



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

SOMMARIO

Anno 20 - n° 4 31 gennaio 2021

1.1 EDITORIALE

Buon Compleanno "Stato di Emergenza"

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Tenue ripresa per lo zangolano parmense

4.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. tendenza

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Mercati a alta volatilità.

6.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Il mercato tiene e il seme guadagna ancora.

7.1 CEREALI E DINTORNI

tendenze.

8.1 VINO E CANTINE

L'Equilibrista intervista Gianluca Allegro - DALLA TERRA E DAL MESTIERE

11.1 VINO LAMBRUSCO

Lambrusco: Confcooperative Modena soddisfatta per avvio consorzio unico tutela

12.1 MECCANICA E DISERBO

Da Nobili per tutti gli agricoltori, l'irroratrice ECO Light

12.2 PREZZO LATTE RIFERIMENTO

Prezzo a riferimento del latte industriale per la caseificazione

13.1 BONIFICA E SICUREZZA

Sostenibilità ambientale e alimentare, il progetto "Acqua da Mangiare" inizia dal Liceo Gioia di Piacenza

14.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

15.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Buon Compleanno "Stato di Emergenza"

Lo stato di emergenza compie un anno e non sembra avere termine nell'immediato. Ma è possibile e consentito?

Di **Lamberto Colla Parma**, 31 gennaio 2021 328esimo giorno dell'anno 1 dell'era COVID-19 - domenica -

Nonostante la assoluta ignoranza sul virus, che avremmo iniziato a conoscere il 9 marzo 2020, il 31 gennaio dello scorso anno bisesto, venne emanato lo [Stato di emergenza della durata di 6 mesi](#) e, guarda il caso, motivato proprio da rischio epidemico.

Nessuno però ne era a conoscenza, tanto che l'**hashtag** più in voga del momento era **#Milanononsiferma #Palermomonosiferma** e non poteva mancare **#Parmanonsiferma** che da pochi giorni era stata insignita della qualifica di Città Italiana della cultura **#Parma2020**.

Sembrirebbe che nemmeno il leader del PD e Governatore del Lazio ne fosse informato, lasciandosi così convincere dall'amico Sala, Sindaco di Milano, a andare a farsi una bevutina sui navigli, portandosi a casa un bel covid-19, fresco fresco.

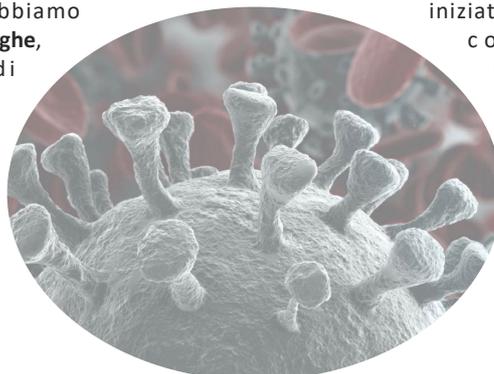
Ma nemmeno la maggior parte dei **professoroni, virologi o presunti tali**, che già piantonavano il "tubo catodico" erano a conoscenza del tasso di viralità di questa "influenza" e addirittura sostenevano, dall'alto della loro sapienza, che il virus cinese, confidenzialmente chiamato "**covid-19**", non avrebbe albergato in Italia.

Sembrava proprio che nessuno fosse a conoscenza di quella Delibera del Consiglio dei Ministri del **31 gennaio 2020** che decretava lo **Stato di Emergenza per 6 mesi**.

Totalmente ignorata e nemmeno nessuno dei firmatari si prese la briga di spiegarne il contenuto e le motivazioni.

Fatto sta che si inizia a comprendere certa grave situazione l'**8 marzo quando**, intorno alle 22,00, il **Premier Conte** informa della chiusura totale della nazione dal giorno seguente dando il via alla "**diaspora**" verso il sud di migliaia di persone che presero d'assalto i treni entro le 2 ore seguenti.

Da quel giorno abbiamo **annunci e le proroghe**, paternalistiche di tranquillizzava e del Governo per **pandemia**, che nel dichiarato e la cui passava dalla Cina globale, almeno **splendidi alleati e la CNN**.



iniziato a convivere con gli con le sbrodolate Giuseppe Conte che informava delle iniziative fronteggiare la frattempo l'OMS aveva **responsabilità** però all'Italia, untrice secondo i **nostri**

Giorno dopo giorno, settimana dopo settimana, [venivamo cotti](#) a fuoco lento accogliendo passivamente che i giorni passassero sino a che eccoci qui, dopo un anno, a chiederci per quanto durerà ancora.

12 mesi di Stato d’Emergenza già scaduti ma che non accenna a ridursi, anzi si prospettano ulteriori proroghe.

E così, scartabellando tra le norme incappiamo nella **Legge 225/1992** che al punto 5. - 1bis recita: 1-bis. “La durata della dichiarazione dello stato di emergenza non può superare i 180 giorni prorogabile per non più di ulteriori 180 giorni (20).”

Un testo giusto, equilibrato che dovrebbe salvaguardare dal rischio di “**Colpo di Stato**” o comunque di ingiustificato motivo di restrizione di libertà.

E invece, se fossimo stati più accorti nel leggere le prime righe della prima delibera del Consiglio dei Ministri che decretava il primo semestre d’emergenza, avremmo, forse, appreso che invece il tutto è stato cancellato e sostituito con il **D.Lgs 1/2018** e che questi limiti elimina, lasciando il campo libero alla restrizione della libertà sino a **24 mesi** (vedi art. 24 nel documento allegato), sempre che non intervengano ulteriori modifiche che come sempre ci passeranno sotto il naso senza che ce ne accorgiamo.

E così, mentre emerge la [stranezza dei dati](#) e quindi del racconto che vien proposto da quasi un anno, dobbiamo interrogarci se magari qualcuno possa trovarci gusto a impiantare un nuovo sistema sociale attraverso una sorta di “**Colpo di Stato**”, senza l’uso dei Carri Armati ma solo di un misero e quasi innocuo virus la cui viralità l’ha mostrata nei medesimi periodi dell’influenza stagionale con la quale conviviamo da sempre e che, guarda caso, nell’inverno 2020-2021 non ha ancora fatto la sua comparsa.

Debellata, si direbbe, l’influenza stagionale (anch’essa appartenente alla famiglia coronavirus) con il solo l’ausilio delle mascherine, del distanziamento sociale e senza far uso dei costosi, quanto apparentemente inutili, vaccini autunnali.

In attesa che le case farmaceutiche si arricchiscano con i nuovi vaccini anti covid-sars2 e che si riesca a far emergere anche la piccola realtà farmaceutica romana, **ReiThera srl**, (19 milioni di fatturato nel 2019) 77 dipendenti, “molti dei quali persino laureati”, grazie anche all’aiutino di **81 milioni** di finanziamenti che con Invitalia si è deciso di finanziare.



Una **scommessa autarchica** condivisibile ma che lascia aperto il dubbio alle dimensioni aziendali dell’impresa di Castel Romano (RM), scelta tra molte altre di ben maggiori dimensioni e a capitale 100% italiano e non [svizzero](#) come è



appunto il caso della ReiThera.

Insomma ecco che, con il persistere dello Stato d’Emergenza, il grande giallo del COVID-19 si allarga con una trama affascinante e dai contorni sempre più incandescenti, partito con le mascherine fantasma, proseguito con i vaccini



sperimentali e con le siringhe costosissime così come gli affascinanti quanto inutili e ipercostosi gazebo di “primula” adornati e infine, la scommessa su una piccola realtà farmaceutica che salverà l’Italia e l’Europa.

Come andrà a finire?

Un tempo, circa 350 giorni fa sembrava “**bene**”, adesso le speranze si stanno spegnendo.

Link:

<https://www.gazzettadellemilia.it/politica/item/27025-morti-di-stato-a-fine-gennaio-conte-firma-decreto-in-cui-annuncia-6-mesi-di-emergenza-sanitaria.html>

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

<https://www.gazzettadellemilia.it/politica/item/26887-una-lenta-agonia-breath-play--no-grazie.html>

<https://www.gazzettadellemilia.it/cronaca/item/26812-germania--cade-la-balla-dell-influenza-e-comunque-sono-stati-piu-astuti-o-quantomeno-discreti-di-noi.html>

<https://www.gazzettadellemilia.it/politica/item/26844-italiani-untori-%20sarebbe-giunta-l-ora-di-richiedere-i-danni-ai-nostrisplendidi-alleati.html>

<https://it.businessinsider.com/vaccino-italiano-reitherabilancio-conti-2019-azionisti-domenico-arcuri/>

<https://www.startmag.it/sanita/vaccino-italiano-soci-reithera/>

<https://www.gazzettadellemilia.it/cronaca/item/26865-9-marzo-2020-una-data-nefasta-da-ricordare.html>

Il crollo delle borse: <https://www.gazzettadellemilia.it/cronaca/item/26865-9-marzo-2020-una-data-nefasta-da-ricordare.html>

<https://www.gazzettadellemilia.it/economia/item/27484-il-54-di-gradimento-per-conte-significa-che-ormai-siam--bolliti.html>

Matteo Gracis analisi del covid - <https://youtu.be/AikpMh9kk1U>

<https://www.ilsole24ore.com/art/coronavirus-come-funziona-vaccino-reithera-cui-l-italia-gioca-sue-carte-ADdqj3FB>

<https://www.ilpost.it/2021/01/27/reithera-vaccino-coronavirus-italia/>

[\(per i precedenti editoriali clicca qui\)](#)



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Tenue ripresa per lo zangolato parmense

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della III-IV settimana. Inizio di ripresa per lo zangolato parmense e Formaggi in stand by. (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)

Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: Tenue ripresa per lo zangolato parmense

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della III-IV settimana. Inizio di ripresa per lo zangolato parmense e Formaggi in stand by. (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)



di Virgilio Parma 25 gennaio 2021 -

LATTE SPOT – Tendenza moderatamente rialzista alla borsa di Milano. A Verona la crescita è più marcata di Milano. Il prezzo del latte "BIO" alla borsa milanese ha ceduto qualche centesimo solo nella quotazione massima.

	VR (25/1/21)	MI (25/1/21)
Latte crudo spot Nazionale	37,12 38,15 (+)	36,09 37,63 (+)
Latte Intero pastorizzato estero	36,60 37,63 (+)	35,05 36,60 (+)
Latte scremato pastorizzato estero	23,81 24,84 (+)	22,25 23,81 (+)
Latte spot BIO nazionale		50,52 53,61 (-)



Borsa di Milano 25 gennaio 2021:

BURRO CEE: 3,30 €/Kg. (+)
BURRO CENTRIFUGA: 3,45 €/Kg. (+)
BURRO PASTORIZZATO: 1,70 €/Kg. (+)
BURRO ZANGOLATO: 1,50 €/Kg. (+)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,62 €/Kg. (=)
MARGARINA dicembre 2020: 1,23 - 1,29 €/kg (=)

Borsa di Verona 25 gennaio 2021: (=)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,67 / 1,74 €/Kg.

Borsa di Parma 22 gennaio 2021 (+)

BURRO ZANGOLATO: 1,05 €/Kg.



Borsa di Reggio Emilia 19 gennaio 2021 (+)
BURRO ZANGOLATO: 1,05 - 1,05 €/kg.

GRANA PADANO – Milano 25 gennaio 2021 – Il Grana Padano resta al palo anche in questa ultima ottava trascorsa.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,45– 7.60 €/Kg. (=)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre:

8,55 – 8,90 €/Kg. (=)

- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 9,40 – 9,70 €/Kg. (=)

- Fuori sale 60-90 gg: 6,10 – 6,25€/Kg. (=)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma 22

gennaio 2021 – Dopo la borsa di Milano anche alla Borsa Comprensoriale di Parma il prezzo si stabilizza e i listini restano fermi per questa settimana e Milano conferma i prezzi della precedente ottava.

PARMA (22/1/2021) MILANO (25/1/2021)

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,30 - 10,50 €/Kg. (=) -

10,20 - 10,50 €/kg (=)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,50 - 10,80 €/Kg. (=) -

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 10,95 - 11,60 €/Kg. (=) -

11,60 - 11,80 €/kg (=)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,65 - 12,35 €/Kg. (=) -

12,25 - 12,75 €/kg (=)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,35 - 13,15 €/Kg. (=) -

12,75 - 13,35 €/kg (=)

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

#Filiera #Latte #DOP #formaggi #food #madeinitaly #lattierocaseari
@theonlyparmesan

@ClaudioGuidetti @100MadeInItaly

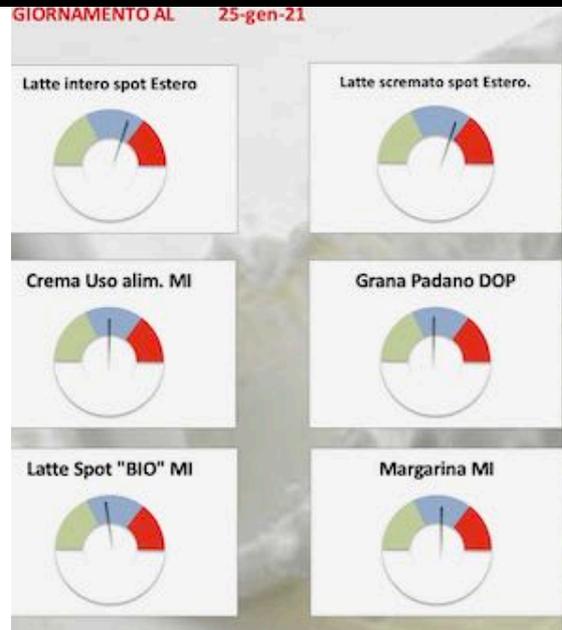


LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

- Le principali quotazioni rilevate nel periodo della II° e III° settimana. Il Parmigiano Reggiano rallenta. (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: Tenue ripresa per lo zangolato parmense

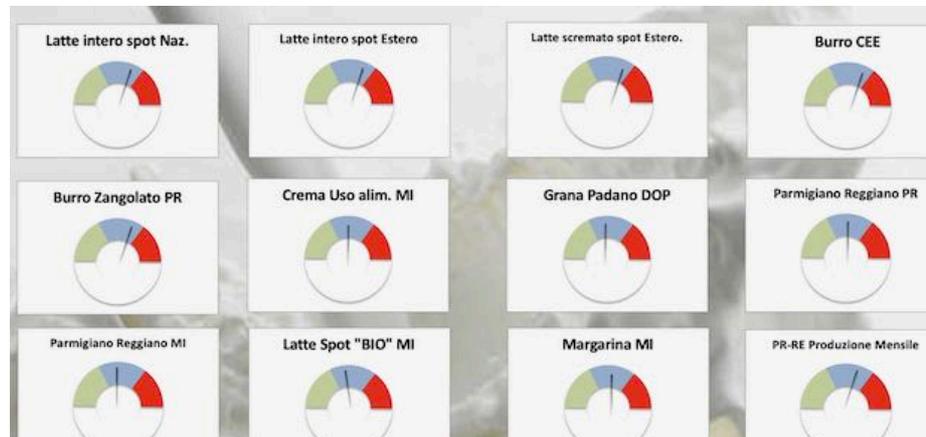
Le principali quotazioni rilevate nel periodo della III-IV settimana. Inizio di ripresa per lo zangolato parmense e Formaggi in stand by. (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Virgilio Parma 25 gennaio 2021 -

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

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

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



PARIPIGIANO REGGIANO																			
Data	Parma				Milano				Verona				Variazione						
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max					
12 mesi e oltre	10,30	10,50	10,30	10,30	0,00	0,00	10,20	10,50	10,20	10,50	0,00	0,00	0,00	0,00					
15 mesi e oltre	10,50	10,80	10,50	10,80	0,00	0,00	10,40	10,70	10,40	10,70	0,00	0,00	0,00	0,00					
18 mesi e oltre	10,95	11,60	10,95	11,60	0,00	0,00	11,60	11,80	11,60	11,80	0,00	0,00	0,00	0,00					
24 mesi e oltre	11,65	12,35	11,65	12,35	0,00	0,00	12,25	12,75	12,25	12,75	0,00	0,00	0,00	0,00					
30 mesi e oltre	12,35	13,15	12,35	13,15	0,00	0,00	12,75	13,35	12,75	13,35	0,00	0,00	0,00	0,00					
PR-RE Produzione Mensile												media prezzo mensile							
												333.403	323.580	1,03%	9.823	3.754.123	183.700	5%	10,82 €

GRANA PADANO									
Data	Milano				Variazione				
	Min	Max	Min	Max	Min	Max			
Food sale 80-90 gg	6,10	6,25	6,10	6,25	0,00	0,00			
9 mesi	7,45	7,60	7,45	7,60	0,00	0,00			
16 mesi	8,55	8,90	8,55	8,90	0,00	0,00			
Riserva 20 mesi	9,40	9,70	9,40	9,70	0,00	0,00			

BURRO													
Data	Milano				Parma				Variazione				
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max			
Burro CEE	3,30	3,35	3,25	3,35	0,05	0,00	3,30	3,35	0,00	0,00			
Burro Centrifuga	3,45	3,40	3,40	3,40	0,05	0,00	3,40	3,40	0,00	0,00			
Burro Pastorizzato	1,70	1,65	1,65	1,65	0,05	0,00	1,65	1,65	0,00	0,00			
Zangolato di crema fresca	1,50	1,45	1,45	1,45	0,05	0,00	1,05	1,00	0,05	0,00			

CREMA E PANNA													
Data	Milano				Verona				Variazione				
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max			
Crema a uso alimentare (40%mg)	1,62	1,62	1,62	1,62	0,00	0,00	1,62	1,62	0,00	0,00			
Panna centrifuga uso alimentare (40% mg)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,67	1,74	1,67	1,74			
Margarina	1,23	1,29	1,23	1,29	0,00	0,00	1,23	1,29	0,00	0,00			

LATTE SPOT													
Data	Milano				Verona				Variazione				
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max			
€/100 lt. Latte crudo "spot" nazionale	36,09	37,63	35,05	36,80	1,04	1,03	37,12	38,15	36,09	37,63	1,03	0,52	
Latte intero pastorizzato "spot" interno	35,05	36,60	34,02	35,05	1,03	1,35	36,60	37,63	35,57	36,60	1,03	1,03	
Latte scremato pastorizzato "spot" estero	22,25	23,81	20,70	21,74	1,55	2,02	23,81	24,84	21,74	22,72	2,07	3,02	





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Mercati a alta volatilità.

I fondamentali sono saldi e dopo la presa di profitto dei fondi di venerdì, hanno prevalso ancora le condizioni di incertezza: dagli acquisti cinesi ai trasporti argentini, passando dalle incertezze meteo.

di Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Mercati a alta volatilità.

I fondamentali sono saldi e dopo la presa di profitto dei fondi di venerdì, hanno prevalso ancora le condizioni di incertezza: dagli acquisti cinesi ai trasporti argentini, passando dalle incertezze meteo.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 26 gennaio 2021 - A seguire le chiusure di venerdì sera 23/01 in confronto alle chiusure di ieri:

SEMI	mar 1311,60 (-58,4)	mag 1311,6 (-57)	lug 1298,4 (-56)
FARINA	mar 421,6 (-16,6)	mag 417,9 (-17,4)	lug 414 (-17,9)
OLIO	mar 42,27 (-1,16)	mag 41,55 (-1,20)	lug 41,07 (-1,08)
CORN	mar 500,4 (-23,6)	mag 503 (-23,2)	lug 498,6 (-23,4)
GRANO	mar 634,4 (-26,2)	mag 636 (-26,2)	lug 624 (-23,6)
e queste le chiusure di ieri sera 25.01:			
SEMI	mar 1343,4 (+31,6)	mag 1342,6 (+31)	lug 1328,4 (+30)
FARINA	mar 429,6 (+8)	mag 426,4 (+8,5)	lug 422,5 (+8,5)
OLIO	mar 42,94 (+0,67)	mag 42,21 (+0,66)	lug 41,72 (+0,65)
CORN	mar 511,4 (+11)	mag 514,2 (+11,2)	lug 510 (+11,2)
GRANO	mar 648,4 (+14)	mag 649 (+13)	lug 633,6 (+9,6)

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

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

Come si può osservare dalla tabella di confronto dei prezzi, la volatilità è altissima, Venerdì sera molti fondi hanno preso beneficio, cioè hanno venduto parte delle loro posizioni intascando con ampi margini di guadagno, poi ieri sono prevalsi di nuovo i fondamentali che, ricordiamo, sono sempre i soliti: **Cina** che acquista, **Stock** bassi, incertezza sulle **rese del Sud America** (dove comunque è piovuto) effetto degli scioperi dei **trasporti** in Argentina (la merce fatica ad arrivare ai porti e la fila di navi in rada è ancora molto lunga).

Per quanto riguarda il **mercato interno** si segnala carenza di farina di soya e altri proteici, quindi il mercato interno non si ridimensionerà come quello di origine.

Lunghe file e problemi al carico sia a Venezia che a Ravenna.

Purtroppo questa situazione la stiamo registrando anche sul mais



dove la situazione è molto più complessa e contorta, causa la rottura di molte filiere commerciali interne al nostro paese e inadempienze dall'estero.

La tempesta iniziata a metà agosto non termina qui e purtroppo continua. Potrebbe, forse, avere un momento di calma se il raccolto Sud Americano andrà bene ma questo lo si appurerà solo a marzo. Per i cereali la strada è più lunga, si arriverà anche a giugno.

I fondamentali sono saldi vi bastino questi pochi dati sugli **stocks** USA di fine campagna mais 38 milioni di tonnellate (35 giorni di scorte), Soya 3,8 milioni di tonnellate (10 giorni di scorte) Grano tenero 22,7 milioni di tonnellate (75 giorni di scorte)

Per il mondo dei **biodigestori** poco nulla da segnalare se non di correre ai ripari non appena le crusche scenderanno di valore e prendere in considerazione prodotti alternativi quali semola umida o vinacce secche ed umide; i cereali e i loro derivati adesso sono ancora "bollenti"

Indicatori internazionali 26 gennaio 2021

l'Indice dei **noli** B.D.Y. è leggermente sceso a 1.765 punti, il **petrolio** sfiora i 52,30 \$/bar e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,21267 ore 8,20

Visitando il [nostro sito Internet](#) o cercandoci su [Facebook](#) (cliccando

Indicatori del 26 gennaio 2021		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1.765	1,21267 ore 8,20	52,30/bar

mi piace O.C.C) troverete dei tachimetri d'indicazione commerciale.

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

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Il mercato tiene e il seme guadagna ancora.

Nel mercato interno è da segnalare carenza di farina di soya e altri proteici

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Il mercato tiene e il seme guadagna ancora.

Nel mercato interno è da segnalare carenza di farina di soya e altri proteici

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 28 gennaio 2021 - A seguire le chiusure di ieri:

SEMI	mar 1370,2 (+26,6)	mag 1369,4 (+26,6)	lug 1352,4 (+24)
FARINA	mar 436,5 (+6,9)	mag 433,8 (+7,4)	lug 429,8 (+7,3)
OLIO	mar 43,91 (+0,97)	mag 43,12 (+0,91)	lug 42,45 (+0,73)
CORN	mar 532,2 (+20,6)	mag 533,6 (+19,4)	lug 527,4 (+17,4)
GRANO	mar 665,2 (+16,6)	mag 664,2 (+15,2)	lug 647,4 (+13,6)

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

Come si può osservare il mercato tiene, mentre scriviamo il seme guadagna 10 punti; la farina di soya 3 dollari; il mais 6 punti; il grano ha un andamento misto perde sul vicino e guadagna sul medio e lontano periodo.

La volatilità, si presume, continuerà fortissima per settimane.

Per quanto riguarda il **mercato interno** si segnala carenza di farina di soya e altri proteici e, per di più, il rischio che questo nei mesi si ripeta sta diventando alto per vari motivi: oligopolio degli importatori; filiere commerciali che saltano, sia per i pagamenti che per sensibili differenze di prezzo, e anche per inadempienze contrattuali.

Potrebbe manifestarsi un problema FISICO di scarsità di merce.

Lunghe file e problemi al carico sia a **Venezia** che a **Ravenna**.

La tempesta iniziata a metà agosto non termina qui... Potrà forse registrare un momento di calma se il raccolto



Sud Americano andrà bene, ma questo lo sapremo solo a marzo, (per il momento piove troppo!)

Per i cereali la strada è più lunga si arriverà a giugno.

Per il mondo dei **biodigestori** poco nulla da segnalare se non di correre ai ripari non appena le crusche scenderanno, (forse tra poco) e valutare prodotti alternativi quali semola umida o vinacce secche ed umide, i cereali e i loro derivati adesso sono ancora "bollenti" E INTROVABILI. Si sta assistendo a fenomeni che non accadevano da anni: LA CONCORRENZA DEL MONDO ALIMENTARE ZOOTECNICO.

Indicatori internazionali 28 gennaio 2021

l'Indice dei **noli** B.D.Y. è sceso a 1.540 punti, il **petrolio** sfiora i 52,3 \$/bar e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,21005 ore 13,45

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 28 gennaio 2021		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1.540	1,21005 ore 13,45	52,3/bar

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.

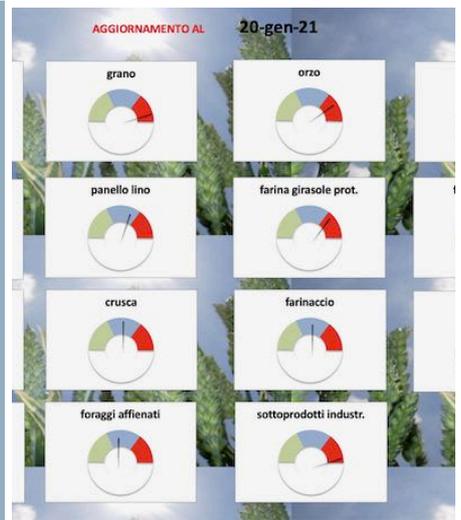
[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Fondi all'incasso.

Le piogge Argentine hanno indotto i fondi a procedere all'incasso ma hanno già investito.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 20 gennaio 2021 - Queste le chiusure di ieri sera 19/01:

...

..I segnali di tendenza di mercoledì 20 gennaio 2021...

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

Per contatti: Telefono +39 338 6067872 -
Mai: info@officinacommerciale.it -

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

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

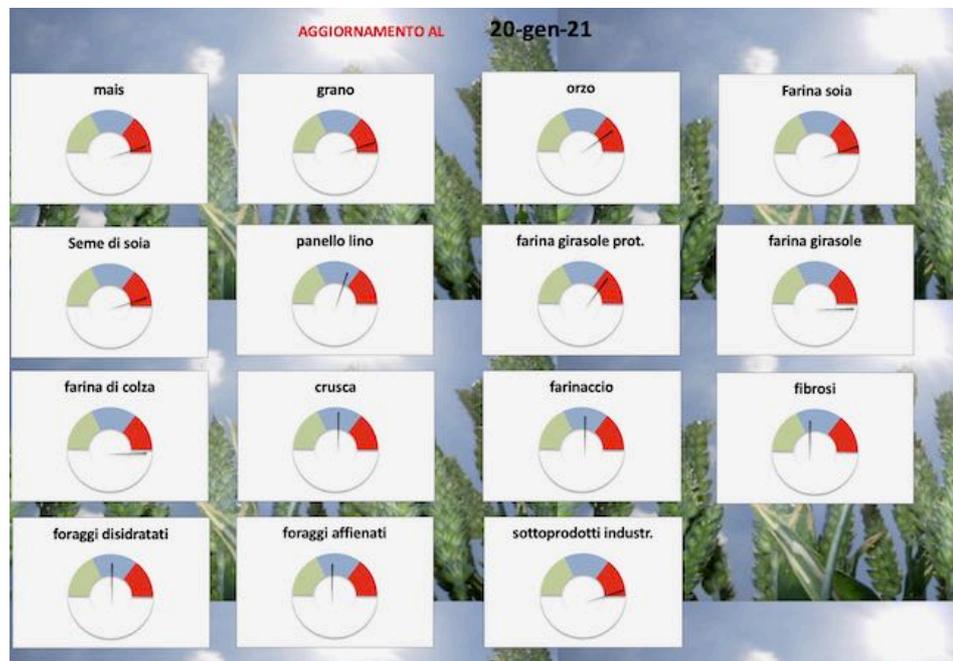
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)



Andalini
pasta dal 1936
www.andalini.it

L'Equilibrista intervista Gianluca Allegro - DALLA TERRA E DAL MESTIERE

Gianluca Allegro, proprietario della cantina DALLA TERRA E DAL MESTIERE - La sua esperienza sui cambiamenti climatici e sugli autoctoni che da anni coltiva

Il vignaiolo è spesso un sognatore, un vero appassionato e sempre più spesso un personaggio che lascia una carriera per intraprendere questa avventura o per ricalcarne le orme patriarcali.

Questo invece è il caso di una persona che si era già prefissata di intraprendere questo sogno ma con atteggiamento diverso, perché infatti parlando con Gianluca Allegro si comprende immediatamente di avere a che fare con un ricercatore, un accademico che decide di rischiare e provare a sporcarsi le mani come si dice.

Dalla Terra e Dal Mestiere è un nome singolare che proviene dal suggerimento di un caro amico al fine di identificare la vocazione di Gianluca che l'ha adottato per far veicolare al meglio il suo background e far capire da dove viene la sua impostazione.

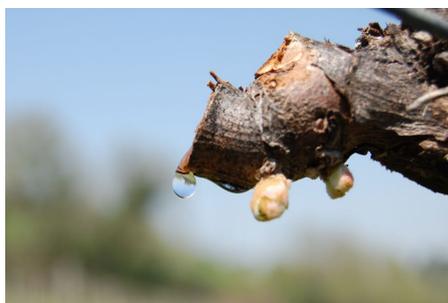
La cantina ad oggi produce un BOLOGNA ROSSO RISERVA ed un COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO DOCG SPUMANTE, dimostrazione concreta della voglia di puntare sulla unicità e caratterizzazione tipica.

Laureato nel 2003 in agraria, conduce la prima vendemmia nel 2012 quando, giusto l'inverno precedente, aveva in affitto un vigneto a Monteveglio dove ne gestiva la raccolta mentre l'imbottigliamento rimaneva dislocato presso la cantina di un amico.



Sono circa tremila le bottiglie all'anno e fin dall'inizio sarà il Pignoletto ad imporsi, soprattutto frizzante che resta una delle tipologie più prodotte nei colli bolognesi e che poi nel tempo si trasformerà in charmat, completando la sua metamorfosi creativa in metodo classico già dal 2013 e che ad oggi rimane stabilmente un prodotto di successo.

Il suo Metodo classico è il primo ad essere stato prodotto con continuità nei colli bolognesi, tanto che anche da sua iniziativa personale, dal 2019 è stato messo in piedi dalla CCIA di Bologna uno studio finalizzato ad uno sviluppo consistente. Venne coinvolto un enologo per guidare i vignaioli direttamente dal Trentino e l'esperimento andò avanti a tentoni ma Gianluca rimase fedele alla sua vocazione ed oggi vanta una certa esperienza gestendo questa tipologia con i suoi 24 mesi sui lieviti e vantando una certa continuità produttiva, se non per la sola 2015 che non fu portata a termine.



Ora le versioni sono principalmente nature, caratterizzate dall'impiego di tutto il vino di partenza utilizzato per fare la liquer d'expédition, cosa che lo distingue ricordiamo dagli altri pas dose o dal dosaggio zero, che invece hanno anche altre aggiunte come da disciplinare.

Il Pignoletto perde molto della sua acidità in modo repentino e quindi per lo spumante è deleterio tanto che il vigneto va condotto con una certa precisione e soprattutto esperienza, ecco perché forse non è decisamente per tutti.

Come si citava in precedenza, l'altra sua creatura è un Bologna rosso riserva, prodotto in tutte le annate finora, a parte la 2014 causa l'elevata piovosità.

Cabernet sauvignon principalmente, dove il resto è Merlese (Sangiovese e Merlot ideato dalla cattedra di viticoltura dell'Università di Bologna), varietà resa possibile dalla impollinazione del Sangiovese che messo nel fiore del Merlot e selezionato per 25 anni, trova la sua collocazione finalmente anche negli attuali registri.

Il Merlese possiede un buon colore e corpo più del Merlot classico ma mantiene una trama tesa e non teme la surmaturazione. Grappolo spargolo atto a resistere ai marciumi e ben utilizzato in uvaggio, questo vino fa un anno di barrique con 4 passaggi di legno nuovo, quindi rimane sempre almeno un 25%. Vengono impiegati legni selezionati da Bordeaux, con la precisa impostazione di evitare che si snaturi il sapore proprio del vino, ricercando le caratteristiche del Merlese.

L'ultimo dettaglio è il concetto riferito alla Riserva, perché si tratta di una selezione per la quale vengono richieste tre anni di attesa dopo la vendemmia, periodo in cui il vino riposa fra legno, acciaio e bottiglia prima di essere messo in commercio e che nello specifico riesce a conservare maggiore estratto e deciso grado alcolico.

L'esperienza di Gianluca è sul campo ma il dottorato di ricerca lo porta anche ad affrontare tematiche che possono incutere una certa distanza, tanto da evitare ai più, mossi da una sorta di selezione di ciò che va conosciuto e cosa evitato, il tema degli effetti del clima sulla nostra vita. Sulla viticoltura è ormai un tema ampiamente dibattuto ed affrontato, soprattutto per chi fa vino in collina e che già fa produzioni limitate ma sempre più spesso deve avere maturazioni giuste e che coincidano anche con la necessità di evitare vini rossi e bianchi troppo carichi e corrispondenze organolettiche che non sono più sempre così prevedibili e ripetibili di anno in anno.

Per chi è in collina e non ha disponibilità idrica immediata e vigna, anche se negli ultimi anni a 42 gradi e senza incentivano la quantità a scapito della qualità dell'uva. Sia i sono impegnati su questo tema già da decenni e soprattutto grande esperienza ma stanno ancora ricercando la quadra.

La paura può essere quella di non riuscire a riprodurre quindi usare dei vitigni che si adattano a delle temperature autoctoni. Quindi per assurdo, ma non troppo, a Bologna in pensiamo che il Pignoletto già ad oggi, viene vendemmiato vendemmiato subito dopo Ferragosto. Altro tema più che ricercatori californiani ed australiani stanno affrontando il questa preoccupante sensazione.



un problema, perché l'acqua deve togliere la sete alla precipitazioni, sono stati evidenziati elementi che ricercatori italiani che australiani, spiega ancora Gianluca, sugli stress idrici, che complicano molto le colture, hanno

quella tipicità che è stata frutto di attività antropica e più alte, ma questo andrebbe a minare l'adattabilità degli futuro si potrebbe fare l'Inzolia per citarne uno, perché e vinificato a fine agosto, addirittura il 2017 è stato mai caldo è il caso di dirlo, gli incendi, per cui i problema dell'affumicatura dei grappoli che sta causando

Questi fenomeni causano affetti imprevisi anche sugli acini, che ormai sono quasi irrimediabilmente ciclici, per cui fuliggine e fumo, sono periodicamente presenti e rilevati sulla superficie delle uve ed in vigneto. Problemi e rimedi che sono ancora al vaglio e che ci sembrano sempre molto lontani ma che invece sempre di più entrano a far parte della nostra vita e che stanno diventando il fulcro della pianificazione dei nostri vignaioli locali che vedono sempre lungo e che sono abituati a pianificare ed essere preparati. Così Gianluca Allegro è uomo di rigore e accademia, quindi sta cercando di fare di tutto per essere preparato e di gestire un problema sistemico che mai più deve essere considerata una semplice emergenza.

da *L'Equilibrista*

INSTAGRAM @lequilibrista27

Alimentazione bovine: l'importanza del carro miscelatore (video)

La mandria bovina è la componente più importante e delicata tra le molteplici risorse che compongono la struttura di una impresa zootecnica a indirizzo lattiero per l'industria casearia. La corretta preparazione e distribuzione degli alimenti è perciò uno dei momenti topici del ciclo giornaliero di stalla. [\(video\)](#)

Di LGC Parma 22 gennaio 2021 – La trasformazione casearia dei molteplici prodotti DOP italiani e la loro riconosciuta qualità e apprezzabilità a livello mondiale lo si deve alle molteplici competenze dei nostri allevatori, ma anche alla filiera della ricerca tecnica, meccanica, biologica e nutrizionale che da sempre accompagna la zootecnia nazionale.



Se questo è valido per tutte le filiere produttive, ancor più lo è per la trasformazione in "Parmigiano Reggiano" dove il processo "di trasformazione" inizia, e per certi versi si conclude, nel "rumine" della vacca. Infatti nessun intervento correttivo esterno è più possibile esercitare nelle fasi che seguono la mungitura.

Ecco perciò che il **carro miscelatore** assume una notevole importanza, sia nella fase specifica di miscelazione, che in quella di sicurezza.

Per una **mandria in buona salute**, perciò, la razione distribuita agli animali deve essere perfettamente omogenea, qualunque sia il contenuto di sostanza secca e il livello di riempimento del cassone.

Ecco quindi che occorre affidarsi a attrezzature efficienti e di comprovata tecnologia d'eccellenza.

In tutti i carri miscelatori **KUHN** l'obiettivo più importante in assoluto è

infatti di garantire la **qualità e sicurezza della miscelata** in qualsiasi condizione.

Le coclee sono indubbiamente i componenti tecnici ai quali va posta maggiore attenzione nella scelta del carro miscelatore.

Le coclee della gamma PROFILE di **Kuhn** tagliano intensamente le fibre lunghe preservando al contempo i foraggi umidi come gli insilati di mais, la cui qualità è un fattore determinante nella produzione di latte per la trasformazione in **Grana Padano**. I test ufficiali DLG hanno confermato l'ottima qualità di miscelazione sia con cassone pieno che semi pieno.

La **qualità di miscelazione** è mantenuta anche nelle piccole razioni effettuate ad esempio per le manze o per le vacche in asciutta.

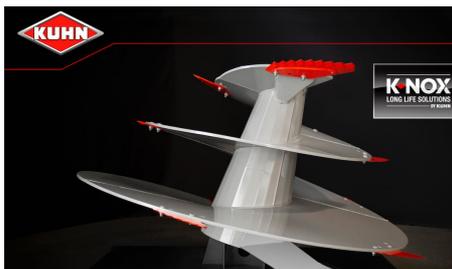
[A seguire alcuni dei plus che rendono esclusive le coclee KUHN:](#)

1. Affidabile trasmissione e supporto della coclea

Il supporto della coclea è montato su due cuscinetti. In questo modo vengono eliminati gli sforzi laterali sulla trasmissione durante la miscelazione delle balle intere.

La presenza di un cassone di pre-carico (1) e l'ampio basamento della coclea offrono la massima resistenza alle varie sollecitazioni trasmesse al fondo del cassone.

Imbullonata su una ghiera (2) e non direttamente sul fondo del cassone, la scatola è fissata all'interno della



coclea. La trasmissione viene così protetta dagli sforzi laterali esercitati sulla coclea. Frutto della tecnologia KUHN utilizzata su tutti i 2000 carri miscelatori prodotti ogni anno, la scatola di rinvio laterale è ben nota per la sua affidabilità.

1. Esclusivo design della coclea KUHN

Il "passo doppio" dell'ultimo quarto della spira consente la miscelazione ottimale dei prodotti con qualsiasi livello di carico del cassone. I coltelli a



dentatura asimmetrica hanno un effetto autopulente. Per ridurre la potenza richiesta, la gamma PROFILE è dotata di coltelli a taglio progressivo, per un assorbimento di coppia costante. Con la spira continua, il foraggio si muove naturalmente dal basso verso l'alto senza scosse. Il processo di miscelazione viene effettuato con un consumo di carburante ridotto. La scelta dei materiali e la struttura della coclea sono stati studiati per garantire la massima resistenza all'usura.

1. La nuova coclea di miscelazione in K-NOX

Per combattere l'usura dovuta all'abrasione e all'acidità dei prodotti, tutti i modelli PROFILE possono essere dotati, come optional, delle



nuove coclee di miscelazione in K-NOX.

K-NOX prolunga considerevolmente la durata della coclea, cuore del carro miscelatore e delle sue prestazioni che devono durare nel tempo anche a seguito dei normali usi intensivi. L'intera coclea (spire e tronco) è in K-NOX. L'intera struttura viene così protetta. La coclea è più resistente all'attrito dei foraggi ed eventuali prodotti con acidità.

Per completare questo dispositivo esclusivo KUHN, si possono associare le pareti doppie K-NOX. Questa seconda pelle di 4 mm di spessore rinforza i primi 80 centimetri in altezza della vasca.

1.

Tutti i modelli della gamma PROFILE possono essere dotati come optional di una calamita posizionata sulla coclea. Questo dispositivo consente di ridurre notevolmente le ferite dovute all'ingestione di pezzi metallici contenuti nei foraggi (fili spinati, fili di ferro vari, ecc...).

Il montaggio avviene in posizione strategica, viene montata infatti sul braccio a gomito della coclea, oltre a trovarsi nel flusso del materiale

durante la miscelazione, offre numerosi vantaggi:

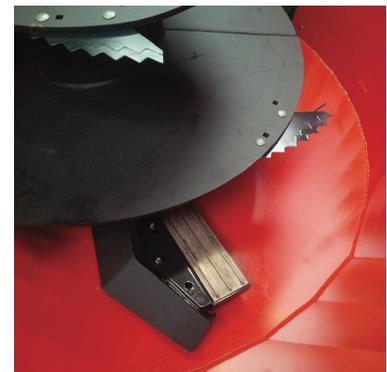
- Il contatto tra la calamita e i foraggi della razione si ha indipendentemente dallo stadio e dalla durata della miscelazione.

- Qualunque sia la configurazione di scarico del carro miscelatore PROFILE, si ha sempre la garanzia della massima

efficacia in quanto posizionato all'uscita del cassone sull'organo di distribuzione!

Questa calamita, realizzata in classe "neodimio", è altamente tecnologica e la sua efficacia è stata misurata dieci volte più alta rispetto alle calamite tradizionali di classe "ferrite".

(Video 1 - https://youtu.be/J3Em_Hs2bVA)



affermazioni».

L a m b r u s c o : Confcooperative Modena soddisfatta per avvio consorzio unico tutela



Con la nomina del cda, il nuovo Consorzio è pienamente operativo e può ora lavorare a beneficio di otto denominazioni, quattro delle quali (Grasparossa di Castelvetro doc, Sorbara doc, Salamino di Santa Croce doc e Modena doc) fanno riferimento alla nostra provincia. Il via libera alla nascita del Consorzio Tutela Lambrusco era giunto il 28 settembre scorso dalle assemblee dei soci del "Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena", "Consorzio per la Tutela e la Promozione dei Vini Dop Reggiano e Colli di Scandiano e Canossa" e "Consorzio di Tutela Vini del Reno Doc".

Il pronunciamento era stato unanime e da lì è partito il percorso che ha portato all'insediamento del primo cda, alla cui presidenza è stato chiamato Claudio Biondi, già

Da Nobili per tutti gli agricoltori, l'irroratrice ECO Light

Il movimento indipendente dei quattro bracci rende l'utilizzo "ECO light" comodo e funzionale, anche in presenza di ostacoli.

Molinella (BO) 28 gennaio 2021 - La gamma Eco Light è stata progettata per rispondere alle esigenze dell'agricoltore che desidera usufruire di una barra a ripiegamento idraulico senza dover sostenere l'onere di una diserbatrice professionale.

Disponibile dai 400 ai 600 litri di capacità, aggiunge alle caratteristiche delle irroratrici Eco Basic una gamma di barre da 10 e 12 metri di lunghezza, a movimentazione idraulica tramite 2 pistoni che permettono il movimento dei 4 bracci in modo indipendente rendendo quindi Eco Light comodo e funzionale anche in presenza di ostacoli sul campo.



Le barre sono zincate a caldo, con protezioni anti urto sui bracci terminali, aste in inox (50 cm di interasse) getti singoli con membrana anti goccia, ugelli in plastica, collegamenti oleo dinamici con 2 coppie di attacchi rapidi



Barre irroratrici

SCHEDA TECNICA [ECO Light](#)

VIDEO [NOBILI Spa](#): https://youtu.be/4-91NB_VLts

([Nobili.com](#))



Telaio monoblocco zincato a caldo. Telaio predisposto per regolazione in altezza delle barre (serie Basic)



Cisterna lavamani 15 LT
Hand-washing tank 15 lt



Cisterna di manutenzione/ lava circuito (ECO 400,500 e 600 LT)

Prezzo a riferimento del latte industriale per la caseificazione

PREZZO "A RIFERIMENTO" DEL LATTE INDUSTRIALE PER LE CAMPAGNE CASEARIE II e III QUADRIMESTRE 2019

Presso la Camera di Commercio di Reggio Emilia, in conformità a quanto previsto dal regolamento e dagli accordi interprofessionali tra le Associazioni dei produttori assistiti dalle Organizzazioni professionali agricole da una parte, gli industriali ed artigiani trasformatori dall'altra, si è pervenuti alla determinazione - a valere per tutta la provincia di Reggio Emilia - del



prezzo <<a riferimento>> del latte ad uso industriale conferito ai caseifici nei seguenti periodi:

II quadrimestre 2019
periodo 1/05-31/08/2019 nella misura di
€ 45,66 il q.le, IVA compresa e franco stalla

III quadrimestre 2019
periodo 1/09-31/12/2019 nella misura di
€ 58,92 il q.le, IVA compresa e franco stalla

Il pagamento del latte, per entrambi i periodi comunicati, sarà corrisposto:
- **60 giorni dalla pubblicazione** (avvenuta in data 28.01.2021)

Dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Reggio Emilia con cortese preghiera di pubblicazione e diffusione.



Sostenibilità ambientale e alimentare, il progetto "Acqua da Mangiare" inizia dal Liceo Gioia di Piacenza

Il nuovo progetto di comunicazione unisce per la prima volta enti e associazioni di categoria con l'unico obiettivo di sensibilizzare attraverso la didattica a distanza gli alunni delle superiori in Emilia Romagna

Piacenza (28 Gennaio 2021) – I temi della sostenibilità ambientale e di quella alimentare rivestono a 360° una rilevanza straordinaria che interessa ognuno di noi nel corso della propria esistenza e oggi, essere informati sulle complesse dinamiche che le regolano significa diventare cittadini e consumatori consapevoli; è per questa fondamentale ragione formativa/educativa che, in periodo emergenziale come quello che stiamo vivendo, è assolutamente prioritario fornire alle giovani generazioni tutti gli elementi di giudizio possibili direttamente da coloro che operano a diversi livelli in questi ambiti.



che unirà la didattica a distanza a quella in presenza e sarà integrato dagli studenti



attraverso la loro interazione grazie ai social media.

ANBI e il Consorzio sono riusciti in quest'occasione a dare concretezza ad una missione ambiziosa rappresentata dall'aver unito, in un unico sguardo d'insieme, enti ed associazioni che molto spesso operano singolarmente con le loro competenze per arricchire la didattica nelle classi. Acqua da Mangiare può contare infatti sul patrocinio e sui contributi operativi dell'Ufficio Scolastico Regionale Ministero Istruzione Pubblica e Università, Regione Emilia Romagna, dell'Autorità Distrettuale del Fiume Po Ministero dell'Ambiente, di Aipo Agenzia Interregionale per il Po, Anci Emilia Romagna, Uncem unione dei comuni e delle comunità montane, Coldiretti, Cia, Confagricoltura e presidio Slow Food. Il battesimo del progetto Acqua da Mangiare è

avvenuto oggi al Liceo Scientifico Gioia di Piacenza dove sono intervenuti il presidente nazionale di ANBI Francesco Vincenzi e il coordinatore regionale Alessandro Ghetti, il Segretario Generale dell'Autorità Distrettuale del Fiume Po Meuccio Berselli, l'Assessore all'Ambiente e

della Costa regionale Irene Priolo, Carlo Cacciamani climatologo di ARPAE, l'ing. Mirella Vergnani di Aipo, il professor Edoardo Fornari dell'Università Cattolica, Chiara Gemmati e Gianluca Fulgoni del Consorzio di Bonifica di Piacenza e Irene Lenci di Eikon Communication. I lavori sono stati introdotti dalla docente del Liceo Gioia Lucia Dodi, mentre il giornalista Andrea Gavazzoli ha coordinato il dibattito sulle tematiche ambientali e alimentari emerse nel corso della mattinata di confronto.

Ora la parola passerà ai ragazzi del Liceo Gioia che per tre settimane, supportati dal Consorzio e dalla docente/tutor Manuela Veneziani, avranno

l'opportunità di diventare loro stessi editor dei contenuti della pagina Facebook e Instagram del progetto Acqua da Mangiare.



Ed è proprio in quest'ottica che ANBI Emilia Romagna e i Consorzi di bonifica della nostra regione, in fattiva collaborazione con Eikon Communication, hanno ideato un progetto educativo che contribuirà a portare nelle classi degli istituti di secondo grado un format multimediale





Emilia Centrale, più sicurezza in due mosse per il nodo idraulico di Mondine

Con un intervento da 52 mila euro l'ente consortile ha effettuato la ricostruzione di una sponda di raccordo del Cavo Lama e la ripresa della frana allo scarico del fiume Secchia

Moglia (MN), 26 gennaio 2021 – Con un duplice intervento dall'importo complessivo di 52 mila euro – che ha visto la ricostruzione di una sponda di raccordo tra la Passerella sul Cavo Lama e la Chiavica Sfiatore e la ripresa della frana allo scarico nel fiume Secchia a valle della Chiavica Emissaria – il Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale ha posto ulteriormente in sicurezza il nodo idraulico di Mondine, nel Comune di Moglia (MN), che costituisce un punto di fondamentale importanza per l'assetto dell'intero reticolo idraulico in gestione al Consorzio.

Nel nodo idraulico di Mondine – ove confluiscono i principali collettori del sistema delle Acque Alte consortili (Cavo Lama e Cavo Parmigiana Moglia) – era stato realizzato, subito dopo il terremoto del 2012, un impianto irriguo provvisorio, ora in gran parte smantellato a seguito della costruzione del nuovo impianto di sollevamento irriguo. In quel tratto, di raccordo tra la Passerella sul Cavo Lama e la Chiavica Sfiatore, si sono verificate importanti frane.



Così pure, allo sbocco in Secchia delle acque attraverso la Chiavica Emissaria si era verificata una grossa frana a causa delle piene che hanno interessato il corso d'acqua quando ancora i nuovi profili arginali (realizzati in seguito alla costruzione della nuova chiavica), non erano completamente assestati: per tali ragioni l'intervento ha visto anche la ricostruzione delle sponde allo sbocco della Chiavica stessa.

Nello specifico, entrambe le criticità sono state risolte utilizzando le palancole a suo tempo provvisoriamente posate per la realizzazione dell'impianto irriguo di emergenza. Le palancole sono state sezionate in due parti da 6 metri ognuna consentendo la ricostruzione sia della sponda del Cavo lama tra la Passerella e la Chiavica Sfiatore, sia delle sponde allo sbocco della Chiavica Emissaria in Secchia. Successivamente si è proceduto alla risagomatura delle scarpate. I lavori sono stati infine completati con la realizzazione delle difese spondali grazie alla posa in opera di massi.

Questi interventi hanno consentito al tempo stesso di mettere in sicurezza non solamente il Nodo Idraulico di Mondine, ma anche il territorio circostante, maggiormente presidiato per effetto di una migliore regimazione del Cavo Lama e del Fiume Secchia, rafforzando la funzione di difesa idraulica propria delle

opere di Bonifica.

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](#)



Officina
Commerciale
Commodities Srl



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)

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

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

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



Molto profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

Ingredienti: Acqua, malti d'orzo, fiocchi di segale, luppoli, lievito. Alc. 4% - 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](http://www.frognet.it)

www.frognet.it -

mail: info@frognet.it

tel: 392.9511643

MARILU
 Birra artigianale Parma

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

Questa birra morbida, elegante, profumata, prodotta artigianalmente nel cuore della Food Valley con ingredienti di eccellenza è dedicata a lei.

MariLu Amber
 Birra birra ambrata chiara ad alta fermentazione in stile Pale Ale.
 Fresca, leggera e amarognola secondo la tradizione inglese.
 Molto profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.
 Non filtrata, non pastorizzata.
 INGREDIENTI: ACQUA, MALTI D'ORZO, FIOCCHI DI SEGALE, LUPPOLI, LIEVITO
 Alc. 4% vol. - 18 IBU

Distribuita da:
FROG.NET
www.frognet.it - info@frognet.it - 392.9511643

MARILU
 Birra artigianale Parma

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

Questa birra morbida, elegante, profumata, prodotta artigianalmente nel cuore della Food Valley con ingredienti di eccellenza è dedicata a lei.

MariLu Blonde
 è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata.
 La birra per eccellenza: morbida e semplice da bere, profumata, dorata, con schiuma finissima e bianchissima, amaro equilibrato e finale secco.
 Non filtrata, non pastorizzata.
 INGREDIENTI: ACQUA, MALTI D'ORZO, LUPPOLI, LIEVITO
 Alc. 5.5% vol. - 24 IBU

Distribuita da:
FROG.NET
www.frognet.it - info@frognet.it - 392.9511643



MariLU Amber

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

MariLU Blonde

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

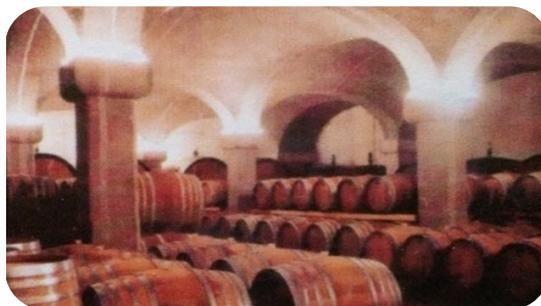
#agroalimentare #vino #promozione
Dedicato a palati esperti e sapienti!



- **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

