



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

SOMMARIO

Anno 18 - n° 35 2 settembre 2019

1.1 EDITORIALE

Semaforo Verde al Governo Giallo - Rosso.

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseario. Latte intero e scremato estero in crescita, crema e panna in positivo

2.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. tendenza

3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Prezzi stabili e sempre ai minimi.

4.1 CEREALI E DINTORNI

tendenze.

6.1 POMODORO

Pomodoro, produzione al di sotto della media degli anni passati

7.1 EVENTI DOP

Festival del Prosciutto di Parma 2019

7.2 PARMIGIANO REGGIANO E AUTENTICITA'

"Autenticità e territorio, valori assoluti per il Parmigiano Reggiano, come preservarli e comunicarli"

9.1 PARMIGIANO REGGIANO EVENTI

Parmigiano Reggiano: Il Consorzio è Main Partner di Settembre Gastronomico

9.2 CRISI SA.RE.

Salumificio Reggiano, dalle istituzioni appello al tessuto imprenditoriale

10.1 PARMIGIANO E ITALIAN SOUNDING

Parmigiano Reggiano: Il Consorzio ha ricorso contro la KRAFT

10.2 EVENTI IGP

Fiera del fungo di Borgotaro IGP: tra tradizione e modernità

11.1 PROMESSE DELLO SPORT

Jacopo#8 e Mulino Formaggi in tandem per il successo

12.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

13.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Semaforo Verde al Governo Giallo - Rosso.

Conte Bis e discontinuità. Da "Contratto di governo" al "Programma omogeneo", dalla riduzione dei parlamentari alla riduzione delle tasse

di **Lamberto Colla**
Parma 1 settembre 2019 -

Premesso che il governo Conte bis, dal punto di vista numerico, ha maggior legittimazione del precedente potendo contare, rispetto alle elezioni del 4 marzo 2018, del 51% della rappresentanza contro il 49% del governo combinato con la lega, a sorprendere invece è come siano riusciti solo a pensare di fare un cammino insieme.

Acerrimi nemici ancor prima di trovarsi seduti ai medesimi banchi. Parole infuocate e da querela hanno dominato ogni azione dei pidдини, sino a pochissimi giorni fa, ricordiamo ad esempio la disprezzante frase "Mai un Governo col partito di Bibbiano", giusto per restare ai più recenti fatti di cronaca.

Altrettanto si potrebbe dire dall'altro fronte sia da parte di **Renzi** che della **Boschi**. Quest'ultima, in modo diretto e spudorato, ma comunque sincero, così commentava la settimana scorsa: *"Continuo a pensare che il Movimento 5 Stelle sia composto da persone che sono incompetenti, incapaci e che ci hanno portato a dove siamo oggi, però io tra trovarmi Salvini premier, per i prossimi 5 anni, che può decidere il prossimo Presidente della Repubblica, che può decidere i vertici delle Forze Armate, che potrebbe avere addirittura i numeri per cambiare da solo la Costituzione, preferisco trovare una soluzione diversa piuttosto che consegnare il paese alla destra per i prossimi 5 anni, lo dico sinceramente"*.

Il programma politico è quindi fatto: Evitare il voto per non perdere le elezioni.

Il programma di Governo quindi è sintetizzabile in "piuttosto che", Salvini in questo caso ma in passato era stato "piuttosto che Berlusconi e potrebbe ancora in futuro immaginarsi il "piuttosto che ..." Di Maio o



Zingaretti.

Questa è la vera politica che disgusta e fa male agli italiani e impedisce una programmazione incentrata sullo sviluppo economico, sul lavoro e sul welfare.

L'inciucio in via di essere varato, legittimo

certamente ma al limite della moralità ricorda un po' il **"biscotto"** di calcistica memoria, ovvero quando la squadra del cuore perde una importante qualificazione per il pareggio "programmato ma non dichiarato" degli avversari del proprio girone.

Nel caso in questione la giustificazione adottata, fatta salvo la dichiarazione spontanea della **Boschi**, alla base dell'**"accordo omogeneo"**, il documento programmatico che sostituirà il **"Contratto di Governo"**, sarà redatto per il **bene degli italiani**, come ha annunciato Conte in conferenza stampa: *"Preciso subito che non sarà un Governo CONTRO. Sarà un Governo PER il bene dei cittadini, PER modernizzare il Paese, PER rendere la nostra Nazione ancora più competitiva nel contesto internazionale, ma anche più giusta, più solidale, più inclusiva."*

Da un punto di vista più laico, l'accordo Giallo-Rosso sarà più probabilmente un piano ombrello utile al mantenimento del potere e dei benefici personali come ad esempio:

- **mantenere lo scranno parlamentare** sino a far maturare la pensione per l'esercito dei "prima nomina";
- arrivare al 2022 per eleggere Prodi a **Presidente della Repubblica**;
- arrivare al **rinnovo delle cariche** delle Forze Armate e delle grandi società come ENI, Leonardo, Enel, Poste, Authority varie, Csm, Consulta, Commissario Olimpiadi 2026 ecc...

-restare **sotto il "dominio" di quell'UE** che non è più quella dei padri fondatori ma della finanza speculativa internazionale.

Comunque, alla fine, dobbiamo **butter giù il rosso** e augurarci che almeno un po' a questi poveri cittadini ci pensino



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseario. Latte intero e scremato estero in crescita, crema e panna in positivo

Alla riapertura delle borse dopo la chiusura estiva di agosto, qualche cambiamento nelle quotazioni dei prodotti. In particolare, nel settore del latte spot si ferma solo il crudo nazionale; il burro e i formaggi riaprono senza sostanziali mutamenti di prezzo.

(Virgilio - Jacopo - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero caseario. Latte intero e scremato estero in crescita, crema e panna in positivo

Alla riapertura delle borse dopo la chiusura estiva di agosto, qualche cambiamento nelle quotazioni dei prodotti. In particolare, nel settore del latte spot si ferma solo il crudo nazionale; il burro e i formaggi riaprono senza sostanziali mutamenti di prezzo.

di Virgilio e Jacopo Parma 27 agosto 2019 -

LATTE SPOT - A Verona la borsa del latte si riapre con diverse novità. Segno positivo per il latte intero pastorizzato spot estero, con un +2,4% al 42, 79 e 43,82 €/100 al litro e il latte scremato pastorizzato spot estero, con un +6,5% salendo tra 24,84 e 25, 88 €/100 al litro. Il crudo spot nazionale rimane stabile a 46,40 e 47,43 €/100 al litro.

BURRO E PANNA - Dopo un periodo di continua discesa dei prezzi, a Milano si registra una stabilità del burro in tutte le sue tipologie, mentre la crema mantiene il segno più sull'ultima rilevazione: un 4,7% a 1,78. Stessa crescita anche per il prezzo della panna a Verona. Nessun cambiamento anche negli zangolati.

Borsa di Milano 26 agosto 2019:

BURRO CEE: 3,30 €/Kg (=)

BURRO CENTRIFUGA: 3,55 €/Kg (=)

BURRO PASTORIZZATO: 1,70 €/Kg (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,50 €/Kg (=)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,78 €/Kg. (+4,7%)

MARGARINA luglio 2019: 0,87 -

0,93€/kg (=)

Borsa di Verona 26 agosto 2019:

(+ 2,78%)

PANNA CENTRIFUGA A USO

ALIMENTARE: 1,75 - 1,95 €/Kg.

Borsa di Parma 23 agosto

2019 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,10 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 27 agosto 2019 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,25 - 1,25 €/

kg.

GRANA PADANO - Milano 26 agosto 2019 - Grana Padano fisso nei prezzi in tutte le stagionature.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,95 - 8,05 €/Kg (=)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,55 - 8,75 €/Kg (=)

- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 9,00 - 9,20 €/

Kg (=)

- Fuori sale 60-90 gg: 6,55 - 6,70 €/Kg. (=)

PARMIGIANO REGGIANO - Parma 23 agosto 2019 - Medesima stabilità nei prezzi anche per il Parmigiano Reggiano.

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,90 - 11,15 €/Kg. (=)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 11,30 - 11,40 €/Kg. (=)

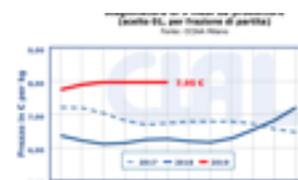
-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 12,05 - 12,50 €/Kg. (=)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,75 - 13,25 €/Kg. (=)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 13,85 - 14,25 €/Kg. (=)

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

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



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Qualche novità: per il latte spot si ferma lo scremato estero; continua il calo del burro con riduzioni percentuali elevate mentre la crema si arresta.

(Virgilio - Jacopo - CLAL)

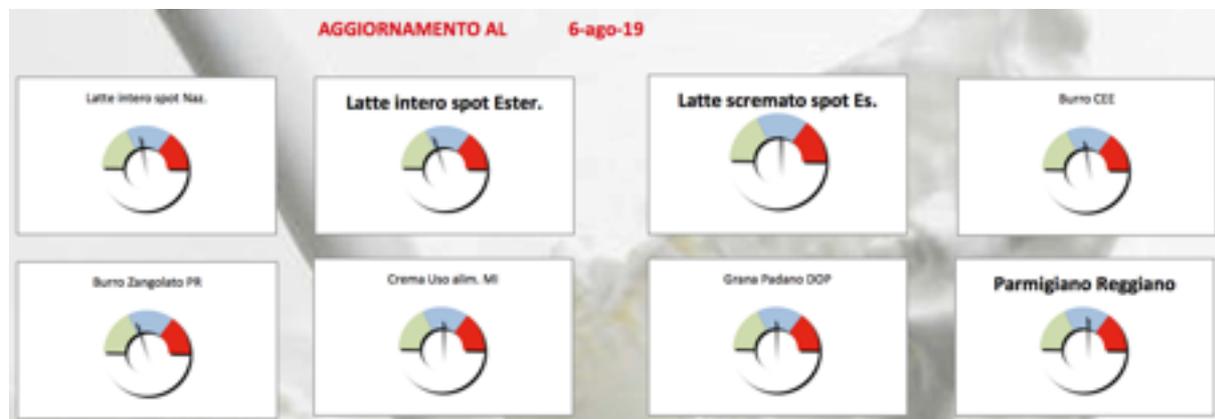


Lattiero Caseario

Lattiero caseario. Latte spot e burro in caduta libera, stop crema e formaggi.

Qualche novità: per il latte spot si ferma lo scremato estero; continua il calo del burro con riduzioni percentuali elevate mentre la crema si arresta.

di Virgilio e Jacopo Parma 6 agosto 2019 -
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))



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

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





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Prezzi stabili e sempre ai minimi.

Nessuna variazione sostanziale è stata registrata nel corso dell'ultima settimana con i prezzi che sostanzialmente restano ai minimi. Prosegue la Pro Farmer Crop Tour.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Prezzi stabili e sempre ai minimi.

Nessuna variazione sostanziale è stata registrata nel corso dell'ultima settimana con i prezzi che sostanzialmente restano ai minimi. Prosegue la **Pro Farmer Crop Tour**.

di **Mario Boggini e Virgilio** - Milano, 29 agosto 2019 - Negli ultimi 5 giorni il mercato è rimasto pressoché immobile come è possibile constatare dal confronto delle due chiusure, la prima di ieri sera 28/08 e la seconda del 22/08 rilevando comunque valori bassi specie per il comparto soya e il corn-mais:

SEMI	set 852,6 (+6,4)	nov 865,6 (+6,4)	gen 879 (+6)
FARINA	set 294 (+2,5)	ott 296,1 (+2,5)	dic 299,7 (+2,7)
OLIO	set 28,11 (+0,10)	ott 28,24 (+0,10)	dic 28,45 (+0,10)
CORN	set 362,6 (+5,6)	dic 371 (+4,6)	mar 383,6 (+4)
GRANO	set 472,2 (-3,4)	dic 475,2 (-3,4)	mar 480,6 (-3)
SEMI	set 856 (-4,4)	nov 868,6 (-4,2)	gen 882,4 (-4,2)
FARINA	set 293,7 (-2)	ott 295,7 (-0,9)	dic 299,3 (-1)
OLIO	set 28,54 (-0,20)	ott 28,65 (-0,22)	dic 28,90 (-0,22)
CORN	set 363,2 (+0,6)	dic 371 (+0,6)	mar 383 (+0,4)
GRANO	set 467,2 (+4,6)	dic 471,6 (+3,6)	mar 477,6 (+3,2)

Continua intanto il **Pro Farmer Crop Tour** che sta confermando rese inferiori al previsto per mais-corn e così potrebbe risultare anche per il seme di soya il cui raccolto, causa il protrarsi, è previsto nella seconda metà di ottobre e quindi con qualche rischio meteo.

Andalini

pasta dal 1956

Sostanzialmente il mercato è sul fondo e anche i fondi non hanno posizioni numericamente pesanti.

Nulla di nuovo sul **mercato interno** rispetto all'ultimo rapporto.

Per il comparto **biodigestori** si segnala l'inizio delle campagne di trinciatura con qualità per ora discutibili.

Indicatori internazionali 29 agosto 2019

L'indice dei **noli** è salito a 2267 punti, il **petrolio** è a quota 55,50\$ e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,10830 (Hr. 8,40).

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

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

Indicatori del 29 agosto 2019		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
2267	1,10830	55,50/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. tendenze. Ripresa delle quotazioni nazionali

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Prezzi stabili e sempre ai minimi.

Nessuna variazione sostanziale è stata registrata nel corso dell'ultima settimana con i prezzi che sostanzialmente restano ai minimi. prosegue la **Pro Farmer Crop Tour**.

di **Mario Boggini e Virgilio** - Milano, 29 agosto 2019 - Negli ultimi 5 giorni il mercato è I segnali di tendenza di lunedì 12 agosto 2019...

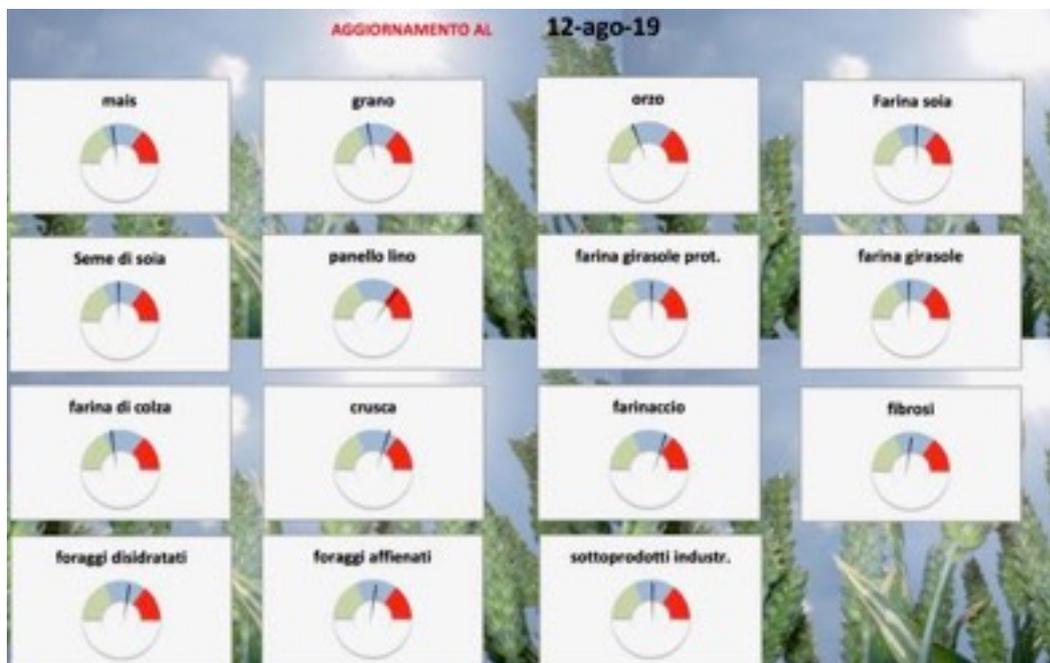
- **Mario Boggini** - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali -

Per contatti:
Telefono +39 338
6067872 -

(*) 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



Mai: info@officinacommerciale.it -

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

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

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

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Andalini
pasta dal 1956

Pomodoro, produzione al di sotto della media degli anni passati



Il cambiamento climatico colpisce il pomodoro da industria campagna 2019 a rilento: produzione al di sotto della media degli anni passati

Regione Emilia-Romagna ed OI collaborano per contrastare le difficoltà climatiche Tutti i temi trattati durante la visita dell'assessore Caselli alla Rodolfi Mansueto Spa

Il cambiamento climatico colpisce duramente il pomodoro da industria. A metterlo in evidenza i dati dell'OI Pomodoro da industria del Nord Italia - ente che raggruppa gli operatori della filiera - resi noti in occasione della visita dell'assessore regionale all'Agricoltura dell'Emilia Romagna Simona Caselli che oggi (martedì 27 agosto) è stata ospite dell'azienda Rodolfi Mansueto Spa di Parma, realtà che lavora oltre 250mila tonnellate di pomodoro all'anno negli stabilimenti di Ozzano Tarò, Fontanini e Castelguelfo (tutti in provincia di Parma) e che negli ultimi 3 anni, dopo l'acquisizione dall'ex Von Felten Spa nel 2013, ha investito 10 milioni di euro per l'ampliamento dello stabilimento di Fontanini, l'acquisto e l'installazione di nuovi impianti produttivi e l'efficiamento energetico partecipando a progetti di filiera e del Piano di sviluppo rurale, avendo come partner le organizzazioni di produttori.

L'analisi della campagna

"La campagna 2019 - dichiara Tiberio Rabboni, presidente dell'OI - sta procedendo con una settimana di ritardo rispetto al normale andamento delle stagioni passate. Ad aver inciso è stato soprattutto il maltempo di maggio con costanti piogge, sono caduti sino a 300mm d'acqua in quel mese, e temperature ben al di sotto delle medie stagionali, si è scesi anche a minime di 6 gradi. Ne è conseguito un rallentamento del processo di maturazione del pomodoro. A questo si sono poi aggiunti i danni derivanti da grandinate, bombe d'acqua e forte vento che si sono alternati ad ondate di calore con picchi anche di 40 gradi. Tutte condizioni che hanno stressato le piantine in campo. Ad oggi si è raccolto poco più di 1 milione di tonnellate di pomodoro, meno della metà del contrattato, quando di solito in questo periodo si è in genere già oltre la metà dei quantitativi richiesti dalle imprese. Le rese, sulle produzioni precoci e medio-precoci, sono risultate più basse degli altri anni: al di sotto dei 700 quintali per ettaro. Ora attendiamo di vedere le rese del pomodoro tardivo, in raccolta nelle prossime settimane, per capire se potrà esserci una ripresa".

Il lavoro dell'OI

I dati, emersi dal confronto tra l'assessore Caselli e gli operatori della filiera, dimostrano che quello del cambiamento climatico è un problema reale, da affrontare subito. In quest'ottica l'OI ha intrapreso diverse attività finalizzate a minimizzare l'impatto del clima e a migliorare l'efficienza della filiera.

"Già dal 2017 - spiega Rabboni - in stretta sinergia con la Regione, il fitosanitario regionale ed i consorzi fitosanitari provinciali si è attivato uno stretto monitoraggio delle fitopatie in campo abbinato ad un

intervento immediato laddove si riscontrino eventuali problematiche colturali: un approccio messo in atto per contrastare la diffusione del ragnetto rosso, soprattutto nel Piacentino con la lotta biologica con i fitoseidi, e della batteriosi Ralstonia. Abbiamo inoltre sottoscritto un'intesa con i Consorzi di bonifica di Parma e Piacenza a sostegno degli investimenti, peraltro recentemente concessi, necessari ad accrescere la disponibilità irrigua sul territorio. Stiamo definendo una proposta tecnica per la migliore valorizzazione e promozione della distintività delle produzioni di pomodoro. Abbiamo candidato ai



finanziamenti del Piano di sviluppo rurale tre progetti innovativi, uno dei quali, se finanziato, ci consentirà il monitoraggio diretto delle produzioni in campo attraverso le immagini satellitari. Infine è stato ottenuto il finanziamento regionale per due corsi di formazione di disoccupati da adibire alla manutenzione degli impianti di trasformazione del pomodoro".

Il commento dell'assessore Caselli

"La mitigazione degli effetti del cambiamento climatico, che ha condizionato in maniera negativa l'andamento della prima parte della campagna del pomodoro 2019 - afferma l'assessore regionale all'Agricoltura, Simona Caselli -, è una delle priorità dell'azione della Regione in campo agricolo. Per contrastarne gli effetti negativi, che si manifestano con sempre più preoccupante frequenza, da un lato abbiamo avviato, in collaborazione con i consorzi di bonifica, un maxi-piano di investimenti da oltre 215 milioni di euro per il potenziamento degli invasi e la modernizzazione delle infrastrutture irrigue per fronteggiare le conseguenze dei periodi siccitosi: in

particolare, dei 42 progetti in fase di elaborazione, ben 6 a testa interessano le province di Parma e Piacenza. Dall'altro lato continuiamo a mettere disposizione risorse per finanziare la ricerca attraverso i Goi, i gruppi operativi per l'innovazione, frutto dell'alleanza tra mondo agricolo ed enti di ricerca. Dall'OI del pomodoro da industria sono pervenuti, sull'ultimo bando varato quest'anno, due progetti innovativi Goi che sono ora in fase di valutazione e che, in base alle risorse disponibili, confidiamo possano essere finanziati a breve. Saremo al fianco di una filiera, che dovrà lavorare unita, per migliorare sempre più la qualità della produzione, unica strada per competere sui mercati mondiali".

Rodolfi per ambiente e sostenibilità

"L'impegno della nostra azienda nella ricerca di soluzioni che consentano il corretto utilizzo delle risorse naturali è costante e assiduo - spiega Aldo Rodolfi, presidente di Rodolfi Mansueto Spa -. Dal 2011 è installato un impianto fotovoltaico che copre annualmente circa il 13% del fabbisogno di energia elettrica della sede centrale e che consente di ridurre notevolmente la produzione di anidride carbonica. In più, sviluppiamo un riciclo dei consumi idrici attraverso la depurazione dell'acqua prelevata dal pozzo: l'acqua, una volta clorata, viene riutilizzata per i circuiti di raffreddamento, per l'alimentazione degli impianti e per i lavaggi. A questo si aggiunge un progetto in corso di sviluppo, incentrato sull'utilizzo delle sostanze derivanti dall'allevamento (liquame e letame). Si tratta di scarti disponibili a basso costo, ma preziosi dal punto di vista degli elementi nutritivi, indispensabili per una buona concimazione. Altro punto di cui parliamo con orgoglio è un progetto di biodiversità, aspetto fondamentale poiché è dalla biodiversità che dipende la sopravvivenza della nostra specie. Lo sfruttamento e l'impoverimento del suolo per molto tempo hanno messo a rischio diverse specie, animali e vegetali. Attraverso il ripristino di filari e boschetti nei campi dei nostri conferenti, mediante il trapianto di piante autoctone, e la semina di fiori per attrarre animali come api, cerchiamo di concorrere a quello che è un beneficio universale. La conservazione dell'ambiente comporta infatti una serie di benefici anche per la salute: aria più pulita, terreni naturalmente più fertili riducendo radicalmente il rischio di danni ecologici. Infine, la partecipazione al progetto BIOCOPAC, in collaborazione con l'Università degli studi di Parma, che ha come obiettivo quello di ottimizzare i sottoprodotti di lavorazione dell'industria per ottenere delle resine naturali da riutilizzare nella realizzazione di vernici per contenitori come scatole e tubetti".

Le superfici coltivate nel Nord Italia suddivise per provincia

Nel corso della campagna 2019 sono complessivamente 36.420 gli ettari coltivati a pomodoro da industria nel Nord Italia. Questa la suddivisione per province: Piacenza (10.349,27 ettari); Ferrara (6.408,35); Parma (4.274,23); Mantova (3.701,54); Ravenna (2.245,21); Cremona (2.008,53); Alessandria (1.846,69); Reggio Emilia (1.153,72); Modena (835,27); Verona (740,65); Brescia (547,71); Rovigo (525); Pavia (471,99); Lodi (401,17); Bologna (392,27); Cuneo (204,58); Milano (102,74); Forlì Cesena (94,22); Venezia (44,29); Padova (32,03); Novara (21,04); Rimini (10,77) e Vicenza (9,17).

Festival del Prosciutto Di Parma 2019

Dal 6 al 15 settembre appuntamento a Parma e Langhirano con la XXII edizione del Festival: un'intensa esperienza di piacere per conoscere e degustare il Prosciutto di Parma e apprezzare le bellezze del territorio.

7-8, 14-15, 21-22, 28-29 settembre c'è Finestre Aperte: i prosciuttifici sono aperti al pubblico per assistere al ciclo di lavorazione

La Cittadella del Prosciutto di Parma
Sabato 7 e domenica 8 settembre, Langhirano
I produttori raccontano la loro storia e propongono il Prosciutto di Parma in degustazione. Assaggi, incontri, laboratori del gusto e molto altro...

Il Bistrò del Prosciutto di Parma
Dal 9 al 15 settembre, a Parma
con un ricco calendario di eventi e appuntamenti gustosi

www.festivaldelprosciuttodiparma.com.

Dal 6 all'8 settembre, a Langhirano, sulle colline parmensi, una tre giorni per scoprire la DOP Prosciutto di Parma e il territorio che le dà i natali. Sarà attiva la Cittadella del Prosciutto di Parma: previste degustazioni, cooking lesson a cura degli chef di Parma Quality Restaurants, wine pairing, esibizioni di taglio a mano. Da segnalare anche il live di Edoardo Bennato.

Momento clou del Festival del Prosciutto di Parma sarà **"Finestre Aperte"**: grazie a questa iniziativa, per **quattro weekend consecutivi** (7-8, 14-15, 21-22, 28-29 settembre), foodie e turisti potranno scoprire i segreti della lavorazione della DOP visitando i prosciuttifici della zona di produzione.

Dal 9 al 15 settembre, il Prosciutto di Parma sarà poi protagonista assoluto al Bistrò allestito in piazza Garibaldi a Parma, nell'ambito di **"Settembre Gastronomico"**.

Si aprirà venerdì 6 settembre a Langhirano la XXII edizione del Festival del Prosciutto di Parma: una tre giorni per parlare di una DOP simbolo dell'eccellenza del made-in-Italy alimentare nel mondo, per promuovere antiche tradizioni e un saper fare che si tramanda di generazione in generazione, e per scoprire un territorio ancora poco conosciuto, ma che ospita bellezze come il Castello di Torrechiara, con la straordinaria Camera d'Oro, completamente affrescata, e come l'abbazia benedettina rinascimentale nota come Badia di Santa Maria della Neve. Il

"Autenticità e territorio, valori assoluti per il Parmigiano Reggiano, come preservarli e comunicarli"

E' ritornato il tradizionale appuntamento con il Parmigiano Reggiano di Monticelli Terme. Non solo una festa, come ha sottolineato l'assessore regionale all'Agricoltura, ma un momento di confronto e il convegno odierno lo ha testimoniato ancora una volta .



tutto nel contesto della Riserva MAB UNESCO dell'Appennino Tosco-Emiliano. Il programma dell'edizione 2019 del Festival del Prosciutto di Parma è estremamente ricco: ecco alcuni highlight.

FINESTRE APERTE

Vero momento clou del Festival del Prosciutto di Parma è "Finestre Aperte" che nel 2019 è raddoppiata, passando da due a quattro weekend, a copertura di tutto il mese di settembre: l'appuntamento è per il 7-8, il 14-15, il 21-22 e il 28-29 settembre. "Finestre Aperte" è un modo originale per portare alla conoscenza del largo pubblico le antiche tradizioni e il saper fare che si celano dietro il Prosciutto di Parma: le radici storiche dei primi antenati della DOP risalgono infatti al III secolo a.C. Già nel "De Rustica", Catone il Censore descriveva una ghiotta conservazione delle cosce di suino, ottenuta con la salatura e la successiva asciugatura; unte poi con un po' di olio, le cosce affrontavano il periodo di stagionatura. In occasione di "Finestre Aperte", ogni weekend di settembre, i prosciuttifici del territorio parmense accoglieranno turisti e food lover, offrendo loro la possibilità di assistere al ciclo di lavorazione. A fare da guide saranno eccezionalmente gli stessi produttori, che racconteranno e mostreranno come le cosce di suino, grazie a una particolarissima combinazione di clima, tradizione e passione, diventano Prosciutto di Parma DOP. L'elenco dei prosciuttifici aderenti a "Finestre Aperte" e tutte le informazioni utili per prenotare e organizzare le visite saranno disponibili sul sito Web: www.festivaldelprosciuttodiparma.com.

CITTADELLA DEL PROSCIUTTO

Dal 6 all'8 settembre, Langhirano ospiterà la Cittadella del Prosciutto: un'area dove 18 produttori della DOP racconteranno la propria storia e organizzeranno degustazioni di Prosciutto di Parma DOP, offerto in varie stagionature, a partire dai 12 ai 24 mesi, per arrivare anche ai 36 e più mesi. Previste anche esibizioni di taglio a mano del Prosciutto di Parma DOP: una vera e propria arte, che richiede un esercizio costante nel tempo per essere padroneggiata, e che è un mix tra rapidità, precisione e coreografia nella presentazione delle fette sul piatto.



Di LGC Monticelli Terme 15 agosto 2019 - Negli ultimi anni, dopo un lungo periodo di crisi, il Parmigiano Reggiano ha visto risalire le quotazioni sino a una stabilizzazione dei prezzi, ai livelli sufficientemente remunerativi come accaduto negli ultimi mesi,

PARMA QUALITY RESTAURANTS E ALTRE COLLABORAZIONI

Il Festival del Prosciutto di Parma vivrà anche di scambi e collaborazioni. Sul piano gastronomico, sarà coinvolto Parma Quality Restaurants, il Consorzio - riunisce 28 ristoranti del territorio - che rappresenta la più alta espressione della cucina parmense. Sabato 7 e domenica 8 settembre, gli chef Maria Amalia Anedda (Ristorante "Les Caves", a Sala Baganza), Filippo Cavalli (Ristorante "Osteria dei Mascalcioni", a Parma), Mariano Chiarelli (Ristorante "I Du Matt", a Parma) e Nico Tamani (Ristorante "Vecchia Fucina", a Traversetolo) animeranno due cooking lesson: appassionati di cucina e foodie potranno così apprendere alcuni segreti per valorizzare in cucina, in modo originale, il Prosciutto di Parma DOP. In collaborazione con il Consorzio di Tutela dei Vini Colli di Parma, sono previsti momenti di wine pairing: a suggerire quali sono i migliori vini del territorio da abbinare al Prosciutto di Parma DOP sarà Maura Gigatti, sommelier del Ristorante "I Du Matt", che proprio pochi giorni fa è stata insignita da AIS Emilia del premio come Miglior Sommelier dell'Emilia. Il Festival del Prosciutto di Parma proporrà poi ricercati abbinamenti tra gelato salato e Prosciutto di Parma DOP: a firmarli sarà la gelateria Ciacco, del maestro gelatiere Stefano Guizzetti, strenuo fautore del metodo artigianale, apprezzato in tutta Italia per la creazione di gusti di gelato inconsueti, ottenuti senza alcun tipo di additivo.

EDOARDO BENNATO LIVE

Sabato 7 settembre, a partire dalle h 21:30, a Langhirano, sul palco allestito in Piazzale Celso Melli si esibirà il cantautore Edoardo Bennato, tra le voci rock più apprezzate dal pubblico italiano. L'autore di hit come "L'isola che non c'è", "Un giorno credi", "Il gatto e la volpe", "Viva la mamma", "Il rock di Capitan Uncino" sarà protagonista di un live di due ore.

BISTRÒ AI PORTICI DEL GRANO

Il Festival del Prosciutto di Parma vero e proprio vivrà poi un'appendice "cittadina" da lunedì 9 a domenica 15 settembre: l'appuntamento è a Parma, in Piazza Garibaldi, sotto i Portici del Grano, dove, nell'ambito di "Settembre Gastronomico", sarà allestito un Bistrò. Da segnalare, tra le varie iniziative: giovedì 12 settembre, dalle h 18:30, l'appuntamento con Bruno Vanzan, campione mondiale di flair bartending e mixology, che proporrà i cocktail dell'estate 2019 in abbinamento a finger food a base di Prosciutto di Parma DOP; venerdì 13 settembre, dalle h 12:30, l'abbinamento con la Mozzarella di Bufala Campana DOP, con proposte gastronomiche; domenica 15 settembre, dalle h 19:00, le pizze gourmet proposte dal neonato Gruppo Parmense Pizzerie di Qualità, che riunisce 9 professionisti dell'arte della pizza accomunati dalla scelta di materie prime di eccellenza, preferibilmente locali, e dal ricorso a metodi di lavorazione artigianali.

nonostante un sensibilissimo incremento delle produzioni che, in altri analoghi periodi di superamento della soglia delle 3 milioni di unità, i valori economici avrebbero risentito di una flessione negativa, intensa e prolungata.

Se qualcosa è cambiato questo lo si deve a una combinazione di molteplici fattori e tra questi figurano anche le azioni introdotte dalla ultima [presidenza del Consorzio del Parmigiano Reggiano](#) la cui politica si è rivolta con forza alla commercializzazione, alla qualità del prodotto, alla lotta alla contraffazione e alla comunicazione anche verso i mercati esteri.

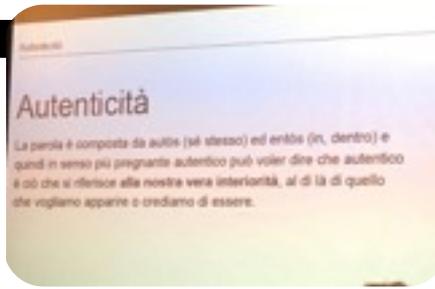
Ad illustrare la strategia comunicativa che ha ispirato il Consorzio del Parmigiano Reggiano è stato **Pietro Rovatti**, brand manager consultante del consorzio stesso. Dallo studio e elaborazione del **nuovo marchio** alle difficoltà per comunicare l'autentica "autenticità" del Parmigiano Reggiano. **"Quello vero è uno solo"** è stato il secondo passaggio comunicativo per affermare l'autenticità e la distintività del prodotto. Processo che proseguirà con la diffusione del "Manifesto" del Consorzio che porrà al centro 5 temi: il **Territorio**, l'**Ambiente**, il **Benessere Animale**, la **Comunità** e la **Nutrizione** e Benessere. **"Il Territorio è la nostra storia e l'autenticità è la sua chiave di lettura"**, ha chiosato Pietro Rovatti.

Il Convegno di Monticelli, moderato da **Marco Epifani**, ha visto le conclusioni dell'Assessore Regionale all'Agricoltura Simona Caselli dopo le relazioni di

Luigi Spinazzi, Presidente Consorzio di Bonifica Parma.
Lorenzo Frattini, Presidente Legambiente Emilia Romagna.
Claudio Barilli, Referente di Confcooperative Parma.
Luca Cotti, Vice Presidente di Coldiretti Parma.
Roberto Gelfi, Vice presidente di Confagricoltura Parma
Saverio Delsante, consigliere di giunta CIA Parma.

Territorio, ambiente e Parmigiano Reggiano sono indissolubilmente connessi e l'acqua e la sua gestione è l'elemento principale da custodire, durante tutto l'anno solare. Dopo i ringraziamenti al Sindaco **Daniele Frigeri**, alla Vice sindaca **Francesca Mantelli** e all'Assessore all'ambiente **Maurizio Olivieri** i quali, introducendo all'evento, avevano ampiamente dichiarato la loro attenzione e illustrati i progetti in cantiere all'ambiente, all'agricoltura e al Parmigiano Reggiano per il quale hanno addirittura creato una delega specifica demandata alla Vice Mantelli, il presidente della Bonifica Parmense ha illustrato, con il supporto di slide, i dati che dimostrano il cambiamento climatico in atto **"che non possiamo più ignorare"**, ha sottolineato **Luigi Spinazzi**, e per il quale la Bonifica Parmense ha attivato una serie di progetti. Alcuni vanno a intervenire sui due terzi del territorio, occupato dalla montagna che soffre di **dissesto idrogeologico**, mentre altri interverranno sulla pianura, che accoglie 1/3 della superficie ma ospita i 2/3 di popolazione e soffre di un alto livello di **rischio idraulico**.

Cooperazione e Parmigiano Reggiano sono un binomio indissolubile. **"I grandi numeri del Parmigiano dati da tanti produttori, anche piccoli, dislocati su tutto il**



Comprensorio e che insieme rappresentano circa il 70% del prodotto finito" ha sottolineato **Claudio Barilli** (Confcooperative Parma) e rammentando come la cooperazione abbia "nei decenni garantito reddito alla maggioranza delle imprese agricole del comprensorio di produzione" e come il ruolo della cooperazione sia **"prioritario nel sistema e nelle sfide che la rapida evoluzione dello scenario economico e sociale impongono. La cooperazione inoltre ha sempre fatto da componente di equilibrio sul mercato del latte sugli aspetti legati al prezzo."**

Sull'ambiente e la salvaguardia del territorio, è intervenuto **Lorenzo Frattini** di Legambiente, il quale ha illustrato i due punti più sentiti dall'organizzazione ambientalista: i **cambiamenti climatici** e l'**acqua** come risorsa naturale da conservare e gestire anche attraverso la riqualificazione dei fiumi e le opere idrauliche. Non esclude possano essere presi in considerazione anche piccoli invasi, purché siano elementi inseriti in un progetto più ampio. L'ambientalista ha infine lanciato un appello alle organizzazioni per un maggiore coinvolgimento nella tutela del territorio in quanto, ha osservato **"Sono profondamente convinto che questo territorio sé segnato in modo positivo dal Parmigiano Reggiano, ma quando mi si dice che il "parmigiano" difende i territori, su questo, mi dispiace, non sono d'accordo. Lo si difende quando si discute sulle infrastrutture, quando si discute sui piani regolatori, come abbiamo più volte segnalato alla presidenza del consorzio"**.

Nel quadro complessivo del territorio e della produzione, l'elemento di connessione è **l'uomo**, agricoltore e allevatore, rappresentato al convegno dai vertici delle Organizzazioni Agricole. **Luca Cotti** (Coldiretti), infatti ha contestato l'ultima affermazione dell'esponente degli ambientalisti e invece sottolinea come sia proprio l'agricoltore il custode del territorio. "Le osservazioni che vorrei fare stamattina riguarda la distintività, che è già intrinseca nel marchio DOP. Il problema, come sosteneva Rovatti, è comunicare questa autenticità." Il rappresentante di Coldiretti infine, sottolineare come il consumatore stia finalmente premiando il prodotto, e invita a procedere a lunghi passi verso una alimentazione **No Ogm** delle bovine e a svolgere una vera azione rivolta al **benessere animale**.

Sulla stessa linea anche l'intervento del rappresentante di Confagricoltura. Per **Roberto Gelfi** infatti, il valore del territorio passa dall'agricoltore e la sua stanzialità. Focalizzarsi sull'erba medica vuol dire esaltare un grande fattore di distintività. E' certamente un

concetto difficile ma **"Occorre trovare le parole giuste per comunicare la foraggicoltura da erba medica"** in opposizione alla foraggicoltura da mais.

Saverio Delsante (CIA Parma) ha invece esposto una sua diretta esperienza di valorizzazione del prodotto e del territorio. **"I visitatori che arrivano ai nostri caseifici rimangono basiti quando apprendono della lavorazione"**, ha dichiarato Delsante, ma rimangono anche impressionati dal fatto che nel mestiere dell'allevatore non siano contemplate le ferie. La chiusura è stata lasciata a una domanda provocatoria: **"I giovani come fanno a investire in agricoltura"** con i miseri finanziamenti a loro destinati?

Come anticipato, le conclusioni sono state tratte da **Simona Caselli**.

L'assessora all'agricoltura, collegandosi all'intervento di Luigi Spinazzi, approfondisce il tema del **cambiamento climatico** esponendo i risultati della ricerca che analizza i dati dal 1961 al 2015. Dati che dimostrano come effettivamente **"non ci sia da discutere"**. Sulle montagne le temperature medie si sono sensibilmente innalzate e nonostante le precipitazioni non siano variate significativamente sono invece mutate le distribuzioni temporali e gli esperti prevedono che entro breve le piogge saranno concentrate nel periodo autunnale, con conseguente incremento delle problematiche connesse alla raccolta e gestione delle acque piovane in un periodo fortemente limitato e con precipitazioni molto più intense.

"Siamo in un territorio che, grazie a Dio, è segnato dal Parmigiano Reggiano", ha sottolineato l'assessora. Nella ricerca citata, infatti, viene anche evidenziato come la sostanza organica sia praticamente assente nei terreni agricoli a est di Bologna con grave preoccupazione per una prossima potenziale desertificazione.

Energia, bio-metano e economia circolare dovranno essere temi da affrontare con grandi investimenti in innovazione tecnologica di cui, peraltro, la Regione ha già iniziato a stanziare fondi, in particolare sulla bio-energia e sull'utilizzo dell'acqua nella coltivazione del mais.

La Caselli conferma l'interesse verso il **benessere animale** anche in forza del fatto che un argomento molto sentito dalla popolazione europea che l'ha innalzato al secondo posto tra le priorità. Per concludere si auspica di poter portare a casa le questioni più complesse ancora in sospeso sul **disciplinare** del Parmigiano Reggiano e in particolare la problematica connessa alle **nascite in zona** per cui occorrerà un maggior **sforzo scientifico** per "convincere" dell'importanza delle nascite da vacche che abbiano già prodotto latte per il parmigiano reggiano.

Come riflessione conclusiva, Simona Caselli, concorda sulla necessità di una comunicazione mirata e informativa che arrivi a meglio spiegare le questioni più spinose, come ad esempio la partita dei **conservanti**.

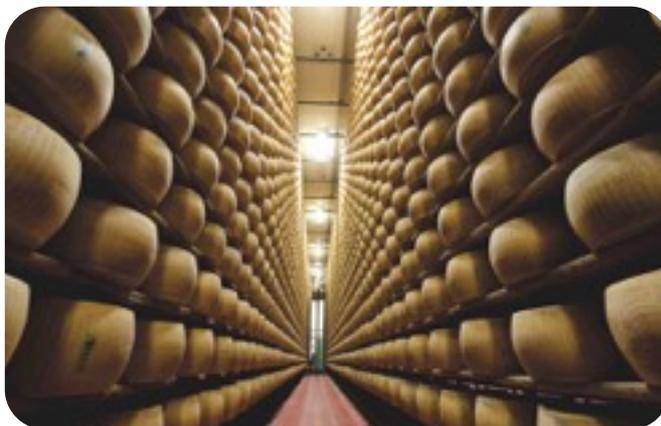
Parmigiano Reggiano: Il Consorzio è Main Partner di Settembre Gastronomico

Un mese di Eventi alla scoperta della Dop

A Parma, dal 1 al 29 settembre, tante iniziative ed eventi legate al tema del cibo e del territorio. Il Consorzio del Parmigiano Reggiano proporrà degustazioni, visite in caseificio, talk show sulla biodiversità e percorsi gastronomici per evidenziare le distintività del Re dei Formaggi. Grande ouverture martedì 3 settembre con la spettacolare Cena dei Mille.

Reggio Emilia, 27 agosto 2019 – Dal 1 al 29 settembre, il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** sarà impegnato in qualità di main partner nelle attività di **Settembre Gastronomico**. Per un intero mese, Parma, indiscussa capitale italiana della Food Valley e UNESCO Creative City of Gastronomy, ospiterà una serie di iniziative ed eventi accomunati dal un filo conduttore ben preciso: il cibo.

Il legame tra Parmigiano Reggiano e *Settembre Gastronomico* è duplice: da una parte il tema dell'alta gastronomia e delle eccellenze **Made in Parma**, di cui la DOP è ambasciatrice nel mondo, e poi il fattore geografico dal momento che la città ducale rappresenta una delle cinque province che compongono l'area di origine del Re dei Formaggi (le altre sono Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del Po). Parma è



inoltre la provincia in cui nel 2018 sono state prodotte più forme, ben 1.286.392.

Settembre Gastronomico sarà pertanto l'occasione per mettere in evidenza le caratteristiche del Parmigiano Reggiano e la sua biodiversità con focus sulle diverse razze di bovine, talk show, percorsi gastronomici e visite in caseificio per scoprire le distintività della prima DOP italiana per valore alla produzione.

La grande ouverture sarà martedì 3 settembre con la spettacolare **Cena dei Mille** - che trasforma il centro storico di Parma in un ristorante gourmet sotto le stelle con una tavolata di 500 mt per 1000 ospiti. Il Parmigiano Reggiano sarà, insieme ad altri prodotti simbolo del territorio, l'ingrediente principe del menu elaborato dagli chef di Parma Quality Restaurants, con il prezioso aiuto di ChefToChef Emilia-Romagna Cuochi. Il dessert sarà firmato dalla guest star **Norbert Niederkofler**.

Nelle giornate di mercoledì 25, giovedì 26 a sabato 28 settembre, alle ore 18:30, il Consorzio sarà nello spazio Bistrò sotto i Portici del Grano per parlare di biodiversità rispettivamente con Caseificio Santa Rita Bio, Caseificio Gennari e Caseificio Val d'Enza. Al termine dei mini-talk ci saranno degustazioni di Parmigiano Reggiano in abbinamento con pere modenesi e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP (mercoledì 25), ai vini dell'Azienda Agricola Palazzo (giovedì 26) e ai mieli e alle conserve dell'azienda agricola Il Bafardel (sabato 28).

Settembre Gastronomico sarà anche l'occasione per andare alla scoperta della filiera del Parmigiano Reggiano, con l'opportunità di visitare i caseifici e gustare un pranzo a base di prodotti tipici del territorio (costo da € 25 a € 30): lunedì 23 settembre al Caseificio Ugolotti, martedì 24 al Caseificio Santo Stefano, venerdì 27 al Caseificio Iris e domenica 29 settembre al caseificio CiaoLatte. Per info e prenotazioni: IAT di Parma, tel. 800977925.

Sarà inoltre possibile effettuare visite guidate nei sette Musei del Cibo della Provincia di Parma, incluso quello di Soragna dedicato al Parmigiano Reggiano.

Il programma completo di *Settembre Gastronomico* è disponibile su: www.parmacityofgastronomy.it/settembre-gastronomico/

Salumificio Reggiane, dalle istituzioni appello al tessuto imprenditoriale

Sensibilizzare il tessuto imprenditoriale reggiano perché possano essere ricollocati al più presto i 26 lavoratori coinvolti dall'improvvisa chiusura della SaRe di Bibbiano. Questo il motivo dell'incontro che si è tenuto oggi pomeriggio a Palazzo Allende, su iniziativa di tutte le istituzioni locali: oltre alla Provincia, l'Assessorato alle Attività produttive della Regione Emilia-Romagna, l'Agenzia regionale per il lavoro ed il Comune di Bibbiano. Con loro, sindacati e lavoratori e un rappresentante di Unindustria, al quale è stata illustrata la criticità della situazione creatasi per i 26 lavoratori a seguito del licenziamento collettivo per cessazione di attività deciso improvvisamente lo scorso maggio dalla



famiglia Spiezia di Nusco che dall'area Vesuviana, quarant'anni fa, portò a Barco una trentina di famiglie per aprire il Salumificio Reggiano.

In queste settimane, la proprietà si è infatti sempre rifiutata di utilizzare i tanti strumenti che pure – a livello sia nazionale sia regionale – avrebbero potuto rendere meno drammatica la situazione dei 26 lavoratori licenziati dall'oggi al domani. Da qui la decisione di rivolgere un appello al tessuto economico locale perché, oltre alle

iniziative che i Centri dell'impiego hanno già avviato, si possano individuare le esigenze delle imprese delle reggiane in modo da incrociare il più rapidamente possibile domanda e offerta di lavoro. L'obiettivo è quello di favorire il ricollocamento delle 15 professionalità che ancora non hanno trovato occupazione e che – come tutti gli ex lavoratori SaRe – devono oltretutto ancora ottenere

garanzie sul pagamento del Trattamento di fine rapporto.

Da parte di Unindustria è stata manifestata ampia disponibilità: l'incontro si è quindi chiuso con l'impegno di tutti alla massima collaborazione per favorire la ricollocazione dei lavoratori e, da parte delle istituzioni, a riconvocare le parti a fine settembre per un aggiornamento della vicenda.

Parmigiano Reggiano: Il Consorzio ha ricorso contro la KRAFT

Parmigiano Reggiano: il Consorzio sarà protagonista a identità d'origine di FICO Eatly World

La kermesse sulle Indicazioni Geografiche italiane ed europee andrà in scena dal 30 agosto al primo settembre. Il Consorzio sarà presente con iniziative legate al tema della lotta alla contraffazione e all'Italian Sounding. Bertinelli: "Pochi giorni fa abbiamo depositato il ricorso contro la multinazionale Kraft Foods Group Brands LLC che sta tentando di ottenere la registrazione del 'KRAFT PARMESAN CHEESE' come marchio ufficiale in Nuova Zelanda".

Reggio Emilia, 28 agosto 2019 – Dal 30 agosto al primo settembre il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** sarà tra i protagonisti di *"Identità d'Origine. Dop e Igp dall'Italia e dall'Europa"* a **FICO Eatly World di Bologna**: un incontro internazionale e tre giorni di rassegna-mercato, degustazioni ed eventi sulle specialità Dop e Igp, per conoscere e degustare le eccellenze dell'enogastronomia italiana ed europea.

"Identità d'origine" si terrà nel cuore dell'Emilia-Romagna, la regione che con 44 specialità detiene il record mondiale delle certificazioni Dop e Igp di prodotti agroalimentari, come appunto il Parmigiano Reggiano. Bologna – ma solo nella parte della provincia alla sinistra del fiume Reno - è inoltre una delle cinque province italiane in cui è possibile produrre il Parmigiano Reggiano, insieme a Parma, Reggio Emilia, Modena e Mantova alla destra del fiume Po.

Le attività del Consorzio a *"Identità d'Origine"* inizieranno venerdì 30 agosto con un progetto legato al tema della lotta alla contraffazione e al fenomeno dell'Italian Sounding: nello Spazio Forme di FICO, dalle ore 13.15, sarà allestita una mostra di prodotti



contraffatti e di altri che usano illecitamente la denominazione Parmigiano Reggiano.

"Prosegue la lotta globale del Consorzio contro l'uso illegittimo del termine 'parmesan' – ha affermato il presidente Nicola Bertinelli - È di pochi giorni fa la notizia che il Consorzio ha depositato il ricorso contro la multinazionale Kraft Foods Group Brands LLC che sta tentando di ottenere la registrazione del 'KRAFT PARMESAN CHEESE' come marchio ufficiale in Nuova Zelanda".

"Il Consorzio del Parmigiano Reggiano – ha continuato Bertinelli - da oltre 20 anni ha registrato il marchio del Re dei formaggi in Nuova Zelanda e con questa azione punta a tutelare l'interesse dei produttori della Dop dal tentativo di registrazione che sarebbe contro la legge, e dannoso per i consumatori neozelandesi e per i produttori italiani".

Il presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano, Nicola Bertinelli, ha poi aggiunto: *"Saremo sempre in prima linea sia nelle fasi negoziali degli accordi internazionali, sia nell'esercizio delle funzioni di tutela per difendere un diritto di trasparenza che riteniamo sacrosanto per i consumatori di tutto il mondo. Per i caseifici del Parmigiano Reggiano non è facile confrontarsi con multinazionali da oltre 20 miliardi di euro, il Consorzio è e sarà sempre dalla parte di Davide nella lotta con i giganti".*

Nel pomeriggio di venerdì 30 agosto, il dottor Alberto Pecorari dei Servizi Istituzionali del Consorzio Parmigiano Reggiano sarà a disposizione del pubblico presso lo Spazio Forme di FICO per approfondimenti sul tema della contraffazione e dell'Italian Sounding e per illustrare l'impegno del Consorzio nella lotta a questi fenomeni.

"Il Consorzio stima che il giro d'affari del falso parmesan fuori dall'Unione Europea sia di 2 miliardi di euro, circa 200mila tonnellate di prodotto, ossia 15 volte il volume del Parmigiano Reggiano esportato. Solo nel 2018 sono state svolte più di 850 ispezioni presso punti vendita distribuiti in 61 città di 27 paesi. Oltre ai controlli 'on site' e 'on line', il Consorzio sta lavorando per ottenere all'estero lo stesso riconoscimento e le stesse tutele che il sistema delle Dop garantisce all'interno dell'Unione Europea", ha concluso il presidente del Consorzio Nicola Bertinelli.

Gli appuntamenti a *"Identità d'origine"* proseguono nella giornata di sabato 31 agosto, quando alle ore 12.15 si parlerà di Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna. Claudio Guidetti, segretario della sezione di Modena e Bologna, racconterà al pubblico dello spazio Arena di FICO tutti i segreti che rendono unico questo formaggio: i foraggi, gli allevamenti, il lavoro e la passione delle persone che rendono così speciale il legame tra il Re dei Formaggi e il territorio di montagna. Al termine della presentazione saranno aperte due forme di 24 e 40 mesi del caseificio Casola (MO) con degustazione finale.

Sabato 31 agosto e domenica primo settembre, nella cicloabile adiacente allo spazio Arena, sarà allestito il "Mercato dei produttori e dei luoghi di produzione". Il Consorzio sarà presente con uno stand gestito da Spazio Forme dove sarà possibile acquistare diverse stagionature e biodiversità di Parmigiano Reggiano.

Fiera del fungo di Borgotaro IGP: tra tradizione e modernità

Mostre, degustazioni, cooking show. E ancora intrattenimenti per ogni età, spettacoli musicali itineranti e street food. Due fine settimana dedicati al gusto e al divertimento con un unico, grande protagonista: il **fungo porcino di Borgotaro IGP**. Dal 14 al 15 e ancora il 21 e il 22 settembre, Borgo Val di Taro torna ad aprire le porte per la Fiera del Fungo di Borgotaro, che nel paese in provincia di Parma rappresenta l'evento più atteso dell'anno. E non potrebbe essere altrimenti, perché quello che cresce spontaneo nei boschi appenninici che circondano l'abitato è un prodotto considerato superiore – per qualità organolettiche, olfattive ed aromatiche – rispetto agli altri porcini delle stesse specie che provengono da altre zone, sia italiane che estere.

Il **Fungo di Borgotaro** è diverso dalle altre produzioni tipiche perché rientra tra gli ortofruttili ma non è "coltivato" in senso classico del termine: la sua fama non si limita quindi all'ambito culinario, ma è legata anche alla passione di migliaia di cercatori provenienti da ogni



angolo

della Penisola che frequentano i boschi del comprensorio nei mesi di settembre ed ottobre. Nata come semplice sagra nel lontano 1975, a distanza di oltre 40 anni la Fiera si è trasformata in un grande evento di interesse internazionale, che ogni anno attira a Borgo Val di Taro migliaia di visitatori; un evento che, pur mantenendo saldo il legame con le tradizioni e le tipicità locali, guarda alla modernità e a tutto quello che va di moda nel settore del food & wine.

Il ricco programma della Fiera – organizzata da un apposito comitato che racchiude membri volontari nominati dal Comune, dal Consorzio tutela fungo IGP e dalla Società Imbriani – prevede **cooking show** curati da rinomati chef – tra cui **Samuele Cesarini**, concorrente di MasterChef Italia – che proporranno la delizia locale in ogni sua variante, a partire dai grandi classici come i tagliolini ai porcini e i funghi trifolati. Sui **banchi della**

Fiera i visitatori potranno trovare tantissimi prodotti freschi, secchi e conservati, mentre ristoranti e agriturismi aderenti all'iniziativa proporranno gustosi menù a tema. Ogni serata sarà all'insegna di **"Musicucinando"**, con le moderne proposte di street food che si fonderanno alla street music, e ci sarà spazio anche per la musica dal vivo con il **"Concierto"** (che vedrà protagonisti i vegetali al posto degli strumenti), per la Mostra micologica, per il mercato dell'antiquariato e per la Mostra del coltello artigianale.

Sarà anche una buona occasione per scoprire Borgo Val di Taro, considerata la capitale dell'Alta Valtaro e parte del **circuito internazionale "Cittaslow"**. Al suo interno meritano una visita la chiesa di San Antonino, con il suo organo del XIII secolo e un dipinto dell'Annunciazione risalente alla seconda metà del '600; e ancora la chiesa di San Domenico, il Municipio, il Museo delle Mura e Palazzo Boveri, che nel settembre del 1714 ospitò la Regina di Spagna Elisabetta Farnese.

Località – Borgo Val di Taro (Parma)

Info:

Data – 14/22 settembre

<https://www.sagradelfungodiborgotaro.it/> Info: 0525-96796



Jacopo#8 e Mulino Formaggi in tandem per il successo

Con le moto in stabilimento. Il simpatico incontro tra Jacopo Villani e tutti i suoi "tifosi" della Mulino Formaggi.



di LGC Parma 28 agosto 2019 - Jacopo Villani, il giovane centauro di Guastalla, portacolori della Mulino Formaggi, è quest'anno impegnato su due fronti; nel Campionato Italiano CIV Minimoto e nella Mini GP dove, sin dal primo appuntamento, è riuscito a mettersi in luce, sorprendendo un po' tutti i suoi avversari. Molto meno sorpresi sono invece stati coloro che stanno sostenendo e accompagnando per la "manopola" lo spregiudicato **Jacopo#8**, a partire dal **Team Giracing, dalla Suomu** che quest'anno ha voluto inserirlo nella sua scuderia e ovviamente **Mulino Formaggi srl**, l'azienda agroalimentare parmigiana che da tre stagioni è impegnata con il simpatico quanto tosto Jacopo Villani.

Una stima e simpatia reciprocamente riconosciuta tra la giovane promessa del motociclismo guastallese e i vertici di Mulino alimentare spa prima e di Mulino Formaggi srl oggi, che cogliendo l'occasione della breve pausa estiva, hanno trovato il tempo di incontrarsi in stabilimento con entrambe le motociclette e Claudio Guidetti, Presidente e CEO della compagnia leader nell'export di formaggi italiani e europei DOP, tra i quali il Parmigiano Reggiano è la punta di diamante. Un piacevole incontro utile anche a riconfermare il tandem Pilota-Azienda, nella totalità delle maestranze e della proprietà. Un'accoglienza calorosa e una convinta prosecuzione dell'impegno che ha galvanizzato il giovane Villani il quale si è dichiarato "piacevolmente sorpreso dell'affetto riscontrato e un "tifo" molto molto gradito".

"Da oggi Jacopo, ha sottolineato Claudio Guidetti in calce all'incontro, grazie alle sue doti sportive ma soprattutto alla sua fresca simpatia, è diventato la "mascotte" della Mulino raccogliendo un personale consenso, conquistando i cuori dei nostri collaboratori e dei nostri clienti. La vera soddisfazione della nostra società è favorire, con il proprio sostegno, i sogni e le qualità di un giovane italiano che può così avere una chance per un futuro professionistico nel campionato motociclistico."

Ora Jacopo dovrà concentrarsi sui prossimi appuntamenti sportivi, potendo comunque contare su un rinnovato plauso di buon auspicio per la programmazione della prossima stagione sportiva.

(Foto di Francesca Bocchia)



CIBUS

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

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

SOCIETA' EDITRICE NUOVA EDITORIALE Soc. coop.

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

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva 01887110342

iscritta al registro imprese di Parma 24929

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

direttore responsabile
lamberto colla





[Pasta Andalini](#)



[Mulino Formaggi srl](#)



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)

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

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

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



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

