



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

SOMMARIO

Anno 23° - n° 12 24 marzo 2024

1.1 EDITORIALE

Diritto alla difesa o alla vendetta?

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Cresce solo il Parmigiano"

3.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni" - Resistenze a calare.

4.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni". Voci di Dazi sui prodotti Ucraini

5.1 SCIENZE

Il Latte Umano

6.1 MACCHINE E INNOVAZIONE

Nobili Spa condensa tecnologia e sostenibilità nelle Trince Pacciametrici Sds Serie 1000

7.1 CIBUS 2024

Cibus 2024 Agroalimentare, l'export continua a sostenere il settore

8.1 BONIFICHE

22 marzo, Giornata mondiale dell'acqua: il Consorzio la celebra con l'attesa del tracimo controllato della diga del Molato e un workshop per gli studenti piacentini

9.1 NOTIZIE BREVI

- CAP: "Red Feeding For Cheese".

13.1 SICUREZZA ALIMENTARE

Salsa al salmone scozzese richiamata per presenza di listeria.

Editoriale

Diritto alla difesa o alla vendetta?



Dove finisce il diritto alla difesa e dove inizia la vendetta? La strage degli innocenti è un effetto collaterale di una guerra giusta?

Di **Lamberto Colla** Parma, 24 marzo 2024 - Una decina di pazienti deceduti nel blitz israeliano nell'Ospedale Al Shifa di Gaza City dove sarebbero stati eliminati circa 140 miliziani di Hamas, a quanto riferito da Tel Aviv.

Intanto, sempre per il diritto alla difesa di Israele, sono stati approvati i piani per l'ingresso dell'esercito a Rafah dove vivrebbero oltre 1,5 milioni di profughi che da Gaza City si sono rifugiati negli accampamenti al confine con l'Egitto, che ancora mantiene ben chiusi i confini.

Premesso che non si può minimamente depotenziare l'orrore e il vigliacco assalto ai civili del 7 ottobre 2023 da parte dei terroristi di Hamas, sotto i cui colpi sono morti, spesso anche torturati, mutilati e stuprate le donne, circa 1.400 civili israeliani, colpiti nelle loro abitazioni, nelle loro culle o mentre cantavano e ballavano al rave party. Ma tutto ciò premesso non può giustificare il massacro dei palestinesi della striscia di Gaza, anch'essi inermi come lo erano gli israeliani.

Vittime innocenti la cui colpa è solo quella di essere "scudi umani" che tentano di sopravvivere in superficie; quella superficie che protegge i terroristi rifugiati nella città sotterranea.



Quindi, stando al Netanyahu pensiero, il decesso degli anziani, delle donne, dei bambini palestinesi, sono solo un causale effetto collaterale dell'esercizio del diritto alla difesa di Israele.

Le città sono state rase al suolo, oltre 30.000 civili uccisi, qualche centinaio morti anche sotto il

Guerra e Pace...



tiro di piombo nel tentativo di recuperare cibo e vari viveri paracadutati in terra palestinese.



La guerra, sia quella avviata dai "buoni" nel tentativo di esportare la democrazia, che quella iniziata dai "cattivi" che vorrebbero "denazificare" una nazione ex "amica" porta necessariamente a morti collaterali di

civili, ma...

Un conto è il missile che sbaglia traiettoria, piuttosto che schegge impazzite o crolli inattesi, a portare la morte a qualche civile particolarmente sfortunato, altro conto è massacrare intenzionalmente migliaia di persone che hanno, come unica colpa di respirare in superficie, senza nemmeno più un tetto sulla testa perché già distrutto da precedenti bombardamenti, affinché il Diritto alla Difesa venga pienamente soddisfatto, e il cui scopo bellico ampiamente dichiarato è di **alienare Hamas cercando di fare meno vittime civili possibili.**

Buona l'intenzione, pessima l'esecuzione!

Mentre in UE si discute di una difesa comune e di un enorme investimento in armamenti, l'alto rappresentante dell'UE **Josep Borrell**, in occasione del vertice dei leader dei paesi UE ha dichiarato che "Israele ha il diritto di difendersi, ma non di vendicarsi. Perché non analizziamo se quello che accade a Gaza è in linea con il diritto internazionale? Perché altrimenti è solo retorica.

Non possiamo chiudere gli occhi, lamentarsi ma non fare niente. Spero che il Consiglio Europeo oggi lanci un forte messaggio a Israele. Gli Usa presenteranno una risoluzione all'Onu in cui per la prima volta chiedono una tregua insieme alla liberazione degli ostaggi".

E mentre si predica, tardivamente, la Pace in Israele, dall'altra i leader discutono sulla possibilità di emettere **cento miliardi di Eurobond** che i Paesi in contemporanea dovrebbero emettere per finanziare, a debito, il riarmamento dell'Europa per fronteggiare il timore di una Russia ingorda che non si

accontenti delle regioni del Donbas e della Crimea come da sempre dichiarato dallo Zar Putin.

"Bruxelles deve pensare a un'economia di guerra" (Euronews)

"Un diplomatico di alto livello di un Paese dell'Ue settentrionale, parlando a condizione di anonimato, ha dichiarato di essere esitante a prendere in considerazione le obbligazioni per la difesa, sostenendo sia necessario piuttosto un approccio basato sul mercato e su maggiori investimenti privati. Un altro diplomatico di alto livello ha affermato, tuttavia, che è necessario "avviare il dibattito" sui potenziali titoli di difesa, aggiungendo che con la Russia che gestisce un'economia di guerra, anche Bruxelles deve pensare seriamente a prepararsi ai propri conflitti."

Insomma, la guerra è una opzione plausibile, e i nostri leader ne parlano con la medesima disinvoltura di quando acquistano il pane dal fornaio sotto casa.



Devono solo decidere se prima entrare in Guerra o dare la precedenza a una nuova Pandemia più aggressiva della precedente...



LINK

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

<https://it.euronews.com/my-europe/2024/03/20/consiglio-europeo-i-leader-dellue-discuteranno-di-rompere-il-tabu-dei-bond-per-la-difesa>

<https://it.euronews.com/embed/2503944>





CEREALI

“CEREALI E DINTORNI” - RESISTENZE A CALARE.

Persistono i timori per le guerre e il peso dei raccolti schiaccia le quotazioni.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni” - Resistenze a calare.

Persistono i timori per le guerre e il peso dei raccolti schiaccia le quotazioni.

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano, 19 marzo 2024

CHIUSURE /CHICAGO lunedì 18.03

SEMI	mag 1187,6 (-10,4)	lug 1202,2 (-10,2)	ago 1199 (-10,4)
FARINA	mag 331,9 (-2,8)	lug 336,3 (-2,8)	ago 337,3 (-2,4)
OLIO	mag 48,70 (-0,72)	lug 49,27 (-0,65)	ago 49,19 (-0,60)
CORN	mag 436 (-0,6)	lug 448,6 (+0,2)	set 458 (0)
GRANO	mag 542,6 (+14,2)	lug 557,4 (+13,4)	set 572,6 (+12,6)
<small>Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per Bushel per semi, corn e grano, in dollari per tonnellata corta per la farina.</small>			
MATIF 18.03	giu 183,5 (+1,75)	ago 186,5 (+1,5)	nov 189,25 (+1)
GRANO	mag 197,25 (+2,25)	set 208,25 (+3)	dic 214,5 (+2,75)
COLZA	mag 443,25 (+7)	ago 444 (+5,75)	nov 448 (+4,75)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in euro per tonnellata.

A ben osservare i mercati internazionali, non solo si trovano da giorni su soglie di resistenza al calo, ma da un lato del mondo il peso dei raccolti schiaccia le quotazioni, (mercati USA e Sud America) dall'altro lato le paure delle guerre fanno da supporto alle quotazioni di base (matif).

I timori che la Russia post-elettorale attacchi ancora e pesantemente i porti sul Mar Nero, in risposta agli attacchi alle raffinerie russe, alimenta le resistenze del mercato.

Nel mercato interno si segnala che il MAIS ha assunto maggiore resistenza anche se gli scambi, così come le richieste, sono limitate. Cosa diversa per grano ed orzo dove le quotazioni permangono fiacche così come la domanda.

Continuano le preoccupazioni per il segmento farine di soya per le direttive UE inerenti alla deforestazione. Ma questo riguarda i mesi avanti mentre sul pronto il calo continua.

Per il mondo delle **bioenergie** poco da segnalare se non maggior presenza di sottoprodotti dell'industria del riso che sono più convenienti dei cruscamì di grano; ancora scarsissime disponibilità di mais uso bioenergetico così come anche penuria di farinetta di mais.

A tal proposito segnaliamo che sul mercato arrivano delle miscele di prodotti denominate impropriamente farinetta a prezzi molto appetibili, ma che presentano alcuni **vizi occulti** di inquinamento da plastiche che, qualora individuate dalle competenti autorità renderebbero il biodigestato un rifiuto.

Tutto molto difficile con due guerre in corso, più una guerra commerciale su alcune commodities che la Russia governa con le sue immani quantità!

Indici Internazionali al 18 marzo 2024

L'indice dei noli b.d.y. è salito a 2.419 punti, il petrolio wti è salito a 81 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,09637 ore 108.29.

Indicatori del 18 marzo 2024

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
2.419	1,09637 ore 108.29	81,0/bd

(*) Noli - L'indicatore dei "noli" BDY 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](http://www.officina.commerciale.commodities.it)



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. VOCI DI DAZI SUI PRODOTTI UCRAINI

Circolano voci sul ripristino dei dazi sui prodotti Ucraini ma alcune frasi lacunose invitano a sospettare...

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Voci di Dazi sui prodotti Ucraini

Circolano voci sul ripristino dei dazi sui prodotti Ucraini ma alcune frasi lacunose invitano a sospettare...

CHIUSURE /CHICAGO mercoledì 20.03
GRANO -7,41 CORN -0,41 SEMI +24 | FARINA +8,6 | OLIO +0,86
MINNEAPOLIS: GRANO SPRING: 655 (-0,6)

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

MATIF 20.03

CORN	giu 187,75 (+1)	ago 196,75 (+0,75)	nov 193,5 (+0,75)
GRANO	mag 199 (-2,25)	set 210,5 (-1)	dic 217 (-0,3)
COLZA	mag 452 (+0,75)	ago 453 (+0,25)	nov 457 (+0,5)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in euro per tonnellata.

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano,
21 marzo 2024 -

Da giovedì circolano notizie inerenti presunti dazi e ieri l'Ansa riportava:

“Gli stati dell'Ue e il Parlamento europeo hanno concordato oggi di limitare le importazioni agricole ucraine esenti da dazi doganali - uova, pollame e zucchero, ma anche avena, mais e miele - a partire da giugno, hanno annunciato rispondendo alla protesta del settore. L'accordo raggiunto rinnova per un anno l'esenzione dai dazi concessa dal 2022 a Kiev ma con "meccanismi di salvaguardia" mirati ad alcuni prodotti sensibili, si legge in un comunicato dell'Eurocamera. Gli agricoltori Ue accusano il flusso di prodotti ucraini di abbassare i prezzi locali e di costituire concorrenza

sleale. Il testo "prevede un freno d'emergenza a pollame, uova e zucchero" nonché "avena, mais, semole e miele", precisa il Parlamento europeo nella nota. Il meccanismo di fatto limita i volumi di importazione di questi prodotti ai livelli medi importati dall'Ue nel 2022 e nel 2023, oltre i quali verranno reimposti i dazi doganali.”

Ma attenzione nelle note per gli operatori poi si legge:

“E' stato introdotto il principio base: le restrizioni entreranno in vigore dopo il superamento della media delle importazioni delle annate 2021-2022-2023 a partire dal 1 Luglio 2024”.

Non è però ancora chiaro come si arriverà all'implementazione di tale quadro di principi, se vi sarà un bando all'importazione, se saranno introdotti dei dazi o se saranno necessari dei titoli di importazione? Inoltre, è ignoto se gli affari conclusi ad oggi per esecuzione dopo il 01/07/2024 saranno coinvolti nelle decisioni adottate, quali i doveri e competenze dei Paesi Membri, ecc. ecc.

Quindi ancora tutto in gioco e da qui a fine giugno attendiamo notizie anche se dubitiamo che si voglia fermare l'approvvigionamento MONETARIO dell'Ucraina!

E per questo troveranno solo varie formule per attenuare le proteste del mondo agricolo dell'Unione.

Gli aumenti registrati sul mais non sono imputabili a questa notizia, ma solo ad una più forte resistenza al vendere da parte di fonti estere. E comunque i valori dei mercati internazionali sono troppo bassi per speculare altri ridimensionamenti sul breve periodo, anche alle discese esiste un termine!

Indici Internazionali al 21 marzo 2024

L'indice dei noli b.d.y. è sceso a 2.284 punti, il petrolio wti è salito a circa 82 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,09397 ore 08,15.

Indicatori del 21 marzo 2024

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
2.284	1,09397 ore 08,15	82,0 €/bd

(*) Noli - L'indicatore dei "noli" BDY 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

LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Cresce solo il Parmigiano"

News Lattiero Caseario - n° 10 11° e 12° settimana - 18 marzo 2024

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XI – XII settimana 2024 "Scende il burro e variabile il latte". - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL



Agroalimentare

Lattiero Caseario: "Cresce solo il Parmigiano"

News Lattiero Caseario - n° 10 11° e 12° settimana - 18 marzo 2024

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XI – XII settimana 2024 "Scende il burro e variabile il latte.". - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Italia, Milano - Prezzo del Latte crudo spot nazionale (sfuso in cisterna, franco arrivo in lattieria Nord Italia) Fonte: CCGA - Paragoga Lattiero Milano - Nord/Est/Italia



	2022	2023	2024
Latte Intero pastorizzato estero	44,85	45,88 (=)	44,85 46,91 (=)
Latte scremato pastorizzato estero	18,63	19,67 (-)	18,11 19,67 (-)
Latte spot BIO nazionale			57,22 58,77 (=)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano, dopo la galoppata delle scorse settimane i prezzi sono ora in lieve arretramento. La crema anch'essa in diminuzione. Alla borsa di Parma lo zangolato mantiene il prezzo della scorsa settimana, come alla Borsa di Reggio Emilia. Stabile anche la crema alla borsa Veronese. Margarina stabile.

di Redazione Parma, 18 marzo 2024 -

LATTE SPOT – A Milano i listini sono in piena variabilità. A Verona i prezzi sono tendenzialmente stabili, il latte Bio milanese è stazionario.

	VR (18/3/2024)	MI (18/3/2024)
Latte crudo spot Nazionale	46,40	47,43 (=)
	45,88	46,91 (+)

Borsa di Milano (18/3/2024)
BURRO CEE: 5,67 Kg. (-)
BURRO CENTRIFUGA: 5,82 €/Kg. (-)
BURRO PASTORIZZATO: 4,02 €/Kg. (-)
BURRO ZANGOLATO: 3,82 €/Kg. (-)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,70€/Kg. (-)
MARGARINA Febbraio 2024: 1,45 – 1,55 €/kg (=)

Borsa di Verona (18/3/2024) (-)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,65 – 2,75 €/Kg.

Borsa di Parma (15/3/2024) (=)
BURRO ZANGOLATO: 3,60 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 12/3/2024 (=)
BURRO ZANGOLATO: 3,60 – 3,60 €/kg.

GRANA PADANO– Milano (18/3/2024) – Il Grana Padano rallenta.
 - Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 9,15 – 9,30 €/Kg. (+)
 - Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 10,15– 10,55 €/Kg. (=)
 - Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 10,65 – 10,85 €/Kg. (=)
 - Fuori sale 60-90 gg: 7,75 – 7,85 €/Kg. (=)

PARMIANO REGGIANO – Parma 15/3/2024 – A Parma, i listini sono ancora in progressione rialzista, fermo solo il 30 mesi. Anche a Milano i prezzi restano fermi.

PARMA (15/3/2024) MILANO (18/3/2024)

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,45 – 10,60 €/Kg. (+) - 10,40 - 10,65 €/kg (+)
 -Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,65 – 11,00 €/Kg. (+) -
 -Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,20 – 11,75 €/Kg. (+) -11,40– 11,60 €/kg (+)
 -Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,85 – 12,20€/Kg. (+) - 12,05 12,55 €/kg (+)
 -Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,25 –12,90 €/Kg. (=) - 12,60 – 13,15 €/kg (+)

PECORINO ROMANO DOP – Milano 18/3/2024 novembre 2023 – A Milano il listino è stabile al prezzo dello scorso 29 Gennaio.

MILANO (18/3/2024)
 -Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 12,05– 12,25 €/Kg. (=)

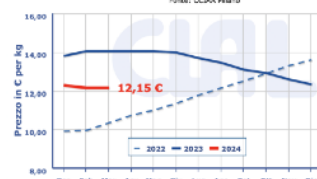
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

A SEGUIRE I DATI RIPORTATI DAGLI ULTIMI BOLLETTINI UFFICIALI PUBBLICATI

Italia, Parma - Parmigiano Reggiano stag. 15 mesi e oltre (qualità scade: 2.2% Fra 0-3, per lotti di partita) Fonte: CCGA Parma (Prezzo FINE VENDITA)



Italia, Milano - Prezzo del Pecorino Romano stagionatura 5 mesi ed oltre da produttore Fonte: CCGA Milano



SCIENZE

IL LATTE UMANO

I suoi superiori risultati sulla salute del neonato rispetto al latte artificiale stanno indirizzando la ricerca medica e l'interesse dell'industria del settore su questo alimento unico.

Di Antonio Marsilio



Scienze

Il Latte Umano

I suoi superiori risultati sulla salute del neonato rispetto al latte artificiale stanno indirizzando la ricerca medica e l'interesse dell'industria del settore su questo alimento unico.

Di [Antonio Marsilio](#) Torino, 18 marzo 2024 -

E' categorica nelle sue affermazioni [Joan Younger Meek](#) del Department of Clinical Sciences, Florida State University College of Medicine, Orlando, Florida. "I risultati metabolici e cognitivi dell'allattamento al seno sul neonato a breve e a lungo periodo sono tali che **questo tipo di alimentazione deve diventare un imperativo per la salute pubblica**". Sono le conclusioni di una ricerca a largo raggio realizzata dalla stessa Meek come primo autore e commissionata dall'Accademia Americana dei Pediatri. Sono posizioni condivise dalla grande maggioranza dei ricercatori del settore. "In tutte le specie di mammiferi il ciclo riproduttivo comprende la gravidanza e l'allattamento, in assenza del quale nessuna di loro, uomo incluso, avrebbe potuto sopravvivere nel passato". Scriveva così già negli anni '80 del secolo scorso il precursore di questi studi clinici, lo scomparso pediatra scandinavo Bo Vahlquist.

Il latte umano è stato definito il gold standard della nutrizione del neonato nei primi mesi di vita. Nella sua ricerca, Meek fa un elenco degli effetti positivi dell'allattamento al seno sulla sua salute. Riduzione della mortalità neonatale, delle infezioni al tratto respiratorio superiore e di quelle all'orecchio medio, degli eventi di diarrea, di colite ulcerosa, della malattia di Crohn, degli attacchi di asma infantile e di diabete tipo1. Risultati che sono da mettere in relazione con la ricchezza dei componenti di base del latte materno che soddisfano con i molteplici bisogni del metabolismo del neonato. Contiene i due principali carburanti che alimentano la crescita del suo corpo, il lattosio e un mix di acidi grassi.

Gli oligosaccaridi rappresentano il terzo componente per quantità, in media se ne rintracciano dai 10 ai 15 grammi per ogni litro di latte.



Sono un gruppo di oltre 200 varietà diverse di carboidrati che l'intestino tenue del neonato non è in grado di digerire e raggiungono così intatti il colon dove alimentano lo sviluppo dei batteri del suo microbiota. A questi componenti principali bisogna aggiungere i ceppi batterici *Streptococcus* e *Staphylococcus* prodotti dalla madre e adeguate quantità di micronutrienti come i minerali, le vitamine, gli aminoacidi, i fattori di crescita per i vari tessuti del corpo e del cervello e alcuni gruppi di cellule selezionate del sistema immunitario. **È un alimento completo ed equilibrato.**

I componenti principali del latte attorno ai quali si sono indirizzati i molti interessi della ricerca medica e dell'industria del settore, sono gli oligosaccaridi. Con il progredire degli studi clinici dell'ultimo decennio tra i tanti componenti presenti nel latte materno, hanno dimostrato, di svolgere un ruolo chiave sul metabolismo del neonato. "Sono in grado di sviluppare una intensa attività antibatterica contro gli *Streptococcus agalactiae*, lo *Staphylococcus aureus* e gli *Acinetobacter baumannii*" commenta [Dorothy Ackerman](#) del Department of Chemistry, Vanderbilt University, Nashville, Tennessee "Contemporaneamente esercitano una funzione antiadesiva sulle superfici delle mucose intestinali nei confronti di possibili intrusioni di virus, batteri e di protozoi".

La differenza sostanziale di risultati metabolici sul neonato fra il latte umano e quello artificiale è legata proprio alla quantità e alla qualità di queste particolari molecole organiche con strutture chimiche complesse che hanno richiesto anni per essere identificate. La base produttiva del latte artificiale è quello vaccino che contiene solo basse percentuali di oligosaccaridi, più adatti all'alimentazione dei vitelli che a quella dei neonati umani. Gli studi clinici indicano che lo sviluppo equilibrato del microbiota intestinale del neonato **è in relazione diretta proprio alla loro quantità presente nel latte materno.** Lo [studio Teddy](#) realizzato su 903 neonati dal 3° al 46° mese di età, ha fornito dei dati conclusivi sul tema. "Abbiamo dimostrato che il primo anno di vita è la fase chiave per lo sviluppo

MACCHINE

NOBILI SPA CONDENSA TECNOLOGIA E SOSTENIBILITÀ NELLE TRINCIE PACCIAMETRICI SDS SERIE 1000

Presentata ad EIMA nell'autunno 2022, in anteprima assoluta, la nuova trincia SDS serie 1000 riscosse da subito grande interesse.

Nobili spa



Meccanica Nobili Spa

Nobili Spa condensa tecnologia e sostenibilità nelle Trince Pacciametrici Sds Serie 1000



organica associato ad un apporto di azoto nel terreno lungo la fila delle piante.

SDS serie 1000 consente la **pacciamatura** del sotto chioma e la contemporanea **pulizia interfilare**, anche in presenza di potatura.

Le macchine si contraddistinguono per la **doppia coclea** di grandi dimensioni e per l'ampia apertura frontale, ciò consente alla macchina di processare elevate quantità di materiale e di creare andane simmetriche da ambo i lati in un'unica passata.

Presentata ad EIMA nell'autunno 2022, in anteprima assoluta, la nuova trincia SDS serie 1000 riscosse da subito grande interesse.

Di redazione Molinella (BO), 21 marzo 2024 – Come è consuetudine, EIMA è il palcoscenico internazionale preferito per lanciare le novità di casa Nobili e in attesa della prossima edizione della kermesse bolognese, riproponiamo la serie 1000 delle trince pacciametrici che tanto interesse aveva suscitato nella prima edizione post pandemica.

La trincia SDS serie 1000, ha avuto la sua genesi per la pacciamatura con erba, potatura, *cover crops* e colture da inerbimento in frutteto, vigneto e oliveto.

Dopo oltre di quindici anni di esperienza e commercializzazione del **sistema brevettato Side Delivery System**, NOBILI ha allargato la famiglia SDS con la performante serie 1000, disponibile nelle larghezze di lavoro di **2600, 2800 e 3100 mm** con scarico bilaterale.

Sempre più frequenti risultano oggi tecniche agronomiche, quali filari inerbiti e *cover crops*, idonee a permettere l'incremento di sostanza

Il triturator SDS appoggiano su rullo, con fondelli smontabili, che ne regola l'altezza di lavoro e sono dotate di regolazione idraulica della velocità delle coclee per adeguare la portata di biomassa alla velocità del trattore e al volume del materiale da trinciare.

Presentano due cofani che facilitano la pulizia e la manutenzione della macchina e vedono attacchi di seconda categoria collegabili ai bracci del sollevatore posteriori.

VIDEO NOBILI Spa: https://youtu.be/4-91NB_VLts

([Nobili.com](https://www.nobili.com))



Caratteristiche tecniche Technical specifications	SDS 2600	SDS 2800	SDS 3100
Attacco fisso centrale Central fixed linkage	Categoria 2* - Category 2		
Larghezza di lavoro Cutting width	2600	2800	3100
Larghezza massima della testata Cutting width of the cutting head	2870	3070	3370
Numero giri presa di forza PTO transmission speed	540/1000	540/1000	540/1000
Potenza trattoria compressa tra Tractor power requirement ranging from	70-150	80-150	90-150
Numero di mazze Number of hammers	36	36	36
Peso Weight	1360	1460	1620

CIBUS 2024**CIBUS 2024 AGROALIMENTARE, L'EXPORT CONTINUA A SOSTENERE IL SETTORE**

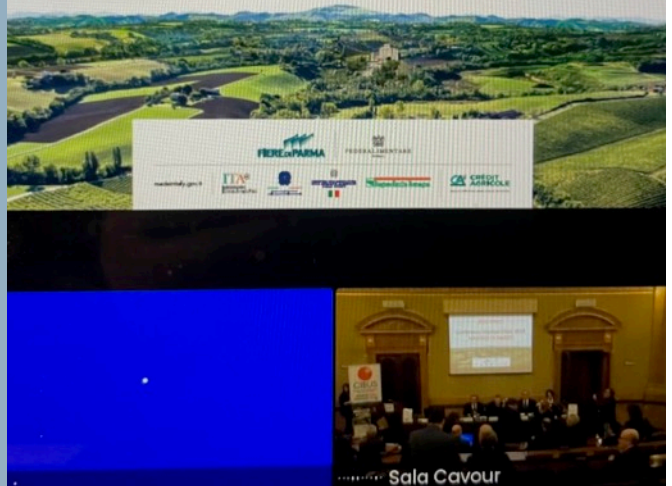
Conferenza Stampa di Presentazione

Roma 19 marzo 2024

BENVENUTI

Conferenza Stampa Cibus 2024

MARTEDÌ 19 MARZO



Cibus 2024

C i b u s 2024 Agroalimentare, l'export continua a sostenere il settore



L'export rappresenta un asset primario per l'economia della Nazione, per questo è fondamentale creare occasioni, in cui incontrarsi e discutere dei nuovi scenari e delle nuove strategie per il settore. Cibus, che ho avuto modo di presentare a inizio marzo in Giappone insieme al presidente dell'Agenzia ICE Matteo Zoppas e all'ambasciatore Gianluigi Benedetti, rappresenta senz'altro un momento per affermare il nostro modello alimentare come riferimento globale", dichiara il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Francesco Lollobrigida.

Nel 2023 è aumentato il valore dell'export, che supera i 52 miliardi di euro, ma calano leggermente i volumi. I dati presentati in occasione del lancio della 22esima edizione di Cibus, al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Il Ministro Francesco Lollobrigida: "Cibus rappresenta senz'altro un momento per affermare il nostro modello alimentare come riferimento globale"

Lo sviluppo internazionale coniugato ad un aumento della competitività sono e restano la ricetta vincente delle Imprese Agroalimentari Italiane per continuare ad aumentare le loro quote rispetto ai diretti concorrenti e combattere l'inflazione.

I numeri della 22esima edizione di Cibus superano tutte le manifestazioni precedenti segnando un nuovo record per le Fiere del Settore in Italia: Più di 3.000 brand presenti e 2.000 top buyer internazionali provenienti dai principali mercati obiettivo. Per guardare al futuro del Settore Fiere di Parma e Università Cattolica lanciano il nuovo Food Global Monitor.

(Roma, 19.03.2024) – Per continuare a crescere l'agroalimentare made in Italy deve guardare all'estero e al futuro. Sta emergendo infatti un mix di fattori che possono rappresentare un rischio ma anche una opportunità per le nostre imprese: volatilità materie prime, costi energetici, polarizzazione dei canali distributivi. Un made in Italy sempre più presente sulle tavole di tutto il mondo e consapevole di un ruolo guida sul piano della qualità e sostenibilità si presenterà al gran completo in occasione della 22esima edizione di **Cibus (Fiere di Parma, 7 -10 maggio)**, come illustrato oggi al **Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, alla presenza del Ministro Francesco Lollobrigida.**

"Il made in Italy è l'insieme delle migliori qualità che possiamo offrire. Dobbiamo raccontare al resto del mondo l'eccellenza del sistema agroalimentare italiano facendo conoscere sempre di più i nostri prodotti.

Nel 2023 l'export, secondo i dati Istat, nonostante un leggero calo dei volumi ha registrato un valore pari a oltre 52 miliardi di euro, con un aumento del +6,6% rispetto al 2022.

L'orizzonte del settore è molto incerto a livello globale per l'incertezza degli scenari internazionali, ma anche delle normative intra ed extra UE. Nonostante la riduzione dei margini e del reddito disponibile, il rischio di nuovi dazi e di legislazioni iper restrittive, le aziende del settore continuano ad investire e innovare guardando con crescente attenzione alle esigenze del consumatore e del pianeta, come dimostrano le migliaia di prodotti che saranno esposti a Cibus 2024 per ridare valore a categorie messe a dura prova dalle guerre e dalla crisi climatica.

"Federalimentare è onorata di contribuire, insieme a Fiere di Parma, alla realizzazione di Cibus 2024. Un'edizione che si preannuncia da record, come dimostra il numero dei partecipanti. Per la Federazione si tratta di un'importante occasione in quanto l'industria alimentare, oltre a generare prodotti e occupazione, con le sue attività contribuisce alla sicurezza alimentare e al benessere degli italiani, a dimostrazione del suo elevato valore sociale. L'industria alimentare italiana, inoltre, si presenta a Cibus 2024 come un comparto sano, in costante crescita e che gode di grande fiducia da parte dei consumatori. Tale fiducia si riflette anche all'estero, dove l'industria alimentare italiana sta conquistando sempre più mercati, contribuendo ad esportare il Made in Italy e lo stile di vita italiano nel mondo", dichiara il Presidente di Federalimentare, Paolo Mascarino.

I prezzi alimentari al consumo purtroppo per fattori esogeni alle imprese - secondo i dati di Federalimentare - corrono così più dell'inflazione: una tendenza che contraddice le antiche doti calmieratrici del settore e che si evidenzia anche nei primi mesi del 2024. Nel 2023, a fronte di un'inflazione media del 5,7%, i prezzi al consumo del comparto si sono attestati al +9,8% e questi aumenti non riusciranno a coprire l'impennata dei costi di produzione.



BONIFICA

22 marzo, Giornata mondiale dell'acqua: il Consorzio la celebra con l'attesa del tracimo controllato della diga del Molato e un workshop per gli studenti piacentini



Piacenza, 21 marzo 2024

Domani, 22 marzo, si celebra la Giornata mondiale dell'acqua, istituita nel 1992 dalle Nazioni Unite per sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza di questa risorsa fondamentale per la vita.

Luigi Bisi, Presidente del Consorzio di Bonifica di Piacenza: "la Giornata mondiale dell'acqua porta riflessioni ma anche gioia e propositività. E quest'anno l'impegno del Consorzio è massimo: da una parte, siamo in attesa dello sfioro dell'acqua dalla diga del Molato, arrivando così al momento più suggestivo delle operazioni di collaudo dell'opera; dall'altra, abbiamo organizzato insieme all'Università Cattolica e ad Anbi Emilia Romagna un workshop dedicato agli studenti dei licei e delle scuole superiori della provincia".

COLLAUDO DIGA DEL MOLATO

È iniziato lunedì 18 marzo il collaudo tecnico-funzionale della diga del Molato (Alta Val Tidone) e siamo ora in attesa dello sfioro. Si tratta di una procedura controllata e attentamente supervisionata che, una volta terminata nella sua parte tecnica e formale, permetterà al Consorzio di Bonifica di Piacenza (ente

gestore della diga) di aumentare la capacità di invaso di circa 455 mila metri cubi. Si passerà quindi dall'attuale volume autorizzato di 7,6 milioni di metri cubi (mc) a circa 8,06 milioni di mc.

La procedura durerà circa 3-4 settimane nel corso delle quali progressivamente viene superata la quota di invaso attualmente autorizzata, con un incremento graduale del livello idrico fino ad arrivare allo sfioro (tracimo) dagli scarichi di superficie (scivoli) verso il piede della diga dove sono situati i due manufatti (vasca di impatto getti e vasca di dissipazione) che hanno il compito di ridurre al minimo l'impeto della corrente prima del loro ritorno nell'alveo naturale. Una volta che l'opera sarà portata a sfioro, l'impianto sarà mantenuto in quota per un periodo di circa 2 settimane prima di avviare il processo di rientro graduale a quota massima autorizzata. Tutto il processo è condotto in comune accordo e con uno sforzo congiunto, da parte del personale consortile con gli uffici tecnici degli enti coinvolti, in primis la Commissione di Collaudo nominata dal Ministero delle Infrastrutture.

Il motivo per cui la diga necessita di un secondo collaudo, dopo quello effettuato quasi cento anni fa, ovvero dopo la sua entrata in funzione, è la certificazione dell'opera a seguito di importanti manutenzioni straordinarie effettuate negli ultimi decenni. Va specificato che i controlli dell'opera sono – e sono stati – costanti per mantenere l'opera sicura ed efficiente: alcuni sono giornalieri, altri mensili, altri semestrali. A questi ultimi seguono anche visite da parte dei tecnici del Ministero delle Infrastrutture. Costanti sono state anche le manutenzioni ordinarie dell'opera.

Secondo quella che è la regola aurea, durante un evento di piena, la portata scaricata verso valle non deve mai superare quella in entrata in diga. Anzi, in molti casi, viene trattenuto in diga parte del volume di acqua in ingresso da monte per contribuire a evitare - o quanto meno ad alleggerire - situazioni di criticità a valle, tenendo conto di affrontare avversità climatiche che negli ultimi anni sono sempre più repentine, improvvise e spesso imprevedibili al punto tale che vanno oltre alle capacità di reazione delle opere e del territorio. In ogni caso, non si provoca nell'alveo di valle del torrente (Tidone in questo caso) una piena peggiore di quella naturale e che si avrebbe senza la diga (come se la diga non ci fosse, e scorresse in alveo la stessa portata di acqua che passerebbe senza lo sbarramento). Il volume di acqua trattenuto durante l'evento di piena (dato dalla differenza tra i volumi di acqua in entrata e in uscita) è chiamato "di laminazione". Termine spesso citato quando si parla di difesa idraulica.

La diga del Molato è un elemento fondamentale per la conservazione e la distribuzione della risorsa per il settore agricolo e agroalimentare che è il primo beneficiario dell'acqua immagazzinata ogni anno dall'autunno alla primavera per essere utilizzata in estate a fini irrigui. Ed è poi un'opera importante per la produzione di energia idroelettrica e in generale per lo sviluppo delle condizioni socio economiche dell'ambito territoriale e per la valorizzazione turistica dell'intera vallata.

WORKSHOP ALL'UNIVERSITA' CATTOLICA DEL SACRO CUORE, SEDE DI PIACENZA (22 marzo)

Università Cattolica del Sacro Cuore sede di Piacenza, Consorzio di Bonifica di Piacenza a ANBI Emilia Romagna celebrano la Giornata mondiale dell'acqua (World Water Day) con un workshop dedicato agli studenti dei licei e delle scuole superiori della provincia dal titolo: "Riflessioni e idee tra climate change, sana alimentazione e cucina sostenibile". Obiettivo della mattina quello di riflettere, da un lato, sull'uso consapevole dell'acqua e la necessità di adattare i territori alla nuova fase climatica che dimostra quanto repentinamente si passi dalla siccità al rischio alluvionale;



BONIFICA

dall'altro, il cibo, gli stili alimentari degli adolescenti e la tutela della salute e della sicurezza alimentare. Un programma ricco e alternato tra approfondimenti tenuti dai relatori e momenti di interazione con gli studenti sempre con l'idea di fare sistema in modo coinvolgente.

Interverranno: il Preside della Facoltà di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica (sede di Piacenza) Marco Trevisan, il Presidente del Consorzio di Bonifica di Piacenza Luigi Bisi, il delegato provinciale di Coldiretti Giovani Impresa di Piacenza Marco Bosini, il presidente Anga Piacenza (associazione che raggruppa i giovani di Confagricoltura) Corrado Peratici, la Chef Stellata Isa Mazzocchi (Ristorante "La Palta"), una rappresentanza di studenti della classe IV C di Scienze Applicate del Liceo Respighi, i docenti della Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica Edoardo Fornari e Margherita dall'Asta, Laura Rossi in rappresentanza del Crea, Salvatore Gentile in rappresentanza di Anbi Emilia Romagna e l'educatore ambientale Lorenzo Bonazzi con un breve spettacolo teatrale.





BREVI

Prezzo "A Riferimento" del Latte Industriale per la Campagna Casearia III Quadrimestre 2022

Reggio Emilia, 21 febbraio 2024 -Presso la Camera di Commercio dell' 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 1/09/2022-31/12/2022 nella misura di:

€ 65,18 il q.le, IVA compresa e franco stalla
 Il pagamento del latte sarà corrisposto in data:
 - 21/04/2024



CAP: "Red Feeding For Cheese".

Parma, 18 marzo 2024 Presentati i risultati sulla Bovina Rossa Reggiana. L'iniziativa sulla bovina rossa reggiana è stata finanziata dal Consorzio Agrario Di Parma e presentato presso la sede di Anaborare

Al termine del periodo di ricerca che ha visto un monitoraggio mirato del settore zootecnico, nei giorni scorsi, sono stati presentati i risultati del progetto "Red feeding for cheese". Una ricerca approfondita per cui è stata realizzata un'indagine su diversi fattori rilevanti come la gestione, l'alimentazione, il benessere animale e la qualità del latte della bovina Rossa Reggiana, allevata nel comprensorio di produzione del formaggio Parmigiano Reggiano. L'incontro conclusivo si è svolto a Reggio Emilia, presso la sede dell'Associazione Allevatori bovini di razza reggiana. L'iniziativa, finanziata dal Consorzio Agrario di Parma, ha visto la collaborazione anche del Consorzio Vacche Rosse, della stessa associazione ANABoRaRe e del dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie dell' Università degli Studi di Parma che ha condotto le ricerche. Come esperto del settore zootecnico per il Consorzio Agrario di Parma è intervenuto il responsabile Carlo Fornari.





(PROSEGUE DA PAGINE PRECEDENTI)

del microbiota del neonato e che l'allattamento al seno contro quello realizzato con il latte artificiale è il fattore discriminante che condiziona la sua crescita quantitativa e qualitativa in questo periodo" dice Christopher Stewart del Department of Microbiology, Baylor College of Medicine, Houston, Texas, primo firmatario della ricerca.

L'insieme degli effetti positivi degli oligosaccaridi si completa con l'evidenza raggiunta dagli studi clinici dell'ultimo decennio, che [lo sviluppo della immunità adattativa del bambino](#) procede di pari passo con quella del suo microbiota. Diventa così chiaro nella sua completezza il ruolo a 360° che gioca il latte materno sul corpo del bambino. Non è solo un alimento per la sua crescita fisica, ma anche una prima trincea di difesa, efficace a quanto certificano i risultati, contro i patogeni ambientali. D'altronde è l'espressione finale di milioni di anni di evoluzione che accomuna noi umani con una intera classe di animali come i mammiferi, i quali hanno affidato la possibilità di crescita dei propri cuccioli nei primi mesi di vita proprio al latte materno.

Una scommessa vinta visto il loro successo evolutivo e una diffusione a livello planetario. Questo aveva capito con largo anticipo Valhquist. Negli ultimi anni si è sviluppato un grande interesse dei ricercatori e dell'industria del settore attorno agli oligosaccaridi, finalizzato ad approfondire la loro composizione e alla possibilità del loro utilizzo in altri ambiti della medicina, oltre che nell'alimentazione dei neonati.

[Tetsuro Ujihara](#) del Technical Research Laboratories, Kyowa Hakko Bio co, Ltd ci informa che la loro produzione su scala



industriale presenta ancora difficoltà per la **complessità strutturale delle loro molecole**. Solo sette degli oltre duecento oligosaccaridi presenti nel latte umano sono stati finora sintetizzati e resi disponibili sul mercato utilizzando un ciclo di produzione biologico l'unico che garantisce la necessaria qualità finale del prodotto. Sono stati certificati sia dall'Usda che dall'Efsa per potere essere utilizzati come componenti del latte artificiale. Dal 2017 vengono impiegati per la produzione di latte con una formulazione 'Premium' rispetto a quelli tradizionali. Per ora viene commercializzato solo in un gruppo limitato di paesi e nel 2019 copriva soltanto il 6% del mercato mondiale.

"[Il nostro studio](#) randomizzato in doppio cieco, ha dimostrato che la maturazione del microbiota dei bambini alimentati con questo latte artificiale arricchito da cinque dei sette oligosaccaridi di nuova formulazione, **ha ottenuto risultati più che soddisfacenti**" dice Miroslava Bosheva del St. George Medical University, Plovdiv, Bulgaria. "Nei primi sei mesi di vita la loro composizione batterica intestinale si è rivelata paragonabile a

quella dei bambini alimentati con il latte materno ed altrettanto efficace sul piano della maturazione della loro immunità adattativa"

La consapevolezza dello specifico valore antinfiammatorio che possono assumere gli oligosaccaridi ha aperto nuovi percorsi nelle ricerche cliniche. "Come ci aspettavamo dagli studi preliminari, hanno dimostrato la capacità di proteggere efficacemente i neonati contro gli attacchi di un certo numero di virus e al contrario di altri agenti antivirali conosciuti, dimostrano una apprezzabile assenza di effetti collaterali indesiderati" ricorda [Rebecca Moore](#) del Department of Chemistry, Vanderbilt University, Nashville, Tennessee come premessa ad una sua rassegna sul tema. "**Pensiamo che gli oligosaccaridi possano essere impiegati nella prevenzione delle enterocoliti, dei rotavirus, del virus respiratorio sinciziale, dei norovirus.** L'insieme degli studi clinici realizzati nell'ultimo decennio ha aperto nuove ed eccitanti opportunità per il futuro dell'alimentazione neonatale stimulate proprio dal rinnovato interesse che si è sviluppato attorno agli oligosaccaridi".

Disclaimer sulle immagini. Nonostante le ricerche svolte, non è stato possibile risalire agli eventuali detentori del diritto d'autore delle immagini pubblicate. I titolari del copyright che ritenessero questa pubblicazione una violazione del loro legittimo diritto, sono pregati di contattare la redazione del sito che fatte le opportune verifiche, rimuoverà le immagini tutelate.





(BREVI E PROSEGUE DA PRECEDENTI)



Segnali ulteriori di vulnerabilità emergono guardando anche le macro quotazioni internazionali delle materie prime agricole, che nel decennio 2014 - 2024 sono tutte cresciute a doppia cifra (Fonte Banca Mondiale).

Elementi che si sommano, secondo Federalimentare, alle tensioni delle importazioni cerealicole che – anche a causa del conflitto Ucraino – sono ad alto rischio con evidenti conseguenze sulla volatilità dei prezzi dei prodotti che sono alla base della dieta mediterranea.

Un caso emblematico per esempio è [rappresentato dall'olio extravergine di oliva](#), dove il raddoppio dei costi della materia prima, e quindi l'aumento esponenziale dei prezzi del prodotto finito, ha costretto un consumatore italiano su 3 ha ridurre il consumo, come ha rilevato una recente ricerca presentata in occasione del Cibus Lab a Bitonto lo scorso 8 marzo.

"C'è una mutazione negli assetti fieristici e nella loro internazionalizzazione che vanno cavalcate perché altrimenti rischiamo di restare indietro rispetto agli altri paesi; non è solo questione di dove possiamo arrivare sfruttando questi mutamenti ma dove rimarremo se non lo facessimo. Sia un esempio quanto sta accadendo nel panorama delle piattaforme fieristiche fuori dall'Italia legate al mondo del vino. Eventi come Cibus sono molto importanti per fare il punto sulla situazione dei mercati domestici ed internazionali, ma anche l'opportunità, soprattutto per le PMI, per iniziare o accrescere il proprio percorso di internazionalizzazione, rafforzando la presenza e individuando nuove opportunità e nuovi mercati", afferma **Matteo Zoppas, Presidente di ICE**.

"Le fiere - continua - sono il punto di incontro tra buyer esteri, che arrivano in Italia anche grazie all'Agenzia ICE, e gli imprenditori italiani, soprattutto quelli delle PMI, che hanno la possibilità di stringere i rapporti e concludere contratti che in alcuni casi potrebbero far raddoppiare il fatturato in pochi anni. Stiamo assistendo ad una forte accelerazione di tutto il Sistema paese, attraverso l'intensa collaborazione tra ICE, CDP, Sace e Simest, sotto la guida dei ministeri coinvolti che anche loro stanno serrando i ranghi, nel sostegno agli imprenditori che vogliono andare all'estero. Un esempio della capacità di far sistema è senza dubbio l'operazione che ha portato la pasta italiana nello spazio e che rappresenta un'opportunità promozionale incredibile per la cucina italiana soprattutto se la colleghiamo alla candidatura a Patrimonio immateriale UNESCO promossa dai ministri Sangiuliano e Lollobrigida. Dobbiamo essere bravi a sfruttare queste attività di promozione perché la cucina italiana non è solo valore numerico ma ha un ruolo ed un valore strategico per l'Export italiano nel mondo", conclude Zoppas.

Esempi che evidenziano nel complesso come l'Industria alimentare nazionale, nonostante sia strutturalmente "ostaggio" dei trader internazionali per circa un terzo delle materie prime, continua a competere e a crescere grazie ad una straordinaria flessibilità e creatività che ha consentito ai consumatori italiani di non impoverire troppo il proprio carrello della spesa e ai distributori internazionali adattare rapidamente i propri assortimenti per non perdere troppi volumi.

"Il futuro del Made in Italy Alimentare - afferma Antonio Cellie, Amministratore Delegato di Fiere di Parma - dipenderà dalla sua capacità di continuare ad innovare e investire restando fedele a tradizioni e territori. Dall'osservatorio privilegiato di Cibus siamo molto fiduciosi rispetto alla consistenza delle nostre imprese e dei nostri prodotti. Negli ultimi anni abbiamo ulteriormente incrementato il value for money della nostra offerta che diventa sempre più interessante per le principali geografie del nostro export a tutto vantaggio della bilancia commerciale e delle varie filiere".

In questa chiave Cibus ha promosso e realizzato un **Osservatorio sul settore food, che Fiere di Parma svilupperà in collaborazione con il CERSI, Centro di Ricerca per lo Sviluppo Imprenditoriale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore**. Un Monitor per offrire a imprenditori, manager e policy-makers un quadro costantemente aggiornato sull'andamento internazionale del settore food, fornendo indicazioni utili ai fini della ricerca di opportunità di sviluppo commerciale nei mercati esteri attraverso una metodologia comparata e costantemente aggiornata.

Già in occasione del salone verrà presentato in anteprima un primo nucleo di dati della ricerca volta ad analizzare i trend della competitività delle principali regioni del mondo (Europa, America, Asia). Uno studio che vedrà la sua piena realizzazione in autunno, con l'analisi dei dati sulle esportazioni di 11 Paesi chiave: Italia, Germania, Spagna, Portogallo, Polonia, Belgio, Paesi Bassi, USA, Cina, Brasile e Thailandia. L'obiettivo è fare un assessment sulla competitività internazionale di ciascun paese, attraverso l'analisi dell'evoluzione della posizione competitiva negli ultimi cinque anni e dei principali mercati di destinazione dei prodotti alimentari.

CIBUS 2024. IL FORMAT

La manifestazione di riferimento per il settore agroalimentare Made in Italy, frutto della consolidata collaborazione tra Fiere di Parma e Federalimentare, presenta una 22esima edizione che quest'anno supererà ogni altra per numero di espositori (oltre 3.000 brand e una lista di attesa di 600 aziende) e per la presenza di buyer della grande distribuzione italiana e internazionale - ad oggi quasi 2.000 già registrati - provenienti da mercati come Stati Uniti, Germania, Spagna, Francia, Regno Unito e Medio Oriente. Il 2024 sarà inoltre l'anno dei Paesi dell'area Asean, con il ritorno della Cina, la grande assente durante la pandemia, e un'importante delegazione dal Giappone.

Cibus - 120mila mq di superficie espositiva distribuita su 8 padiglioni - offrirà uno spaccato completo del settore alimentare italiano, presentando in fiera tutto il meglio dei principali settori dell'Agroalimentare Made in Italy: formaggi e derivati del latte, carni e salumi, gastronomia e prodotti surgelati, oltre alla sezione grocery, con pasta, dolci, conserve e condimenti, pilastro del nostro export agroalimentare.

A Parma, grazie alla collaborazione con Agenzia ICE, saranno infatti presenti buyer, category manager e responsabili acquisti delle più importanti catene di supermercati, tra cui hanno già aderito Loblaw e Metro Canada, Albertsons, Central Market, H-E-B, Hy-Vee, Walmart, Whole Foods Market USA (dal Nord America); Grupo Pao de Açúcar, Alkosto, Tottus e Cencosud (dal Sud America); Billa, Rewe, Spar, Colruyt, Metro, Iki, Maxima, Hano, Jumbo Supermarkten, Auchan Retail, Sonae, Eroski, Manor, Migros, Marks & Spencer, Ocado, Waitrose (dall'Europa); Aeon, Itochu, Kato Sangyo, Ok Corporation, City Super Shanghai, Hyundai Green Food, Lotte Mart, Nongshim (dall'Asia); Lulu Group, Shufersal (dal Medio Oriente), Pick n Pay, Woolworths, Coles da Sud Africa e Australia.

Saranno altresì presenti le realtà di riferimento a livello internazionale per l'horeca, così come gli importatori e i distributori chiave per il Made in Italy nel mondo, tra questi per esempio Kehe Distributors, US Food, Baldor, Atalanta, Sysco, Bidfood, Angliss, Classic Fine Food, Sodexo, Winterbotham Darby, AMS Sourcing, Dagab, Haugen Gruppen, Coop Trading, Sligro, Transmed, Choitrams, Truebell, Ali bin Ali, Bright View, COFCO, Emporium Corporation, Giraud Restaurant System, Monte Bussan Global Pacific Victory, Gourmet Partner, Food Gallery Limited, Jagota.



Sicurezza Alimentare

Salsa al salmone scozzese richiamata per presenza di listeria.

Allerta del ministero della Salute Ecco il lotto da evitare ritirato dai supermercati su segnalazione del produttore

Roma, 20 marzo 2024 - Il ministero della Salute ha emanato un richiamo attraverso il suo portale dedicato agli "Avvisi di sicurezza e ai Richiami di prodotti alimentari da parte degli operatori", per rischio microbiologico. Questa volta il ritiro dai negozi di alimentari e supermercati su segnalazione del produttore, riguarda un lotto di salsa al salmone scozzese a marchio "Magrini Le Delizie", della linea Cuore di Salsa. Il motivo indicato è la presenza di *Listeria monocytogenes* nel prodotto. Le confezioni interessate sono da 90 grammi con il numero di lotto 054/24 e la data di scadenza 23/05/2024. L'azienda Magrini Le Delizie Srl (IT G105G CE), ha prodotto la salsa di noci richiamata. La sede dello stabilimento si trova in via Catagnina 4, a Massa, in provincia di Massa e Carrara. È fondamentale verificare attentamente la presenza di queste informazioni sulle confezioni al fine di evitare il consumo di prodotti potenzialmente contaminati. Qualche giorno fa, l'azienda aveva già richiamato due lotti salsa di noci, sempre per la presenza di *Listeria monocytogenes*. La *Listeria Monocytogenes* è un batterio presente nell'ambiente, compreso quello alimentare. Sebbene la maggior parte delle persone possa sperimentare solo sintomi lievi o nulla affatto in seguito all'assunzione di cibi contaminati, alcuni individui sono particolarmente vulnerabili agli effetti della listeriosi, la malattia causata da questo batterio. Le persone più a rischio includono donne in gravidanza, neonati, anziani e individui con un sistema immunitario compromesso. La listeriosi può manifestarsi con sintomi



quali febbre, brividi, dolori muscolari, nausea e altri disturbi gastrointestinali. Nei casi più gravi, può portare a complicazioni serie come meningite, aborto spontaneo nelle donne in gravidanza e persino alla morte nei casi estremi. La pericolosità della *Listeria Monocytogenes* deriva dalla sua capacità di sopravvivere e proliferare anche a temperature basse, come quelle tipiche dei frigoriferi. Ciò significa che anche se il formaggio contaminato viene conservato correttamente, il rischio di contaminazione resta presente. Di conseguenza, è cruciale prestare particolare attenzione ai richiami e alle indicazioni fornite dai produttori riguardo ai prodotti potenzialmente contaminati. Per precauzione, Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", raccomanda di non consumare il prodotto con il numero di lotto segnalato e restituirlo al punto vendita d'acquisto dove sarà rimborsato o al Servizio igiene degli alimenti e nutrizione della ASL locale. In caso di sospetto consumo di prodotti a rischio o di sviluppo di sintomi correlati alla listeriosi, è fondamentale consultare immediatamente un medico per una valutazione e un trattamento



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 43023 -
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



Nuova Editoriale

Società Cooperativa

Nuova Editoriale soc. coop. nasce e si sviluppa come società editoriale specializzata nella produzione e distribuzione di informazione.

DALLA CARTA STAMPATA AL DIGITALE.

Il primo progetto editoriale nasce nell'ormai lontano 1993 e si realizza a partire dal 1994 con la presa in carico del primo settimanale di Parma: "QUI Parma – settimanale".

Un'impresa che ha dato spunto alla "rivoluzione" locale in campo editoriale. Se oggi a Parma possono convivere molte testate giornalistiche molto lo deve a quella prima esperienza di pluralismo editoriale.

Un periodico, "QUI Parma – settimanale" (13.000 copie settimanali) che offriva una lettura, il più equidistante possibile, dei fatti cittadini e cercava di fare emergere e dare voce anche alle minoranze, alle emarginazioni, più in generale, cercava di portare in superficie e all'attenzione ciò che era meno evidente ma sicuramente molto prossimo al cittadino.

Frutto di quella esperienza sono stati realizzati molti e diversi altri prodotti editoriali di settore, prevalentemente connessi o collegati a organismi di rappresentanza (dall'agricoltura all'automobilismo ecc...). Le competenze acquisite in campo editoriale sono state perciò poste a disposizione e al servizio di soggetti terzi per la pubblicazione di loro prodotti editoriali, house organ o news letter, in formato convenzionale cartaceo e/o in formato digitale.

Più recentemente l'orizzonte si è allargato alla logistica, alle materie prime agricole "commodity alimentari" e alla sanitaria.

C.A.S.E.A. - CIBUS AGENZIA STAMPA ELETTRONICA AGROALIMENTARE

Nel 2002, all'alba del fenomeno "internet", Nuova Editoriale ha dato vita al progetto elettronico dell'agenzia stampa agroalimentare "Cibus Agenzia Stampa Elettronica Agroalimentare".

Un "punto di osservazione" orientato a intercettare e divulgare i fatti che, in qualche misura, toccano l'agricoltura intesa non solo come settore economico ma anche sociale, ambientale e alimentare.

Particolare attenzione viene rivolta all'analisi dei principali mercati agricoli e alla evoluzione dei consumi e dei mercati agroalimentari.

LA GAZZETTA DELL'EMILIA E DINTORNI

E' verso la fine del 2011 che inizia a prendere forma la nuova idea di comunicazione che, dopo un lungo percorso progettuale e di collaudo realizzato insieme a Gazzetta della Spezia.it con la quale prosegue lo sviluppo tecnologico e lo scambio informativo di natura commerciale e strategico, ha preso corpo e si è infine offerta sul web "La gazzetta dell'Emilia & Dintorni.

Il progetto, sin dall'origine, ha lo scopo di realizzazione un prodotto editoriale che sommi i vantaggi delle nuove tecnologie (internet e social network e webTV) alla tradizione editoriale in ambito locale.

Il Giornale intende radicarsi localmente, per ora nelle provincie di Piacenza, Parma, Reggio Emilia e Modena, sognando di diventare un punto di riferimento della informazione regionale potendo ampliare la piattaforma a tutte le provincie emiliano romagnole.

Un prodotto capace di offrire un'informazione tempestiva, tipico dello strumento digitale, ma anche utile sia per i "gruppi di ascolto" sia per gli "emittenti del messaggio" (anche soggetti commerciali) offerto a bassissimo costo. Siamo convinti che la comunicazione sia lo strumento indispensabile per favorire lo scambio commerciale e massimizzare la reputazione aziendale soprattutto nei periodi di crisi.

E' da tale convincimento che si è orientata la progettazione e le risorse tecniche e economiche iniziali alla realizzazione di una piattaforma digitale che, oltre a offrire informazione gratuita, fosse in grado di generare servizi di comunicazione e pubblicità a bassissimo impatto economico, a alta efficienza distributiva e elevata adattabilità alla maggior parte delle esigenze.

Un progetto che, nella sua complessità, persegue costantemente l'obiettivo di orientare la comunicazione sempre più mirata ai target di riferimento.

Un prodotto editoriale complesso, nato da un'idea semplice, con l'obiettivo di radicarsi sempre più nel tessuto sociale e economico locale.

Un progetto, quindi, in costante evoluzione sia nell'offerta di servizi innovativi destinati alle imprese e agli esercizi commerciali ma anche alle organizzazioni professionali, agli enti e istituzioni di diritto pubblico.