



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

SOMMARIO

Anno 20 - n° 12 28 marzo 2021

1.1 EDITORIALE

Sbagliando s'impura. La lezione di Boris Johnson

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Ancora in crescita burro e crema...

4.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. tendenza

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Persistente volatilità.

6.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Mercati sempre volatili.

7.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Volatilità e ci mancava anche il blocco di Suez.

8.1 CEREALICOLTURA

MIPAAF avanti su "Granaio Italia"

8.2 FIUME PO E NAVIGAZIONE

Navigazione interna del Po, progetto per unire comunità e territori

9.1 DECRETO RISTORI

Agricoltura: oltre 450 milioni di euro dal DL sostegno in aggiunta ai ristori

9.2 BONIFICA PIACENZA

Elezioni Bonifica: Il Sindaco Barbieri consiglia il rinvio.

10.1 MECCANICA - SARMENTI

Da Nobili :TRP la trincia affidabile per sarmenti di potatura

10.2 AGRICOLTURA MECCANICA

Alla Società belga Kesttrack-IT Srl la Goldoni SpA

11.1 CHAMPAGNE

L'Equilibrista intervista Andre Senoner – Il suo racconto della Vallée de la Marne

12.1 CHAMPAGNE

Dove ci porta la degustazione - I grandi campagne di Pasqua

12.1 NOMINE

"Parmigiano Reggiano, elezioni Consorzio: evitare spaccature per il bene della filiera"

13.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

14.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

Editoriale

Sbagliando s'impura. La lezione di Boris Johnson



"Sbagliando s'impura".

E' un motto che dovrebbe valere per tutti ma non per alcuni politici, particolarmente influenti peraltro, del nostro caro Paese. L'errore non è mai errore, semmai sbaglia chi fa giusto, per cui chiedere scusa, come ha già fatto per due volte Angela Merkel ad esempio, non passa manco per la testa.

Di Lamberto Colla Parma, 28 marzo 2021 19° giorno dell'anno 2 dell'era COVID-19 - domenica--

A chi non era scappato il sorrisetto quando lo scapigliato premier britannico dovette far ricorso all'ospedale perché colpito dal Covid, all'indomani dell'enunciazione che avrebbe fatto ricorso all'immunità di gregge per uscire dalla pandemia.

Lo stesso sorrisetto che era corso sul viso degli oppositori di Zingaretti, deciso a fare una gita fuori porta sino a casa dell'amico Beppe Sala, sindaco di Milano, e tornò a casa dall'aperitivo sui Navigli in compagnia dello slogan il [#Virusnonsiferma](#).

Come capo condomino della Regione Lazio [Zingaretti](#) decise allora di fare man bassa di mascherine, ordinandone per ben 30 milioni di euro e pagando circa 13 milioni in acconto a una ditta inesistente.

Ma sulla questione piombò il Silenzio.



Solo qualche "eversivo" tentò di rilanciare la notizia, che sembrava da titoloni di prima pagina e di apertura di tutti i TG, mentre **niente**.

Lo stesso **Zingaretti** si dimenticò di quell'errore e ovviamente non chiese scusa, però restò sempre attivo e pronto a segnalare e sottolineare errori o solo inciampi di altri.

Di **Arcuri** e delle sue inefficienze accompagnate da una buona dose di arroganza mixata a naturale antipatia ci sarebbe da scrivere un libro.

E la [lista sarebbe lunghissima da elencare](#) ma per ora qui ci fermiamo per riprendere l'esperienza d e l l o



"Scapigliato" di Downing Street.

Quatto, quatto ha portato a conclusione l'operazione **Brexit** e infine si è dato da fare per portare in sicurezza i suoi concittadini.

Ha avviato una imponente campagna vaccinale concedendo **priorità** ai più fragili e poi a man bassa su tutte le altre categorie.

Ma quel che più andrebbe sottolineato è che da un **errore**, Boris Johnson, ha trovato una soluzione efficace per accelerare la messa in sicurezza.

Accorgendosi infatti che nonostante una sola inoculazione già si abbattava sensibilmente il tasso di mortalità e di contagio, decise di procrastinare, ben oltre l'intervallo stabilito dalla società farmaceutica, l'inoculazione della



seconda dose per aumentare il numero di persone sottoposte a protezione.

Un rischio che però un vero "capo" deve assumersi e che in questo caso ha raggiunto l'obiettivo sperato.

Oggi già 28 milioni di sudditi di Elisabetta II sono stati vaccinati e da **61.000 contagi** e quasi **900 decessi** quotidiani di gennaio (5 gennaio 2021) la mortalità è scesa a 17 unità e meno di 1.000 contagi quotidiani.

Giusto **per confrontare i dati con l'Italia** a gennaio avevamo circa 20.000 contagiati e 400 morti e oggi abbiamo 24.000 contagiati e 470 decessi al giorno. In tre mesi per noi nulla è cambiato.

Boris Johnson è stato probabilmente fulminato dal virus. L'effetto è stato però positivo. Invece di perseverare nella negazione ha invertito la rotta, senza timore di essere deriso o accusato di incoerenza, e ha disposto la nave verso il porto sicuro.

Ed ora, da buon comandante, in acque meno agitate, ha deciso di chiudere tutti i boccaporti e **riparare la nave** nel più breve tempo possibile, sanzionando con 5.000€ chi volesse espatriare senza una validissima ragione.

Meglio tardi che mai, qualcuno direbbe, ma da noi il **tardi è ormai cronico** e nessuno (compresi tutti quei soloni di scienziati che hanno attraversato in lungo e in largo il catodo a ogni ora) ha pensato di chiedere scusa almeno a quella metà della popolazione del Paese già stremata e che per ristori vedrà, se va bene, una merendina.

Forse avremmo dovuto scegliere un ammiraglio invece di un generale alpino?

La speranza, per ora è **Mario Draghi**, che nelle poche comparse TV ha lasciato un segno e tracciato un solco, almeno simbolico, con il recente passato.

Non potrà fare miracoli nel breve,



soprattutto se lasciato solo in un mare di squali affamati e arrabbiati, ma se avrà la perseveranza che gli viene accreditata, potrà regalare qualche soddisfazione a tutti.

Il **PD** ha però già fatto la sua mossa e sin dal primo giorno d'insediamento al vertice del partito che fu di Zingaretti, Letta ha ricominciato a mordere Salvini, a rilanciare ipotesi divisive (*lus soli ad esempio*) **dimenticandosi**, scientemente e strategicamente, dell'Italia e dei suoi reali problemi, al fine di minare le basi del trono di **Draghi** per poter tornare al potere, da buon **statalista** quale è.

Infatti, oggi, nella compagine governativa, il PD ha il medesimo peso di tutti gli altri, Lega compresa. E questo i dirigenti dell'erede del PCI e **dell'Ulivo** proprio non riescono a mandarlo giù.

Non sarà simpatico e nemmeno di sinistra ma prendere esempio dal britannico Boris **Johnson** non sarebbe male, ma basterebbe anche dalla **Merkel** la quale per ben due volte si è scusata pubblicamente e ha fatto retromarcia rispetto alle precedenti decisioni.

Sbagliare infatti è possibile e umano, ma perseverare è veramente **diabolico**.

Bene farà **Draghi**, se ama il suo Paese, a strigliare tutti quelli che non si allineano a una politica comune di emergenza, affinché si torni rapidamente a una vita vera.

(per i precedenti editoriali clicca qui)

LINK:

[https://www.gazzettadellestampa.it/politica/item/27322-c-era-una-volta-un-virus-tanto-buonino...".html](https://www.gazzettadellestampa.it/politica/item/27322-c-era-una-volta-un-virus-tanto-buonino...)

<https://www.gazzettadellestampa.it/politica/item/28996-il-profilo-del-covid-19-e-l-odio-sociale-incalzante.html>

[https://www.iltempo.it/attualita/2021/02/04/news/regione-lazio-scandalo-mascherine-ecotech-nicola-zingaretti-alessio-damato-milioni-regalati-](https://www.iltempo.it/attualita/2021/02/04/news/regione-lazio-scandalo-mascherine-ecotech-nicola-zingaretti-alessio-damato-milioni-regalati)



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Ancora in crescita burro e crema.

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XI-XII settimana. Stazionario il Parmigiano e scende il latte spot (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: Ancora in crescita burro e crema.

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XI-XII settimana. Stazionario il Parmigiano e scende il latte spot (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma 22 marzo 2021 -



LATTE SPOT – Continua a scendere il prezzo a Milano, Bio compreso. Anche a Verona arretrano tutti i prodotti. Il prezzo del latte "BIO" alla borsa milanese cede qualche centesimo.

	VR (22/3/21)	MI (22/3/21)
Latte crudo spot Nazionale	34,00 35,60 (-)	34,02 35,05 (-)
Latte Intero pastorizzato estero	35,50 36,00 (-)	35,05 36,09 (-)
Latte scremato pastorizzato estero	19,00 20,00 (-)	18,63 19,67 (-)
Latte spot BIO nazionale		50,00 51,55 (-)

BURRO E PANNA – A Milano i listini del burro hanno realizzato un altro sensibile rimbalzo, (+8 cent/kg.) anche la crema ha seguito a ruota con analoga tendenza. Alla borsa di Parma il listino dello zangolato ha fatto un nuovo e pesante balzo in avanti (20 centesimi) e così pure ha fatto la Borsa di Reggio Emilia. Per la panna veronese si è registrato un consistente balzo in avanti.



Borsa di Milano 22 marzo 2021:
BURRO CEE: 3,98€/Kg. (+)
BURRO CENTRIFUGA: 4,13€/Kg. (+)
BURRO PASTORIZZATO: 2,38 €/Kg. (+)
BURRO ZANGOLATO: 2,18 €/Kg. (+)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,0 €/Kg. (+)
MARGARINA gennaio 2021: 1,28 - 1,34 €/kg (+)

Borsa di Verona 22 marzo 2021: (+)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE:
1,97/ 2,04 €/Kg.

Borsa di Parma 19 marzo 2021 (+)
BURRO ZANGOLATO: 1,70 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 16 marzo 2021 (+)
BURRO ZANGOLATO: 1,70 - 1,70 €/kg.

GRANA PADANO– Milano 22 marzo 2021 – Il prezzo del Grana Padano resta invariato anche nella settimana in corso.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,30– 7.45 €/Kg. (=)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,45 – 8,80 €/Kg. (=)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 9,30 – 9,60 €/Kg. (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 6,00 – 6,15 €/Kg. (=)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 19 marzo 2021 – A Parma il prezzo è ancora stabilmente ancorato ai valori della precedente ottava, come ormai accade da 8 settimane. Anche la borsa di Milano non ha registrato alcuna variazione.



PARMA (19/3/2021) MILANO (22/3/2021)
-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,30 - 10,50 €/Kg. (=) - 10,20 - 10,50 €/kg (=)
-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,50 - 10,80 €/Kg. (=) -
-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,00 - 11,60 €/Kg. (=) - 11,60 - 11,80 €/kg (=)
-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,70 - 12,35 €/Kg. (=) - 12,25 - 12,75 €/kg (=)
-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,35 - 13,15 €/Kg. (=) - 12,75 - 13,35 €/kg (=)

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

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



LATTIERO CASEARIO

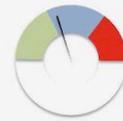
Lattiero caseari. TENDENZE

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della X-XI settimana. Prosegue la discesa del latte spot. (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)

AGGIORNAMENTO AL 15-mar-21

Latte intero spot Estero



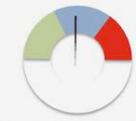
Latte scremato spot Estero.



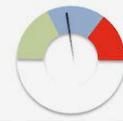
Crema Uso alim. MI



Grana Padano DOP



Latte Spot "BIO" MI



Margarina MI



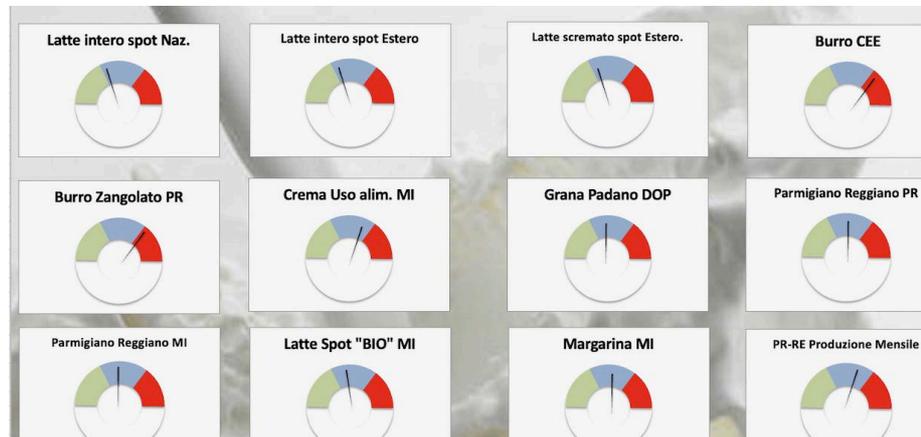
Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: Gran rimbalzo dello zangolato parmense.

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della X-XI settimana. Prosegue la discesa del latte spot. (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma)

di Redazione Parma 15 marzo 2021 -

(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](#))

N° 11 - settimana 10-11esima/2021													
PARMIGIANO REGGIANO				Parma 05/03/21				Milano 08/03/21				Variazione	
Data	Min	Max		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
12 mesi e oltre	10,30	10,50		10,30	10,50	0,00	0,00	10,20	10,50	10,20	10,50	0,00	0,00
15 mesi e oltre	10,50	10,80		10,50	10,80	0,00	0,00					0,00	0,00
18 mesi e oltre	11,00	11,60		11,00	11,60	0,00	0,00	11,60	11,80	11,60	11,80	0,00	0,00
24 mesi e oltre	11,70	12,35		11,70	12,35	0,00	0,00	12,25	12,75	12,25	12,75	0,00	0,00
30 mesi e oltre	12,35	13,15		12,35	13,15	0,00	0,00	12,75	13,35	12,75	13,35	0,00	0,00
										media prezzo mensile	Precedente	diff	
PR-RE Produzione Mensile	feb-21	feb-20	%	Variazione	TOT 2020	2019	Variazione	Variazione %		10,56 €	10,17 €	0,39 €	
	673.336	661.967	1,72	11.369	3.937.823	3.754.123	183.700	5%					
GRANA PADANO				Milano 08/03/21				Variazione		Verona 08/03/21			
Data	Min	Max		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Fuori sale 60-90 gg	6,00	6,15		6,00	6,15	0,00	0,00						
9 mesi	7,30	7,45		7,30	7,45	0,00	0,00						
16 mesi	8,45	8,80		8,45	8,80	0,00	0,00						
Riserva 20 mesi	9,30	9,60		9,30	9,60	0,00	0,00						
	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00						
BURRO				Milano 08/03/21				Parma 05/03/21				Variazione	
Data	Min	Max		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Burro CEE	3,90			3,70		0,20	0,00					0,00	0,00
Burro Centrifuga	4,05			3,85		0,20	0,00					0,00	0,00
Burro Pastorizzato	2,30			2,10		0,20	0,00					0,00	0,00
Zangolato di creme fresche	2,10			1,90		0,20	0,00	1,50		1,35		0,15	0,00
CREMA E PANNA				Milano 08/03/21				Verona 08/03/21				Variazione	
Data	Min	Max		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Crema a uso alimentare (40%mg)	1,94			1,86		0,08	0,00					0,00	0,00
Panna centrifuga uso alimentare (40% mg)						0,00	0,00	1,90	1,97	1,85	1,92	0,05	0,05
Margarina	1,28	1,34		1,28	1,34	0,00	0,00					0,00	0,00
LATTE SPOT				Milano 08/03/21				Verona 08/03/21				Variazione	
Data	Min	Max		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Latte crudo "spot" nazionale	34,54	35,57		36,05	36,60	-1,51	-1,03	36,09	36,60	36,30	37,12	-0,21	-0,52
Latte intero pastorizzato "spot" estero	35,05	36,60		35,57	36,60	-0,52	0,00	37,12	37,63	37,12	37,63	0,00	0,00
Latte scremato													



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Persistente volatilità.

Come si può ben osservare l'instabilità e la volatilità continuano a farla da padroni e il mercato, dopo una settimana di calma, ha recuperato quotazioni a fronde di acquisti dalla Cina.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Persistente volatilità.

Come si può ben osservare l'instabilità e la volatilità continuano a farla da padroni e il mercato, dopo una settimana di calma, ha recuperato quotazioni a fronde di acquisti dalla Cina.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 22 marzo 2021 - I prezzi rilevati alla chiusura del 19 marzo:

SEMI	mag 1416,2 (+24)	lug 1403 (+22,4)	ago 1356 (+20,2)
FARINA	mag 407,9 (+9,7)	lug 407,6 (+9,3)	ago 400 (+8,6)
OLIO	mag 53,87 (+0,35)	lug 51,50 (+0,17)	ago 49,39 (-0,04)
CORN	mag 557,6 (+11,2)	lug 538,6 (+8,4)	set 489,4 (+3,2)
GRANO	mag 627 (-3,4)	lug 619,2 (-2,6)	set 619,4 (-2,2)

(tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in cent. di dollaro per Bushel per semi corn e grano in Dollari per tonnellata corta per la farina.)

Il mais è salito per effetto dell'ennesimo acquisto cinese dagli USA, 800.000 tonnellate, che porta a 3,8 milioni il tonnellaggio complessivo degli acquisti, per imbarco in questa campagna.

Le piogge in Brasile hanno favorito anche l'export di soya. Tra gennaio e febbraio gli imbarchi cinesi dal Brasile sono stati di sole 1,03 milioni di tonnellate contro le 5,14 milioni di tonnellate dell'anno scorso ma, nello stesso periodo, gli imbarchi dagli Stati Uniti sono stati di 11,9 milioni di tonnellate a fronte dei 6,1 milioni di tonnellate del 2020.

Guardando le cose in un insieme allargato vediamo cosa sta succedendo alle commodities nostrane.

Mais: a livello mondiale siamo al 10% stocks/consumi, cioè il 2° livello minimo di sempre ed è una cosa successa 6 volte dal 1974 questo a causa della forza della domanda. Seme di Soya: negli USA siamo al 2,6% stocks/consumi, 2 settimane di scorte/consumo. E' il minimo, al pari del 2013, dal 1975.

Un autorevole analista stima, che anche in presenza di un buon raccolto, la percentuale Stocks/Consumi resterà (purtroppo) tra il 2 e il 3% anche per il 2021/2022, anche questo a causa della forza della domanda che continua a tenere il mercato in tensione.



Grano: anche questo prodotto è correlato a quanto succede al mais. Basta osservare la Cina dal 2016 al 2019 l'import è stato attorno a 5milioni di tonnellate/anno, poi, in questa campagna, è raddoppiato, superando le 10 milioni di tonnellate. Questo è correlato al costo del mais e all'aumento dei consumi zootecnici cinesi.

Con questi fondamentali si può supporre di arrivare ai raccolti in Sud America del 2022, per vedere sensibilmente aumentare gli stocks mondiali dei maggiori esportatori, meteo permettendo.

Indicatori internazionali 22 marzo 2021

Indicatori del 22 marzo 2021		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
2.281	1,19096 ore 10,25	61,0/bar

L'indice dei noli B.D.Y. è leggermente sceso a 2.281 punti, il petrolio sfiora i 61,0 \$/bar e l'indice di cambio €/€ segna 1,19096 ore 10,25

Per quanto riguarda il mercato interno, poco da segnalare rispetto all'ultimo rapportino se non il sensibile rincaro dei cruscami che potrebbero superare i 200€ alla tonnellata, in rialzo ancora il seme di soya, e in fuga i prezzi della farina di soya convenzionale ogm free dove ormai è consigliabile

Anche per il mondo dei biodigestori nulla da segnalare

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.



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Volatilità e ci mancava anche il blocco di Suez

Come si può ben osservare l'instabilità e la volatilità continuano a farla da padroni.

di Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Volatilità e ci mancava anche il blocco di Suez

Come si può ben osservare l'instabilità e la volatilità continuano a farla da padroni.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 26 marzo 2021 - I prezzi rilevati alla chiusura del 25 marzo:

SEMI	mag 1414,2 (-18,4)	lug 1404,4 (-16,4)	ago 1358,4 (-15,6)
FARINA	mag 404,6 (+3,6)	lug 405,4 (+3,4)	ago 399 (+2,9)
OLIO	mag 54,98 (-2,5)	lug 52,18 (-2,22)	ago 49,75 (-1,92)
CORN	mag 546,4 (-6,6)	lug 532,4 (-4,6)	set 482,6 (-4)
GRANO	mag 612,4 (-12,2)	lug 608,4 (-10,2)	set 609,4 (-9)

(tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in cent. di dollaro per Bushel per semi corn e grano in Dollari per tonnellata corta per la farina.)

La giornata mercantile di ieri ha visto i cereali e la soya perdere terreno come evidenziato dal segno meno in rosso nelle righe precedenti.

Da notare invece la forza del dollaro che ha depresso il petrolio. Il calo del petrolio a sua volta ha ridimensionato gli olii vegetali. Il Palma e' al minimo da 3 settimane. La debacle degli olii vegetali ha fatto scendere la soya, la quale ha contagiato mais e grano.

Ma oggi i prezzi sono più tenuti per effetto del **cambio**.

A livello di raccolti, per ora, la maggior incognita riguarda le rese del prossimo raccolto maidico brasiliano.

A giugno sapremo come si posizioneranno i prezzi, intanto in Argentina e' iniziato il raccolto della soya e del mais. A tale riguardo si conferma quanto avevano già stimato 2 autorevoli analisti USA, che a fronte di buone produzioni, l'aumento dei consumi globali non permetterà un sensibile aumento degli stocks. Per vedere le scorte salire dovremo arrivare vicini ai raccolti dell'emisfero sud nel 2022.

Questo non significa che i prezzi resteranno ai livelli attuali, scenderanno, ma non vedranno i minimi fino ai primi mesi dell'anno prossimo.

Il tutto, ovviamente, meteo permettendo.



Intanto anche l'incidente di **Suez** ci mette del suo in questa tempesta infinita, ieri la nave è stata data per disincagliata "Shipping hopes raised as Egypt refloats stranded Ever Given Egyptian authorities have successfully freed the stranded container vessel the Ever Given after it blocked one of the..." fonte Agricensus. La notizia poi smentita, e la coda di navi si allunga...e i disagi si faranno sentire.

In queste tempeste i prezzi restano alti e i consumi bassi...ma si deve andare avanti .

Indicatori del 26 marzo 2021		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
2.172	1,17863 ore 11,25	59,0/bar

Indicatori internazionali 26 marzo 2021

L'Indice dei **noli** B.D.Y. è leggermente sceso a 2.172 punti, il **petrolio** sfiora i 59,0 \$/bar e l'indice di **cambio** €/€ segna 1,17863 ore 11,25

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 sempre volatili.

Come si può ben osservare l'instabilità e la volatilità continuano a farla da padroni e il mercato, dopo una settimana di calma, ha recuperato quotazioni a fronde di acquisti dalla Cina.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Mercati sempre volatili.

Come in "giostra"...

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 23 marzo 2021 - I prezzi rilevati alla chiusura

	mag	lug	ago
SEMI	1416,2 (+24)	1403 (+22,4)	1356 (+20,2)
FARINA	407,9 (+9,7)	407,6 (+9,3)	400 (+8,6)
OLIO	53,87 (+0,35)	51,50 (+0,17)	49,39 (-0,04)
CORN	557,6 (+11,2)	538,6 (+8,4)	489,4 (+3,2)
GRANO	627 (-3,4)	619,2 (-2,6)	619,4 (-2,2)

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

e queste quelle di ieri sera del 23/03/03.....

	mag	lug	ago
SEMI	1417,4 (+1,2)	1404 (+1)	1355,2 (-0,6)
FARINA	396,6 (-11,3)	397,2 (-10,4)	390,8 (-9,2)
OLIO	56,37 (+2,5)	53,75 (+2,25)	51,04 (+1,65)
CORN	549 (-8,6)	531,4 (-7,2)	484,2 (-5,2)
GRANO	627,2 (+0,2)	619,2 (0)	618,6 (-0,6)

del 19 marzo:

(tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in cent. di dollaro per Bushel per semi corn e grano in Dollari per tonnellata corta per la farina.)

Come si può vedere l'instabilità e la volatilità continuano a farla da padroni. Da notare il balzo, prima su poi giù, della farina di soya dapprima + 9,70 poi -11,30 il corn-mais dapprima + 11,2 poi -8,60.

I motivi:

- la nuova ondata di programmi di utilizzo di energie da fonti rinnovabili, proposti dalla amministrazione Biden, si prevede che l'olio di soya potrebbe essere utilizzato, assieme agli altri oli vegetali per essere trasformato in biodiesel, o direttamente o nella versione "esausta" da oli già utilizzati.

Questo rialzo ha influenzato il calo della farina: - 11,3 dollari alla tonnellata in quanto, maggiore richiesta di olio e quindi maggior produzione di farina sul mercato, ma con lo stesso ragionamento avrebbe dovuto salire il seme che però non è successo, e questo la dice lunga sulla confusione e volatilità del mercato.

Ieri il prezzo della farina di soya è variato di dieci € alla tonnellata nel



corso della giornata. Mentre scriviamo il mercato telematico del seme tende all'aumento, la farina con andamento misto recupera sul vicino ma non sul lontano, mais ad andamento misto con cali e guadagni, grano in ribasso, e il cambio peggiorato a 1,18954

Indicatori internazionali 23 marzo 2021

L'Indice dei noli B.D.Y. è leggermente sceso a 2.281 punti, il petrolio sfiora i 61,0 \$/bar e l'indice di cambio €//\$ segna 1,18954

Indicatori del 23 marzo 2021		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
2.281	1,18954	61,0/bar

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

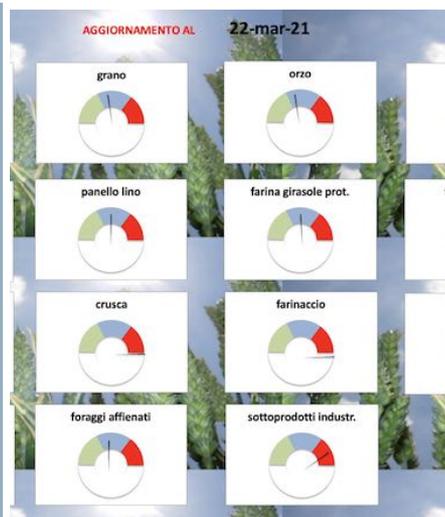
(*) Noli - L'indicatore dei "noli" BDY è un indice dell'andamento dei costi del trasporto marittimo e dei noli delle principali categorie di navi dry bulk cargo, cioè quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI può anche costituire un indicatore del livello di domanda e offerta delle rinfuse secche.

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. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Persistente volatilità.

Come si può ben osservare l'instabilità e la volatilità continuano a farla da padroni e il mercato, dopo una settimana di calma, ha recuperato quotazioni a fronte di acquisti dalla Cina.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 22
marzo 2021 -

..I segnali di tendenza di lunedì
22 marzo 2021...

- 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>

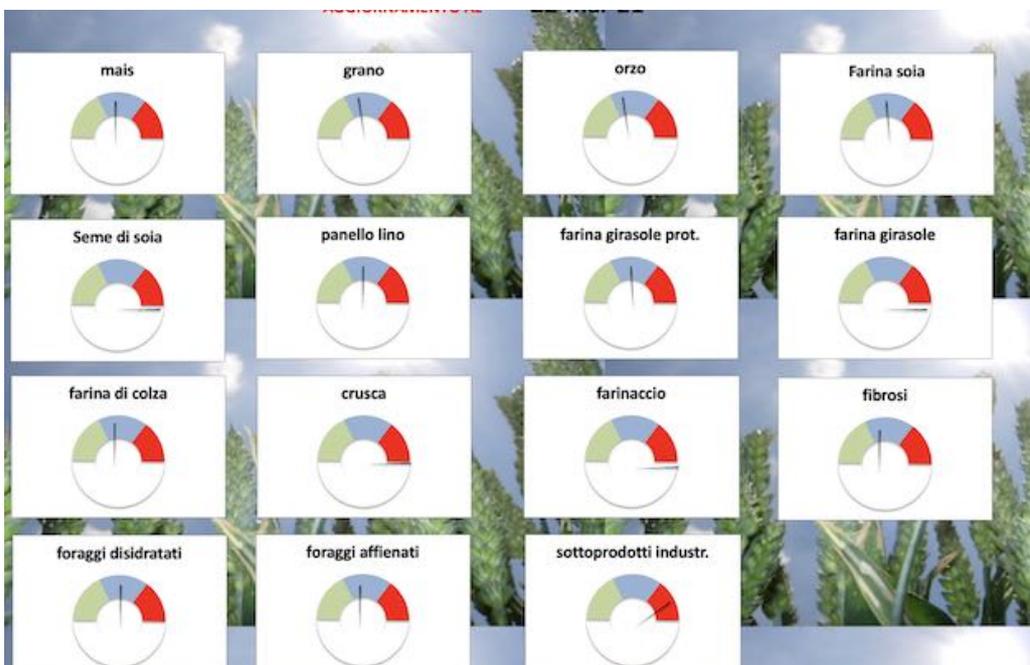
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@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
pasta dal 1936
www.andalini.it

MIPAAF avanti su “Granaio Italia”

Agricoltura: MIPAAF avanti su “Granaio Italia” dopo interlocuzione con filiera

Il Ministero delle Politiche Agricole ha già definito la **bozza di decreto ministeriale per dare attuazione alla norma che ha introdotto, nell’ultima Legge di Bilancio, il sistema di monitoraggio per cereali e farine**. Il provvedimento che istituirà “Granaio Italia” sarà a breve oggetto di confronto con il tavolo di filiera, al fine di condividere soluzioni per semplificare il più possibile le procedure amministrative previste, come stabilito dalla norma. È ciò emerso durante il **question time tenutosi oggi in Commissione Agricoltura** alla Camera.



“Siamo soddisfatti del lavoro portato avanti dal ministro Patuanelli, fondamentale per valorizzare le produzioni agricole e alimentari nazionali attraverso strategie di necessaria resilienza, come il periodo di pandemia ci sta insegnando – dichiara il deputato Luciano Cillis (M5S) – Apprezziamo, inoltre, il metodo attuato che persegue ciò indicato da un mio ordine del giorno accolto dal Governo: ovvero massima condivisione con gli operatori del comparto cerealicolo per definire le modalità di attuazione sul portale SIAN del Mipaaf e avvio di un periodo di sperimentazione di massimo 24

mesi per verificare eventuali criticità, affinché si affini lo strumento. Sosterremo il lavoro del ministro Patuanelli – conclude Cillis – fino al raggiungimento pieno di un risultato che servirà al settore per attuare le necessarie politiche di filiera a supporto”.

Il futuro **“Granaio Italia”** si affiancherà agli analoghi sistemi dell’olio, del vino e di quelli attualmente in fase di definizione per il latte e i prodotti lattiero-caseari. La disposizione, definita **“una grande opportunità per il settore cerealicolo”** nella risposta del ministro Patuanelli, mira a tracciare lo spostamento di tutte le categorie di cereali in Italia. **Le istanze del mondo produttivo saranno accolte dal Mipaaf** per, successivamente, implementare lo strumento di monitoraggio previsto dalla norma voluta dal deputato Cillis (M5S).

Navigazione interna del Po, progetto per unire comunità e territori

Novità imminenti sulla navigazione per i tratti rivieraschi reggiani e mantovani sono stati annunciati dal Segretario Generale dell’Autorità Distrettuale del Fiume Po Meuccio Berselli nell’ambito del primo incontro dei Laboratori Territoriali riservato ai territori e comunità.

Parma 24 marzo 2021 – Un progetto sulla navigazione interna del Po, che permetterà l’interazione tra le comunità e i territori che si affacciano sul Grande Fiume. E’ quanto è stato annunciato ieri dal **Segretario Generale dell’Autorità Distrettuale del Fiume Po Meuccio Berselli** in apertura del primo **Laboratorio Territoriale della Riserva MabPoGrande UNESCO**, che ha visto i rappresentanti degli 85 Comuni aderenti – provenienti dalle province di **Lodi, Piacenza, Pavia, Cremona, Parma, Reggio Emilia, Mantova e Rovigo** – fornire le prime proposte concrete sul tema **“Prodotti, filiere e servizi”**.

“Il fiume Po ha per troppo tempo diviso i territori lungo la sua asta – ha affermato Berselli - e una delle priorità emerse nel corso dei molteplici incontri svolti in modo capillare nelle tre aree della Riserva Mab Unesco Po Grande hanno palesato, tra le altre, la necessità di incentivare la navigazione interna sostenibile per poter incrementare scambi, conoscenza e fruibilità dei territori. A tal proposito voglio sottolineare come a livello istituzionale,



parallelamente ai bisogni presentati dai partners della Riserva Mab PoGrande, si è riunita nei giorni scorsi la “Commissione Consultiva tecnico-amministrativa dell’intesa interregionale per la navigazione interna” sottolineando la necessità di arrivare, al più presto, ad una salda intesa che sostenga le proficue opportunità offerte dai collegamenti tra territori e la moltiplicazione della fruibilità condivisa da una mobilità leggera e sostenibile utilizzando l’autostrada acquatica che è per sua natura il fiume Po. Questo tipo di azione per i territori rappresenta, oggi più di ieri, un esempio-modello che ha tutte le caratteristiche e potenzialità per guadagnare centralità progettuale allargata e sostentamento finanziario sia istituzionale che coinvolgendo soggetti privati interessati. L’Autorità Distrettuale del fiume Po, nell’ottica di dare concretezza alle richieste delle comunità della Riserva sta pianificando un esempio di navigabilità condivisa nelle diverse aree e che già nelle prossime settimane sarà presentata ufficialmente”.

Nel corso del webinar, molto partecipato da numerosi interessati alle tematiche, i partecipanti sono stati suddivisi su iniziativa della Segreteria Tecnica in tre “stanze” virtuali all’interno delle quali è avvenuto un proficuo e propositivo confronto mirato a raccogliere tutte le idee su come migliorare accessibilità, accoglienza e fruibilità dei territori stessi. Tra gli

aspetti più sentiti, la necessità di “fare rete” su diverse tematiche: dalla continuità dei percorsi alla valorizzazione delle risorse esistenti, così come l’implementazione delle relazioni tra le tante realtà che operano sull’asta fluviale. Infine, da sottolineare una riflessione strettamente legata a questo periodo di pandemia: con l’arrivo del Covid, le comunità locali sembrano aver riscoperto le aree fluviali e il loro valore. Un aspetto del quale tenere conto in vista del ritorno alla “normalità”.

Per la nostra zona si segnala la presenza dei Comuni di Gualtieri, Guastalla (Reggio Emilia), Pomponesco, Quistello, Sustinente, Poggio Rusco, Sermide Felonica (Mantova), Castelmassa, Salara (Rovigo) e Destinazione Turistica Emilia, Confesercenti Guastalla, Gal Terre del Po, Società cooperativa sociale Pal Work & Project, Consorzio Oltrepo Mantovano, Proloco Bacino destra Secchia, Distretto Agricolo Biologico Casalasco Viadanese, Associazione “Noi ambiente salute” Odv, Touring Club Rovigo, associazione Sacha Caprianorum.

[ALLEGATI: IL COMUNICATO DI RESOCONTO DEL WEBINAR INSIEME ALLE FOTO DEL SEGRETARIO BERSELLI E DI UN MOMENTO DELL'INCONTRO]



#Agricoltura

Agricoltura: oltre 450 milioni di euro dal DL sostegno in aggiunta ai ristori

Per sostenere le imprese del comparto agricolo e della pesca, il ministro Stefano Patuanelli nel DL Sostegno punta su **politiche di filiera, decontribuzione e ristori sulle perdite** di fatturato. Il testo approvato dal Consiglio dei Ministri, infatti, prevede per il comparto primario il riconoscimento di un **contributo a fondo perduto** a condizione che l'ammontare medio mensile del fatturato e dei corrispettivi del 2020 sia inferiore almeno al 30% rispetto al 2019. A ciò si somma **l'esonero contributivo previdenziale e assistenziale per il mese di gennaio 2021**, per cui è previsto uno stanziamento pari a **301 milioni di euro**. Infine, il **Fondo Filiera istituito nell'ultima Legge di Bilancio viene portato a 300 milioni di euro**, con un incremento di ulteriori 150 milioni di euro.

"Non possiamo che esprimere la nostra massima soddisfazione per l'attenzione rivolta a tutte le filiere del comparto agricolo, della pesca e acquacoltura, della silvicoltura e florovivaismo – dichiara il deputato Giuseppe L'Abbate, componente M5S in Commissione Agricoltura alla Camera – Se da un lato



si interviene con misure orizzontali a beneficio di tutti come la decontribuzione e i ristori sul fatturato, dall'altro si pongono le basi per il rilancio economico futuro. Il Parlamento è pronto a fare la sua parte per meglio indirizzare la spesa dei 300 milioni di euro del Fondo Filiera, a cui vanno sommati i 10 milioni per le filiere minori. Interventi – prosegue l'ex Sottosegretario al Mipaaf – che come MoVimento 5 Stelle abbiamo fortemente voluto, sin dal Governo Conte-bis, per pianificare la ripresa dei comparti agricoli e della pesca puntando sull'innovazione tecnologica, la sostenibilità, l'aggregazione, la promozione: direttrici chiave nella creazione di valore aggiunto per le nostre imprese e per la crescita della produttività e dei posti di lavoro. Queste risorse – conclude Giuseppe L'Abbate (M5S) – aggiunte al PNRR e al Piano Strategico della nuova PAC, possono permetterci di far fare alle nostre agricoltura e pesca il salto di qualità tanto atteso da tempo. Confidiamo nel lavoro del ministro Patuanelli, a cui non faremo mancare il nostro apporto e la nostra collaborazione".

#Bonifica

Elezioni Bonifica: Il Sindaco Barbieri consiglia il rinvio.

Il Sindaco Patrizia Barbieri al Consorzio di Bonifica: "Considerata l'emergenza sanitaria, valutare il rinvio delle elezioni a dopo l'estate"

Piacenza 24 marzo 2021 - Patrizia Barbieri torna a prendere posizione sulla questione delle elezioni del rinnovo delle cariche del Consorzio di Bonifica. Lo fa attraverso una lettera inviata a Paolo Calandri, Presidente pro-tempore del Consorzio di Bonifica, e in copia al Presidente della Regione Emilia-Romagna, Stefano Bonaccini, nella quale, "considerata l'emergenza sanitaria ancora in essere", esprime, in qualità di Sindaco "tenuta a tutelare la salute dei propri concittadini", la sua "forte preoccupazione per la



consultazione elettorale", programmata in modalità in presenza per i prossimi 18 e 19 aprile e chiede per questo di "valutare il rinvio delle elezioni".

"Sicuramente – scrive Patrizia Barbieri – se il Consorzio fosse in grado di garantire il voto telematico, nessun problema si porrebbe rispetto alla tempistica individuata, ma, da quanto si è potuto apprendere, ad oggi tale forma di esercizio di voto non è realizzabile. Conseguentemente, considerato il numero dei possibili interessati ad esercitare il proprio diritto di voto, la modalità con cui si intende

Per quanto concerne i ristori, saranno ricalcolati sul 60% della differenza tra i fatturati e corrispettivi medio mensili 2019/2020 per i soggetti con ricavi o compensi sino a 100mila euro, per poi scendere sino al 20% per chi raggiungeva i 10 milioni di euro. In ogni caso, il **contributo non potrà essere superiore a 150mila euro** e sarà comunque riconosciuto un minimo di 1.000 euro per le persone fisiche e di 2.000 per gli altri soggetti. **L'esonero contributivo, invece, segue ciò già previsto dal DL Ristori del Governo Conte-bis** ed è dedicato alle imprese di "coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali, caccia e servizi connessi; silvicoltura e utilizzo di aree forestali; pesca e acquacoltura; produzione di vini, vini speciali e birra; commercio all'ingrosso di sementi e alimenti per il bestiame (mangimi), piante officinali, semi oleosi, patate da semina; commercio all'ingrosso, al dettaglio e ambulante di fiori, piante, bulbi, semi e fertilizzanti; attività di alloggio e ristorazione connesse alle aziende agricole; cura e manutenzione del paesaggio inclusi parchi, giardini e aiuole; servizi di gestione di pubblici mercati e pesche pubbliche". A definire la destinazione dei 300 milioni di euro del Fondo Filiera, infine, saranno uno o più decreti del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali.

gestire l'elezione genera non poche perplessità nella scrivente tenuta a tutelare la salute dei propri concittadini".

"E' poi difficile comprendere – aggiunge ancora il Sindaco – come si possano prevedere delle consultazioni elettorali in questo periodo considerato che lo stesso Governo ha, recentemente, stabilito il rinvio delle elezioni amministrative 2021 dopo il periodo estivo proprio per consentire il corretto svolgimento della campagna elettorale e lo svolgimento delle elezioni in un contesto sanitario che, ci auguriamo, sarà migliorato".

"Posto quanto sopra – conclude Patrizia Barbieri rivolgendosi al Presidente pro-tempore Calandri – al fine di assicurare la massima tutela della salute pubblica e garantire a tutti il diritto alla partecipazione, sono a chiedere di valutare il rinvio delle elezioni del Consorzio di Bonifica nello stesso periodo in cui si terranno le elezioni amministrative".

Da Nobili Spa: TRP la trincia affidabile per sarmenti di potatura

Per la trinciatura dei sarmenti di potatura, il Triturator TRP garantisce meno vibrazioni, minor assorbimento di potenza e una elevata velocità di lavoro in qualsiasi condizione.



Catalogo scheda tecnica PDF scaricabile anche in allegato: https://www.nobili.com/userfiles/FamigliaTrince/files/cataloghi/TRP_depliant.pdf

VIDEO Nobili Spa Verona 2018: <https://www.youtube.com/watch?v=zrlqxSwg0zo&t=38s>

Di Redazione Molinella 24 marzo 2021.

Il Triturator Nobili TRP 95-120-145-175 dotato di pick-up è una macchina di tipo semiportato applicabile posteriormente ai tre punti del sollevatore idraulico della trattrice.

Per mezzo del pick-up raccoglie i residui di potatura sollevandoli e trasportandoli all'interno della camera di trinciatura dove vengono frantumati e successivamente depositati a terra attraverso fori calibrati integrati nel telaio. In lavoro appoggia su ruote sterzanti o rullo.

Il rotore a 8 file provvisto di mazze garantisce un ciclo di rotazione più regolare, meno

vibrazioni, minore assorbimento di potenza ed un'elevata velocità di lavoro in qualsiasi condizione.

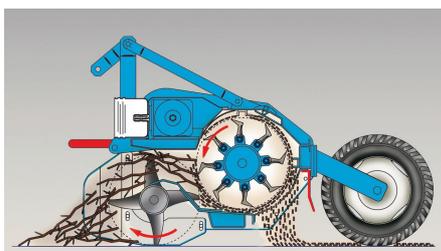
Il gruppo di rinvio a doppia uscita con ruota libera offre ampie garanzie di robustezza e affidabilità. Il triturator è stato costruito in conformità alle normative europee.

Disponibile con movimento idraulico del pick-up.



(Nobili.com)

Caratteristiche tecniche Technical specifications Características técnicas		TRP 95	TRP120	TRP 145	TRP 175
 Larghezza di lavoro Working width Anchura del trabajo	mm	956	1200	1450	1730
	 Larghezza massima della testata Overall width of the cutting head Anchura máxima del cajón de trituración	mm	1190	1461	1711
Numero giri presa di forza PTO transmission speed Frecuencia de rotación t.d.f.	rpm	540	540	540	540
 Potenza trattoria compresa tra Tractor power requirement ranging from Potencia tractor incluida entre	CV	60 - 120	70 - 120	80 - 120	90 - 120
	kW	44 - 88	51 - 88	59 - 88	66 - 88
 Numero di coltelli Number of knives Número de cuchillas		12	16	20	64
Peso - Weight - Peso	kg	625	790	950	1075



IMPIEGO

Vigneto e frutteto

CATEGORIA

Grossi sarmenti
Sarmenti di potatura



#Macchine

Alla Società belga Keestrack-IT Srl la Goldoni SpA

Il Tribunale di Modena conferma la cessione del ramo d'azienda di Goldoni SpA alla Società belga Keestrack-IT Srl

Migliarina di Carpi (MO), 24 marzo 2021. A seguito dell'odierno decreto di assegnazione del Tribunale di Modena, Goldoni SpA - parte del Gruppo Arbos controllato da Tianjin Lovol Heavy Industry Group - comunica che è effettiva la cessione del ramo d'azienda di Goldoni SpA alla Società belga

Keestrack-IT Srl.

Un risultato positivo ottenuto anche grazie alla massima collaborazione e al sostegno di Tianjin Lovol Heavy Industry Group e di Arbos Group SpA che hanno messo in campo ogni sforzo necessario per la tutela di



un brand storico come Goldoni e per la salvaguardia dell'occupazione sul territorio.

Keestrack è una società solida e in virtù del serio piano industriale di rilancio presentato darà continuità a un marchio storico con una graduale, ma costante, ripresa di immagine e di produzione.

Dentons ha assistito Goldoni SpA per tutti gli aspetti legali dell'operazione, mentre Deloitte Financial Advisory ha agito in qualità di advisor industriale e finanziario.

#Champagne

L'Equilibrista intervista Andre Senoner – Il suo racconto della Vallée de la Marne

Di L'Equilibrista Parma, 21 marzo 2021 -

Ciao Andre, ci stai facendo conoscere le zone più vocate della Champagne, una vera selezione anche della Cantine che conosci meglio e che hai visitato. Io che adoro il Meunier, sarò tutto orecchie....Quindi questa settimana dove ci porti?

La *Vallée de la Marne* è l'areale famoso per essere la patria di origine del *Meunier* appunto. A differenza di quel che si sa e suddivisa in ben quattro sottozone "Grande Vallée de la Marne", "Rive Droît", "Rive Gauche" e "Coteaux sud d'Épernay".

Capiamo nel dettaglio la formazione dei vari terreni che formano queste quattro sottozone:

In "Grande Vallée de la Marne" troviamo *village* importanti come Tours sur Marne, Cumieres, Maresuil-sur-Ay per citarne solo alcuni, su una conformazione di suolo con buona presenza di "craie" più in aggiunta, la presenza di strati di argilla, calcare e marne.

Questo è il regno dove nasce un *Pinot Noir* di grande finezza e dalle sensazioni sottili nonostante sia una zona molto fredda a livello climatico.

Nelle "Rive Droît" e "Rive Gauche" regna invece il *Meunier*, pensate che ne troviamo in queste zone una superficie vitata pari al 70%, non a caso molti *vigneron* e *maison* possiedono ettari vitati qui, questa è una delle zone dove troviamo uve da *Meunier* di estrema qualità e capacità di longevità, su un sotto suolo ricco varie componenti tra cui solo 16% di "craie" e maggiore presenza di sabbia, argilla e limo.

Per finire la "Coteaux sud d'Épernay", zona cuscinetto tra la *Cote des Blancs* e la *Vallée de la Marne* che vanta *village* come *Pierry*, *Moussy* e *Chavot* e dove emerge maggiormente lo *Chardonnay* come risultante di fondamentali influenze grazie ad un suolo ricco di componente belemnica della vicina *Cote des Blancs*, che lascia esprimere al

meglio questo vitigno con le sue *nuances* aggrumate, tropicali e minerali.

Tra le cantine in risalto vi segnalo: J-M. Seleque, Cazé - Thibaut e Laherte Frères.

Presso *Pierry*, il grande appassionato Jean-Marc Seleque terza generazione della famiglia, dopo il nonno Henri e papa Richard che hanno contribuito alla crescita dell'azienda e dopo i piccoli investimenti degli anni in vigna e attrezzature, l'occasione di sviluppo è stata affidata dal 2008 proprio a Jean-Marc. Quest'ultimo, ha portato subito innovazione con una propria visione dello stile di champagne interpretato secondo una visione che passa dal tradizionale all'arte contemporanea.



Champagne Quintette Extra Brut s.a, 100% Chardonnay (base 2014 + 20% metodo Solera) (Bt-1)

"Champagne Quintette Extra Brut J-M Seleque - in vendita su Callmewine"

Nasce così in una bellissima parcella del territorio di *Pierry*, *Vertus* e *Dizy* da vigne di oltre 45 anni, dopo un affinamento di 48 mesi sui lieviti, una vera perla locale. Questo è un BdB (ricordiamo abbreviazione di Blanc de Blancs cioè da solo uve a bacca bianca) molto strutturato e di pienezza che gioca sulle note acido-ossidative. Jean Marc preferisce dosaggi bassi, pertanto qui non si superano mai i 2 gr./l. come in molti dei suoi prodotti. All'assaggio, è un champagne dalla tensione minerale derivante dai suoli della *Cote des Blancs* e da uve *Chardonnay* mature caratterizzate da note tropicali e persistenza di corpo.

Abbinamento con Trota di fiume cotta al vapore su crema di prezzemolo, finferli freschi e pane pucia.

A *Chatillon-sur-Marne*, sulla riva destra della marna da una famiglia con lunga tradizione vitivinicola, il giovane Fabien Cazé appena trentenne con le idee di creare Champagne estremante contemporanei, da vita alle sue creazioni, partendo da una proprietà di soli 2,6 ettari per una produzione di ca'. 14.000 bottiglie l'anno.

La sua linea di prodotti si alterna con lunghi affinamenti sui lieviti dai 24 ai 72 mesi, puntando su un lavoro meticoloso nelle parcelle di proprietà che evolve su produzioni di champagne millesimati e che strizzano l'occhio al consolidato trend di *vin du champagne* e dallo stile contemporaneo – ossidativo.

Champagne Jossias Extra Brut 2016, 100% Pinot Noir (Bt. 2)



Champagne da vigneti immersi nel sole dei vigneti sud-est e famoso letto di gesso cretaceo, si scelgono e si producono solo due barrique ricercando la più sottile espressione di *Pino Noir* che dalle marne libera grande salinità e finezza, espressa olfattivamente in note di buccia di limone, burro di arachidi e frutta esotica energica e che al sorso fa emergere le classiche *texture* dolci e saline.

Abbinamento con Gazpacho di pomodori del Vesuvio con perle di anguria e gamberi rossi di Mazzara del vallo.

Aurélien guida l'azienda nel *village* di *Chavot* che è sulla carta e un N.M (*Négociant Manipulat* cioè un produttore che acquista anche uve da terzi) ma che sia in vigna che cantina, si caratterizza per la sua impronta da R.M (*Récoltant Manipulant* cioè proprietario e produttore di vini da sole uve di sua proprietà). Produttore emergente che con gli anni ha convinto il padre nel praticare una coltivazione biodinamica in vigna con ricerca improntata alla selezione di prodotti che esaltino precisione ed espressività. La storia di questo produttore N.M. è molto antica tanto che già dal 1889 possiede tra i suoi filari tutti e sette i vitigni storici prodotti in Champagne (li ricordiamo: *Chardonnay*, *Pinot Noir*, *Meunier*, *Petit Meslier*, *Arbanne*, *Pinot Blanc* e *Fromentau*). Sceglie di fare ampio uso di botti per ben 75% dei vini dell'azienda, dove la massa fermenta e affina in legno tostati in maniera molto leggera avvalendosi di costanti batonnage per esaltarne gli aromi varietali dell'uva e puntando sul rapporto acidità e mineralità.

Champagne Rosé de Meunier Extra Brut s.a, 100% Meunier (Bt. 3)



Rose di grande fragranza, vinificazioni e affinamenti in legno con una macerazione del 30%, 10% di vino rosso e 60% vinificazione in bianco di *Meunier* piantato in zone in cui non teme le gelate perché coltivato a fondovalle e pianura. Champagne adatto a tutto pasto molto generoso nell'aroma di fragoline, lamponi e pompelmo rosa, regala morbidezza, vinosità a metà palato senza perdere tensione nel finale. Molto belle le etichette di stile artistico che presto figureranno su tutta la linea dei suoi Champagne.

Abbinamento con variazione di agnello nelle sue consistenze di filetto battuto, sella arrostita, spalla brasata con semi di senape, cavolo stufato e patate parigine.

da L'Equilibrista @lequibrista27
Andre Senoner @andre_somm_

#Champagne

Dove ci porta la degustazione - I grandi Champagne di Pasqua

L'Equilibrista intervista Andre Senoner – I grandi Champagne della Pasqua 2021

Di L'Equilibrista Parma, 26-03-2021 - In occasione della santa Pasqua, il nostro racconto prosegue, rimanendo incentrato sullo Champagne e sulle sue tante sfaccettature. Peculiarità che caratterizzano ed esaltano questa Regione, tanto cara ormai anche agli Italiani e famosa in tutto il Mondo.

Cercavo qualcosa di speciale e quindi abbiamo chiesto al nostro Andre Senoner di presentarci tre grandi maison e di studiare degli abbinamenti azzeccati per l'occasione.

Ed ecco le sue idee, che penso potranno darci utili spunti. Cosa hai preparato per noi André ?

In occasione delle festività di Pasqua, ecco i miei consigli che valorizzano tre Champagne provenienti dai tre areali più importanti di "Cote des Blancs", "Montagne de Reims" e "Vallée de la Marne", rappresentati da tre vigneron: Chartogne-Taillet, R.Pouillon e Jacques Selosse.

Champagne gastronomici, realizzati da tre vigneron che amo particolarmente e che nascono dall'idea di parcellati (*lieux-dits*)

cioè di seguire la territorialità dei cru della Borgogna. Perché ricordiamolo, in Champagne viene prima la denominazione (marchio) e produttore rispetto alla vigna di origine. Molto importante ricordare che una data simbolo come primo riferimento per questi piccoli produttori è il 1911, perché avviene la rivolta dei vigneron in Champagne e dalla quale nascono le prime "Echelle des Crus", cioè scala dei cru (Grand Cru e Premier Cru), che si completerà nel 1985 con l'aggiunta degli ultimi Cru come li conosciamo oggi.

Chartogne-Taillet

In "Montagne de Reims" troviamo nella zona più a nord il "Massif St.Thierry" dove nel *village* di Merfy, su terreni ricchi di sabbia, argilla, tufo e "craie" che circondano la vicina abbazia di Sant'Anne, hanno dato i natali al giovane



Alexandre Chartogne, uno dei tanti allievi di Anselme Selosse, che con la sua azienda è l'unico RM di questa zona della champagne.

La sua famiglia arriva nel villaggio già nel lontano 1870 e a seguito del matrimonio con i figli della famiglia Taillet, nasce proprio Chartogne-Taillet nel 1920. Dal 2006, Alexandre è alla guida della maison ed ha portato subito novità importanti come l'uso dei contenitori per le fermentazioni, le anfore di creta e uova di cemento, più i tradizionali contenitori in legno. Ad oggi, interpreta ogni suo Champagne a seconda dell'annata, suoli diversi per ogni sua parcella e produce champagne mono varietali in cui il perlage passa in secondo piano per valorizzare al meglio l'intensa espressività.



Champagne Les Barres Extra Brut s.a, 100% Meunier (*base 2014 + 20% metodo Solera*)

(FT. 1)

Nasce in una bellissima parcella che in parte era sopravvissuta alla fillossera con un patrimonio di vigne di ben 65 anni di età, pensate che la prima annata dopo il recupero del vigneto risale al 2006. La straordinaria qualità delle uve ed il lungo affinamento sui lieviti, regalano un vino molto ricco da un punto di vista aromatico, complesso e profondo. Un Extra Brut dal gusto unico e dal profilo elegante e raffinato. Una bottiglia da intenditori, che esprime il meglio del pregiato *terroir* di Merfy e del vitigno Meunier. Nel calice ha una veste color giallo dorato brillante, con un perlage di grande finezza e persistenza. I profumi sono quelli di un bouquet ampio intensi e ricordano fiori bianchi, aromi di mela e frutta matura, finalizzate da sensazioni di crosta di pane. Il sorso è ampio e ricco, con aromi profondi che si distendono armoniosi verso un finale di viva freschezza, sapida e minerale.

Abbinamento: Spiedino di anguilla alla griglia su piastra "yakitori" (tipica del Giappone), laccata con miele con brodo di anguilla olio all'erba cipollina.

(FT. 2)



Questa scelta è dettata dalla grande acidità e mineralità dello Champagne che per contrasto sgrassa il palato della carne di anguilla, mentre le erbe officinali dalla profonda carica olfattiva, la accentuano ed il vino ripete nel piatto l'equilibrio proponendo un accompagnamento per concordanza. Inoltre, le sensazioni ossidative dello Champagne che si possono sviluppare come il quinto gusto "Umami", sono ideali nell'accompagnarsi a brodi affumicati come nel piatto proposto.

R.Pouillon

Nelle "Valle de la Marne" regna invece il Meunier (troviamo in superficie ben il 70%) uno dei *village* di riferimento e Maresuil-sur-Ay al 99% Premier Cru, sito su di una conformazione di suolo con buona presenza di "craie", molto più friabile rispetto a quella di Reims ma che si può ammirare a vista in molte Maison sotterranee. Ormai non è più a vista purtroppo perché è stata rinforzata per evitare problemi di cedimento, ma regala comunque buona presenza di argilla, calcare e marne dove non a caso molti vigneron e maison ne possiedono ettari vitati. Questo è il regno dove nasce un Pinot Noir di grande finezza e sensazioni sottili nonostante la zona sia molto fredda. Qui troviamo R.Pouillon, cantina fondata da Roger nel 1947 e ora in mano al nipote Fabrice che dopo gli studi in Borgogna si mette al timone dell'azienda, dopo spiacevoli problemi privati nel corso degli anni 2012-2014, Fabrice riparte praticamente da zero e torna più forte di prima dimostrando grande mano e talento.

In vigna predilige agire in base all'annata al fine di ottenere uve sane e mature con lavorazioni dell'uva per caduta in cantina, *vin de reserve* affinati in tini troncoconici e dosaggi

drasticamente ridotti visto la sua intera linea va dal extra brut al nature *zéro*.



Champagne Les Blanchiens Brut Nature 2012, 50% Chardonnay e 50% Pinot Noir (FT 3)

Uno dei migliori parcellari dell'azienda, conosciuto all'epoca con il nome *Nature de Mareuil*, spinge molto sulle note *boisé*, qui il floreale è fruttato, continui rimandi di susina bianca, nuance da pinot nero che si fondono con l'agrume dello Chardonnay, certamente non giallo ma più scuro tipico della *Vallée*. Poi i richiami di macchia mediterranea, la levigatezza del legno limita l'eccessivo *boise*, ma si punta su grande profondità e spessore. Al palato è vivace, teso in un finale nitido e rinfrescante di erbe di montagna e sapidità.

Abbinamento: Animelle di vitello saltate nel burro e glassate con salsa vegetale, adagiate su emulsione di acetosa, camomilla e salsa di pino mugo.

(Ft 4)



Questa scelta è dettata dalla grande struttura di questo piatto che richiede un vino altrettanto di corpo, la mineralità e vivacità dolci dello Champagne sono ideali per ripulire il palato dopo l'assaggio delle animelle. Per questo, qui serve grande intensità nel retrogusto e quindi di uno Champagne di profondità che va per concordanza a sposarsi con il nostro piatto.

J.Selosse

Per finire, la "*Cote des Blancs*", dove ci rechiamo dal pioniere dei *vigneron* ad *Avize*.

Nome controverso su cui ci sarebbe da scrivere almeno un libro e dedicandoglielo, per tutto ciò che ha fatto, dal momento che ha cambiato il ruolo del *vigneron indépendant* nella Champagne

mostrando a tutti quanto può essere determinante l'importanza della parcella e del singolo vigneto in questo campo. Le sue vigne ed il suo stile hanno fatto da esempio a tanti produttori della nuova generazione che amiamo oggi, facendo nascere un movimento indipendente proprio nel periodo cruciale in cui le *Maison* dominavano la scena mondiale e francese. Fu il primo, dopo gli studi a *Beaune* in Borgogna, ad introdurre l'uso delle botti di provenienza e metodo di *batonagge* lunghi, puntando sui *vin de reserve* dettati dal metodo "*Solera*", frutto della sua esperienza a seguito di un suo viaggio in Andalusia. Gli champagne di *Selosse* fanno impazzire grazie al loro stile, infatti non sono amati da tutti anche se nel corso degli anni sono diventati meno estremi soprattutto nelle ossidazioni che sono maturate consentendo al vino una maggiore pulizia stilistica. Mago nell'interpretare champagne NV, (non vintage/senza annata cioè assemblaggi di più annate), quale vera sfida per qualsiasi produttore orientato alla produzione di nicchia perché si fatica a dare costanza di qualità in questi casi a dispetto di grandi annate sulle quali poter contare ed avere programmabilità e certezza di risultato.

Champagne Rose Grand Cru Brut s.a, 90% Chardonnay e 10% Pinot Noir (FT 5)



Rose da vigne di Chardonnay da *Avize*, da uve Pinot Noir provenienti da *Verzy* e *Ambonnay* il qui apice evolutivo non arriva prima di quattro anni dalla sboccatura per un prodotto che va aspettato, nascosto e gustato con anni sulle spalle. Si tratta di una grande espressione di rosé d'assemblage, profonda e piena, con sfumature aromatiche ossidative, tostate e speziate, di grande ricchezza e complessità. Il Brut Rosé di *Selosse* si presenta in un'emozionante e sfaccettata bollicina, tanto

da essere considerato uno dei migliori Champagne rosati in assoluto, la sua veste rosa tenue, di media intensità, ha una spuma viva e persistente. Naso ricco e di grandissima complessità, goloso e raffinato al tempo stesso, che propone note di fragolina di bosco, crema pasticciera, rabarbaro, scorza d'arancia che si sviluppano in pepe rosa, spezie orientali e finale lievemente ossidativo. Inebriante e fascinoso, è però in bocca che cambia passo e spiazza chi lo assaggia: sorso pieno, fatto di materia carnosa e turgida allo stesso tempo, è dotato di una **lunghezza prodigiosa** nonché di una duttilità sconfinata a livello gastronomico. Un nettare, per cui perdere la testa!

Abbinamento: Lingua di vitello salmistrata e cotta nelle erbe aromatiche e glassata con salsa di mirtilli rossi fermentati e limone al timo.

(FT 6)



Questa mia scelta è dettata dalla carne di vitello molto tenera ma allo stesso tempo resa intensa e di corpo, grazie al procedimento di cottura nel suo fondo di erbe. Questa soluzione, presenterà sensazione diretta di succulenza e quindi richiederà un "*vin du Champagne*" di corpo e qui, la presenza di uve da Pinot Noir da *village* conferiranno struttura, come tipicamente a *Verzenay* caratterizzando la sua tannicità al fine di contrastarne succulenza e gusto. Il naso di questo Champagne poi, rispecchia al meglio i profumi di frutta a bacca rossa fermentata che troveremo sulla nostra lingua di vitello.

Un doveroso ringraziamento per questa prima parte di percorso "dove ci porta la degustazione" sulla regione dello Champagne, grazie all'ottima collaborazione con Fabio Vezzani *alias* "L'Equilibrista" e a Gazzetta dell'Emilia.

da **L'Equilibrista** @[lequibrista27](https://www.instagram.com/lequibrista27)

Andre Senoner @[andre_somm_](https://www.instagram.com/andre_somm_)



“Parmigiano Reggiano, elezioni Consorzio: evitare spaccature per il bene della filiera”

Antenore Cervi (presidente Cia): “A Reggio la maggioranza è rappresentata dai caseifici cooperativi. Il giudizio complessivo su Bertinelli? È positivo”

“L’obiettivo fondamentale è il bene del Parmigiano Reggiano: non deve mai essere perso di vista, soprattutto in tempo di Covid ed elezioni del Consorzio. Per questo auspichiamo che non ci siano spaccature ma una giusta ed equilibrata unitarietà.

La candidatura di Bertinelli? Lo abbiamo criticato per alcuni aspetti nella gestione, ma il giudizio complessivo è positivo”.

Sono parole importanti quelle di Antenore Cervi, presidente Cia Reggio: fa il punto della situazione sul ‘Re dei formaggi’ che ha fino ad ora attraversato indenne l’emergenza economica causata dalla pandemia e che tra poche settimane vedrà il rinnovo dei vertici del Consorzio.

Il vicepresidente Cia Emilia Romagna sottolinea che la prima sfida del 2021 sarà quella “di cercare di capire e prevedere come si evolve la pandemia. Se da un lato abbiamo visto che il 2020 è stato positivo, non dobbiamo dare per scontato che lo stesso andamento si ripeta anche nel 2021. Un anno in cui si batterà l’ennesimo record di produzione (oltre 4 milioni di forme): una questione cruciale perché l’obiettivo è mantenere le produzioni di qualità a prezzi remunerativi”.

Cervi analizza poi il capitolo elezioni: “Vista la situazione delicata e le preoccupazioni per il 2021, è fondamentale individuare le priorità dei programmi. La ‘stella polare’ deve essere quella di far funzionare i piani

produttivi proprio per contenere la produzione in base ai consumi. In secondo luogo, è molto importante vedere le aziende sempre più impegnate per il benessere animale e la sostenibilità ambientale, che coinvolge il Consorzio e le organizzazioni agricole nell’assistere gli allevatori. Sarà poi vitale incentivare l’export: molto positiva la sospensione dei dazi Usa, preoccupano invece l’incognita Brexit e i rapporti con l’importante mercato del Regno Unito. Ricordo che per il 2021 il Consorzio avrà un budget mai avuto prima, di oltre 50 milioni di euro: sarà fondamentale come questi soldi verranno investiti”.

In estrema sintesi, la sfida “è dunque impegnarsi sui temi concreti. Non abbiamo bisogno di divisioni ma un consiglio di amministrazione attivo con obiettivi chiari e condivisi. Concordiamo con i contenuti del programma presentato da Aci. Per quanto riguarda la compagine attuale – entra nel

dettaglio - la volta scorsa c’è stata per la prima volta una divisione sul territorio reggiano con la presentazione di due liste. Ma, visto che l’obiettivo deve essere quello di salvaguardare il prodotto, riteniamo opportuno che questa volta ci sia una lista unica, così

come auspichiamo che il prossimo consiglio sia rappresentativo di tutte le realtà produttive in primis dei caseifici cooperativi (che sono la maggioranza), dei caseifici aziendali e di quelli privati.

A oggi – visto che le elezioni si terranno a metà aprile, mentre quelle di zona due settimane prima - la candidatura in campo è quella di Bertinelli: noi lo abbiamo criticato per alcuni aspetti nella gestione ma il giudizio complessivo è positivo.

Se anche nelle altre province ci saranno le stesse intenzioni, siamo dell’idea che possa essere riconfermato. Lo ripeto: il bene della filiera del Parmigiano Reggiano sopra tutto e tutti”.



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



www.cibusonline.net



[Pasta Andalini](#)



[Mulino Formaggi srl](#)



Officina
Commerciale
Commodities Srl



[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**



MARILU

Birra artigianale 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 a lei.

MariLU Amber

Birra birra ambrata chiara ad alta fermentazione in stile Pale Ale. Fresca, leggera e amarognola secondo la tradizione inglese. Molto profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.
 INGREDIENTI: ACQUA, MALTI D'ORZO, FIOCCHI DI SEGALE, LUPPOLI, LIEVITO
 Alc. 4% vol - 18 IBU

Distribuita da:
FROG.NET

www.frognet.it - info@frognet.it - 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 profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

Ingredienti: Acqua, malti d'orzo, focchi di secale, 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:

www.frognet.it

[www.frognet.it](mailto:info@frognet.it) -

mail: info@frognet.it

tel: 392.9511643



MARILU

Birra artigianale 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 a lei.

MariLU Blonde

è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra 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% vol - 24 IBU

Distribuita da:
FROG.NET

www.frognet.it - info@frognet.it - 392.9511643

MariLU Blonde

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

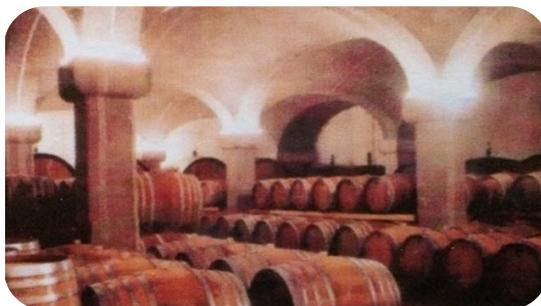


#agroalimentare #vino #promozione
Dedicato a palati esperti e sapienti!



- **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



