



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

## SOMMARIO

Anno 18 - n° 15 14 aprile 2019

### 1.1 EDITORIALE

Il salvataggio dell'Italia passa anche dal mezzogiorno

### 2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Nessuna variazione significativa per latte spot, burro e panna.

### 2.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. GRAFICI TENDENZA

### 3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Dall'USDA nessuna preoccupazione imminente

### 3.1 BIS CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni: tendenze

### 4.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Repentina inversione di tendenza

### 5.1 VINITALY INAUGURAZIONE

Inaugurato Vinitaly con molte personalità di spicco

### 6.1 VINITALY PREMIO INTERNAZIONALE

ORNELLAIA, LEON LIANG E DEMI LII VINCITORI DEL PREMIO INTERNAZIONALE VINITALY 2019

### 8.1 AMBIENTE

Pogrande, riconoscimento allo sprint finale: a Parigi entro la primavera

### 9.1 CIBUS CONNECT

Inaugurato Cibus Connect a Parma

### 10.1 VINITALY

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

### 11.1 SPERGOLA IL LIBRO

Il Primo libro sulla Spergola presentato nel tempio del Vino

### 11.1 FUCINA DELLA PIZZA

Fucina della pizza. La qualità degli ingredienti per essere felici.

### 12.1 TRENTODOC E PARMIGIANO

Dal Trentino un abbinamento sorprendente: Grappa stravecchia con "Parmigiano" 90 mesi

### 12.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

### 13.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

## Editoriale

# Il salvataggio dell'Italia passa anche dal mezzogiorno

L'agroalimentare e il turismo potrebbero rappresentare la miscela esplosiva per un rilancio dell'Italia che abbia origine addirittura dal tanto vituperato mezzogiorno.

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

Quando si parla di mezzogiorno il collegamento corre immediatamente al degrado, al le mafie e allo sfruttamento degli extracomunitari, quel fenomeno disgustoso etichettato, a ragione, la nuova schiavitù.

Ma a ben guardare, le mafie e lo sfruttamento lavorativo sono ben radicati anche al Nord, con la differenza che ancora sono fenomeni di cui si ha paura a parlarne ed il processo "AEMILIA" ne è l'esempio più eclatante e comunque è solo la punta dell'iceberg di una infiltrazione mafiosa, quella dei colletti bianchi, che ha contagiato buona parte del sistema economico del Centro Nord.

Per fortuna invece il Sud d'Italia ha anche notevoli risorse, per lo più inesprese, che potrebbero essere riattivate per dare vigore al processo di rilancio economico del mezzogiorno.

Una straordinaria, quanto inattesa conferma proviene dal sistema agroalimentare grazie a una analisi fornita dall'ISMEA e presentata, nei giorni scorsi, a Parma.

A [Cibus Connect](#) è stato infatti presentato uno studio dell'Ismea, per voce del Direttore Generale **Raffaele Borriello**, concentrato sulle aziende agroalimentari dove si evince che queste hanno vinto, in termini quantitativi e qualitativi, la sfida con le imprese del centro nord.

*"C'è una cosa che al Sud cresce più che al Nord: il fatturato delle industrie alimentari. - sottolinea Raffaele Borriello - È quanto emerge dallo studio realizzato dall'Ismea in collaborazione con Fiera di Parma e Federalimentare prendendo in analisi 1.526 imprese alimentari dotate di bilancio e fatturato superiore a 10 milioni di euro. Dal rapporto emerge che, sebbene solo il 23% delle aziende medio-grandi si collochi nel Mezzogiorno (dove prevale una presenza ancora massiccia di imprese medio-piccole), negli ultimi tre anni il fatturato dell'industria alimentare è cresciuto di più nelle imprese meridionali (+5,4%) che in quelle del Centro-Nord (+4,4%)".*



Numeri straordinari che finalmente riabilitano un Sud spesso troppo contestato e ancor più spesso mal sostenuto, dove le immense risorse economiche, destinate alle imprese o al welfare, sono state disperse e comunque non hanno raggiunto i destinatari ai quali erano indirizzate.

**E' ora di cambiare!** Oggi che il Sud e il Nord non sono più distinguibili, ahimè, per il fenomeno mafioso si rende necessario imprimere una svolta sostenendo lo sviluppo e contrastando con maggior fermezza l'illegalità per garantire una corretta competitività tra imprese.

Tra le prime cose da fare è imprimere una drastica svolta agli **investimenti per grandi opere infrastrutturali** di cui il SUD è praticamente privo..

Una conferma viene anche dall'intervento, svolto nella medesima occasione di Cibus Connect, di **Ettore Prandini**, Presidente di Coldiretti nazionale e "figlio d'arte" ([Giovanni Prandini](#) fu Ministro della Marina Mercantile e dei Lavori Pubblici), che commentava come la filiera alimentare sia troppo frammentata e necessiti di accordi di cooperazione ed unità nella promozione dei prodotti e infine, citando appunto il padre, siano necessarie tutte quelle **opere intermodali** di cui il Paese è fortemente deficitario.

L'agroalimentare di Sud quindi è una risorsa ormai accertata sulla quale è lecito e urgente investire, Figuriamoci se ulteriori risorse venissero destinate a quell'immenso patrimonio **artistico e naturalistico** di cui il mezzogiorno dispone.

**Non ce ne sarebbe più per nessuno e il turismo potrebbe diventare il "petrolio" del Sud.**

L'esempio di **Matera** dovrebbe dare forza e coraggio ai nostri politici per scommettere su questo settore. La "Città dei Sassi" dal 2010 al 2017 ha incrementato del 176% l'accoglienza turistica e **Napoli**, nello stesso periodo, del 91%.

Numeri che devono far riflettere e essere da stimolo per avviare un possente e rigoroso progetto di rilancio del Sud che parta proprio **dall'agroalimentare** e dal **turismo**, anche in combinazione sinergica.

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

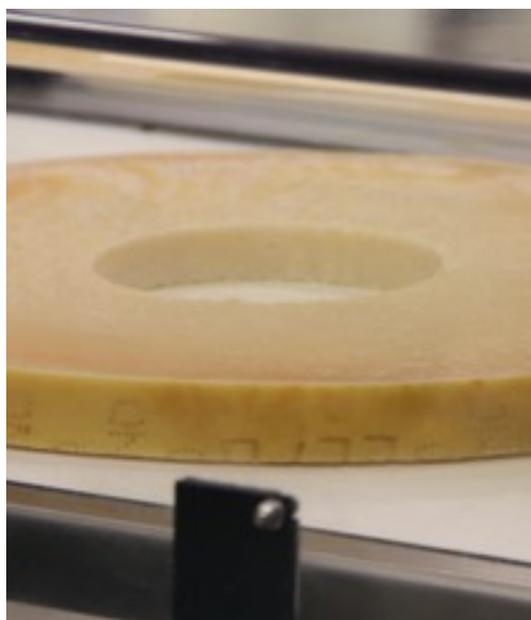


# LATTIERO CASEARIO

**Lattiero caseari. Nessuna variazione significativa per latte spot, burro e panna.**

Rispetto alla settimana precedente, tranne i prezzi del latte spot nazionale ed estero in solita discesa, le quotazioni del burro e della crema tornano di nuovo stabili. Sempre inalterati i prezzi all'ingrosso per il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano.

(Virgilio - Jacopo - CLAL)



## Lattiero Caseario

**Lattiero caseari. Nessuna variazione significativa per latte spot, burro e panna.**

Rispetto alla settimana precedente, tranne i prezzi del latte spot nazionale ed estero in solita discesa, le quotazioni del burro e della crema tornano di nuovo stabili. Sempre inalterati i prezzi all'ingrosso per il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano.

di Virgilio e Jacopo Parma 09 aprile 2019 -

**LATTE SPOT** - I prezzi per le diverse tipologie di latte continuano la loro discesa. Sempre netto ma contenuto, rispetto a più di un mese fa, quello relativo allo scremato pastorizzato spot estero, con un -3,4% di acquisto tra 13,97 e 15,01 €/100 al litro. Sempre in calo il latte crudo spot nazionale di un altro -1,2%, tra 40,72 e 41,76 €/100 al litro; pure in discesa il latte intero pastorizzato spot estero, anch'esso a -1,5% tra 33,51 e 34,54 €/100 al litro.

**BURRO E PANNA** - A Milano invariati i prezzi del burro, così come quello della crema a uso alimentare. Stessa fissità anche per il costo della panna a Verona, uguale stabilità per i listini dello zangolato parmigiano e reggiano.

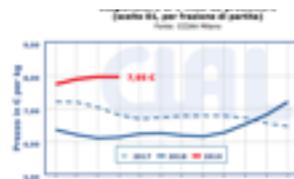
Borsa di Milano 08 aprile 2019:  
BURRO CEE: 3,85 €/Kg (=)  
BURRO CENTRIFUGA: 4,10 €/Kg. (=)  
BURRO PASTORIZZATO: 2,25 €/Kg. (=)  
BURRO ZANGOLATO: 2,05 €/Kg. (=)  
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,96 €/Kg. (=)  
MARGARINA marzo 2019: 0,87 - 0,93€/kg (=)

Borsa di Verona 09 aprile 2019: (=)  
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,95 - 2,05€/Kg.

Borsa di Parma 05 aprile 2019 (=)  
BURRO ZANGOLATO: 1,65 €/Kg.

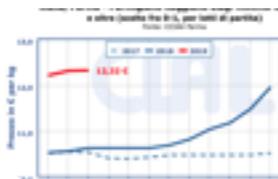
Borsa di Reggio Emilia 09 aprile 2019 (=)  
BURRO ZANGOLATO: 1,65 - 1,65 €/kg.

**GRANA PADANO - Milano 08 aprile 2019** - Prezzi invariati per il Grana Padano in tutte le classificazioni di stagionatura.



- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,90 - 8,0 €/Kg. (=)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,35 - 8,55 €/Kg. (=)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 8,75 - 9,05 €/Kg. (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 6,50 - 6,65 €/Kg. (=)

**PARMIGIANO REGGIANO - Parma 05 aprile 2019** - Stessi prezzi anche per il Parmigiano Reggiano dopo il lieve calo del 18 mesi e del 24 mesi della settimana scorsa.



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

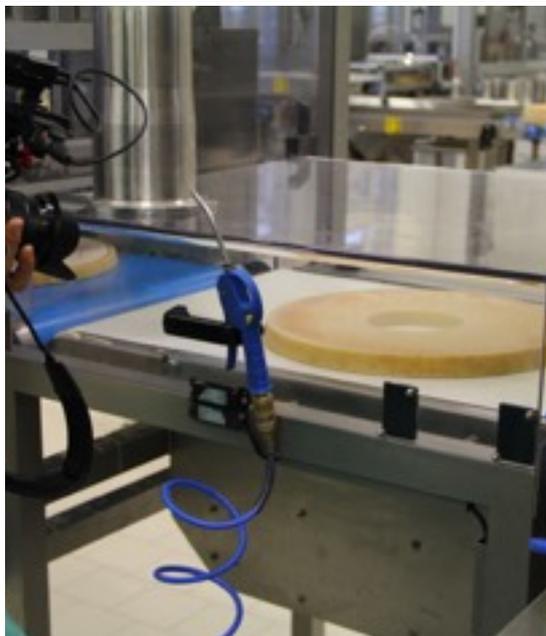
@MulinoAlimentar #Filiera #Latte #DOP #formaggi  
#food #madeinitaly #lattierocaseari @theonlyparmesan  
@ClaudioGuidetti @100MadeInItaly

## LATTIERO CASEARIO

**Lattiero caseari. Nessuna variazione significativa per latte spot, burro e panna.**

Rispetto alla settimana precedente, tranne i prezzi del latte spot nazionale ed estero in solita discesa, le quotazioni del burro e della crema tornano di nuovo stabili. Sempre inalterati i prezzi all'ingrosso per il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano.

(Virgilio - Jacopo - CLAL)

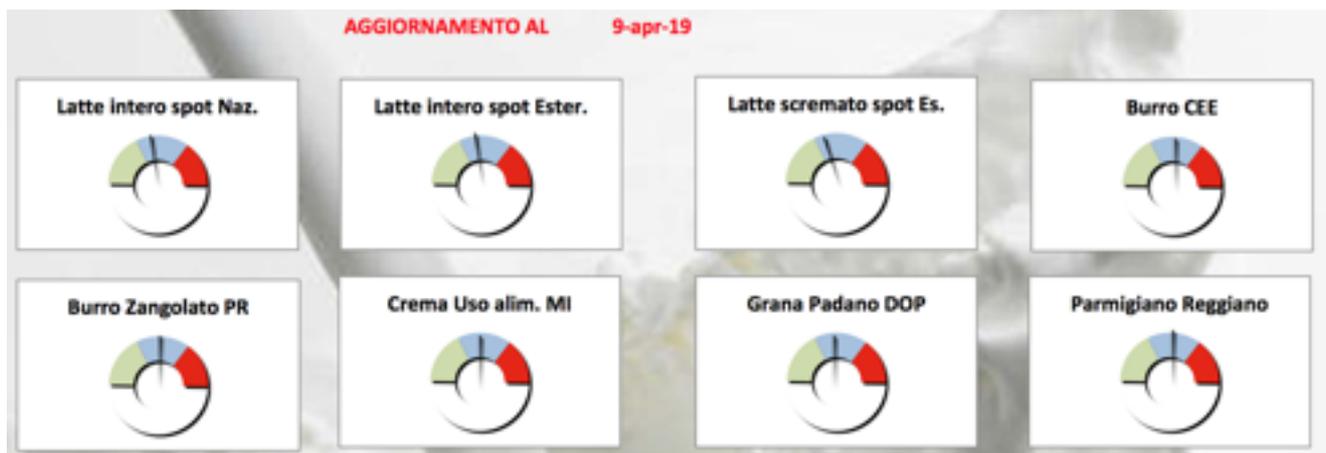


### Lattiero Caseario

**Lattiero caseari. Nessuna variazione significativa per latte spot, burro e panna.**

Rispetto alla settimana precedente, tranne i prezzi del latte spot nazionale ed estero in solita discesa, le quotazioni del burro e della crema tornano di nuovo stabili. Sempre inalterati i prezzi all'ingrosso per il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano.

di **Virgilio e Jacopo** Parma 09 aprile 2019 -



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

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



## MERCATO CEREALI

### Cereali e dintorni. Sembrava e invece è calma piatta.

Sembrava che il mercato fosse pronto per intraprendere una decisa inversione di tendenza e invece è calma piatta.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

### Cereali e dintorni. Sembrava e invece è calma piatta.

Sembrava che il mercato fosse pronto per intraprendere una decisa inversione di tendenza e invece è calma piatta.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 10 aprile 2019 -

Il 2 aprile sembrava di intravedere una inversione di tendenza di mercato internazionale come da matrice che segue:

SEMI	mag 895,4 (+11,2)	lug 908,6 (+11)	ago 914,6 (+10,6)
FARINA	mag 309,4 (+2,9)	lug 312,9 (+2,9)	ago 314,6 (+3,1)
OLIO	mag 28,57 (+0,21)	lug 28,90 (+0,21)	ago 29,06 (+0,22)
CORN	mag 361,6 (+5,2)	lug 371 (+4,6)	set 379,2 (+4,2)
GRANO	mag 462,6 (+5)	lug 468 (+4,4)	set 475,6 (+4,6)
leri dopo un USDA piatto:			
SEMI	mag 898,6 (0)	lug 911,6 (0)	ago 917,4 (+0,2)
FARINA	mag 309,1 (-0,1)	lug 312,8 (-0,1)	ago 314,4 (-0,2)
OLIO	mag 29,04 (+0,16)	lug 29,35 (+0,15)	ago 29,50 (+0,14)
CORN	mag 360 (0)	lug 368,4 (0)	set 377,2 (0)
GRANO	mag 459,4 (-5,6)	lug 464 (-4,6)	set 473 (-4,2)

dobbiamo invece ancora segnalare una rigida immobilità del mercato. Tant'è che di merce non ne manca in tutto il mondo e per tutti i tipi di interesse prevalente per i mercati di riferimento dei nostri notiziari.

E' comunque da segnalare un deciso **rafforzamento** dei premi sul 2020 che compensano e consentono di recuperare parte del valore delle merci. I motivi sono la conseguenza del rincaro del petrolio, delle tensioni geopolitiche e della fiducia degli accordi USA-CINA.

A titolo d'esempio i premi della soya attuali viaggiano attorno 22-23\$ mentre sul 2020 31-32\$

Nulla di nuovo nel mercato nazionale dove ancora persiste una solida stabilità, seppur i cereali siano fermi, i crusconi in deciso e sensibile aumento, proteici fermi, foraggi in calo e fibrosi stabili. Si segnala invece

una certa indisponibilità a dichiarare i prezzi di mais sul periodo giugno-agosto. Ancora incertezze sul prossimo mercato dei cereali a paglia.

Per il comparto delle **bioenergie** da segnalare lo scarseggiare della farinetta di mais, causa il rallentamento dei molini a giallo. Sempre scarsa ed occasionale la presenza di mais declassato ad uso energetico. Disponibili bucce d'uva essiccate.

#### Indicatori internazionali 10 aprile 2019

L'Indice dei **noli** è leggermente risalito sino a 725 punti, il **petrolio** è a quota 64\$ e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,126841 (Hr. 09,18).

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

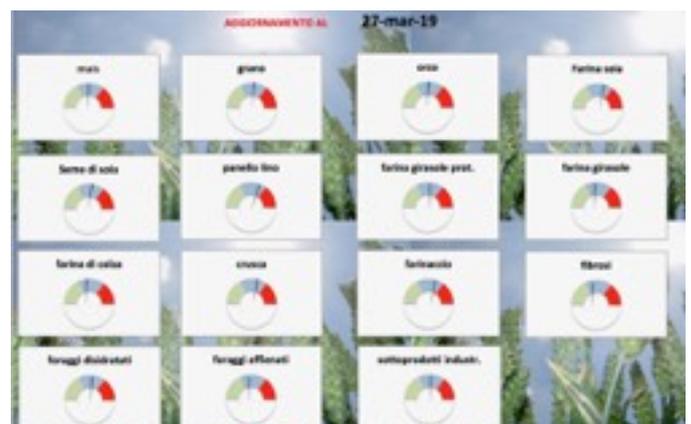
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

Indicatori del 10 aprile 2019		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
725	1,126841	64 \$/bar

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

[Mario Boggini](#) - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno,





## MERCATO CEREALI

### Cereali e dintorni. Sembrava e invece è calma piatta.

Sembrava che il mercato fosse pronto per intraprendere una decisa inversione di tendenza e invece è calma piatta.

Mario Boggini - Officina Commerciale  
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

### Cereali e dintorni. Sembrava e invece è calma piatta.

Sembrava che il mercato fosse pronto per intraprendere una decisa inversione di tendenza e invece è calma piatta.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 10 aprile 2019 -

Il 2 aprile sembrava di intravedere una inversione di tendenza di mercato internazionale come da matrice che segue:...

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

Per contatti: Telefono +39 338 6067872 - Mai: [info@officinacommerciale.it](mailto:info@officinacommerciale.it) -

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

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

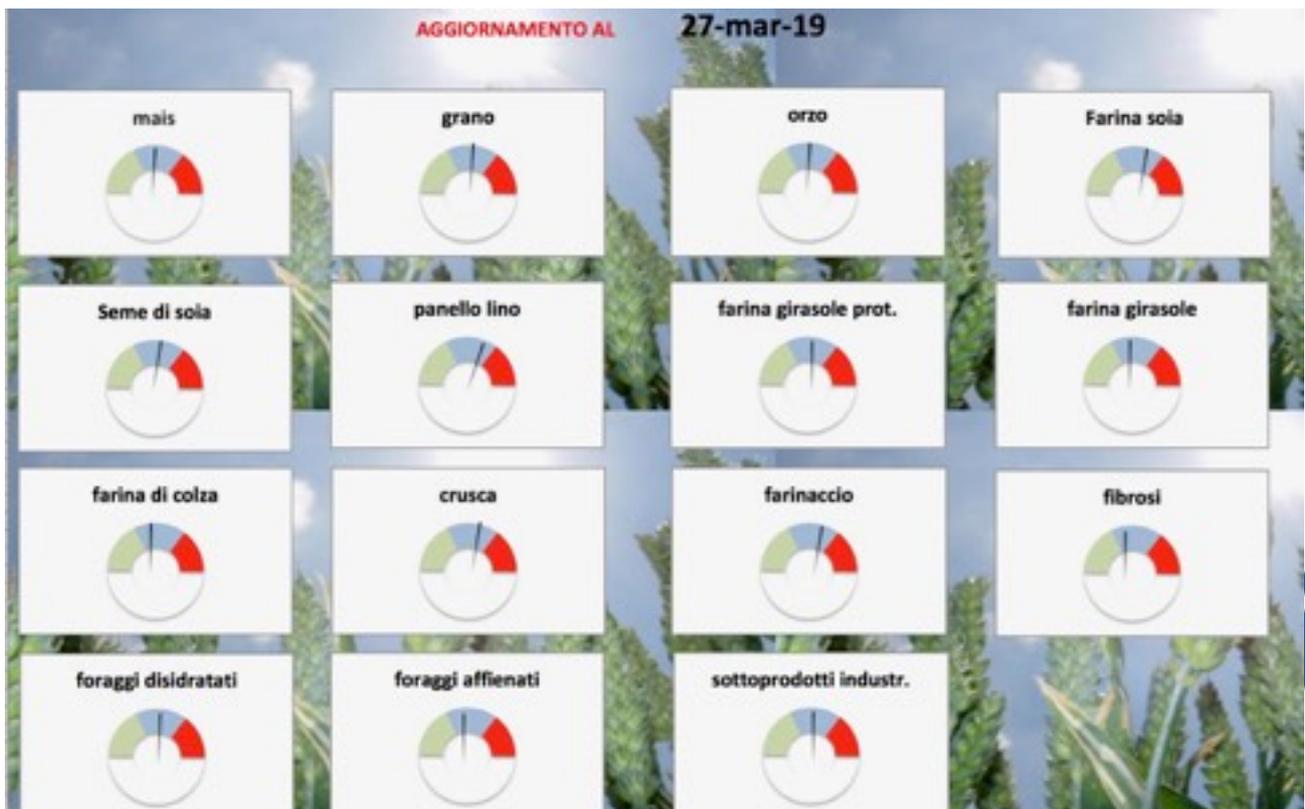
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@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](#)





## MERCATO CEREALI

### Cereali e dintorni. Repentina inversione di tendenza

Nel giro di meno di 24 ore il mercato da leggermente negativo ha virato a sensibilmente positivo. Diversi i motivi che lo hanno influenzato. Il rischio rimane sulla posizione dei Fondi.

Mario Boggini - Officina Commerciale



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

## Cereali e dintorni. Repentina inversione di tendenza

Nel giro di meno di 24 ore il mercato da leggermente negativo ha virato a sensibilmente positivo. Diversi i motivi che lo hanno influenzato. Il rischio rimane sulla posizione dei Fondi.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 02 aprile 2019 - Ieri sera cambio di tendenza del mercato:

	mag	lug	ago
SEMI	895,4 (+11,2)	908,6 (+11)	914,6 (+10,6)
FARINA	309,4 (+2,9)	312,9 (+2,9)	314,6 (+3,1)
OLIO	28,57 (+0,21)	28,90 (+0,21)	29,06 (+0,22)
CORN	361,6 (+5,2)	371 (+4,6)	379,2 (+4,2)
GRANO	462,6 (+5)	468 (+4,4)	475,6 (+4,6)

**motivi:** accordo con la **CINA** ormai dato in fase conclusiva, e loro acquisto di oltre 800.000 ton di seme: ottime le esportazioni settimanali del **corn-mais** 1.260.000 ton; ripensamento anche sul **grano** dato che le cifre delle semine USA di venerdì sono scese ai minimi storici; e infine la previsione di cattivo **tempo** per i prossimi 15 gg. sugli USA che danneggerebbero le semine primaverili.

Nulla di nuovo sul fronte nazionale. Persiste una stabilità irrisolvibile, seppur con cereali fermi, cruscami in aumento, proteici ben tenuti e ora tendenti al rialzo, foraggi e fibrosi stabili.

Vediamo se l'influenza dei mercati esteri, insieme alla psicosi-reale del secco, porteranno variazioni nonostante il persistere di consumi stagnanti.

Per il comparto delle **bioenergie** scarseggia la farinetta di mais per il rallentamento dei molini a giallo, sempre scarsa ed occasionale la presenza di mais declassato ad uso energetico, disponibili bucce d'uva essiccate.

### Indicatori internazionali 02 aprile 2019

L'Indice dei **noli** è praticamente stabile a 685 punti, il **petrolio** è a quota 61,5\$ e l'indice di **cambio** €/€ segna 1,12067 (Hr. 18,15).

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

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

Indicatori del 02 aprile 2019		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
685	1,12067	61,5 \$/bar

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

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



conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul

## Inaugurato Vinitaly con molte personalità di spicco

HOGAN, SALVINI, CENTINAIO, CASELLATI E ZAIA INAUGURANO IL 53° VINITALY, IL BRAND INTERNAZIONALE PER LA PROMOZIONE DEL VINO ITALIANO NEL MONDO

Verona, 7 aprile 2019 – «Vinitaly è una fantastica celebrazione della qualità e della biodiversità del patrimonio culturale e vitivinicolo, che si rispecchia nel fatto che l'Italia ha più di 600 indicazioni geografiche, il numero più alto in Europa. Compito dell'Unione europea è tutelarle». Così il commissario europeo all'Agricoltura, **Phil Hogan**, ha riconosciuto il valore di Vinitaly come strumento di divulgazione e promozione del vino italiano, intervenendo questa mattina alla cerimonia inaugurale della 53ª edizione di Vinitaly, dopo il focus di **Denis Pantini**, responsabile di Nomisma Wine Monitor, sui numeri e le tendenze del mercato italiano e il talk show «**Futuro del vino, il Vinitaly del futuro**», moderato da Bruno Vespa, con la partecipazione di **Giovanni Mantovani** direttore generale di Veronafiere, **Carlo Ferro** presidente di ICE, **Angelo Gaja** patron della omonima cantina, **Matilde Poggi** dell'azienda agricola Le Fraghe e **Riccardo Cotarella**, produttore di vino e presidente mondiale degli enologi.

«L'Unione europea esporta oltre 20 miliardi di euro di vino, dei quali oltre 6 miliardi vengono dall'Italia – ha proseguito Hogan -. Sono convinto che i viticoltori avranno ancora più successo nei prossimi anni. Come Unione europea stiamo lavorando per costruire rapporti commerciali in tutto il mondo e la diplomazia economica sta dando grandi risultati, dall'Asia ai nuovi mercati emergenti come l'Australia».

«Anche quest'anno Vinitaly si apre al mondo del business, con una rassegna forte di oltre 100mila metri quadrati netti, 4.600 espositori, con buyer esteri rappresentati provenienti da 143 paesi –ha commentato il presidente di Veronafiere, **Maurizio Danese** -. Dalla trasformazione in Società per azioni di Veronafiere, abbiamo accelerato sempre di più per fare di Vinitaly il centro di una struttura aggregativa di promozione che parli ai buyer esteri come voce unitaria dell'eccellenza vitivinicola italiana. Siamo un attore privato, ma mettiamo a disposizione le nostre risorse e il nostro know-how per operazioni di sistema e lo facciamo perché siamo convinti che questa sia la strada giusta per mantenere ed incrementare gli straordinari risultati ottenuti dal vigneto Italia in questi ultimi venti anni».

Risultati che sono frutto, per la presidente del Senato, **Maria Elisabetta Alberti Casellati**, «di una forte capacità di sinergia della manifestazione con le istituzioni nazionali e locali, con una virtuosa e intelligente diversificazione per gli operatori professionali e gli appassionati in una città e una



elevata capacità di conquistare nuovi mercati e contemporaneamente il cuore dei visitatori». Un'attività che, ha ribadito, «non si esaurisce con la fine della manifestazione fieristica, ma che continua durante tutto l'anno in cinque continenti».

**La forza di Vinitaly** si declina anche come motore propulsivo per l'economia e lo sviluppo della città. Lo ha ricordato il sindaco di Verona, **Federico Sboarina**, che annuncia un grande piano di «rigenerazione di tutta l'area circostante alla fiera, dove stiamo recuperando un milione di metri quadrati, con investimenti per rendere la città sempre più attraente e internazionale sia per il turismo che per il business».

E sulle infrastrutture è intervenuto il ministro degli Interni **Matteo Salvini**, che ha annunciato lo sblocco della Tav sull'asse Brescia-Verona-Vicenza-Padova. «Il vino, come le persone, ha bisogno di spostarsi e se noi il



teniamo in cantina», in Salvini, ribadendo l'attenzione del Governo verso le piccole e medie imprese, che rappresentano il 94% del tessuto economico e imprenditoriale italiano, e promettendo misure specifiche a sostegno. Dello stesso parere anche il presidente della Provincia di Verona, **Manuel Scalzotto**, riconoscendo che «il vino è parte integrante dell'economia e del territorio veronese».

Un'altra missione annunciata dal Governo riguarda lo snellimento della burocrazia, come assicurato dal ministro delle Politiche agricole, **Gian Marco Centinaio**. «L'obiettivo che abbiamo come ministero è quello di promuovere il brand Vinitaly, che è fra i più conosciuti al mondo e che ci permette di comunicare il valore dei nostri territori del vino, che esprimono 523 diverse identità enologiche tra Dop e Igp».

Sul fronte europeo, il ministro in merito alla Politica agricola comune si è dichiarato soddisfatto per aver mantenuto «i finanziamenti legati all'Organizzazione comune di mercato (Ocm) vino,

aspetto che alla vigilia non era così scontato e che assegna all'Italia le maggiori risorse finanziarie».

Dal palco della **53ª edizione di Vinitaly**, il ministro **Centinaio** ha rassicurato i produttori sulle prossime disposizioni normative a vantaggio del mondo vitivinicolo: «Stiamo lavorando alla stesura di un decreto che tuteli i vigneti eroici e storici e sul riconoscimento delle zone del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene come patrimonio dell'Unesco».

Un messaggio di risposta al presidente della Regione Veneto, **Luca Zaia**, che aveva appunto sollevato il tema. «La forza della manifestazione – ha detto Zaia – arriva anche dal territorio. Il Veneto che partecipa al Vinitaly dei record è un record a sé. Siamo i primi produttori d'Italia con 16,5 milioni di quintali di uva e 13,5 milioni di ettolitri, con un 1,6 miliardi di export e 53 denominazioni presenti. Il futuro del vino è l'eco-sostenibilità, certificazione ambientale del prodotto, del vigneto e dell'intero processo di produzione».

### IL PREMIER CONTE A VINITALY: "QUI SI CELEBRA PRODUZIONE VITIVINICOLA ITALIANA"

Verona, 7 aprile 2019 – "Vinitaly dal 1967 è un appuntamento fisso per gli operatori del settore e negli anni ha battuto molti record. Oggi è un momento celebrativo perché qui promuoviamo un'ottima produzione 2018 che ha superato i 20 milioni di ettolitri tra doc, rossi, bianchi e spumanti: andiamo fortissimi e le prospettive di incremento dell'export vitivinicolo italiano sono notevoli".

Così il presidente del Consiglio dei Ministri, **Giuseppe Conte**, in visita oggi alla Fiera di Verona nella giornata inaugurale della 53ª edizione di Vinitaly, il salone internazionale dei vini e dei distillati, in programma fino a mercoledì 10 aprile ([www.vinitaly.com](http://www.vinitaly.com)).

Il premier, accolto dal presidente e dal direttore generale di Veronafiere, rispettivamente **Maurizio Danese** e **Giovanni Mantovani**, ha fatto tappa allo stand della Regione Veneto. Qui, insieme al governatore **Luca Zaia** e al ministro delle Politiche Agricole, **Gian Marco Centinaio**, ha brindato con uno dei vini di "Bollicine solidali", l'iniziativa benefica che sostiene la ricostruzione delle zone del Veneto devastate dal maltempo lo scorso ottobre.

"Il Veneto ha una forza trainante incredibile nella produzione vitivinicola – ha commentato il presidente Conte -. Complimenti, perché i record di questa regione vanno a vantaggio della filiera, dell'export e del Pil nazionale. Oggi si lavora non solo sulla quantità, ma anche sul valore perché quando si ragiona di vino ci si riferisce ad un mondo che possiede una forte componente di identità culturale, legame con la terra e rispetto per la biodiversità".

# ORNELLAIA, LEON LIANG E DEMEI LI VINCITORI DEL PREMIO INTERNAZIONALE VINITALY 2019



Istituito nel 1996, il Premio Internazionale Vinitaly viene attribuito a personalità o aziende o istituzioni italiane ed estere che si sono distinte per il loro impegno nel campo enologico. La consegna del riconoscimento durante la cena di Gala che precede il primo giorno di fiera, dove Madeline Puckette è stata proclamata Communicator of the Year 2019.

Verona, 7 aprile 2019 – Altri tre importanti nomi si aggiungono all'albo d'oro del Premio Internazionale Vinitaly, destinato ad aziende o professionisti che si siano particolarmente distinti per lo sviluppo qualitativo della viticoltura e dell'enologia, in Italia e all'estero, istituito da Veronafiere nel 1996 in occasione del trentennale della rassegna.

Si tratta della cantina **Ornellaia** come riconoscimento dell'eccellenza dei suoi vini, di Leon Liang, tra i fondatori della più importante e innovativa scuola di educazione al vino in Cina, e di Demei Li, l'enologo che per primo ha portato un vino cinese a vincere un premio internazionale. Sempre durante la cena di Gala l'americana **Madeline Puckette** è stata proclamata vincitrice dell'edizione 2019 del prestigioso premio "The Wine Communicator of the Year", sponsorizzato da Vinitaly.

## Queste le motivazioni dei premi.

Ornellaia è un nome simbolo del Made in Italy. Nata nel 1982, quindi solo in tempi recenti, ha raggiunto l'eccellenza con una gamma di prodotti di indiscusso valore che tutto il mondo ci invidia. Il vino bandiera dell'azienda, l'Ornellaia Bolgheri Rosso, è un vero cult wine italiano, come anche il 100% Merlot Masseto. Guidata da Giovanni Geddes da Filicaja, amministratore delegato, e appartenente al gruppo toscano Frescobaldi, Ornellaia ha contribuito, insieme ad altre aziende locali di grande fama e valore, a dare vita a una denominazione – Bolgheri - dove prima esisteva per lo più una Toscana selvaggia e costiera. Giovanni Geddes da Filicaja ha saputo inoltre creare un vero e proprio brand trasformando la tenuta in uno scrigno di opere d'arte, chiamando ogni anno un artista di fama internazionale a creare l'etichetta e a firmare una serie

unica di 111 bottiglie di grande formato, battute all'asta e contese da appassionati e collezionisti di tutto il mondo.

Leon Liang da oltre 10 anni è un grande cultore e appassionato del vino italiano che conosce a fondo dopo molti soggiorni di studio e approfondimento nel nostro paese. Insieme a Yang Lv, unico Master of Sommelier cinese, ha fondato Grapea, la più importante e innovativa scuola di educazione al vino del Paese. Con tale struttura, ricca di un team di oltre 20 persone che solo nel 2018 ha condotto più di 150 seminari e wine tasting in 14 città locali, operano le più importanti associazioni internazionali nel mondo del vino e un numero crescente di consorzi italiani. Leon Liang, proprio per questo, sta diventando un punto di riferimento essenziale del mercato del vino in Cina, anche attraverso la sua straordinaria capacità di saper raggiungere sia il mondo del trade che quello degli end-consumer cinesi e di evidenziare al contempo le specificità uniche del prodotto di qualità italiano, dove diversità e talento imprenditoriale si fondono in uno straordinario "unicum". Leon Liang rappresenta quindi l'esponente più significativo della rinascita dei fine wine importati nel paese e risulta un interlocutore indispensabile per capire i trend di sviluppo e i futuri scenari del vino in Cina.

Demei Li è professore associato di Scienze e Tecnologie Alimentari all'Università dell'Agricoltura



di Pechino e uno dei docenti in visita all'ESA, Ecole Supérieur d'Agriculture a Angers, in Francia. È uno dei più importanti enologi cinesi ed è stato più volte riconosciuto come uno dei motori trainanti del miglioramento delle cantine

del Paese. È stato il primo responsabile di produzione (nonché direttore del reparto tecnico) del progetto franco-cinese Domaine Franco Chinois. È consulente per svariate cantine in Cina, comprese Helan Qingxue, Leirenshou in Ningxia, Tiansai e Zhongfei in Xinjiang. Proprio mentre lavorava per la Helan Qingxue, il vino Jia

Bei Lan vinse l'International Trophy del Decanter World Wine Awards nel 2011: grazie a lui, per la prima volta un vino cinese si è aggiudicato l'ambito premio. Li è ormai diventato uno dei più bravi viticoltori della Cina e da tanti è considerato l'equivalente cinese di Michel Rolland. Grazie alla sua attività di consulente, in particolare nelle province di Ningxia e Xinjiang, a Li Demei si deve l'alto standard dei vini cinesi sul mercato globale. Nel 2012 ha vinto il Wine Intelligence 10-for-10 Business Award. Nel 2013 ha conseguito invece il Decanter Power List ed è stato nominato Top 10 Most Influential Wine Consultants da Drinks Business. Come cronista, Demei scrive per molte testate enologiche tra cui DecanterChina.com. È stato anche uno degli editorialisti per la quarta edizione dell'Oxford Companion to Wine.

Madeline Puckette, giovane wine writer e blogger statunitense, è co-fondatrice di WineFolly.com, blog di grande successo, che offre informazioni e contenuti accessibili sul vino sia per i principianti che per gli esperti grazie a un'infografica educativa e una scrittura accattivante. Nel 2013 Puckette ha vinto il titolo The Wine Blogger of the Year e da allora pubblica su The Washington Post, The Wall Street Journal e The New York Times. Nel 2018 il suo Wine Folly: Magnum Edition, The Master Guide, si è classificato tra i top 5 libri di food&wine pairing venduti da Amazon. Oltre che negli Stati Uniti, il libro Wine Folly è stato lanciato in Gran Bretagna, Olanda, Cina, Giappone e Russia. Il Premio Communicator of the year, istituito in collaborazione con l'IWSC – International Wine and Spirit Competition verrà consegnato a Londra il 13 novembre.

**STORICO PREMIO INTERNAZIONALE VINITALY** Il Premio Internazionale Vinitaly dal 1996 viene attribuito ad insigni personalità, italiane ed estere del mondo enologico e vitivinicolo particolarmente distintesi, nel contesto internazionale, per il loro operato.

Italia: Nicolò Incisa della Rocchetta (1996), Lucio Tasca d'Almerita (1997), Mario Schiopetto (1998), Giuseppe Quintarelli (1999), Aldo Conterno (2000), Carlo Campanini Bonomi-Presidente Tenute Sella e Mosca (2001), Vittorio Vallarino

Gancia (2002), Gianni Zonin (2003), Mastroberardino SPA (2004), Cantine Giorgio Lungarotti (2005), Marchesi Antinori srl (2006); Vittorio Moretti – Bellavista (2007); Gruppo Italiano Vini (2008); Castello Banfi di Montalcino (2009); Azienda Agricola Masciarelli (2010); Franco Ziliani – Azienda Guido Berlucchi (2011); Donatella Cinelli Colombini (2012); Terredora (in memoria di Lucio Mastroberardino) (2013); Tenuta Greppo, Fam. Biondi Santi (2014), Livio Felluga Srl (2015), Giacomo Tachis (2016), Tenuta San Leonardo, Carlo Guerrieri Gonzaga (2017), Marco Caprai (2018), Ornellaia (2019).  
 Estero: Marvin Shanken (1996), Corinne Mentzelopoulos (1997), Robert Mondavi (1998), Pablo Alvarez (1999), Cantine Penfolds (2000), Cantine Trapiche-Peñaflor, Coquimbito Maipu-Mendoza (Argentina) (2001), Cantine Keller (2002),



Kendall Jackson International (2003), Segura Viudas – Spagna (2004), Alexandre Payne, Usa (2005) – regista del film Sideways – in viaggio con Jack”, Krug S.A. (2006); Hannes Myburgh - titolare Tenuta Meerlust del Sudafrica (2007); Hugh Johnson (2008); Jeannie Cheo Lee e Lidia Bastianich (2009); Terramater (2010); Lynne Sheriff – Institute Master of Wine (2011); Debra Meiburg (2012); Alfonso Cevola - On the wine trail in Italy (2013); Château d'Yquem, Francia (2014), Pierre

Luton (2015), Zind Humbrecht (2016), Weingut Bruendlmayer e Steven Spurrier (2017), E & J Gallo Winery (2018), Demei Li e Leon Liang (2019).



## Pogrande, riconoscimento allo sprint finale: a Parigi entro la primavera

*Berselli (Autorità di Distretto Po): “Incremento dei comuni coinvolti nel progetto dagli iniziali 60 agli attuali 84 dimostra successo e validità della proposta”*

Parma, 9 Aprile 2019 – La candidatura a sito **Mab Unesco** dell'area mediana del Po, ribattezzata **PoGrande**, è ad un punto di svolta dopo l'articolato processo di promozione fatto nei mesi scorsi dai soggetti promotori e in particolare dall'**Autorità di Distretto del Fiume Po** come capofila che ha redatto il dossier presentato in sede Unesco a **Parigi**.



Il sogno di valorizzare al meglio le potenzialità ed il ruolo del fiume come elemento organico e soprattutto di possibile richiamo per il turismo internazionale, elemento aggregante delle comunità insediate lungo l'asta del Grande Fiume potrebbe divenire presto realtà consolidata.

“Dopo aver guadagnato appoggio e sostegno del **Ministero dell'Ambiente** – ha affermato il **Segretario Generale dell'Autorità di**

**Bacino Meuccio Berselli** – entro la fine della primavera sapremo se l'Unesco assegnerà a questo territorio ricco di cultura, tradizioni uniche e enogastronomia di eccellenza l'importante riconoscimento universale di tutela. Intanto la cosa particolarmente positiva è che i comuni delle regioni

**Lombardia, Emilia Romagna e Veneto** che sono entrati nel progetto **Po Grande** sono passati da **60 a 84** a dimostrazione del successo e della validità della proposta. In particolare sottolineo il contributo dei partners tra cui sicuramente l'apporto fattivo di **Legambiente**”.

## Inaugurato Cibus Connect a Parma

500 nuovi prodotti, 10.000 operatori commerciali, di cui 3.000 buyer esteri – Nuove relazioni tra l'industria alimentare italiana e la grande distribuzione internazionale – Preoccupazione per la minaccia USA di nuovi dazi, ma preoccupano di più le etichettature a semaforo

(Parma, 10 aprile 2019) – **500 nuovi prodotti, 1000 marchi, oltre 700 espositori** alla fiera internazionale dell'agroalimentare "**Cibus Connect**", inaugurata oggi a Parma. Alla manifestazione, organizzata da Fiere di Parma e Federalimentare in collaborazione con Ice Agenzia, sono attesi 10.000 operatori commerciali, di cui **3.000 sono buyer esteri**. I nuovi prodotti sono cucinati nelle coking station da centinaia di chef per offrire un tasting agli operatori italiani ed esteri, ospitati nelle due grandi "International Buyers' Lounge" e presentati con foto e descrizione analitica sul sito [www.cibus.it/espore/novita-di-prodotto/](http://www.cibus.it/espore/novita-di-prodotto/)

"L'essenza di una fiera è rappresentata dalla presenza di nuovi prodotti e dal dinamismo dei buyer – ha detto **Gian Domenico Auricchio**, Presidente di Fiere di Parma – e la formula smart di Cibus Connect, caratterizzata da due giornate espositive e stand semplificati, è sempre più apprezzata dalle aziende alimentari".

La fiera è stata inaugurata in mattinata da **Ivano Vacondio**, Presidente di Federalimentare, **Carlo Maria Ferro**, Presidente di Ice Agenzia, **Ettore Prandini** Presidente di Coldiretti, **Massimiliano Giansanti** Presidente di Confagricoltura, la Senatrice **Anna Maria Bernini** e l'Onorevole **De Castro**.

A Cibus Connect si sono incontrate tutte le componenti della filiera agroalimentare per elaborare le strategie future del comparto. Il Presidente di Federalimentare, **Ivano Vacondio**, è intervenuto sulle tematiche più attuali:

"Né i dazi USA né la Brexit sono il vero problema per l'industria alimentare italiana. In entrambi i casi riusciremo a trovare accordi convenienti per i Paesi coinvolti, la vera minaccia al Made in Italy, è l'etichettatura fronte pacco: una battaglia che il settore alimentare italiano nel suo complesso è pronta a combattere. Tale sistema di etichettatura, senza fondamenta scientifiche e basato solo su una politica di marketing, rischia di far passare il concetto che esistono cibi buoni e cibi cattivi e che sia sufficiente un bollino per definirli. Ma questa è una divisione che non sta in piedi: esistono solo diete equilibrate e non equilibrate, in cui nessun alimento dev'essere demonizzato".



A Cibus Connect è stato presentato uno studio dell'Ismea, presentato dal Direttore Generale **Raffaele Borriello**, su uno studio sulle aziende agroalimentari del Mezzogiorno: "C'è una cosa che al Sud cresce più che al Nord: il fatturato delle industrie alimentari. È quanto emerge dallo studio realizzato dall'Ismea in collaborazione con



Fiera di Parma e Federalimentare prendendo in analisi 1.526 imprese alimentari dotate di bilancio e fatturato superiore a 10 milioni di euro. Dal rapporto emerge che, sebbene solo il 23% delle aziende medio-grandi si collochi nel Mezzogiorno (dove prevale una presenza ancora massiccia di imprese medio-piccole), negli ultimi tre anni il fatturato dell'industria alimentare è cresciuto di più nelle imprese meridionali (+5,4%) che in quelle del Centro-Nord (+4,4%)".

Ai rapporti tra industria alimentare e grande



distribuzione è stato dedicato l'incontro "**From category management to supply chain strategy: the relationship between distribution and agrifood industry**", organizzato da PwC e Gdoweeek/Mark Up, in cui sono stati analizzati i **prodotti "sentinella"** cioè quei prodotti che riescono a far breccia nei vari mercati esteri a dispetto del fenomeno imitativo

dell'italian sounding. Hanno portato la loro testimonianza gli operatori di quattro diverse realtà: **Nikolay Yanev** Head of Prime Now 3P Business Italy (divisione video di Amazon), **Shunsuke Ozaki** EVP di Hankyu Oasis Co., player giapponese della GDO, **Ji Senior** Marketing Leader di Hema, società di vendita al dettaglio di prodotti ortofrutticoli controllata del Gruppo cinese Alibaba e **Roberto Comolli** Direttore Generale di UNES - Il Viaggiatore Goloso, che hanno discusso quali siano gli errori più comuni che spesso fanno le aziende che si presentano sui mercati internazionali. PwC Italia ha presentato i trend del settore Food, il livello di fiducia dei CEO e un focus sull'internazionalizzazione dell'agro-alimentare italiano. Tra le evidenze dello studio: il Fatturato dell'industria alimentare pari a €140 miliardi nel 2018 (+2%); l'Export alimentare pari a €32,9 miliardi nel 2018 (+3%); il 49% dei CEO Retail&Consumer intervistati punta sui piani di internazionalizzazione; si registra un Crescente rilievo del trend etico-sostenibile a livello consumer con oltre 2/3 dei consumatori disposti a pagare di più per prodotti locali e a Km zero.

Nel corso del convegno di apertura di Cibus Connect sono intervenuti diversi rappresentanti ed esperti del comparto alimentare. Commentando la recente minaccia da parte del governo Usa di applicare dazi a vari prodotti alimentari europei e italiani, l'Europarlamentare **Paolo de Castro**, primo vice presidente della Commissione agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo ha annunciato che una risposta arriverà presto, ma a livello europeo, non italiano.

Il Presidente di Ice Agenzia, **Carlo Maria Ferro**, ha anch'egli auspicato un nuovo accordo bilaterale tra Europa e USA, sottolineando nel contempo che le imprese devono essere capaci di fare sistema tra loro e di fare nuovi investimenti.

Secondo **Massimiliano Giansanti**, Presidente di Confagricoltura, il settore alimentare è cresciuto in maniera disaggregata, più per merito delle singole imprese che del sistema Paese. Ha quindi auspicato strategie comuni, più attenzione allo sviluppo delle infrastrutture vitali per l'Italia ed accordi tra gli operatori della filiera.

Per **Ettore Prandini**, Presidente di Coldiretti, la filiera alimentare è troppo frammentata e servono accordi di cooperazione ed unità nel promuovere i prodotti.

A margine di Cibus Connect è stato siglato un **Memorandum of Understanding** tra Federalimentare, Cibus e FMI (Food Marketing Institute) che sarà rilevante nelle azioni di internazionalizzazione con gli USA soprattutto, ma non solo, in termini di incoming.

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

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

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

Nella top five di Vinitaly delle provenienze degli operatori da Stati Uniti (+2% sul 2018) seguiti da Germania (+4%), Regno Unito (+9%), Cina (+3%) e Canada (+18%). Mentre il Giappone incrementa dell'11% il numero dei buyer.

Alla edizione più grande di sempre, per quattro giorni sono stati presenti 4.600 aziende espositrici (130 in più dello scorso anno) da 35 nazioni su 100mila metri quadrati netti espositivi.

A Vinitaly and the City 80 mila appassionati e wine lover tra Verona (70 mila) e i tre borghi storici della provincia: Bardolino, Valeggio sul Mincio e Soave (in tutto 10 mila presenze).

Vinitaly Directory, la business guide online in 9 lingue, supera le 18mila etichette (+20%); boom di visite del portale: in due settimane oltre 1 milione di pagine visualizzate.

**Verona, 10 aprile 2019** – Il 53° Vinitaly chiude oggi a Verona registrando 125mila presenze da 145 nazioni, in linea con l'edizione precedente ma aumentando invece la qualità e il numero dei buyer esteri accreditati che quest'anno registrano ancora un aumento del 3% per un totale di 33 mila presenze.

«È stato il Vinitaly più grande di sempre con 4.600 aziende, 130 in più dell'anno scorso, e 100mila metri quadrati espositivi netti, ma da domani saremo già al lavoro per migliorare ancora – commenta **Maurizio Danese**, presidente di Veronafiere –. Continua la focalizzazione sulla selezione di visitatori verso una presenza sempre più professionale e internazionale. A riprova, sono aumentate di 20mila, per un totale di 80 mila, le presenze di wine lover al fuori salone di Vinitaly and the City. Registriamo molta soddisfazione da parte degli espositori e questo significa che la svolta intrapresa nel 2016 è la direzione da seguire. Dopo quella in Brasile, abbiamo lanciato la nuova piattaforma di promozione Wine To Asia attiva dal 2020 in Cina, a Shenzhen.



Ma questo è stato anche un Vinitaly sempre più digital e connesso che ha certificato la centralità nella nostra community globale della Directory online in nove lingue che conta più di 4.500 aziende e 18mila vini (aumentati del 20%) e ha registrato oltre 1 milione di visite nelle ultime due settimane, senza dimenticare il debutto della geolocalizzazione nei padiglioni, per facilitare l'incontro tra domanda e offerta».

Inoltre, il ruolo guida per il sistema vitivinicolo è stato confermato dall'attenzione istituzionale, con la visita del presidente del Consiglio, dei due vicepremier, del presidente del Senato, del ministro delle Politiche agricole e del Turismo, e a livello europeo con il

Ad integrare e ampliare l'offerta di Vinitaly, si sono svolte come ogni anno in contemporanea **Sol&Agrifood**, la manifestazione di Veronafiere sull'agroalimentare di qualità ed Enolitech, rassegna su accessori e tecnologie per la filiera oleicola e vitivinicola, a cui quest'anno si è affiancata Vinitaly Design che ha proposto prodotti e accessori che completano l'offerta legata alla promozione del vino e all'esperienza sensoriale: dall'oggettistica per la degustazione e il servizio, agli arredi per cantine, enoteche e ristoranti, sino al packaging personalizzato.



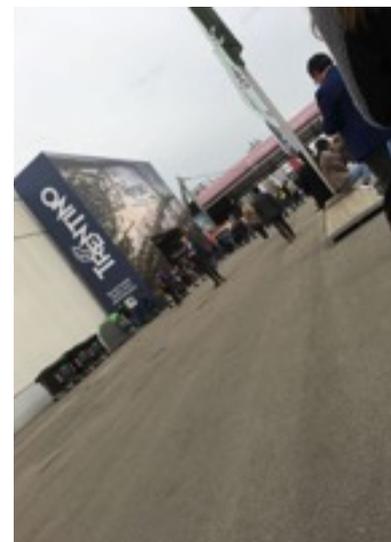
commissario per l'Agricoltura».

«Una delle cifre anche di questa edizione di Vinitaly è stata di sicuro l'internazionalità, con l'ulteriore incremento del 3% dei top buyer presenti tra i padiglioni – spiega **Giovanni Mantovani**, direttore generale di Veronafiere –. Merito delle ulteriori risorse investite sull'attività di incoming, con la selezione e gli inviti da 50 paesi target e la collaborazione con Agenzia ICE.



Nella top five delle provenienze degli operatori primeggiano gli Stati Uniti (+2% sul 2018), seguiti da Germania (+4%), Regno Unito (+9%), Cina (+3%) e Canada (+18%). Su questo fronte molte bene il Giappone (+11%): un risultato che, sommato agli altri registrati dal Far East, supporta la nostra scelta di creare un nuovo strumento di promozione permanente dedicato all'Asia.

**La 54ª edizione di Vinitaly è in programma dal 19 al 22 aprile 2020.**



## I Primo libro sulla Spergola presentato nel tempio del Vino

Di Lamberto Colla Parma 12 aprile 2019 - Il profumo della stampa, ha ancora, anzi ha ancor di più, un gran fascino in grado di trasmettere emozioni. Emozioni fortissime per gli autori che vedono concretizzarsi un sogno prima e un progetto editoriale dopo.

E' quello che è successo al team di autori che hanno portato a battesimo il primo "**Libro sulla Spergola**" presentato, per di più, nel **Tempio mondiale del Vino: Vinitaly 2019**.

"Sono fiero di aprire il convegno di presentazione del Libro sulla Spergola, proprio nell'epoca in cui la fan da padroni i social. Mi auguro che questo possa essere da stimolo per altre delegazioni territoriali."

Con queste parole **Antonello Maietta**, presidente nazionale di AIS, ha inaugurato il convegno con il quale è stato presentato il lavoro editoriale "**Spergola un vitigno reggiano. Viaggio tra storia vini e territorio**". A seguire è intervenuta la

## Fucina della pizza. La qualità degli ingredienti per essere felici.

Campionato mondiale della pizza e non solo. Un ricco programma di appuntamenti "educativi", con laboratori, organizzati in collaborazione con Slow Food e la rivista "Pizza e Pasta", hanno accompagnato la tre giorni dedicata ai pizzaioli, chef e cultori della pizza.

Di Lamberto Colla Parma 13 aprile 2019 -. In concomitanza con Cibus Connect si è svolto il 28esimo appuntamento con il [Campionato Italiano della Pizza](#) che, per la cronaca, ha visto primeggiare Riccardo La Rosa (Levanto) nella Categoria Piazza Classica.

Un **evento internazionale**, dalla imponente organizzazione che ha visto calare a Parma una struttura di ben 150 persone alle quali si sono aggiunti i servizi acquisiti in loco come l'indispensabile servizio di [interpretariato](#) puntuale e altrettanto strutturato per poter assecondare le decine di iniziative, tra convegni e laboratori, che si sono succeduti tra [Cibus Connect](#) e il [Campionato Mondiale della Pizza](#).

Interessante l'iniziativa "**Fucina della Pizza**", con i suoi 11 laboratori suddivisi nella tre giorni del campionato, che ha raccontato i segreti per fare una



presidente regionale AIS, **Annalisa Barisol** che ha sottolineato quanto la organizzazione emiliano romagnola punti fortemente sulla cultura, motivo per il quale ha sostenuto l'iniziativa dell'AIS reggiana.

A **Gaetano Palombelli**, presidente della delegazione di Reggio Emilia, il compito di raccontare come siano giunti a pensare a questo progetto editoriale e soprattutto a realizzarlo compiutamente prima di dare la parola ai tanti professionisti che hanno contribuito alla stesura dei testi, ognuno per le proprie speciali competenze.

Moderato da **Andrea Iori**, si sono succeduti al microfono, **Giulia Bianco** (curatrice del testo), **Anselmo Montermini**, **Fabio Vezzani**, **Mario Gherpelli** e **Alberto Grasselli**.

In definitiva, il **Libro Sulla Spergola**, è prima di tutto un viaggio nei luoghi della Spergola, dove è



buona pizza,

smontando

molte delle distorte opinioni collettive.

Se si parla di Pizza classica, non si può non parlare di formaggi con particolare focus sulla tradizione.

Il laboratorio "**Mozzarella, Fior di latte & Co**", a cura di Slow Food, ha messo a confronto la **Mozzarella di Bufala Campana DOP**, il **Fior di Latte** e il **Filato per pizzeria** con un passaggio interessante sul "[Parmigiano Reggiano](#)" e il "[Pecorino Romano](#)" che, non è a tutti noto, entrano nella tradizione classica come ingredienti grattugiati e distribuiti appena fuori forno.

Sotto la guida precisa di **Antonio Puzzi**, curatore del libro Pizza, sostenuto dal puntuale contributo di [Ilaria Bertinelli \(Interconsul srl\)](#) nella traduzione simultanea e apprezzata "food blogger", sono emersi i fattori di forza che fanno della pizza il piatto che dona più felicità, secondo un'indagine **Doxa/Deliveroo**, condotta su un campione rappresentativo della popolazione di età superiore ai 15 anni.

possibile percorrere dolci colline e vaste terre pianeggianti. Un percorso tra rocce e monumenti ma anche e soprattutto villaggi e nuclei sociali, insomma tutto quello che è indispensabile per declinare il termine "**terroir**".

*«Ci troviamo di fronte a una sinfonia complessa che in certe situazioni si esprime in maniera impeccabile, unica (...). Un distillato di storia e cultura, unitamente al paesaggio con le sue peculiarità. Riproporre quindi la Spergola significa riportare la Viticoltura con la V maiuscola a casa propria, nel suo territorio elettivo, dove può esprimere il meglio di se stessa con un prodotto di tutto rispetto e in grado di dare soddisfazioni (economiche) e sensazioni (gustative) ormai dimenticate». (dal Contributo della Società Agraria di Reggio Emilia)*

Da parte nostra, continueremo a raccontare gli stati di avanzamento del progetto di recupero di quest'antico vitigno (le prime testimonianze della Spergola risalgono alla prima metà del 1.500) divulgando, passo dopo passo, le diverse fasi di cui si compone il progetto. Di strada ne è stata fatta a partire dal primo convegno di [Scandiano](#) (1° ottobre 2017) che ha stabilito l'avvio di un vero e proprio progetto, strutturato e con obiettivi chiari.

Se un tale primato è stato raggiunto, lo si deve alla **qualità delle materie prime** e il laboratorio "Mozzarella, Fior di Latte & Co." ne ha evidenziato le motivazioni.

**In conclusione**, oltre allo straordinario gap qualitativo, in termini di sapori e profumi, **la differenza economica** tra una Pizza con Mozzarella di Bufala Campana DOP o con Fior di Latte, rispetto a una anonima e insapore pizza condita con Filato da pizzeria (nato per l'industria della surgelazione) incide per **solo 0,5€**.

Di fatto, la pizza scadente si carica inutilmente di 0,5€ di filato di pizzeria, privo di sapori e aromi, mentre l'euro che "pesa" sulle Pizze classiche di qualità, rappresenta invece il plus che garantisce gusto, piacere e quindi "**felicità**".

A questo successo è agli ingredienti che va assegnata una importanza fondamentale, ha sottolineato il rappresentante di Slow Food, e questi devono essere **pochi e facilmente identificabili** in un territorio, oltre a rispondere a tre parole d'ordine:

**Buono, Pulito** (in senso ambientale) e **Giusto**.

(foto sopra: [Ilaria Bertinelli](#) - Interconsul srl)  
<https://youtu.be/>





## Dal Trentino un abbinamento sorprendente: Grappa stravecchia con "Parmigiano" 90 mesi



Se dei vini frizzanti del Trentino già potevamo conoscere per alcuni e immaginarne la piacevolezza per altri, un straordinaria sorpresa è invece stato l'abbinamento di un "Parmigiano Reggiano" stravecchio di 90 mesi con una aromatica, equilibrata e ben invecchiata nelle tradizionali botti di rovere, grappa del Trentino.

Non c'è che dire, alla degustazione, organizzata al Vinitaly 2019 presso lo stand del Trento DOC e che ha visto la compartecipazione del Consorzio del Parmigiano Reggiano, l'abbinamento tra varie stagionature della più famosa DOP al mondo ( 4 prodotti di 24, 3,6 70 e 90 mesi di stagionatura) e una panoramica di vini frizzanti e Grappe del Trentino ha lasciato a bocca aperta i giornalisti chiamati a esprimersi, guidati nella degustazione dagli esperti dei consorzi rappresentati.

I frizzanti trentini hanno dimostrato subito di trovarsi in una armoniosa e piacevole complicità con le due stagionature più "giovani" di Parmigiano Reggiano (24 e 36 mesi). Un accoppiamento gradevolissimo che richiama immediatamente esperienze ludiche e conviviali più volte vissute e apprezzate.

Ma la sorpresa è stato l'incontro tra la famosa grappa trentina (una giovane o bianca e una riserva o stravecchia) e due inconsuete stagionature di "Parmigiano" (70 e 90 mesi).

Il gusto secco, franco, gentile e pulito della grappa più giovane si è sposato adeguatamente con il Parmigiano Reggiano frutto di una lunga stagionatura di 70 mesi. Un incontro sorprendente per l'esplosione di profumi e aromi che si miscelano nelle narici e sulle papille gustative, ma l'eccellenza, quello che assolutamente non ci si aspetta è la combinazione esplosiva tra la grappa stravecchia, invecchiata per almeno 18 mesi in botti di rovere e un inconsueto Parmigiano Reggiano di 90 mesi (7,5 anni) di stagionatura.

Un'esperienza gustativa unica che si imprime nella memoria in attesa di essere ripetuta. I forti e equilibrati sapori del Parmigiano stravecchio vengono "sciolti" dai complessi aromatici della grappa e rilasciati in una nuova forma, in una combinazione armonica di sapori che diventa sapore unico e indistinguibile, come se la grappa e il parmigiano, entrambi stravecchi, fossero stati inventati per vivere un matrimonio perfetto.

Una combinazione da gustare in solitaria meditazione o con il proprio ristretto gruppo di amici e familiari dove l'intimità entra come terzo fattore dominante dell'incontro.

(LC)

## CIBUS

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

[cibus@nuovaeditoriale.net](mailto:cibus@nuovaeditoriale.net)

[www.cibusonline.net](http://www.cibusonline.net)

## SOCIETA' EDITRICE NUOVA EDITORIALE Soc. coop.

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

[www.nuovaeditoriale.net](http://www.nuovaeditoriale.net)

codice fiscale - partita iva  
01887110342

iscritta al registro imprese di  
Parma 24929

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

**direttore responsabile**  
lamberto colla





[Pasta Andalini](#)



Innovazione nella tradizione

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



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia  
Società Cooperativa](#)



[ITE  
Italian Tourism Expo](#)

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

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

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



profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

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

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

Non filtrata, non pastorizzata.

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

**Per contatti e informazioni:**

[FROG.NET](http://FROG.NET)

[www.frognet.it](http://www.frognet.it) -

mail: [info@frognet.it](mailto: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**

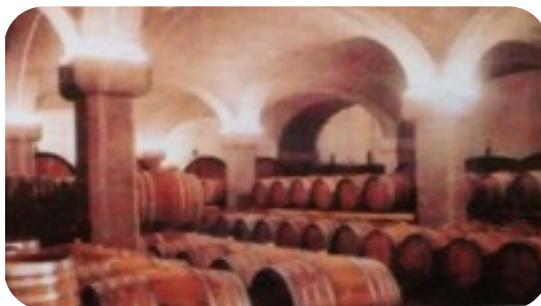
è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra

#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

