



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

SOMMARIO

Anno 23° - n° 19 12 maggio 2024

1.1 EDITORIALE

Nessuna giustizia a orologeria... macché!

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Senza variazioni di listino, salvo per il latte spot"

4.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni" - Mercato bollente.

5.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni" la soia riprende quota.

6.1 MACCHINE E INNOVAZIONE

No erbicidi. Il diserbo meccanico della patata secondo Nobili Spa

7.1 CIBUS 2024

Pronti per la 22° edizione del Cibus dal 07 al 10 maggio

9.1 VINO E MERANO

Reportage tra Vignaioli e Cantine del Burgraviato

10.1 SCIENZA

Microbi Piante Animali

11.1 CIBUS 2024

A Cibus oltre 1.000 novità di prodotto che tracciano le nuove rotte del food

12.1 NOTIZIE BREVI

- CIBUS 2024: il parmigiano reggiano protagonista con iniziative su biodiversità, 90 anni del consorzio e valorizzazione delle indicazioni geografiche

- Cibus 2024 - Con i giornalisti dell'agroalimentare ARGÀ

16.1 CIBUS 2024

Cibus 2024 - un successo senza precedenti

Editoriale

Nessuna giustizia a orologeria... macché!



Alla vigilia delle elezioni ecco spuntare, come le viole a primavera, le manette, in senso metaforico, per i nostri politici.

Di **Lamberto Colla** Parma, 12 maggio 2024 - Si parla di riforma della giustizia e per di più siamo in prossimità delle elezioni europee e amministrative e, guarda caso, affiorano i pasticciaccio dei politici. Dopo anni di indagini, i nodi vengono al pettine proprio alla vigilia dell'apertura delle urne.

Una combinazione assai casuale, come sempre!

Tutto partì da **Bari** con l'inquietante affermazione di **Michele Emiliano** che, durante un comizio pubblico, ha dichiarato di aver condotto **Antonio De Caro**, sindaco di Bari in scadenza, dalla sorella del Boss nelle vesti di assessore al traffico quando sullo scranno di Sindaco di Bari c'era lo stesso Emiliano, "*per far capire che le cose sono cambiate*".

Indecenza, arroganza o solo **ingenuità** ma qualunque sia stata la motivazione, nulla si può giustificare, soprattutto a un ex Magistrato come è appunto il governatore della Puglia, una simile affermazione e ancor più un tale comportamento.

Ed è subito da **Torino** la risposta del nord, che non vuol essere da meno, con un caso giudiziario che coinvolge la città "magica".

Dalle infiltrazioni della 'Ndrangheta nei cantieri alla presunta compravendita di voti alle comunali del 2021.



Figura chiave dell'inchiesta della Procura d e l capoluogo piemontese, l ' e x

Timer...

esponente DEM Salvatore Gallo, accusato di corruzione elettorale.

Seppure in pensione dal 2015 il «presidente» **Sasà Gallo** era ancora il «padrone» dell'azienda autostradale, con uomini di fiducia per le operazioni più delicate, dagli appalti alle assunzioni.

E' quindi la volta della riviera.

La corruzione scende un po' più a sud di Torino e fa tappa a Genova coinvolgendo addirittura il governatore regionale. Ci sono almeno altri dieci indagati, oltre ai 25 indicati nell'ordinanza, nell'ambito dell'inchiesta che ha portato all'arresto di **Giovanni Toti**. Tra questi Paolo **Piacenza**, dall'8 settembre 2023 commissario straordinario dell'Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Occidentale dopo che **Signorini** era diventato amministratore delegato di Iren. E' indagato per abuso d'ufficio e gli uffici e la residenza di Piacenza sono stati perquisiti dalla guardia di finanza.

Indagini che, nell'attesa di arrivare a giudizio definitivo, bloccheranno la normale attività delle amministrazioni sottostanti col rischio di compromettere la regolarità dei PNRR.

Insomma, siamo alle solite.

Il dibattito politico si trasferisce dalle aule parlamentari a quelle giudiziarie, quasi si fosse incapaci di negoziare per il bene comune.



A pensar male si potrebbe ritenere che la banalizzazione dei discorsi ai quali ci fanno assistere ogni giorno, le frasi demagogiche e prive di fondamento pratico sono impossibili da contrastare, non per la levatura dei discorsi ma proprio per il contrario, la totale inconsistenza.

Allora, per far valere le posizioni, ambigue ma di bandiera, si vanno a minare le istituzioni aggredendo gli amministratori locali

chiedendone le dimissioni ancor prima di giungere a giudizio definitivo.

E solo chi è passato dal tritacarne della giustizia, come chi scrive può testimoniare, comprende i dolori e i danni morali, psichici, economici e sociali con i quali occorre fare i conti per tantissimi anni.

Infine quando finalmente tutti i gradi di giudizio porteranno a scrivere sulle pietre: **“Assolto perché il fatto non sussiste”**, il danno è comunque fatto e gli infamanti accusatori hanno comunque vinto. **Abbattuto** il nemico che, come unica colpa, aveva provato a cambiare le sorti dell'azienda o della amministrazione che guida temporaneamente.

Come il caso **“Me Too”** che, a 35 anni di distanza il solo racconto delle vittime o presunte tali risulta attendibile

per una condanna severa, altrettanto le vittime di **queste operazioni sleali** dovrebbero venire punite largamente con risarcimenti importanti a favore degli innocenti accusati, le cui diffamazioni restano comunque attaccate al petto pesando sull'organo cardiaco e nel contesto sociale.

LINK

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

<https://www.ilcorriereedigiorno.it/emiliano-andai-con-decaro-dalla-sorella-del-boss-per-farle-capire-che-le-cose-erano-cambiate/>

<https://gazzettadellemilia.it/politica/item/34011-elezioni-la-%E2%80%9Cgiustizia-a-orologeria%E2%80%9D-fa-la-sua-discesa-in-campo-con-la-rinomata-precisione-svizzera>

<http://www.libertaeguale.it/la-corruzione-politica-da-bari-a-torino/>

<https://www.avvenire.it/attualita/pagine/ripartire-dalle-reti-e-dalle-idee>

https://torino.corriere.it/notizie/cronaca/24_aprile_08/dall-inchiesta-la-rete-di-gallo-sr-ci-sono-sottile-candiolio-i-dirigenti-di-comune-e-sitaf-b5968fc0-afc4-4299-b5e3-0c75646c7xk.shtml?refresh_ce

<https://www.fanpage.it/politica/voto-di-scambio-a-torino-indagini-sullex-psi-gallo-nel-2021-ottenne-voti-con-minacce-e-promesse/>



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: “Senza variazioni di listino, salvo per il latte spot”

News Lattiero Caseario - n° 16 18° e 19° settimana - 6 maggio 2024 Lattiero Caseario: “DOP prevalentemente stabili”

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XVIII – XIX settimana 2024 In “Gran rimbalzo per il latte spot. Fermi gli altri listini.” - (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma).

Virgilio - CLAL



Agroalimentare

Lattiero Caseario: “Senza variazioni di listino, salvo per il latte spot”

News Lattiero Caseario - n° 16 18° e 19° settimana - 6 maggio 2024

Lattiero Caseario: “Senza variazioni di listino, salvo per il latte spot”

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XVIII – XIX settimana 2024 In “Gran rimbalzo per il latte spot. Fermi gli altri listini.” - (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma).

Italia, Milano - Prezzo del Latte crudo spot nazionale (sfuso in cisterna, franco arrivo in lattieria Nord Italia)
Fonte: CCIAA Metropolitana Milano-Noradifferenza Luci



di Redazione Parma, 6 maggio 2024 -

LATTE SPOT – A Milano i listini registrano un sostanziale incremento specie lo scremato pastorizzato estero che sfiora il +15%. A **Verona** i prezzi sono anch'essi i forte risalita, analogamente a Milano. Il latte **Bio** milanese senza quotazione.

Prodotto	VR (06/5/2024)	MI (06/5/2024)
Latte crudo spot Nazionale	44,85 44,88 (+)	44,33 45,88 (+)
Latte Intero pastorizzato estero	42,27 43,30 (+)	42,27 44,33 (+)
Latte scremato pastorizzato estero	13,46 14,49 (+)	13,46 14,49 (+)
Latte spot BIO nazionale		56,71 58,25 (=)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano, i prezzi sono stabili. La crema ancora in flessione. Alla borsa di **Parma** lo zangolato riprende a salire con vigore, come alla Borsa di **Reggio Emilia**. Lievissima flessione alla borsa Veronese. Margarina stabile.

Borsa di Milano (06/5/2024)
BURRO CEE: 5,68 Kg. (=)
BURRO CENTRIFUGA: 5,83 €/Kg. (=)
BURRO PASTORIZZATO: 4,03 €/Kg. (=)

BURRO ZANGOLATO: 3,83 €/Kg. (=)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,70€/Kg. (=)
MARGARINA Aprile 2024: 1,45 – 1,55 €/kg (=)

Borsa di Verona (06/5/2024) (=)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,63 – 2,73 €/Kg.

Borsa di Parma (03/5/2024) (=)
BURRO ZANGOLATO: 3,43 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 30/4/2024 (=)
BURRO ZANGOLATO: 3,43 – 3,43 €/kg.

GRANA PADANO– Milano (06/5/2024) – Il Grana Padano resta stabile.
- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 9,35 – 9,50 €/Kg. (=)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 10,35– 10,70 €/Kg. (=)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 10,95 – 11,10 €/Kg. (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 7,95 – 8,00 €/Kg. (=)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma
06/5/2024 – A **Parma**, i listini in lievissima salita. A Milano i prezzi sono stabili.

PARMA (03/5/2024) **MILANO** (06/5/2024)

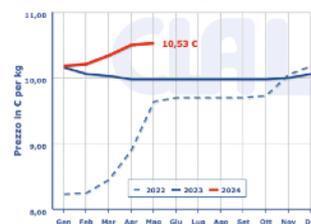
-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,70 – 10,80 €/Kg. (+) - 10,55 - 10,80 €/kg (=)
-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,90 – 11,15 €/Kg. (+) -
-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,40 – 11,90 €/Kg. (+) -11,55– 11,75 €/kg (=)
-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,05 – 12,30 €/Kg. (+) - 12,20 - 12,70 €/kg (=)
-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,35 –12,90 €/Kg. (=) - 12,75 – 13,30 €/kg (=)

PECORINO ROMANO DOP – Milano 06/5/2024 – A Milano il listino tornano in fase stabile.

MILANO (06/5/2024)
-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 12,15– 12,35 €/Kg. (=)

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

Italia, Milano - Prezzo del Grana Padano stagionatura di 16 mesi e oltre (scelto 01, per frazione di partita)
Fonte: CCIAA Milano



Italia, Parma - Parmigiano Reggiano stag. minimo 24 mesi e oltre (qualità scelto 12% fra 0-1, per lotti di partita)
Fonte: CCIAA Parma (Prezzo medio mensile)





CEREALI

“CEREALI E DINTORNI” - MERCATO BOLLENTE.

Il mercato è in fase “bollente”, tutto sù ma con scarsissimi compratori.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni” - Mercato bollente.

Il mercato è in fase “bollente”, tutto sù ma con scarsissimi compratori.

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano, 6 maggio 2024



Sembrirebbe che i venditori esteri e nazionali vedono i mercati d'origine salire e si adeguano di conseguenza. Ancora mentre vi scrivo il mercato è in territorio positivo sia sul Chicago USA, ma anche il Francese Matif che ha chiuso in rialzo.

Cause e concause: sempre le stesse, le distruttive precipitazioni hanno causato le peggiori inondazioni dal 1941 nello stato dell'estremo sud del Brasile, il Rio Grande do Sul. Le tensioni delle varie guerre, e in aggiunta la notizia di Putin che ordini esercitazioni con uso armi nucleari non strategiche, e poi i gravi danni logistici sul Mar Nero e sulla rete

ferroviaria ed elettrica Ucraina che mettono a rischio gli arrivi puntuali. Da non sottovalutare gli scioperi dei portuali in Sud America.

Forse era, ed è, esattamente quello che i fondi aspettavano, dato che i veri padroni di alcuni mercati sono loro, vedremo se a fronte di consumi non brillanti terranno!

Ora in Italia i consumi sono bassi, merce nei due porti principali del Nord ne sta arrivando tanta per cui i problemi di “fisicità” di seme di soya e farina di soya si stanno per risolvere, ma se gli importatori tengono la linea del “mi devo adeguare” i prezzi resteranno sostenuti. Per i prezzi sul 2025 occorrerà aspettare il nuovo parlamento Europeo quando nel mezzo di tante emergenze, vorrà decidere di sciogliere la prognosi sui tempi e i modi della deforestazione!

Peccato per chi non ha voluto ricoprirsi con le regole 1/3+1/3+1/3 comunque l'arrivo della campagna cereali minori, frenerà il mais mentre per i proteici dovremo sperare che l'euro recuperi. Oppure che sia un fuoco di paglia...

Il mercato è sempre difficile, ma con il meteo cambiato, le guerre e le minacce lo è ancora di più, e questa è l'ennesima ragione per non rimanere mai senza posizioni sia in acquisto che in vendita.

(*) 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

A.I.R.E.S. QUOTAZIONI MERCATI ESTERI											
Pattinotto neri: 179,81		Euro/US\$ (100): 1,0715		Rivalutazione del 7 mag-24: 0,00		Borsellino (100): 1.329,29		Borsellino (100): 1.329,29		Borsellino (100): 1.329,29	
Indice del noli - Baltic Dry Index: 1.878,00		0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	
GRANI											
CHICAGO				MATIF				BUDAPEST			
GRANO TENERO				GRANO D'ORZO				GRANO D'ORZO			
Unità	08-mag	Var.	08-mag	08-mag	Var.	08-mag	Var.	08-mag	Var.	08-mag	Var.
cent/50ch	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
08-20	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
08-21	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
08-22	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
08-23	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
08-24	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
08-25	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
08-26	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
08-27	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
08-28	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
08-29	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
08-30	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
08-31	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-01	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-02	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-03	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-04	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-05	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-06	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-07	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-08	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-09	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-10	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-11	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-12	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-13	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-14	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-15	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-16	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-17	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-18	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-19	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-20	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-21	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-22	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-23	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-24	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-25	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-26	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-27	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-28	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-29	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
09-30	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-01	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-02	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-03	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-04	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-05	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-06	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-07	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-08	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-09	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-10	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-11	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-12	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-13	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-14	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-15	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-16	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-17	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-18	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-19	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-20	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-21	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-22	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-23	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-24	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-25	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-26	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-27	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-28	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-29	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-30	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
10-31	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
11-01	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
11-02	26,25	2,15	2,15	215,21	6,50	28-mag	11,25	28-mag	11,25	28-mag	11,25
11-03											



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI” LA SOIA RIPRENDE QUOTA.

Si allarga l'area di paura che prevalga la speculazione sui consumi.

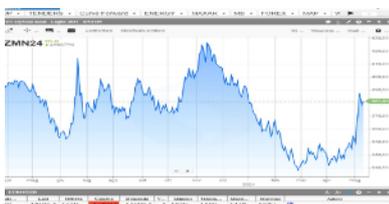
Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni” la soia riprende quota.

Si allarga l'area di paura che prevalga la speculazione sui consumi.

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano, 9 maggio 2024 -



Il grafico fa ben vedere l'incremento della quotazione della farina di soya avvenuto tra il 3 e il 7 maggio: “Quanto perso in due mesi è stato recuperato in 3 sessioni di mercato”...

QUESTO È IL MERCATO GLOBALIZZATO dove le informazioni corrono e si accumulano una sull'altra.

Come già scritto il mercato è in fase “bollente” “tutto su”, ma con scarsissimi compratori, si osserva che i venditori esteri e nazionali vedono i mercati d'origine salire e si “adeguano di conseguenza”.

Sta iniziando ad ampliarsi l'area di paura che la speculazione prevalga sui consumi, (che sono bassi quasi ovunque) e che le materie prime tornino ad essere principalmente armi finanziarie, anche se nel mondo al momento non c'è scarsità di nulla.

Ancora, mentre scriviamo alle 08.26 il mercato è in territorio positivo sul Chicago USA.

Per quanto riguarda il colpo di coda del comparto **proteici** ha come fondamentali il meteo e le alluvioni in Sud America. Per quanto riguarda il comparto **cereali** sempre il meteo e i gravi danni alle infrastrutture nell'area Ucraina che rallenteranno gli arrivi di cereali e semi proteoleaginosi.

La speranza è riposta sul fatto che i raccolti di cereali da giugno raffreddino le quotazioni.

Intanto non resta che piangere “sul non fatto”... la far soya maggio/dicembre: attendendo invano la prima cifra con il 3 e per il mais sulla nuova campagna con la prima cifra l'1, è rimasto spazzato, chi è caduto vittima di questi maghi/profeti alimentaristi chiedi a loro i danni. Del resto, quando si crede che un professionista del mercato costi troppo per la sua “provvigione” è perché non si ha l'idea di quanto costa alla fine un incompetente!



Il mercato è sempre più difficile, ma con il meteo cambiato, le guerre e le minacce lo è ancora di più, e questa è l'ennesima ragione per non rimanere mai senza posizioni sia in acquisto che in vendita.

(*) 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](#)



SALUTE E BENESSERE

Microbi Piante Animali

È un rapporto nato centinaia di milioni di anni fa che ha modellato la loro coevoluzione ma è minacciato dai cambiamenti ambientali in corso.



“La nostra recente capacità di sequenziare rapidamente i genomi ha consentito alla comunità dei biologi di esplorare la **ricchezza microbiologica** del pianeta rivelando un mondo che **prima non conoscevano**. Oggi sappiamo che il rapporto fra animali, piante e microbi ha rappresentato l'**elemento chiave** dell'evoluzione della vita sul pianeta e che ogni specie vivente convive con un suo unico e particolare mondo microbico” commenta **Margaret McFall-Ngai** del Caltech di Pasadena in California “Una alleanza in cui l'ospite dipende dai microbi per la propria salute e il suo sviluppo mentre i suoi partner microbici ricevono in cambio ospitalità e nutrizione dal loro ospite”. **È un rapporto di simbiosi** diffuso nella gran parte degli esseri viventi che ha stimolato i ricercatori a ripensare in modo **del tutto nuovo** al ruolo dei microbi nel ciclo della vita e

nell'ambiente. Un mondo che ora sappiamo appartenere **anche ai microbi**.

La lunga coesistenza di animali e piante con i microbi ha **modellato** in profondità il loro sistema immunitario. Quello **innato** ha continuato a provvedere alla **difesa standard** contro i patogeni ambientali, ma quello **adattativo** ha dovuto sviluppare l'abilità di **riconoscere** e di **gestire** la presenza dei microbi utili per l'ospite che sono essenziali per la sua salute. “Uno schema di difesa articolato su più piani non esente da rischi. Se l'insieme dei microbi dell'ospite, il suo **microbiota**, subiscono delle alterazioni nella loro qualità/quantità per effetto di cambiamenti ambientali come un eccessivo consumo di antibiotici, la pratica di nuovi sistemi di alimentazione o di coltivazione dei terreni è possibile che questo **modello di immunità** mostri limiti di funzionalità anche gravi” commenta **Yasmine Belkaid** Presidente in carica dell'Istituto Pasteur di Parigi. In altri termini i veloci cambiamenti in corso nell'ambiente stanno minacciando l'**equilibrio evolutivo fra piante, animali, microbi e immunità**. I segni sono attorno a noi.

“Come molti ambiti della vita animale e vegetale il **microbioma del pianeta** è a rischio. La biodiversità dei **macrosistemi** su scala globale come le **foreste pluviali e gli oceani** è minacciata dai cambiamenti ambientali e lo stesso sta accadendo nei **microsistemi** in modo meno evidente vista la loro scala di grandezza. Si tratta in particolare **delle micorrize** i funghi che vivono in simbiosi con le radici delle piante e del loro microbiota. Un secolo di raccolta dati ha rivelato un loro declino del 45%” commenta **Colin Averill** del Dipartimento Ambiente del Politecnico di Zurigo. A fronte di questi **eventi** nel 2021 l'Onu ha proclamato l'avvio di un piano decennale per il **ripristino degli ecosistemi del pianeta**. Si tratta di una serie di interventi scadenzati fino al 2030 coordinati a livello globale finalizzati alla **conservazione, il ripristino e la gestione della diversità microbiologica del suolo**. Una presa di posizione che è anche un **monito** perché ha un rapporto diretto con i cambiamenti climatici e la nostra sopravvivenza sul lungo periodo.

“In agricoltura bisogna sapere andare oltre ai **tradizionali metodi di coltivazione** che finora hanno assicurato ottimi risultati sul piano della produttività, ma hanno **penalizzato** pesantemente la biodiversità del suolo in particolare del microbioma e delle micorrize” dice Averill “Il futuro sostenibile deve essere indirizzato verso un netto miglioramento della **biodiversità microbiologica** dei terreni un obiettivo che ha ottenuto in molte zone del pianeta **risultati importanti** non solo in termini di produttività, ma sulla sostenibilità dell'ecosistema”. Un passaggio **necessario** secondo il ricercatore svizzero perché la rottura del rapporto fra microbi e piante avvenuto con l'agricoltura intensiva degli ultimi decenni **deve essere superato** se vogliamo indirizzarla verso un nuovo modello di produzione che eviti gli errori del passato.

Un'ipotesi che ha già prodotto alcuni risultati significativi da alcune recenti **ricerche di fattibilità**. Siobham Brady del Department of Plant Biology della University of California con il suo gruppo di ricerca sono riusciti a controllare gli effetti di una infestante intervenendo sulla **composizione microbiologica** del terreno di coltivazione del **Sorghum bicolor** un cereale importante per la nutrizione umana e animale nell'Africa Sub Sahariana. La **Striga** una infestante che di norma può arrivare a compromettere più del 25% del raccolto annuale è stata controllata con questo intervento **soft** del terreno consentendo di ridurre i **costosi trattamenti fitosanitari** non sempre possibili per le limitate risorse economiche di quei territori e **non inquinanti** per ambiente e popolazione.

E' in corso in Australia un ampio esperimento di **rigenerazione del suolo** secondo gli obiettivi indicati dal piano Onu coordinato dalla Ecological Society of Australia. Sono interventi **necessari e urgenti** perché è un Continente caratterizzato da una **estesa presenza** di di terreni aridi e poveri di nutrienti che negli ultimi decenni hanno subito una forte diminuzione della biodiversità e sono diventati particolarmente vulnerabili per la riduzione delle precipitazioni annuali causa i cambiamenti climatici in corso. Il **ripristino dell'ecosistema vegetale** è una priorità assoluta per quei territori per fermare o poi invertire quel ciclo negativo. **Frederick Dadzie** del Department of Environmental Sciences della University of Sidney ha condotto alcune ricerche di base sulla **riforestazione** di alcune aree aride dell'Australia Occidentale, una sfida cruciale non solo per



AGRO-ALIMENTARE

A Cibus oltre 1.000 novità di prodotto che tracciano le nuove rotte del food

*Pronte per conquistare il mercato nazionale ed estero.
Innovazione tra tradizione e contaminazione, nel segno del gusto, della sostenibilità e del benessere*

*Tra le novità più curiose i lecca-lecca musicali, l'uovo vegetale, il salame al tartufo con copertura di parmigiano e il chutney all'aceto balsamico di Modena
L'anno del collagene, il proteico presente in un'ampia gamma di prodotti*

Dal 6 maggio tutti i prodotti sono visibili sul sito ufficiale di Cibus (www.cibus.it)



(Parma, 29 aprile) - Sostenibilità, benessere, nuovi sapori e ingredienti (spesso DOP e IGP). E ancora tradizione, contaminazione e reinterpretazione del gusto. È il viaggio di **Cibus 2024** tra le nuove rotte del food.

La 22esima manifestazione di riferimento per il settore agroalimentare Made in Italy (**Fiere di Parma 7 -10 maggio**), frutto della consolidata collaborazione con Federalimentare, permette di scoprire le novità di prodotto che disegnano la mappa delle principali tendenze dell'alimentare italiano dei prossimi anni e che troveremo presto a scaffale: Health & Wellness, Taste of the world, Back to Nature, All Local e Comfort First. Le oltre mille novità di prodotto presenti a Cibus - 100 delle quali esposte nell'Innovation Corner - evidenziano il forte trend legato a salute e benessere, tanto che il cosiddetto **Health & Wellness** è un vero e proprio trend con tutta una serie di prodotti in grado di migliorare sia il fisico che la mente.

Cibus conferma come il 2024 si possa considerare l'anno del collagene. Il proteico che già spopola tra i bar di Parigi, nella kermesse di Parma si allarga ad altri ambiti. Lo ritroviamo per esempio nel brodo proteico di carne mista a base di ingredienti 100% naturali senza glutammato, né conservanti ed anche senza glutine, a conferma di quanto resti ancora centrale il trend del *free from*. Collagene protagonista anche nelle barrette ad elevato contenuto proteico, vegetariane e gluten free o nelle bevande senza zucchero. L'attenzione al benessere passa anche dai condimenti ad alta densità a base di aceto e succo di rosa canina (ricca di vitamina C), dai primi ad alto contenuto proteico e ricchi di fibra come la pasta con i lupini e il macinato plant-based pure ricco di fibre e proteine adatto per polpette e condimenti per lasagne e pasta. All'insegna del gusto, della sostenibilità e del benessere anche i trancetti di tonno a base di soia, 100% plant based, lavorati e confezionati completamente in Italia.

A metà tra green e wellness, la farina di pomodoro che, recuperata dal processo di produzione della passata di pomodoro, favorisce l'economia circolare. Tornando al mondo beverage da provare l'acqua all'anguria, pensata in particolare per i bambini, che dà sapore all'acqua senza l'aggiunta di dolcificanti o la camomilla con griffonia per un effetto benefico sul sonno ma soprattutto sull'umore.

Tendenza Taste of the world

Cibus è anche un viaggio tra sapori e ingredienti del mondo, che spesso incontrano alcuni prodotti rinomati dell'agroalimentare italiano. Come il primo chutney - una salsa agrodolce di origine indiana - prodotta con aceto balsamico di Modena IGP o il sale rosa dell'Himalaya al tartufo nero estivo.

Dal tetto del mondo all'Oceano Indiano con il profumatissimo olio taggiasco alla vaniglia bourbon del Madagascar. Un viaggio che prosegue verso oriente con la salsa al curry, il popolare street food cinese Bao (i panini cotti al vapore) e la sushi mayo. E si chiude con una contaminazione di geografie con la confettura di albicocca, mango e frutto della passione.

Tendenza Back to Nature

Le oltre mille novità di prodotto testimoniano l'attenzione sempre maggiore delle aziende ai temi della sostenibilità e del consumo responsabile, in linea con gli obiettivi Esg tracciati dalla Nazioni Unite.

Un back to nature che vede per esempio il debutto dell'uovo vegetale, un mix a base vegetale per la preparazione di ricette sia dolci che salate. E la reinterpretazione di ricette tipiche della tradizione italiana, come la farinata, che diventa uno snack con le sfogliatine croccanti di ceci. Restando negli snack: i crispy-veg-polly di patate e barbabietola presenti nella loro forma naturale, i gnocchi-pops da usare in alternativa alle patatine e i legumi tostati ricoperti di cioccolato.

Guardando a salse e condimenti insieme alla maionese di soia alla cipolla, abbiamo il condimento balsamico rosé al tartufo, 100% naturale, ottenuto con pregiati mosti di





(PROSEGUE DA PAGINE PRECEDENTI)



Vinitaly e Merano Wine Festival

**M E R A N O
WINEFESTIVAL e
VINITALY hanno
presentato il nuovo
progetto che
promuove i vini in
anfora con la
m a s t e r c l a s s**

**“ A m p h o r a
Revolution”.**

*L'iniziativa in programma il 7 e 8 giugno
alle Gallerie Mercatali di Veronafiere*

Nel corso della 56^a edizione di Vinitaly, The WineHunter Helmuth Köcher ha promosso la Masterclass “Amphora Revolution”, con la partecipazione



uva Ancellotta, affinati in botti di rovere; il condimento balsamico bianco all'acero, il condimento agrodolce al lampone e il sugo allo zafferano.

Tra i “primi” da segnalare il riso rosa - frutto della lavorazione di una particolare varietà di riso nero integrale che, sottoposta a pilatura, dona ai suoi chicchi, il peculiare colore rosato; tra i formaggi invece l'erborinato ai frutti di bosco in purea di melagrana siciliana e il pecorino stagionato sotto foglie di noce.

Tendenza All Local

Dalle tendenze delle cucine del mondo a quelle all local, che vedono spesso abbinare grandi eccellenze del nostro agroalimentare, anche DOP, come il basilico genovese con il lardo di colonnata, un tributo all'artigianalità che caratterizza l'alimentare italiano.

Si resta nei prodotti DOP con lo squacquerone di Romagna servito con erbe di campo e i taralli gourmet al parmigiano reggiano. Da segnalare anche la burrata 'nduja, un tripudio di puro gusto italiano, utilizzabile anche in microonde grazie a un innovativo packaging o la 'nduja presente anche con carne di bovino certificato Halal.

Dalla Calabria al mare di Sardegna con la polpa di granchio blu, un prodotto lavorato totalmente in loco per passare alla Puglia con gli spaghetti - realizzati con grani 100% local - da cuocere in soli 2 minuti senza alcuna perdita del gusto, grazie alle sue scanalature. Tra i condimenti l'aglio Nero di Voghiera mentre lato beverage è presente l'acquavite di birra artigianale da filiera agricola italiana, distillata in modo del tutto artigianale.

Novità anche nel comparto delle olive da tavola, che si arricchisce con la Nocellara, una delle più buone e pregiate cultivar biologiche di olive verdi italiane, in versione non denocciolata.

Tendenza Comfort first

Dal dolce al salato è il comfort first, dove il cibo diventa un piacere e i prodotti si fanno curiosi, come i lecca-lecca musicali, un mix di tecnologia e caramelle. Questi deliziosi lecca-lecca non solo offrono un'esplosione di gusti, ma hanno anche una sorpresa: l'innovativa tecnologia audio a conduzione ossea integrata che riproduce brani orecchiabili mentre li gusti.

Non meno curioso il “Tartufami”, un salame al tartufo con copertura a base di parmigiano. Il mondo del comfort first presenta anche coloratissimi petali di rosa rossa commestibili, disidratati a freddo. Tra le novità le goccioline in formato finger, il plum cake arricchito con yogurt e polvere di grillo e il burro al gambero rosso di Mazara del Vallo, che crea un'armonia assoluta per il palato ed un pieno appagamento per gli amanti del crostaceo. Tra i prodotti Comfort first anche i filetti di alice delicious, pescati in maniera tradizionale e confezionati in modo sfuso per facilitarne l'utilizzo come condimento sulla pizza.

Horeca

Tra le novità le cannuce di gelatina assortite, ai gusti fragola, ciliegia, mela, uva. I condimenti vedono protagonista il tartufo, che troviamo abbinato al carpaccio in acqua di mare e a un insaporitore sempre a base di acqua di mare. Diventa condimento il famoso cocktail Moscow Mule, a base di aceto, ginger e lime per esaltare il gusto di tartare di carne e pesce.

Novità anche l'olio affumicato nero, ricavato dalla polvere di carbone di bamboo vegetale.

Gli spalmabili presentano una maionese al rafano che arricchisce e rende più gustosa ogni genere di portata, e una crema di champignon tritati, olive nere e scaglie di tartufo nero estivo. Continua infine il successo dei formaggi spalmabili, a base di pecorino, parmigiano e ancora l'onnipresente tartufo.



BREVI

CIBUS 2024: il parmigiano reggiano protagonista con iniziative su biodiversità, 90 anni del consorzio e valorizzazione delle indicazioni geografiche

Da martedì 7 a venerdì 10 maggio, lo stand del Consorzio (pad. 02 stand B014) sarà non solo la "Piazza dei Caseifici", in cui si alterneranno ben 35 produttori, ma anche l'epicentro degli incontri con gli stakeholder del trade italiano e internazionale e degli appuntamenti della Dop.

Reggio Emilia, 30 aprile 2024 – Dal formaggio prodotto in montagna alle biodiversità, dalle celebrazioni per i 90 anni del Consorzio alle iniziative per la valorizzazione delle Indicazioni geografiche, sempre tenendo al centro il business: questo il ricco programma con cui il Parmigiano Reggiano torna protagonista a Cibus 2024, Salone internazionale dell'alimentazione, la più importante fiera dedicata all'agroalimentare italiano a cui parteciperanno più di 3.000 brand e oltre 1.000 buyer internazionali, alle Fiere di Parma da martedì 7 a venerdì 10 maggio. Lo stand del Consorzio (pad. 02 B014) sarà non solo la "Piazza dei Caseifici", in cui si alterneranno ben 35 produttori, ma anche l'epicentro degli incontri con gli stakeholder del trade italiano e internazionale e degli appuntamenti della Dop.



La fiera è stata l'occasione per trattare il tema dell'utilizzo di Parmigiano Reggiano come ingrediente caratterizzante in prodotti alimentari (ovvero tutti i prodotti composti, elaborati o trasformati che recano nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità il riferimento a una denominazione protetta), un mercato sta crescendo velocemente: basti pensare che nel 2023 l'industria è stata il secondo canale distributivo per la Dop, con una percentuale che si è attestata al 17,1%. Una dimostrazione del valore aggiunto che fornisce l'uso del nome della Dop nell'etichettatura è il Pesto Barilla con basilico da agricoltura sostenibile e Parmigiano Reggiano, prodotto leader nel mercato mondiale del pesto, al centro dell'evento Barilla e Parmigiano Reggiano Dop in un connubio di gusti sostenibili (martedì 7 maggio alle 13:00 presso lo stand Barilla, pad.6 E016), durante il quale lo chef Marcello Zaccaria di Accademia Barilla, formatore di pesto Barilla e di due forme stagionate 12 e 14 mesi, darà la possibilità agli ospiti e clienti Barilla già presenti e prenotati allo stand di degustare il matrimonio tra le due realtà simbolo della Parma Food Valley, della cucina italiana e della dieta mediterranea.

Il Consorzio ha dunque salutato con grande favore la firma del nuovo Regolamento UE 2024/1143 sulle Indicazioni geografiche, che entrerà in vigore il 13 maggio e conterrà un articolo sui prodotti trasformati che utilizzano come caratterizzante un'Indicazione geografica, che recepisce alcuni principi generali già applicati dal Consorzio, quali l'obbligo a non utilizzare prodotti comparabili e a usare una quantità minima dell'IG al fine di caratterizzare il gusto del prodotto. Inoltre, sarà obbligatorio per l'operatore stabilito nell'UE notificare preventivamente ai consorzi l'intenzione di commercializzare un prodotto che utilizza una IG come ingrediente caratterizzante. Il nuovo Regolamento si affianca all'attuale Dec. Lgs. 297/04 italiano che, già dal 2004, prevede che i consorzi debbano autorizzare i prodotti trasformati che usano un IG come ingrediente caratterizzante. Il Consorzio del Parmigiano Reggiano attualmente dà l'autorizzazione quando la Dop è presente al 4% sul prodotto finito minimo e al 15% per i prodotti lattiero-caseari come le creme e i formaggi fusi.

Nel corso di Cibus, il Consorzio parteciperà inoltre a importanti convegni. Il primo appuntamento sarà il Dop è servito. L'impegno di AFIDOP e FIPE per la valorizzazione dei formaggi certificati nella ristorazione, nel quale l'Associazione Italiana dei Formaggi Dop e Igp e la Federazione Italiana Pubblici Esercizi lanceranno le prime linee guida per garantire una maggiore tutela e valorizzazione dei prodotti caseari certificati nei ristoranti: un patto per promuovere in Italia e all'estero i due comparti strategici del cibo Dop Made in Italy, con un valore al consumo di 8,6 miliardi di euro, e della ristorazione, che con i suoi 92 miliardi di euro di consumi è un punto di riferimento fondamentale delle produzioni agroalimentari di qualità (martedì 7 maggio, ore 12:30, pad. 2 - Sala spazio 2). Il tema dell'utilizzo come ingredienti dei prodotti a Indicazione geografica verrà approfondito durante IG4INGREDIENTS. Indicazioni geografiche e industria alimentare: nuove opportunità di collaborazione virtuosa, a cura di OriGIn Italia, a cui parteciperanno Nicola Bertinelli e Riccardo Deserti, rispettivamente presidente e direttore del Consorzio del Parmigiano Reggiano (mercoledì 8 maggio alle ore 10:30, Sala Pietro Barilla - pad.1). Si proseguirà con L'agroalimentare parmense: i risultati e le iniziative delle diverse filiere per la valorizzazione del territorio, a cura di Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy, in cui verranno commentati i dati economici dell'agroalimentare parmense che la Fondazione, con il brand Parma Food Valley, rappresenta attraverso sei filiere: Parmigiano Reggiano Dop, Prosciutto di Parma Dop, latte, pasta, pomodoro e alici. Tra i relatori sarà presente Nicola Bertinelli (mercoledì 8 maggio alle ore 16:00, Sala Workshop - pad. 4). Non mancherà poi l'occasione di porre un ulteriore tassello nel mosaico delle celebrazioni per il 90° anniversario dalla fondazione del Consorzio, mercoledì 8 maggio alle ore 18:30, con l'evento 90 anni nel futuro. Confezionamento in zona di origine: dieci anni di sviluppo nel monumentale spazio dei Voltoni del Guazzatoio del Palazzo della Pilotta.

Nei quattro giorni di Cibus, inoltre, lo stand del Consorzio si trasformerà nella "Piazza dei Caseifici", in cui ben 35 produttori metteranno in mostra tutto il ventaglio di offerta della Dop. Martedì 7 maggio, otto caseifici offriranno una panoramica della produzione in montagna: il Parmigiano Reggiano è infatti la più importante Dop ottenuta in questo ecosistema, con una produzione che è pari a oltre 850.000 forme su un totale di 4 milioni. Inoltre, il Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna", progetto lanciato nel 2016 per dare maggiore sostenibilità allo sviluppo di quest'area e offrire ai consumatori garanzie aggiuntive legate all'origine e alla qualità del formaggio. Mercoledì 8 sarà il turno degli 11 caseifici vincitori dei Palii del Parmigiano Reggiano 2023 (gare annuali in cui campioni di 24-26 mesi vengono valutati da una giuria composta da assaggiatori certificati della APR - Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano), ai quali in marzo è stato assegnato l'inedito premio Casello d'Oro nel corso di una serata evento all'Ambasciata d'Italia a Parigi.

Giovedì 9 sarà invece all'insegna della biodiversità: otto caseifici dimostreranno con una selezione dei loro prodotti come i soli tre ingredienti (latte, sale e caglio) del Parmigiano Reggiano possano essere declinati nella varietà delle razze bovine (frisona italiana, bianca modenese, bruna, rossa reggiana), delle stagionature (dai 12 agli oltre 60 mesi) e dei prodotti "certificati" (oltre al Prodotto di Montagna, anche il Kosher, l'Halal e il Biologico), offrendo gusti, sapori, sfumature ed emozioni estremamente variegati. Infine, venerdì 10 si alterneranno altri otto produttori con un particolare focus sui caseifici impegnati nell'offerta del turismo enogastronomico, un vero e proprio pilastro valoriale per il Consorzio, che vede nell'esperienza diretta della visita il metodo più efficace per spiegare i valori e le distintività del Parmigiano Reggiano. Nel 2023, i visitatori totali nei caseifici del comprensorio sono stati 170.000, in aumento del 10% sul 2022. Di questi, 44.600 visitatori (+19% sul 2022), di cui la metà provenienti dall'estero, hanno prenotato la visita tramite il portale dedicato sul sito del Consorzio. A questi numeri contribuisce Caseifici Aperti, la manifestazione promossa dal Consorzio che due volte all'anno offre agli appassionati la possibilità di visitare i caseifici partecipanti e scoprire i segreti della lavorazione della Dop (l'edizione di ottobre 2024 è prevista per sabato 5 e domenica 6 ottobre). I due appuntamenti del 2023 hanno infatti registrato 24.500 partecipanti, con un aumento del 19,5% sul 2022.

«Per il Parmigiano Reggiano è sempre un onore e un piacere partecipare a Cibus», ha dichiarato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. «È la fiera a cui siamo più legati, ci sentiamo "a casa nostra", data anche la presenza di molti nostri produttori. Per noi rappresenta non solo una vetrina internazionale e un luogo di incontro privilegiato, ma anche e soprattutto un palcoscenico dal quale possiamo raccontare agli stakeholder, agli importatori, alla stampa di settore le progettualità che stanno impegnando il Consorzio, in particolare sui versanti della sostenibilità, della biodiversità e della valorizzazione delle Indicazioni geografiche. Infine, riteniamo sia la cornice perfetta per proseguire i festeggiamenti per i 90 anni del nostro Consorzio, il più antico d'Italia per quanto concerne i prodotti alimentari, fondato il 27 luglio 1934 e votato alla tutela, alla difesa e alla promozione di questa eccellenza millenaria, per salvaguardarne la tipicità e pubblicizzarne la conoscenza nel mondo. La nostra Dop è un prodotto che nasce da un sogno: quello della comunità della zona di origine, di coloro che in un piccolo territorio sono stati capaci di creare un'icona del Made in Italy amata dai consumatori in Italia e all'estero, unica e inimitabile proprio perché inscindibilmente legata alle sue radici».



(BREVI E PROSEGUE DA PRECEDENTI)

quei territori ma per tutto il Continente. Due specie di piante come le **Acacie** e le **Spinifex** tipiche di quei territori sono state messe a dimora su terreni preventivamente inoculati con particolari specie batteriche comuni di quei terreni poveri. I risultati sono tutti nelle parole dello stesso Dadzie. "Abbiamo dimostrato che l'utilizzo di **microrganismi endemici** dei suoli australiani ha decisamente migliorato la sopravvivenza delle giovani piantine un risultato che sicuramente va approfondito ma importante per lo **sviluppo dei nostri programmi** di recupero del verde e dei territori"

Il recupero della **biodiversità microbiologica** dei terreni con inoculi di batteri è un modello di intervento che si sta diffondendo in molti zone del pianeta in particolare in paesi come l'Australia oppure dell'Africa Sub Sahariana caratterizzati da vasti territori carenti degli elementi essenziali della fertilità o penalizzati dai cambiamenti climatici. Sono interventi che vogliono evitare gli errori del vecchio modello di agricoltura attraverso la realizzazione di un nuovo approccio produttivo che mette al centro la complessità del metabolismo delle piante e del suo microbioma. In sintesi, come afferma **J.Dundore-Arias** del Department of Biology della California State University "[Dobbiamo essere consapevoli](#) della **radicale svolta** realizzata in questi anni dalla ricerca scientifica sul ruolo che svolge il **microbioma della pianta e del terreno** nella salute della pianta stessa, nella sua difesa contro i patogeni biotici e abiotici e nel ciclo della sua nutrizione che richiede l'utilizzo di un nuovo approccio sul piano operativo. Sarà una grande ma necessaria sfida".



Cibus 2024 - Con i giornalisti dell'agroalimentare ARGA

Di Francesca Caggiati Parma, 10 maggio 2024 - Edizione con una grande partecipazione di pubblico quella che si conclude oggi. Il prossimo appuntamento con Cibus è posticipato al 2027.

La giornata della stampa specializzata Arga/Unarga e il commento del consigliere della Regione Emilia Romagna Matteo Daffadà.



<https://youtu.be/yWtliJqeiOQ>





Eventi

Cibus 2024 – un successo senza precedenti

Di Pietro Razzini Parma, 9 maggio 2024 - Un successo senza precedenti segna Cibus 2024, l'evento di spicco nel panorama dell'agroalimentare Made in Italy, risultato della stretta collaborazione tra Fiere di Parma e Federalimentare, che si sta tenendo a Parma dal 7 al 10 maggio.

Questa ventiduesima edizione sta superando ogni aspettativa, con più di 3.000 marchi espositori, una lista d'attesa di 600 aziende e la partecipazione di acquirenti provenienti dalle maggiori realtà



della distribuzione italiana e internazionale, con già oltre 1.000 registrati provenienti da mercati quali Stati Uniti, Germania, Spagna, Francia, Regno Unito e Medio Oriente.

Il 2024 si preannuncia inoltre come l'anno dei Paesi ASEAN, con il ritorno della Cina dopo l'assenza dovuta alla pandemia, e una significativa delegazione dal Giappone. Il Made in Italy continua a conquistare sempre



più tavole nel mondo, consapevole del proprio ruolo guida in termini di qualità e sostenibilità, e si presenterà in tutta la sua magnificenza in occasione della ventiduesima edizione di Cibus.

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.