



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

## SOMMARIO

Anno 20 - n° 34 29 agosto 2021

### 1.1 EDITORIALE

Basilicata: ombelico d'Italia.

### 3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Formaggi stabili .

### 4.1 BIS LATTIERO CASEARIO

tendenze

### 5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Nessun cedimento..

### 7.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Tendenze.

### 8.1 EVENTI- CIBUS2021

Enoteca Regionale Emilia Romagna al Cibus di Parma.

### .8.2 VENDEMMIA

Emilia Romagna: 400 milioni per il rafforzamento della competitività.

### 9.1 ORTOFRUTTA

IN&OUT, ortofrutta europea alla conquista della Danimarca .

### 10.1 Parmigiano Reggiano

Cibus 2021, Il Consorzio Del Parmigiano Reggiano partecipa all'insegna della biodiversità con un approccio sempre più internazionale

### 10.2 SICUREZZA ALIMENTARE

Sostanze tossiche nella pasta e nel riso: richiamati prodotti

### 11.1 CIBUS 2021 - PARMA

Di Maio il 31 agosto a Cibus 2021

### 12.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

### 13.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

## Editoriale

### Basilicata: ombelico d'Italia.



Se il Governo Nazionale è a forte trazione "sudista", la piccola cittadina di Potenza è la comunità meglio rappresentata. Speranza, Lamorgese, Moles e Figliuolo, tutti e quattro, condividono l'origine potentina. Il ritorno di Domenico Arcuri.

Di [Lamberto Colla Parma](#), 29 agosto 2021 171° giorno dell'anno 2 dell'era COVID-19 - domenica -

Dell'estremo sud era anche **Domenico Arcuri** (Melito di Porto Salvo, il comune più a sud della Calabria continentale), calabrese è pure l'origine di **Vittorio Colao**, che da super-commissario nel Governo Conte, è stato promosso a Ministro dell'Innovazione Tecnologica e la transizione digitale nel Governo Draghi lo scorso 13 febbraio 2021.

La componente dei Governi degli ultimi anni hanno tutti avuto una pesante rappresentanza del Sud ma l'ultimo, a guida Mario Draghi (con radici a Monteverde, Irpinia), possiede la particolare caratteristica di esprimere ben 4 alte cariche tutte provenienti da **Potenza**.

Ai "veterani" **Roberto Speranza** e **Luciana Lamorgese**, si sono aggiunti **Giuseppe Moles**, sottosegretario alla Presidenza del Consiglio dei Ministri con delega all'Editoria e infine il Generale **Francesco Paolo Figliuolo**, commissario per l'emergenza Coronavirus chiamato a sostituire quel **Domenico Arcuri** che da poco più di un mese è stato richiamato (senza molta pubblicità) nella compagine governativa, dalla quale aveva avuto il "Buonservito", a assumere il [ruolo di controllore dei conti del PNR](#).

Un incarico, quello di Arcuri, che segue di poche ore la [segnalazione di Deloitte](#) circa di 20,5 milioni di perdite non segnalate nel Bilancio 2020 di **Invitalia**, società nella quale è al vertice da ancor prima della sua chiamata a Commissario al coronavirus.

“Per i revisori, - segnala La Stampa e riportata da Il Tempo- nel bilancio 2020 mancano 20,5 milioni di perdite. Secondo la critica di Deloitte, gli utili della società pubblica sarebbero stati 16,4 milioni e non i 36,9 annunciati da Arcuri e approvati «senza rilievi» dall'assemblea degli azionisti. Cioè dal Mef, unico azionista, al 100%.”

Una riconferma di fiducia che non si comprende appieno, soprattutto alla luce della l'esperienza commissariale ben poco qualificante e della gestione economico finanziaria di Invitalia portata alla luce dalla Deloitte e anch'essa ben poco pubblicizzata.

**Potenza**, circa 65.000 abitanti, ha quindi dato la vita a 4 importanti personaggi di governo, che per anagrafica difficilmente si sono conosciuti nella loro città natale ma che dalla Lucania hanno ereditato una forza e determinazione tale da portarli in contemporanea nella stanza dei bottoni nazionale.

Il generale **Figliuolo** è infatti del 1961, Roberto **Speranza** del 1979, Luciana **Lamorgese** del 1953 e Giuseppe **Moles** del 1967.

Diverse le età e, come spesso accade anche per i giovani di altre regioni del Sud, lasciarono ben presto la Basilicata.

Solo il Ministro Speranza, studi al Liceo scientifico Galileo Galilei di Potenza e poi laurea in Scienze Politiche alla Luiss di Roma (2001), ha iniziato la sua carriera politica in città, dove è stato consigliere comunale dal 2004 al 2009, poi assessore per altri due anni. Aveva ricoperto anche la carica di segretario regionale della Sinistra giovanile e poi del Pd.

Insomma difficile che la “città” d'origine sia stato il campo di addestramento e di incontro tra i “4 moschettieri” del Governo Draghi, ma è fuor di dubbio che l'aria di montagna, con le innate difficoltà, e l'isolamento territoriale e sociale siano stati dei fattori determinanti per la costruzione del carattere e della personalità.

Se la **Lucania** sta facendo un figurone, al contrario la Calabria non sta brillando con le sue stelle cadenti: di **Vittorio Colao** non si hanno notizie, mentre **Domenico Arcuri**, quattro quatto, sta proseguendo la sua opera manageriale collezionando insuccessi ma restando sempre miracolosamente a galla.

**Un mistero di cui è meglio non sapere.**



(Per accedere agli editoriali: [clicca il link](#))

LINK:

<https://www.ilfoglio.it/politica/2021/03/01/news/francesco-paolo-figliuolo-e-il-triumvirato-potentino-al-governo-1952917/>

<https://www.iltempo.it/politica/2021/07/25/news/domenico-arcuri-ritorno-incarico-draghi-governo-pnr-controllo-unione-europea-invitalia-flop-bechis-28096716/>

<https://www.iltempo.it/politica/2021/07/25/news/domenico-arcuri-flop-bilancio-invitalia-maxi-buco-bilancio-licenziato-deloitte-perdita-ritorno-28096863/>



## LATTIERO CASEARIO

### Lattiero Caseario: Formaggi stabili

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXXIII-XXXIV settimana – Latte e Burro in risalita- (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

### Lattiero Caseario: Formaggi stabili

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXXIII-XXXIV settimana – Latte e Burro in risalita- (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma 23 agosto 2021 -

**LATTE SPOT** – Sensibile rimbalzo per il latte spot milanese. La borsa veronese è rimasta chiusa. Il Latte **BIO** resta stazionario.

	VR (23/8/21)	MI (23/8/21)			
Latte crudo spot Nazionale (+)	40,21	41,24 (-)	39,69	41,24	
Latte Intero pastorizzato estero (+)	38,66	39,69 (=)	38,66	40,21	
Latte scremato pastorizzato estero (+)	21,74	22,77 (+)	22,77	24,32	
Latte spot BIO nazionale (=)			51,55	53,61	

**BURRO E PANNA** – Alla Borsa Merci di **Milano** i listini del burro hanno registrato un rimbalzo di 10 centesimi. La crema recupera alcuni cent.. Alla borsa di **Parma** il listino dello zangolato non ha subito variazioni e altrettanto si è registrato alla Borsa di **Reggio Emilia**. Per la panna veronese non si registra alcuna variazione di prezzo in quanto è ancora chiusa la borsa. La margarina nel mese di luglio ha replicato il prezzo di giugno.

Borsa di Milano 23 agosto 2021:  
 BURRO CEE: 3,80€/Kg. (+)  
 BURRO CENTRIFUGA: 3,95/Kg. (+)  
 BURRO PASTORIZZATO: 2,20 €/Kg. (+)  
 BURRO ZANGOLATO: 2,00 €/Kg. (+)  
 CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,10 €/Kg. (+)  
 MARGARINA Luglio 2021: 1,48 - 1,54 €/kg (=)

Borsa di Verona 23 agosto 2021: CHIUSA  
 BORSA(=)  
 PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,97 2,07 €/Kg.

Borsa di **Parma** 20 agosto 2021 (=)  
 BURRO ZANGOLATO: 1,50 €/Kg.

Borsa di **Reggio Emilia** 17 agosto 2021 (=)  
 BURRO ZANGOLATO: 1,50 - 1,50€/kg.

**GRANA PADANO**– Milano 23 agosto 2021 – Nessuna variazione per il Padano.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,00– 7.15 €/Kg. (=)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,35 – 8,70 €/Kg. (=)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 9,10 – 9,45 €/Kg. (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 5,90 – 6,05 €/Kg. (=)

**PARMIGIANO REGGIANO** – Parma 23 agosto 2021 – A **Parma** i prezzi sono rimasti stazionari anche in questa ottava post ferragostana. Anche **Milano** non registra incrementi

- (20/8/2021) **MILANO** (23/8/2021)
- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,15 - 10,45 €/Kg. (=) - 10,05 - 10,45 €/kg (=)
  - Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,65 - 10,95 €/Kg. (=) -
  - Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,35 - 11,95 €/Kg. (=) - 11,65 - 11,85 €/kg (=)
  - Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,05 - 12,70 €/Kg. (=) - 12,30 - 12,80 €/kg (=)
  - Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,75 - 13,55 €/Kg. (=) - 12,75 - 13,35 €/kg (=)

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



### PARMA



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

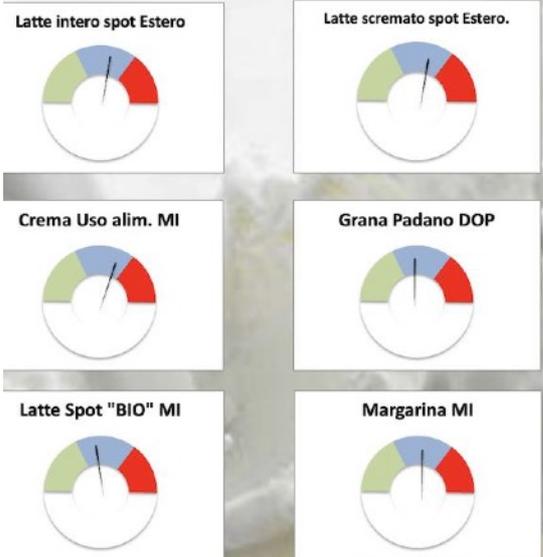
# LATTIERO CASEARIO

## Lattiero caseari. TENDENZE

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXXI-XXXII settimana - Cresce il latte ma stabile il burro e i formaggi spot. Chiusa la borsa di Verona. (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)

GIORNAMENTO AL 9-ago-21



### Lattiero Caseario

## Lattiero Caseario: Verona chiusa e Formaggi stabili

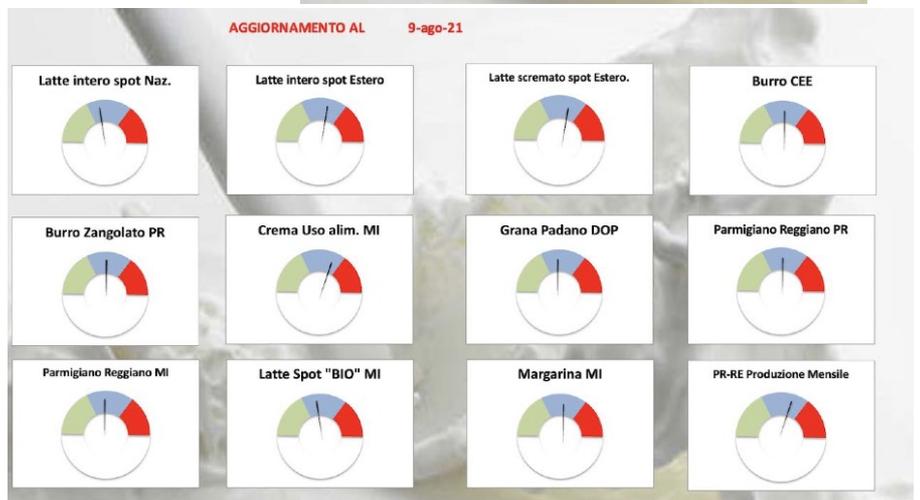
Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXXI-XXXII settimana - Cresce il latte ma stabile il burro e i formaggi spot. Chiusa la borsa di Verona. (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma 9 agosto 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](#))



**RIEPILOGO SETTIMANALE PREZZI**  
LATTIERO CASEARIO  
N° 31 - settimana 31-32esima/2021 9 agosto

PARMIGIANO REGGIANO	Data	09/08/21		30/07/21		Variazione		09/08/21		02/08/21		Variazione			
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max		
12 mesi e oltre		10,15	10,45	10,15	10,45	0,00	0,00	10,00	10,40	10,00	10,40	0,00	0,00		
15 mesi e oltre		10,69	10,99	10,69	10,99	0,00	0,00	11,60	11,80	11,60	11,80	0,00	0,00		
18 mesi e oltre		11,39	11,95	11,39	11,95	0,00	0,00	12,25	12,75	12,25	12,75	0,00	0,00		
24 mesi e oltre		12,05	12,70	12,05	12,70	0,00	0,00	12,75	13,35	12,75	13,35	0,00	0,00		
30 mesi e oltre		12,75	13,55	12,75	13,55	0,00	0,00	12,75	13,35	12,75	13,35	0,00	0,00		
												media prezzo mensile	Precedente diff		
<b>PR-RE Produzione Mensile</b>						<b>giu-21</b>	<b>giu-20</b>	<b>% Variazione</b>	<b>TOT 2020</b>	<b>2019</b>	<b>Variazione</b>	<b>Variazione %</b>	<b>10,14 €</b>	<b>9,95 €</b>	<b>0,19 €</b>
						2.109.532	2.093.444	3,45	3.937.823	3.754.123	183.700	5%			

GRANA PADANO	Data	09/08/21		02/08/21		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max
Fuori sale 60-90 gg		5,90	6,05	5,90	6,05	0,00	0,00
5 mesi		7,00	7,15	7,00	7,15	0,00	0,00
16 mesi		8,35	8,70	8,35	8,70	0,00	0,00
Riserva 20 mesi		9,10	9,45	9,20	9,50	-0,10	-0,05
		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

BURRO	Data	09/08/21		02/08/21		Variazione		06/08/21		30/07/21		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Burro CEE		3,70	3,90	3,70	3,90	0,00	0,00					0,00	0,00
Burro Centrifugo		3,85	3,85	3,85	3,85	0,00	0,00					0,00	0,00
Burro Pastorizzato		2,59	2,10			0,00	0,00					0,00	0,00
Zangolato di creme fresche		1,90	1,90			0,00	0,00	1,50	1,50			0,00	0,00

CREMA E PANNA	Data	09/08/21		26/07/21		Variazione		09/08/21		26/07/21		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Crema uso alimentare (40%mg)		2,06		2,02		0,04	0,00					0,00	0,00
Panna centrifuga uso alimentare (40% mg)						0,00	0,00	1,97	2,07	1,97	2,07	0,00	0,00
Margarina		1,48	1,54	1,48	1,54	0,00	0,00					0,00	0,00

LATTE SPOT	Data	09/08/21		02/08/21		Variazione		09/08/21		02/08/21		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
€/100 lt. Latte crudo "spot" nazionale		39,18	40,21	39,18	40,72	0,00	0,51	40,21	41,76	40,21	41,76	0,00	0,00
Latte intero pastorizzato "spot" estero		37,63	38,66	37,12	38,15	0,51	0,51	38,66	39,69	38,66	39,69	0,00	0,00
Latte scremato pastorizzato "spot" estero		21,27	22,77	20,70	22,25	0,57	0,52	21,74	22,77	21,74	22,77	0,00	0,00
Latte Spot Biologico		51,56	53,61	52,07	53,61	-0,52	0,00					0,00	0,00





## MERCATO CEREALI

### Cereali e dintorni.

### Nessun cedimento.

Ogni occasione è utile per portare al rialzo i valori delle materie prime.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

## Cereali e dintorni. Nessun cedimento.

Ogni occasione è utile per portare al rialzo i valori delle materie prime.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 27 agosto 2021 - I prezzi rilevati alla chiusura del 26 agosto:

SEMI	set 1367,4 (+21,4)	nov 1326,2 (-6,4)	gen'22 1330,2 (-7)
FARINA	set 356,5 (+4,2)	ott 353,6 (+3,5)	dic 355,9 (+3,1)
OLIO	set 61,33 (-0,56)	ott 60,23 (-1,07)	dic 60,03 (-1,21)
CORN	set 552,6 (+1,4)	dic 550,6 (-1)	mar'22 557,2 (-1,4)
GRANO	set 725,2 (+14)	dic 739,2 (+13,6)	mar'22 751,2 (+12,4)
Qui sotto le chiusure del 20/08			
SEMI	set 1293,6 (-29,2)	nov 1290,6 (-29,2)	gen'22 1295,6 (-28,6)
FARINA	set 353,3 (+1,8)	ott 351,9 (+1,5)	dic 354,9 (+1,3)
OLIO	set 57,49 (-3,11)	ott 56,76 (-3,29)	dic 56,65 (-3,27)
CORN	set 538,6 (-11,2)	dic 537 (-13,6)	mar'22 544,4 (-13,6)
GRANO	set 714,2 (-13,2)	dic 728,2 (-14,4)	mar'22 741,2 (-15)

(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 si è così trasformato:  
per il seme da 1293 punti a 1367;  
per la farina da 353 a 356 dollari per tonnellata corta  
per l'olio da 57 punti a 61  
per il mais da 538 a 552  
per il grano da 714 a 725

quindi nessun cedimento, ma continuità al rincaro.

La speculazione non sembra avere intenzione di abbandonare il settore, tutte le possibili negatività vengono sfruttate per spingere al rialzo: **meteo** avverso, **noli** alti, **logistiche** zoppicanti, **scorte** mondiali basse, **consumi** che tengono.

Purtroppo, anche questa mattina dalle informative notturne non si sono lette buone notizie: tagli di produzione, stime riviste al ribasso danni enormi in Canada, Brasile, l'Europa se la cava, ma non è autosufficiente!

Tutto questo spiega la prudenza dei principali attori a spingersi con valori sulle posizioni future di mais, grano tenero e duro e orzo.



In effetti da qualche giorno sui futuri dei cereali siamo o ciechi o storditi/increduli dalle quotazioni che ci propongono, questo logicamente si riflette anche sui sottoprodotti del settore o su eventuali sostituti o succedanei.

Discorso diverso sui proteici, dove sulle varie onde di ribasso e rialzo alcune operazioni sui futuri si sono rese possibili, ma soltanto per i più veloci e decisionisti. (es sul momentaneo crollo di lunedì scorso dopo le 18, poi ridimensionatosi subito)

A riprova della grande tensione e confusione sul mercato si segnala il nervosismo di vari operatori che ieri sera commentavano il segno meno sul mais registrato giustamente dall'Ager di Bologna, che però ha immediatamente scatenato la domanda, a tal punto da annullare il calo

Indicatori del 27 agosto 2021		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
4.195	1,17683 ore 8,50	64,0€/bar

stesso. (questo perché alcune regioni sono letteralmente vuote di mais sia nazionale che estero)

Per il comparto delle **bioenergie** il caro trinciati sta creando sconcerto e la corsa sui mesi futuri di matrici/ prodotti alternativi, è ormai una gara!!!!

#### INDICI INTERNAZIONALI 27 AGOSTO 2021

L'indice dei **noli** B.D.Y è sceso a 4.195 punti, (premi/noli in aumento) il **petrolio** wti gira a circa 64 dollari al barile, e il **cambio** gira a 1,17683 ore 8,50

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

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

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

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



## MERCATO CEREALI

### Cereali e dintorni. Considerazioni sulla “tempesta perfetta”

Il confronto a 12 mesi di distanza è assolutamente inquietante.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

## Cereali e dintorni. Considerazioni sulla “tempesta perfetta”

*Cosa è successo sul mercato da quando è partita la tempesta perfetta, in corso ormai da dodici mesi, lo abbiamo comunicato più volte e in diversi modi. I pilastri di tutto sono i consumi della Cina, il calo degli stock mondiali, i raccolti non brillanti, e i noli stellari con in aggiunta vari problemi di logistica. Queste cose le sappiamo, ma la vera incognita è: cosa succederà?*

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 20 agosto 2021 -

### Proviamo a fare delle ipotesi:

La **prima**: il mercato resta teso con i prezzi elevati come adesso per il comparto farina di soya; per il comparto cereali il grano terrà alte le quotazioni, ma in modo distinto, in quanto grano e orzo rincarano; per il mais ci sarà una flessione nel pieno del raccolto, ma dovendo importare quasi il 50% non ci sarà di certo un crollo. I sottoprodotti industriali resteranno anch'essi sostenuti.

La **seconda**: il calo dei consumi mondiale e un rallentamento della produzione/sviluppo Cinese potrebbe portare ad un ridimensionamento dei valori, ma per questo occorreranno comunque dei trimestri se non un semestre intero per verificarlo.

La **terza**: il mercato prende un andamento cosiddetto “laterale”, quindi prezzi alti, ma senza più prestare margini di guadagno laut e questo porta i fondi a cercare altre commodities. Quindi solo a fronte di grandi raccolti e calo dei consumi si potrebbe approdare ad un sensibile ridimensionamento, ma anche qui i tempi sono lunghi e presumibilmente occorrono almeno tre cicli di raccolto nel mondo.

Per ogni scenario sopra esposto occorre considerare il problema dei noli e della logistica. Un problema che potrà normalizzarsi solo sul lungo periodo e, con una netta inversione della pandemia ma anche in tal caso si indicano di tempi lunghi. Pensare solo ai milioni di container bloccati in giro per il mondo per problemi sanitari, così come le varie soste di quarantena obbligatoria per le navi e loro personale.

Quindi, comunque sia, i tempi non sono brevi, a meno di eventi imprevedibili e condizionanti, abbiamo di fronte un periodo di quotazioni sostenute. Queste saranno

ancora più sostenute nel comparto ogm free, mentre per il mondo del biologico potrebbero subire una contrazione il differenziale di prezzo con il mondo del convenzionale. In sintesi, se oggi il differenziale è di 50-60€ ton questo potrebbe ridursi sensibilmente.

Far fronte a questo non è, né semplice né facile, ma certo non impossibile, e molti prodotti alternativi si dovranno riportare alla luce e far vivere una nuova “giovinezza”.

Un concetto deve essere chiaro: per tutto questo periodo la cosa più SCONSIGLIABILE da fare è quella di farsi trovare senza merci sia sul fisico che sul contrattuale.

Indicatori del 18 agosto 2021		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
3.857	1,17213 ore 10.20	67,0€/bar

Pertanto è necessario azzerare dalla memoria i prezzi del lungo periodo precedente 2014/2020 e adeguarsi al fatto di avere di fronte ancora un periodo variabile con prezzi alti per un periodo direi a medio lungo.

Sicuramente il nostro genio Italico ci aiuterà a trovare soluzioni compatibili.

### INDICI INTERNAZIONALI 18 AGOSTO 2021

L'indice dei **noli** B.D.Y è sceso a 3.857 punti, (premi/noli in aumento) il **petrolio** wti gira a circa 67 dollari al barile, e il **cambio** gira a 1,17213 ore 10.20.

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

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

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini



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

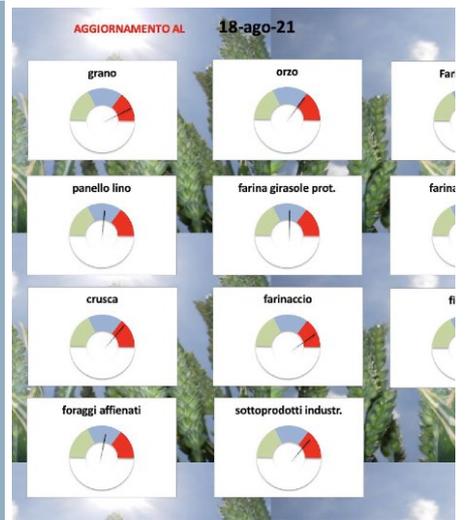
**Mario Boggini** - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa



## MERCATO CEREALI

### Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

## Cereali e dintorni. Nessun cedimento.

Ogni occasione è utile per portare al rialzo i valori delle materie prime.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 27 agosto 2021 - I prezzi rilevati alla chiusura del 26 agosto

### I segnali di tendenza di mercoledì 18 agosto 2021...

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

Per contatti: Telefono +39 338 6067872 - Mai: [info@officinacommerciale.it](mailto:info@officinacommerciale.it) -

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

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

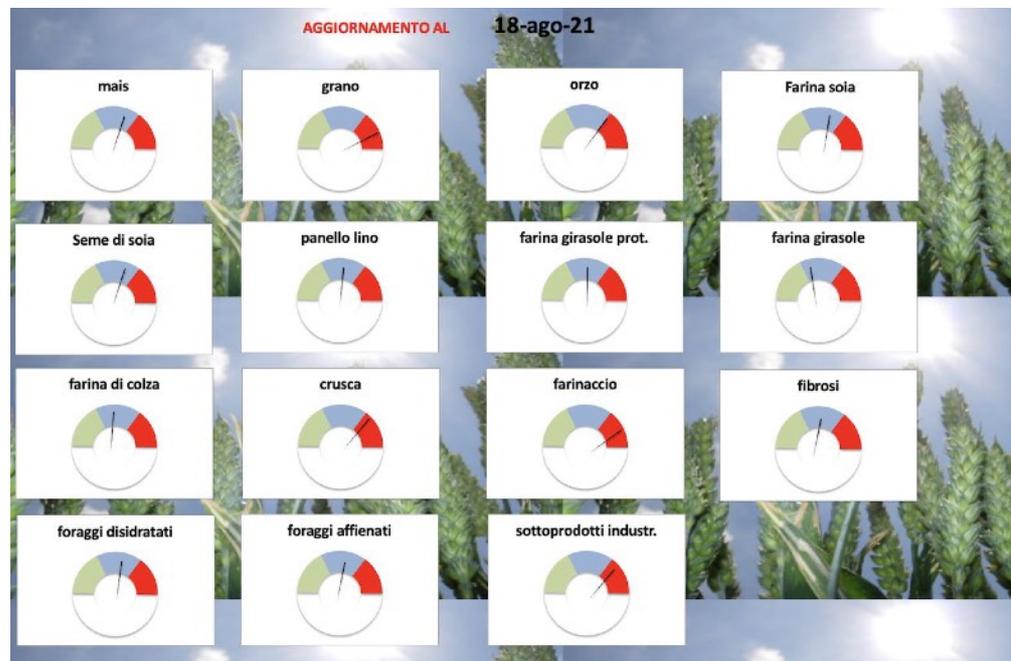
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@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**  
*pasto dal 1936*  
[www.andalini.it](http://www.andalini.it)

## Enoteca Regionale Emilia Romagna al Cibus di Parma

Le principali fiere enologiche internazionali degli ultimi due anni sono ovviamente state annullate causa pandemia Covid-19. In questo 2021, grazie a un sostanziale miglioramento della situazione sanitaria a livello nazionale l'attività fieristica sta lentamente riprendendo, anche se con nuove modalità legate alla contingenza del periodo.

Ecco allora che a **Parma dal 31 agosto al 3 settembre si svolgerà la ventesima edizione del Cibus**, il Salone



internazionale dell'alimentazione. Uno dei primi appuntamenti di business "dal vivo" dopo oltre un anno e mezzo. **Enoteca Regionale Emilia Romagna** ha quindi colto tale opportunità e sarà presente con un proprio stand istituzionale all'evento che ha sempre

dimostrato attrattiva anche nei confronti dei buyer e del pubblico professionale.

*«Come abbiamo più volte ribadito, è importante non perdere le occasioni, ancora abbastanza rare, per incontrare di persona gli addetti del settore – sottolinea **Giordano Zinzani**, Presidente di Enoteca Regionale – Negli anni passati le fiere hanno rappresentato uno dei principali veicoli promozionali per Enoteca e i propri soci e commerciale per i vini emiliano-romagnoli. La pandemia ci ha però fatto capire che occorre rivedere e rimodulare tale attività, senza comunque tralasciare le opportunità che di volta in volta ci si presenteranno, sia in Italia sia all'estero».*

#agricoltura

## Emilia Romagna: 400 milioni per il rafforzamento della competitività



**Agricoltura. Via libera della Commissione europea al Programma regionale di sviluppo rurale della Regione per il biennio di transizione 2021-2022: oltre 400 milioni di euro per il rafforzamento della competitività e la sostenibilità ambientale dell'agroalimentare dell'Emilia-Romagna**

*Prima Regione in Italia ad avere l'ok della Ue. Aiuti ai giovani e poi innovazione e transizione ecologica gli obiettivi fondamentali per rilanciare la crescita del settore. Per il finanziamento europeo l'87% delle risorse provengono dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale e la restante quota del 13% sono finanziamenti del Next Generation Eu. Per il cofinanziamento nazionale il 70% delle risorse provengono dallo Stato e il 30% dalla Regione*

Bologna – Semaforo verde dalla Commissione europea al **Programma di**

**sviluppo rurale (Psr) della Regione Emilia-Romagna per il biennio di transizione 2021-2022**, in attesa della messa a punto del nuovo Psr 2023-2027 dopo l'accordo dello scorso mese di giugno sulla riforma della Politica agricola comunitaria (Pac).

Il via libera porta la firma del commissario Ue all'Agricoltura, il polacco **Janusz Wojciechowski**, che ha sottoscritto, a nome dell'esecutivo comunitario e in tempi molto rapidi, l'atto di approvazione "senza osservazioni" alla richiesta di modifica del documento di programmazione degli interventi

regionali in agricoltura presentata dalla nostra regione il 12 agosto scorso.

Il Psr di transizione dell'Emilia-Romagna, prima Regione italiana ad aver ottenuto l'ok di Bruxelles sul nuovo piano, potrà contare su una **dotazione finanziaria di 408,9 milioni di euro** per gli anni 2021 e 2022 (+35% rispetto alla precedente programmazione). Risorse che provengono in gran parte dal **Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale** (l'87%), più una quota minoritaria di quelle attivate con il **Next Generation Eu** (13%).



Aiuti ai **giovani**, **innovazione** e **transizione ecologica** sono gli obiettivi fondamentali ai quali guarda il nuovo Psr biennale dell'Emilia-Romagna per rilanciare la crescita di un settore che proprio durante il periodo dell'emergenza Covid ha dimostrato quanto sia fondamentale l'agroalimentare per il presente e il futuro del nostro Paese e del mondo.

Quanto alla ripartizione dei fondi europei, oltre l'**83%** delle risorse saranno messe a disposizione delle **strategie di investimento delle imprese**, circa l'**11%** andrà a finanziare il **premio di primo insediamento dei giovani** agricoltori e il restante **5%** a supporto dei progetti di **innovazione e ricerca**. /G.Ma

*A seguire il dettaglio dei principali capitoli di spesa*

#### **La ripartizione dei fondi**

Tra i principali capitoli di spesa vanno segnalati i finanziamenti per l'**ammodernamento** delle aziende agricole e agroalimentari (**117,5 milioni di euro**), il sostegno alle **coltivazioni bio (72,6)**, le risorse per l'insediamento dei giovani e la strutturazione delle loro imprese (**52,6**) e gli aiuti agli imprenditori agricoli che operano in zone montane e del basso ferrarese (**50,4**).

Poi grande attenzione all'ambiente con gli incentivi ai nuovi progetti di **forestazione (8,2)** e azioni di **contrasto al cambiamento climatico**, in particolare per la prevenzione dei danni causati dalle gelate tardive che nell'ultimo triennio hanno messo in ginocchio la produzione ortofrutticola regionale (**circa 7 milioni di euro**).

Ancora: spazio alle azioni di prevenzione dei **danni da fauna selvatica** e per la riduzione delle emissioni di ammoniaca (**10 milioni**) e per la gestione sostenibile delle risorse idriche (**6,9 milioni di euro**).

Infine, un capitolo a parte meritano gli interventi per la **montagna**, con misure specifiche per la tutela degli ecosistemi forestali, il **contrasto all'abbandono del territorio** attraverso pagamenti compensativi, i servizi alla popolazione e la promozione territoriale. In particolare, a quest'ultima misura sono destinati **19,6 milioni di euro** per il **finanziamento dei progetti dei Gruppi di azione locale (Gal)** nell'ambito del programma europeo Leader.

#Ortofrutta #export

## IN&OUT, ortofrutta europea alla conquista della Danimarca .

In agosto 600 giornate di attività in 100 punti vendita in tutto il paese scandinavo

Le attività rientrano nel progetto di Apo Conerpo e cofinanziato dalla Comunità Europea per la valorizzazione della frutta e della verdura prodotte dalle OP: protagonisti i punti vendita delle catene Bilka e Fotex. In&Out proseguirà con iniziative mirate in Italia, Austria e Danimarca fino al 2023. Ottima risposta dei consumatori al concorso lanciato il 1° aprile: 15.000 i questionari compilati.

(Bologna, 23 agosto 2021) Prosegue senza sosta l'attività di In&Out, il progetto di Apo Conerpo (cofinanziato dalla Comunità Europea) per promuovere la qualità, la salubrità e la sostenibilità della frutta e della verdura europee e valorizzare il ruolo delle Organizzazioni di Produttori a livello comunitario. Protagonista, nel mese di agosto, principalmente la grande distribuzione danese dove sono state svolte oltre 600 giornate di attività promozionali.

“Dopo un avvio reso molto complesso dalla



pandemia, In&Out ha fatto ufficialmente il proprio ingresso anche in Danimarca – commenta il presidente di Apo Conerpo, Davide Vernocchi -: questa prima fase ha visto svolgersi le nostre attività promozionali in 100 punti vendita delle catene Bilka e fotex, diffuse in tutto il Paese scandinavo, raggiungendo migliaia di consumatori che quotidianamente transitano nei negozi di



questi due importanti marchi della Grande Distribuzione. A loro sono stati veicolati i materiali informativi e promozionali che raccontano i plus dell'ortofrutta europea, sostenibilità, tracciabilità e sicurezza, ma anche il nostro impegno come OP



cooperativa nella promozione fra i nostri soci agricoltori del modello della produzione integrata: un impegno fatto di riduzione dell'uso di mezzi chimici, applicazione di metodi a basso impatto ambientale per ottenere prodotti di elevata qualità senza sprecare acqua, preservando il suolo, valorizzando la stagionalità dei prodotti, combattendo il cambiamento climatico e cercando di garantire, nel contempo, un adeguato reddito ai produttori”.

Bilka è una catena di ipermercati di lunga tradizione, in Danimarca: il primo negozio è stato infatti aperto nel 1970 a Tilst, nei sobborghi di Aarhus, la seconda città dello stato per popolazione. Fondata da Herman Salling è oggi parte del Gruppo Salling e può contare su 18 punti vendita in tutto il Paese. La prima sede, oggetto di una recente ristrutturazione totale, ospita oggi il più grande reparto di ortofrutta fresca di tutta la Danimarca.

**fotex** (nome che deriva dall'unione delle parole danesi "Fødevarer", generi alimentari, "Textil", prodotti tessili) è invece la più antica catena di supermercati

della Danimarca: fondata nel 1960, fotex rappresenta la radice originaria del Gruppo Salling, oggi può contare su 100 punti vendita suddivisi nelle 5 regioni della nazione scandinava, con una particolare attenzione agli alimenti di alta qualità e di alta gamma.

Procede, infine, a passo spedito il concorso “Fai il pieno di vitamine”, legato alla prima



annualità del progetto In&Out: sono 15.000 i questionari di opinione compilati e restituiti alle casse dai consumatori intercettati durante le giornate promozionali che permetteranno di partecipare all'estrazione, dopo il 31 di agosto (data di termine del concorso), di ben 180 centrifughe con cui realizzare gustose e salubri bevande a base di frutta e verdura.



## Caffè Borbone, tra i protagonisti del Salone “Cibus”, con tutte le novità aziendali

*Il 2 settembre, premiazione del contest “L'altra faccia del tiramisù” con annesso show cooking*

**Caffè Borbone** sarà tra i protagonisti della ventesima edizione di **Cibus**, il Salone dell'alimentazione di Parma, prima grande fiera internazionale italiana B2B a ripartire in presenza. Un appuntamento importante, riservato ai settori Food, **Ho.Re.Ca**, Gdo e Retail: un pass per la ripartenza e per l'export agroalimentare made in Italy.

Per l'occasione, dal 31 agosto al 3 settembre, il brand napoletano presenterà tutte le linee di prodotto con tanto di novità relative all'assortimento e ai formati, declinati in pezzature, che rispondono alle nuove esigenze del consumatore. Il tutto, presso il **padiglione 06 – stand E-016**, dove sarà possibile anche degustare le varie miscele.

Durante la manifestazione, si avrà inoltre la possibilità di scoprire tutto sulla nuova **cialda compostabile 100% Amici della Natura**, dall'involucro riciclabile nella raccolta della carta, che Borbone è stato il primo a lanciare sul mercato. E, poi, assaporare lo squisito **Re Buccacchiello** nato dalla collaborazione con **Casa Infante**, altra realtà partenopea dalla lunga storia all'insegna di tradizione e bontà, proprio come Caffè Borbone. Attesissima anche la premiazione del contest creativo **L'altra faccia del tiramisù**, progetto ideato da **50 Top**



**Italy**, in collaborazione con Caffè Borbone, che ha visto protagonisti pasticceri, pastry chef e cuochi under 35.

La consegna, moderata dai curatori di 50 Top Italy **Luciano Pignataro**, da **Barbara Guerra** ed **Albert Sapere**, è prevista per il 2 settembre, alle ore 15, presso lo stand Borbone e vedrà, tra l'altro, il vincitore **Angelo Mattia Tramontano** del Gran Caffè Napoli 1850 di Castellammare di Stabia (Napoli), proporre un gustoso show cooking e “Tirame-sù”, sua originale interpretazione dell'amatissimo dolce. A tal proposito, **Barbara Guerra** dichiara: *“Siamo orgogliosi della partnership con Caffè Borbone, che ci consente di concentrarci e raccontare il movimento della pasticceria con questa iniziativa, che se da un lato mira a promuovere la cultura tutta italiana del caffè e del suo ruolo fondante nella diffusione del tiramisù, dall'altro ha l'obiettivo di valorizzare il talento creativo dei giovani pasticceri italiani”*.

Altra novità, la collaborazione con Casa Infante, che per Cibus ha creato con Caffè Borbone i caratteristici “buccacchielli” a base di caffè. *“Un connubio, quello con Caffè Borbone - spiega Marco Infante, fondatore di Casa Infante-, che ci riempie di gioia ed entusiasmo; due realtà legate fortemente al territorio, che ogni giorno cercano di regalare piccoli momenti di piacere. Il nostro intento - continua - è quello di trovare il giusto*

*equilibrio tra tradizione e innovazione, avvicinando i giovani d'oggi alla pasticceria di una volta, inserendo quel mix di freschezza e novità, tale da renderla intrigante e attrattiva. La creazione del Buccacchiello - conclude Infante - parte dall'idea di far vivere un'esperienza diversa dalle*

*altre: un dolce al cucchiaino che, strato dopo strato, saprà conquistare. Per l'occasione speciale, ne abbiamo sperimentate tre tipologie: Zabaione, Cappuccino e Tiramisù, ognuno diverso dall'altro, ma con un elemento in comune: il caffè”*.

### **Gli appuntamenti a Cibus firmati Caffè Borbone da segnare in agenda:**

- 31 agosto, ore 11, degustazione di Re Buccacchiello al Cappuccino
- 31 agosto, ore 15, degustazione Re Buccacchiello al Tiramisù
- 1 settembre, ore 11, degustazione Re Buccacchiello al Tiramisù
- 1 settembre, ore 15, degustazione Re Buccacchiello allo Zabaione
- 2 settembre, ore 11, degustazione di Re Buccacchiello allo Zabaione
- 2 settembre, ore 15, Premiazione vincitore contest “L'altra faccia del Tiramisù” e show cooking**
- 3 settembre, ore 11, degustazione Re Buccacchiello al Cappuccino
- 3 settembre, ore 15, degustazione Re Buccacchiello al Tiramisù.

## Cibus 2021, Il Consorzio Del Parmigiano Reggiano partecipa all'insegna della biodiversità con un approccio sempre più internazionale



**Biodiversità, formazione alla degustazione e visite ai luoghi di produzione al centro delle iniziative che verranno presentate alla prima grande fiera internazionale italiana a ripartire in presenza, a Parma dal 31 agosto al 3 settembre**

Reggio Emilia, 24 agosto 2021 – Padiglione 2, stand B014: è questo il “palco” su cui il Consorzio del Parmigiano Reggiano parteciperà a Cibus, Salone Internazionale dell’Alimentazione, prima grande fiera internazionale italiana a ripartire in presenza a Parma dal 31 agosto al 3 settembre. Per questa ventesima edizione dell’evento assunto a punto di riferimento per il food and beverage italiano sono attese quasi 2000 aziende (di cui 500 alla loro prima partecipazione) che presenteranno i loro prodotti a una platea di circa 40.000 operatori internazionali.

Il Parmigiano Reggiano è la DOP che più di tutte ha saputo dimostrare di aver superato l’emergenza economica causata dalla pandemia di Covid. Un comparto che non si è mai fermato e che ha raggiunto i 2,35 miliardi di euro al consumo con una quota export che rappresenta ormai il 44% della produzione totale.

Cibus rappresenta una vetrina importante per la DOP che diventa pertanto sempre più internazionale, con investimenti all’estero che sfiorano i 10 milioni di euro e con importanti novità che segnano un cambio di passo nella promozione

#pasta #sicurezza

## Sostanze tossiche nella pasta e nel riso: richiamati prodotti. Rischio chimico per contaminazione da cloridrina etilenica ed ossido di etilene

Il Ministero della Salute, oggi ha emesso ben otto notifiche di richiamo dal commercio per dei prodotti che sono stati realizzati da una azienda italiana. Si tratta di diversi articoli che riportano come marchio quello del PASTIFICIO FIORENTINO – RENAISSANCE, con nome o ragione sociale della OSA a nome del quale gli stessi sono commercializzati che indicano invece l’Azienda Agricola Bio Floriddia C.. I richiami alimentari in questione riguardano diversi tipi di pasta e riso per potenziale contaminazione da 2-cloroetano o cloridrina etilenica ed ossido di etilene

internazionale. Il Consorzio, proprio nei giorni scorsi, ha lanciato la sua prima campagna televisiva in Germania e i primi giorni di settembre sarà lanciato il nuovo spot anche in Francia, così come ci saranno importanti investimenti in advertising negli Stati Uniti che rappresentano uno dei principali mercati per il Parmigiano Reggiano.

A Cibus, il focus sarà su uno dei temi caldi al centro dei dibattiti internazionali sull’enogastronomia: la biodiversità. Un valore da difendere strenuamente, di cui il Parmigiano Reggiano rappresenta—perfettamente il testimonial di un’avanguardia ecologica che affonda le proprie radici nel solido e millenario rapporto tra esseri umani, animali e ambiente. Tra le iniziative che verranno presentate, il progetto “Prodotto di Montagna – Progetto Qualità Consorzio” prevede una valutazione di qualità aggiuntiva da effettuarsi al ventiquattresimo mese di stagionatura con l’obiettivo di sostenere il valore aggiunto del formaggio prodotto in montagna, offrire ai consumatori ulteriori garanzie legate, oltre all’origine, anche alla qualità del formaggio, e dare maggiore sostenibilità allo sviluppo di questo ecosistema. Il Parmigiano Reggiano è infatti il più importante prodotto DOP ottenuto in montagna: nel 2020 oltre il 20% della produzione totale della DOP, circa 826.000 forme, è avvenuta negli 89 caseifici di montagna, e oltre 1.100 allevatori ogni anno producono 4 milioni di quintali di latte. Un’attività preziosissima dal punto di vista sociale per mantenere attiva la dorsale appenninica tra Bologna e Parma grazie al lavoro nelle foraggere e in caseificio.



utilizzati e anche da ossido di etilene, rilevati su dei campioni in seguito ad un controllo sulla qualità. Nello specifico il richiamo dagli scaffali riguarda la Pasta di lenticchie, Riso rosso & Curcuma BIO 250 grammi e la Pasta di fave, prodotti da Pasta Natura srl con sede dello stabilimento a Busca in provincia di Cuneo alla via Agricoltura n 10. La prima riguarda le varietà calamarata, paccheri, risoni e penne. Per tutte quante loro il numero di lotto e la data di scadenza o termine minimo di conservazione da prendere in considerazione è indicato nel 28.12.2023. Per quanto riguarda la Pasta di fave, le tipologie segnalate nelle notifiche del Ministero parlano invece di calamarata,

Il Consorzio esporrà inoltre il progetto Parmelier, il corso di degustazione aperto a tutti (chef, consumatori e operatori del settore) per conoscere meglio il formaggio DOP più amato dagli italiani. Un progetto di divulgazione e formazione che permetterà ai partecipanti di scoprire le unicità del prodotto e, soprattutto, di conoscere meglio, gustare e apprezzare il Parmigiano Reggiano. Il corso, che partirà in autunno, prevede un ciclo di lezioni in presenza che includeranno momenti di degustazione e lezioni di analisi sensoriale dedicate agli aspetti di assaggio. I primi eventi in calendario si terranno a Milano, Roma, Bologna e Torino.

Infine, dopo il successo dell’edizione 2020, sabato 11 e domenica 12 settembre torna Caseifici Aperti, l’appuntamento che offre a tutti (da foodies e appassionati a curiosi di tutte le età) la possibilità di immergersi nella produzione del Parmigiano Reggiano DOP. Visite guidate ai caseifici e ai magazzini di stagionatura, spacci aperti, eventi per bambini e degustazioni che, uniti alla passione dei casari, offrono la possibilità di vivere un’esperienza unica: un viaggio alla scoperta della zona d’origine del prodotto e delle sue terre ricche di storia, arte e cultura. Assistere alla nascita della forma, passeggiare nei suggestivi magazzini di stagionatura, acquistare il formaggio direttamente dalle mani di chi lo crea: tutte esperienze uniche che il visitatore può vivere in un autentico viaggio nel tempo alla scoperta del metodo di lavorazione artigianale, rimasto pressoché immutato da oltre nove secoli.

Per le due giornate dell’edizione 2021 è in cantiere anche a una grande novità: un festival, nell’area del Campovolo di Reggio Emilia dalle ore 15.00. Il format vuole amplificare l’esperienza dei caseifici aperti creando, nel cuore della città, un “villaggio del Parmigiano Reggiano” animato con quanto di meglio il territorio possa offrire per celebrare il buon vivere e la comunità. Per un intero weekend, dunque, il Parmigiano Reggiano si accompagnerà a performance artistiche, animazioni per i più piccoli, musica, sport e tanto altro ancora in un programma pensato per tutti. Un festival che vuole essere anche un’occasione speciale per tornare a divertirsi insieme in completa sicurezza e con una grande attenzione alla sostenibilità ambientale.

risoni, paccheri e fusilli. Come numero di lotto e data di scadenza o TMC ci sono il 28.12.2023 per i risoni e la indicazione 08.01.2024 per le altre tre. Tutte quante le confezioni hanno un peso di 250 grammi, come facilmente consultabile su ognuna. Il 2-cloroetano o cloridrina etilenica è un composto chimico altamente tossico, la cui esposizione prolungata può provocare danni al sistema nervoso centrale, cardiovascolare, al fegato e ai reni. Dunque ingerire questi prodotti potrebbe comportare dei rischi per la salute dei consumatori. In ogni caso, avverte Giovanni D’Agata, presidente dello “Sportello dei Diritti”, i consumatori che hanno acquistato i prodotti in questione sono invitati a non consumarli e a riportarli al punto vendita per il rimborso, anche senza presentazione dello scontrino.



#Cibus2021 #federalimentare

Di Maio il 31 agosto a Cibus 2021

"*Made in Italy alimentare: la ripartenza comincia da qui*".

il 31 agosto, a Parma, nella giornata inaugurale di Cibus, si terrà l'assemblea pubblica di Federalimentare, "*Made in Italy alimentare: la ripartenza comincia da qui*".

L'evento sarà un'occasione per condividere, a un anno e mezzo dal primo lockdown, valutazioni su come il settore del food&beverage stia rispondendo ai nuovi scenari imposti dalla pandemia e quali siano le sue



istanze per il futuro. Oltre al presidente di Federalimentare **Ivano Vacondio** che aprirà i lavori, parteciperanno il Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, onorevole **Luigi Di Maio**, il CEO di Deloitte Central Mediterranean, dottor **Fabio Pompei**, e il presidente di Confindustria, **Carlo Bonomi**.

L'evento si terrà alle **14.30 nella Sala Plenaria - padiglione 1**. Nel rispetto delle norme anti Covid vi prego di confermare la vostra partecipazione mandando una mail a [segreteria@federalimentare.it](mailto:segreteria@federalimentare.it) o rispondendo a questa mail **entro il 26 agosto 2021**. Si riceverà in omaggio un biglietto nominativo di ingresso giornaliero.

L'evento sarà visibile anche in streaming sul **canale Youtube di Fiere di Parma**.

## CIBUS

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

[cibus@nuovaeditoriale.net](mailto:cibus@nuovaeditoriale.net)

[www.cibusonline.net](http://www.cibusonline.net)

## SOCIETA' EDITRICE NUOVA EDITORIALE Soc. coop.

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

[www.nuovaeditoriale.net](http://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



  
**FEDERALIMENTARE**  
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

**MADE IN ITALY ALIMENTARE:  
LA RIPARTENZA COMINCIA DA QUI**

H 14:30 - INTRODUZIONE  
**Ivano Vacondio - Presidente Federalimentare**

H 14:40 - INTERVENTO ISTITUZIONALE  
**On. Luigi Di Maio - Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale**

H 15:00 - IL FUTURO DEL SETTORE AGROALIMENTARE, LEVA STRATEGICA PER LA RIPRESA DEL PAESE  
**Dott. Fabio Pompei - CEO Deloitte Central Mediterranean**

H 15:20 - LA VOCE DELLA FILIERA

H 16:00 - CHIUSURA LAVORI  
**Carlo Bonomi - Presidente Confindustria**  
modera Fabio Tamburini - Direttore del Sole 24 Ore

31

**AGOSTO**  
**H 14:30**



SPONSORIZZATI DA **Deloitte**

 Confermando la propria partecipazione a [segreteria@federalimentare.it](mailto:segreteria@federalimentare.it) si riceverà in omaggio un biglietto nominativo di ingresso giornaliero. Partecipazione consentita fino al raggiungimento della capienza massima.



[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](http://www.frognet.it) -

mail: [info@frognet.it](mailto: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**  
 È una birra ambrata chiara ad alta fermentazione in stile Pale Ale. Fresca, leggera e amarognola secondo la tradizione inglese. Molto profumata grazie ad un miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

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

Distribuito da: **FROGNET**  
[www.frognet.it](http://www.frognet.it) - [info@frognet.it](mailto: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

Distribuito da: **FROGNET**  
[www.frognet.it](http://www.frognet.it) - [info@frognet.it](mailto: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



