



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

SOMMARIO

Anno 23° - n° 22 2 giugno 2024

1.1 EDITORIALE

2 Giugno Festa della Repubblica, 78 anni dopo

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Listini in fortissimo aumento"

4.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni". Preoccupazioni per la logistica europea

5.1 MACCHINE E INNOVAZIONE

Vigneti. Il diserbo meccanico secondo Nobili spa.

6.1 VINO E CANTINE

Reportage tra Vignaioli e Cantine del Burgraviato

7.1 BONIFICHE

Il Consorzio di Bonifica celebra i primi 90 anni della diga di Mignano insieme alla scuola elementare di Cortemaggiore

8.1 VINO IN ANFORA

AMPHORA REVOLUTION, il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Verona

9.1 NOTIZIE BREVI

-Vetto, presto in sicurezza la strada "Spigone-Pineto" grazie all'Emilia Centrale

10.1 cereali

Nell'anno critico per i cereali, l'edizione di Demo Frumento 2024 del Consorzio Agrario registra il record di partecipanti

Editoriale

2 Giugno Festa della Repubblica, 78 anni dopo



"La ricorrenza del 2 giugno rafforzi la consapevolezza e l'orgoglio della partecipazione, prerogativa di ciascun cittadino". È l'auspicio espresso dal presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, nel messaggio inviato ai Prefetti in vista della Festa della Repubblica, affinché "se ne facciano interpreti nelle iniziative promosse a livello locale".

Di **Lamberto Colla** Parma, 2 giugno 2024 - Era il 2 e il 3 giugno del [1946](#) quando vennero chiamati gli italiani alle urne del referendum istituzionale con il quale avrebbero deciso quale [forma di Stato](#) - [monarchia](#) o [repubblica](#) - dare al Paese.

Tra una settimana gli italiani e tutti gli altri cittadini dell'Unione Europea, saranno invece chiamati a rinnovare il Parlamento UE e in seguito verrà nominata la Commissione Europea, il vero organo decisionale, il cui Presidente ha eccezionali poteri, come abbiamo potuto misurare con la signora **Ursula Von Der Leyen**, che con gran disinvoltura ha attraversato il periodo pandemico e la guerra in Ucraina.

L'accoppiata con la francese **Christine Lagarde**, Presidente della BCE, non ha certamente onorato il genere femminile come invece ci si sarebbe attesi.

Quindi, il prossimo fine settimana, l'**8 e 9 giugno**, pensiamo bene a chi assegneremo il nostro voto, sarebbe sufficiente negarlo a chi ha in programma di riconfermare la "Ursula" per un secondo mandato.

Intanto celebriamo la 78esima ricorrenza della nostra Repubblica, purtroppo tanto bistrattata negli ultimi due decenni.



2 giugno...

Messaggio del Presidente Mattarella ai Prefetti d'Italia per la ricorrenza del 2 giugno



Il Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, in occasione della ricorrenza della Festa della Repubblica, ha inviato un messaggio ai Prefetti d'Italia affinché se ne facciano interpreti nelle iniziative promosse a livello locale nella ricorrenza del 2 giugno:

«Cari Prefetti,

rivolgo il mio saluto a quanti ricoprono pubblici uffici, alle comunità locali, alle espressioni della società che, nei diversi territori, celebrano la Festa Nazionale del 2 giugno.

Nel 1946 la scelta del popolo italiano per la Repubblica scrisse una pagina decisiva di democrazia e pose le basi per un rinnovato patto sociale, che avrebbe trovato compiuta articolazione nella Carta costituzionale.

Un esito al quale si giunse dopo i tragici eventi bellici e la lotta di Liberazione dal nazifascismo, costellata da molteplici episodi di eroismo, da eccidi efferati, di cui nel corso di quest'anno, con commossa partecipazione, viene commemorato l'ottantesimo anniversario in numerose località.

Fare memoria del lascito ideale di quegli avvenimenti fondativi è dovere civico e preziosa opportunità per riflettere insieme sulle ragioni che animano la vita della nostra collettività, inserita oggi nella più ampia comunità dell'Unione Europea cui abbiamo deciso di dar vita con gli altri popoli liberi del continente e di cui consacreremo, tra pochi giorni, con l'elezione del Parlamento Europeo, la sovranità.

Fare memoria è un esercizio proprio a ogni cittadino e soprattutto per quanti, esercitando pubbliche funzioni, trovano nei principi costituzionali di libertà,

uguaglianza e solidarietà una bussola di sicuro orientamento di fronte alle complesse sfide del presente.

I Prefetti, in particolare, sono chiamati nei territori provinciali a essere, ogni giorno, perno di unità e di coesione sociale, incarnando, nei delicati ambiti affidati, la missione di instancabili "operatori della Costituzione", adoperandosi per il bene comune.

È un'azione che, insieme alle altre Istituzioni e alle diverse espressioni

della società civile, i Prefetti svolgono nella ricerca dell'interesse generale e per rinvenire adeguate soluzioni ai problemi delle comunità, in una fase resa ancor più ardua dall'aspro contesto internazionale.

Dagli spazi di mediazione per la tutela dell'occupazione e per il superamento dei conflitti sociali, alla cura, con le amministrazioni locali, delle fasce più deboli della popolazione, a percorsi efficaci di accoglienza e di integrazione dei migranti, si tratta di un lavoro prezioso a favore dell'unità del Paese e della sua coesione.

Vale per la tutela delle libertà dei cittadini nello svolgersi della vita quotidiana, per lo sviluppo di efficaci cornici di sicurezza per territori sempre più sicuri e vivibili. Vale per la garanzia dell'esercizio del diritto di riunione e manifestazione.

Con il contrasto alle spinte criminali, alla violenza e alla disgregazione, con la promozione, in particolare tra le giovani generazioni, della diffusione dei valori del rispetto della persona e del dialogo tra le distinte posizioni politiche, sociali, culturali, religiose, si affermano importanti testimonianze di devozione alla Repubblica e di senso dello Stato.

Quando vengono tessute proficue sinergie tra le Istituzioni locali e favoriti percorsi di raccordo tra il centro e i territori, quando - come avvenuto anche nei mesi scorsi - insieme vengono affrontati gli eventi emergenziali, quando gli enti locali sono sostenuti nel superamento dei momenti di crisi amministrativa e finanziaria, viene rinsaldato l'unità dell'edificio democratico, valorizzando il principio di autonomia nell'orizzonte della solidarietà.

Nel rinnovare i sentimenti di gratitudine della Repubblica per l'opera prestata, rinnovo ai Prefetti e a tutti coloro che si adoperano per il bene della collettività gli auguri di buon lavoro e di buona Festa, nell'auspicio che la ricorrenza del 2 giugno rafforzi la consapevolezza e l'orgoglio della partecipazione, prerogativa di ciascun cittadino».

Roma, 01/06/2024 (Il mandato)

Foto Sergio Mattarella da [quirinale.it](https://www.quirinale.it)

Foto ragazza Anna Iberti

"È nata la repubblica" - Anna Iberti

Date: 6 giugno 1946

Source <https://www.palazzorasponi2.com/giganti/federico-patellani/>

Author Federico Patellani

LINK

<https://www.gazzettadellemilia.it/politica>

<https://youtu.be/LHpQ-i7uZFU>



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: “Listini in fortissimo aumento”

News Lattiero Caseario - n° 19

21° e 22° settimana

- 27 maggio 2024

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXI – XXII settimana 2024 “Il Burro vola!-.” - +38 centesimi per il burro milanese che trascina il Latte spot in una risalita da record. In ripresa anche il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL



Agroalimentare

Lattiero Caseario: “Listini in fortissimo aumento”

News Lattiero Caseario - n° 19 21° e 22° settimana - 27 maggio 2024

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXI – XXII settimana 2024 “Il Burro vola!-.” - +38 centesimi per il burro milanese che trascina il Latte spot in una risalita da record. In ripresa anche il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Italia, Milano - Prezzo del Latte crudo spot nazionale (sfuso in cisterna, franco arrivo in lattoria Nord Italia) Fonte: CCIAA Metropolitana Milano/Marsabit/Lea Loc



di Redazione Parma, 27 maggio 2024 -

LATTE SPOT – A Milano i listini registrano un altro pesante incremento. A Verona i prezzi sono anch’essi in forte risalita, analogamente a Milano, il latte Bio milanese registra un nuovo gran rimbalzo.

VR (27/5/2024) MI (27/5/2024)

Latte crudo spot Nazionale	54,64	55,67 (+)	53,10	54,64 (+)
Latte Intero pastorizzato estero	48,97	50,00 (+)	47,43	49,49 (+)
Latte scremato pastorizzato estero	22,25	23,29 (+)	20,70	22,25 (+)
Latte spot BIO nazionale			58,77	60,31 (+)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano, i prezzi sono risaliti di ben 38 cent. e la crema non è stata da meno.. Alla borsa di Parma lo zangolato riprende a salire, come alla Borsa di Reggio Emilia. In forte ripresa anche la panna alla borsa veronese. Margarina stabile.

Italia, Milano - Prezzo del Burro Reg.CEE 1308/2013 Fonte: CCIAA di Milano



Borsa di Milano (27/5/2024)
 BURRO CEE: 6,23 Kg. (+)
 BURRO CENTRIFUGA: 6,38 €/Kg. (+)
 BURRO PASTORIZZATO: 4,58 €/Kg. (+)
 BURRO ZANGOLATO: 4,38 €/Kg. (+)
 CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg):

3,06€/Kg. (+)

MARGARINA Aprile 2024: 1,45 – 1,55 €/kg (=)

Borsa di Verona (27/5/2024) (+)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,98 – 3,08 €/Kg.

Borsa di Parma (24/5/2024) (+)

BURRO ZANGOLATO: 3,60 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 21/5/2024 (+)

BURRO ZANGOLATO: 3,60 – 3,60 €/kg.

GRANA PADANO– Milano (27/5/2024) – Il

Grana Padano guadagna 10 centesimi.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 9,45

- 9,60 €/Kg. (+)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre:

10,45– 10,80 €/Kg. (+)

- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e

oltre: 10,95 – 11,10 €/Kg. (+)

- Fuori sale 60-90 gg: 8,00 – 8,05 €/Kg. (+)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma 24/5/2024 –

A Parma, i listini guadagnano altri 5 cent. A

Milano i prezzi guadagnano 5 centesimi.

PARMA (24/5/2024) MILANO (27/5/2024)

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,80 – 10,90 €/Kg. (+) - 10,60 - 10,85 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 11,00 – 11,25 €/Kg. (+) -

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,50 – 12,00 €/Kg. (+)

-11,60 – 11,80 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,15 – 12,40 €/Kg. (+) -

12,25 - 12,75 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,45 –13,00 €/Kg. (+) -

12,80 – 13,35 €/kg (+)

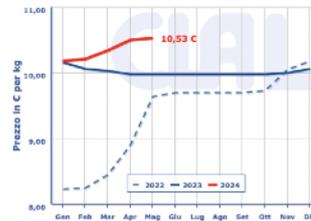
PECORINO ROMANO DOP – Milano 27/5/2024 – A Milano il listino resta in fase di stabilità.

MILANO (27/5/2024)

-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 12,15– 12,35 €/Kg. (=)

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

Italia, Milano - Prezzo del Grana Padano stagionatura di 16 mesi e oltre (scelta 01, per frazione di partita) Fonte: CCIAA Milano



Italia, Parma - Parmigiano Reggiano stag. minimo 24 mesi e oltre (qualità scelta 12% fra 0-1, per lotti di partita) Fonte: CCIAA Parma (Prezzo medio mercato)





CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. PREOCCUPAZIONI PER LA LOGISTICA EUROPEA

Nulla di nuovo sull'internazionale, nel mondo non manca nulla, il meteo per il momento la fa da padrone, insieme ai fondi d'investimento che speculano sulle commodities.

.Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Preoccupazioni per la logistica europea

Nulla di nuovo sull'internazionale, nel mondo non manca nulla, il meteo per il momento la fa da padrone, insieme ai fondi d'investimento che speculano sulle commodities.

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano, 29 maggio 2024

CHIUSURE /CHICAGO martedì 28.05
GRANO +0,51 | CORN -0,21 | SEMI -0,84 | FARINA -9,91 | DURO +0,57
MINNEAPOLIS: GRANO SPRING: 757,4 (+4,6)
Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per Bushel per semi, con il grano in dollari per bushel di carota per la farina.
MATTI 28.05: GRANO -4,35 | CORN -4,25 | COLZA -0,25
Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in euro per tonnellata.

Per il 2025 tutto è probabilmente aleatorio e in gran parte questo è dovuto alle famose o famigerate politiche green Europee (tassa sulla deforestazione) anche se, alcuni importatori, presumono che il Parlamento Eu potrebbe non riuscire a legiferare in tempo entro il 31/12/24.

Nel mercato **Europeo** serpeggia invece più tensione per la logistica un poco più difficoltosa nella rotta Est-Ovest.

Nel **mercato interno** il fuoco dei cereali è evidente, ma attenzione come prima il mercato interno era SCESO sotto i rimpiazzati, ora la risalita è un poco sopra le righe.

Il motivo principale è il **meteo**, e le preoccupazioni sulle rese e sulle risemine, e quindi su ritardati raccolti autunnali. Ma attenzione, il mais è una coltivazione che recupera in fretta e poi in fin dei conti per anni la raccolta non era ad agosto...e di mais non ne manca, né in Europa né nel resto del mondo. L'arrivo del grano probabilmente calmerà il rialzo.

I **consumi** sono comunque bassi così come gli scambi; in effetti alcuni dati macroeconomici registrano minori spese da parte del consumo, e in alcuni bilanci di grandi cooperative agricole lattiero casearie si legge che, se non fosse per l'esportazione, il mercato domestico interno è in stagnazione o addirittura in calo.

Per il **mercato interno** si segnala che il seme di soya nazionale potrebbe essere a fine corsa anche per gli scambi ormai minimali e per ingenti arrivi esteri. Nel campo dei fibrosi si sta registrando un terremoto nei fieni dovuto, logicamente, alle qualità.

Per il mondo dei **biodigestori**: disponibilità di semola umida, ma anche di semola secca, è appena iniziato il calo dei cruscami: consiglio di approfittarne facendo acquisti in media discendente, con volumi crescenti in base al calo. Continua la carenza di farinetta uso bioenergetica specie quella di qualità accettabile, mentre dilaga la presunta farinetta ricostituita fatta di più prodotti e con colori variabili.

Indici Internazionali al 29 maggio 2024

L'indice dei noli b.d.y. è stabile a 1.784 punti, il petrolio wti è salito a circa 80 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,08572 ore 9,18

(*) Noli - L'indicatore dei "noli" BDY è un

Indicatori del 29 maggio 2024

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
1.784	1,08572 ore 9,18	80,00/bd

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](#)



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI” LA SOIA RIPRENDE QUOTA.

Si allarga l'area di paura che prevalga la speculazione sui consumi.

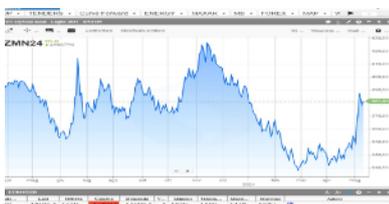
Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni” la soia riprende quota.

Si allarga l'area di paura che prevalga la speculazione sui consumi.

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano, 9 maggio 2024 -



Il grafico fa ben vedere l'incremento della quotazione della farina di soya avvenuto tra il 3 e il 7 maggio: “Quanto perso in due mesi è stato recuperato in 3 sessioni di mercato”...

QUESTO È IL MERCATO GLOBALIZZATO dove le informazioni corrono e si accumulano una sull'altra.

Come già scritto il mercato è in fase “bollente” “tutto su”, ma con scarsissimi compratori, si osserva che i venditori esteri e nazionali vedono i mercati d'origine salire e si “adeguano di conseguenza”.

Sta iniziando ad ampliarsi l'**area di paura** che la speculazione prevalga sui consumi, (che sono bassi quasi ovunque) e che le materie prime tornino ad essere principalmente armi finanziarie, anche se nel mondo al momento non c'è scarsità di nulla.

Ancora, mentre scriviamo alle 08.26 il mercato è in territorio positivo sul Chicago USA.

Per quanto riguarda il colpo di coda del comparto **proteici** ha come fondamentali il meteo e le alluvioni in Sud America. Per quanto riguarda il comparto **cereali** sempre il meteo e i gravi danni alle infrastrutture nell'area Ucraina che rallenteranno gli arrivi di cereali e semi proteoleaginosi.

La speranza è riposta sul fatto che i raccolti di cereali da giugno raffreddino le quotazioni.

Intanto non resta che piangere “sul non fatto”... la far soya maggio/dicembre: attendendo invano la prima cifra con il 3 e per il mais sulla nuova campagna con la prima cifra l'1, è rimasto spiazzato, chi è caduto vittima di questi maghi/profeti alimentaristi chiedi a loro i danni. Del resto, quando si crede che un professionista del mercato costi troppo per la sua “provvigione” è perché non si ha l'idea di quanto costa alla fine un incompetente!



Il mercato è sempre più difficile, ma con il meteo cambiato, le guerre e le minacce lo è ancora di più, e questa è l'ennesima ragione per non rimanere mai senza posizioni sia in acquisto che in vendita.

(*) 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](#)

MACCHINE

VIGNETI. IL DISERBO MECCANICO SECONDO NOBILI SPA.

La strada è tracciata. No erbicidi è uno dei mantra per la sostenibilità ambientale e perciò rientra di diritto nella "buona pratica agricola". Con il DM 5010 Nobili ha raggiunto elevati standard di qualità: due operazioni in una.

Nobili spa



Meccanica Nobili Spa

Vigneti. Il diserbo meccanico secondo Nobili spa.

La strada è tracciata. No erbicidi è uno dei mantra per la sostenibilità ambientale e perciò rientra di diritto nella "buona pratica agricola". Con il DM 5010 Nobili ha raggiunto elevati standard di qualità: due operazioni in una. Di redazione Molinella (BO), 27 maggio 2024 – L'attenzione alla sostenibilità e all'ambiente è un concetto dal quale non si può arretrare. Le aziende e Nobili spa tra i precursori, stanno operando per arricchire le gamme dei loro prodotti per soddisfare le esigenze di un mercato sempre più orientato al rispetto dell'ambiente.

La testata DM 5010 per il diserbo meccanico interfilare è appunto una di questi adattamenti che molto successo ha ottenuto sin dalla sua prima presentazione in una delle ultime edizioni di EIMA..



L'attrezzatura è dotata di un rotore con fili lunghi di nylon in grado di eliminare

meccanicamente le erbe infestanti presenti nel raggio di azione, senza danneggiare i fusti delle piante.

DM 5010 in abbinamento alla trincia, garantisce lo svolgimento di **due operazioni**: di **manutenzione e di trinciatura** dell'erba nel filare e nel sotto fila attraverso un **solo passaggio**.



Da ciò ne derivano **importanti risparmi legati** ai costi della trattrice e ai tempi di manodopera.

Il DM 5010 è **applicabile** ai trituratori BV serie 100, VKD e BKE; i campi di utilizzo sono **vigneti, frutteti, oliveti e campi agrivoltaici**. Utilizzabile su terreni di qualsiasi impasto anche in presenze di sassi.

L'impiego della testata consente di **non utilizzare erbicidi** ed altri prodotti chimici per l'intero anno. Le operazioni di allungamento e ricarica dei fili sono estremamente facilitate grazie all'innovativo sistema di bloccaggio-sbloccaggio e al rotore aperto. Infine, il sistema ad albero rotore avvolgibile consente una grande autonomia di lavoro.

L'attrezzo può essere utilizzata tramite **collegamento diretto** al trattore

Caratteristiche tecniche Technical specifications		DM 5010
Lunghezza della testata Equiparanti metri	mm	800
Diametro massimo di lavoro Maximum working diameter	mm	500
Altezza della testata Equiparanti cm	mm	430
Velocità di rotazione del rotore Rotor speed	rpm	1200
Potenza trattore necessaria tra Tractor power requirements ranging from	HP	40 - 60
	kW	29 - 59
Picochettini rotore - Spools rotor	NL	10
Peso rotore - Weight rotor	kg	160 - 250

attraverso innesti rapidi oppure con **impianto idraulico indipendente**.



VIDEO **NOBILI Spa**: https://youtu.be/4-91NB_VLts
(Nobili.com)



AGRO-ALIMENTARE

Reportage tra Vignaioli e Cantine del Burgraviato

Reportage tra Vignaioli e Cantine del Burgraviato – Terza Parte Castello Rametz

di **Mario Vacca** Merano, 1 giugno 2024 - Il tempo passa in fretta e siamo già alla terza puntata del reportage. Lasciando Merano e salendo verso Avelengo, o ancora verso la cima di Merano 2000 il comprensorio sciistico della zona, dopo appena pochi chilometri si osservano i bellissimi vigneti della tenuta del Castello di Rametz, oggi di proprietà della famiglia Schmid.



Si tratta di un'antica e storica tenuta, menzionata sin dal 1227 come possedimento significativo nel campo della viticoltura, ove hanno sempre trovato habitat ideale nobili vitigni quali il riesling renano, il pinot nero, il cabernet franc ed il cabernet sauvignon.

Quella che fa capo agli Schmid è una realtà composita, che comprende, oltre all'azienda vinicola meranese, un'altra cantina in Trentino (Castel Monreale a San Michele all'Adige), l'Hotel & Resort Villa Eden a Merano per quanto riguarda l'ospitalità, mentre per la parte relativa alla gastronomia la famiglia possiede la MVG Italia, un'azienda altoatesina, con sede a Lana, che distribuisce diverse specialità come liquori e distillati, e soprattutto il "Kaiserspeck", l'unico speck prodotto artigianalmente, ma in quantità industriali.

Mi accoglie con simpatia e professionalità il Signor Franz, grande appassionato di vini, persona preparata e competente che lavora in azienda da oltre trent'anni e si occupa della sala degustazione e della parte commerciale.

Facciamo un giro intorno al castello, un edificio nato nel Medioevo e modificato più volte nei secoli seguenti; suggestivo passeggiare tra i vigneti, nei 10 ettari la coltivazione a Guyot è riparata a nord dalle alte cime del Gruppo Tessa, che respingono i venti freddi del nord con i loro 3000 metri di altitudine; la collina su cui si estende la tenuta è morenica dell'ultima era glaciale con terreno drenato.

L'azienda propone una gamma di vini piuttosto diversificata, dai classici a bacca bianca quali riesling, chardonnay, traminer aromatico, pinot grigio, pinot bianco, a quelli a bacca rossa, ovvero pinot nero, schiava, cabernet e merlot.

Franz mi riferisce che l'enologo è Stanislaus Schmid coadiuvato da Alois Picher che lavorano incessantemente per la transizione da una coltura di quantità ad una coltura di qualità. L'azienda produce circa 480mila bottiglie di vino all'anno, inclusa la spumantistica con marchio Doc. Le uve per questo tipo di produzione maturano tra i ventisette ettari del Castello di Monreale a Faedo in Trentino, e trasformate nella cantina altoatesina; il fatturato complessivo porta Castello Rametz al decimo posto tra le cantine private.

Nel castello è ospitato anche il Museo del vino, diviso in quattro aree ove si trovano in esposizione attrezzature ed utensili per la lavorazione del terreno, la vendemmia e il trasporto, inclusi gli strumenti di una volta ormai dimenticati. Il percorso espositivo si occupa di altre tematiche come la coltivazione del grano nonché i più antichi mezzi di lotta antiparassitaria.

Alcuni anni fa gli spazi sono stati ampliati, ciò ha permesso di arricchire la parte museale e di scoprire, attraverso immagini e attrezzi, il processo produttivo dello speck dell'Alto Adige.

La visita al museo prosegue attraverso le cantine storiche costruite con pietre di porfido con un corridoio tracciato tra grandi botti in rovere, una luce fioca ci conduce alla cantinetta dove riposano bottiglie storiche dell'azienda.

Si ritorna ai giorni nostri risalendo verso la modernissima cantina vinicola ed il giro si conclude con la degustazione dei vini nell'ampia sala dedicata agli eventi. Una storia che affascina non poco, riempie gli occhi e trasuda ricordi.

Prima Puntata: <https://cibusonline.net/reportage-tra-vignaioli-e-cantine-del-burgraviato/>

Seconda Puntata: <https://cibusonline.net/reportage-tra-vignaioli-e-cantine-del-burgraviato-seconda-parte/>





AGRO- ALIMENTARE

Il Consorzio di Bonifica celebra i primi 90 anni della diga di Mignano insieme alla scuola elementare di Cortemaggiore

Piacenza, 25 maggio 2024

Ieri, 24 maggio, sono stati celebrati i 90 anni dall'inaugurazione della diga di Mignano (Vernasca). Insieme al Consorzio di Bonifica di Piacenza, ente gestore dell'opera, gli studenti delle classi 3^a Alfa e 3^a Beta della scuola primaria di Cortemaggiore, protagonisti di un progetto didattico i cui elaborati finali hanno vinto sia la fase provinciale sia quella regionale del concorso "Acqua e territorio - i paesaggi d'acqua del cuore" presentando rispettivamente un elaborato dedicato alla diga di Mignano e uno al paesaggio d'acqua dei loro desideri.



PRESIDENTE DEL CONSORZIO DI BONIFICA DI PIACENZA, LUIGI BISI

"A 90 anni dall'inaugurazione e dell'entrata in funzione della diga di Mignano, l'opera continua ad essere strategica per la Val d'Arda. È una delle due dighe irrigue della nostra Regione. Costruita per trattenere acqua utile all'agricoltura, contribuisce anche alla sicurezza idraulica dei territori di valle e approvvigiona risorsa per le famiglie di 7 comuni. Negli anni è diventata un simbolo della valle di cui è a monte e per questo è anche utilizzata come luogo di eventi ludici e sportivi. A celebrare con noi questo giorno speciale, due classi della scuola primaria di Cortemaggiore che hanno intrapreso un percorso didattico fatto di incontri in classe e lavori di gruppo premiati oggi per aver vinto la fase provinciale del concorso indetto dalla nostra associazione regionale ANBI ER. A loro vanno i miei complimenti con l'augurio che mantengano l'entusiasmo e la curiosità che li ha portati a realizzare due progetti così ben fatti. Un ringraziamento alle insegnanti che hanno guidato gli studenti in questi mesi di lavoro insieme".

SCUOLA PRIMARIA DI CORTEMAGGIORE (Istituto Comprensivo "Terre del Magnifico")

La classe 3^a Alfa ha realizzato un video intitolato "Un paesaggio d'acqua. Alla scoperta della diga di Mignano" composto da un collage di disegni, accompagnati da una musica, che raccontano sotto forma di storia cos'è una diga e quali funzioni assolve. A loro il primo premio sia provinciale sia regionale della sezione video di montagna.

La classe 3^a Beta ha realizzato un video intitolato "Il paesaggio d'acqua che vorrei" composto da un collage di disegni rappresentativi del paesaggio dei loro desideri in cui giocare e stare insieme alla famiglia e agli amici. A loro il primo premio sia provinciale sia regionale della sezione video di pianura.

"SETTIMANA DELLA BONIFICA E DELL'IRRIGAZIONE" E "Dam Day"

Questa giornata rientra sia nella "Settimana Nazionale della Bonifica e dell'Irrigazione" sia nel "Dam Day".

La "Settimana Nazionale della Bonifica e dell'Irrigazione" (18 - 26 maggio) è un'importante celebrazione dedicata alla tutela e alla gestione sostenibile delle risorse idriche in Italia e rappresenta un momento fondamentale per riflettere sulle sfide legate alla gestione dell'acqua e per promuovere soluzioni innovative e sostenibili per il futuro del nostro Paese. Durante il periodo i Consorzi di bonifica di tutta Italia promuovono iniziative per sensibilizzare sul tema attraverso visite guidate, workshop e attività sul campo. L'edizione 2024 è intitolata "L'acqua ci nutre e ci dà la vita".



Il "Dam Day" (24 maggio - 1° giugno) è un'iniziativa di ITCOLD (Comitato Italiano Grandi Dighe, associazione nazionale composta da enti gestori di dighe e professionisti del settore), European Regional Club (EurCOLD) e ICOLD (la Commissione Internazionale Grandi Dighe), avviata per far conoscere la realtà delle dighe ai cittadini e alle nuove generazioni.



(PROSEGUE DA PAGINE PRECEDENTI)

FUNZIONI E STRUTTURA DELLA DIGA DI MIGNANO

La diga di Mignano sbarrata il torrente Arda, ha scopo irriguo, di difesa, idropotabile e di valorizzazione turistica. Secondo quella che è la regola aurea, durante un evento di piena, la portata scaricata verso valle non deve mai superare quella in entrata in diga. Anzi, in molti casi, il volume trattenuto in diga è appositamente maggiore per contribuire a evitare - o quanto meno ad alleggerire - situazioni di criticità a valle, tenendo conto di affrontare avversità climatiche che negli ultimi anni sono sempre più repentine, improvvise e spesso imprevedibili al punto tale che vanno oltre alle capacità di reazione delle opere e del territorio. In ogni caso, non si provoca nell'alveo di valle del torrente (Arda in questo caso) una piena peggiore di quella naturale e che si avrebbe senza la diga. Il volume di acqua trattenuto durante l'evento di piena (dato dalla differenza tra i volumi di acqua in entrata e in uscita) è chiamato "di laminazione". Termine spesso citato quando si parla di difesa idraulica.

La diga è del tipo a gravità massiccia ad andamento planimetrico arcuato (arco di cerchio con raggio di 500 m) ed è alta 64 metri. Attualmente 9,8 milioni di metri cubi, è il massimo volume autorizzato e a cui si può arrivare per il riempimento della diga.



STORIA DELLA DIGA DI MIGNANO

La diga di Mignano è stata inaugurata il 24 maggio del 1934. Dopo decenni di operatività al massimo livello, negli anni '69-'70, il suo utilizzo ha subito delle limitazioni da parte dell'allora Genio Civile per l'inadeguatezza della capacità di deflusso del torrente Arda nel tratto vallivo. Negli anni Ottanta del secolo scorso sono subentrati ulteriori limiti di invaso dovuti alla necessità di adeguare la diga alla normativa vigente. Si sono resi dunque necessari significativi lavori di ristrutturazione, iniziati negli anni Novanta e terminati pochi anni fa (finanziati dal Ministero dell'Agricoltura), al termine dei quali è partita, da parte del Consorzio la procedura di collaudo per verificare il comportamento della diga; procedura diventata realtà grazie al significativo raggiungimento di un accordo fra le parti: i sindaci della vallata, la Direzione generale per le dighe e le infrastrutture idriche ed elettriche del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, l'Ufficio Tecnico per le dighe di Milano del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, l'Agenzia Regionale per la Sicurezza Territoriale e la

Protezione Civile della Regione Emilia Romagna, l'ex Servizio Area Affluenti Po della nostra Regione oggi Agenzia per la Sicurezza Territoriale e la Protezione Civile, l'Agenzia Interregionale per il fiume Po, la Commissione di Collaudo e la Prefettura di Piacenza. Nel maggio 2018, secondo procedura, si è entrati nella fase di sfioro controllato con il raggiungimento della quota di 337,80 metri sul livello del mare (corrispondenti a circa 11 milioni e 400 mila metri cubi) a cui è seguito il mantenimento del livello e il successivo abbassamento graduale fino al ritorno a quota di 335,80 metri sul livello del mare. Il momento della tracimazione, tra tutti il più suggestivo, è stato vissuto con grande coinvolgimento da parte dei cittadini piacentini e delle autorità competenti; in centinaia, infatti, nei giorni dello sfioro, hanno deciso di raggiungere la diga per assistere personalmente a questa fase così importante e spettacolare. Anche dopo questo periodo, la Commissione di Collaudo (appositamente nominata dal Ministero delle infrastrutture e dei Trasporti a cui spetta il controllo delle "grandi dighe") ha continuato il monitoraggio del comportamento della diga fino alla sottoscrizione del Certificato di Collaudo dell'opera che ne attesta il funzionamento soddisfacente fino al raggiungimento della sua massima capacità. Documento siglato il 19 febbraio 2020.

Nonostante la storicità dell'opera la diga è stata costantemente mantenuta e gestita con un'efficienza che è moderna.





BREVI

AMPHORA REVOLUTION, il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Verona

L'evento dedicato ai vini in anfora, tra walk around tasting, panel scientifici e di ricerca, tavole rotonde e masterclass

Presentata oggi in una conferenza stampa online con Helmut Köcher, The WineHunter – Merano WineFestival, Maurizio Danese e Raul Barbieri, rispettivamente amministratore delegato e direttore commerciale di Veronafiere, Amphora Revolution nasce dalla prima joint venture tra Merano WineFestival e Vinitaly.

L'evento ospita oltre 100 aziende produttrici di vino in anfora provenienti da tutta Italia, nonché personalità del panorama vitivinicolo internazionale come il professor Attilio Scienza, esperti della produzione di giare e opinion leader. Il programma di tasting, masterclass e panel tecnico-scientifici è dedicato a un pubblico di appassionati e operatori del mondo vino per approfondire e valorizzare una tecnica antica come innovazione.



Merano (BZ) - Verona (VR), 30 maggio 2024 – È il primo evento vinicolo dedicato interamente al mondo delle giare in terracotta e alle eccellenze di questa particolare nicchia dell'enologia, in programma il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere, e nasce da un'idea del patron di Merano WineFestival, Helmut Köcher, in collaborazione con Vinitaly. Oltre 100 le aziende vitivinicole italiane produttrici di vini in anfora coinvolte insieme a una selezione di vini georgiani, protagonisti di un percorso di degustazione che conduce alla scoperta di una tecnica di vinificazione antica, oggi considerata rivoluzionaria perché innovativa in risposta alle sfide della sostenibilità e del cambiamento climatico sempre più concreto. Inoltre, panel scientifici e di ricerca, tavole rotonde e masterclass esplorano e approfondiscono tecniche, biodiversità, segreti e approcci riguardanti l'arte enoica dei vini in anfora e la sua evoluzione negli anni e nei territori di riferimento. L'evento si apre ufficialmente venerdì 7 giugno alle ore 14:30 con la Premiazione WH Amphora PLATINUM Award e la presentazione della nuova guida ufficiale "The WineHunter Amphora Award 2024", la prima guida dedicata interamente ai vini in anfora.

La due giorni è stata raccontata nel dettaglio nella mattina di oggi da Helmut Köcher, The WineHunter e patron di Merano WineFestival, Maurizio Danese amministratore delegato di Veronafiere, Raul Barbieri direttore commerciale della Fiera di Verona, Attilio Scienza, direttore scientifico di Amphora Revolution e moderata dal giornalista Andrea Radic (in calce al comunicato le dichiarazioni dei relatori).

WALK AROUND TASTING E QVEVRI WINES

Dalle 15:00 alle 22:00 di venerdì 7 giugno e dalle 11:00 alle 20:00 di sabato 8 giugno, alle Gallerie Mercatali di Veronafiere, Amphora Revolution accoglie oltre 100 aziende provenienti da tutta Italia per un Walk Around Tasting dedicato ai vini in anfora. Ad arricchire i banchi di degustazione anche una selezione di vini subacquei e vitigni antichi, con la partecipazione di G.R.A.S.P.O., Gruppo di ricerca ampelografica sostenibile per la preservazione della biodiversità viticola che identifica, cataloga e vinifica vitigni antichi e minori a livello nazionale e internazionale. Inoltre, un percorso incentrato sui vini provenienti dalla Georgia, luogo in cui ebbe inizio la tradizione della vinificazione in anfora circa 8.000 anni fa, completa un focus sui vini prodotti in giare di terracotta portando in scena i Qvevri Wines.

CONVEGNI E SIMPOSIUM

Ricco il programma di convegni tecnico scientifici e di ricerca, simposi e tavole rotonde che, grazie alla partecipazione di scienziati, esperti e opinion leader nazionali e internazionali affronta la tematica dei vini in anfora secondo diverse sfaccettature. Dalle 15:00 alle 16:30 "The Wine Odyssey – from the past to the future" è il panel scientifico a cura del prof. Attilio Scienza che esplora l'odissea del vino attraverso i secoli, analizzando le tecniche e le innovazioni che hanno trasformato la viticoltura, dall'antichità ai giorni nostri. A seguire, dalle 17:00 alle 18:30, "GRAPE TRACKER. Vitigni dal passato per i vini del futuro" racconta invece l'evoluzione dei vitigni e delle tecniche di vinificazione nel tempo e la loro influenza oggi, a cura del dott. Aldo Lorenzoni di G.R.A.S.P.O. Il simposio si conclude, dalle 18:00 alle 20:00, con "Evoluzione dei vitigni e delle anfore. Il miglioramento genetico delle varietà genetiche: La selezione clonale e la creazione di genotipi resistenti alle malattie", un panel di ricerca in collaborazione con Vivai Rauscedo. Sabato 8 giugno dalle 11:30 alle 12:30, la tavola rotonda "Enologi italiani a confronto", moderata dal conduttore televisivo e giornalista Andrea Radic e Francesca Granelli de "I Grandi Vini", esamina gli approcci, le esperienze e le diverse prospettive degli enologi italiani di talento: Elena Casadei - Le Anfore, Michele Bean - Roi Clar, Enrico Giovannini – Ottomani, Francesco Mondini – Etruscanywine, Robin Baum - Winemakersclub Italia, Josef Reiterer – Arunda. Dalle 14:00 alle 15:00 va in scena la tavola rotonda sui "Vini georgiani: i segreti millenari di questa affascinante regione vinicola, dalle tecniche di vinificazione ancestrali alla varietà di vitigni autoctoni". Condotta da Helmut Koecher, The WineHunter e fondatore del Merano WineFestival, è un appuntamento che conduce alla scoperta dei segreti millenari di questa regione vinicola, tra tecniche di vinificazione ancestrali e vitigni autoctoni. Dalle 16:00 alle 17:00 è in programma il convegno dedicato ai "Produttori di anfore", dalla selezione delle materie prime alla lavorazione artigianale, condotta da Helmut Koecher e con la partecipazione di: Michele Bean – Sirio Anfore - Massimo Carbone - Winejars, Impruneta, Luca Rizzo - Clayver, Federico Manetti - Manetti e Gusumano, Impruneta.

MASTERCLASS

Durante le due giornate di Amphora Revolution sono cinque le masterclass che suggeriscono un'esperienza sensoriale e gustativa unica. Venerdì 7 dalle 17:00 alle 18:00 la masterclass "Vini Rossi in Anfora - Un viaggio alla scoperta dei sensi, dal passato al futuro: il confronto" propone la degustazione di 6 vini rossi prodotti in anfora, mettendo a confronto tecniche antiche e moderne, l'intervento è moderato dal giornalista e conduttore televisivo Andrea Radic insieme a Simona Geri The WineSetter, membri della nuova commissione "The WineHunter Amphora Award". Dalle 19:00 alle 20:00, invece, "10 Custodi per 10 Vitigni Rari – biodiversità viticola in Italia" permette di conoscere il segreto dell'origine della biodiversità viticola italiana, moderata da Aldo Lorenzoni di G.R.A.S.P.O. Sabato 8 dalle 13:30 alle 15:00 è in programma la masterclass di Roero Bric Castelvey "Territorio unico: Langhe bianco – Langhe Rosso". A seguire, dalle 15:00 alle 16:00 "L'arte dell'anfora: sensazione ed evoluzione del vino bianco in terracotta" è la masterclass che porta in degustazione 6 vini bianchi, espressione della naturalità e della purezza, a cura di Andrea Radic e Simona Geri. Dalle 17:00 alle 18:00, la masterclass "Underwater Wines – Vino Subacqueo: alla scoperta delle profondità della maturazione del vino" offre una speciale panoramica sul particolare processo di invecchiamento e affinamento sotto il mare: un intervento moderato da Andrea Radic.

Le dichiarazioni dei relatori:

Helmut Koecher, The WineHunter e patron di Merano WineFestival: «Amphora Revolution è nato con l'obiettivo di mettere in scena un nuovo trend del mondo del vino: il recupero di una tecnica antica come innovazione che molte aziende italiane e internazionali stanno sperimentando negli ultimi 10 anni. Un evento che ha lo scopo di sostenere e valorizzare il vino in anfora, espressione di autenticità e naturalità, e che rappresenta anche una speciale opportunità di confronto e dibattito, scientifico e di ricerca, su vitigni, tecniche e approcci, per dare una direzione e un futuro a questa nicchia del settore vinicolo».

Maurizio Danese, amministratore delegato Veronafiere: «La collaborazione Merano Wine Festival e Veronafiere-Vinitaly si fonda su un comune binomio di azione: sostenere il settore del vino e creare opportunità. Amphora Revolution, che rappresenta una nicchia di valore dal Dna sostenibile, si inserisce a pieno titolo sia nel nuovo corso di Vinitaly iniziato nel 2023 che nel piano strategico di Veronafiere 'One 2024-2026'. Un progetto triennale impegnativo che contempla eventi ed azioni di sviluppo anche su



(BREVI E PROSEGUE DA

Vetto, presto in sicurezza la strada “Spigone-Pineto” grazie all’Emilia Centrale



Il Consorzio di bonifica ha dato il via agli interventi urgenti finanziati dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri per 120 mila euro e strategici per la viabilità della Val d’Enza

30 Maggio 2024 – La Bonifica dell’Emilia Centrale ha dato il via agli interventi urgenti di messa in sicurezza delle scarpate di monte e di valle lungo la strada di bonifica “Spigone-Pineto”, nel territorio di Vetto (RE), finanziati dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri per 120 mila euro con fondi per la ricostruzione dei territori colpiti dall’alluvione verificatasi dal 1° Maggio 2023 e che vedranno il Consorzio impegnato nella direzione dei lavori di ripristino dell’importante via di collegamento per tutta la Val d’Enza.

Nello specifico, la messa in sicurezza prevista riguarderà il consolidamento delle scarpate stradali di valle grazie all’utilizzo di pali in acciaio sormontati da travi in cemento; la posa di barriere di sicurezza; e il ripristino del piano viario.

“Un intervento rilevante per la viabilità della Val d’Enza, data l’importanza del collegamento stradale per la mobilità che si sviluppa sull’intero territorio – ha commentato Lorenzo Catellani, presidente dell’Emilia Centrale – e che andrà a risolvere quelle criticità generate dagli eventi estremi della scorsa primavera, causati dalla crisi climatica in atto”.

“La serie di precipitazioni del maggio 2023, dalla forte intensità temporalesca, ha causato significativi danni ai versanti e alla viabilità di bonifica nel territorio di Vetto – ha sottolineato Domenico Turazza, direttore generale dell’Emilia Centrale –; in particolare la strada di bonifica ‘Spigone-Pineto’, lunga oltre tre chilometri, ha subito, in ben due tratti, dei significativi cedimenti al piano viabile e proprio in corrispondenza della scarpata di valle. Ma ora le situazioni di criticità stanno per essere risolte grazie all’avvio dei lavori”.

[Nella foto allegata: i primi interventi di consolidamento delle scarpate stradali sulla “Spigone-Pineto”, nel territorio del Comune di Vetto d’Enza, RE]



Vinality. Amphora Revolution si presenta come una piccola Davos per lo sviluppo di un comparto e di una tendenza che trova sempre più estimatori, tra i produttori e i consumatori».

Raul Barbieri, direttore commerciale Veronafiere: «Amphora Revolution vuole dare visibilità a un comparto che sta suscitando molta attenzione anche a livello commerciale. Per questa prima edizione abbiamo centrato l’obiettivo espositivo con 101 aziende provenienti da tutte le regioni italiane a cui si aggiungono produttori da Georgia, Francia e Slovenia. Un’offerta completa che fa di Amphora Revolution la principale piazza b2b e b2c di questa particolare produzione enologica. Nella due giorni, business e cultura, operatori e winelover andranno di pari passo alla scoperta o riscoperta di una produzione in forte ascesa».

Attilio Scienza, direttore scientifico Amphora Revolution: «Questa manifestazione è uno strumento di comunicazione importantissimo per i consumatori che bevono più con il cervello che con la bocca. In questo momento caratterizzato dal cambiamento climatico e da una dispersione del consumo da parte dei giovani, attratti da altre bevande o dai nuovi low alcol, i vini in anfora possono essere una risposta sia come risposta alle sfide del clima sia per ripristinare il rapporto dei consumatori con il vino. Il vino è il catalizzatore e l’anfora ne è il contenitore. Amphora Revolution ci consente di tornare alle origini, ai vitigni antichi diffondendone anche la cultura, soprattutto tra i giovani che, credo, potranno essere il primo target di winelover della rassegna».



CIBUS

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

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

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

Via G. Spadolini, 2 43023 -
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



Cereali

Nell'anno critico per i cereali, l'edizione di Demo Frumento 2024 del Consorzio Agrario registra il record di partecipanti

A fronte di una sempre più difficile situazione internazionale tra conflitti e variabilità meteorologica che condizionano rese e quantità, informarsi diventa l'imperativo di molti imprenditori agricoli che hanno affollato l'incontro dimostrativo del CAP a Roncole

RONCOLE BUSSETO (PR) - 29 Maggio 2024 – L'edizione 2024 di Demo Frumento ha registrato il più alto numero di imprenditori agricoli presenti alle attese prove varietali in campo organizzate, come ogni anno, dal **Consorzio Agrario di Parma** a Roncole Verdi di Busseto. Dopo un lustro di sperimentazioni agronomiche realizzate con successo presso l'azienda Canali dei **Fratelli Mingardi** (premiati per quanto fatto dal presidente del CAP **Giorgio Grenzi** nel corso della manifestazione), quest'anno le prove varietali si sono tenute nel suggestivo scenario dell'azienda agricola "Le Piacentine" di **Andrea Lusardi**, azienda che ha intrapreso il progetto consortile Agroparma precision (agricoltura di precisione) e nota per essere stata il set



del film Novecento di Bernardo Bertolucci. Il grano purtroppo sta vivendo pesanti oscillazioni influenzate da variabili globali che condizionano pesantemente gli andamenti dei mercati internazionali e in Italia sia per le ripercussioni dei conflitti in corso sia per la variabilità meteorologica - caratterizzata da abbondanti piogge al nord e grave siccità al sud - il bilancio non è sicuramente dei migliori possibili. A fronte di questo contesto globale però i **campi prova rappresentano da sempre una proficua e consolidata pratica di verifica in grado di fornire concrete indicazioni che possono incrementare rese e qualità**. Il direttore del CAP **Roberto Maddè** e i tecnici agronomi consortili **Francesco Belletti** ed **Umberto Borlenghi**, in sinergia con gli staff delle più importanti ditte sementiere, hanno illustrato le migliori qualità stagionali di frumento tenero e duro in considerazione delle singole qualità organolettica della spiga e del percorso di crescita, maturazione dal momento della semina stessa fino ad oggi. Si segnalano tra queste **Giorgione, Calipè, Nazareno e Farah**. "Salutiamo con piacere come **Consorzio Agrario** questa massiccia partecipazione di imprese al nostro appuntamento in campo - ha sottolineato il direttore del Consorzio Agrario di Parma **Roberto Maddè** - *C'è comprensibilmente grande richiesta di informazioni agronomiche mirate in questa annata non particolarmente agevole in cui le tensioni internazionali e l'andamento altalenante del meteo influenzano non poco la produzione complessiva e gli equilibri dei mercati. Speriamo comunque che il tempo migliore di questi ultimi giorni possa garantire una soddisfacente trebbiatura. I nostri campi varietali sono da sempre molto seguiti e la successiva divulgazione dei contenuti emersi rappresentano da sempre uno dei più importanti servizi a beneficio e sostegno del mondo agricolo da parte del CAP*". L'incontro Demo Frumento - concluso dal presidente **Giorgio Grenzi** - ha visto l'intervento "in campo" del Sindaco di Busseto **Stefano Nevicati** che ha

evidenziato :
"l'importanza di questi appuntamenti per un territorio a forte vocazione agricola come il bussetano".

Nuova Editoriale

Società Cooperativa

Nuova Editoriale soc. coop. nasce e si sviluppa come società editoriale specializzata nella produzione e distribuzione di informazione.

DALLA CARTA STAMPATA AL DIGITALE.

Il primo progetto editoriale nasce nell'ormai lontano 1993 e si realizza a partire dal 1994 con la presa in carico del primo settimanale di Parma: "QUI Parma – settimanale".

Un'impresa che ha dato spunto alla "rivoluzione" locale in campo editoriale. Se oggi a Parma possono convivere molte testate giornalistiche molto lo deve a quella prima esperienza di pluralismo editoriale.

Un periodico, "QUI Parma – settimanale" (13.000 copie settimanali) che offriva una lettura, il più equidistante possibile, dei fatti cittadini e cercava di fare emergere e dare voce anche alle minoranze, alle emarginazioni, più in generale, cercava di portare in superficie e all'attenzione ciò che era meno evidente ma sicuramente molto prossimo al cittadino.

Frutto di quella esperienza sono stati realizzati molti e diversi altri prodotti editoriali di settore, prevalentemente connessi o collegati a organismi di rappresentanza (dall'agricoltura all'automobilismo ecc...). Le competenze acquisite in campo editoriale sono state perciò poste a disposizione e al servizio di soggetti terzi per la pubblicazione di loro prodotti editoriali, house organ o news letter, in formato convenzionale cartaceo e/o in formato digitale.

Più recentemente l'orizzonte si è allargato alla logistica, alle materie prime agricole "commodity alimentari" e alla sanitaria.

C.A.S.E.A. - CIBUS AGENZIA STAMPA ELETTRONICA AGROALIMENTARE

Nel 2002, all'alba del fenomeno "internet", Nuova Editoriale ha dato vita al progetto elettronico dell'agenzia stampa agroalimentare "Cibus Agenzia Stampa Elettronica Agroalimentare".

Un "punto di osservazione" orientato a intercettare e divulgare i fatti che, in qualche misura, toccano l'agricoltura intesa non solo come settore economico ma anche sociale, ambientale e alimentare.

Particolare attenzione viene rivolta all'analisi dei principali mercati agricoli e alla evoluzione dei consumi e dei mercati agroalimentari.

LA GAZZETTA DELL'EMILIA E DINTORNI

E' verso la fine del 2011 che inizia a prendere forma la nuova idea di comunicazione che, dopo un lungo percorso progettuale e di collaudo realizzato insieme a Gazzetta della Spezia.it con la quale prosegue lo sviluppo tecnologico e lo scambio informativo di natura commerciale e strategico, ha preso corpo e si è infine offerta sul web "La gazzetta dell'Emilia & Dintorni.

Il progetto, sin dall'origine, ha lo scopo di realizzazione un prodotto editoriale che sommi i vantaggi delle nuove tecnologie (internet e social network e webTV) alla tradizione editoriale in ambito locale.

Il Giornale intende radicarsi localmente, per ora nelle provincie di Piacenza, Parma, Reggio Emilia e Modena, sognando di diventare un punto di riferimento della informazione regionale potendo ampliare la piattaforma a tutte le provincie emiliano romagnole.

Un prodotto capace di offrire un'informazione tempestiva, tipico dello strumento digitale, ma anche utile sia per i "gruppi di ascolto" sia per gli "emittenti del messaggio" (anche soggetti commerciali) offerto a bassissimo costo. Siamo convinti che la comunicazione sia lo strumento indispensabile per favorire lo scambio commerciale e massimizzare la reputazione aziendale soprattutto nei periodi di crisi.

E' da tale convincimento che si è orientata la progettazione e le risorse tecniche e economiche iniziali alla realizzazione di una piattaforma digitale che, oltre a offrire informazione gratuita, fosse in grado di generare servizi di comunicazione e pubblicità a bassissimo impatto economico, a alta efficienza distributiva e elevata adattabilità alla maggior parte delle esigenze.

Un progetto che, nella sua complessità, persegue costantemente l'obiettivo di orientare la comunicazione sempre più mirata ai target di riferimento.

Un prodotto editoriale complesso, nato da un'idea semplice, con l'obiettivo di radicarsi sempre più nel tessuto sociale e economico locale.

Un progetto, quindi, in costante evoluzione sia nell'offerta di servizi innovativi destinati alle imprese e agli esercizi commerciali ma anche alle organizzazioni professionali, agli enti e istituzioni di diritto pubblico.