANO	46.059	46.139	46.000
CORN	99.098	99.069	99.000
SOIA	89.482	89.214	89.000

oltre ribassiste per il comparto soia, neutre per corn e grano, e l'IBI mercato ha chiuso a:

SEMI	mag 546 (-17)	lug 557 (-16,2)	nov 554 (-9,2)
FARINA	mag 308,4 (-6,5)	lug 311,6 (-6,5)	
OLIO	mag 31,78 (-0,23)	lug 32,07 (-0,23)	
CORN	mag 364,2 (+6,6)	lug 371,6 (+6,6)	
GRANO	mag 426,4 (+5,4)	lug 439 (+5)	set 453,2 (+4,2)

DATI USDA APRILE 2017



Pomodoro. Mutti spa si aggiudica l'asta Copador. Soddisfazione confagricoltura.

Asta Copador, Confagricoltura Parma: "Soddisfazione per una soluzione tutta parmigiana"

"Esprimiamo soddisfazione per una positiva soluzione della vicenda Copador di Collecchio, per di più nel segno della parmigianità attraverso l'affitto di ramo d'azienda da parte della Mutti Spa di Traversetolo".



Questo il commento del presidente di Confagricoltura Parma **Mario Marini** alla notizia dell'esito dell'asta tenutasi oggi pomeriggio (19 aprile) al tribunale di Parma in seguito alla quale Mutti si è aggiudicata l'affitto di ramo d'azienda di Copador.

"Il primo pensiero – continua Marini – va al centinaio di aziende agricole che, già nel non facile contesto della coltivazione del pomodoro da industria, attendevano un segnale positivo per poter salvare la campagna 2017 nonché alle centinaia di dipendenti fissi e stagionali. La salvezza di Copador significa dare prospettive a tante famiglie del nostro territorio. L'auspicio ora è che questa soluzione tutta parmigiana permetta di dare un nuovo impulso alla filiera del pomodoro da industria, che vede in Parma e Piacenza i territori maggiormente vocati, partendo dalle solide basi rappresentate da Mutti Spa, azienda che si è sempre distinta per professionalità e lungimiranza nel settore agroalimentare".

Acqua Campus - migliore efficienza distributiva delle acque

In mostra ad Acqua Campus le reti più innovative per la consegna delle acque irrigue

In un periodo di siccità diffusa nel nostro territorio il laboratorio tecnico-scientifico permanente del Canale Emiliano Romagnolo si arricchisce di una sezione dedicata ai manufatti dedicati alle reti consortili per la consegna dell'acqua irrigua

Bologna (18 Aprile 2017) - Acqua Campus, laboratorio tecnico scientifico del Canale Emiliano Romagnolo a Mezzolara di Budrio (Bo) presenta un nuovo utile progetto. I



ricercatori del CER infatti hanno ideato una vera e propria sezione innovativa dedicata in modo specifico alle reti di consegna delle acque irrigue, consegna che - proprio grazie alle nuove sperimentazioni pratiche in campo - è volta alla massima efficienza che in questo caso significa risparmio idrico e utilizzo sostenibile delle tecnologie più avanzate. Le diverse tipologie di reti di consegna saranno di sicuro interesse per i Consorzi di bonifica che in queste ore stanno

perfezionando i progetti di sviluppo del Piano di Sviluppo Rurale nazionale. A breve saranno installate strumentazioni tecnologicamente innovative come una paratoia automatica telecomandata, gruppi di consegna automatizzati dotati di sensori per il rilievo di parametri ambientali e di tutte le soluzioni tecniche all'avanguardia per la gestione da remoto. Inoltre anche grazie alla collaborazione fattiva con partner di certificata eccellenza qualitativa leader del settore che hanno fornito le apparecchiature, sarà assicurato il progressivo aggiornamento di tutte le attrezzature in mostra per garantire le soluzioni più vantaggiose e sostenibili.

(Fonte Canale Emiliano Romagnolo - CER)

Grandine, si fa la conta dei danni

La stima dei danni è ancora in corso, ma è certo che sono stati ingenti. La grandinata della tarda serata di domenica 16 aprile ha infatti colpito pesantemente le campagne di Finale Emilia, oltre al territorio di diversi comuni limitrofi.

Secondo quanto riferiscono le associazioni degli agricoltori a subire i danni maggiori sono stati gli alberi di pere, i cui frutti, se pur ancora di piccole dimensioni, sono stati colpiti riportando lesioni che saranno destinate ad aumentare con la crescita del frutto stesso, andando ad inficiare la qualità del prodotto. Problemi sono stati registrati anche per la



coltura della vite, che si trova ai primi stadi vegetativi con tralci ancora estremamente fragili. Danni anche per le barbabietole, mentre per gli altri seminativi, essendo le piante molto piccole, occorrerà attendere la successiva crescita per verificare se vi sono state lesioni di qualche tipo.

"Ancora una volta il nostro territorio - dice l'assessore all'Agricoltura del Comune di Finale, Beatrice Ferrarini - è martoriato dal maltempo. I danni subiti dalle coltivazioni sono evidenti, ci auguriamo che in questa occasione Regione e Provincia di Modena non manchino di far sentire agli agricoltori la loro vicinanza in modo tangibile, contrariamente a quanto è avvenuto per la grossissima grandinata del settembre 2015, quando si sono limitate a promettere, senza dar poi seguito alle buone intenzioni".

(Fonte Comune di Finale Emilia)

Il vero fango è QUI. Farm Run 2017. Tra agonismo e divertimento.

Da quest'anno Farm Run sarà gara qualificante per i Campionati Mondiali OCR di Blue Mountain (Ontario). Molte le novità pur nel segno della collaudata e apprezzata formula delle due edizioni precedenti. Una formula SMART, di soli 5 chilometri, per provare l'esperienza del vero mudder.

Noceto (PR) 18 aprile 2017 - Quattro le novità principali che riserverà la terza edizione della Farm Run:

1. data anticipata al **24 giugno**;
2. una formula **"Smart"** di soli 5 chilometri destinata ai singoli e gruppi non competitivi;
3. gara qualificante per i **Mondiali in Canada** e uno **speciale sconto (20%)** riservato agli atleti delle federazioni straniere che si somma alla campagna all'insegna del motto **"prima ti iscrivi e meno paghi"**



4. qualche **"sorpresa"** in tema di ostacoli non mancherà nemmeno nell'edizione 2017, dopo il successo della prima **"Peg Board"** presentata nel circuito nazionale proprio la scorsa estate a Noceto in **abbbinamento** all'affascinante **"Quarter Pipe"**, un muro concavo di 4,5 metri di altezza.

Tra una sequenza squat, una di burpees e qualche **Uovo di Pasqua** di troppo è venuto il momento di pensare anche alla **Farm Run 2017** che quest'anno è stata anticipata al **24 giugno 2017**.

NOVITA'

Una data, quella del 24 giugno, che non è casuale - commenta l'organizzazione della Farm Run - perché coincide con l'inizio dell'estate e soprattutto con la **festa laica** più sentita e partecipata di **Parma e provincia**: "La notte di San Giovanni".

La seconda delle novità è rappresentata da una formula più leggera alla portata di tutti per dare sfogo al divertimento assaporando comunque l'atmosfera che solo le OCR (**Obstacle Course Race**) possono regalare e la Farm Run in particolare. E' la **FARM RUN "SMART"** che, con un percorso di soli **5 chilometri** cosparso di 20 ostacoli (la Farm Run tradizionale è invece di 12 km con 46 ostacoli) e, come ovvio, una quota di **iscrizione ridotta**, è un invito ghiotto per chi vuole testare questa nuova disciplina che sarà dimostrativa ai **Giochi Olimpici di Los Angeles** e venuta con prepotenza alla ribalta grazie al format televisivo **"Ninja Warriors"**. Una formula che, stando a quanto dichiarato dall'organizzazione - **ASD ACME** - è destinato alla sola quota non competitiva (sia singoli che in gruppo) ma che non si esclude che, dal 2018, possa essere estesa, con i dovuti accorgimenti, anche agli atleti competitivi e all'"Elite", quelli che si contendono la vittoria finale del campionato italiano e che ambiscono a entrare nella rosa della **nazionale italiana FIOCR** selezionata da **Maurizio Bevolo**.

Infine, oltre alle sorprese legate all'**originalità di alcuni ostacoli**, che verranno svelati solo alla vigilia della gara,



a l l a

FARM RUN 2017, accendendo al sito www.farmrun.it è possibile iscriversi potendo **godere degli sconti** ancora attivi ma che andranno ad assottigliarsi man mano che ci si avvicinerà alla data del 24 giugno.

GARA QUALIFICANTE PER GLI EUROPEI E MONDIALE OCR

La terza edizione di Farm Run sarà anche l'ultima occasione per **qualificarsi** alla partecipazione dei campionati Europei di specialità 2017, gli **OCR European Championships** che si disputeranno dal 30 giugno al 2 luglio 2017 a Flevonice in **Olanda**.

Ma da quest'anno Farm Run sarà anche gara qualificante per i **Campionati Mondiali OCR di Blue Mountain** (Ontario/Canada) che si svolgeranno dal 13 al 15 ottobre 2017.

Per festeggiare l'evento e in onore della neonata Federazione Europea (**EOFS**), annunciata a Olbia in occasione della Shardana Challenge lo scorso 8 aprile, **Farm Run offre uno sconto del 20%** sul prezzo in corso all'atto di iscrizione, riservato agli atleti e alle squadre appartenenti alle Federazioni OCR estere. **Un'occasione per tentare la qualificazione mondiale** per gli atleti delle Federazioni che non annoverano nel loro calendario gare abilitate alla qualificazione.

*Arrivederci quindi al 24 giugno 2017, alla terza edizione di **FARM RUN**, dove, grazie alla fantasia e abilità di **Giuseppe Ronchini** e **Maurizio Minotti**, sarà possibile vivere nuove e emozionanti avventure. Il conto alla rovescia è ufficialmente iniziato!*

Cosa sono le OCR - Obstacle Course Race

- **E' uno sport "completo" esercitato all'aria aperta.**

Ogni organo è coinvolto. Concentrazione mentale, equilibrio psico-fisico, forza e agilità ed equilibrio, potenza e scatto, resistenza fisica sono le doti necessarie per praticarlo a alti livelli. Nasce dagli allenamenti delle forze speciali Navy Seals ma, per la completezza, è apprezzato anche dal mondo femminile. Ben il 30% dei praticanti è donna, in gran forma ovviamente.

- **Divertimento puro, agonismo e coraggio.**

Da una buca di fango a un tunnel per gettarsi poi oltre un muro o un muro concavo (Quarter pipe) piuttosto che superare un tratto in sospensione con la sola forza delle braccia o di trascinare pesi per alcune decine di metri pesi di varia foggia, intervallati da corsa e prove di agilità e di equilibrio.

Può essere praticato da tutti per mantenersi in forma ed è apprezzato per la gran variabilità di ostacoli che si devono affrontare. I partecipanti non agonistici possono aiutarsi per sfidare le proprie paure e muri apparentemente insuperabili, l'élite invece si sfida per conquistare il titolo nazionale e per accedere alla selezione della squadra

nazionale italiana che parteciperà agli Europei e ai Mondiali di specialità. Nel 2024 l'OCR sarà **disciplina dimostrativa alle olimpiadi estive di Los Angeles**.

- **Cosa occorre.** I pochi attrezzi necessari sono la mente e il corpo, al massimo un buon paio di scarpettine, Merrel possibilmente, con capacità drenanti e suole Vibram robuste e capaci di artigliarsi ai diversi terreni (dall'acqua al fango, dal legno ai massi, facilmente scivolosi, in grado di trasformare i piedi in ventose per incanalare la potenza trasmessa dagli arti dell'atleta. Nient'altro che forza, lucidità, equilibrio e voglia di superare i propri limiti. Gli altri sono formidabili quanto simpatici compagni di viaggio con i quali condividere la tavola "post gara" e i ricordi sino alla successiva "sfida".

- **Tutti insieme appassionatamente:** Non due "caste" ma tutti uguali alla partenza e all'arrivo, in un clima di piacevole familiarità dove i nobili presupposti olimpici di Pierre De Coubertin sono ancora tutti intatti.

- **Una disciplina in crescita esponenziale.** Da 16.000 del 2015 a 32.000 nel 2016 gli atleti che si sono iscritti e considerando che lo scorso anno i maratoneti erano 38.000 si prevede il sorpasso OCR entro un paio d'anni al massimo.

- **Disciplina, rigore ed etica.** Una disciplina sportiva che obbliga ad allenamenti completi e a un rigore alimentare che possa garantire la massima efficienza a ogni organo, mente compreso.

- **Mens sana in corpore sano** sembra essere stato coniato per questa spettacolare, quanto nobile e divertente, specialità.

LINKS riferimento:

<http://www.farmrun.it>

<http://campionatoocr.it>

<https://federazioneitalianaocr.it>

<https://obstacles.com/2017/04/13/eosf-europese-sportbond-ocr-opgericht/>

<http://ocrworldchampionships.com>

<https://youtu.be/zzy7Q4ULhsA>

www.FarmRun.it - La **Farm Run** entra nell'Olimpo dell'**OCR World Championships!**

La **Farm Run 2017 - 12 Km** sarà nella ristretta élite di competizioni a livello mondiale riconosciute come prove qualificanti per l'**OCR World Championships**.

Partecipa alla **Farm Run** e sfida i migliori atleti del mondo al **OCR World Championships!**

Alla **Farm Run 2017 - 12 Km** potrai qualificarti per i Campionati Mondiali e volare in **Canada** a Blue Mountain in Ontario per sfidare le leggende dell'Obstacle Course Racing!

Iscriviti subito su www.FarmRun.it

Vinitaly riesce ancora a stupire e a rinnovarsi.

Vinitaly 2017, finalmente l'attesa di tutto un anno è finita ed oltre ai classici blasoni, alcune scoperte di tutto rispetto ci hanno accompagnato lungo tutte le giornate. Amici di vecchia data e nuovi emergenti hanno fatto sentire la loro verve in un evento che ormai abbraccia tutto il Mondo.

di **L'Equilibrista** Verona 19 aprile 2017 -

Sono sempre numeri da capogiro quelli che si vedono a Vinitaly facendo della manifestazione di Verona, ormai arrivata alla cinquantunesima edizione, un vero e proprio centro di scambio di opinione e di degustazioni a tutti i livelli e per tutti gli operatori.

Dopo i consueti saluti all'ingresso fra i colleghi e qualche operatore ed appassionato "gastronauta" che



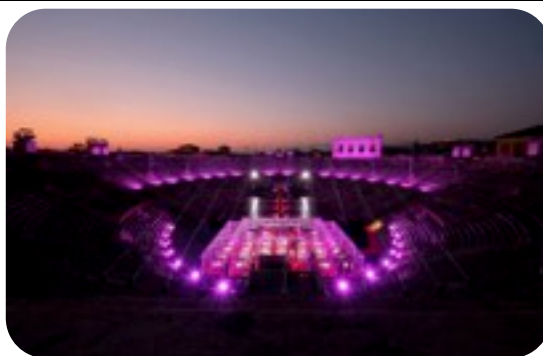
ritrovo sempre con piacere, entrando nel piazzale è facile notare subito la cura che contraddistingue sempre la rigogliosa ghirlanda di fiori che affianca il padiglione d'ingresso della nostra Emilia Romagna. Parto da qui quest'anno, perché ci

sono un paio di chicche

che sono curioso di sentire. Mi accoglie subito la Cantina OINOE di Traversetolo e nonostante siano le nove o come ricordiamo in gergo fra degustatori, "sono solo le nove", mi faccio consigliare e parto dal BOCANEGRA, che pur entrando appena abboccato al palato, conserva un bella tannicità e ruvidezza in bocca tanto da ricordare una velatura di erba dolce che gratifica il palato senza sferzarlo. Si sente che l'azienda lavora bene e che si vuole puntare su prodotti autoctoni del territorio ed infatti il successivo si chiama "UNA ROSA E' ", una intrigante Barbera in purezza da uve pigiate e non pressata mantenendo quel bel sentore di rosa canina e di fresco agrume rosso. Ultimo prodotto che mi concedo prima di una pausa è il "MELOS", un Sauvignon 100% che sprigiona tutta la tipicità di questo vitigno, quindi abbiamo sentori di peperone verde croccante e legumi appena colti, regalando sul finale un chiaro sentore più morbido che chiude bene il palato.

Proseguo sempre in Emilia e saluto gli amici della cantina LUSVARDI con i loro vini, prima di entrare in Lazio, una regione che sta guadagnando terreno a dispetto delle male voci del passato.

Inizio da una delle eccellenze del territorio, la cantina Trappolini che mi convince a sentire il loro EST! EST!! EST!!! MONTEFIASCONE, nonostante la mia particolare resistenza verso questo vino devo ammettere che la sua gradevolezza sul finale può essere giudicata positivamente. Non mi devono invece convincere sul PATERNO, un Sangiovese in purezza che resta vigoroso e carnoso in bocca, elegante al naso con un



variegato spettro olfattivo di frutti neri, sentori di terra matura al sole e ricco di note di terroir limoso. Una conferma viene ancora da DE SANTCTIS che con il suo cabernet Franc riesce a stupirmi sempre per grande equilibrio in bocca pur mantenendo il suo carattere distintivo di tabacco biondo e persistente nota vegetale di peperone al sole, vivo. La sua inconfondibile impronta carnosa e ricca, lo porta davvero ad alti livelli di personalità.

Ora dopo una pausa di riflessione, seguo le indicazioni del comitato di degustazione interno alla fiera che mi suggerivano un parere anche sulle nuove proposte, che da quest'anno si chiamano GIAPPONE ma anche UNGHERIA e CINA. Avendo una conoscenza abbastanza ampia su Cina e Giappone, scelgo la verdeggiante Ungheria per cercare di coglierne qualche spunto interessante.

La cantina SANDHAL ci offre un Gewurztraminer chiamato "BELLA SUNRISE 2015", che però non esalta molto i nostri palati, infatti dimostra evidenti limiti nella struttura, nel colore e i profumi ne restituiscono un bouquet appena evidente con note marine e fiori bianchi semplici. Voglio dare una seconda chance a questi ragazzi però e decido di provare cosa può regalare questo vitigno poderoso sulle annate più vecchie, ed infatti la scommessa è vinta perché già "STAMP" e sul finale il "LOUNDRY HUNGARY" specialmente, entrambi solo acciaio, mostrano evidenti segnali di buona evoluzione, note di pesca e frutta non più acerba e croccantezza all'olfattivo che gli permettono di arrivare ad una buona sufficienza, lasciando ancora una volta la prova tangibile che questo vitigno è davvero straordinario anche a latitudini non sempre vocate. Una menzione particolare per la cantina Signano che con la loro vernaccia di S. Geminiano, hanno dimostrato come poter addomesticare un vino molto stratificato e con note irruente in un prodotto bevibile e interessante. Stessa cosa sui vitigni più classici e rossi toscani come Merlot e Sangiovese, il loro Chianti Colli Senesi dimostra assenza di spigolature eccessive date da tannini sgraditi, grande bevibilità pur mantenendo vive le note di tipicità.

In questi giorni di incontri serrati, ho anche avuto la possibilità di togliermi qualche soddisfazione personale e da qui infatti inizia quello che ho potuto sperimentare da FOFFANI, Azienda attiva addirittura fin dal 1600 e che mi ha colpito per il MERLOT chiamato MERLINO, e per il REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2012.

Mentre il primo entra gentile con un sentore di frutta poco matura, mentolato in bocca e limoso sul finale regalando note di fresca campagna e note terrose appena accennate, l'altro è un trionfo di potenza ma calibrata, tipicità della zona che sapientemente dosa irruenza e sobrietà che le note marine regalano a questi vini. Si distinguono sentori animali di terra lavorata che però non permangono in bocca malamente ma regalano un tannino levigato e ben integrato con il prodotto che risulta elegante e sobrio alla beva.

Lascio tutto sommato contento questa degustazione e mi accingo a provare alcune chicche che mi sono tenuto per i gran finale e quindi andiamo in Alto Adige a sentire i vitigni resistenti di LIEBESTEIN nel sud Tirolo, prodotto da pinot bianco e chardonnay che entra pulito, potente ed elegante nascondendo fino all'ultimo il passaggio in legno che si avverte solo sul finire di bocca e che ne denota ottima struttura. Bel prodotto devo dire. In aggiunta anche il suo alter ego il SOLARIS, direttamente dal parco naturale del Trodena, che lascia in bocca note evidenti di pesca e frutta gialla con finale che vira al frutto ricco da polpa al cucchiaino veramente interessante. OBERTSTEIN, altra interessante scoperta che però ha note più saline proponendo una loro interpretazione di Pinot Grigio e Sauvignon, rispettivamente il LAPIS ed il SALIS. Entrambi coltivati a 500 mt sul livello del mare, trovano libero sfogo nel proprio nel Salis con note di pomodoro a buccia selvatica, che libera ritorni tendenti al sulfureo con invidiabile eleganza e mai scadendo nella eccessiva standardizzazione.

Dopo queste nuove scoperte ho bisogno di tornare alle mie certezze e quindi risento con invidia e grande ammirazione il pas dosé 2009 metodo classico Franciacorta di Clarabella, mettendomi comodo e facendomi coccolare dalla versatilità che questo vino prodotto nell'Agriturismo Clarabella sa regalare. Chiudiamo queste giornate all'insegna delle scoperte e quindi riservo uno spazio ad una cantina che non mi tradisce, SOCIETA' AGRICOLA NATIV con il loro AGLIANICO IGT che mi conferma essere un vino polposo dall'inconfondibile peso e masticabilità in bocca come se si trattasse di inchiostro fresco e buona bevibilità pur mantenendo sfumature di terreno marino come la zona vuole.

Torno rinfrancato da questo VINITALY 2017 perché capisco sempre di più l'assoluta varietà del territorio italiano nel quale gli agricoltori credono ancora tanto, non smettendo mai di sperimentare e di portare prodotti nuovi dando la possibilità di provare e di inventare nuove strutture gustative e nuove direzioni.

L'organizzazione sempre adeguata all'evento, ne fa ancora oggi uno degli eventi di punta a livello europeo e mondiale a cui assistere con entusiasmo.



#agricoltura #ismea #formaggi

Ismea, con l'etichettatura oltre un milione di formaggi "mappati".

Ismea, con etichettatura origine oltre 1 milione di tonnellate di formaggi totalmente "mappati"

Con l'indicazione del paese di mungitura e di quello di condizionamento o trasformazione viene scritto un nuovo capitolo nel rapporto di maggiore trasparenza tra produzione e consumo nel sistema agroalimentare.

Si tratta di un cambiamento fondamentale soprattutto nel mercato italiano dei formaggi, che vedeva sinora tutelata l'origine solo per i formaggi Dop e Igp, e che ora vedrà complessivamente tutelati oltre un milione di tonnellate di formaggi prodotti e commercializzati in Italia.

Secondo i dati di Ismea, infatti, il provvedimento consentirà al consumatore di conoscere l'origine delle materie prime di potenziali ulteriori 510.000 tonnellate di formaggi non Dop prodotti e commercializzati in Italia, che si aggiungeranno alle 513.000 tonnellate di formaggi già certificati.

Nell'ambito degli acquisti domestici di latte e derivati, i formaggi e latticini costituiscono il 60% della spesa delle famiglie italiane, cui si aggiungono l'8% del latte fresco, il 13% del latte UHT, il 13% dello yogurt, il 2% della panna, e il 3% del burro. (Fonte Ismea Roma 18 aprile 2017))

CIBUS

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

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

**SOCIETA' EDITRICE
NUOVA EDITORIALE
Soc. coop. a.r.l.**

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

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva
01887110342

iscritta al registro imprese di
Parma 24929

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

direttore responsabile
lamberto colla





[Pasta Andalini](#)



Innovazione nella tradizione

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



Officina
Commerciale
Commodities Srl



CONFCOOPERATIVE
PARMA

[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

