



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

SOMMARIO

Anno 17 - n° 14 8 aprile 2018

1.1 EDITORIALE

Chiuso per lutto

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. L'andamento del primo trimestre 2018.

3.1 BONIFICA ELEZIONI

Convocazione Elezioni Consortili Consorzio di Bonifica Emilia Centrale

3.2 BRACCONAGGIO ITTICO

Stop al bracconaggio ittico nel bacino del Po

4.1 ACQUA IRRIGAZIONE

Buona la qualità delle acque per l'agricoltura parmense

5.1 FORMAZIONE E LAVORO GREEN

Green jobs: boom di richieste

5.2 SICUREZZA ALIMENTARE

Migros richiama gli spaghetti di semola integrale bio

6.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Confusione sui mercati.

7.1 ECOSOSTENIBILITÀ

Ecosostenibilità - un imperativo adatto non solo per l'agricoltura.

7.2 SCOPERTE

Il potere curativo nascosto dello zucchero.

8.1 BIODIVERSITÀ EDUCAZIONE

Nuovi appuntamenti con la biodiversità

9.1 FINANZIAMENTI GIOVANI

Vola la domanda giapponese di Italian food & Wine

11.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

12.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Chiuso per lutto

Una tragedia senza fine. Il 2018 è iniziato male e sta proseguendo peggio. Le morti sul lavoro crescono e questi ultimi sono stati segnati, indistintamente da nord a sud, da troppi decessi sul lavoro.

di **Lamberto Colla** Parma 8 aprile 2018 -

La statistica sottolinea che sono 1,67 i decessi registrati quotidianamente da inizio d'anno, con un +11% rispetto lo scorso anno.

Ma dietro a questi sterili numeri ci sono le tragedie familiari dei cari che hanno perduto il loro babbo, fratello o sorella o addirittura due congiunti, come nel caso dei due fratelli deceduti, insieme a altri due operai, mentre facevano manutenzione in una azienda lombarda, la [Lamina](#), peraltro ben nota per l'elevata attenzione alla sicurezza.

Con l'ultimo incidete mortale plurimo, due uomini "deceduti sul campo" (un terzo è in gravissime condizioni) a Crotone, travolti da un muro di cemento armato, al quale si aggiunge la morte del Vigile del Fuoco lombardo delle scorse ore, i primi 90 giorni del 2018 hanno già raccontato di oltre 150 morti bianche.

Un trend in crescita proporzionalmente con l'aumento del lavoro che rimane comunque inaccettabile e vuol significare che qualcosa è venuto a mancare, nelle normative, nelle conoscenze sui rischi da infortuni sul lavoro.

Nel terzo millennio non si può essere ancora testimoni di una simil mattanza.

Tre morti in **Toscana**, due a Livorno e uno ad Arezzo, uno in **Emilia**, poi ancora due a **Catania** e due nel giorno di Pasqua in **Lombardia** ai quali si è aggiunto il Vigile del Fuoco deceduto venerdì scorso (ben 20 da inizio d'anno) e infine i due di **Crotone**. Questa la macabra geografia degli ultimi 15 giorni.

Eppure nel nostro paese, stando al parere degli esperti, esiste una legge l'81/2008 "Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro" sarebbe una "buona legge". Ma, perché un "ma" esiste sempre, alla fine c'è la **crisi** che spinge gli ultrasessantenni a fare ancora lavori per i quali non sarebbero più idonei, o la sempre più spinta **precarizzazione** del lavoro che costringe sempre più lavoratori a "accettare" lavori con più alto tasso di rischio.

Infine, ma non da ultimo, la **riduzione dei controlli**, spesso determinati dalla necessità di **contenere i costi**



della pubblica amministrazione.

Nonostante la "buona legge", "[Vita.it](#)" richiama le "responsabilità" governative segnalando che, a dieci anni dalla introduzione del testo Unico, sono ancora una **ventina** i provvedimenti da attuare e alcuni riguardano materie anche di grande

rilievo. E nemmeno l'introduzione

del **Jobs Act**, che con i suoi decreti attuativi ha modificato direttamente e indirettamente la normativa sulla sicurezza sul lavoro, non è riuscito ad affiancare obiettivi di semplificazione e razionalizzazione a quello di completamento del relativo quadro normativo.

Insomma, in Italia o si muore per mancanza di lavoro e qui si dovrebbe aprire il capitolo dei suicidi. o per eccesso di lavoro.

E... se si ha la fortuna di non perire spesso si è nelle condizioni di soffrire per la precarizzazione e l'inadeguatezza dei salari al costo della vita.



I dati sugli infortuni

Secondo gli ultimi dati disponibili rilevati dall'[Open Data INAIL](#), in Italia nel 2017 le denunce d'infortunio sul lavoro sono state 635.433 (a fronte delle 636.812 del 2016 con variazione rispetto al 2017 del -0,21%), ben 1.029 quelle relative ai casi con esito mortale (a fronte delle 1.018 del 2016 con una variazione rispetto al 2017 dell'1%) e 58.129 quelle riguardanti le malattie professionali (a fronte delle 60.347 del 2016 con una variazione rispetto al 2017 del -3,6%).

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. L'andamento del primo trimestre 2018.

Cessione del latte spot e rivalutazione del burro. Il Grana Padano in lieve flessione da oltre un anno mentre il prezzo del "Parmigiano" è rimasto sostanzialmente stabile.

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

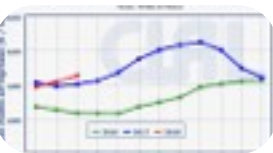
Lattiero caseari. L'andamento del primo trimestre 2018.

Cessione del latte spot e rivalutazione del burro. Il Grana Padano in lieve flessione da oltre un anno mentre il prezzo del "Parmigiano" è rimasto sostanzialmente stabile.

di Virgilio Parma 3 aprile 2018 -



LATTE SPOT Era lo scorso agosto quando il prezzo del latte spot ha avviato un percorso di ridimensionamento che è proseguito sino a fine 2017. Il primo trimestre 2018 non ha mostrato grandi variazioni di tendenza. Salvo le tre settimane centrali di marzo, per tutto il primo trimestre il Latte spot ha registrato una costante riduzione di valore. Il latte crudo spot nazionale è attualmente a 30,41 - 31,45€/100 litri latte. Il latte intero pastorizzato spot estero si è adagiato tra 28,87 e 29,90€/100 litri di latte. Tra 8,28-9,32€/100 litri invece è l'ultimo prezzo registrato del latte scremato pastorizzato estero.



BURRO E PANNA Nonostante nelle ultime 5 settimane il prezzo del burro non abbia subito variazioni, il burro ha mostrato un andamento opposto rispetto al latte spot nel primo trimestre 2018. Precipitato da 6,45€/Kg. di settembre 2017 sino a 3,83€/kg di gennaio 2018, si è improvvisamente invertita la tendenza da capodanno giungendo a quotare 4,50€/Kg (burro CEE).

Borsa di Milano 26 marzo 2018:

BURRO CEE: 4,50 €/Kg (=)

BURRO CENTRIFUGA: 4,75 €/Kg. (=)

BURRO PASTORIZZATO: 3,03 €/Kg. (=)

BURRO ZANGOLATO: 2,83 €/Kg. (=)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%/mg): 2,34 €/Kg. (-)

MARGARINA Febbraio 2018: 0,97 -1,03€/kg (-)

Borsa Verona 26 marzo 2018: (-)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,15 -2,25€/Kg. (-)

Borsa di Parma 30 marzo 2018 (=)

BURRO ZANGOLATO: 2,43 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 3 aprile 2017 (=)

BURRO ZANGOLATO: 2,43 - 2,43 €/kg.

GRANA PADANO 26/03/2018 -

Flessione quasi costante per il Grana Padano DOP il cui prezzo medio cede dal 11 al 14% rispetto al medesimo trimestre dell'anno precedente. Il 15 mesi di stagionatura, ad esempio, da 8,15€/kg (media mese) di gennaio 2017 ha raggiunto il valore medio di 7,08 registrato a marzo scorso.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,05 - 6,15 €/Kg. (=)

- Grana Padano 15 mesi di stagionatura e oltre: 6,80 - 7,35 €/Kg. (=)

- Fuori sale 60-90 gg: 4,85-5,15€/Kg. (=)

P A R M I G I A N O REGGIANO 30/03/2018

Nel segno della stabilità per il Parmigiano Reggiano. La media mensile di gennaio 2017 del 24 mesi (11,11€/kg) si è aggiornata a 11,30 €/kg. nello scorso mese di marzo, registrando un 1,30% sull'anno precedente.

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 9,80-10,10 €/Kg. (=)

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura 10,40 - 10,85 €/Kg. (=)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,05 - 11,55 €/Kg. (=)



Convocazione Elezioni Consortili Consorzio di Bonifica Emilia Centrale



Reggio Emilia – 6 Aprile 2018 - Con delibera del 4 aprile scorso il Commissario Straordinario del Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale Franco Zambelli,

preso atto del parere favorevole della Consulta in rappresentanza dei consorziati, ha indetto le elezioni consortili per il periodo da lunedì 24 a domenica 30 settembre 2018.

(Delibera n°167/2018 consultabile dal sito istituzionale del Consorzio: www.emiliacentrale.it/le-delibere/)

Il provvedimento recepisce le indicazioni che il TAR per l'Emilia-Romagna (Sezione di Parma) ha fornito con una recente Ordinanza nella quale i Giudici Amministrativi, rilevando una situazione di

incertezza di durata indeterminata, hanno ravvisato la necessità di una sollecita fissazione della data delle nuove elezioni.

La data delle elezioni (come per altro già specificato negli avvisi di pagamento con indicazione del periodo autunnale) è stata determinata nel rispetto dei termini dei vari adempimenti previsti nel procedimento elettorale, che prevede, tra le altre cose, l'aggiornamento dell'elenco dei votanti mediante procedura di pubblicazione.

Nelle prossime settimane il Commissario straordinario regionale al Consorzio di Bonifica Emilia Centrale Franco Zambelli convocherà le associazioni rappresentative di tutte le categorie di consorziati per illustrare le varie tappe del percorso di avvicinamento alle elezioni.

Per ogni informazione gli interessati potranno consultare il sito del Consorzio www.emiliacentrale.it/elezioni-2018/ .

Stop al bracconaggio ittico nel bacino del Po

Stop al bracconaggio ittico nel bacino del Po: al via l'accordo per la lotta alla pratica illegale e dannosa per l'intero ecosistema

A Parma incontro dell'Autorità di Bacino Distrettuale del Fiume Po con i rappresentanti delle Regioni Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte e Veneto per garantire soluzioni comuni e praticabili che fermino il fenomeno



Parma – La pratica illegale e immorale del bracconaggio ittico sta progressivamente depauperando le acque di moltissimi fiumi e canali in tutta la pianura padana mettendo a repentaglio la vita acquatica dell'intera area di bacino del fiume Po.

Dai resoconti puntuali degli uffici di Polizia Idraulica risulta che questo tipo di attività illecite siano programmate e pianificate attraverso una vera e propria organizzazione delinquenziale che fa leva su gruppi coordinati tra loro in aree di azione determinate. Queste bande prelevano periodicamente dai corsi d'acqua quantitativi ingenti di pescato – che possono variare da alcuni quintali fino ad alcune tonnellate – utilizzando metodologie vietate, dannosi per l'intero ecosistema, talvolta inquinanti e distruttive per l'intera fauna ittica dei bacini presi di mira.

E' per queste ragioni che con massima urgenza, presso la sede dell'Autorità di Bacino Distrettuale del Fiume Po a Parma, si è tenuto un incontro operativo della Consulta Interregionale per la gestione sostenibile e unitaria della pesca e della tutela del patrimonio ittico del fiume Po. Occorre infatti individuare rapidamente un percorso condiviso e soprattutto concreto nella fase di attuazione che porti al più presto alla redazione di un Piano Antibracconaggio su tutto il Grande Fiume e i suoi affluenti di bacino.

Massima sinergia dunque tra gli attori dell'incontro che si sono stretti attorno alla necessità impellente di creare strumenti adeguati alla dimensione della criticità per fornire soluzioni comuni e praticabili alle diverse realtà territoriali coinvolte. Seguendo ed ampliando il modello virtuoso attuato a Mantova negli ultimi due anni, in cui le istituzioni hanno sperimentato un percorso comune di lotta al bracconaggio ittico sotto il coordinamento delle Prefetture, da oggi anche in tutto il bacino del Po saranno coinvolte per il raggiungimento dello stesso obiettivo le

Regioni, le Province, le Forze di Polizia e le Associazioni di pescatori sentinelle del reticolo sul territorio.

«É fondamentale che tutte le Regioni del bacino del Po collaborino insieme attivamente – ha rimarcato Simona Caselli, Presidente in carica della Consulta e Assessore all'Agricoltura della Regione Emilia Romagna – per dare finalmente una risposta adeguata al problema del bracconaggio che sta

mettendo a rischio il patrimonio ittico del Po e sta compromettendo le prospettive di sviluppo turistico e di fruizione diffusa dell'intero fiume». Il pensiero del Presidente Caselli è stato ampiamente condiviso dai rappresentanti delle Regioni Lombardia, Veneto e Piemonte.

«Più che un tema da affrontare quello del bracconaggio sta diventando una vera e propria calamità da arginare con mezzi adeguati e l'Autorità di Bacino metterà a disposizione tutte le proprie competenze e la propria esperienza di coordinamento delle attività interregionali legate al fiume Po», ha dichiarato il Segretario Generale dell'Autorità di Bacino Meuccio Berselli.

All'incontro parmigiano hanno presenziato, oltre al padrone di casa Berselli, i rappresentanti della Regione Emilia Romagna (Simona Caselli, Assessore Agricoltura, Caccia, Pesca), della Regione Lombardia, della Regione Piemonte e della Regione Veneto.

COSA È LA CONSULTA PESCA PO

La Consulta Pesca Po, che si è costituita con Protocollo d'intesa sottoscritto nel giugno 2017 dall'Autorità di Bacino e dalle 4 Regioni del Po, ha preso avvio dalle attività condotte dal Tavolo Tecnico sulla pesca sostenibile realizzato all'interno del progetto LIFE CONFLUPO, che ha permesso la realizzazione del passaggio per pesci ad Isola Serafini.

La Consulta è un tavolo permanente interregionale che ha lo scopo di affrontare in modo unitario e coordinato la gestione della pesca, attraverso l'armonizzazione della normativa in materia, la messa a sistema delle forze di polizia per contrastare il bracconaggio, le politiche di miglioramento delle specie ittiche e di contenimento delle specie alloctone invasive e la tutela dell'ittiofauna autoctona.

Buona la qualità delle acque per l'agricoltura parmense



REPORT QUALITÀ DELLE ACQUE BONIFICA LAB: BUONA LA QUALITÀ DELL'ACQUA PER L'AGRICOLTURA DEL PARMENSE

Parametri rispettati e indagini approfondite su 70 campionamenti consegnano un quadro positivo della risorsa idrica nel comprensorio consortile. Alcune criticità (sempre nei parametri di legge) riscontrate nei canali Galasso e Naviglio Navigabile

Parma 6 aprile 2018 – Le acque irrigue del Parmense che scorrono all'interno della rete artificiale dei canali di bonifica e che rappresentano una delle componenti indispensabili per la produzione della gran parte delle tipicità agroalimentari del nostro comprensorio superano l'esame qualità, dimostrandosi idonee a questo tipo di utilizzo: a comunicarlo è il Report annuale redatto dai ricercatori tecnico-scientifici del Consorzio di Bonifica Parmense ente che nella sostanza si preoccupa, per competenza specifica, del trasporto della risorsa idrica e non strettamente della sua qualità, ma che dal 2016 ha creato Bonifica Lab una struttura itinerante che monitora periodicamente lo stato dei flussi.

Dalla sua nascita ad oggi il laboratorio ha notevolmente implementato la sua attività quotidiana ed il numero dei prelievi di campionamento, unitamente all'ampliamento del numero e della tipologia dei parametri verificati, consentono ora di avere un quadro affidabile e complessivo di quanto esaminato. Il dato più rilevante che emerge dalle relazioni conclusive – redatte dall'ingegnere ambientale consortile Elisa Trombi e dall'esperto consulente in materie ambientali Riccardo Franchini – è quello che promuove la qualità irrigua della risorsa esaminata.

Le sostanze prioritarie fosfati e fitofarmaci e la sommatoria complessiva delle sostanze rilevate si mantengono inferiori ai valori limite della cosiddetta classe 1, utile per l'impiego irriguo, ovvero la migliore delle classi della tabella A Giardini, universalmente riconosciuta come modello di riferimento per l'intero settore. Il dato rappresenta l'ultimo anello di una catena di risultati di idoneità confermata già negli ultimi anni in cui l'uso irriguo dell'acqua nel comprensorio è sempre stato ben al di sotto della soglia standard considerata.

Passando invece alle aree che presentano alcune criticità il Report di Bonifica Lab pone l'attenzione su alcuni canali che attraversano la zona urbana di Parma in particolare quelle provenienti dal Naviglio Navigabile e dal Canale Galasso: in questi due casi all'azoto e al fosforo si sommano cloruri e salinità elevata, ma pur sempre rientrando nei limiti di utilizzo. Nell'anno appena trascorso si è dimostrata di particolare interesse anche la campagna di rilevazione effettuata con il mezzo mobile di Bonifica Lab volta a monitorare l'attività in uscita dei depuratori pubblici.

Da evidenziare anche l'assenza di sostanze tossiche, compresi pesticidi e fitofarmaci, in concentrazioni significative e per questo motivo le acque dei canali possono essere utilizzate senza particolari problemi perché non sussiste particolare rischio igienico-sanitario che possa incidere sulla salubrità delle numerose produzioni.

La struttura di Bonifica Lab è andata via via perfezionandosi e nel 2017 le azioni monitoraggio della risorsa idrica sono state anche precedute da molteplici incontri con i tecnici delle diverse aree idrografiche per determinare la comune individuazione dei punti di maggior interesse ambientale. "Proprio questi team work operativi con tutti i soggetti che partecipano alla gestione delle acque rappresentano un momento di reale e utile confronto sulle possibili criticità che si possono riscontrare in fase di analisi – commentano Franchini e Trombi – . Così lo scambio vicendevole di statistiche aggiornate consente di acquisire una capacità consolidata di esame che va naturalmente a beneficio degli utenti e dei consorziati".

Inoltre questo tipo di monitoraggio ha permesso di verificare i flussi anche in prossimità di aree industriali a potenziale rischio e con prelievi (che ora possono avere anche una durata di 24 ore in modo continuativo) si proietta una stima estremamente affidabile della verifica realizzata.

Si sottolinea inoltre che l'attività tecnico scientifica di monitoraggio di buon livello svolta nel 2017 da Bonifica Lab ha intensificato i rapporti con alcune importanti realtà industriali del nostro territorio e in sinergia con l'Università di Parma si è giunti ad approfondite ricerche finalizzate al miglioramento progressivo degli impatti degli scarichi sulla risorsa idrica disponibile.

"Siamo particolarmente soddisfatti della capacità operativa palesata da Bonifica Lab – così il presidente del Consorzio della Bonifica Parmense Luigi Spinazzi – il Consorzio è un vettore della risorsa irrigua, ma la sua qualità ci sta molto a cuore perché destinata

alle imprese agricole del nostro territorio e quindi essenziale per l'economia del Parmense. Incrementare l'azione dei campionamenti fa rivestire un ruolo di sentinella al Laboratorio consortile che in prima battuta - grazie alla presenza capillare di tecnici ed operatori in tutti i bacini irrigui - può contribuire ad anticipare i possibili danni da eventuali inquinanti segnalando subito dopo e in tempo utile quanto appurato alle autorità competenti".

UFFICIO TECNICO BONIFICA PARMENSE LAB

UFFICIO COMUNICAZIONE CONSORZIO DELLA BONIFICA PARMENSE

STAZIONI DI RILEVAMENTO BONIFICA LAB REPORT ACQUE 2017

Stazione Cantonale di Zibello

Stazione S.Secondo Canale S.Carlo

Stazione Coltaro Canale monte sbarramento

Stazione "Canale Ottomulini" (Monte impianto Borgonuovo)

Stazione "Canaletta Vescovado" (Attraversamento Torrile-Trecasali)

Stazione "Canale Galasso" (Monte Mulino Ferrari)

Stazione "Canale Galasso" (Monte sbarramento Vela)

Stazione "Canale Naviglio Navigabile" (sbarramento Travacone)

Stazione "Canale Naviglio Navigabile" (Monte Molino di Rossa)

Stazione Coltaro Canale valle sbarramento

Stazione Naviglio Via Naviglio Alto

Stazione Parmetta Mezzani inferiore

Stazione Torrile Limido



CARTOGRAFIA DEL MONITORAGGIO

Il Monitoraggio è diviso per bacini irrigui:

Bacino 1 tra il fiume Enza e il torrente Parma

Bacino 2 tra il torrente Parma e il fiume Taro

Bacino 3 diviso in 2 sottobacini: 3.1 e 3.2 dal fiume Taro e il torrente Ongina

CAMPAGNA DI MISURE IN CAMPO CON MEZZO MOBILE

Nello stesso bacino irriguo con il laboratorio mobile BPLab del Consorzio che riportano tutte le attività di campionamento (70 campioni nel 2017, compresi controlli specifici su scarichi di depuratori comunali industriali e le emergenze).

Green jobs: boom di richieste

Nuove opportunità dal comparto agricoltura. L'Istituto Aniense, accreditato per la Formazione e l'Orientamento, lancia due corsi professionali per Imprenditore agricolo e Manutentore del verde



Roma, 03/04/2018 – Cresce il settore green, incremento record del 3,7% delle ore lavorate rispetto all'ultimo anno, ed è un autentico boom delle attività avviate dai giovani nel settore: l'Italia con 53.475 imprese agricole condotte da under 35 è al vertice in Europa secondo gli ultimi dati Coldiretti.

C'è il territorio di Roma, con i suoi 51.729 ettari di superficie agricola su un totale di 128.530 che lo rendono il più grande comune agricolo d'Europa, tra le località dove arrivano le opportunità maggiori.

È così che l'Istituto Aniense, ente accreditato presso la Regione Lazio per la Formazione e l'Orientamento, sulla scia di una richiesta sempre maggiore di specializzazione nel comparto agricolo lancia due nuovi corsi di formazione professionale: Imprenditore agricolo e Manutentore del verde.

Il primo percorso è pensato per quei soggetti che intendano conseguire le competenze professionali per operare in uno scenario in costante evoluzione e che richiede sempre nuove abilità. L'Imprenditore Agricolo Professionale è infatti colui il quale, in possesso di adeguate conoscenze e competenze professionali (stabilite dall'art. 5 del regolamento CE n.

1257/1999 del Consiglio, del 7 maggio 1999) dedichi alle attività agricole (così come definite dall'articolo 2135 del Codice Civile), direttamente o in qualità di socio di società, almeno il cinquanta per cento del proprio tempo di lavoro complessivo e che ricavi dalle attività medesime almeno il cinquanta per cento del proprio reddito globale da lavoro

Il secondo corso - in qualità di Manutentore del verde - è rivolto a quanti vogliono lavorare come addetti all'allestimento, alla sistemazione e alla cura di aree verdi, aiuole, parchi, alberature e giardini pubblici e privati. È la figura che cura la predisposizione del terreno ospitante, la messa a dimora delle piante sino alla realizzazione dell'impianto, in base a un progetto dato; gestisce le manutenzioni ordinarie e straordinarie, la potatura delle principali specie ornamentali, la difesa fitosanitaria dei vegetali.

A coloro che supereranno l'esame finale alla fine di ciascuno dei due corsi sarà rilasciato apposito attestato e qualifica per l'esercizio della professione.

Per tutte le informazioni su requisiti di accesso e i relativi programmi didattici è possibile consultare il portale www.anieneformazione.it

Migros richiama gli spaghetti di semola integrale bio

Migros richiama gli spaghetti di semola integrale bio: gravi rischi per allergici e intolleranti perché non contengono l'avvertenza riguardante l'ingrediente "uovo intero"

Salute sempre più a rischio fra gli scaffali dei supermercati. Continuano le allerte alimentari per prodotti potenzialmente pericolosi. L'ultima è quella della Migros che ha appena richiamato la confezione degli spaghetti integrali bio che contiene un prodotto errato, ovvero gli spaghetti bio (all'uovo). Sulla confezione è assente l'avvertenza riguardante l'ingrediente «uovo intero», fondamentale per i soggetti allergici. Il consumo di questi spaghetti comporta un rischio per la salute nei soggetti allergici all'uovo di gallina.

Tutte le altre persone possono consumare il prodotto senza alcun timore. Nella confezione degli spaghetti integrali bio con M-Data «da consumare preferibilmente entro il 1. 2020» è stato erroneamente consegnato il prodotto «Spaghetti bio» (all'uovo). Sull'etichetta è quindi assente l'avvertenza riguardante l'ingrediente «uovo intero», fondamentale per i soggetti allergici. I prodotti in oggetto sono stati distribuiti per la vendita a partire dal 24 febbraio 2018. Si tratta del seguente prodotto: Spaghettoni di semola integrale bio, 500g, numero d'articolo 1041.325, prezzo di vendita 1.90, data minima di conservabilità 1. 2020.



Gli articoli possono essere restituiti in qualsiasi filiale Migros, ottenendo il rimborso del prezzo di acquisto.

La sensibilità a questi allergeni evidenzia Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", porta a sintomi abbastanza gravi come difficoltà respiratoria, fiato corto, asma, tosse. I sintomi che potrebbero essere scatenati in caso di allergia includono prurito e gonfiore a labbra, palato e gola, nausea o vomito, crampi e gonfiore addominali, diarrea, flatulenza, orticaria, difficoltà respiratorie e mal di testa. In caso di reazione allergica grave si può avere a che fare con uno shock anafilattico, situazione caratterizzata da seri problemi respiratori e brusche cadute di pressione che può portare anche alla perdita di coscienza. Nel caso in cui compaiano sintomi di questo tipo è importante cercare subito l'aiuto di un medico.

Da un punto di vista sanitario si tratta di una non conformità con un elevato indice di rischio per gli allergici o coloro i quali presentano un'intolleranza all'uovo. Non ci sono problemi per tutte le altre persone che possono utilizzare senza problemi il prodotto.

(5 aprile 2018)



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Confusione sui mercati

Il mercato in stato confusionale, fra dati USDA, aspettative meteo, danni e ritorsioni per i dazi. La dimostrazione sono i dati di sotto riportati a partire da mercoledì 28 marzo.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



internazionali

Cereali e dintorni. Confusione sui mercati.

Il mercato in stato confusionale, fra dati USDA, aspettative meteo, danni e ritorsioni per i dazi. La dimostrazione sono i dati di sotto riportati a partire da mercoledì 28 marzo.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 04 aprile 2018

Mercoledì 28 marzo 2018 e a seguire il 29/3 e il 3/4/2018

M e r c a t i

Il mais recupera qualche euro, tenuta per il grano, ricercatissimo l'orzo per il quale sono stati registrati valori oltre i 200 euro tonnellata. I cruscami sono ancora in rialzo seppure si inizi a vedere il fine corsa.

Per il settore delle **bioenergie** cresce la ricerca di alternative ai cruscami di grano e sottoprodotti dell'industria del riso, mentre è già partita la campagna acquisti / prenotazione degli areali a trinciato di mais.

Indicatori internazionali 4 aprile 2018

L'Indice dei **noli** è sceso sino a 1016 punti, il **petrolio** è attorno a 63,50\$/bar. e l'indice di **cambio €//\$** segna 1,22680.

	mag	lug	ago
SEMI	1018 (-1,4)	1026,6 (-1,4)	1030,4 (-2)
FARINA	371,2 (-1,5)	373,7 (-1,4)	370,5 (-1,7)
OLIO	31,62 (+0,04)	31,88 (+0,02)	32 (+0,02)
CORN	373,4 (-0,4)	382,2 (-0,2)	389 (0)
GRANO	445,4 (-3,6)	462,8 (-3,6)	478,4 (-3,6)
venerdì 29/04			
SEMI	1035,4 (-9,2)	1046,2 (-9,2)	1049 (0)
FARINA	377,3 (-6,7)	383,4 (-5,9)	378,5 (-4,7)
OLIO	32,04 (-0,17)	32,30 (-0,17)	32,43 (+0,17)
CORN	387,2 (-0,4)	395,8 (-0,4)	402,6 (-0,4)
GRANO	446,2 (-4,6)	463,4 (-0,5)	480,6 (-4,4)
il 30/03 era festivo martedì 03/04			
SEMI	1038 (+2,6)	1069,2 (+3)	1061,4 (-2,4)
FARINA	380 (+2,7)	380,3 (-2,3)	380,9 (-2,4)
OLIO	32,34 (+0,38)	32,62 (+0,32)	32,75 (+0,32)
CORN	388,4 (+1,2)	397,2 (+1,4)	404,2 (+1,4)
GRANO	457,4 (+11,2)	474 (+10,4)	490,8 (+10)

Indicatori del 4 aprile 2018		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1016	1,22680	63,50 \$/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.

Officina Commerciale Commodities srl - Milano

Nel complesso la tendenza non è ribassista, perché al momento i fuochi che alimentano il mercato sono molteplici: i danni del raccolto in **Argentina**, (Cordonnier: ultima stima un altro milione in meno, quindi 40 milioni di tonnellate), dall'altra i prevedibili danni al grano negli **Stati Uniti**, "il "buono/eccellente" è stato stimato al 32% contro il 51% della scorsa campagna. La Reuter riportava che per trovare un così cattivo inizio di stagione per il grano, bisogna tornare indietro di 16 anni", ed infine le **iniezioni** di denaro fresco che dalle borse valori confluiscono sulle commodities.

Comunque tutte le ipotesi e gli scenari sono ancora in divenire; tra dazi e contro dazi, la guerra commerciale è solo all'inizio.

Sul mercato interno nulla di diverso da segnalare. Prosegue la difficile posizione della farina di soya sui porti, dove la merce scarseggia, quindi una tensione da prodotto fisico che inevitabilmente si riflette sugli altri proteici.



Ecosostenibilità - un imperativo adatto non solo per l'agricoltura.

La moda usa e getta ha conquistato il secondo posto per consumo idrico. L'impatto sull'ambiente è diventata vera e propria emergenza.



di Virgilio Parma 3 aprile 2018 - **Non solo "Agricoltura"**. L'ecosistema sembrava compromesso quasi esclusivamente per effetto dei danni causati dall'agricoltura e in particolare dalla zootecnia.

Il grande utilizzo d'acqua è il punto debole sul quale si concentravano le accuse al settore primario e in seconda battuta l'inquinamento da chimica per le colture agricole e da emissioni in atmosfera degli allevamenti zootecnici.

Per molto tempo, almeno stando alle cronache giornalistiche, l'agricoltura è apparsa come il male per eccellenza dell'ambiente.

Invece, pian piano e ovviamente con le dovute cautele perchè i soggetti coinvolti sono economicamente potenti e danno, più o meno, "da mangiare e poco più" a milioni di persone, l'**industria tessile** si scopre essere una vera e propria catastrofe ambientale.

Sotto la lente d'ingrandimento in particolare è la "**fast Fashion**", la moda del basso costo e delle "**52 micro stagioni**" che negli ultimi 20 anni ha spinto a mutare radicalmente i comportamenti d'acquisto dei consumatori.

Secondo uno studio McKinsey - richiamato da [Valerio Gualerzi su Repubblica.it](http://www.repubblica.it) -, "*tra il 1995 e il 2014 il prezzo dei capi di abbigliamento è cresciuto molto più lentamente di quello di tutti gli altri beni di consumo, con un record nel Regno Unito dove, a fronte di un aumento del 49% del prezzo medio delle merci, quello del vestiario è diminuito invece del 53. Un crollo che ha conquistato folle di consumatori, innescando un meccanismo infernale*".

Un tempo eravamo abituati alle due stagioni della moda "Autunno-Inverno" e "Primavera-Estate", con l'avvento delle gradi catene come H&M e Zara per intenderci, **ogni settimana è una nuova stagione** di moda e il basso costo

dell'Outfit spinge al cambiamento e i capi, secondo uno studio delle **Nazioni Unite**, vengono indossati per la metà del tempo rispetto gli anni 2000, mentre circa il 40% non viene proprio mai indossato.

Secondo il medesimo studio, presentato il mese scorso a Ginevra, come riportato da [Wwd.com](http://www.wwd.com) richiamando le parole di Olga Algayerova, executive secretary della U.N. Economic Commission for Europe, questa industria, il cui valore globale si aggira sui 3mila miliardi di dollari, sia **la seconda al mondo** per consumo di acqua, produce il 20% del totale delle acque di scarico e il 10% delle emissioni globali.

A ciò si aggiunga il fatto che le **fabbriche di cotone** utilizzano un quarto di tutti gli insetticidi e l'11% per cento dei pesticidi usati a livello globale, a fronte di un misero 3% dell'investimento in superficie agricola totale. Un impatto, quello della produzione del cotone, ben visibile anche dal satellite, dove si rileva che il lago d'Aral si è ridotto al 10% rispetto agli anni '60 per effetto delle piantagioni di cotone Kazako.

E' evidente che si è di fronte a una vera e propria emergenza.

Dopo l'industria dell'estrazione dei minerali, la seconda per impatto ambientale è quella legata all'abbigliamento.

Per certi versi il mondo del "**Fast Fashion**" è molto prossimo al regno petrolifero. A partire dal 2007, infatti, il **poliestere** è diventato la fibra più diffusa per l'abbigliamento con ripercussioni drammatiche anche per l'inquinamento degli oceani dove la maggior parte degli scarti infine giunge.

In conclusione, se gli ambientalisti chiedono all'industria tessile pratiche industriali molto meno impattanti, è il cambiamento nel comportamento del consumatore che potrebbe fare la differenza riducendo drasticamente la domanda di moda "**usa e getta**".

Il potere curativo nascosto dello zucchero.

Il potere curativo nascosto dello zucchero. I medici stanno sperimentando un modo in cui lo zucchero può giovare alla salute: può aiutare a guarire le ferite resistenti agli antibiotici. Il trattamento con lo zucchero può funzionare su ferite che affliggono non solo le persone, ma gli animali domestici



Da bambino cresciuto in povertà negli altopiani orientali dello Zimbabwe, Moses Murandu quando cadeva e si tagliava era abituato ad avere il sale letteralmente massaggiato sulle sue ferite. Nei giorni fortunati, però, suo padre aveva abbastanza soldi per comprare qualcosa che faceva prurire il ragazzo molto meno del sale: lo zucchero. Murandu ha sempre notato che lo zucchero sembrava aiutare a guarire le ferite più rapidamente dell'altro trattamento. Così fu sorpreso quando, nel 1997 assunto come infermiere al National Health System (NHS), il sistema sanitario nazionale in vigore nel Regno Unito, scoprì che lo zucchero non veniva usato in alcuna veste ufficiale. Decise di provare a cambiarlo. Ora, l'idea di Murandu è finalmente presa sul serio. Docente senior in infermieristica per adulti presso

l'Università di Wolverhampton, Murandu ha completato un primo studio pilota incentrato sulle applicazioni dello zucchero nella guarigione delle ferite e ha vinto un premio dal Journal of Wound Care nel marzo 2018 per il suo lavoro. In alcune parti del mondo, questa procedura potrebbe essere fondamentale perché le persone non possono permettersi gli antibiotici. Ma c'è anche interesse nel Regno Unito, dal momento che una volta che una ferita è stata infettata, a volte non risponde agli antibiotici. Per curare una ferita con lo zucchero, tutto quello che fai, dice Murandu, è versare lo zucchero sulla ferita e applicare una benda sulla parte superiore. I granuli assorbono l'umidità che consente ai batteri di prosperare. Senza i batteri, la ferita guarisce più rapidamente. La conferma di questi benefici curativi sono stati trovati nei test di Murandu in laboratorio. E una crescente raccolta di risultati di studi da tutto il mondo ha supportato le scoperte di Murandu, inclusi esempi di trattamenti con lo zucchero efficaci su ferite resistenti agli antibiotici. Anche con queste conferme, però Murandu affronta una dura battaglia. Il finanziamento per ulteriori ricerche lo avrebbe aiutato a raggiungere il suo obiettivo finale: convincere il NHS a utilizzare lo zucchero come alternativa agli antibiotici. Ma la maggior parte della ricerca medica è finanziata dalle società farmaceutiche. E queste aziende, sottolinea, hanno poco da guadagnare dal pagare per la ricerca in

qualcosa che non possono brevettare. Lo zucchero che Murandu usa è il tipo semplice e granulato che potresti usare per addolcire il tuo tè. Nelle stesse prove in vitro, ha scoperto che non vi era alcuna differenza tra l'uso di zucchero di canna o di barbabietola. Il campione per il test, ha dimostrato che ceppi di batteri sono cresciuti a basse concentrazioni di zucchero ma sono stati completamente inibiti in concentrazioni più elevate. Murandu ha iniziato a registrare i risultati dello studio in Zimbabwe, Botswana e Lesotho (dove si è formato per la prima volta in infermieristica). Tra di loro è inserito lo studio su una donna che vive ad Harare. "Il piede della donna era stato misurato, pronto per essere amputato, quando mio nipote mi ha chiamato", dice Murandu. "Aveva avuto una ferita terribile per cinque anni e il medico voleva amputare. Le ho detto di lavare la ferita, applicare lo zucchero, lasciarlo e ripetere." "La donna ha ancora una gamba." Questo, dice, è un esempio del perché c'è così tanto interesse nei suoi metodi, in particolare da parti del mondo in cui le persone non possono permettersi antibiotici. In totale, Murandu ha effettuato studi clinici su 41 pazienti nel Regno Unito. Non ha ancora pubblicato i risultati del processo, ma li ha presentati a conferenze nazionali e internazionali. Una domanda a cui doveva rispondere durante la sua ricerca era se lo zucchero potesse essere usato su pazienti diabetici, che comunemente hanno ulcere alle gambe e ai piedi. I diabetici devono controllare il livello di glucosio nel loro sangue, quindi questo non è un metodo di guarigione evidente da usare su di loro. Ma ha scoperto che ha funzionato per i diabetici senza far salire i loro livelli di glucosio. "Lo zucchero è saccarosio: è necessario l'enzima sucralasi per convertirlo in glucosio", afferma. Come si trova sucralasi nel corpo, è solo quando lo zucchero viene assorbito che viene convertito. Applicarlo all'esterno della ferita non lo influenzerà allo stesso modo. Mentre Murandu continua la sua ricerca sui pazienti umani, il veterinario americano Maureen McMichael usa da anni questo metodo di guarigione sugli animali. McMichael, che lavora presso l'Università di Illinois Veterinary Teaching Hospital, ha iniziato a utilizzare lo zucchero e miele negli animali domestici nel 2002. Ha detto che era una combinazione della semplicità del metodo e del basso costo che l'attraeva, specialmente per i proprietari di animali domestici chi non poteva permettersi i soliti metodi di portare l'animale all'ospedale e usare la sedazione. McMichael dice che mantengono sia lo zucchero che il miele nella loro chirurgia e spesso lo usano su cani e gatti (e occasionalmente su animali da fattoria). Il miele ha proprietà curative simili allo zucchero (uno studio lo ha trovato ancora più efficace nell'inibire la crescita batterica), sebbene sia più costoso. Il trattamento con lo zucchero può funzionare su ferite che affliggono non solo le persone, ma gli animali domestici. "Abbiamo avuto alcuni grandi successi con questo", afferma McMichael. Ha dato un esempio di un cane randagio che era venuto

da loro dopo essere stato usato come "esca da pitbull", appeso a un'imbracatura e attaccato da pitbull addestrati per combattere. Il cane arrivò con 40 ferite da morso su ogni arto e fu guarito entro otto settimane.

"Era un randagio quindi non c'erano soldi per lei. L'abbiamo trattata sia con il miele che con lo zucchero e l'ha fatto favolosamente ", dice McMichael. "Ora è completamente guarito."

Oltre ad essere più economico, lo zucchero ha un altro vantaggio: man mano che vengono usati sempre più antibiotici, stiamo diventando resistenti a loro. Nel Regno Unito, la specialista in ingegneria dei tessuti Sheila MacNeil dell'Università di Sheffield ha studiato come gli zuccheri naturali possano essere utilizzati per stimolare la ricrescita dei vasi sanguigni. La sua ricerca derivava dal suo lavoro sui tumori, quando notò che un particolare piccolo zucchero derivato dalla scissione del DNA (2-desossi-D-ribosio) continuava a spuntare. La squadra di MacNeil ha sperimentato applicando questo zucchero alla membrana che circonda gli embrioni di pollo. Secondo MacNeil, lo zucchero stimolava il doppio del numero di vasi sanguigni di quanto sarebbe cresciuto senza di esso.

Ma naturalmente questi tipi di zuccheri presenti in natura presenti nel nostro corpo, evidenzia **Giovanni D'Agata** presidente dello "Sportello dei Diritti", sono molto lontani dal tipo di zucchero quotidiano usato da Murandu nei suoi esperimenti.

Il "biglietto dei sogni", dice MacNeil, sarebbe quello di trovare uno zucchero che potesse essere usato in entrambi i modi. Crede che questo sia il prossimo passo che la ricerca dovrebbe intraprendere. Nel frattempo a Wolverhampton, il piano di Murandu è quello di istituire una clinica privata usando il suo metodo con lo zucchero. Spera che un giorno lo zucchero sarà comunemente usato, non solo dal NHS ma anche negli ospedali pubblici in alcuni degli altri paesi in cui ha lavorato. Continua a ricevere e-mail regolari da tutto il mondo, chiedendo il suo consiglio e guida i pazienti da remoto tramite e-mail e messaggi di testo. I suoi clienti lontani gli mandano foto dei loro risultati insieme alla loro gratitudine quando sono guariti.

È un metodo antico e usato in modo non ufficiale da molti poveri nei paesi in via di sviluppo, ma per Murandu è stato solo nel Regno Unito che si è reso conto dell'importanza che lo zucchero potrebbe avere nel mondo della medicina. Lo vede come una fusione delle sue conoscenze locali con le moderne strutture di ricerca in Gran Bretagna.

(1 aprile 2018)

Nuovi appuntamenti con la biodiversità

In arrivo ad aprile e maggio nuovi appuntamenti con la biodiversità locale. Al Rural Market di Parma continuano gli incontri del sabato mattina dedicati ad approfondimenti su prodotti biodiversi. Il 14 aprile, il 5, il 12 e il 26 maggio 2018, dalle 10.30 alle 12.30

Al Rural Market di Borgo Giacomo Tommasini 7 a Parma proseguono gli appuntamenti del sabato mattina (dalle 10.30 alle 12.30) dedicati alla biodiversità agricola del territorio tosco-emiliano. Una data ad aprile e tre a maggio, per scoprire razze e prodotti dimenticati che hanno accompagnato le tavole dei nostri nonni e che ora, grazie alla passione e all'impegno di agricoltori e allevatori custodi, possiamo anche noi tornare a gustare. Sabato 14 aprile con Alessio Zanon, esperto di biodiversità animale, si parlerà di alcune razze bovine in via d'estinzione, come la vacca Bianca Valpadana, l'Ottone, la Grigia dell'Appennino e la Bardigiana, dal cui latte



crudo intero si ottengono dei formaggi unici di grande personalità. Il 5 maggio sarà la volta di Laura Peri che a Montevarchi (Ar) alleva all'aperto, tra vigneti e ulivi, il pollo Valdarnese bianco, un'antica razza autoctona toscana. Il 12 maggio si conosceranno invece due antiche varietà di legumi toscani: il fagiolo zolfino, color giallo paglierino e dalla buccia finissima che lo rende molto digeribile, e il cece rosa, particolarmente apprezzato per la sua particolare consistenza. Non mancheranno gli assaggi! Infine il 26 maggio l'agronomo ed esperto di biodiversità Mauro Carboni parlerà di alcune varietà locali di ciliegia, come la Mora piacentina, la Gialla, la Flamenco, la Giambella e la Pavesi. Ognuna, come si può immaginare dai nomi, caratterizzata da colori, sapori e caratteristiche unici! Il Rural Market è aperto dal martedì al sabato dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 17 alle 20. Chiuso la domenica e il lunedì. Per approfondire: www.rural.it.



Vola la domanda giapponese di Italian food & Wine

Ismea, vola nel 2017 la domanda di italian food&wine in Giappone

Roma, 30 marzo 2018 - L'export agroalimentare italiano ha superato la soglia dei 41 miliardi di euro nel 2017 (+6,8% sull'anno precedente). Molto positiva la performance verso il Giappone (+42,3%) e verso la Russia (24,6%).

L'export agroalimentare italiano ha superato la soglia dei 41 miliardi di euro, in aumento del 6,8% sul 2016. Alla performance molto positiva delle spedizioni oltre frontiera ha contribuito in particolare l'industria alimentare, che esprime l'83% dell'export agroalimentare e ha mostrato un incremento annuo del 7,5%. Più contenuta la crescita della componente agricola che ha registrato un più 3,4% sul 2016.

Anche le importazioni sono aumentate, ma a un tasso inferiore rispetto alle esportazioni, arrivando a sfiorare i 45 miliardi di euro, con un miglioramento del deficit per complessivi 670 milioni di euro.

Guardando alle destinazioni del nostro export, l'Ue con 26,7 miliardi di euro nel 2017 (+6,0% sul 2016), concentra ancora il 65% del valore complessivo dei prodotti agroalimentari esportati.

L'andamento delle esportazioni è risultato di segno positivo per tutti i principali mercati di sbocco, mostrando tuttavia tassi di crescita



più sostenuti verso Spagna (+13,3%, con 1,6 miliardi di euro esportati nel 2017), Polonia (+12,8% con 844 mila euro) e Francia (+8,1% con 4,5 miliardi di euro).

Più dinamiche sono state le esportazioni dirette verso i paesi extra-Ue, che nel 2017 sono cresciute dell'8,2% su base annua, attestandosi a 14,3 miliardi di euro; gli incrementi sono risultati particolarmente consistenti per Giappone (+42,3% con 1,3 miliardi di euro), Russia (+24,6% con 524 milioni di euro) e Cina (+14,9% con 448 milioni di euro).

Da evidenziare in particolare l'ottima performance commerciale italiana in Giappone, da ricondurre all'accordo di partenariato economico raggiunto a inizio luglio 2017 fra Ue e Giappone teso a eliminare le barriere commerciali. Molto bene i flussi verso la Russia per i prodotti non soggetti a embargo, come i vini che hanno generato un fatturato di 71 milioni di euro nel 2017 (+50,1%).

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

