



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

SOMMARIO

Anno 17 - n° 04 28 gennaio 2018

1.1 EDITORIALE

-35 giorni e già minacciano di "spread"

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Stabili il Padano e il Parmigiano.

3.1 IMPRESE E COMPETENZE

La conoscenza invisibile delle persone fa crescere la redditività dell'azienda

3.2 ISMEA QUALIVITA

XV Rapporto Ismea-Qualivita: DOP e IGP patrimonio da 15 miliardi di euro

4.1 INNOVAZIONE

L'agricoltura 4.0 in Italia vale già 100 milioni di euro

4.2 VINO EVENTI

Bollicine in villa, 2° edizione

5.1 ECONOMIA E IMPRESE

Imprese, è ancora flessione in Emilia Romagna

5.2 EVENTI PARMIGIANO REGGIANO

Parmigiano Reggiano: a FICO il Consorzio celebra Sant'Antonio Abate

6.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. La soia sembra prendere il volo.

7.1 ARTIGIANATO IN RETE

ALAB, L'ITALIA S'È DESTA... DA PALERMO.

7.2 EVENTI SIA-PARIS

#SIA2018 Il Salone Internazionale dell'Agricoltura accoglie ogni anno circa 30.000 visitatori professionali

8.1 EVENTI FROMAGE - PARIS

Parigi: Il Salone del Formaggio e dei Prodotti Lattiero Caseari svela i suoi 10 colpi di fulmine 2018

9.1 FIERAGRICOLA VERONA

Fieragricola: a Verona il Focus innovazione de L'Informatore Agrario

10.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

11.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

-35 giorni e già minacciano di "spread"

Ancora interferenze e pressioni sugli elettori dal gotha della finanza mondiale e dai loro paggetti travestiti da [Uemanoidi](#).

di **Lamberto Colla** Parma 28 gennaio 2018 -

A paventare i primi rischi è stato il commissario europeo Affari Economici **Pierre Moscovici**, molto preoccupato per l'Italia e la sua deriva "populista" che, con le prossime elezioni, potrebbe tracimare nel mancato rispetto dei parametri di Maastricht. "L'Italia è tra i rischi del 2018 per l'Unione europea" sottolineava il 16 gennaio scorso l'[Uemanoide](#) di turno. Una preoccupazione che lo logora oggi da commissario europeo ma molto meno da ministro delle finanze francese quando del 3% se ne faceva un baffo.

Silenziato il Francese di origine ebraica romena, che al coro di proteste, ha dovuto infine replicare con "Sono gli italiani che scelgono liberamente, non c'è nessuna interferenza e non ho mai pensato che delle elezioni possano essere un pericolo" ecco che "nuove" frecciate cominciano a arrivare dal mondo della finanza internazionale.

In un modo o nell'altro, i vari economisti di grido chi dal palcoscenico di Davos (World Economic Forum) chi dalle stanze della agenzia di rating lanciano ipotesi di scenari tragici per la nostra economia e le tasche degli italiani.

Insomma la minaccia è reale e l'"invito" a porre attenzione alle elezioni del 4 marzo è più che esplicito. Se dalle urne non dovesse uscire una maggioranza in grado di replicare un governo come quello imposto da **Napolitano & C.**, il rischio di uno **spread** che torni a raggiungere vette stellari è assai probabile.

Spread elevato, **tassi** che si innalzano all'inverosimile e **debito** pubblico che sfora i parametri e imposizione di **nuovi sacrifici**.



Questo è quello che ci prospettano i portavoce dei governatori mondiali. Di quei pochi burattinai che, senza mostrare il proprio volto, gestiscono le sorti del pianeta. Quegli stessi che sono riusciti a

modificare la meravigliosa idea di una Europa Unita in un coacervo di tecnocrati incapaci ma molto ubbidienti e dal potere di sovrastare o condizionare le decisioni dei vari governi nazionali.

Nei giorni scorsi da **Goldman Sachs** l'ultima pesante invettiva: "il mercato non ignorerà il rischio elezioni ancora a lungo". "Crediamo - scrivono dall'agenzia di rating - che il mercato sia compiacente - (ancora lo spread è basso intorno a 134 - ndr) - rispetto al rischio potenziale che dalle urna emerga un nuovo governo anti-europeista (ipotesi giudicata altamente improbabile da noi) o di una vittoria del centrodestra (abbastanza probabile, ma non ancora il nostro caso modello). Se comunque l'esito delle elezioni sarà la formazione di una grande coalizione volta a

formare un governo (il nostro caso base), i prezzi degli asset italiani dopo il voto potrebbero tornare ai livelli attuali".

E poteva mancare dal coro la voce tedesca? Certo che no! Infatti è il **Die Welt** a lanciare la sua invettiva "L'Italia è l'assoluto fanalino di coda dell'eurozona, messo anche peggio della Grecia".

Troppi benevoli "Consiglieri" cercano di indurci alla miglior scelta (per loro!) altrimenti nuovi dolori e catastrofi ci colpiranno.

Un motivo in più per andare a votare, in massa, e scegliere liberamente in barba a quelli che pretendono di soggiogarci.

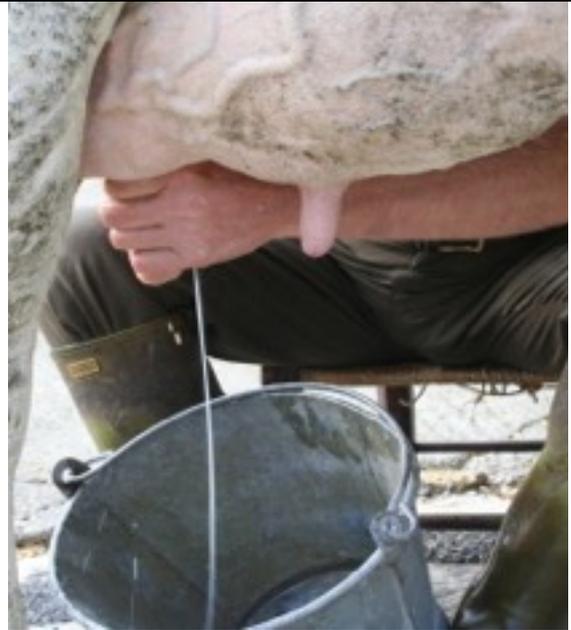
(per restare informati - [editoriali](#))

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Stabili il Padano e il Parmigiano.

Settimana generalmente all'insegna della stabilità. Cedono terreno solo il latte spot e la Margarina mentre il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano mantengono invariati i listini.

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Stabili il Padano e il Parmigiano.

Settimana generalmente all'insegna della stabilità. Cedono terreno solo il latte spot e la Margarina, mentre il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano mantengono invariati i listini.

di Virgilio Parma 23 gennaio 2018 -

LATTE SPOT Caduta generale per i listini del latte spot. Alla borsa merci veronese il latte crudo spot nazionale ha ripreso la fase discendente e si colloca tra 36,09€ e 37,63€ /100 litri di latte (-0,69%). Il latte intero pastorizzato spot estero continua la discesa anche in questa quarta settimana dell'anno cedendo il -3,57% (26,81€ e 28,87€/100 litri latte). Infine, dopo due settimane di forte rimbalzo, il latte scremato pastorizzato spot estero torna a perdere valore (-8,70%) e i prezzi si sono adagiati tra 10,35-11,39€/100 litri latte.

BURRO E PANNA Finalmente una frenata per il burro milanese. Frena anche la Crema a uso alimentare mentre la panna veronese cede altri 5 centesimi. Perde 5 centesimi anche lo zangolato parmense.

Borsa di Milano 22 gennaio 2018:
 BURRO CEE: 3,80 €/Kg (=)
 BURRO CENTRIFUGA: 4,05 €/Kg (=)
 BURRO PASTORIZZATO: 2,50 €/Kg (=)
 BURRO ZANGOLATO: 2,30 €/Kg (=)
 CREMA A USO ALIMENTARE (40%omg):
 1,90 €/Kg (=)
 MARGARINA Gennaio 2018: 1,02 -1,08€/kg
 (-)

Borsa Verona 22 gennaio 2018: (-)
 PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,75 -1,85
 €/Kg. (-)

Borsa di Parma 19 gennaio 2018 (-)
 BURRO ZANGOLATO: 1,90 €/Kg.
 Borsa di Reggio Emilia 23 gennaio 2017 (=)
 BURRO ZANGOLATO: 1,90 - 1,90 €/kg.

GRANA PADANO 22/01/2018

- Settimana stabile per il Grana Padano DOP per tutte e tre le classi rilevate.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,30 - 6,40 €/Kg. (=)

- Grana Padano 15 mesi di stagionatura e oltre: 7,05 - 7,65 €/Kg. (=)

- Fuori sale 60-90 gg: 5,05-5,35€/Kg. (=)

P A R M I G I A N O REGGIANO 19/01/2018

Nessuna variazione registrata per il Parmigiano Reggiano anche in questa quarta settimana. Gli aumenti produttivi stanno preoccupando gli operatori ma la nuova dirigenza del Consorzio, guidata da

Nicola Bertinelli, ha avviato un programma articolato per fronteggiare le nuove sfide dei prossimi due anni.

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 9,65-10,00 €/Kg. (=)

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura 10,30 - 10,75 €/Kg. (=)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 10,95 - 11,45 €/Kg. (=)

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



La conoscenza invisibile delle persone fa crescere la redditività dell'azienda



La relazione quotidiana con la realtà che ci circonda è la fonte principale alla quale l'uomo si accosta per ampliare la propria conoscenza.

Di Guido Zaccarelli 21 gennaio 2018 - Non sempre l'uomo concede al mondo tutto ciò che riceve e laboriosamente ottiene con la forza del proprio impegno. Spesso trattiene buona parte delle proprie conoscenze per sé liberandole solamente quando percepisce intorno a sé la presenza di un clima sereno e di fiducia reciproca in grado di generare un diffuso stato di benessere psicofisico.

In una azienda dove il clima organizzativo è freddo e le relazioni umane sono frammentate, viene a meno da parte dell'uomo la disponibilità a concedere all'organizzazione la conoscenza, soprattutto quella invisibile. Solo la parte visibile viene accordata in virtù di un vincolo retributivo o in presenza di obblighi di altra natura.

È difficile fornire una **definizione univoca di conoscenza**, in quanto propria dell'uomo che si nutre e trova giovamento ogni giorno grazie alla relazione con il mondo.

I libri di testo riportano definizioni differenti agenti tutti nella direzione di offrire al lettore un variegato insieme di prospettive da rendere coerenti con l'interesse e le circostanze del momento. Com'è difficile definire la conoscenza altrettanto difficoltoso è attribuire un valore economico alla conoscenza, per via della sua natura immateriale.

È possibile rappresentarla numericamente attraverso questionari realizzati all'occorrenza per assegnare un valore economico proprio al contesto da misurare, sapendo della presenza di forti scostamenti tra i risultati ottenuti e i valori presi come riferimento.

L'iceberg è l'immagine impiegata per raffigurare la conoscenza che rende netta la separazione tra ciò che si vede e la parte sommersa. La parte visibile è ciò che l'uomo mostra e condivide con gli altri, quella sommersa è ciò che trattiene e che mette a disposizione del prossimo quando le circostanze favorevoli lo consentono.

Le condizioni si verificano in coincidenza di un clima mite che riscalda l'intero blocco di ghiaccio. Il calore generato dal clima positivo riduce la distanza tra le persone favorendo la prossimità del dialogo e la nascita di un sistema di relazioni alla pari che confinano nella reciprocità. La parte sommersa dell'iceberg si scioglie contribuendo ad elevare il livello dell'acqua della conoscenza fino a raggiungere la prossimità dell'azienda. I confini periferici delimitano il perimetro entro il quale la

XV Rapporto Ismea-Qualivita: DOP e IGP patrimonio da 15 miliardi di euro



Roma 23 gennaio 2018 - È stato presentato oggi a Roma il Quindicesimo Rapporto Ismea - Qualivita sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane DOP IGP STG, l'indagine annuale che analizza i più importanti fenomeni socio-economici del comparto della qualità alimentare certificata.

conoscenza inizia a produrre i propri frutti. Le persone iniziano a dissetarsi alla **fonte comune della "Conoscenza Condivisa"** e anche chi era collocato in periferia riesce a godere dei benefici comuni. È l'inizio di una nuova era.

L'azienda inizia a vedere in quesiti nuovi atteggiamenti la possibilità di impostare un nuovo modo d'intendere la relazione tra le persone e di intraprendere nuovi modelli di business orientati a fare crescere l'impresa nel medio e lungo periodo. I questionari contribuiscono a sostenere il management nel

difficile compito di assegnare un valore attendibile alla conoscenza liquida che rappresenta una entità economica importante da massimizzare in investimenti umani e tecnologici. Una volta valorizzata partecipa a formare il bilancio dell'intangibile che le aziende dovrebbero redigere come fonte di analisi per intraprendere azioni collettive di buon governo organizzativo.

La conoscenza liquida partecipa attivamente alla formazione del MOL, Margine Operativo Lordo, quale importante indicatore di redditività di una azienda che non tiene conto degli interessi, delle imposte, del deprezzamento dei beni e degli ammortamenti. Il dialogo franco e spontaneo tra le persone e la disponibilità a condividere la conoscenza invisibile, consente all'azienda di contenere i costi dei dipendenti, l'accesso a soluzioni esterne e la presenza di una elevata burocrazia che rallenta tutte le fasi operative e strategiche.

È in corso un cambio culturale nelle aziende, complice un mondo che muta il contesto in ogni momento.

La conoscenza invisibile è un patrimonio importante per l'uomo, per l'azienda e per la società civile. Lasciarla sommersa significa non comprendere il vero significato, la portata e il contributo che potrebbe fornire per accrescere la redditività di una impresa e la sua capacità di competere in una scala sempre più ampia di valori etici, morali ed economici: non si vede bene che col cuore.

"L'essenziale è invisibile agli occhi". Antoine Jean Baptiste Marie Roger de Saint-Exupéry

GUIDO ZACCARELLI:

Bibliografia: Informatica, insieme verso la conoscenza (2010) - La conoscenza condivisa, verso un nuovo modello organizzativo (2012) - Finestre di casa nostra (2013) - Dalla piramide al cerchio, la persona al centro della azienda (2016)

Curriculum: Guido Zaccarelli è referente di Servizio Informativo dell'Azienda Sanitaria di Modena, presso il distretto di Mirandola.

Principali numeri del comparto

Si rafforza il primato mondiale dell'Italia per numero di prodotti DOP IGP con 818 Indicazioni Geografiche registrate a livello europeo. Il comparto esprime i risultati più alti di sempre anche sui valori produttivi con 14,8 miliardi di valore alla produzione e 8,4 miliardi di valore all'export. Dati che testimoniano una crescita del +6% su base annua e un aumento dei consumi nella GDO del +5,6% per le vendite Food a peso fisso e del +1,8% per il Vino.

Il settore **Food**, che nel 2016 conta 83.695 operatori (+5% sul 2015), vale 6,6 miliardi di euro alla produzione e 13,6

L'agricoltura 4.0 in Italia vale già 100 milioni di euro



Osservatorio Smart AgriFood. Il digitale migliora la competitività dell'agroalimentare italiano. L'agricoltura 4.0 in Italia vale già 100 milioni di euro.

Oltre 300 soluzioni Smart AgriFood in Italia: le tecnologie digitali garantiscono più qualità dei prodotti e più efficienza nella filiera. Meno dell'1% della superficie coltivata è gestito con l'Agricoltura 4.0. Cruciale per lo sviluppo la raccolta dei dati: nei campi utilizzate soprattutto soluzioni di Internet of Things, analytics e software di elaborazione. La spinta innovativa delle startup: 481 nuove imprese internazionali dal 2011 nell'AgriFood, l'12% è italiano

Milano, 23 gennaio 2018 - Dai sensori nei campi a quelli sui trattori, dai droni in campo alla logistica controllata, dallo smart packaging alle etichette intelligenti: sono oltre 300 le applicazioni di Smart AgriFood già diffuse in Italia tra produzione, trasformazione, distribuzione e consumo. Soluzioni che migliorano la competitività del settore agroalimentare italiano, garantendo più qualità ai prodotti e ottimizzazione delle filiere. E che, grazie al digitale, possono contribuire a far partecipare il nostro Paese alla sfida della crescita alimentare globale.

L'Agricoltura 4.0 - l'utilizzo di diverse tecnologie per migliorare resa e sostenibilità delle coltivazioni, qualità produttiva e di trasformazione, nonché condizioni di lavoro - ha un mercato in Italia di circa 100 milioni di euro, il 2,5% di quello globale: nonostante i benefici in termini di riduzione dei costi, di qualità e resa del raccolto, la diffusione di queste soluzioni è ancora limitata e oggi meno dell'1% della superficie coltivata complessiva è gestito con questi sistemi. Molte PMI italiane si stanno attivando nella

trasformazione digitale dell'agroalimentare, ma una forte spinta innovativa proviene dalle nuove imprese, con **481 startup internazionali Smart AgriFood nate dal 2011 ad oggi**, di cui 60, ben il **12%**, italiane.

Sono alcuni dei risultati della ricerca dell'Osservatorio Smart AgriFood della School of Management del Politecnico di Milano (www.osservatori.net)* e del Laboratorio RISE dell'Università degli Studi di Brescia presentati oggi al convegno "Coltiva dati. Raccogli valore. La trasformazione digitale

dell'agroalimentare".

*"L'innovazione digitale nell'agroalimentare si manifesta dalla produzione in campo alla distribuzione alimentare, passando per la trasformazione e può garantire competitività ad uno dei settori chiave per l'economia italiana, che contribuisce per oltre l'11% del PIL e per il 9% sull'export - afferma **Filippo Renga**, Condirettore dell'Osservatorio Smart AgriFood - . Lo Smart AgriFood da un lato può ridurre i costi di realizzazione di prodotti di alta qualità, dall'altro far crescere i ricavi grazie ad una maggiore riconoscibilità o garanzia, ad esempio con sistemi di anticontroffazione o di riduzione dei prodotti non conformi esportati. Ma l'innovazione digitale consente anche di intervenire a supporto dell'intera filiera, garantendo sostenibilità a tutti gli attori del settore, inclusa la produzione in campo".*

*"Perché le tecnologie digitali dispieghino completamente il proprio potenziale però occorre che si realizzino alcune condizioni - avverte **Andrea Bacchetti**, Condirettore dell'Osservatorio Smart AgriFood - . Innanzitutto, è necessaria l'estensione della banda larga ed extra-larga anche alle zone rurali per garantire l'interconnessione della filiera. Poi, servono sensibilità, competenza e propensione all'investimento da parte delle imprese, un fatto non scontato, considerando le esigue dimensioni*

Bollicine in villa, 2° edizione

<https://youtu.be/hy8PEplLzqQ>

Dedicata ai **"wine lover"** e agli **"addetti ai lavori"**, la kermesse sarà un'occasione per incontrare in una incantevole *location* il meglio della produzione spumantistica italiana ed europea, che sarà accompagnata da una selezione di prodotti gastronomici d'eccellenza provenienti dal nostro territorio.

23 gennaio 2018 - Un viaggio nei **terroir** più interessanti e più importanti per gli spumanti: **Francia, Italia, Spagna, Slovenia, Germania e Austria**. Da vitigni autoctoni e alloctoni, internazionali, **vini biologici, biodinamici, naturali, convenzionali**, di pianura, di collina e di montagna (da **viticultura eroica**), di mare, di **vignaioli indipendenti e di piccole realtà emergenti** o di quelle già affermate.

Sarà un'opportunità per imparare e provare le differenze tra vini frizzanti e spumanti, da **Metodo Classico** o **Metodo Martinotti** Italiani e i principali spumanti europei: **Champagne** e **Cremant** Francesi, **Cava** Spagnoli e poi Spumanti da Slovenia, Germania, Austria!

Una due giorni che vi presenterà una vastissima gamma di vini senza dimenticare la **grande produzione Italiana**: il Trentino, l'Oltrepò Pavese, la Franciacorta, il Piemonte e Valdobbiadene, tra le più vocate e conosciute, ma si potranno scoprire nuovi spumanti da Sardegna, Basilicata, Toscana, Emilia Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Alto Adige.



Inoltre si spazierà tra grandi e rinomate o piccole e raffinate **Maison dello Champagne** e non solo: **Dom Perignon** (nuova aggiunta della 2° edizione), **Cristal**, **Ruinart** e **Bollinger** e poi Bernard Robert, Bouteille Vignon e R. Gabriel - Pagin Fils con gli **Champagne Premier Crù**, Bourbier Louviet e Frank Bonville con i **Grand Crù**. Sempre dalla Francia i **Cremant d'Alsace** del **vigneron independant Mauler**, dalla Spagna **Milltrentaset** con i Cava *nature* e *reserva*, dall'Austria

Gangl Wines con il particolarissimo Roter Sekt *methode traditionnelle*, dalla Germania e precisamente dalla **Mosella** la cantina Drk con due spumanti ottenuti con *methode traditionnelle* da uve Riesling Renano, dalla Slovenia **Erzetic Wines** con lo spumante Sentio ottenuto con il *methode traditionnelle* da uve Rebula e Chardonnay.

Il tutto sarà accompagnato da cibi e **prodotti gastronomici** tra i più interessanti del nostro territorio.

La manifestazione

La manifestazione si tiene il 10 e 11 marzo 2018 dalle ore 10:00 alle ore 20:00 nella prestigiosa Villa & Barchessa di XXV Aprile in via Mariutto 1, a Mirano - Venezia.

Villa & Barchessa XXV Aprile

L'evento si snoderà in 2 location, Villa XXV Aprile al piano rialzato per la degustazione di vini italiani ottenuti con il metodo Martinotti e selezione food, nel primo piano sempre della medesima villa saranno in scena i vini italiani ottenuti con il metodo Classico e selezione food, mentre

Imprese, è ancora flessione in Emilia Romagna



Il 2017 si chiude con un calo delle imprese attive (-2.756 unità, -0,7 per cento) analogo all'anno precedente. La più ampia riduzione si ha nel commercio (-1.096), seguono agricoltura, costruzioni e manifattura. Segnali positivi vengono dai settori dei servizi, che nel complesso restano però invariati. - Il Commento di Confesercenti Emilia Romagna.

Bologna 24 gennaio 2018 - Crescono solo le società di capitale (+1.743 unità, +2,1 per cento), mentre si amplia la diminuzione delle ditte individuali (-2.719) e si riduce quella delle società di persone (-1.743).

Una dinamica economica che registra un lieve calo della base imprenditoriale, più contenuto rispetto al trend degli ultimi anni. E' questa la lettura che l'Ufficio Studi di Unioncamere Emilia-Romagna ha effettuato sui dati del Registro delle imprese delle Camere di commercio della regione.

Secondo Movimprese, la mappa che deriva dall'elaborazione di Unioncamere-InfoCamere sulla nati-mortalità delle aziende, le imprese registrate in Emilia-Romagna sono risultate 456.929 a fine anno, quindi 3.191 (-0,7 per cento) in meno rispetto alla fine del 2016. Si tratta della più ampia flessione dal 2014, anche se nettamente inferiore a quelle subite nel biennio 2013-2014. A livello nazionale, nel 2017, la tendenza è risultata positiva e ha condotto a un lieve aumento dello 0,3 per cento delle imprese registrate. Nel complesso del 2017, in ambito Emilia-Romagna, le iscrizioni (25.327) sono lievemente diminuite rispetto all'anno precedente (25.942) e il dato costituisce il nuovo minimo degli ultimi dieci anni. Le cessazioni sono state pari a 28.674, quindi sono rimaste sostanzialmente invariate rispetto al 2016 (28.608) e risultano quindi da tre anni sui livelli minimi del decennio.

Restituisce la misura dell'effettiva capacità della base imprenditoriale il numero delle imprese attive che al termine del 2017, erano 404.758 ovvero 2.756 in meno rispetto a fine 2016, (-0,7 per cento). In termini assoluti, la

perdita della base imprenditoriale regionale è risultata allineata a quella riferita ai dodici mesi precedenti (-2.766 unità), e resta ben al di sotto dei livelli degli anni dal 2012 al 2014. A livello nazionale le imprese attive hanno segnato un lieve aumento (+0,1 per cento) nel 2016, a conferma della particolare condizione dell'imprenditoria regionale.

I comparti di attività economica. A livello macro settori, la base imprenditoriale regionale dell'agricoltura, delle costruzioni e dell'industria continua a restringersi, mentre quella dell'aggregato dei servizi resta sostanzialmente invariata. In dettaglio, i settori che hanno maggiormente concorso alla riduzione delle imprese attive sono l'insieme del commercio (-1.096 unità, -1,2 per cento), l'agricoltura, silvicoltura e pesca (-1.056 unità, -1,8 per cento) e le costruzioni (-968 unità, -1,4 per cento).

Segno rosso anche per l'industria manifatturiera (-676 unità, -1,5 per cento), al cui interno tre quarti dei comparti registrano una riduzione delle imprese, il trasporto e magazzinaggio (-249 unità, -1,8 per cento) e le attività immobiliari (-214 unità, -1,6 per cento). Segnali positivi solo dai settori dei servizi, in primo luogo dell'aggregato del noleggio, delle agenzie di viaggio e dei servizi di supporto alle imprese (+415 unità, +3,6 per cento), quindi dalla crescita delle attività professionali, scientifiche e tecniche (+250 unità, +1,6 per cento), dei servizi di alloggio e ristorazione (+239 unità, +0,8 per cento) e dei servizi alla persona (+269 unità, +1,9 per cento). Spicca la rapidità della crescita delle attive nella sanità e assistenza sociale (+4,6 per cento) e dell'istruzione (+3,9 per cento), ambiti nei quali lo stato del settore pubblico ha lasciato ampi spazi all'imprenditoria privata.

Gli andamenti sono nettamente divergenti anche per le tipologie di forma giuridica delle imprese. La riduzione tendenziale della base imprenditoriale è stata determinata dal più forte andamento negativo delle ditte individuali, scese di 2.719 unità (-1,2 per cento) nonostante una più contenuta riduzione delle società di persone, diminuite di 1.743 unità (-2,2 per cento). Queste ultime risentono negativamente dell'attrattività della normativa sulle società a responsabilità limitata, che sostiene l'aumento tendenziale delle società di capitale (+1.743 unità, +2,1 per cento), che è risultato però lievemente più contenuto rispetto all'anno precedente.

Un commento. C'è da considerare come gli effetti del ciclo economico si manifestino con ritardo sulla

Parmigiano Reggiano: a FICO il Consorzio celebra Sant'Antonio Abate



Dieci caseifici, tra i più rinomati per la loro produzione di Parmigiano Reggiano, hanno aperto in contemporanea altrettante forme del Re dei Formaggi, raccontandosi ai visitatori del più grande parco agroalimentare al mondo.

Bologna, 20 gennaio 2018 - Dopo la ricorrenza ufficiale del 17 marzo, oggi pomeriggio il Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano ha celebrato pubblicamente Sant'Antonio Abate, protettore degli animali domestici e degli agricoltori: l'iconografia tradizionale, non a caso, lo raffigura spesso affiancato da un maiale che reca al collo una campanella. La location scelta è FICO Eatly World, a Bologna, che, con i suoi 80.000 mq di superficie, è il più grande parco agroalimentare al mondo.

All'interno dello spazio Teatro Arena, 10 caseifici, tra i più rinomati e premiati per la loro produzione di Parmigiano Reggiano, hanno aperto in contemporanea altrettante forme di Re dei Formaggi, con una stagionatura di 30 mesi. Al contempo, hanno avuto la possibilità di raccontare la propria storia e le peculiarità del loro Parmigiano Reggiano, ai visitatori e ai foodie presenti a FICO Eatly World. Al rito del taglio del Re dei Formaggi, con la sua gestualità particolare, e all'attività di storytelling è seguita, nello Spazio Forme del Consorzio, la degustazione delle 10 varietà di Parmigiano Reggiano.

Questi i caseifici coinvolti, in rappresentanza delle diverse province che rientrano nell'area di produzione del Parmigiano Reggiano: per Parma, Latteria Sociale Santo Stefano (Montechiarugolo) e Caseificio La Traversetolese (Traversetolo); per Reggio Emilia, Latteria Valle (Cavriago), Latteria Sociale Garfagnolo (Castelnuovo Monti), Caseificio Sociale Castellazzo (Campagnola), Latteria Sociale San



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. La soia sembra prendere il volo.

Quinto aumento consecutivo per i proteici. Il "Super Euro" continua a essere protagonista della Borsa. Meteo instabile in Argentina.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. La soia sembra prendere il volo.

Quinto aumento consecutivo per i proteici. Il "Super Euro" continua a essere protagonista della Borsa. Meteo instabile in Argentina.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 23 gennaio 2018

E LA SOYA SEMBRA ANDARE...

Purtroppo o per fortuna, nonostante lo scetticismo generale il mercato, nel comparto dei **proteici**, sta continuando il suo Rally inanellando il quinto aumento consecutivo:

SEMI mar 977,2 (+4,2) mag 988,4 (+4,2) lug 998,2 (+4,2)

FARINA mar 331,6 (+3,2) mag 335,1 (+3,1) lug 337,6 (+2,9)

e il **telematico**, nel pomeriggio di ieri, è ancora in territorio positivo con il seme da + 6 a + 7 punti e la farina da 2 a 3,90 dollari la tonnellata corta.

Motivi: i dati dell'Usda e il meteo ondivago in Argentina, oltre ovviamente a un poco di voglia di speculazione e operazioni in difesa per la perdita di valore del Dollaro. Un mix di condizioni che tende a consolidarsi con il passare dei giorni.

Ieri, sul **mercato interno** le farine di soya quotavano per il gennaio-marzo 330-340 euro (normale e proteica) mentre maggio-giugno 323-332, il luglio-dicembre 316-325 partenza Venezia. il 2019 lo si calcola base i premi 318. Mentre a Ravenna il caricabile quota 338 euro maggio-giugno, 332 luglio-dicembre 323 e il 2019 321 (comunque quotazioni molto instabili).

La far soya convenzionale ogm fre quota 400 per la 44 e 460 per la proteica.

Se il mercato dovesse tenere ancora qualche giorno entrerà in una fase "auto referenziante" quindi gli aumenti potrebbero essere stabili e anche più sensibili.

Quindi **proteici** decisamente più cari, i cereali cedenti, i cruscami sono in ridimensionamento ma cominciano a circolare notizie di esportazione quindi i valori potrebbero essere già arrivati al punto di svolta. I fibrosi sempre più "stellari" belli o brutti che siano e quindi anche questi indirettamente sosterranno i cruscami oggi trattati sul febbraio-giugno intorno ai 123 euro arrivo in farina e 5-7 euro in più in pellets. Mercato anomalo per il **mais** 103 sino a 20 ppb che risulta essere più difeso di quello 5-4000.

Per il comparto **bioenergetico** poco da segnalare se non l'abilità di cogliere il momento più propizio per l'acquisto dei cruscami, i cereali tossinati sono praticamente introvabili, mentre sono reperibili farinette e spezzati e farine di mais ricostruite.

Indicatori internazionali 23 gennaio 2018

L'Indice dei **noli** è sceso a 1.225 punti, il **petrolio** ruota attorno 63,5\$ e l'indice di **cambio €//\$** segna 1,22559.

Indicatori del 23 gennaio 2018		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1225	1,22559	63,5 \$/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



ALAB, L'ITALIA S'È DESTA... DA PALERMO.



"La bellezza salverà il mondo" e Palermo ha già intrapreso la strada giusta. ALAB è il risultato concreto della felice intuizione di Pietro Muratore di creare una rete di artigiani e artisti riuniti sotto la stessa "bandiera".

da **L'Equilibrista** – Palermo 20 gennaio 2018 -

*"Buongiorno, mi chiamo **Pietro Muratore**, non sono un artigiano e nemmeno un artista, per circa vent'anni ho lavorato presso la biblioteca Nazionale Centrale di Firenze, per oltre cinque, presso la sovrintendenza Archivistica per la Regione Toscana agli Uffici fino a settembre nel 1993, anno dell'attentato in cui ho coordinato il volontariato per il recupero dei documenti. Ho completato poi il mio percorso lavorativo presso l'Archivio di stato di Palermo, appunto nel centro storico di Palermo e qui ho fatto parte di varie Associazioni seguendo tante iniziative, dove ho avuto l'opportunità di conoscere artigiani e artisti ed è così che ho creato ALAB."*

In questa breve intervista il Sig. Pietro ha cercato di far comprendere quanto sia centrale il valore delle persone e quanto ci sia ancora bisogno del cosiddetto **"sapere fare"**, proprio nelle nostre vite per non perdere la nostra grande storia e tradizione italiana.

A.L.A.B. (ASSOCIAZIONE LIBERI ARTIGIANI/ARTISTI BALARM) si occupa di promuovere iniziative di scambio e di incontro, contribuendo con ogni mezzo alla difesa ed incentivazione dell'arte e dell'artigianato. E allo scopo realizza eventi, incontri didattici, stage, mostre, iniziative pubbliche e mercati tematici, promuovendo così una presenza visibile ed una sua diffusione significativa dell'artigianato locale.

L'associazione A.L.A.B. attraverso i suoi artigiani-artisti propone un percorso di rinascita che coinvolge una parte della

Palermo antica dove la rassegnazione e il degrado lasciano lentamente il posto al coraggio e alla rinnovata bellezza.

L'associazione A.L.A.B. sottolinea l'aspetto "deontologico" che si focalizza in alcuni principi importanti: correttezza, impegno e consapevolezza. È per questo che si assiste ad un qualcosa che è più di un lavoro; è soprattutto la partecipazione ad un progetto di riqualificazione urbana che coinvolge anche i cittadini i quali, attraverso un contributo, acquisiscono un manufatto di A.L.A.B. partecipando, in questo modo, a **una rete diffusa di micro economia**.

Se da una parte si crea **sviluppo e economia**, dall'altra queste persone hanno promosso una fondamentale funzione di **presidio** su di un territorio altrimenti abbandonato e che non avrebbe rispecchiato le antiche specializzazioni della **Palermo colta, storica e gloriosa**.

La tutela dei beni monumentali passa per una volta in secondo piano perché occorre salvaguardare gli aspetti socio economici che caratterizzano un tessuto urbano e storico, patrimonio di tutta la città di Palermo che testimonia la grande manifattura che l'Italia ha sempre saputo esprimere e che oggi vuole riscoprire nelle sue radici antiche.

A.L.A.B. è il motore propulsivo della nascita di varie botteghe artigianali-artistiche, espressione concreta di quello che è da sempre il suo impegno, accomunate dall'intraprendenza e dalla volontà di creare marchi riconoscibili e di qualità, un approccio decisamente moderno che volta le spalle alle repliche senza anima che la manifattura industriale a basso costo sta proponendo da anni.

Oggi, settanta laboratori e trecento soci danno vita ad oggetti d'arte ed innovazioni che i palermitani e turisti possono trovare grazie ad un itinerario che li porta alla scoperta di quel che c'è di autentico e veramente locale.

Un prodotto artistico – artigianale, è un prodotto creativo ovvero diretta espressione della ricerca personale e della sensibilità di chi lo ha pensato e realizzato. Si insinua perfettamente tra il prodotto artigianale e la creazione artistica, riuscendo a valorizzare un mestiere in cui si fondano perfettamente manualità ed intelletto che convivono nell'intero ciclo di produzione.

I laboratori ALAB promuovono l'arte e l'artigianato per riqualificare il Centro storico di Palermo.

The artist studios composing the ALAB network promote art and handicraft with the purpose of regenerating The Historical Town Center of Palermo.

#SIA2018 Il Salone Internazionale dell'Agricoltura accoglie ogni anno circa 30.000 visitatori professionali - Video

<https://youtu.be/OYRL4hUocXc> Tra i 630.000 visitatori attesi al Salone Internazionale dell'Agricoltura (24

febbraio-4marzo 2018), quasi 30.000 sono operatori professionali del settore agricolo e agroalimentare: responsabili d'azienda, allevatori, ristoratori, compratori e decision maker. Per accoglierli, il Salone continua a rafforzare i contenuti e i servizi a loro disposizione.

Parigi, 24 gennaio 2018 - «Oltre alla sua vocazione pedagogica rivolta al grande pubblico, il Salone Internazionale dell'Agricoltura rappresenta un appuntamento professionale. Ogni anno, accoglie circa 30.000 operatori del settore agricolo che



Parigi: Il Salone del Formaggio e dei Prodotti Lattiero Caseari svela i suoi 10 colpi di fulmine 2018



Satonnay aux Pétales de fleurs

Rivenditore di Formaggi Chevenet - Stand B078 - Questo piccolo formaggio di capra fresco con latte crudo è

ricoperto da petali di fiori che gli conferiscono una consistenza che è allo stesso tempo croccante e cremosa. L'opinione della giuria: una volta in bocca, si sente una piccola nota di noci, un ottimo equilibrio!

Lanciato nel 2016, Il Concorso dei **Colpi di Fulmine** premia i migliori prodotti iscritti secondo diversi criteri : gusto, originalità, struttura... Per questa nuova edizione, 56 espositori provenienti da 8 paesi hanno partecipato mettendo in lizza 140 formaggi, prodotti lattiero caseari, prodotti gastronomici a base di formaggio e packaging.

L'8 dicembre scorso, una giuria composta da 15 professionisti e da appassionati gourmet si è riunita per assaggiare ed eleggere i 10 prodotti **Colpi di Fulmine 2018**.



Appuntamento dal 25 al 28 febbraio a Parigi Expo Porte de Versailles, Padiglione 7.3 per scoprire e degustare i Colpi di Fulmine del salone.



Cheddar The Fine Cheese Co - Stand A085

- Realizzato con metodi tradizionali, questo cheddar stagionato di 14 mesi è aromatizzato alla perfezione! L'opinione della giuria: la sua consistenza ricca, cremosa e leggermente acida lo rendono un formaggio eccezionale e sorprendente in bocca.



Organic Cashel Blue Cashel Farmhouse Cheesemakers e The Little Milk Co.- Stand C050

Prodotto in Irlanda, il Cashel Blue è un erborinato di latte di mucca bio e molto cremoso. Una volta in bocca, il caglio vegetale è molto presente e trasporta le papille gustative direttamente in Irlanda.

L'opinione della giuria: Rustico e puro, è un formaggio ribelle!

Prune d'Ente mi-cuite

Marc Peyrey - Stand E106 - In questa versione rivisitata, la prugna viene sublimata dalla semi-cottura che conserva aroma, morbidezza, compattezza e dolcezza. L'opinione della giuria: questa eccezionale cremosità è ideale per la preparazione di piatti dolci o salati.



Pétales de tomates séchées

Marc Peyrey - Stand E106 - Precedentemente sbucciati ed essiccati, i filetti di pomodoro vengono poi immersi in una miscela di oli, erbe fresche, origano e aglio fresco. Queste fresche armonie, permettono di evidenziare la dolcezza e l'intensità dei prodotti raccolti in alta stagione. L'opinione della giuria: Sentiamo la passata del pomodoro fresco!



Chauve Camembert -The Fine Cheese Co - Stand A085

- Vincitore unico nella categoria "materiali e attrezzature", questo riscaldatore in porcellana per camembert è un regalo perfetto per gli amanti del camembert caldo o semplicemente per mettere in evidenza il prodotto sulla tavola. L'opinione della giuria: può anche essere usato come piatto di presentazione, è grandioso!



Groviera DOP

Rivenditore di Formaggi Moléson - Stand C114 - Invecchiato per 18 mesi, questo Groviera DOP possiede una bella crosta, segnata dal tempo. L'opinione della giuria: un formaggio fruttato e intenso da gustare con un liquore.



Munster Fermier Sélection Crémier

Siffert Frech Affineurs - Stand D102 - Grazie ad una maturazione lenta, questo Munster DOP conserva tutti i suoi sapori naturali sviluppando note autentiche con accenti legnosi. L'opinione della giuria: sotto questa crosta giallo paglierino, nulla suggerisce una tale delicatezza. Un formaggio armonioso che offre una buona persistenza in bocca.



La Manigodine Joseph Paccard - Stand A98

Prodotto nella valle di Manigod, questo vacherin artigianale viene poi stagionato in cantine a volta e sepolto fino a 5 settimane. Racchiuso da una fascia in corteccia di abete rosso, Manigodine è un formaggio che offre una consistenza molto piacevole in bocca. L'opinione della giuria: un formaggio perfetto, ben lavorato, con una bella consistenza.



Erborinato Sancarlone Caffè' in Crosta

Luigi Guffanti - Stand E39 - Questo nuovo erborinato è invecchiato per almeno 90 giorni dopo essere stato ricoperto con polvere di caffè, dandogli una consistenza croccante al palato. L'opinione della giuria: molto goloso e originale, il caffè conferisce note croccanti. Può anche essere gustato come dessert!





demografia delle imprese. Si riduce lievemente la natalità, resta invariata la mortalità, entrambe a livelli minimi, ma prosegue ancora la diminuzione delle imprese attive, nonostante la ripresa economica.

IL COMMENTO di CONFESERCENTI EMILIA ROMAGNA

Dati Unioncamere E.R sulla consistenza delle imprese: la posizione di Confesercenti E.R. In relazione al dato consuntivo sulle imprese attive in Emilia Romagna diramato oggi da Unioncamere, il Presidente della Confesercenti E.R. Dario Domenichini ha dichiarato quanto segue:

"I dati consuntivi 2017 del registro delle imprese, diramati oggi da Unioncamere E.R, mettono in evidenza che il settore che ha fatto registrare il calo maggiore di imprese è stato quello del commercio (-1.096 unità a livello regionale).

E' un trend che perdura purtroppo da diversi anni e riguarda soprattutto le imprese individuali e le società di persone, segno che è il commercio indipendente, fatto di piccole imprese, ad essere maggiormente in difficoltà.

Se questo andamento dovesse perdurare corriamo il rischio di perdere quella diversità commerciale e quel servizio diffuso sul territorio che è una caratteristica peculiare del nostro Paese e della nostra Regione: Confesercenti chiede un supporto maggiore per le p.m.i del settore in termini di contenimento del costo degli affitti dei negozi, semplificazione burocratica, abbassamento del cuneo fiscale, limitazione all'ulteriore espansione della grande distribuzione e intensificazione della lotta all'abusivismo e all'illegalità".



miliardi al consumo, con una crescita del +3% sul 2015, con l'export che continua a crescere (+4,4%) e un trend che nella Grande Distribuzione supera il +5,6% per il secondo anno consecutivo. Il comparto Wine - oltre 3 miliardi di bottiglie - vale 8,2 miliardi di euro alla produzione con una crescita del +7,8% e sfiora i 5 miliardi di valore all'export (su un totale di 5,6 miliardi del settore).

Anche il trend degli ultimi 10 anni mostra una crescita continua del sistema DOP IGP che ha così affermato il proprio peso economico nel Paese fino a rappresentare l'11% dell'industria alimentare e il 22% dell'export agroalimentare nazionale (nel 2015 era il 21%). Il Sistema delle DOP IGP in Italia garantisce qualità e sicurezza anche attraverso una rete che, alla fine del 2017, conta 264 Consorzi di tutela riconosciuti dal Mipaaf e oltre 10mila interventi annui effettuati dagli Organismi di controllo pubblici.

"I dati presentati oggi ci confermano il successo di un modello produttivo tipicamente italiano che fa perno sulla qualità, sulla distintività e sulla valorizzazione dei prodotti tipici e dei saperi locali. L'apprezzamento sui mercati esteri, principale volano di sviluppo nel nostro sistema delle Indicazioni Geografiche,

crece a ritmo esponenziale: negli ultimi dieci anni l'export è aumentato del 140%, quasi il doppio se guardiamo al solo segmento del food" - ha dichiarato Raffaele Borriello, Direttore Generale dell'ISMEA - "La domanda mondiale di eccellenze agroalimentari Made in Italy è prevista in crescita e sono sempre più numerose le categorie di consumatori che si riconoscono all'interno di un modello alimentare di qualità e non necessariamente massificato e di basso livello. In uno scenario internazionale in continua evoluzione, è necessario rafforzare le politiche di valorizzazione delle nostre eccellenze alimentari, per potenziare le loro capacità di penetrazione sui mercati esteri, e di difesa dei prodotti italiani contro la concorrenza sleale delle imitazioni e delle contraffazioni".



Girolamo (Guastalla) e Latteria Sociale San Pietro (Carpinetti); per Modena, 4 Madonne Caseificio dell'Emilia (Lesignana); per Bologna, Caseificio Sociale Fior di Latte (Gaggio Montano); per Mantova, Latteria Agricola Venera Vecchia (Gonzaga).

Come spiega il Presidente del Consorzio Nicola Bertinelli, «Grazie a questo evento celebrativo della figura di Sant'Antonio Abate, a FICO Eataly World, a pochi km di distanza dall'area di produzione del Parmigiano Reggiano, abbiamo avuto la possibilità di incontrare un pubblico di curiosi, appassionati e foodie, italiani e non. Il nostro obiettivo è quello di sfruttare il parco agroalimentare bolognese come vetrina e come porta d'ingresso al nostro mondo: partendo dalla conoscenza e dall'assaggio del Re dei Formaggi, puntiamo a far innamorare i visitatori di FICO Eataly World di un prodotto dalla

storia millenaria, frutto di un saper fare custodito e trasmesso di generazione in generazione, e unico per proprietà nutritive e caratteristiche organolettiche. La nostra prossima sfida? Portare queste stesse persone nel comprensorio del Parmigiano Reggiano».

All'interno di FICO Eataly World, il Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano è presente con una Fabbrica: grazie a un'innovativa tecnologia, i visitatori si ritrovano idealmente in un caseificio, dove vivono l'esperienza della nascita di una forma. Non solo: in virtù della collaborazione con i diversi produttori, chi è presente a FICO può assaggiare l'intera gamma di varietà della DOP Parmigiano Reggiano: giusto per fare qualche esempio, dal Parmigiano Reggiano stagionato 12 mesi a uno straordinario e rarissimo Parmigiano Reggiano stagionato per 144 mesi, dal Parmigiano Reggiano Halal a quello Kosher, passando per il Parmigiano Reggiano di Montagna e il Parmigiano Reggiano da latte di Vacche Rosse. Sono previste anche attività didattiche, degustazioni guidate e corsi di assaggio.



medie. Infine, è imprescindibile la competenza degli operatori sia dell'offerta sia della domanda".

Agricoltura 4.0 – Le tecnologie dell'agricoltura di precisione (che sfrutta Internet of Things e Big Data Analytics) e quelle dell'agricoltura interconnessa (il cosiddetto Internet of Farming) costituiscono l'Agricoltura 4.0 che,

attraverso l'analisi incrociata di fattori ambientali, climatici e culturali, consente di stabilire il fabbisogno irriguo e nutritivo delle coltivazioni, prevenire patologie, identificare infestanti prima che proliferino, compiere interventi mirati, risparmiare di tempo e risorse, incidere sulla qualità dei prodotti, oltre a migliorare la resa delle coltivazioni e le condizioni di lavoro. L'Osservatorio Smart AgriFood ha censito 220 soluzioni offerte in Italia da più di 70 aziende, di cui soltanto l'11% abilita l'Internet of Farming, mentre l'89% supporta verticalmente l'agricoltura di precisione. Circa l'80% delle soluzioni offerte è applicabile in fase di coltivazione e solo il 12% in quella di pianificazione. La grande maggioranza delle soluzioni, il 73%, sfrutta dati e analytics, il 41% l'Internet of Things e il 57% sistemi software di elaborazione e interfaccia utente.

La maggior parte delle soluzioni (50%) è utilizzabile a prescindere dal settore agricolo, mentre il 27% è specificamente rivolto all'ortofrutticolo, il 25% al cerealicolo, il 16% al vitivinicolo. In termini di attività, il 48% delle soluzioni abilita mappatura e monitoraggio di terreni e coltivazioni, il 42% monitoraggio e controllo del movimento e delle attività di macchine e attrezzature in campo e il 35% irrigazione e fertilizzazione mirata.

"I soli trattori in Italia generano oltre 1 milione di Gigabyte in un anno, a cui si aggiungono i dati ambientali, di magazzino, degli allevamenti e quelli più generali di carattere aziendale, ma oggi queste informazioni sono scarsamente valorizzate – afferma Filippo Renga -: sono fondamentali la raccolta dei dati, la loro integrazione e valorizzazione all'interno delle aziende agricole e delle filiere. È necessario cioè che le aziende adottino una logica di piattaforma integrata, per far confluire al proprio interno i dati, elaborarli e armonizzarli per supportare decisioni e azioni tempestive".

L'adozione dell'agricoltura 4.0 in Italia incontra diversi ostacoli. Innanzitutto una barriera culturale nei confronti dell'innovazione e una limitata consapevolezza dei benefici, ma anche una certa immaturità da parte degli attori dell'offerta, che solo oggi si stanno strutturando per offrire soluzioni effettivamente in linea con i fabbisogni delle aziende, abituate a intrattenere relazioni con pochissime e consolidate aziende (es. concessionario di fiducia, agronomo amico di famiglia). C'è poi la ridotta dimensione media delle aziende agricole, con la difficoltà a investire e apprezzare i benefici delle tecnologie di precisione. *"Per questa ragione emerge con forza la necessità di lavorare sulla formazione ma prima ancora sulla sensibilizzazione delle aziende agricole - dice Andrea Bacchetti - che devono poter apprezzare appieno i benefici potenziali della rivoluzione 4.0, toccando con mano i benefici concreti ottenuti da chi ce l'ha già fatto".*

Più qualità – L'innovazione digitale consente oggi alle aziende agroalimentari italiane di migliorare la qualità su tutte le dimensioni dell'Eptagono della Qualità Alimentare, ed in particolare nella valorizzazione dell'origine dei prodotti, sul processo produttivo garantito e nella sicurezza alimentare. L'analisi condotta dall'Osservatorio su 57 case study evidenzia infatti che le tecnologie oggi consentono alle aziende agroalimentari di migliorare e innovare la qualità in diversi modi.

Il 51% delle aziende ha utilizzato le tecnologie digitali per valorizzare la qualità di origine, in particolare nel caso dei prodotti ad alto valore aggiunto (ad es. vino, cacao, caffè); il 46% si è servito del digitale per migliorare la sicurezza alimentare; il 25% si è concentrata sui metodi di produzione, soprattutto per quanto riguarda gli aspetti legati all'impatto ambientale, al benessere degli animali e alle tradizioni agroalimentari dei diversi territori; nel 12% dei casi, infine, le aziende hanno impiegato la tecnologia per migliorare la qualità del servizio, adottando soluzioni innovative per comunicare ai consumatori informazioni di prodotto (consigli nutrizionali) e di processo (origine, tracciabilità e impatto ambientale).

Migliore tracciabilità - Il digitale interviene in maniera sostanziale nella tracciabilità alimentare, riducendo i costi, aumentando i ricavi e rendendo più efficienti i processi: il 36% delle aziende agroalimentari analizzate dall'Osservatorio grazie a soluzioni digitali ha riscontrato una riduzione dei

tempi e dei costi legati ai processi di raccolta, gestione e trasmissione dei dati. Benefici a cui si aggiungono i vantaggi della disponibilità di dati e informazioni e la possibilità di trasferire valore lungo la filiera.

Gli strumenti più utilizzati per migliorare la tracciabilità sono i barcode (39%), gli RFID (Radio-Frequency Identification, 32%) sistemi gestionali (32%), i Big Data (30%), la tecnologia mobile (21%), mentre tecnologie innovative come l'IoT e la blockchain sono ancora poco esplorate. I settori più interessati dall'innovazione tecnologica per la tracciabilità sono quello ortofrutticolo (30%), la filiera delle carni (23%), i prodotti lattiero-caseari (14%) e caffè - cacao (12%), ma sta interessando in maniera trasversale tutte le filiere.

Le startup – Sono 481 le startup internazionali Smart AgriFood individuate dall'Osservatorio nate dal 2011 ad oggi, di cui il 12% italiane. Escludendo quelle che si occupano di eCommerce, sono 182 le startup internazionali che operano nella filiera e hanno raccolto finanziamenti per 637 milioni di dollari. Fra queste, ben l'11% è italiano, a dimostrazione che il nostro Paese - a differenza di altri settori - non ha affatto un ruolo marginale, anche se il finanziamento medio ricevuto (0,7 milioni di dollari, 14 milioni complessivi) è circa sei volte inferiore alla media mondiale. Invece, sono 218 le startup internazionali dedicate all'eCommerce, finanziate con 2,7 miliardi di dollari complessivi.

L'area con la maggior presenza di startup è costituita dagli Stati Uniti (52% delle 182 startup internazionali), che dimostrano di essere anche quella con la maggior propensione all'investimento nelle nuove imprese (82% dei finanziamenti totali). Una buona parte delle startup offre soluzioni tecnologiche trasversali a più settori sia nella produzione in campo (42%) sia nella trasformazione dei prodotti alimentari (16%). Tra i settori verticali, il più rilevante è l'ortofrutticolo, con il 17% delle startup internazionali e il 28% dei finanziamenti complessivi. La stessa tendenza di riscontro nel panorama italiano, dove i settori specifici riscuotono minore interesse nonostante la loro importanza per l'economia del Paese: anche in Italia il settore più importante è l'ortofrutticolo (14% delle startup italiane), seguito dal vitivinicolo (9%) e dal cerealicolo (7%).

L'agricoltura di precisione e la qualità alimentare sono gli ambiti applicativi più esplorati dalle startup AgriFood (rispettivamente dal 45% e dal 25% delle nuove imprese internazionali) e più interessanti per gli investitori (37% e 34% dei finanziamenti complessivi). In Italia, invece, la qualità e sostenibilità ambientale è l'ambito in cui le startup sono più attive, con il 50% dei finanziamenti raccolti, seguito da agricoltura di precisione (35%) e qualità alimentare (29%).

***L'edizione 2017 dell'Osservatorio Smart AgriFood è stata realizzata in collaborazione con Almaviva, Ama, CRIT – Polo per l'innovazione digitale, Linea Com, Microdata, Oleificio Zucchi, SDF, Unitec, GS1, Penelope, SIA, TeamSystem, Unicredit, Vecomp Software, Systematica-Tec, Auricchio, BCube, Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona, Latteria Soresina, Latteria PLAC – Cremona, SovacoPlast.**

(www.osservatori.net 23 gennaio 2018)

La School of Management del Politecnico di Milano, costituita nel 2003, accoglie le molteplici attività di ricerca, formazione e alta consulenza, nel campo dell'economia, del management e dell'industrial engineering, che il Politecnico porta avanti attraverso le sue diverse strutture interne e consortili. La Scuola ha ricevuto nel 2007 il prestigioso accreditamento EQUIS. Nel 2009 è entrata per la prima volta nel ranking del Financial Times delle migliori Business School europee. Nel Marzo 2013 ha ottenuto il prestigioso accreditamento internazionale da AMBA per i programmi MBA e Executive MBA. La Scuola può contare su un corpo docente di più di duecento tra professori, ricercatori, tutor e staff e ogni anno vede oltre seicento matricole entrare nel programma undergraduate. La Scuola è membro PRME, Cladea e QTEM. Fanno parte della Scuola: il Dipartimento di Ingegneria Gestionale e MIP Graduate School of Business che, in particolare, si focalizza sulla formazione executive e sui programmi Master.

Gli Osservatori Digital Innovation della School of Management del Politecnico di Milano (www.osservatori.net) nascono nel 1999 con



nella Barchessa di Villa XXV Aprile si degusteranno vini internazionali e selezione food.

Apertura al pubblico

Alle ore 10:00 la degustazione apre al pubblico. Con il costo dell'entrata è previsto in omaggio un calice professionale con tracolla che accompagnerà durante le degustazioni.

Ai banchi di assaggio saranno presenti produttori e sommelier.

La partecipazione alla manifestazione non necessita di prenotazione, il servizio mescita terminerà alle ore 19:30, alle ore 20:00 chiusura della Villa & Barchessa XXV Aprile. È possibile che alcuni prodotti in degustazione si esauriscano prima della fine della manifestazione.

Il pubblico partecipante all'evento sarà anche un giudice, potrà infatti votare i migliori vini e la migliore cantina della manifestazione. L'evento si terrà anche in caso di pioggia.

Prezzi

All'entrata pagando €30,00 (€25,00 prezzo riservato per l'acquisto online fino al 9 marzo 2018 ore 13:00) il visitatore riceverà in omaggio un calice professionale da degustazione Rastal, una elegante tracolla porta calice VinStrip, una penna e un catalogo dove sono elencati i produttori, i vini e prodotti in degustazione. L'assaggio dei vini è rivolto ad un pubblico maggiorenne, l'ingresso per i minori accompagnati dai genitori è di €1,00 (senza calice).

Master Class

Durante l'evento presso il 1° piano della Barchessa XXV Aprile, si svolgeranno 4 incontri per approfondire la conoscenza di superbi vini (storia, metodo di lavorazione, *terroir*, filosofia del produttore, caratteristiche organolettiche) guidati da professionisti di fama internazionale.

SABATO 10 MARZO:

Ore 12:30 "Le Grandi Bolle d'Italia ottenute con il metodo Martinotti" 6 grandi vini raccontanti e degustati da Dr. Enologo Fabrizio Maria Marzi – Relatore e Degustatore Ufficiale A.I.S. Prezzo a persona € 20,00.

Ore 17:00 "Le Grandi Bolle d'Italia ottenute con il metodo Classico" 6 grandi vini raccontanti e degustati da Nadia Salvador – Sommelier e Relatrice FISAR. Seconda classificata come Miglior Sommelier Fisar d'Italia nel 2015 Prezzo a persona € 30,00.

DOMENICA 11 MARZO:

Ore 12:30 "Lo straordinario mondo dello Champagne": 6 grandi vini raccontanti e degustati da Nicola Roni – Ambasciatore Italiano dello Champagne 2007, Relatore e Degustatore Ufficiale A.I.S. Prezzo a persona € 45,00.

Ore 17:00 "Le Grandi Bolle d'Europa": 6 grandi vini raccontanti e degustati da Dr. Enologo Fabrizio Maria Marzi – Relatore e Degustatore Ufficiale A.I.S. Prezzo a persona € 35,00.

I Master Class sono a pagamento, sono vincolati all'acquisto del biglietto d'ingresso alla manifestazione "Bollicine in Villa" valido per il giorno in cui si tiene la degustazione prescelta. Accesso solo con prenotazione online.

Wine Shop

Durante la manifestazione "Bollicine in Villa" si potranno acquistare direttamente i vini e prodotti gastronomici in degustazione presso il negozio allestito in Villa XXV Aprile. Tutti i prodotti saranno in vendita ad un prezzo promozionale per l'occasione.

Organizzatore Evento

Enoteca Le Cantine Dei Dogi dei Fratelli Berna Ezio & Vanni. Vi aspettiamo per brindare con le oltre 2.000 bottiglie di altissima qualità, italiane ed europee in degustazione, in un percorso entusiasmante nello sterminato mondo delle bollicine bianche, rosse e rosate.

Cena di Gala

Sabato 10 Marzo alle ore 20:45 sarà portata in scena una grande cena di gala che legherà la cultura d'impresa e l'identità delle grandi bollicine nazionali ed internazionali.

Durante la cena gli ospiti saranno intrattenuti da due spettacoli di danza tenuti da:

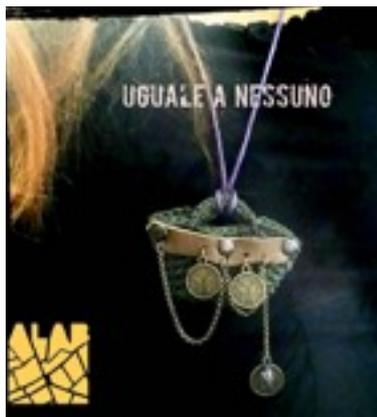
- Marina Calzavara Aniram campionessa italiana di danza orientali nel 2013 classe A.
- Davide Licori e Ilaria Bertuol insegnanti di danza della scuola "Alma Salsera" di Mirano.

Il vino e la danza che cosa hanno in comune?

Entrambe producono il buonumore e l'estasi della mente. Questa sinergia emoziona e Vi rende più gioiosi.

Il vino e la danza hanno anima e corpo: siate affascinati e abbiate voglia di vivere la vita.

<https://www.bollicineinvilla.it>



La Palermo che non ti aspetti, fra cibi, tradizioni e cultura, evolve sulla sua storia segnata dai passaggi di grandi civiltà antiche. Fenici, Greci, Bizantini, dominazioni Islamiche, splendori Normanni e le dinastie Sveve hanno anticipato le future impronte Angioine per arrivare alle più recenti influenze Spagnole e Borboniche che hanno contribuito via via a arricchire e impreziosire la cultura palermitana e il **culto consapevole della bellezza**.

Un esempio di concreta applicazione della celebre frase di Fëdor Dostoevskij: "**La bellezza salverà il mondo**", che appare nel libro "L'idiota", considerato uno dei massimi capolavori della letteratura russa.



si incontrano per rafforzare le loro relazioni commerciali», dichiara **Jean-Luc Poulain**, agricoltore e presidente del Salone Internazionale dell'Agricoltura.

I visitatori professionali si recano al salone parigino per diverse ragioni. Molti allevatori che sono anche compratori, s'informano sull'attualità del settore e concludono rapporti di lavoro nel

settore della genetica animale. L'esposizione delle diverse filiere allevamento, federata intorno al tradizionale **Concorso Generale Agricolo degli Animali, rende il Salone l'unico appuntamento in Francia in cui è presentata la maggior parte delle razze di animali da allevamento.**

Gli operatori sono alla ricerca di animali le cui performance serviranno ad assicurare la produttività delle loro mandrie.

Il Salone Internazionale dell'Agricoltura, strumento di comunicazione al servizio della professione agricola, è un luogo privilegiato di incontri e di condivisione. Gli agricoltori, e soprattutto i responsabili delle organizzazioni professionali, visitano il salone per trovare le soluzioni che permettono di rispondere alle sfide della professione.

Altro evento importante, **lo spazio AGRI 4.0** accoglie gli operatori che desiderano scoprire le nuove tecnologie del mondo agricolo e informarsi sull'offerta proposta dalle start-up. Per rispondere a questa domanda in aumento, il Salone Internazionale dell'Agricoltura aumenta sensibilmente quest'anno la superficie di questo spazio, che passa da 300 a 500 mq e il numero degli espositori che saranno presenti.

L'aumento dell'utilizzo degli **strumenti digitali** e soprattutto, la diversità dell'offerta digitale nell'agricoltura sarà presentata con, per esempio, protagonisti chiave del finanziamento partecipativo, della progettazione di software e della gestione della volatilità dei prezzi.

«Oggi, grazie a tutti i nostri espositori, esiste una componente professionale in ognuno dei 4 universi del Salone rappresentati dal polo animale, dal polo vegetale, dai servizi e dalle professioni dell'agricoltura, dalle regioni. Gli espositori ricevono nei loro stand i loro clienti, provenienti dal mondo agricolo. Tutto ciò rende il Salone Internazionale dell'Agricoltura il più grande appuntamento del mondo

agricolo in Francia e in Europa», spiega **Valérie Le Roy**, direttrice del Salone Internazionale dell'Agricoltura.

Per tutte queste ragioni, il Salone ha deciso di rafforzare la sua comunicazione verso i **visitatori professionali**. È la ragione per la quale il Villaggio degli operatori nel Padiglione 1 si sviluppa e accoglie nuovi espositori.

È previsto un programma completo di laboratori pratici, con contenuti in linea con l'attualità agricola. Con un formato breve e concreto, questi laboratori permettono di fare delle presentazioni sui temi d'attualità. Strumenti d'aiuto alla visita del Salone vengono messi a loro disposizione: una guida del visitatore professionale e 2 percorsi di esperti, uno sul tema delle filiere vegetali, l'altro sul tema delle filiere animali. Tutte queste informazioni saranno disponibili on line per gli operatori da gennaio 2018.

Sapete che il Salone è anche l'appuntamento degli operatori?

Guardate il nostro video

<https://youtu.be/OYRL4hUocXc>

24 febbraio - 4 marzo 2018

<https://www.salon-agriculture.com>



La giuria era composta da : **Marwen Armor** – Rivenditore Formaggi, **Didier Bossu**, Rivenditore



Formaggi presso le Folies Fermières, **Camille Brossard** – Blogger specializzata Iconocheese, **Michel Daho**, Rivenditore Formaggi presso La Ferme de Passy, **Jonathan Deitch** - Blogger specializzato M Fromage, **Guillaume Dewet** – Professore presso il Liceo Alberghiero Belliard, **Marco Lubrano** – Fondatore della Cooperativa La Louve, **Manu Gault** – Fondatore del Collettivo Fromaginaire, **Delphine Jegou** – Responsabile degli acquisti La Maison Plisson, **Sara Lacomba** – Produttore di formaggi Ottanta, **Périco Legasse** – Cronista gastronomico Marianne, **Claire Sicard** – Blogger specializzata Les Fromages de Clairette e 3 consumatori più che esperti **Yannick Bouet, Pierre-Yves Gauthier et Iza Alves**.



Il Salone del Formaggio e dei Prodotti Lattiero Caseari Appuntamento dal 25 al 28 febbraio 2018 Paris Expo Porte de Versailles, padiglione 7.3

www.salon-fromage.com - #SalonduFromage



[Pasta Andalini](#)



Innovazione nella tradizione

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



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)

Appuntamento dal 25 al 28 febbraio a Parigi Expo Porte de Versailles, Padiglione 7.3 per scoprire e degustare i Colpi di Fulmine del salone.



**COUPS
DE
COEUR**



Groviera DOP

Rivenditore di Formaggi Moléson - Stand C114 - Invecchiato per 18 mesi, questo Groviera DOP possiede una bella crosta, segnata dal tempo. L'opinione della giuria: un formaggio fruttato e intenso da gustare con un liquore.



Munster Fermier Sélection Crémier

Siffert Frech Affineurs - Stand D102 - Grazie ad una maturazione lenta, questo Munster DOP conserva tutti i suoi sapori naturali sviluppando note autentiche con accenti legnosi. L'opinione della giuria: sotto questa crosta giallo paglierino, nulla suggerisce una tale delicatezza. Un formaggio armonioso che offre una buona

persistenza in bocca.



La Manigodine Joseph Paccard - Stand A98

Prodotto nella valle di Manigod, questo vacherin artigianale viene poi stagionato in cantine a volta e sepolto fino a 5 settimane. Racchiuso da una fascia in corteccia di abete rosso, Manigodine è un formaggio che offre una consistenza molto

piacevole in bocca. L'opinione della giuria: un formaggio perfetto, ben lavorato, con una bella consistenza.



Erborinato Sancarlone Caffè' in Crosta

Luigi Guffanti - Stand E39 - Questo nuovo erborinato è invecchiato per almeno 90 giorni dopo essere stato ricoperto con polvere di caffè, dandogli una consistenza croccante al palato. L'opinione della giuria: molto goloso e originale, il caffè conferisce note croccanti. Può anche essere gustato

come dessert!



Satonnay aux Pétales de fleurs

Rivenditore di Formaggi Chevenet - Stand B078 -Questo piccolo formaggio di capra fresco con latte crudo è ricoperto da petali di fiori che gli conferiscono una consistenza che è allo stesso tempo croccante e cremosa. L'opinione della giuria: una volta in bocca, si sente una piccola nota di noci, un ottimo

equilibrio!



Cheddar The Fine Cheese Co - Stand A085

- Realizzato con metodi tradizionali, questo cheddar stagionato di 14 mesi è aromatizzato alla perfezione! L'opinione della giuria: la sua consistenza ricca, cremosa e leggermente acida lo rendono un formaggio eccezionale e sorprendente in bocca.



Organic Cashel Blue Cashel Farmhouse Cheesemakers

e The Little Milk Co.- Stand C050 Prodotto in Irlanda, il Cashel Blue è un erborinato di latte di mucca bio e molto cremoso. Una volta in bocca, il caglio vegetale è molto presente e trasporta le papille gustative direttamente in Irlanda. L'opinione della giuria: Rustico e puro, è un formaggio ribelle!



Prune d'Ente mi-cuite

Marc Peyrey - Stand E106 - In questa versione rivisitata, la prugna viene sublimata dalla semi-cottura che conserva aroma, morbidezza, compattezza e dolcezza. L'opinione della giuria: questa eccezionale cremosità è ideale per la preparazione di piatti dolci o salati.



Pétales de tomates séchées

Marc Peyrey - Stand E106 - Precedentemente sbucciati ed essiccati, i filetti di pomodoro vengono poi immersi in una miscela di oli, erbe fresche, origano e aglio fresco. Queste fresche armonie, permettono di evidenziare la dolcezza e l'intensità dei prodotti raccolti in alta stagione. L'opinione della giuria: Sentiamo la passata del pomodoro fresco!



Chauffe Camembert -The Fine Cheese Co - Stand A085 -

Vincitore unico nella categoria "materiali e attrezzature", questo riscaldatore in porcellana per camembert è un regalo perfetto per gli amanti del camembert caldo o semplicemente per mettere in evidenza il prodotto sulla tavola. L'opinione della giuria: può anche essere usato come piatto

di presentazione, è grandioso!

#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

