



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

SOMMARIO

Anno 17 - n° 48 2 dicembre 2018

1.1 EDITORIALE

Homo stupidus, stupidus, stupidus? Ci pensano i cinesi a correggere la società!

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Volano le DOP principali.

3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. In attesa dello scontro finale?

3.1 BIS CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Aspettando la cena tra i grandi dei "dazi"

4.1 LAMBRUSCO

A Ciano d'Enza, il PALIO DEI LAMBRUSCHI

5.1 FICO BOLOGNA

Un anno di FICO

6.1 LOGISTICA ALIMENTARE

Gema Magazzini Generali vince "Il logistico dell'anno 2018"

6.2 AMBIENTE

Matteo Catellani è il nuovo presidente del Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale.

7.1 AMBIENTE

Acqua e cibo, un contest su facebook e instagram grazie alla Bonifica

7.2 AMBIENTE

Vitamina D: come aumentarla con l'olio di fegato di merluzzo

8.1 PARMIGIANO REGGIANO

Parmigiano Reggiano: l'assemblea approva il bilancio preventivo 2019

8.2 TUTELA ALIMENTARE

Prantera (Forza Civica): Tuteliamo le nostre eccellenze alimentari

9.1 BANCHE E LIBRETTI

Libretti al portatore, un mese allo stop: cosa fare per estinguerli

10.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

11.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Homo stupidus, stupidus, stupidus? Ci pensano i cinesi a correggere la società!

Dall'Homo Sapiens all'Homo stupidus, stupidus, stupidus. L'evoluzione deviata della specie umana sta per essere corretta dagli scienziati cinesi che, grazie alla pratica del "genoma editing" (vietata negli USA), hanno generato una coppia di gemelline "resistenti" all'HIV.



di **Lamberto Colla** Parma 2 dicembre 2018 -

Finalmente abbiamo una speranza. La stupidità non apparterrà più al genere umano. Con molta probabilità, come la ricchezza, anche il patrimonio genetico e la sua chiave interpretativa resterà in mano ai 25 potenti del mondo, che sostituiranno l'Homo stupidus, stupidus, stupidus con cloni resistenti e di poche pretese.

L'homo stupidus, stupidus secondo il noto psichiatra e scrittore Vittorino Andreoli, ha infatti preso il posto dell'homo sapiens. "Viviamo in una società dominata dalle frustrazioni. La sensazione prevalente è quella di trovarsi in un ambiente in cui ci si sente esclusi, ci si sente insicuri, si ha paura. Si accumula così la frustrazione, che poi diventa rabbia. Il nostro tempo non è violento, è distruttivo".

Una società, aggiungo io, dove la presunzione e l'ignoranza sono dominanti sulla cultura e sul buon senso. Una società dove il rispetto della persona non è quasi più contemplato e si rimane stupiti quando si incontra l'uomo o la donna, fuori tempo, che si rivolgono con gentilezza verso uno sconosciuto, il prossimo di cristiana memoria.

L'ignoranza sta conquistando il mondo, affascina le folle, forse perché sembra uno spazio di libertà e l'umano vi si rifugia in alternativa alla follia.

Un esempio concreto di questa tendenza sociale è rappresentata dai "terrapiatisti", i sostenitori della teoria che la **terra sia piatta**, che l'Australia non esista e che al confine della terra ci siano altissime pareti di ghiaccio militarmente protette. Insomma, un gruppo sempre più numeroso di soggetti convinti che tutto quello che ci racconta la scienza sia figlio del grande complotto degli illuminati e dei poteri forti.

Ormai dominati dai social network, e soprattutto privi di qualsiasi capacità di interpretazione critica, è lo stesso Andreoli spingersi a dire che *"Stiamo vivendo con due cervelli: uno digitale, l'altro di carne."* Una situazione che potrebbe essere **l'anticamera della follia**, se è vero che la follia sia determinata dallo spegnimento della personalità.

Tutto può essere messo in discussione e quello che un tempo erano il materasso dei limiti della conoscenza, ovvero il **buon senso** e **l'etica**, anche questi stanno scomparendo lasciando al **caos** ogni governo delle società e della scienza.

Così, se 22 anni fa, alla presentazione della **pecora Dolly** si scatenarono tutti gli intellettuali del mondo, oggi, alla presentazione delle **gemelline modificate geneticamente** da un team di scienziati cinesi **non si è sentita una sola parola**.

E' persino difficile rintracciare le notizie in internet nonostante sia una news di sette giorni fa.

Da 22 anni ci si interrogava se la clonazione animale fosse applicabile a quella umana e oggi, che non solo sembra sia fattibile ma addirittura si possa intervenire sul miglioramento di determinate caratteristiche di resistenza alle patologie (HIV nel caso della sperimentazione cinese) **non c'è stato un solo commento di chicchessia, scienziato o tuttologo onnipresente sulle reti televisive, che abbia fatto un commento**.

Forse sono tutti troppo impegnati a commentare i comportamenti dei "ben poco Vips" rinchiusi nella casa del **Grande Fratello**.

Una domanda però è lecito porci: non è che per caso, vista la nostra resistenza e capacità di sopravvivenza con sempre meno risorse, siamo già noi stessi il frutto della manipolazione genetica?

(per restare sempre informati sugli [editoriali](#))

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Volano le DOP principali.

Volano le principali DOP. Rallenta il latte spot mentre rimane stabile il burro mentre crolla solo lo zangolato parmense adeguandosi a Reggio Emilia.

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Volano le DOP principali.

Volano le principali DOP. Rallenta il latte spot, rimane stabile il burro mentre crolla solo lo zangolato parmense adeguandosi a Reggio Emilia..

di Virgilio Parma 27 novembre 2018 -

LATTE SPOT Rallenta il prezzo del latte spot. Dopo una importante serie positiva, il prezzo del latte crudo spot nazionale si è attestato ai valori dell'ottava precedente (46,40-47,94€/100 litri di latte). Retrocede invece di -2,25% il prezzo del latte intero pastorizzato estero Germania che perciò si

colloca tra 44,33-45,36€/100 litri di latte. Cede del -2,22% il prezzo dello scremato spot estero che si posiziona all'interno della forbice tra 22,25-23,29€/100 litri di latte.



BURRO E PANNA Andamento a singhiozzo per il Burro in queste ultime settimane. Alla borsa di Milano il burro non subisce alcuna variazione. Stabile da ben 4 settimane la crema a uso alimentare così come la panna di centrifuga quotata a Verona. Crolla, come previsto,

il prezzo del burro zangolato da creme fresche di Parma (-6,98%).

Borsa di Milano 26 novembre 2018:

BURRO CEE: 4,20 €/Kg (=)

BURRO CENTRIFUGA: 4,45 €/Kg. (=)

BURRO PASTORIZZATO: 2,60 €/Kg. (=)

BURRO ZANGOLATO: 2,40 €/Kg. (=)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,30 €/Kg. (=)

MARGARINA ottobre 2018: 0,92 -0,98€/kg (=)

Borsa Verona 26 novembre 2018: (=)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE:

2,30-2,45€/Kg. (=)

Borsa di Parma 23 novembre 2018 (-)

BURRO ZANGOLATO: 2,00 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 27 novembre 2018 (=)

BURRO ZANGOLATO: 2,00 - 2,00 €/

kg.

GRANA PADANO 26/11/2018 -

Continua a segnare positivo il prezzo del Grana Padano DOP (+5 cent), compreso il fresco fuori sale che però si accontenta di un +5 cent/Kg.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,90 - 7,00 €/Kg. (+)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 7,45 - 7,70 €/Kg.

(+)

- Grana Padano RISERVA 20 mesi di stagionatura e oltre: 7,80 - 8,20 €/Kg. (+)

- Fuori sale 60-90 gg: 5,70-5,85€/Kg. (+)



P A R M I G I A N O

REGGIANO 23/11/2018 Prosegue la risalita del Parmigiano Reggiano (+10 Cent/kg).

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,10-10,25 €/Kg.

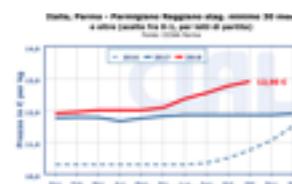
(+)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,50-10,65 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura 11,30 - 11,80 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,05 - 12,60 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 13,05 - 13,50 €/Kg. (+)



@MulinoAlimentar #Filiera #Latte #DOP #formaggi #food

#madeinitaly #lattierocaseari @theonlyparmesan

@ClaudioGuidetti @100MadeinItaly





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. In attesa dello scontro finale?

I mercati sono sostanzialmente immobili, senza una direzione precisa, in religiosa attesa dell'incontro del 30/11 dove i due Presidenti di USA e Cina, potrebbero dirimere la problematica dazi.

Mario Boggini - Officina Commerciale



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. In attesa dello scontro finale?

I mercati sono sostanzialmente immobili, senza una direzione precisa, in religiosa attesa dell'incontro del 30/11 dove i due Presidenti di USA e Cina, potrebbero dirimere la problematica dazi.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 28 novembre 2018 -

Quali potrebbero essere gli scenari a seguito dell'incontro dei due potenti della terra che si stanno affrontando a colpi da dazi?

Versione uno: risolvono, il mercato aumenta sensibilmente.

Versione due: non risolvono, il mercato arretra un poco, in quanto da tempo ci ha dimostrato di essere su basi che tengono.

Versione tre: a seguito dell'accordo i mercati risalgono specie quelli della soya. Ma quanto terranno, posto che in Brasile i raccolti saranno anticipati e visto che la Cina ha imparato a produrre mangimi, a minor tenore proteico, e ha sfruttato altre fonti proteiche?

In tutto questo anche le tensioni Ucraina-Russia, che in un primo momento avevano impensierito il mercato dei cereali, sembrano rientrate (sin che il blocco è sul Mar D'Azov è ininfluente)

Tra alti e bassi non rimane che attendere 30 novembre. Tutto sommato, i prezzi sono ancora bassi tant'è che per il 2019 gli orientamenti per la proteica sono a 335€ tonnellata partenza Ravenna.



Nel mercato interno la situazione è ancora stagnante con bassi scambi. Unica cosa da considerare è la volatilità del tasso di cambio e che se dovesse uscire un accordo positivo tra le due superpotenze, il mese di dicembre sicuramente segnerà rincari nel comparto proteici e potrebbero venire contaminati anche i prezzi dei cereali. Meglio tenere aperti gli occhi a quanto potrà accadere tra Russia e Ucraina. In caso di ulteriori irrigidimenti il mondo dei cereali potrebbe cambiare da un giorno all'altro.

Indicatori internazionali 28 novembre 2018

L'Indice dei noli è salito sino a 1339 punti, il petrolio è sceso attorno a 52,00\$/bar. e l'indice di cambio €//\$ segna 1,12861

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

Indicatori del 28 novembre 2018		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1339	1,12861	52,00 \$/bar

@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](#)



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Aspettando la cena tra i grandi dei “dazi”

Mercato ondivago in attesa della cena tra i due grandi contendenti. La maggior parte degli operatori sono ottimisti

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Aspettando la cena tra i grandi dei “dazi”

Mercato ondivago in attesa della cena tra i due grandi contendenti. La maggior parte degli operatori sono ottimisti

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 30 dicembre 2018 -

Aspettando la cena di domani sera (sabato 1/12/18 ndr) tra i due Presidenti e sei Consiglieri economici per parte, il mercato continua ad essere ondivago e solo domenica sapremo se lunedì i mercati segneranno in rialzo quindi con i valori in verde, o con i valori in ribasso, quindi in rosso sangue.

SEMI	gen 887,2 (-3,2)	mar 900,4 (-3,6)	mag 913,6 (-3,6)
FARINA	dic 306,9 (-1)	gen 309,5 (-0,8)	mar 312,2 (-1,1)
OLIO	dic 27,68 (-0,05)	gen 27,91 (-0,07)	mar 28,16 (-0,08)
CORN	dic 360,2 (-0,2)	mar 373,2 (0)	mag 380,4 (0)
GRANO	dic 496,4 (-1)	mar 507,6 (-3,6)	mag 514,4 (-4,4)

La foto del mercato di ieri sera è questa:

Mentre scriviamo il telematico mostra un andamento misto, nonostante sia abbastanza diffuso l’ottimismo tra la maggior parte degli operatori.



Non resta che augurare buona cena e aspettare che i due potenti della terra trovino un accordo che consegnino ai mercati una linea da seguire; una guerra economica potrebbe risultare troppo pericolosa per tutti i soggetti in campo.

Indicatori internazionali 30 novembre 2018

L'Indice dei **noli** è sceso sino a 1281 punti, il **petrolio** è sceso attorno a 51,00\$/bar. e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,13665

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

Indicatori del 30 novembre 2018		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1281	1,13665	51,00 \$/bar

@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](#)



A Ciano d'Enza, il PALIO DEI LAMBRUSCHI

Possiamo ormai interpretarlo nei modi più diversi questo evento perché si parla di appuntamento senza vincoli ma principalmente votato all'intraprendenza di una collettività.

Dedicato alla storia ed alla cultura del luogo che ravvivandosi di anno in anno, è giunto alla sua terza edizione creando simpatie, senza mai perdere quel pizzico di ironia ma soprattutto ponendo temi cruciali per la promozione del territorio e delle sue eccellenze.

da *L'Equilibrista*

La giornata è scandita in modo veloce ed organizzato, a tal punto che ognuno ormai ha il suo compito preciso da assolvere e senza battere ciglio sa cosa fare. Gli attori sono sempre loro e questo ormai è fonte di tranquillità per il Pubblico presente tanto d'aver creato una squadra ben roduta che ogni anno aggiunge qualcosa per la Comunità locale senza mai scadere nell'ovvietà.

Il palio è un momento conviviale è vero, non vuole essere preso alla leggera però perché i giurati sono persone del territorio e soprattutto fanno parte di quella fascia di persone che consuma Lambrusco con regolarità e quindi può fornire un parere sincero e soprattutto anonimo, vista la rigorosa scelta delle degustazioni alla cieca.

Ci accoglie l'assessore alle attività produttive **Cristian Bezzi** che insieme al sindaco di Canossa, **Bolondi Luca**, fanno gli onori di casa e si capisce subito quanto il lavoro delle comunità locali sia prezioso, soprattutto per la passione e la genuinità che serve per la buona riuscita di eventi



che hanno come primo obiettivo quello della crescita dei prodotti del territorio. Per questo l'idea di aprire la mattinata all'introduzione della Spergola, vitigno bianco autoctono reggiano, non è banale ma è strategica, perché come hanno ricordato bene sia **Giorgio Monzali** che **Tiziana Montruccoli**, in qualità di rappresentanti della **Compagnia della Spergola**, per promuovere un territorio al meglio c'è bisogno di tutti senza distinzioni, concetto ripreso anche dall'intervento di **Clementina Santi**, assessore alla cultura.

Esercizio di divulgazione e di crescita che il



Comune di Canossa, di concerto con **l'Associazione Italiana Sommelier di Reggio Emilia**, ha ideato per portare conoscenza e soprattutto testimoniare come il lavoro di squadra sia centrale per lo sviluppo collettivo. I sommelier intervenuti, hanno condotto la giornata e **Romeo Catellani**, responsabile della Didattica AIS di Reggio Emilia, ha gestito il banco di assaggio descrivendo le modalità di fruizione ed i punteggi da assegnare ai vini testimoniando in prima persona come iniziative al pari di questa siano un volano senza eguali per il

turismo e per la consapevolezza delle ricchezze italiane nel Mondo. Non per citare sempre i soliti ma c'è una nazione al di là delle Alpi che lo fa benissimo da diversi anni.

Ovviamente come in tutte le edizioni abbiamo assistito ad un podio che ha sancito un vincitore assoluto. Sul gradino più alto troviamo pertanto la **Cantina Albinea Canali** con **l'Ottocentonero**, tallonato a stretto giro dalla Cantina **Ermete Medici** che ha piazzato ben due attori di prim'ordine, **l'Assolo** ed il **Concerto**, rispettivamente secondo e terzo.

A seguire, **Cantina di Aljano** con la Rosa del Borgo, **Cantina Puainello** con la Scorza Amara, **Cantine Riunite** con il 1950, ancora Cantina di Aljano con il Settefilari, **Cantina Masone** con il suo Latorre, **Cantina di Gualtieri** con il Buccia Amara, **Cantina Puainello** con l'Amarcord, **Cantina Masone Campogalliano** con il loro Reggiano, **Cantina Gualtieri** con Ligabue, **Cantina Venturini Baldini** con il Marchese Monodori, **Cantina Prati** con il Tralcio, Cantina Venturini Baldini con il Rubino del Cerro, **Cantina Emilia Wine** con il Grasperossa e a chiudere **Cantina Casali** con il Lambrusco 13.

La chiusura dell'evento ed i saluti regalano il naturale suggello di una giornata che continua a generare consenso e soprattutto quest'anno, ha sancito l'impegno da parte del Comune di Ciano per la divulgazione della conoscenza dei due vitigni, nonché la voglia di impegnarsi per strutturare sempre nuove iniziative che possano dare slancio ed impulso alle Comunità locali.

Passando dal Lambrusco si è già arrivati a parlare di Spergola, quindi chissà cosa ci riserverà questo gruppo di lavoro per l'anno prossimo...



Un anno di FICO

Ad un anno esatto dall'apertura di FICO, le mie considerazioni su di una macchina imperfetta che però ha avuto il pregio di osare e che sta faticosamente macinando consensi nonostante l'Italia e gli Italiani.

da L'Equilibrista Bologna 24 novembre 2018 - Quando da piccoli si chiedeva alla maestra come si poteva iniziare un tema, la risposta era solitamente quella di iniziare a scrivere prima di tutto, senza pensare a regole prestabilite o stili linguistici perché comunque iniziando, le idee uscivano da sé.

Quello che è successo a FICO dall'anno scorso è molto simile.

E' stato come trovarsi in un'aula futuristica, nella quale però i bambini avrebbero sognato libri e lezioni all'aria aperta, imparando direttamente dalle esperienze dirette, vedendo animali veri pascolare, toccando foglie di piante dalle quali staccare la frutta maturata al sole e poterla mangiare, oppure lavorando il proprio orticello e a fine giornata, ritornare con il prodotto che si è



produrre veramente con le proprie forze un prodotto coltivato ed allevato all'interno delle sue strutture, portando cultura ed innovazione nel servizio e nell'offerta, perché la sola innovazione del formato o la semplice cultura al prodotto di alta gamma non basta più.

La mia esperienza ad oggi, da operatore che frequenta questo spazio sin dalla prima apertura e che ha preso parte e circa una cinquantina di eventi all'interno di esso, ed in

momenti diversi aggiungo, è che si poteva osare ancora di più, magari puntando alla produzione di latte marchiato FICO ad esempio, o all'allevamento diretto del bestiame per ottenerne selezioni kilometro zero o dedicati, proprio come se fosse una comunità di produzione ultra settoriale e che su queste esperienze, si sarebbe potuto costruire una vera e propria

immagine di marca, perché supportata dal vero prodotto "Made in FICO".

Innovare oggi significa portare qualcosa che non c'è e soprattutto prevedere dei cicli velocissimi di rotazione delle idee perché ciò che funziona è legato alla fidelizzazione ed alla

esclusività, tanto che il cliente apprezzerrebbe affidare a FICO la gestione della qualità della sua personale dispensa prodotti e magari farsela spedire a casa. Di tanto in tanto portare la famiglia a vedere come procedono le sue colture e

magari prenotare il proprio spazio per consumare i suoi prodotti in loco per dedicarsi a cene esclusive e per reinventare un formato

classico in un

qualcosa di unico. Qualcosa di veramente FICO insomma.

Nessuno sarà mai profeta in patria come si usa solitamente dire e soprattutto nessuno vuole fare scuola a chi ha il coraggio di buttarsi e ha avuto la brillante idea di portare ricchezza ai produttori italiani creando valore all'estero nel nome dell'Italianità, però credo che i punti di vista siano preziosi e servano per crescere e reinventarsi continuamente.



coltivato da sé.

Non serve essere detrattori in questa fase, perché ci voleva coraggio a riconvertire l'antico mercato ortofrutticolo di Bologna già in declino da anni e riadattarlo, puntando su di un disegno totalmente nuovo.

Per questo bisogna portare idee nuove per aiutare questo sogno a non scomparire, serve vedere FICO come un luogo capace di



Gema Magazzini Generali vince "Il logistico dell'anno 2018"



Gema Magazzini Generali vince "Il logistico dell'anno 2018", il premio nazionale per l'innovazione nel settore immobiliare logistico

Il prestigioso riconoscimento di Assologistica alla società reggiana che ha realizzato il primo e unico magazzino per la stagionatura del Parmigiano Reggiano di Montagna

Il magazzino per la custodia e la stagionatura del "Parmigiano Reggiano di Montagna" realizzato nel Comune di Montese, in provincia di Modena, da **Gema Magazzini Generali**, società di Castelnuovo Sotto (RE) **partecipata dal Banco S. Geminiano e S. Prospero, Gruppo Banco BPM**, ha vinto il premio "Il logistico dell'anno 2018" di Assologistica, l'associazione nazionale degli operatori di logistica in conto terzi.

Il premio per l'innovazione nel settore immobiliare logistico al primo e unico magazzino dedicato al Re dei formaggi prodotto nelle aree appenniniche è stato ritirato dal presidente Vittorio Corradi e dall'amministratore delegato Camillo Galaverni, nel corso di una cerimonia che si è tenuta nei giorni scorsi presso l'auditorium Giò Ponti in Assolombarda a Milano.

La struttura, inaugurata lo scorso giugno, ha comportato un investimento di oltre 12 milioni di euro per la gestione, in regime di magazzino generale, del Parmigiano Reggiano prodotto nelle zone montane delle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna, unitamente ad altri formaggi a pasta dura e semidura.

Il fabbricato, realizzato su un'area di 25 mila

metri quadrati, di cui 8.500 coperti, è posto a Montese, in via Padulle, a 846 metri di altitudine, e si inserisce armoniosamente nel territorio, in perfetto equilibrio con il paesaggio circostante.

Su 85 chilometri di scalere di abete rosso pregiatissimo, il magazzino accoglie fino a 170mila posti forma, che il personale specializzato, assunto in loco e debitamente formato, gestisce con strumentazioni, macchinari e tecnologie di ultima generazione per lo stoccaggio, la movimentazione e la cura delle forme, nell'assoluto rispetto della tradizione.

Costruita e dotata delle più evolute tecnologie antisismiche, impiantistiche per la sicurezza e l'efficienza energetica, la struttura è completamente informatizzata, garantisce il monitoraggio continuo della temperatura (16-18 gradi) e dell'umidità (75-85%) e un ricambio d'aria pari a 64 mila metri cubi nell'arco delle 24 ore, in



Matteo Catellani è il nuovo presidente del Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale.



Nominati nell'incontro odierno anche il Consiglio e il Comitato dell'ente di Corso Garibaldi. Il Commissario Zambelli si congeda e saluta

Reggio Emilia – Venerdì 30 Novembre 2018 – La prima seduta del **Consiglio di Amministrazione del Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale** che si è tenuta oggi nella sede reggiana di Corso Garibaldi - **dopo tre anni di Commissariamento straordinario regionale** - ha provveduto alla nomina e all'attribuzione delle cariche istituzionali e amministrative dell'ente all'indomani dell'ultimazione delle procedure di legittimità statutarie seguite alle consultazioni consortili di Settembre che hanno visto per la lista **Bonifica & Ambiente** l'assegnazione di 19 seggi su 23 (più tre sindaci del territorio). La funzione di Presidente sarà ricoperta dall'imprenditore **Matteo Catellani (Bonifica & Ambiente)**, mentre **Arianna Alberici (Bonifica & Ambiente)** e **Marcello Bonvicini (Bonifica & Ambiente)** saranno i vice-presidenti.

Infine al **Comitato o Giunta d'indirizzo amministrativo** si aggiungeranno anche **Ugo Franceschini** e **Tiziano Pattacini**.

grado di assicurare il miglior processo di stagionatura al prezioso formaggio.

Il nuovo magazzino di Gema a Montese si aggiunge al magazzino di Castelnuovo di Sotto, primo a livello nazionale ad avere ottenuto la certificazione sulla "Sicurezza alimentare" UNI EN ISO 22000:2005, nel quale sono gestite per conto terzi 230mila posti forma per formaggi a pasta dura e principalmente il Parmigiano Reggiano.

Forte della sua esperienza trentennale, Gema spa, oltre a fornire servizi moderni, sicuri, qualificati, grazie alla solida collaborazione con Banco BPM, offre ai depositanti anche sostegno finanziario tramite l'emissione di fedi di deposito e note di pegno, ed è a disposizione, previo appuntamento, per concordare visite guidate al nuovo magazzino.

"Questo riconoscimento premia un lavoro di squadra – ha dichiarato a margine della premiazione il presidente di Gema Spa **Vittorio Corradi** – che ha messo in campo le migliori competenze tecniche e tecnologiche del nostro territorio in grado di realizzare e mettere in funzione il magazzino in poco più di un anno e mezzo, grazie anche alla piena collaborazione dell'Amministrazione comunale di Montese".

"Il nuovo magazzino porta a 400mila i posti forma gestiti da Gema – ha dichiarato l'Amministratore Delegato **Camillo Galaverni** – in risposta alle nuove esigenze dei consumatori che richiedono Parmigiano Reggiano stagionato anche 24, 36 mesi e anche oltre".

<https://youtu.be/obx6KVIBtCM>

L'occasione della riunione odierna, che ha visto il battesimo della nuova *governance*, ha offerto l'opportunità ai nuovi amministratori di salutare il Commissario regionale **Franco Zambelli** che ha governato il Consorzio durante il periodo di gestione straordinaria.

In particolare il neo presidente **Matteo Catellani** ha sottolineato la rilevanza delle sfide che attenderanno l'ente già dai prossimi giorni di governo: *"La responsabilità che assumo è importante e nell'esercizio delle mie funzioni ,*

insieme all'esecutivo ed al consiglio tutto, metterò il massimo impegno possibile a servizio della comunità e di tutti i consorziati di un comprensorio idraulico molto vasto che tocca 4 province e bisognoso di una cura capillare, una pianificazione strategica e una manutenzione costante e quotidiana - per quelle che sono le nostre competenze -dall'Appennino fino al Po", ha commentato Catellani. Il Commissario regionale **Franco Zambelli** si è detto particolarmente soddisfatto di quanto ha fatto insieme a tutto lo staff del Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale: *"Ora, dopo un periodo di amministrazione straordinaria l'ente torna ad una gestione ordinaria; sono fiero di poter consegnare ai nuovi amministratori ed in particolare al nuovo presidente Catellani un Consorzio in salute più che buona, operativo e dalla spiccata capacità progettuale a difesa e sviluppo del nostro territorio. Un grande in bocca al lupo a tutti".*

Acqua e cibo, un contest su facebook e instagram grazie alla Bonifica

ANBI Emilia Romagna arricchisce il progetto di formazione social per gli istituti superiori della regione consentendo di scoprire anche il ruolo indispensabile dell'acqua nei cicli produttivi dei prodotti alimentari. Iscrizioni delle classi entro il 16 dicembre e premiazione a Macfrut2019 a Rimini

Parma, 28 Novembre 2018 – ANBI Emilia Romagna e i Consorzi di bonifica associati rafforzano il loro legame con il mondo dell'istruzione scolastica e a fianco dei progetti formativi itineranti già consolidati, in collaborazione con Ufficio Scolastico Regionale nelle varie province, lancia una nuova iniziativa rivolta a tutte le classi degli istituti superiori della regione Emilia Romagna E-R School of Food- Cook for like.

Il format individuato per promuovere e incrementare i livelli di conoscenza dei valori del ricco mondo dell'alimentazione e del rapporto che gli stessi prodotti tipici del nostro territorio hanno con la risorsa acqua è quello del contest. Si tratta di una vera e propria gara tra squadre di studenti, in rappresentanza delle diverse classi,



che si confronteranno sui social network ideando prima, elaborando poi ed infine eseguendo un Piatto Unico all'interno delle categorie tematiche scelte.

La categoria ANBI e quindi dei Consorzi di Bonifica è "Dall'Acqua alla Tavola" in quanto l'acqua, alla base dell'irrigazione, è essenziale per le produzioni, ne incrementa la qualità e favorisce uno stile di vita sostenibile. Requisito-base per il Piatto Unico – nella categoria ANBI – è l'utilizzo all'interno della propria ricetta di almeno un prodotto IGP e/o DOP frutto dell'impiego della risorsa acqua. L'immagine di quanto realizzato, accompagnata dall' hashtag #dallacquaallatavola dovrà essere corredata da un video di almeno 30" - 1 minuto che illustri la ricetta e l'impiego dei prodotti.

Il piatto deve rappresentare un giusto bilanciamento di elementi nutritivi e consentire di

scoprire ed approfondire la conoscenza della natura, dell'acqua e del suo ruolo indispensabile per il cibo che sta alla base di una alimentazione più sana frutto di scelte maggiormente consapevoli. Le squadre delle classi dovranno indicare lo strumento che utilizzeranno durante la campagna per diffondere il loro messaggio in grado di guadagnare consensi e condivisioni di contenuto sulle piattaforme che più si adattano a questo tipo di promozione ovvero Facebook e Instagram.

Al termine, una giuria composta da rappresentanti di ANBI selezionerà le squadre che avranno meglio rappresentato nel rispettivo Piatto, la qualità delle produzioni del territorio. Le due squadre finaliste si confronteranno all'interno della manifestazione internazionale MACFRUT2019 a Rimini per aggiudicarsi il titolo di FoodMasterclassANBI2018.

"Il Consorzio condivide e supporta questo progetto rivolto agli istituti superiori, in quanto viene valorizzata la risorsa idrica come elemento fondamentale per le produzioni delle eccellenze che ci contraddistinguono nel mondo – così il Presidente della Bonifica Parmense Luigi Spinazzi – . Si conferma in tal modo l'importanza di sensibilizzare le nuove generazioni sul ruolo fondamentale dell'acqua nel ciclo della vita".

Vitamina D: come aumentarla con l'olio di fegato di merluzzo

L'olio di fegato di merluzzo è un'ottima fonte di vitamina D. Scopriamo come evitare pericolose carenze grazie a questo integratore alimentare

15 novembre 2018 - L'olio di fegato di merluzzo è un'ottima fonte di omega 3, ma al suo interno sono presenti anche altri importanti nutrienti; fra di essi spicca la vitamina D, un micronutriente spesso associato a carenze pericolose per la salute.

Vitamina D: i benefici e i rischi della carenza

La vitamina D che è possibile assumere con l'olio di fegato di merluzzo partecipa ai processi di divisione cellulare e aiuta l'organismo ad assorbire e utilizzare il fosforo e il calcio.

Il suo ruolo nell'assorbimento e nell'utilizzo del calcio è particolarmente importante per la salute delle ossa, di cui favorisce la normale crescita sin dall'infanzia, promuovendone allo stesso tempo la solidità. Ma non solo: la vitamina D promuove anche la buona salute dei denti e favorisce il buon funzionamento di muscoli e sistema immunitario.

Si tratta di una vitamina solubile nei grassi; per questo l'organismo può accumularla nel tessuto adiposo. Tuttavia, le carenze di vitamina D sono tutt'altro che rare; nei bambini possono portare a ritardi della crescita e rachitismo, con sviluppo di gambe curve e addome sporgente, mentre negli



adulti sono state associate a osteoporosi, fragilità ossea e spasmi muscolari.

Le fonti di vitamina D

La maggior parte della vitamina D presente nell'organismo umano deriva dalla conversione di una provitamina presente nella pelle. Questa conversione è resa possibile dalle radiazioni ultraviolette dei raggi del sole.

La maggior parte delle carenze di vitamina D affondano le loro radici proprio nei meccanismi che permettono la sua produzione. Infatti lo stile di vita moderno porta a passare sempre meno tempo all'aria aperta; per di più quando ci si espone al sole è opportuno proteggere la pelle proprio dai raggi ultravioletti, associati al rischio di melanoma.

Purtroppo non è semplice far fronte al rischio di carenza di vitamina D associato a questa situazione assumendo questo micronutriente con l'alimentazione. Infatti le fonti alimentari di vitamina D sono piuttosto poche; è presente nei pesci grassi (come il tonno, il salmone e lo sgombrò) e se ne trovano piccole quantità nel fegato bovino, nei formaggi e nel tuorlo d'uovo.

Inoltre in commercio esistono alimenti fortificati in cui la vitamina D è presente perché aggiunta artificialmente, e gli integratori di olio di fegato di merluzzo riescono ad apportarne dosi significative.

L'olio di fegato di merluzzo come fonte di vitamina D

La dose di vitamina D presente nell'olio di fegato di merluzzo può arrivare anche a 250 µg ogni 100 g di prodotto – una quantità di gran lunga superiore rispetto ai 5,4 µg che si possono trovare in 100 g di tuorli d'uovo e gli ancora più limitati 1,7 µg presenti in 100 g di tonno pinna gialla.

In realtà anche eccessi di questo micronutriente possono essere pericolosi per la salute. Favorendo l'assorbimento di dosi elevate di calcio, troppa vitamina D può portare alla formazione di depositi di questo minerale nei tessuti molli (per esempio nel cuore o nei polmoni), a calcoli e danni ai reni e a sintomi come confusione, disorientamento, nausea, vomito, stitichezza, riduzione dell'appetito, debolezza e perdita di peso.

Da questo punto di vista l'olio di fegato di merluzzo può essere considerato un prodotto sicuro. Infatti i processi di purificazione molecolare con cui viene prodotto permettono di eliminare sia eventuali contaminanti sia alcuni nutrienti, inclusa la vitamina D, che viene poi riaggiunta ai dosaggi desiderati.

La scelta migliore per sapere quanto assumerne è chiedere un consiglio al medico o al farmacista, che sapranno consigliare anche sull'eventuale presenza di controindicazioni all'utilizzo dell'olio di fegato di merluzzo.

Parmigiano Reggiano: l'assemblea approva il bilancio preventivo 2019

Un bilancio preventivo 2019 da record: la produzione supererà il tetto dei 3,75 milioni di forme, i ricavi saranno pari a 38,4 milioni di euro, gli investimenti promozionali per lo sviluppo della domanda in Italia e all'estero ammonteranno a 22,4 milioni di euro.

Parma, 29 novembre 2018 - Si è tenuta oggi a Parma, presso l'Auditorium Paganini, l'Assemblea Generale dei Consorziati del Parmigiano Reggiano.

Il Presidente **Nicola Bertinelli**, con la sua relazione introduttiva, ha fatto il punto sullo stato di salute della filiera della più importante DOP italiana, mettendo in evidenza la crescita produttiva e la necessità di investire in comunicazione ed azioni di filiera per aprire nuovi spazi di mercato e collocare il Parmigiano Reggiano ad un prezzo remunerativo.

Il 2018 vede infatti la produzione di Parmigiano Reggiano crescere complessivamente del 2%: gli oltre 3,7 milioni di forme previste rappresentano il livello più elevato nella storia millenaria del Re dei Formaggi. Nel 2019 si prevede un ulteriore incremento della produzione che porterà il numero delle forme a quota 3,75 milioni.

L'importanza di questo traguardo trova un riflesso nel Bilancio Preventivo 2019, approvato nel corso dell'Assemblea Generale dei Consorziati: il bilancio prevede la **cifra record di 38,4 milioni di euro di ricavi totali** (contro i 33,4

Prantera (Forza Civica): Tuteliamo le nostre eccellenze alimentari

E' notizia di questi giorni il sequestro da parte dei Carabinieri per la Tutela Agroalimentare di circa 11 tonnellate di prodotti agroalimentari.

Nel solo territorio di Parma si è provveduto a togliere dal mercato 177 pezzi di Coppe e Fiocchi di Zibello, per complessivi 310 kg, 490 confezioni e 143.100 etichette indebitamente riferite a «Culatello di Zibello Dop», «Prosciutto di Parma» ed a «Coppa di Parma Igp».

La questione delle contraffazioni dei nostri prodotti e di tutta la qualità che la nostra



del preventivo 2018 e i 25,2 del preventivo 2017).

Sono **22,4 i milioni di euro** (contro i 20,3 del preventivo 2018 e i 14,3 del preventivo 2017) destinati a investimenti promozionali per lo sviluppo della domanda in Italia e all'estero: 2 milioni in più rispetto all'anno precedente.

Proprio **l'export rappresenta una delle leve principali per accompagnare l'incremento della**



produzione: i milioni stanziati per lo sviluppo dei mercati esteri sono 8,6 di cui 2 per nuovi progetti Paese. In Italia, l'investimento in attività promozionali (programmi in-store, campagne pubblicitarie, sponsorizzazioni, fiere ed eventi, vendite dirette) ammonterà a 15,8 milioni di



tradizione enogastronomica rappresenta evidenza che se è vero che si sono intensificati i controlli, la strada è ancora lunga per una vera tutela del consumatore e delle nostre eccellenze alimentari.

In materia di lotta alla contraffazione si evincono recenti successi come questo, ma non ci stancheremo mai di chiedere pene più severe, vero deterrente per i falsari del cibo. C'è di positivo però che le recenti novità in

euro. Un'ulteriore importante voce del Bilancio Preventivo 2019 è rappresentata dai 2 milioni di euro destinati al programma di sorveglianza straordinaria delle ditte di grattugia e dei laboratori di porzionatura, nonché ad azioni di ricerca scientifica, e sviluppo delle azioni di vigilanza.

"Il mercato ci sta dando grandi soddisfazioni: crescono produzione e consumi e il prezzo tiene, con un differenziale rispetto ai nostri competitor che non è mai stato così elevato. Significa che abbiamo intrapreso un percorso virtuoso di crescita e che il posizionamento del nostro prodotto ci ha consentito di aprire nuovi spazi di mercato e di collocare il Parmigiano Reggiano ad un prezzo remunerativo. Affinché la filiera del Parmigiano Reggiano si posizioni su una traiettoria di crescita forte e di lungo periodo dobbiamo investire in comunicazione per sottolineare ulteriormente i plus di prodotto, valorizzando il Re dei Formaggi e distinguendolo dai prodotti simili. Per questo motivo il bilancio preventivo 2019 è il più alto nella storia del Consorzio. Abbiamo a disposizione oltre 38 milioni di euro per sostenere il mercato e creare nuovi sbocchi di domanda" ha commentato **Nicola Bertinelli**, Presidente del Consorzio.

Numerose le novità annunciate nel corso dell'Assemblea: più efficaci azioni di vigilanza a tutela del marchio all'estero, mappatura delle aziende agricole volta ad assicurare i più elevati livelli di benessere animale, attività di marketing in nuovi mercati (Australia, Centro America, Area del Golfo e Balcani), progetti per una maggiore trasparenza nel canale Horeca, ed il **lancio di un nuovo mercato per il prodotto a "lunga stagionatura"**. Il segmento del prodotto 40 mesi, in una prospettiva a 4-5 anni, potrà arrivare a rappresentare il 3-4% del consumo totale, vale a dire oltre 100 mila forme.

materia di etichettatura consentiranno ai cittadini di essere più informati anche se per essere ancor più trasparenti è importante che anche l'origine degli ingredienti primari sia rivelata ai consumatori.

La falsa etichettatura a tavola colpisce in misura diversa tanti prodotti, dai salumi alle conserve, dal vino all'extravergine, sughi e pasta, ma in particolare i formaggi che sono in testa prodotti più clonati.

Per questo e per altri motivi servono maggiori tutele per le nostre eccellenze alimentare, nel frattempo il nostro plauso va ai Carabinieri per il loro intervento decisivo e incisivo per il contrasto a questo fenomeno che danneggia fortemente il settore agroalimentare italiano.

Alberto Prantera
Forza Civica Parma



Libretti al portatore, un mese allo stop: cosa fare per estinguerli

I libretti al portatore vanno in pensione il 31 dicembre, eppure anche a Modena non sono pochi quelli ancora aperti.

I possessori hanno ormai solo un mese di tempo per estinguerli, pena una sanzione amministrativa compresa da 250 a 500 euro.

Lo ricordano l'Adiconsum (associazione consumatori della Cisl) e il sindacato pensionati Cisl rivolgendosi soprattutto alle persone anziane.

«I libretti al portatore sono stati uno strumento del risparmio, utilizzato da migliaia di famiglie e pensionati modenesi per donare denaro a figli e nipoti - sottolinea **Adelmo Lasagni**, segretario generale Fnp Cisl Emilia Centrale - Ora, però, devono essere estinti, come prevede il **decreto legislativo n. 90/2017**, entrato in vigore il 4 luglio 2017. Recependo la IV direttiva europea sul risparmio in tema di prevenzione del riciclaggio internazionale e del finanziamento al terrorismo, la norma cancella la possibilità per gli istituti di credito di emettere nuovi libretti al portatore. Banche e poste possono emettere solo ed esclusivamente libretti nominativi, sui quali sarà d'obbligo la cosiddetta "adeguata verifica della clientela"».

Cosa deve fare, dunque, chi è ancora in possesso dei libretti privi di indicazione chiara del beneficiario e liquidabili direttamente con presentazione allo sportello?

«Entro e non oltre il 31 dicembre 2018 dovrà recarsi in banca o all'ufficio postale e chiederne l'estinzione, prelevando le somme depositate in contanti, trasferendole su conto corrente, libretto nominativo o altro



strumento finanziario - spiega **Adele Chiara Cangini**, presidente Adiconsum Cisl Emilia Centrale - Vale la pena di non attendere l'ultimo momento: presentarsi tardivamente all'appuntamento comporta una sanzione amministrativa. Ricordiamo, inoltre, che la normativa sui libretti al portatore era già stata rimaneggiata in passato; per cui, anche prima dell'entrata in vigore del nuovo decreto era comunque vietato detenere o trasferire libretti al portatore per importi superiori ai mille euro».

Il decreto legislativo n. 90/2017 introduce, peraltro, anche una sorta di "divieto di trasferimento": non sarà, infatti, più possibile per un soggetto diverso dalla persona che ha acceso il libretto di risparmio al portatore presentarsi allo sportello per versare o prelevare dallo stesso, nemmeno in presenza di certificazione di avvenuta consegna. ~

«In realtà banche e poste non potranno opporsi alla richiesta di prelievo o versamento da parte del soggetto diverso dal titolare, ma avranno l'obbligo di comunicare gli estremi di tale soggetto e dell'operazione effettuata al Ministero dell'Economia e delle Finanze, come stabilito dall'art. 51 del nuovo decreto. Anche in questo caso, però, - conclude la **presidente Adiconsum Emilia Centrale** - seguirà una procedura sanzionatoria a carico dell'esibitore e del titolare del libretto».

CIBUS

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

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

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

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

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva
01887110342

iscritta al registro imprese di
Parma 24929

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

direttore responsabile
lamberto colla





[Pasta Andalini](#)



Innovazione nella tradizione

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



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)

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

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

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



profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

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

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

Non filtrata, non pastorizzata.

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

Per contatti e informazioni:

FROG.NET

www.frognet.it -

mail: info@frognet.it

tel: 392.9511643



MariLU Amber

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

MariLU Blonde

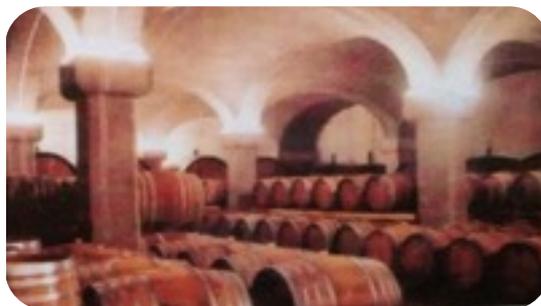
è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra

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



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

q u a l i Chardonnay e Pinot Bianco e la scrupolosa e lunga lavorazione. L'intensità paglierina del



colore, reso brillante dalle ricchezza delle bollicine, una spuma intensa e persistente esprimono la raffinatezza di uno spumante che ha ricevuto importanti riconoscimenti ...

Parole, parole, parole ... **meglio degustare** la selezione di **StePa** offerta nello **SHOP** on line.

Con le **Card fedeltà Bronze, Silver e Gold** avrete la possibilità di godere di ulteriori e fantastici sconti

