



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

SOMMARIO

Anno 16 - n° 17 30 aprile 2017

1.1 EDITORIALE

Alitalia, tra referendum e premi... per le perdite

2.1 LATTIERO CASEARIO

Ismea, le dinamiche del settore lattiero caseario.

3.1 BIRRA

Birra - La versione di Romeo.

4.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Dall'USDA segnali positivi per l'export.

5.1 TECNICHE ALIMENTAZIONE

CRPA: I vantaggi dell'aerossiccazione dei foraggi.

5.2 VACCHE ALIMENTAZIONE

La fibra NDF indigerita (UNDF) nel fieno di erba medica: effetti sulle vacche

6.1 FARM RUN - EVENTI ALL'ARIA APERTA

Agonismo e divertimento alla Farm Run 2017.

7.1 MALTEMPO GELO

Allarme rosso per il gelo. Agrisieme chiede stato di calamità.

8.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

9.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Alitalia, tra referendum e premi... per le perdite

Taffazzi non lavora più all'Alitalia. Il 67% dei dipendenti della più grande compagnia aerea nazionale hanno respinto l'idea di ulteriori sacrifici. Hanno già dato e la compagnia aerea ha continuato a perdere un milione al giorno.



inferiore a quello di Air France-Klm (88.295).

Ciononostante **le perdite Alitalia continuano a essere consistenti** (si parla di **1 milione di euro al giorno**)

e ora sarebbe necessaria una nuova ricapitalizzazione di circa un miliardo di euro.

di **Lamberto Colla** Parma 30 aprile 2017

All'indomani del referendum Alitalia gran parte degli esponenti governativi hanno espresso il loro rammarico per l'esito della consultazione che ha visto il 67% dei dipendenti Alitalia rifiutare la proposta d'accordo di salvataggio della compagnia di bandiera.

Si vede che i vari "Taffazzi" erano già stati epurati nei precedenti piani di ristrutturazione.

Già, perché occorre ricordare che il minimo comune denominatore delle diverse amministrazioni, pubbliche e private, che si sono succedute nel board Alitalia hanno sempre e solo operato sui tagli del personale e nient'altro.

Erano oltre 21.000 i dipendenti nel 2004

quando il governo dell'azienda era ancora statale, poi passati a 18.500 nel 2008 e scesi a quasi 14.000 nel 2014 poco prima della trattativa che avrebbe portato all'ingresso di Etihad per poi scendere ancora a 10.134. Più che dimezzato il personale ora rientrato nella quota paragonabile a altri vettori (Ryanair 11.458 dipendenti, Easyjet 10.774 e Iberia 15.809).

Analogo andamento anche per il costo del personale che è andata a assottigliarsi sino a una media di 60.515€ per dipendente.

Parametri che ora sono in perfetta linea con i principali concorrenti di Alitalia. Leggermente inferiore a Iberia (60.282), appena superiore a Easyjet (59.309) e Lufthansa (59.160), inferiore dell'8-9% a Vueling (65.071) e British Airways (65.566) e molto

I grandi privilegi di cui un tempo godevano piloti e hostess sono stati quindi tutti azzerati mentre sono stati mantenuti per gli amministratori che, capaci o incapaci, hanno sempre goduto di **interessanti buonuscite** come ad esempio i **2,4 milioni** riconosciuti all'amministratore delegato Silvano Cassano dimessosi nel 2015 dopo soli 9 mesi di mandato.

"Buonuscite fantasmagoriche, piani industriali mai realizzati, errori sui leasing, sui carburanti, aerei nuovi arrivati col contagocce, corsi di formazione ad Abu Dhabi per insegnare alle hostess italiane come si versa il vino". Questo il commento di Riccardo Canestrari, 54 anni, pilota civile dal '92 e coordinatore nazionale piloti Anpac commentando la vittoria del 'no' al referendum su Alitalia.

E poi che dire della concorrenza interna che lo Stato ha posto in essere con la costruzione dell'Alta Velocità? Non era forse più strategico favorire il decongestionamento del traffico veicolare investendo sul trasporto ferroviario delle merci, implementando la rete ferroviaria con nuove e privilegiate tratte merci e incrementando i porti intermodali?

Niente di tutto ciò e le conseguenze le stiamo apprezzando sia in cielo che in terra. **Attendiamo la grande abbuffata dei liquidatori** e dei commissari. Loro sì che avranno parcelle interessanti.

-----&-----

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

LATTIERO CASEARIO

Ismea, le dinamiche del settore lattiero caseario.

Nei primi mesi del 2017 i prezzi dei prodotti lattiero caseari hanno iniziato ad evolversi secondo dinamiche completamente contrapposte

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Ismea, le dinamiche del settore lattiero caseario.

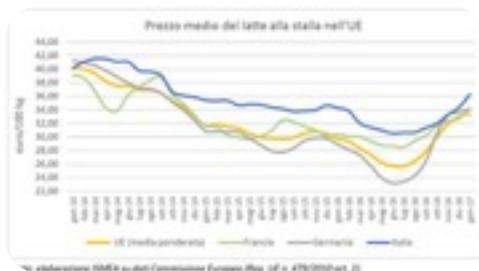
Nei primi mesi del 2017 i prezzi dei prodotti lattiero caseari hanno iniziato ad evolversi secondo dinamiche completamente contrapposte: da una parte, il mercato delle materie grasse continua ad essere sottoposto a tensioni dal lato della domanda facendo registrare quotazioni record, dall'altra parte il mercato delle polveri magre ha iniziato una nuova fase calante, come conseguenza di scorte abbondanti e scambi poco vivaci.

Nelle battute finali del 2016 il mercato internazionale e comunitario era stato interessato da una forte spinta al rialzo, grazie a una diminuzione della produzione di latte - in particolare in Oceania e in Sud America - e una domanda mondiale piuttosto sostenuta, soprattutto da parte dei Paesi asiatici.

Le tensioni sui prezzi dei derivati si sono rapidamente riflesse sulla materia prima e, dopo aver toccato i livelli più bassi degli ultimi cinque anni, anche il prezzo del latte crudo alla stalla nell'UE ha cominciato a risalire nell'ultima frazione di anno.

Il trend positivo è proseguito nel 2017, attestandosi a gennaio a 33,38 euro/100 kg, con una variazione pari al +12% rispetto allo stesso mese dell'anno precedente. L'incremento registrato dai prezzi alla stalla in tutti i principali Stati membri è stato favorito da una

della produzione di latte comunitaria più sostenuta rispetto al calo stagionale atteso.

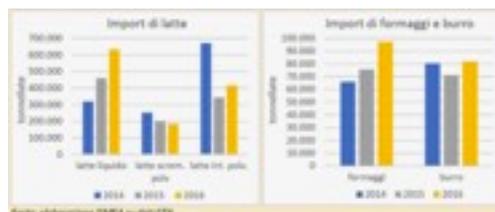


FOCUS CINA

Dopo gli incrementi registrati nel corso del 2016, la domanda di importazione di latte e prodotti lattiero caseari da parte della Cina dovrebbe rimanere sostenuta nel corso del 2017, secondo le ultime previsioni del Dipartimento Agricoltura degli Stati Uniti. In particolare, sono attese in aumento le importazioni di latte intero in polvere, vista la riduzione delle scorte e il continuo incremento della domanda al consumo,

soprattutto per l'alimentazione infantile. Nel 2016 l'import cinese è cresciuto del 21% e la Nuova Zelanda detiene la leadership incontrastata del mercato con una quota pari a circa il 90%. Nel 2016 sono cresciute anche le importazioni di formaggi (+29%) e burro (+15%) e anche in questo caso i paesi oceanici rappresentano i principali mercati di approvvigionamento.

A dispetto di un minore interesse per le polveri magre, sono attese in evoluzione le importazioni di latte Uht (+38% nel 2016), di cui l'Unione Europea è il principale fornitore (Germania e Francia, rispettivamente primo e terzo fornitore) con una quota pari ai 2/3 del mercato cinese, seguito dalla Nuova Zelanda con una quota pari al 20%.



Exporti UE di prodotti lattiero caseari

LATTI E FORMAGGI IN POLVERE			
destinazione	2015	2016	var %
UE (tra cui, di cui)	121.408	142.385	+17%
USA	17.247	18.244	+6%
Altre destinazioni	94.161	124.141	+32%
Altri	13.367	12.612	-6%

LATTI INTERI IN POLVERE			
destinazione	2015	2016	var %
UE (tra cui, di cui)	724.098	885.025	+22%
USA	248.088	242.024	-2%
Giappone	88.153	75.086	-15%
Altri	54.771	54.878	0%



(FONTE [Ismea](#) 27 aprile 2017)

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

Birra - La versione di Romeo.

Oggi ci siamo avvicinati al mondo variegato e davvero attraente delle birre, cercando di carpirne le sfaccettature e ricavarne spunti interessanti da chi, come Romeo Catellani, ne conosce i dettagli più intimi ed ha una conoscenza molto approfondita del tema anche grazie alla sua enorme passione.

di L'Equilibrista 27 aprile 2017 -

L'incontro di oggi è stato fortemente voluto per poter finalmente aprire una finestra sul Mondo variegato e di successo della Birra in Italia. Per questo abbiamo ritenuto fondamentale parlarne con una figura di spicco di questo settore, ROMEO CATELLANI, Responsabile Scuola Concorsi Associazione Italiana Sommelier di AIS Emilia e specializzato in materia di acque, birre, distillati, tè, caffè, cioccolato e Degustazione e riconoscimenti, nonché Presidente della Cooperativa Associazione Italiana Sommelier Emilia. Con il sommelier Catellani si è cercato di esplorare qualcosa di nuovo, approfondire ed andare nello specifico del tema grazie a domande mirate e ricreando un bel botta e risposta a nostro avviso originale nei contenuti proposti.

HA TROVATO CAMBIATO IL PALATO DEL CLIENTE CHE BEVE BIRRA RISPETTO AL PASSATO ? E SE SI, CHE TIPOLOGIA PREDILIGE OGGI IL CONSUMATORE MEDIO ?

"Il nostro è un Paese storicamente enoico nel quale il vino da sempre la fa da padrone, di conseguenza la birra ha sempre avuto un ruolo di semplice bevanda, addirittura da molti considerate una sorta di bibita leggermente alcolica. Stiamo naturalmente parlando della tipologia "birra chiara", esattamente tipologia lager a bassa fermentazione con un titolo alcolico intorno a 4. È questo lo stile birrario in assoluto più consumato a livello mondiale con punte di eccellenza nella ex Cecoslovacchia dove nasce la tipologia Pils con una elegantissima nota di amaro grazie al luppolo Zatec coltivato in quelle zone"

LEI CHE TIENE CORSI E PARTECIPA A DIVERSE SERATE DI DEGUSTAZIONE, CHE CLIENTE E CHE LIVELLO DI CONOSCENZA INCONTRA PARLANDO DI BIRRA?

Il livello di conoscenza non è diffuso ma è altissima la curiosità di conoscere questo mondo spesso inesplorato. Vorrei citare a proposito uno dei miei maestri che ho avuto nel percorso di studi nell' AIS (Associazione Italiana Sommelier), Raffaele Quirino Piccirilli. In una delle sue lezioni definiva la birra una bibita, quindi lo invitai a partecipare ad uno dei miei viaggi in Belgio. Dopo qualche giorno mi avvicinò dicendo "Ho capito perché ti sei appassionato a questa birra. Questa non è birra, è quasi vino!", per poi scoprire, grazie alla spiatà della sua gentile signora, che dopo questo viaggio non si fa mai mancare un cartone di Orval nella propria cantina. Ho voluto citare questo aneddoto perché trattandosi di uno dei pionieri dell' Associazione Italiana Sommelier, testimonia come esperti conoscitori dell' enogastronomia non avessero ancora preso in considerazione come la birra stesse entrando anche nella ristorazione italiana. Sempre in tema di AIS, quando frequentai il corso, la birra si teneva in unica lezione con i liquori e distillati. Solo nei primi anni del 2000 le lezioni diventarono 2 separate, e oggi la nuova didattica sta pensando di introdurre anche una lezione di abbinamento cibo-birra.

QUINDI POSSIAMO DIRE CHE IL CONSUMO DI BIRRA DI QUALITÀ E' IN AUMENTO RISPETTO AL PASSATO, MA GRAZIE A QUALI LEVE I BIRRIFICI HANNO SAPUTO GUADAGNARSI QUESTA INVIDIABILE POSIZIONE?

Il consumo di birre di qualità è in aumento semplicemente perché imprenditori illuminati hanno saputo, con lodevole perseveranza, specializzarsi in termini di "stili birrari", tecniche di spillatura ed abbinamenti gastronomici. Il primo nato nella provincia di Reggio Emilia fu "Shannon pub" a Castelnovo Sotto, dove il mitico "Lolla" ti faceva entrare in Irlanda. Trovavi infatti una selezione di birre stout spillate con carboazoto, salmone selvaggio, irish cafee e dulcis in fundo, una saletta attrezzata per le gare di freccette. Successivamente abbiamo visto nascere: a Bibbiano il Metheglin, tempo delle belghe, Reggio Emilia Aloisius università della bassa fermentazione e a Canali Arrogant



P u b **d o v e**
Alle selezioni instancabilmente specialità di nicchia. Questo solo per citarne alcuni, senza dimenticare l'accresciuta proposta di alcune enoteche.

CI PARLAVA DI LOCALI DI TENDENZA E AL PASSO CON I TEMPI CHE PROPONGONO MARCHE DI NICCHIA, QUINDI TROVA CHE I BIRRIFICI ITALIANI SIANO AL LIVELLO QUALITATIVO DEGLI ALTRI PIU' BLASONATI O CHE MANCA ANCORA QUALCOSA ?

Nel mercato italiano sono presenti tutte le grandi multinazionali della birra con stabilimenti di produzione. L'unica industria rimasta ancora di proprietà italiana è Forst proprietaria anche del marchio Menabrea. Gli altri storici marchi italiani quali: la udinese Moretti, la sarda Ichnusa sono del gruppo Heineken, Peroni di Sab Miller. La qualità nella loro tipologia è di buon livello salvo alcune invenzioni dettate dal marketing con bizzarre aromatizzazioni regolarmente bocciate dai consumatori.

NELLA SUA ESPERIENZA DI PROFESSIONISTA, COSA HA VISTO CAMBIARE IN QUESTO MONDO E COSA CREDE POTRA' CAMBIARE ANCORA IN

FUTURO?

Il consumatore italiano è generalmente attento alla qualità e considera il mangiare e bere non semplicemente un modo per nutrirsi, ma un momento di godimento sia in termini gustativi, che di convivialità e curiosa esplorazione di sapori non ancora sperimentati. Il terreno è quindi molto fertile. Nella mia modesta attività di divulgatore, noto che siamo passati da richieste di tenere corsi base per conoscere la storia, gli ingredienti e le fasi produttive della birra, a incontri specialistici tipo: abbinamenti pizza birra, che pizza e che birra; birra e cioccolato, approfondimenti sulle Trappiste in quanto considerate le migliori birre al mondo, per arrivare al re dei formaggi cioè il Parmigiano Reggiano di diverse stagionature accostato a verticali di birre di adeguato livello.

FATTO CENTO IL MERCATO TOTALE DEL CONSUMO DELLA BIRRA, CHE QUOTA PENSA ABBIANO I BIRRIFICI IN ITALIA ?

Il fiorire di tanti birrifici o micro birrifici artigianali nel nostro Paese lo ritengo un interessante fenomeno di imprenditoria, soprattutto giovanile, che riesce a dialogare direttamente con le giovani generazioni, che sono il futuro del mercato. Avere un censimento esatto non è facile in quanto il movimento è altissimo e continuo: nuove imprese, accorpamenti di imprese, chiusure. Sono stimate circa un migliaio di Aziende se consideriamo anche quelle che non imbottigliano ma vendono direttamente in locali di proprietà con servizio alla spina.

IL MERCATO E' GIA' MATURO E CI SONO ANCORA SPAZI DA OCCUPARE A SUO PARERE?

Gli spazi sono ancora enormi, non a caso la grande distribuzione sta formando i così detti "responsabili corner birra" per i loro punti vendita.

Come sempre di più vediamo arricchire le carte vino nella

ristorazione con la carta birre. La crescita del mercato deve però passare inevitabilmente da una crescita culturale del prodotto e del suo possibile utilizzo. Nella ristorazione è il personale di sala che deve conoscere e saper proporre la birra adeguata ai piatti adeguati. Basti pensare a birre che egregiamente si abbinano a dolci, preparati di frutta, piatti affumicati, carne, pesce.....and what else?

QUALI SONO I PRINCIPALI CANALI DISTRIBUTIVI DI CUI SI AVVALGONO I BIRRIFICI ATIGIANALI ?

Generalmente il birrificio artigianale distribuisce in zona con casi nei quali il rapporto è direttamente dalla produzione al consumatore. Basti citare l'esempio di "Giusto Spirito" dove il mastro birraio Paolo Branchetti produce a Rubiera e distribuisce oltre che nel ristorante adiacente alla brasseria, anche nei ristoranti di proprietà a Reggio Emilia, Modena e Campogalliano. Naturalmente il confezionamento in bottiglia è poi indispensabile per entrare in ristorazione e nelle enoteche, nonché per partecipare ai panel di degustazione e di conseguenze sulle guide del settore.

QUALE PUO' ESSERE IL PLUS QUALITATIVO O ORGANOLETTICO NONCHE' DISTINTIVO CHE RENDE UNA BIRRA MAGGIORMENTE APPREZZABILE DI ALTRE?

Ci sono prodotti ben fatti e altri meno ma quello che conta è il contesto nel quale il prodotto viene consumato. Dopo una passeggiata o una uscita di jogging, la birra può contribuire ad una buona reidratazione ma non consiglieri una barley wine. Magari una lager o in quantità adeguata una fresca bier blanche possono dare molta soddisfazione, come con un sostanzioso hamburger consiglieri una IPA, e qui la proposta delle artigianali la fa veramente da padrona.

CI SONO TERRITORI PIU' VOCATI DI ALTRI A L L A PRODUZIONE E SE SI PER QUALI REGIONI ?

La birra si fabbrica diversamente dal vino che si fa, quindi non vedo nella birra molta importanza al Terroir. Certo che poter attingere acqua da una sorgente, usare orzo di qualità, luppoli selezionati e da ultimo, ma non in ordine



di importanza, avere a disposizione adeguate colture di lieviti, sono garanzia di ottenere un buon prodotto.

La giornata con Romeo Catellani volge al termine e sicuramente gli spazi e le curiosità sarebbero molti di più, l'universo dei birrifici artigianali, delle peculiarità organolettiche dei singoli luppoli, le grandi marche italiane e l'inesauribile voglia di fare dei giovani imprenditori e mastri birrai avrà ancora tanto da offrire. Le specialità gastronomiche in abbinamento, per un prodotto dalle grandi potenzialità e dall'emergente appeal come la birra, sono solo all'inizio.

Fenomeno questo che sta prendendo molto piede e che delizia palati esigenti e più scanzonati di quanto si potesse pensare una volta.

"Conoscere i luoghi, vicino o lontani, non vale la pena, non è che teoria; saper dove meglio si spini la birra, è pratica vera, è geografia." (Goethe)



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Dall'USDA segnali positivi per l'export.

Lunedì 24 è stato il giorno della pubblicazione dei dati USDA dell'esportazioni settimanali dagli USA. La positività dei dati ha perciò favorito il segno positivo del Chicago.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. Dall'USDA segnali positivi per l'export.

Lunedì 24 è stato il giorno della pubblicazione dei dati USDA dell'esportazioni settimanali dagli USA. La positività dei dati ha perciò favorito il segno positivo del Chicago.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 26 aprile 2017

DATI USDA 24 aprile 2017

SEMI maggio 961,2 (+10,2) luglio 971,6 (+11) novembre 967,4 (+8)

FARINA maggio 316,4 (+6,8) luglio 320,6 (+7)

CORN maggio 359,2 (+2,2) luglio 365,4 (+1,6)

GRANO maggio 402,4 (-2,4) luglio 419,2 (-1,6) settembre 434,2 (-1,2)

Così come, il segno più, era anche favorito dal forte deprezzamento del dollaro, o meglio dal forte apprezzamento dell'euro, causato dal risultato delle elezioni francesi, che smorza il timore di una deriva antieruropea della Francia.

IL MARTEDÌ 25/04 poi il mercato ha registrato un andamento misto:

SEMI maggio 954,4 (-6,6) luglio 965 (-6,6) novembre 961 (-5,6)

FARINA maggio 313,5 (-2,9) luglio 317,7 (-2,9)

CORN maggio 365 (+5,6) luglio 371,6 (+6,2)

GRANO maggio 408,6 (+6,2) luglio 427 (+7,6) settembre 441 (+6,6)

Prosegue quindi una relativa staticità dei mercati. Come più volte ricordato, è difficile che certi valori possano arretrare ancora, mentre il maggiore fattore di influenza del prezzo rimane l'indice di cambio euro/dollaro.

Al momento rimane molto difficile interpretare le tendenze. E' ipotizzabile un pronto per la farina di soya proteica a 342, partenza porto di Ravenna, e così forse sino a fine anno, mentre per il 2018 potrebbe virare sul 344, in linea di massima quindi mercato si dimostra ancora piuttosto piatto. I consumi continuano ad essere "tiepidi" per la zootecnica e l'industria mentre si stanno decisamente risvegliando per l'industria delle agroenergie (biodigestori)

Sui futuri ben poco da dire se non che i cereali sono ancora stimati in leggero rialzo, specie quelli esteri, ma adesso si dovranno rifare i conti con il nuovo cambio Euro Dollaro. Sul pronto continua il rincaro dei cruscami di grano e del seme di soya nazionale ogm free, anche se gli arrivi di maggio del prodotto dal sud e nord America porteranno, insieme al nuovo cambio, ad una netta frenata.

Indicatori internazionali 26 aprile 2017

L'indice dei **noli** è sceso a 1154 punti, il **petrolio** è fermo a 50\$/bar e l'indice di **cambio** segna 1,09051.

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

Indicatori del 26 aprile 2017		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
1154	1,09051	50,0 \$/bar

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

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



CRPA: I vantaggi dell'aeroessiccazione dei foraggi.

L'adozione di tecniche di fienagione in due tempi, che prevedono l'appassimento del foraggio in campo e la successiva essiccazione con aria in fienile può essere una soluzione particolarmente interessante nell'areale di produzione del Parmigiano Reggiano, in particolare nelle aziende che hanno deciso di aderire al progetto qualità **"Prodotto di Montagna"**, definito dal Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, tra le cui regole è previsto, oltre a quanto indicato dai



Reg. U E 665/2014 e 1151/2012 legati all'origine, che il 60% della sostanza secca della razione somministrata alle bovine, su base annua, provenga dalla zona di montagna.

I vantaggi che ne derivano sono, infatti, una riduzione delle perdite di fieno in campo, una maggiore qualità dei foraggi prodotti, con una conseguente riduzione dei costi di alimentazione.

Due le possibilità: l'essiccazione artificiale del foraggio sfuso o l'essiccazione artificiale delle rotoballe.

La spiegazione delle due tecniche, con la valutazione dei benefici e le esperienze di alcuni produttori, nell'articolo di Aldo Dal Prà e Fabrizio Ruozi del CRPA a questo [link](#)

(Fonte CRPA Reggio Emilia 20/4/2017)

La fibra NDF indigerita (UNDF) nel fieno di erba medica: effetti sulle vacche

Il gruppo di lavoro del prof. Andrea Formigoni del Dipartimento di Medicina Veterinaria - UNIBO, Sniffen del Fencrest LLC, Cotanch del William H. Miner Agricultural Research Institute e Maria Teresa Pacchioli di CRPA sono tra gli autori dell'articolo **"Effect of undigested neutral detergent fiber content of alfalfa hay on lactating dairy cows: Feeding behavior, fiber digestibility, and lactation performance"** sull'effetto di differenti livelli di uNDF nel fieno di medica sulle performance delle bovine da latte ed in stampa sull'importante rivista [Journal of Dairy Science](#)

L'NDF indigerita (uNDF) è stato testato come marcatore della digeribilità della fibra in differenti progetti e ha dato risultati molto promettenti per la valutazione del valore nutrizionale dei fieni e dei foraggi.

CRPA quindi ha inserito l'uNDF tra i parametri disponibili del suo servizio di analisi NIRS (foraggi e feci).

Un abstract dell'articolo è disponibile a questo [link](#)



ABSTRACT

The objective of this study was to investigate the effects of 2 alfalfa hays differing in undigested neutral detergent fiber content and digestibility used as the main forage source in diets fed to high producing cows for Parmigiano-Reggiano cheese production. Diets were designed to have 2 different amounts of undigestible NDF [high (Hu) and low (Lu)], as determined by 240-h in vitro analysis (uNDF240). Alfalfa hay in vitro digestibility [% of amylase- and sodium sulfite-treated NDF with ash correction (aNDFom)] at 24 and 240 h was 40.2 and 31.2% and 53.6 and 45.7% for low- (LD) and high-digestibility (HD) hays, respectively. The 4 experimental diets (Hu-HD, Lu-HD, Hu-LD, and Lu-LD) contained 46.8, 36.8, 38.8, and 30.1% of alfalfa hay, respectively, 8.6% wheat straw, and 35.3% corn (50% flake and 50% meal; DM basis). Soy hulls and soybean meal were used to replace hay to balance protein and energy among diets. Eight multiparous Holstein cows (average milk

production = 46.0 ± 5.2 kg/d, 101 ± 38 d in milk, and 662 ± 42 kg of average body weight) were assigned to a 4×4 Latin square design, with 2 wk of adaptation and a 1-wk collection period. Dry matter and water intake, rumination time, ruminal pH, and milk production and composition were measured. Diets and feces were analyzed for NDF on an organic matter basis (aNDFom), acid detergent fiber, acid detergent lignin, and uNDF240 to estimate total-tract fiber digestibility. Dry matter intake and rumination times were higher in HD diets compared with LD diets, regardless of forage amount. Rumination time was constant per unit of dry matter intake but differed when expressed as a function of uNDF240, aNDFom, or physically effective NDF intake. No differences were found among treatments on average ruminal pH, but the amount of time with pH <5.8 was lower in Hu-HD diets. Milk production and components were not different among diets. Total-tract aNDFom and potentially digestible neutral detergent fiber fraction digestibility was higher for the LD diets (88.3 versus 85.8% aNDFom in HD), for which lower feed intakes were also observed. The Hu-HD diet allowed greater dry matter intake, longer rumination time, and higher ruminal pH, suggesting that the limiting factor for dry matter intake is neutral detergent fiber digestibility and its relative rumen retention time.

(Fonte CRPA Reggio Emilia 5/4/2017)

Agonismo e divertimento alla Farm Run 2017. (con traduzione inglese)

Molte le novità riservate dalla nuova edizione della Farm Run 2017, a partire dalla data anticipata al 24 di giugno. Premiato il lavoro dell'organizzazione con l'inserimento della gara di Noceto (PR) tra le competizioni qualificanti per i Campionati Mondiali OCR di Blue Mountain (Ontario).

Noceto (PR) 24 aprile 2017 -

La terza edizione di Farm Run (Noceto 24 giugno 2017) sarà anche gara qualificante per i [Campionati Mondiali OCR di Blue Mountain](#) (Ontario/Canada) che si svolgeranno dal 13 al 15 ottobre 2017.

Per festeggiare l'evento e in onore della neonata Federazione Europea (EOFS), annunciata a Olbia in occasione della Shardana Challenge lo scorso 8 aprile,



Farm Run offre uno sconto sul prezzo in corso all'atto di iscrizione, riservato agli atleti e alle squadre appartenenti alle Federazioni OCR estere. **Un'occasione per tentare la qualificazione mondiale** per gli atleti delle Federazioni che non annoverano nel loro calendario gare a **abilità** alla qualificazione.

Ma la Farm Run sarà anche l'ultima occasione per gli atleti italiani per tentare di aggiudicarsi la partecipazione ai **Campionati Europei** di specialità 2017, gli [OCR European Championships](#) che si disputeranno dal 30 giugno al 2 luglio 2017 a **Flevonice in Olanda**.

LE PRINCIPALI NOVITA' DELL'EDIZIONE 2017

Quattro le novità principali che riserverà la terza edizione della Farm Run:

1. data anticipata al **24 giugno**;
2. una formula **"Smart"** di soli 5 chilometri destinata ai singoli e gruppi non competitivi;
3. gara qualificante per i **Mondiali in Canada** e uno **speciale sconto** riservato agli atleti delle federazioni straniere che si somma alla campagna all'insegna del motto **"prima ti iscrivi e meno paghi"**
4. qualche **"sorpresa"** in tema di ostacoli non mancherà nemmeno nell'edizione 2017, dopo il successo della prima **"Peg Board"** presentata nel circuito nazionale proprio la scorsa estate a Noceto in abbinamento all'affascinante **"Quarter Pipe"**, un muro concavo di 4,5 metri di altezza.

OLTRE LA COMPETIZIONE

Lo sport è festa e Farm Run vuol anche essere divertimento assicurato per tutti. Una data perciò, quella del 24 giugno, che non è casuale - commenta l'organizzazione della Farm Run - perché coincide con l'inizio dell'estate e soprattutto con la **festa laica** più sentita e partecipata di **Parma e provincia**: "La notte di



S a n

Giovanni". La speciale atmosfera che i partecipanti sono riusciti a regalare nelle precedenti due edizioni, quest'anno sarà inserita nel contesto della ricorrenza che più di altre apre alla stagione più gioiosa, l'estate.

E se i veterani già apprezzano il piacere di partecipare a una OCR, molti ancora non sanno quel che si perdono.

Ecco quindi che l'introduzione della formula d'ingresso, la **FARM RUN "SMART" (non competitiva)**, con un percorso di soli **5 chilometri** cosparsi di 20 ostacoli (la Farm Run tradizionale è invece di 12 km con 46 ostacoli) e, come ovvio, una quota di iscrizione ridotta, potrà rappresentare un invito ghiotto per chi vuole testare questa nuova avventurosa disciplina, condividendo il campo di gara con gli atleti dell'Elite che si contenderanno la vittoria finale del campionato italiano e alcuni si contenderanno il podio con i migliori warriors europei e d'oltreoceano.

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

LINKS riferimento:

<http://www.farmrun.it>

<http://campionatoocr.it>

<https://federazioneitalianaocr.it>

<https://obstakels.com/2017/04/13/eofs-europeese-sportbond-ocr-opgericht/>

<http://ocrworldchampionships.com>

TRADUZIONE

Competitive race and fun at Farm Run 2017

Lots of exclusive news from the 2017 Farm Run, starting with the earlier date of 24 June. The work of the organisers has been recognised with the Noceto (Parma) race now included as one of the qualifying competitions for the Blue Mountain OCR World Championships in Ontario.

Noceto (Parma) 24 June 2017 -

The third annual Farm Run in Noceto on 24 June 2017 will also be a qualifying race for the [Blue Mountain OCR World Championships](#) in Ontario, Canada, scheduled for 13 - 15 October 2017.

To celebrate the event and in honour of the newly-established European Federation (EOFS) announced in Olbia at the Shardana Challenge on 8 April, **Farm Run is offering a discount** on the current entry fee for runners and teams who are members of foreign OCR federations. **An opportunity for federation members to have a go at the world title**, for athletes who have no qualifying race on their schedule.

Farm Run will also be the last chance for Italian athletes to gain entry to the specialist 2017 **European Championships** - the [OCR European Championships](#) that will take place between 30 June and 2 July 2017 at **Flevonice in The Netherlands**.

MAJOR NEWS ITEMS FOR THE 2017 RACE

Four major news items for the third edition of Farm Run:

- date brought forward to **24 June**;

- a **"Smart"** option of just 5K for non-competition individuals and groups;

- qualifying race for the **World Championships in Canada** and a **special discount** for members of foreign federations, in respect of the campaign based around the maxim, **"the sooner you sign up, the less you pay"**

- a few little **"surprises"** in terms of obstacles to be included in the 2017 race, following the success of the first **"Peg Board"** introduced in the national circuit last summer in Noceto, along with with the incredible **"Quarter Pipe"**, a 4.5 metre concave wall.

OUTSIDE THE COMPETITION

Sport is a celebration, and Farm Run should be a fun event for everyone. So the date has been set for 24 June – not a date picked at random according to the organisers, as it coincides with the start of summer and more importantly with the **secular feast** of St. John's night, an important celebration in Parma and the surrounding area. The special atmosphere that participants managed to bring to the last two Farm Runs will once again this year be the context for the annual event that kicks off the most exciting season – summer!

There are plenty of veterans who already know the joy of taking part in an OCR, and there are lots more who don't know what they're missing.

That's why we've introduced a starter option, the **FARM RUN "SMART," a non-competition** course over a shorter distance of **5K** with 20 obstacles (the traditional Farm Run is 12K with 46 obstacles), and a reduced entry fee of course. This could be an appealing option for anyone thinking of giving this adventurous new discipline a try, racing alongside elite athletes who'll be competing for final victory in the Italian championship, and some even challenging the finest European and international athletes for a place on the podium.

*So, we look forward to seeing you on 24 June 2017 at the third annual [FARM RUN](#), where [Giuseppe Ronchini](#) and [Maurizio Minotti](#) have combined all their skill and creativity to produce an exciting new adventure. **The countdown is on!***



#agricoltura #gelo #danni

Allarme rosso per il gelo. Agrinsieme chiede stato di calamità.

E' allarme rosso per il gelo: ingenti danni a vite, seminativi e ortofrutta. Chiediamo lo stato di calamità (Agrinsieme di Reggio Emilia sulle brinate delle ultime notti)

Alcune notti in cui le temperature sono scese sotto lo zero hanno messo in allarme gli agricoltori, che dopo la siccità ora sono alle prese con le brinate che hanno causato danni importanti. L'anticipo della stagione primaverile con il caldo delle ultime settimane, ha fatto anticipare i cicli vegetativi delle piante, rendendole perciò più esposte all'improvviso calo di temperatura.

"E' opportuno che le autorità preposte aprano le procedure per la dichiarazione dello stato di calamità naturale", afferma il coordinamento Agrinsieme di Reggio Emilia (Cia - Confagricoltura - Copagri - settore agroalimentare dell'Alleanza delle cooperative). "Questo per consentire di valutare nei tempi necessari l'entità effettiva dei danni e vedere gli interventi conseguenti, sapendo che il ristoro dell'eventuale danno subito dai singoli agricoltori sarà invece coperto dalle loro polizze assicurative".

Secondo le informazioni raccolte dalle associazioni aderenti ad Agrinsieme

Reggio, la situazione si presenta molto differenziata: ci sono zone dove i danni sono evidenti, altre dove potrebbero manifestarsi con qualche ritardo. In ogni caso, ci sono già - a sprazzi - perdite evidenti su vite, fruttiferi, seminativi (in particolare mais da poco seminato), orticole come pomodoro da industria, ma anche su meloni e angurie.

Gli agricoltori sono già in allerta per rimpiazzare quel che è possibile, e da questo punto di vista l'anticipo della stagione che si è verificato potrà agevolare il recupero produttivo più avanti. Stesso discorso può valere per la vite: anche in caso di danni ingenti alle prime gemme, che qua e là nella bassa sembrano esserci, le seconde gemme potranno in parte rimediare e far recuperare in parte la produzione.

Proprio per questo - conclude Agrinsieme - è opportuno un monitoraggio continuativo per arrivare a quantificare i danni effettivi.

(Reggio Emilia
21/4/2017)



CIBUS

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

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

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

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

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva
01887110342

iscritta al registro imprese di
Parma 24929

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

direttore responsabile
lamberto colla





[Pasta Andalini](#)



Innovazione nella tradizione

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



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)

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

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

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



profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

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

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

Non filtrata, non pastorizzata.

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

Per contatti e informazioni:

FROG.NET

www.frognet.it -

mail: info@frognet.it

tel: 392.9511643



MariLU Amber

è una birra ambrata chiara ad alta fermentazione in stile Pale Ale. Fresca, leggera e amarognola secondo la tradizione inglese. Molto

MariLU Blonde

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

#agroalimentare #vino #promozione
Dedicato a palati esperti e sapienti!



- **Brut Metodo Classico "La Rocchetta"**, un "Blanc de Blanc" che non teme confronti per il sapiente uso di **uve nobili**

q u a l i Chardonnay e Pinot Bianco e la



scrupolosa e lunga lavorazione. L'intensità paglierina del colore, reso brillante dalle ricchezza delle bollicine, una spuma intensa e persistente esprimono la raffinatezza di uno spumante che ha ricevuto importanti riconoscimenti ...

Parole, parole, parole ... **meglio degustare** la selezione di [StePa](#) offerta nello [SHOP](#) on line.

Con le **Card fedeltà** [Bronze](#), [Silver](#) e [Gold](#) avrete la possibilità di godere di ulteriori e fantastici sconti

