



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

SOMMARIO

Anno 22° - n° 14 9 aprile 2023

1.1 EDITORIALE

Buona Pasqua 2023

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Prezzi in calo, tiene il Pecorino"

4.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Terremoto sul mercato internazionale.

5.1 CEREALI E DINTORNI

Tendenze.

6.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Mercati rischiosi e imprevedibili.

7.1 MACCHINE

Da Nobili Spa, Buona Pasqua!

7.2 AMBIENTE E CREDITI CARBONIO

Il registro dei crediti di carbonio per il settore agroforestale: dubbi

8.1 VINITALY CHIUSURA

Chiude un VINITALY a pieno regime. Un buyer su 3 proviene dall'estero (Foto e Video)

9.1 ECONOMIA, VINO E TERRITORIO

Giorgia Meloni al Vinitaly

10.1 NUOVE TECNOLOGIE

Una "TAC" per il Parmigiano Reggiano

11.1 VINITALY E COLLI DI PARMA

Colli di Parma DOC: la quintessenza del sapore di Parma conquista la piazza di Vinitaly

11.2 BUONA PASQUA DAL TEAM

Buona Pasqua 2023

12.1 MITO DELLA MALVASIA

Vinitaly 2023 – Masterclass dedicata al "Mito della Malvasia" – (Video)

14.1 PROMOZIONI

partners

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

Editoriale

Buona Pasqua 2023

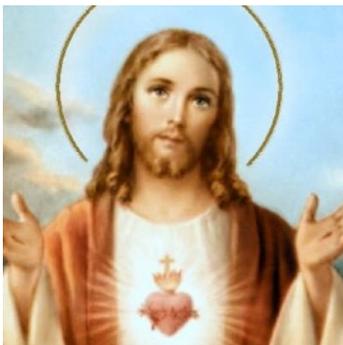


Un messaggio molto attuale che Papa Francesco ha inteso lasciare in occasione del Giovedì Santo

Di **Lamberto Colla** Parma, 9 aprile 2023 - Trascrivo il passaggio significativo, tratto da "Il Papa: il sacerdote non è uomo di lamenti e giudizi ma dell'armonia di Dio", sul quale vorrei che tutti meditassero.

"Alla Messa crismale del Giovedì Santo in San Pietro, Francesco parla della vocazione sacerdotale e delle prove che essa può subire: è necessario abbandonarsi allo Spirito e lasciare che la propria vita profumi della sua

presenza, senza lasciarsi andare alla mediocrità e ai compromessi"



(... <https://www.vaticannews.va/it/papa/news/2023-04/papa-francesco-messa-crismale-giovedi-santo-sacerdoti-spirito.html> ...)

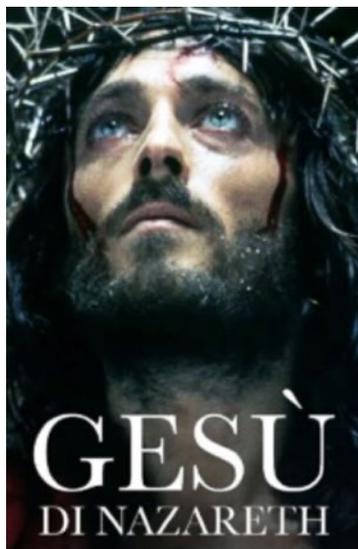
Attenzione alla doppiezza della vita

Il Papa sintetizza in una frase il senso di questo rinnovamento della vita sacerdotale quando non si vuole cucire su di sé delle toppe, ma ci si lascia guidare dallo Spirito. Afferma: "il nostro sacerdozio non cresce per rammendo, ma per traboccamento". E mette in guardia dalla tentazione del compromesso tra falsità e luce cedendo alla mediocrità:

È vero, ogni doppiezza che si insinua è pericolosa: non va tollerata, ma portata alla luce dello Spirito. Perché se "niente è più infido del cuore e difficilmente guarisce", lo Spirito Santo, Lui solo, ci guarisce dalle infedeltà. È per noi una lotta irrinunciabile: è infatti indispensabile, come scrisse San Gregorio Magno, che "chi annuncia la parola di Dio, prima si dedichi al proprio modo di vivere, perché poi, attingendo dalla propria vita, impari cosa e come dirlo.[...] Nessuno presuma di dire fuori ciò che prima non ha ascoltato dentro".

LINK UTILI

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

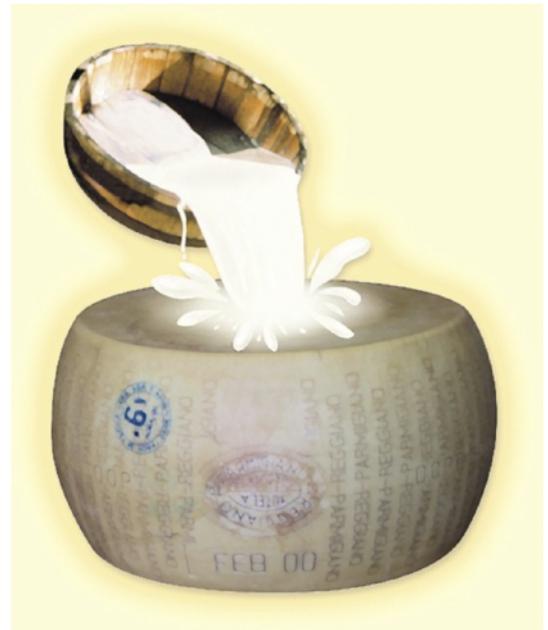


LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: “Prezzi in calo, tiene il Pecorino”

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XIII e XIV settimana 2023 “Prezzi tendenzialmente in calo , stabile burro e pecorino-”. - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

News Lattiero Caseario - n° 12 13° e 14° settimana - 3 aprile 2023

Lattiero Caseario: “Prezzi in calo, tiene il Pecorino”

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XIII e XIV settimana 2023 “Prezzi tendenzialmente in calo , stabile burro e pecorino-”. - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

di Redazione Parma, 3 aprile 2023 -



LATTE SPOT – Milano, prezzi in forte calo. Verona stabile. Scende il prezzo del latte Bio milanese.

VR (3/04/23)

MI (3/04/2023)

Latte crudo spot Nazionale 46,40 48,46 (-)

44,85 46,40 (-)

Latte Intero pastorizzato estero 36,09 38,15 (-) 37,12 38,66 (-)

Latte scremato pastorizzato estero 14,49 15,53 (-) 14,49 15,53 (-)

Latte spot BIO nazionale 60,31 61,34 (-)



BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano i listini del burro non hanno registrato variazioni. La crema è stabile. Alla borsa di Parma non ha avuto alcuna variazione e altrettanto è stato alla Borsa di Reggio Emilia. La Borsa Veronese resta stabile. Margarina debole ma stabile.

Borsa di Milano 3 aprile 2023:

BURRO CEE: 4,60 €/Kg (=)

BURRO CENTRIFUGA: 4,75 €/Kg. (=)

BURRO PASTORIZZATO: 2,95€/Kg. (=)

BURRO ZANGOLATO: 2,75 €/Kg. (=)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,24€/Kg. (=)

MARGARINA marzo 2023: 1,70 – 1,80 €/kg (=)

Borsa di Verona 3 aprile 2023: (=)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,20 2,30 €/Kg.

Borsa di Parma 31 marzo 2023 (=)

BURRO ZANGOLATO: 2,35 €/Kg

Borsa di Reggio Emilia 28 marzo 2023 (=)

BURRO ZANGOLATO: 2,35 – 2,35 €/kg.

GRANA PADANO– Milano 3 aprile 2023– Il Grana Padano ha preso a discendere

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 8,95 – 9,10 €/Kg. (-)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 9,85– 10,20 €/Kg. (=)

- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 10,25 – 10,40 €/Kg. (-)

- Fuori sale 60-90 gg: 7,70 – 7,75€/Kg. (-)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma 24 marzo 2023

– A Parma i prezzi iniziano la discesa dalle stagionature più commerciali. A Milano i prezzi cedono in modo consistente.

PARMA (31/03/2023) MILANO (3/04/2023)

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,35 - 10,60 €/Kg. (=) - 10,05 - 10,35 €/kg (-)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,50 – 11,00 €/Kg. (=) -

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,15 – 11,80 €/Kg. (-) -11,20 – 11,45 €/kg (-)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,85 – 12,55 €/Kg. (-) - 11,85 – 12,40 €/kg (-)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,50 --13,30 €/Kg. (-) - 12,60 - 13,15 €/kg (-)

PECORINO ROMANO DOP – Milano 3 aprile

2023 – A Milano il prezzo resta in pausa per la sesta settimana consecutiva.

MILANO (3/04/2023)

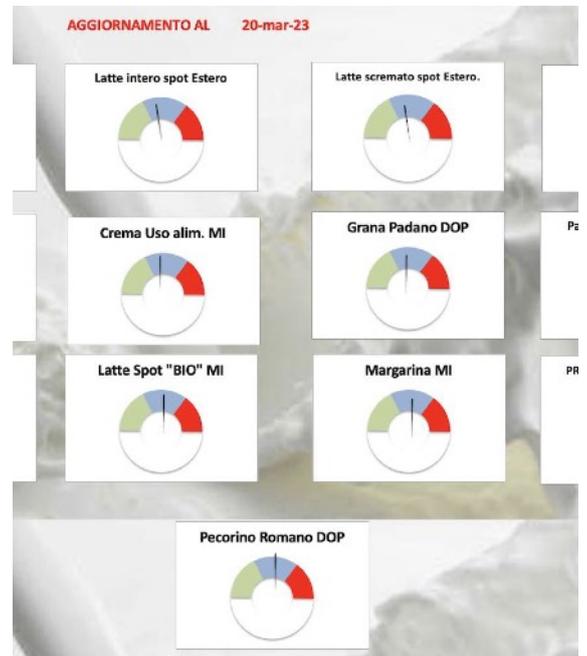
-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 13,90 – 14,20 €/Kg. (=)



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XI e XII settimana 2023 “—Lieve discesa del latte spot e dello zangolato di Parma—”. - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).



Lattiero Caseario

News Lattiero Caseario - n° 10 11° e 12° settimana - 20 marzo 2023

Lattiero Caseario: “Burro e formaggi stabili”

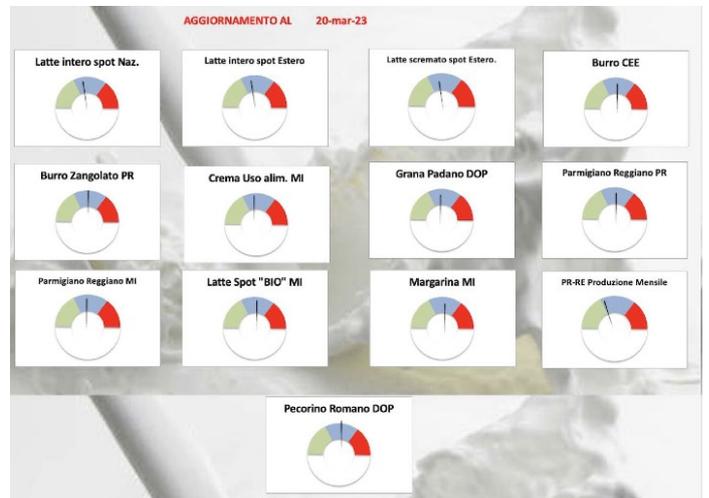
Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XI e XII settimana 2023 “—Lieve discesa del latte spot e dello zangolato di Parma—”. - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

di Redazione Parma, 20 marzo 2023 -

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

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

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



RIEPILOGO SETTIMANALE PREZZI LATTIERO CASEARIO N° 10 - settimana 11 e 12 2023 20 marzo 2023

Data	17/03/23		10/03/23		Variazione		20/03/23		13/03/23		Milano	Verona
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max		
12 mesi e oltre	10,35	10,60	10,35	10,60	0,00	0,00	10,15	10,45	10,15	10,45	0,00	0,00
15 mesi e oltre	10,50	11,00	10,50	11,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
18 mesi e oltre	11,25	11,90	11,25	11,90	0,00	0,00	11,35	11,40	11,35	11,40	0,00	0,00
24 mesi e oltre	11,85	12,65	11,85	12,65	0,00	0,00	12,00	12,55	12,00	12,55	0,00	0,00
30 mesi e oltre	12,70	13,50	12,70	13,50	0,00	0,00	12,75	13,30	12,75	13,30	0,00	0,00

	feb-23	feb-22	% Variazione	TOT 2023	2021	Variazione	Variazione %	prezzo mensile	Precedente
PR-RE Produzione Mensile	325.504	330.513	-1,52	4.002.270	4.091.144	-88,87%	-2%	10,25 €	10,00

Data	20/03/23		13/03/23		Variazione		17/03/23		10/03/23		Milano	Verona
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max		
Fuori sale 50-90 gg	9,85	7,85	7,80	7,85	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
5 mesi	9,85	10,20	9,85	10,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
15 mesi	9,85	10,20	9,85	10,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Riserva 20 mesi	10,10	10,45	10,10	10,45	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Data	20/03/23		13/03/23		Variazione		17/03/23		10/03/23		Milano	Verona
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max		
Burro CEE	4,60	4,60	4,60	4,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Burro Centrifuga	4,75	4,75	4,75	4,75	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Burro Pastorizzato	2,95	2,95	2,95	2,95	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Zangolato di creme fresche	2,15	2,15	2,15	2,15	0,00	0,00	2,45	2,45	2,45	2,45	0,00	0,00

Data	20/03/23		13/03/23		Variazione		20/03/23		13/03/23		Milano	Verona
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max		
Crema a uso alimentare (40%mg)	2,28	2,28	2,20	2,20	0,00	0,00	2,20	2,30	2,20	2,30	0,00	0,00
Panna centrifuga uso alimentare (40% mg)							2,20	2,30	2,20	2,30	0,00	0,00
Margarina	1,70	1,80	1,70	1,80	0,00	0,00					0,00	0,00

Data	20/03/23		13/03/23		Variazione		20/03/23		13/03/23		Milano	Verona
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max		
Latte intero pastorizzato "spot" estero	46,91	48,45	47,93	48,97	-1,02	0,51	47,94	49,49	48,46	50,52	0,00	0,00
Latte scremato pastorizzato "spot" estero	38,66	40,21	38,18	40,72	-0,52	0,51	38,15	39,69	38,15	40,21	0,00	0,00
Latte Spot Biologico	16,56	17,60	17,08	18,13	-0,52	0,51	17,08	18,13	17,08	18,13	0,00	0,00
	61,34	62,15	61,34	62,38	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Data	20/03/23		13/03/23		Variazione		13/03/23		10/03/23		Milano	Verona
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max		
Stagionatura 5 mesi e oltre	13,98	15,20	13,90	15,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,68	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Terremoto sul mercato internazionale.

Ed ora si attendono i riscontri sul mercato nazionale.

di Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Terremoto sul mercato internazionale.

Ed ora si attendono i riscontri sul mercato nazionale.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 3 aprile 2023 - Prezzi di chiusura settimanale.

CHICAGO venerdì 31/03 in \$

SEMI	mag 1505,4 (+31)	lug 1475,4 (+28,4)	ago 1421,6 (+21)
FARINA	mag 466 (+6,1)	lug 461,3 (+6,4)	ago 450,2 (+5,6)
OLIO	mag 55,49 (+1,12)	mag 55,62 (+1,05)	ago 55,24 (+0,98)
CORN	mag 660,4 (+11)	lug 636 (+8,6)	set 577,2 (+0,4)
GRANO	mag 692,2 (0)	lug 704,4 (0)	set 716,6 (0)

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

Matif venerdì 31/03 €

CORN	giu 257,75 (-1,25)	ago 257,25 (-1)	nov 250,75 (-1,75)
GRANO	mag 260,25 (-1,5)	set 260,25 (-1,75)	dic 262,5 (-1,75)
COLZA	mag 475,75 (+9)	ago 470,5 (+8,5)	nov 475,5 (+9,75)

Mentre vi scrivo il mercato telematico è ancora in aumento:

SEMI	mag +6,2	lug +7,6	ago +7,4	FARINA	mag -0,1	lug 0	ago +0,1
OLIO	mag +0,84	lug +0,84	ago +0,80	GRANO	mag +3,6	lug +4	set +4,6
CORN	mag +4,4	lug +6,4	set +4				

Le cause di questo terremoto: l'USDA di venerdì

STOCK:

CORN/mais: MENO del previsto

SOIA seme: MENO del previsto G

GRANO: nelle attese

ACREAGGIO:

CORN/mais: PIU' del previsto

SOIA seme: MENO del previsto

GRANO: PIU' del previsto

Ed ora si attendono le reazioni del mercato nazionale, e non possono essere altro che in crescita.

Per il mercato delle **bioenergie** segnaliamo possibilità di ricevere farinetta di mais a valori agevolati, e la possibile disponibilità di grano tenero di qualità ma inquinato da un fitofarmaco, e forse anche del seme di soya scondizionato.

Certo che continuare da oltre tre anni a lavorare così, porta a un logorio estremo per gli operatori. E la prossima quindicina sarà di confusione con la logistica in crisi per le due Pasque Cristiana ed Ortodossa, inoltre altri sospiri per l'attesa per



l'USDA dell'11/04 sugli Stock di fine campagna. "la guerra continua"

Indici Internazionali al 3 aprile 2023

L'indice dei noli B.D.Y. è sceso a 1.389 punti, il petrolio wti è salito a 77 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,08123 ore 08,36.

Indicatori del 3 aprile 2023

Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1.369	1,08123 ore 08,36	77,0 \$/bar

Intervista Boggini sulla situazione delle materie prime e delle conseguenze della Guerra in Ucraina: <https://www.ruminantia.it/ucraina-disponibilita-e-prezzi-delle-materie-prim-le-considerazioni-di-mario-boggini/>

Vi segnaliamo 3 link interessanti <https://youtu.be/dwj32baom5A>

YT - <https://youtu.be/Gydsyq4BryM>

Ruminantia - <https://www.ruminantia.it/la-tempesta-perfetta-del-mercato-delle-materie-prim-cosa-eme-glio-fare-2/>

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

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

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

(* 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](#)



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Mercati rischiosi e imprevedibili.

Impossibile fare previsioni a breve termine, tante, troppe le variabili. Quanto mai attuale il sistema della distribuzione dei rischi del quale più volte abbiamo scritto.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Mercati rischiosi e imprevedibili.

Impossibile fare previsioni a breve termine, tante, troppe le variabili. Quanto mai attuale il sistema della distribuzione dei rischi del quale più volte abbiamo scritto.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 5 aprile 2023 - "MATERIE PRIME CEREALI E DINTORNI ECONOMICI" anno 12° ieri sera 4 aprile 2023.

CHICAGO: GRANO -2 | CORN -4 | SEMI -4,4 | FARINA -6,8 | OLIO -0,94
MINNEAPOLIS: GRANO SPRING | maggio: 889,4 (-2,2)
MATIF: GRANO -1 | CORN -1,5 | COLZA -11,75

RIASSUNTO DELLE GIRAVOLTE DEL MERCATO:



Venerdì USDA tutto sù, lunedì pure, martedì ripensamento tutto giù, il tutto accompagnato da un cambio Euro/Dollaro che passa da 1,081€ a 1,095€ per il diverso atteggiamento delle banche centrali, Usa più permissiva sull'inflazione, Europa più intransigente!

Ma il mix di notizie è micidiale e "ricco": si va dal meteo, alla guerra, alla geopolitica, agli scioperi annunciati, alle proteste, ai movimenti dei fondi d'investimento che entrano ed escono in mercato con il sistema delle porte girevoli.

Insomma, trovare una quadra è difficile, difficile avere chiara una direzione, certo le quotazioni si sono sgonfiate ed hanno spazio a scendere, ma chi detiene posizioni fa resistenza e sfrutta ogni minimo appiglio per delle fiammate rialziste improvvisate.

Il sottofondo vero del mercato, composto di consumi che si riducono o comunque che non crescono, è fatto di stock che pare abbiano smesso di calare sensibilmente, ma non ancora ripreso a salire, dà spazio e speranza a quotazioni più basse e i movimenti finanziari e speculativi hanno trovato, nelle commodities, buon gioco!

Ora finalmente, alle rivolte degli agricoltori in Olanda si aggiungono anche quelle dei "colleghi" polacchi e dei paesi dell'Est dove a causa del mercato parallelo proveniente dalle aree di guerra in molti hanno visto vissuto rovesci e anomalie di mercato.

Considerando anche che gran parte del Nord Africa rischia di diventare CIBUS AGENZIA STAMPA AGROALIMENTARE ANNO 22° - N° 14 - 9/04/2023



una polveriera di affamati assommando Tunisia ed Egitto; quale sarà l'impatto sul commercio internazionale del grano? E i movimenti di questo come impatteranno sulle altre commodities?

Il Fatto che le aziende USA facenti parte del mondo delle commodities stiano abbandonando i porti Russi come evolverà? Dove la Russia invierà milioni di tonnellate?

Difficile muoversi sul lungo periodo con una volatilità simile, e infatti molti operatori si muovono passo dopo passo, o su periodi brevi o a medio termine bimestri/trimestri.

Tante le variabili. Quanto mai attuale il sistema della distribuzione dei rischi del quale più volte abbiamo scritto.

Indici Internazionali al 3 aprile 2023

L'indice dei noli B.D.Y. è sceso a 1.389 punti, il petrolio wti è salito

Indicatori del 3 aprile 2023		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
1.369	1,08123 ore 08,36	77,0 \$/bar

a 77 \$ al barile, il cambio €/€ gira a 1,08123 ore 08,36.

Intervista Boggini sulla situazione delle materie prime e delle conseguenze della Guerra in Ucraina: <https://www.ruminantia.it/ucraina-disponibilita-e-prezzi-delle-materie-prime-le-considerazioni-di-mario-boggini/>

Vi segnaliamo 3 link interessanti <https://youtu.be/dwj32baom5A>

YT - <https://youtu.be/Gydsyq4BryM>

Ruminantia - <https://www.ruminantia.it/la-tempesta-perfetta-del-mercato-delle-materie-prime-cosa-emeglio-fare-2/>

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

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

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

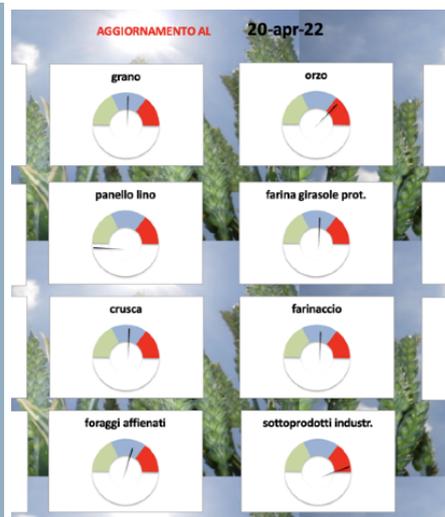
(* Noli - L'indicatore dei "noli" BDY è un indice dell'andamento dei costi del trasporto marittimo e dei noli delle principali categorie di navi dry bulk cargo, cioè quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI www.cibusonline.net



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Noli sotto pressione

Mercati incerti e molte le "Spade di Damocle" che pendono sulle teste degli operatori.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 23 marzo 2023

... segnali di tendenza fermi al 20 aprile 2022... Allo stato attuale delle cose le tendenze sarebbero "quotidiane", quindi intempestive e perciò inutili! **Gli aggiornamenti torneranno quando finalmente la Pace inizierà a manifestarsi.**

- **Mario Boggini** - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali -

Per contatti: Telefono +39 338 6067872 -
Mai: info@officinacommerciale.it -

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

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

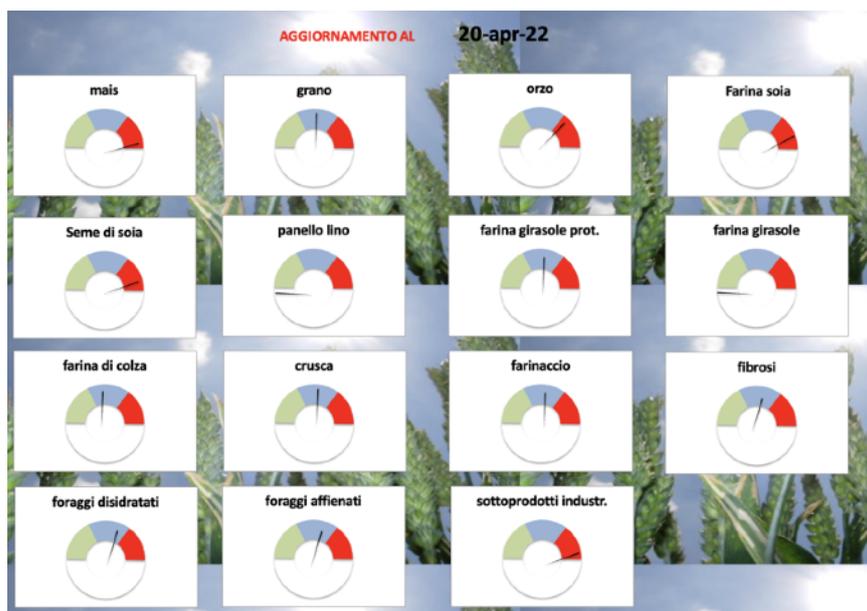
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

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

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)



Andalini
pasti dal 1956
www.andalini.it

#NOBILI #Macchine

D

a Nobili Spa, Buona Pasqua!

#Innovazione #NOBILI #Agricoltura - Molinella,
6 aprile 2023 - Una Serena Pasqua a tutti i lettori
di www.gazzettadell'emilia.it e
www.cibusonline.net

NOBILI SPA

(Nobili.com)

www.gazzettadell'emilia.it e www.cibusonline.net

Link Utili

Video intervista Ing Montanari EIMA 2023: <https://youtu.be/McY4m5RzUoY>

#ambiente #carbonio

I

l registro dei crediti di carbonio per il settore agro-forestale: dubbi

Di **Daniele Trabucco** (*) Belluno, 5 aprile 2023 - In occasione della conversione in legge formale del decreto-legge 24 febbraio 2023, n. 13, sull'attuazione del Piano nazionale di ripartenza e resilienza, è stato presentato ed approvato, in Commissione parlamentare permanente Bilancio a Palazzo Madama, un emendamento (che ricalca uno analogo alla Camera dei Deputati del dicembre scorso) al disegno di legge n. 564 a firma dei senatori De Carlo ed altri.

Si tratta, in particolare, della proposta di modifica (45.6) all'art. 45 nella quale viene prevista l'istituzione, presso il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) e per gli operatori del settore agro-forestale, il c.d. Registro dei crediti di carbonio.

Il **credito di carbonio** è un termine generico che identifica qualsiasi certificato negoziabile su appositi mercati o qualsiasi autorizzazione (da parte di Autorità pubbliche preposte) che consenta ad un soggetto privato o pubblico di emettere in atmosfera una tonnellata di anidride carbonica o la quantità equivalente di un diverso gas serra.

L'emendamento concerne il mercato volontario, attivatosi dopo gli accordi di Parigi del 2015.



Video intervista R&D Nobili: https://youtu.be/2m_QSvZRHow

Nobili 75 anni: https://www.nobili.com/userfiles/News/files/NOBILINEWS_2021.pdf



Ora, due osservazioni critiche nonostante la buona volontà dei proponenti: in primo luogo, passa il messaggio implicito che la concentrazione di anidride carbonica nell'atmosfera sia di natura umana. Il che, come dimostrano i dati, non è vero, raggiungendo questa solo il 5%. Del resto, l'innalzamento di CO2 è iniziato nel 1700 quando le attività antropiche erano modestissime. In secondo luogo, manca uno strumento di confronto reale al di là delle previsioni e delle stime, ossia quanto i progetti o le azioni di mitigazione incidano fattivamente.

Chi verifica, detto diversamente, l'impatto? Insomma, la solita propaganda "green" che, se da un lato, favorirà il nuovo business del mercato dei crediti, dall'altro non sarà certamente in grado di perseguire i fini prefissati.

Siamo alla "religione civile" della sostenibilità ambientale in salsa ONU/UE in cui l'uomo pare

essere l'unico elemento perturbatore in un ordine perfetto.

Benvenuti alle soglie del nuovo "socialismo verde"....

(*) Autore - prof. Daniele Trabucco.

Associato di Diritto Costituzionale italiano e comparato presso la Libera Accademia degli Studi di Bellinzona (Svizzera)/UNIB – Centro Studi Superiore INDEF (Istituto di Neuroscienze Dinamiche «Erich Fromm»). Professore universitario a contratto in Diritto Internazionale e Diritto Pubblico Comparato e Diritti Umani presso la Scuola Superiore per Mediatori Linguistici/Istituto ad Ordinamento Universitario «Prospero Moisè Loria» di Milano. Dottore di Ricerca in Istituzioni di Diritto Pubblico e titolare di Master universitario di I livello in Integrazione europea: politiche e progettazione comunitaria. Già docente nel Master Executive di II livello in «Diritto, Deontologia e Politiche sanitarie» organizzato dal Dipartimento di Economia e Giurisprudenza dell'Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale. Socio ordinario ARDEF (Associazione per la ricerca e lo sviluppo dei diritti fondamentali nazionali ed europei) e socio SISI (Società italiana di Storia Internazionale). Vice-Referente di UNIDOLOMITI (settore Università ed Alta Formazione) del Centro Consorzi di Belluno.

#VINITALY

Chiude un VINITALY a pieno regime. Un buyer su 3 proviene dall'estero (Foto e Video)

Exploit di presenze da USA (+45%) e Asia (+116%), in crescita tutte le provenienze.

Bricolo (presidente): prospettiva globale, ora radicamento eventi in USA e Far East

Danese (ad): avviato nuovo corso, Vinitaly crescerà ancora (**Servizio foto e video di Enrico Zermani** per www.Gazzettadell'emilia.it)

(Verona, 5 aprile 2023). Vinitaly si è chiuso oggi con 93 mila presenze complessive, di cui 29.600 straniere. La crescita rispetto all'ultima edizione è stata quasi totalmente determinata dagli ingressi di buyer esteri (+20% circa) provenienti da 143 Paesi, che in questa edizione hanno rappresentato un terzo del totale degli operatori accreditati. Di questi, oltre mille top buyer selezionati e ospitati da Veronafiere e da Ice-Agenzia. Vinitaly and the City, il "fuorisalone" veronese da quest'anno ritornato totalmente nella sfera organizzativa della fiera di Verona, ha inoltre registrato oltre 45 mila degustazioni (+50% sul 2022) da parte dei *wine lover* nel centro storico di Verona. Nel 2024 Vinitaly andrà in scena dal 14 al 17 aprile.

«Chiudiamo oggi un Vinitaly finalmente a pieno regime, che ha visto una partecipazione corale di operatori, stampa e istituzioni. Siamo particolarmente soddisfatti per il riscontro che stiamo riscuotendo dalle aziende e dai territori, che rappresentano la vera forza di questa manifestazione». Lo ha detto, oggi in chiusura di Vinitaly, il presidente di Veronafiere, **Federico Bricolo**. «L'obiettivo – ha aggiunto – è quello di costruire con i partner istituzionali una piattaforma



promozionale permanente e coordinata in grado di attrarre da un lato gli investimenti dell'incoming sull'Italia, dall'altro sul prodotto italiano all'estero con un radicamento di Veronafiere - dopo Brasile e Cina - negli Stati Uniti, Giappone, Corea del Sud e Far East».

«Gli investimenti fatti in favore dell'incoming estero – ha detto l'ad di Veronafiere, **Maurizio Danese** – hanno dato un primo concreto risultato a un Vinitaly che vogliamo sempre più decisivo per il business degli espositori che per la manifestazione riservano risorse importanti. Un matching domanda-offerta che ha funzionato, come dimostrato anche dagli

oltre 11 mila appuntamenti pianificati tra espositori e buyer della piattaforma Vinitaly plus che si aggiungono a quelli fissati direttamente tra aziende e buyer. Il nuovo corso è iniziato ma non è certo terminato: Vinitaly – ha concluso Danese – sarà sempre vettore del made in Italy, sia qui che all'estero, se ragionerà in termini di sviluppo del

settore e delle sue imprese, ed è questo che stiamo cercando di fare».

Nella *top five* delle provenienze, gli Stati Uniti staccano nettamente la Germania. Terzo rimane il Regno Unito mentre la Cina torna in quarta posizione, scavalcando il Canada. Ferma restando la crescita generale del mercato europeo, si segnala il grande ritorno degli operatori da tutti i mercati extra-Ue: l'Asia, più che raddoppiata (+116%) trainata dal rientro dei cinesi che superano le 1000 presenze, e il Giappone (+143%). Le Americhe segnano un +38% con exploit degli USA (+45%) e del Brasile (+46%), oltre a un ulteriore consolidamento del Canada (+19%). Anche l'Australia in tripla cifra, a +130%

Chiude la fiera a Verona ma si aprono le tappe di Vinitaly in Cina. Con il sostegno di Ice, sarà Chengdu (11 aprile) il primo appuntamento. In primo piano la masterclass di apertura con l'unico master sommelier cinese Yang LV oltre a un business forum – organizzato dalla controllata Wine to Asia - con una delle più influenti piattaforme dedicate al vino in Cina, Wine Sommelier. Si vola poi a Shenzhen, il 14 aprile, nel Padiglione Italiano della Fiera governativa di Hainan, per un tasting e la presentazione dell'Italia a Wine to Asia (11-13 maggio), insieme a Ice e a Fondazione Altagamma. A Shenzhen, manifestazione internazionale di Veronafiere, è attesa la presenza di oltre 450 espositori provenienti da 20 Paesi.

Video GDE: https://youtu.be/7qz0L_ojGo

Video: Reel: <https://youtube.com/shorts/mtC6tlZf8E8?feature=share>



#vino #Vinitaly #GiorgiaMeloni

G iorgia Meloni al Vinitaly

55° VINITALY, a Veronafiere la premier Giorgia Meloni: «dal Governo impegno a sostegno del settore vino che fonde tradizione con modernità»

Verona, 3 aprile 2023 – «È nostro interesse e dovere sostenere questo mondo e l'impegno del Governo è anche a favore dei giovani e del ricambio generazionale». Così il presidente del Consiglio, Giorgia Meloni, sul settore vitivinicolo, aprendo oggi la seconda giornata del 55° Vinitaly, il salone internazionale dei vini e dei distillati, in programma alla Fiera di Verona fino al 5 aprile.

«Una presenza doverosa – ha detto il premier Meloni –, non la prima qui a Vinitaly, ma a maggior ragione non potevo mancare ora da presidente del Consiglio dei ministri. Perché il vino rappresenta una filiera fondamentale della nostra economia e cultura, che vale oltre 30 miliardi di euro, impiega più di 870mila addetti ed è primo nella bilancia commerciale del nostro Made in Italy. Questo comparto funziona grazie alla capacità di mettere insieme tradizione che arriva da molto lontano e modernità. E per questo l'impegno del governo va nella doppia direzione di provvedimenti a sostegno delle imprese e dei giovani che proprio questa mattina vengono premiati in fiera».

Meloni, infatti, nella mattinata, ha preso parte anche alla premiazione del 7° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia 2023, organizzato dal ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste.



Nell'area del Masaf, il premier ha poi visitato la mostra "Bacco Divino", con l'esposizione eccezionale dei due quadri degli Uffizi: "Bacco fanciullo" di Guido Reni e "Bacco" di Caravaggio.

«Giudico affascinante la scelta dei ministri Lollobrigida e Sangiuliano di portare al Vinitaly per la prima volta due opere di valore mondiale sul tema del vino – ha commentato Meloni –. Non solo perché vogliamo una cultura più fruibile per tutti, ma soprattutto per ricordare che il vino non è soltanto un fatto economico, ma anche identitario e culturale, cantato nella letteratura, nelle poesie e dipinto nella nostra pittura».

Sempre nell'area del Masaf poi, il presidente del Consiglio ha brindato insieme al ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, al sottosegretario alla Cultura, Gianmarco Mazzi, allo chef stellato Giancarlo Perbellini e al presidente di Veronafiere, Federico Bricolo, per celebrare la candidatura della Cucina italiana a patrimonio immateriale dell'Unesco.

«Va ricordato che il mondo del vino produce la metà delle nostre DOP – ha concluso Meloni –, quindi è un'eccellenza e la presenza del Governo non poteva mancare in questi giorni, anche con incontri internazionali con alcuni leader dei Balcani occidentali. Oggi sarà una giornata lunga e impegnativa, ma sicuramente molto interessante».

Nella giornata di oggi, in visita a Vinitaly anche il ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso, il ministro del Turismo, Daniela Santanchè, il ministro per le Riforme istituzionali e la Semplificazione, Maria Elisabetta Casellati, il ministro della Salute, Orazio Schillaci, e il vicepresidente del Senato, Gian Marco Centinaio.

(Foto credits VeronaFiere Ennevfoto e Lamberto Colla)



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.

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



Una "TAC" per il Parmigiano Reggiano

Innovazione tecnologica. La qualità del Parmigiano Reggiano DOP osservata in 3D per raggiungere l'eccellenza salvaguardando la tradizione.

Di redazione Confocooperative Parma, 4 aprile 2023 -

"TECNICHE INNOVATIVE PER LA VALUTAZIONE DEI DIFETTI INTERNI CHE INCIDONO SULLA QUALITÀ COMMERCIALE DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO DOP" è il titolo, ampiamente esaustivo, dei contenuti dell'evento di questa mattina organizzato presso FOOD FARM 4.0 a cura del Consorzio Produttori Burro, Formaggio e Prodotti Tipici Tradizionali, aderente a Confocooperative FedAgriPesca Parma, in collaborazione con il Centro Lattiero Caseario e Agroalimentare di Parma e l'Università di Parma, con riferimento scientifico allo staff condotto dal Prof. Andrea Summer.

A fare gli onori di casa è stata la presidente di FedAgriPesca Parma, **Elisa Cugini**, che ha inteso ringraziare tutti i partner del progetto e i relatori presenti. Gli obiettivi tecnici del progetto sono stati invece anticipati dal Presidente del Consorzio Produttori Burro, Formaggio e Prodotti Tipici Tradizionali, **Luca Cotti**, il quale ha sottolineato che la macchina non verrà utilizzata dal consorzio ma sarà gestita dal CLCA (Centro Lattiero Caseario) a disposizione delle imprese di trasformazione locali.

Le ipotesi progettuali e gli obiettivi attesi sono stati presentati dal professor **Andrea Summer** dell'Università di Parma e responsabile scientifico del progetto.

In sintesi l'intento è di intercettare, in via preventiva, i "difetti" della forma del Parmigiano Reggiano. Un sistema di diagnostica anticipata, sicuro e altamente efficace, che dovrà contribuire a abbattere quel disvalore di circa 15 milioni di euro, che mediamente grava sul sistema del Re dei Formaggi, proprio a causa dai difetti che vengono rilevati.

La Macchina è trasportabile e perciò non sarà la forma a andare dall'attrezzatura ma la macchina a andare dalla forma.



L'alto tasso di innovazione è riscontrabile sin dalla sua utilità in **modalità 2D**, che risulta notevolmente più efficace delle altre analoghe attrezzature, ma è nella configurazione dell'immagine tridimensionale (3D) che esprime tutta la sua potenza innovativa. Adirittura, commenta il professor Summer "vede anche troppo" per cui si dovrà limitare lo spettro d'indagine.

Insomma una innovazione tecnologica che va a affiancarsi alla "esperienza" manuale.

Patrizia Alberti, responsabile Area Innovazione,



Formazione e Consulenza della Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia Romagna, ha illustrato le elevate risorse messe a disposizione del settore. Ben 59 milioni dal 2014 al 2022, un capitale ben superiore a tutte le altre regioni italiane, proprio in forza della elevata capacità degli operatori emiliano romagnoli di portare innovazione al settore primario. "A livello europeo, commenta la dirigente regionale, siamo la regione con il maggior numero di piani operativi in corso". In conclusione la dottoressa Alberti ha illustrato la nuova PAC e i bandi 2023.

A entrare nel dettaglio tecnico del progetto sono stati il Presidente della ditta "Ing. Ferretti", **Sandro Bettini**, illustrando l'idea del brevetto e le prospettive di impiego, al quale ha fatto seguito **Massimiliano Leonori**, HW Manager "Imaginalis" Partner "Ing. Ferretti" anche nella brevettazione della macchina, il quale ha raccontato le varie fasi dello sviluppo progettuale.

In modo semplicistico, ma non assolutamente banale, la tecnologia si basa sulla valutazione della "differenza di densità" andando a "stratificare" la forma in ben 720 "lastre" che andranno a comporre l'immagine tridimensionale.

Le immagini che usciranno saranno anche interpretabili in automatico.

Un altro **plus valore** della attrezzatura sta nella rapidità, impiegando solo 4 secondi per la scansione 2D e 1,28 minuti per quella in 3D.

Le conclusioni sono state lasciate al Presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, **Nicola Bertinelli**, che ha inteso rimarcare come questa attrezzatura non sia alternativa agli "espertizzatori" del consorzio ma andrà a integrarsi e a qualificare la loro formazione, analogamente "ai simulatori della Dallara" che allenano alla miglior performance.

La figura dei **battitori** del formaggio, quegli uomini in camice bianco con il martelletto, che insieme alla immagine della marchiatura a fuoco, sono il più forte ricordo che i consumatori hanno impresso nella mente quando pensano al Parmigiano Reggiano, conclude il presidente consortile.

Alla fine, la Dirigente Scolastica del Polo agroindustriale Galilei-Bocchialini **Anna Rita Sicuri** e responsabile di **Food Farm 4.0** che ha ospitato il convegno, ha invitato i presenti a una visita guidata degli impianti prima del rinfresco organizzato dagli stessi allievi di Food Farm 4,0, un esempio nazionale di perfetta collaborazione tra imprese e formazione del territorio.



#economia #Vinality

Colli di Parma DOC: la quintessenza del sapore di Parma conquista la piazza di Vinality

Come annunciato il Consorzio Tutela Vini DOP Colli di Parma ha portato in scena tutto il sapore di Parma in questa edizione 2023 di Vinality e lo spettacolo è stato decisamente memorabile.

I vini, espressione autentica del territorio di Parma, hanno raccontato la tradizione e la cultura enogastronomica della Food Valley per eccellenza, in abbinamento ai grandi prodotti food riconosciuti in tutto il mondo.

Grandi sinergie e collaborazioni hanno siglato il successo di questa partecipazione che per la prima volta ha visto il coinvolgimento di ben nove aziende associate che hanno proposto, ciascuna, un pezzo di storia dal sapore inconfondibile di Parma.

La professionalità indiscussa degli chef di Parma Quality Restaurant, presenti in stand, ha accompagnato il Consorzio per tutti i quattro giorni di manifestazione, promuovendo il connubio tra qualità e promozione del territorio.

Con "The Emilian Way", il format di degustazione che il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha proposto per valorizzare le produzioni emiliane, i vini di Parma, sapientemente presentati dai Sommelier di AIS Parma, hanno incontrato ben tre stagionature di Parmigiano Reggiano, esaltando il perfetto equilibrio tra prodotti food&wine del territorio.

Tra gli appuntamenti più significativi, la Masterclass promossa dal Gal del Ducato, dedicata a "Il Mito della Malvasia", che ha riscosso un grande successo tra il pubblico di operatori, certificando l'importanza di attivare collaborazioni con le associazioni e le istituzioni che promuovono le produzioni enogastronomiche dei territori di Parma e Piacenza.

Il Consorzio ha inoltre partecipato alla tavola rotonda organizzata da Confagricoltura sul futuro del Consorzio in termini di progettualità in programma, sottolineando il peso decisivo della promozione per valorizzare le produzioni.



"I nostri vini si sono fatti portavoce di una antica storia di qualità e passione che si riconferma ogni giorno" ha dichiarato il Presidente del Consorzio, Tommaso Moroni Zucchi "è stato un onore far incontrare i nostri vini con le grandi eccellenze food del territorio, di cui condividiamo origine e indiscussa qualità".

Il Consorzio Tutela Vini DOP Colli di Parma, confermando la sua volontà di continuare ad investire nella promozione e valorizzazione del territorio, ha rappresentato un punto di riferimento per i professionisti del settore, per gli appassionati di enogastronomia e per tutti coloro che hanno voluto scoprire il sapore autentico di Parma attraverso i suoi vini.

#pasqua

Buona Pasqua 2023



"Non c'è dubbio che ci vuole un gruppo di persone per fare la differenza e vedere risultati di grande impatto. Ma sintonizzare i membri del team sulla stessa lunghezza d'onda non è sempre un compito facile, specialmente se lavorano in luoghi diversi. Non esistono due team perfettamente uguali, quindi potrebbe essere necessario apprendere dall'esperienza, fortificarsi dalle diversità di ciascuno. Saper fare squadra insegna quindi tante cose, ad essere responsabili e coscienti delle proprie scelte, a sostenere le proprie tesi e ad accettare senza conflitti anche le critiche. Soprattutto si impara a condividere con gli altri il successo e a non prendersene tutto il merito.

Un gruppo eterogeneo di professionisti trovatisi per caso in redazione, l'editore, il commercialista,

l'avvocato, il manager ed il controller per condividere le proprie esperienze e metterle a disposizione di chi ne ha bisogno."

A tutti auguri di Buone Feste

Mario Vacca

Con Mario estendiamo gli Auguri di una **Serena Pasqua** anche al team di www.quotidianoweb.it col quale da un anno condividiamo le esperienze e ovviamente a tutti gli amici che con noi hanno condiviso il piacere di collaborare.

Per qualche giorno ci ritireremo in Famiglia per rigenerarci.

E infine un grazie sincero ai tanti lettori e partner che ci seguono da 10 anni www.gazzettadellemilie.it.

Lamberto Colla, Carmelo Militano, Emilio Graziuso, Mario Vacca, Rosanna Buonocore, Francesca Bocchia, Francesco Graziuso, Matteo Impagnatiello, Manuela Fiorini, Daniele Trabucco, Andrea Caldart, Giulia Bertotto, Flavia De Michetti, Mita Valerio, Enrico Zermani, Francesca Caggiati, Ferdinando Vighi, Mario Minoja, Mario Boggini.



#vinality #masterclass #Malvasia

V

inality 2023 – Masterclass dedicata al “Mito della Malvasia” – (Video)

Video <https://youtu.be/aXP7W5k8NTU>

Redazione Parma, 7 aprile 2023 - Per il secondo anno consecutivo, a Vinality si è svolta la Masterclass realizzata nell'ambito del progetto “Il Mito della Malvasia” a cura del GAL del Ducato in collaborazione con i Consorzi dei Vini di Parma e Piacenza e le Strade dei Vini e dei Sapori di Emilia.

Una esperienza sensoriale alla scoperta dell'aromaticità inconfondibile della nostra Malvasia abbinata ai grandi prodotti dei territori di Parma e Piacenza selezionati con cura dalla Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma, dal Consorzio Salumi Piacentini, dalla Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina e dalla Strada Del Fungo Porcino.

Gli accoppiamenti di questo secondo anno del Masterclass hanno visto confrontarsi la Malvasia frizzante o spumante o secca o il passito di Malvasia con alcuni dei più rinomati prodotti di Parma e Piacenza.

Il primo test ha visto la Pancetta piacentina DOP, forse il salume più dolce e profumato con una stagionatura superiore ai 4 mesi, al quale ha fatto seguito il più noto e nobile salume di Piacenza, una dolce Coppa di almeno 6 mesi di stagionatura entrambi consumati con diverse Malvasie frizzanti, così come pure il Cacio del Po di Monticelli d'Ongina stagionato sino a 180 giorni. Particolarmente apprezzata la Malvasia affinata in anfora.

Il Prosciutto crudo DOP di Parma, 28 mesi di stagionatura, è stato affiancato a una malvasia metodo Charmat.

I Funghi di Borgotaro IGP sono stati testati con Malvasia frizzante metodo Martinotti.



Per concludere il Parmigiano Reggiano DOP di montagna, stagionatura oltre 30 mesi, è stato apprezzato con due tipologie di passiti.

Nell'occasione, si è svolto anche l'incontro con la Presidente della Federazione Internazionale Itervitis (Itinerario culturale del Consiglio d'Europa), Emanuela Panke, e Calogero Impastato Presidente di Itervitis Italia, per parlare delle prossime attività del network internazionale e della collaborazione con i partner del progetto di cooperazione internazionale “Malvasia Myth” che stiamo attuando con il Gal Paronias (Grecia) e Gal Istria (Croazia).

MASTER CLASS Il Mito della malvasia Il programma di Lunedì 3 aprile 2023 Ore 14:00 presso Vinality

Introduzione e saluti:
Gino Losi, Presidente Gal del Ducato

Guida la Master Class: Giovanni Derba, Sommelier.

Interventi:
- Marco profumo, Presidente Consorzio Vini D.O.C. Colli Piacentini
- Tommaso Zucchi Moroni, Presidente Consorzio Volontario Tutela Dei Vini Dei Colli Di Parma
- Prof. Roberto Belli, Direttore Consorzio Salumi Dop Piacentini
- Mauro Lamoretti, Presidente Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma (Prosciutto di Parma DOP di Tamara Giancarlo)
- Alessandro Cardinali Presidente Strada del Fungo
- Andrea Burgazzi, Strada del Po e dei sapori della Bassa Piacentina
- Produttore Parmigiano reggiano

1: Colli Piacentini Malvasia

Frizzante 'DANTE 45' 2022 - Cantine Campana
In abbinamento con Pancetta Piacentina DOP e Cacio del Po

2: Colli Piacentini Malvasia Ferma 'BACIAMANO' 2021 - Cantine Mossi
In abbinamento con Coppa Piacentina DOP e Cacio del Po

3: Cantina Lamoretti: Colli Di Parma Malvasia Spumante Brut
In abbinamento con: Crudo di Parma

4: Amadei: Malvasia Spumante Doc
In abbinamento con: Carpaccio di Funghi

5: Colli Piacentini Malvasia Passito 'IL PASSITO' 2019 - Az. Agr. Il Casello
In abbinamento con: Parmigiano reggiano

6: Cantina Aldini: MALVASIA Emilia IGP passito bio, Antonio Aldini
In abbinamento con: Parmigiano Reggiano

Composizione dei piatti:
1: Pancetta Piacentina DOP Coppa Piacentina DOP e Cacio del Po
2: Crudo di Parma e Carpaccio di Funghi
3: Parmigiano Reggiano

Per informazioni: animazione@galdelducato.it

<https://galdelducato.it/vinality-2023-masterclass-dedicata-al-mito-della-malvasia/>





[Pasta Andalini](#)



Mulino
ALIMENTARE
ORIGINAL ITALIAN CHEESE

[Mulino Formaggi srl](#)



**Officina
Commerciale
Commodities Srl**



CONFCOOPERATIVE
PARMA

[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)