

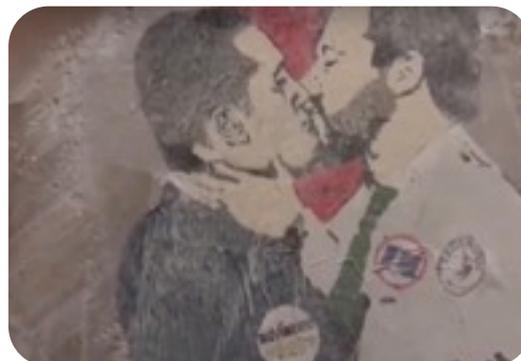


agenzia stampa elettronica agroalimentare (c.a.s.e.a.)

Editoriale

Il Governo "populista"

Si prospetta il "Governo Populista" che l'Europa non avrebbe mai voluto. Il silenzio degli oppositori al "Grillismo" e a Salvini è molto sospetto. Che si stia preparando un trappolone?



Bannon come inviato a Roma per registrare "il più grande avvenimento politico del momento" reputando come il voto italiano abbia espresso un'avanguardia e una vittoria del movimento sovranista, **più della Brexit** e più di quanto sia accaduto negli Stati Uniti con **Trump**".

di **Lamberto Colla** Parma 13 maggio 2018 -

La minaccia di un nuovo Governo tecnico o del Presidente infarcito di burocrati in ogni dicastero ha convinto i "Vincitori" del 4 marzo a allearsi con il beneplacito di Berlusconi che, facendo un passo indietro, ha salvato baracca e burattini, coalizione compresa.

Lo spauracchio di Bruxelles, ovvero un governo dei populistici, si è invece avverato senza che particolari polemiche o paure si siano levate né dall'interno del Paese e tantomeno dalla nutrita schiera di oppositori dei grillini e di Salvini in seno all'UE.

Se fossi nei due giovani leader mi preoccuperei. Quest'assordante silenzio potrebbe essere prodromico a qualche feroce trappolone che i loro nemici, interni e esterni ai confini italiani, potrebbero essere in procinto di far scattare.

Voglio accennare a come era stata particolarmente critica, all'indomani delle elezioni del 4 marzo, la stampa europea. Il quotidiano economico britannico **Financial Times**, in un editoriale dedicato parte dal possibile ritorno al governo di Silvio Berlusconi, dichiarava che "L'Italia si merita di meglio".

L'altra testata inglese, **Telegraph**, aveva affidato le sue osservazioni addirittura all'ex capo delle strategie della Casa Bianca **Steve**

La Spagna, con **El Mundo** parlava di confusione e instabilità, mentre l'altro giornale iberico spagnolo, **Abc**, auspicava una grande coalizione che vedesse emergere Gentiloni, ma soprattutto Tajani, attuale presidente del parlamento Europeo, capace, a loro dire, di porre un freno alla corrente euroscettica di Salvini e Di Maio. Infine il tedesco **Handelsblatt** rimarcava sull'assenza di un vero vincitore e sulla lotta per il potere che i **partiti anti-Ue** si prestano a combattere.

Un gran rumore per nulla perché, dopo 60 giorni di manfrine, ecco che l'impossibile si è avverato e il **profetico murales** che tanto scalpore fece, oggi diventa l'icona di questo nuovo, strano e chissà, auguriamocelo, Buon Governo!

Comunque, **il bacio definitivo è rimandato a lunedì** perché, come insegna la saggezza popolare, **"Né di venere, né di marte. non si sposa né si parte, né si dà principio all'arte"**.

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

SOMMARIO

Anno 17 - n° 19 13 maggio 2018

1.1 EDITORIALE

Il Governo "populista"

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Leggero rimbalzo delle quotazioni del Grana Padano

3.1 CIBUS 2018

Cibus, la sfida dell'innovazione.

4.1 SPORT E BENESSERE

Il Team Farm Run piazza due atleti sui podi all'Inferno all'Idroscalo di Milano

5.1 ACQUA E EVENTI

"In equilibrio con l'acqua"

6.1 POMODORO BIO

Pomodoro Bio, la certezza è un fattore imprescindibile nel rispetto del consumatore.

7.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Cereali in fuga?

8.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Mercati in apprensione per le stime delle scorte di Corn.

9.1 NOMINE E CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO

Bertinelli nuovo presidente di Coldiretti Parma. La posizione di Confagricoltura e di Cia

9.2 CIBUS 2018

Cibus 2018 - Consumi sempre più orientati al wellness

10.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. USDA del 10 maggio.

11.1 EXPORT USA NUOVE REGOLE

Cibus 2018 - le restrizioni USA non preoccupano

11.2 CONTENIMENTO CORVIDI

Non è reato detenere una trappola per il contenimento dei Corvidi.

12.1 SLOW FOOD

Cibus: il Consorzio del Parmigiano Reggiano sostiene Slow Food

12.2 CIBUS E GIORNALISTI

Cibus 2018 - In Tour con l'ARGA

13.1 CIBUS 2018 CHIUSURA

Cibus 2018 - chiusa la 19esima edizione con piena soddisfazione degli ospiti.

14.1 CIBUS 2018 CHIUSURA COL BOTTO

Cibus 2018 - Ottimi risultati acquisiti dal Mulino

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Leggero rimbalzo delle quotazioni del Grana Padano

In risalita il Grana Padano mentre resta al palo il "Parmigiano". Continua la scalata del burro mentre il latte spot mostra segnali contrastanti.

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Leggero rimbalzo delle quotazioni del Grana Padano

In risalita il Grana Padano mentre resta al palo il "Parmigiano". Continua la scalata del burro mentre il latte spot mostra segnali contrastanti.



di Virgilio Parma 8 maggio 2018 -

LATTE SPOT Moderato rimbalzo del latte spot nazionale che dimezza la perdita registrata nell'ultima ottava di aprile. Il latte crudo spot nazionale recupera quindi il +2,5% arrivando a registrare tra 30,93 e 32,48€/100 litri di latte. Fermi i listini del latte intero pastorizzato estero (28,87-29,90€/100 litri di latte), mentre continua a scendere in modo deciso il latte scremato spot estero (-5,88%) fermando le quotazioni veronesi tra 7,76 e 8,80 €/100 litri di latte.



BURRO E PANNA Ancora in crescita i listini del burro. A Milano guadagnati altri 10 centesimi, che si aggiungono ai 35 fatti registrare nell'ultima settimana di aprile.

In leggero recupero la Crema (+1,55%) mentre registra un incremento ben più marcato la Panna veronese (+8,33%). Si è invece arrestata la rapida risalita dello zangolato parmense registrata nelle ultime quindicina d'aprile.

Borsa di Milano 7 maggio 2018:

BURRO CEE: 5,35 €/Kg (+)

BURRO CENTRIFUGA: 5,60 €/Kg (+)

BURRO PASTORIZZATO: 3,78 €/Kg (+)

BURRO ZANGOLATO: 3,58 €/Kg (+)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%omg): 2,62 €/Kg (+)

MARGARINA Aprile 2018: 0,97 -1,03€/kg (=)

Borsa Verona 7 maggio 2018: (+)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,55-2,65€/Kg. (+)

Borsa di Parma 4 maggio 2018 (=)

BURRO ZANGOLATO: 3,08 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 2 maggio 2017 (=)

BURRO ZANGOLATO: 3,08 -

3,08 €/kg.

**G R A N A
PADANO 07/5/2018** - Nuovo rimbalzo del Grana Padano DOP. 5 centesimi guadagnati alla borsa milanese.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,15 - 6,25 €/Kg (+)

- Grana Padano 15 mesi di stagionatura e oltre: 6,90 - 7,45 €/Kg (+)

- Fuori sale 60-90 gg: 4,95-5,25€/Kg (+)

**P A R M I G I A N O
REGGIANO 4/5/2018**

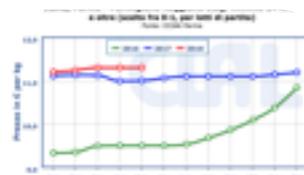
Restano inalterati anche nella prima ottava di maggio i listini del Parmigiano Reggiano DOP

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 9,80-10,10 €/Kg (=)

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura 10,40 - 10,85 €/Kg (=)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,05 - 11,55 €/Kg (=)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 11,85 - 12,15 €/Kg (=)



Cibus, la sfida dell'innovazione.

“Cibus è sempre più protagonista nel panorama fieristico italiano” - ha dichiarato Gian Domenico **Auricchio**, Presidente di Fiere di Parma inaugurando il convegno di apertura della 19esima edizione di CIBUS- “Oltretutto, questa edizione cade nell’Anno del Cibo, proclamato dal Governo Italiano. Registriamo 100 espositori in più rispetto all’edizione 2016, grazie all’apertura di un nuovo padiglione che li ospita, totalizzando 135.000 mq espositivi”.

Di Virgilio - Parma 7 maggio 2018 - A inaugurare quest'importante appuntamento fieristico, punto di riferimento nazionale per l'agroalimentare, è stato il convegno “**World Food Research and Innovation Forum**”, organizzato da Aster-Regione Emilia Romagna, che ha visto alternarsi al pulpito qualificati relatori del mondo scientifico e dell'EFSA.

Patrizia **BRIGIDI**, Professore Ordinario in Chimica e Biotecnologia delle Fermentazioni dell’Università di Bologna, Presidente del Comitato Tecnico Scientifico del Cluster Tecnologico Agrifood Nazionale CL.A.N.

Michele **MORGANTE**, Professore Ordinario di Genetica all’Università di Udine e Direttore Scientifico dell’Istituto di Genomica Applicata

Cristobal **UAUY**, Project Leader Crop Genetics John Innes Center (Norwich)

Reinhilde **SCHOONJANS**, Responsabile Scientifico nel Comitato Scientifico e Unità Rischi Emergenti, EFSA

I quattro luminari hanno relazionato circa lo sviluppo e l'interesse verso la nutraceutica e gli alimenti funzionali e in particolare sulle più recenti tecniche di manipolazione genetica che, a differenza dell'OGM, operano nell'ambito della medesima specie.

E' Il cosiddetto “genome editing”, una tecnica di intervento di precisione fortemente basata sulla conoscenza dei meccanismi biologici e molecolari in grado perciò di garantire quantità, qualità e sostenibilità delle coltivazioni agricole. Interesse per questa nuova tecnica, diversa da quella degli OGM, è stato espresso sia da **Luigi Scordamaglia**, Presidente di Federalimentare, che da **Roberto Moncalvo**, Presidente di Coldiretti, entrambi relatori al Forum.

Paolo De Castro, Parlamentare Europeo e Vice Presidente della Commissione UE Agricoltura, intervenendo al Forum, ha anch'egli sottolineato l'importanza delle tecniche di “editing” d'altra parte, anche in funzione del mantenimento e miglioramento della biodiversità nazionale, chiosa De Castro, “Un prodotto tradizionale è una innovazione ben riuscita”.

Le conclusioni "politiche" sono state tratte da **Stefano Bonaccini** (Presidente della Regione Emilia Romagna) e dal Vice Ministro **Andrea Olivero**.



“Attraverso il World Food Research & Innovation Forum- ha sottolineato **Bonaccini**- e a confronti come quello odierno cerchiamo di rispondere alle sfide future in campo agroalimentare, discutendo con esperti da tutto il mondo sulle nuove frontiere della ricerca e dell'innovazione e coinvolgendo tutti gli attori del sistema. Oggi si è parlato di biotecnologie innovative e della loro capacità di affrontare bisogni emergenti:

innovazioni che nei prossimi anni avranno un impatto significativo sulle produzioni agricole e sull'intero sistema agroalimentare. Nel prossimo futuro- ha proseguito il presidente- la produzione e il consumo di cibo saranno inevitabilmente sempre più legati alla sostenibilità e alla sicurezza alimentare, insieme alla capacità di rispondere alla crescente richiesta di alimenti in grado di assicurare una dimensione salutistica che identifica nel cibo un fattore cruciale nella prevenzione di malattie e nel mantenimento dello stato di salute e benessere”.

L'ultimo intervento è di **Andrea Olivero** il quale ha sottolineato l'estrema importanza di una condivisione degli obiettivi di tutti gli attori della filiera e che a ciascuno possa essere garantita una equa parte del valore aggiunto, come sembra che sia stato raggiunto, almeno stando agli interventi di Roberto Moncalvo (Coldiretti) e Luigi Scordamaglia (Presidente Federalimentare). “Come rappresentante delle istituzioni, in un momento così complesso, posso dirvi che la sfida che cibus e il sistema agroalimentare italiano lancia, va colta a prescindere dai Governi, a prescindere da chi avrà la responsabilità. Questo perché è una sfida che parte da una profonda visione comune di una intera filiera e qui , piace sottolineare che si è lavorato in una logica, non di segmentazione di filiera, ma di convergenza e collaborazione nella prospettiva che la qualità totale la si fa partendo dalla produzione e andando verso la trasformazione, con un unico obiettivo che è distribuire la ricchezza che si va a produrre ma soprattutto perché questa ricchezza a si possa produrre” .



Il Team Farm Run piazza due atleti sui podi dell'Inferno



Chi prima si iscrive più risparmia!!!

Chi prima si iscrive più risparmia!!!

Nell'Inferno dell'idroscalo di Milano, il Team Farm Run si piazza tra i primi cinque Team e manda ben due atleti sui podi.

Noceto 06 maggio 2018 - Nella splendida cornice dell'**Idroscalo** il Team Farm Run si è piazzato al quinto posto ma quel che più gratifica sono i due podi singoli di **Barbara Dominici** e **Giuseppe Morgante**. Splendida la prova di Barbara che si era infortunata all'esordio di stagione ma che alla terza si è presa la rivincita con un meraviglioso primo posto di categoria e quarta assoluta. **Sorpresa**, si fa per dire, è venuta dall'esordiente nel Team di Noceto, **Giuseppe**, che è arrivato al traguardo a pochissima distanza dal leader e campione in carica, conquistando il terzo gradino del podio di categoria, la medesima del Campione Stefano Colombo, e assicurandosi il nono posto assoluto.



Ma ottimi risultati sono arrivati da tutti i componenti del Team che, oltre alla corsa sono stati perfetti atleti sugli insidiosi ostacoli dell'Idroscalo, cosa che ha consentito di scalare la classifica sino al **quinto posto assoluto**.

Bravi quindi anche **Dino Battaglia**, **Michele Moscatelli**, **Francesco Adami** e **Iolanda (Patty) Nevi** alla quale va riconosciuto l'ottimo lavoro di selezione, preparazione atletica e animazione degli atleti.

Peccato solo per **Selene Riga**, terza alla prima uscita di campionato ma poi infortunata nella seconda gara e costretta a tifare, dalla sua La Spezia, la gara infernale dei suoi amici e compagne di squadra.

Complimenti a questi bravi, onesti e simpatici atleti del Team "Farm Run", che se saranno assistiti da un po' di fortuna e quando si ristabilirà Selene, hanno la determinazione, la preparazione e la capacità per togliersi **altre belle soddisfazioni sportive**.



... E intanto il **23 giugno** si avvicina e l'appassionante **FARM RUN 2018** è quasi pronta con i nuovi ostacoli. Una quarta edizione che aggiunge una nuova gara competitiva, la **Four Run** di 4 Km che si affianca all'12 km e alla quale si integra.

Infatti, è possibile alzare ancor più l'asticella dei propri limiti correndo per la "**DOPPIETTA**", correndo le due gare competitive di 12 o 4 km con 40+ e 20+ ostacoli rispettivamente per aggiudicarsi la "**DOPPIA**", la medaglia destinata ai **finisher** delle due gare.



SCHEDA ANALITICA FARM RUN

La **FARM RUN - 23 giugno 2018** a Noceto di Parma - prevede **quattro modalità di partecipazione**:

1. FARM RUN COMPETITIVA (12 KM)

Percorso di circa **12 km**, con oltre **40 ostacoli naturali ed artificiali**, su un terreno misto e sterrato.

Gara valevole per il **Campionato Italiano OCR 2018**

Gara valevole per **Campionato Regionale ed Interregionale**

Qualificante per la **Coppa Italia – Federazione Italiana OCR**

Qualificante per il **Campionato Europeo – OCR European Championships**

Qualificante per il **Campionato Mondiale – OCR World Championships**



2. FARM RUN NON COMPETITIVA (12 KM)

Stesso percorso e stessa distanza della Farm Run Competitiva, col vantaggio che **potrai aiutare o farti aiutare** a superare gli ostacoli dagli atleti che hai vicino in quel momento. Potrai **aggirare gli ostacoli** che giudichi inadatti per il tuo piacere senza nessuna penalità. Insomma, **tanto divertimento senza l'ansia da prestazione!**

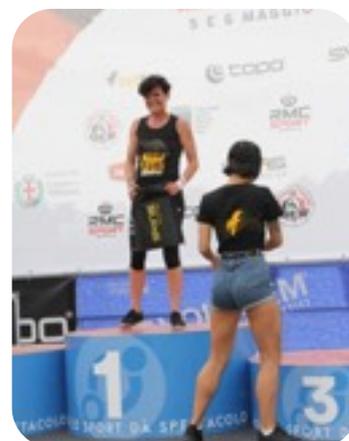
3. FARM RUN "FOUR" COMPETITIVA (4 KM)

Al pomeriggio partirà la Farm Run "FOUR" competitiva: percorso ridotto a **4 km** con **25 ostacoli naturali e artificiali**. Un modo diverso per affrontare i nostri migliori ostacoli Fantagricholi tutti di un fiato!

4. FARM RUN "FOUR" NON COMPETITIVA

La scelta **divertente** per eccellenza da percorrere in tutta **tranquillità**, scegliendo quali ostacoli affrontare, con oltre **due ore** a disposizione per arrivare al traguardo!

Iscriviti subito su www.FarmRun.it



“In equilibrio con l’acqua”

“In equilibrio con l’acqua”: concerto e installazioni audiovisive.

Le opere degli allievi del Conservatorio e del Liceo Artistico in mostra alla Finarda.

Piacenza, 8 maggio 2018

Gli studenti piacentini saranno i protagonisti, con le loro opere, del prossimo evento artistico dal titolo “**In equilibrio con l’acqua**”, promosso dal Consorzio di Bonifica di Piacenza. L’evento, a ingresso libero, si terrà **sabato 19 maggio alle ore 17.30** nella sala macchine dell’impianto idrovoro Finarda (in **via della Finarda, 30** - Piacenza).

“In equilibrio con l’acqua” è un articolato percorso didattico che ha coinvolto gli studenti del Conservatorio “Giuseppe Nicolini” e del Liceo Artistico “Bruno Cassinari” e che si concluderà, per questa prima edizione 2018, in una fase espositiva aperta alla città con **installazioni audiovisive e un concerto dal vivo**.

All’inizio dell’anno scolastico il Consorzio di Bonifica di Piacenza ha proposto un progetto didattico al Conservatorio e al Liceo Artistico per la creazione di racconti, costruiti con immagini, elementi plastici e suoni, **sul tema dell’acqua e della sua relazione con l’uomo e il territorio**. Il nostro paesaggio padano è caratterizzato anche dalle opere che l’uomo ha costruito per la gestione idrica: un equilibrio fatto di diverse quote, in un intreccio di visioni e suoni scanditi dalla presenza dell’acqua, dalle geometrie dei canali e dallo “sferragliare” degli impianti idrovoro. È stato questo lo spunto di partenza nella richiesta, alle nuove generazioni, di una riflessione e di un contributo artistico sul tema dell’acqua. Il progetto è stato accolto favorevolmente da parte di Lorenzo Missaglia, Direttore del Conservatorio, e di Giovanni Tiberi, Dirigente scolastico dell’Istituto Superiore Tramello Cassinari, anche per la possibilità che dava agli studenti di misurarsi con il “mestiere”.



la guida dei professori: Riccardo Dapelo, Roberto Doati e Marco Alpi (professori del Conservatorio); Chiara Belloni e Lucia Di Pierro (professori del Liceo Artistico). I docenti hanno condotto e condurranno gli allievi attraverso tutte le fasi legate al processo artistico (dall’ideazione alla realizzazione, fino all’allestimento e al contatto con il pubblico) per far vivere agli studenti un’esperienza professionale completa legata al mondo artistico.

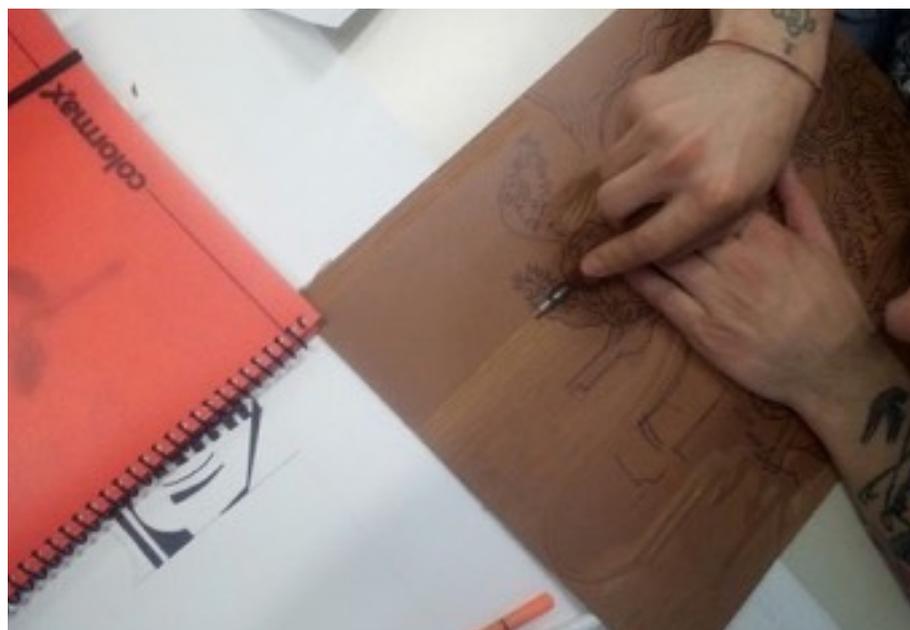
Dopo avere visitato diversi impianti, gestiti dal Consorzio, destinati alla difesa idraulica del territorio (impianti della Finarda, di Armalunga e di Zerbio), ogni studente ha elaborato un proprio progetto artistico captando direttamente, in alcuni casi, materiali sonori e visivi (registrando suoni e realizzando video in loco). Gli elaborati sono nati dopo l’attività in aula condotta dal Consorzio stesso e dall’**associazione culturale “Arti e pensieri” che ha collaborato al progetto**. Le lezioni hanno illustrato le attività del Consorzio di Bonifica al servizio della comunità e del territorio. Un ulteriore approfondimento in classe (a cura di Raimondo Sassi di

“Arti e Pensieri”) è stato fatto documentando il complesso e storico rapporto fra il paesaggio della nostra città e la lettura che gli artisti ne hanno dato, dal punto di vista della rappresentazione degli spazi e delle porzioni di territorio disegnate dai corsi d’acqua e dalle opere dell’uomo. Un’ultima lezione si è tenuta al Conservatorio con l’ascolto di brani musicali, di repertorio e contemporanei, ispirati al tema dell’acqua.

L’intero percorso si inserisce nel progetto **Urban Hub** del quale il Consorzio di Bonifica (con il laboratorio Water Lab) e il Conservatorio (con il laboratorio Music Lab) sono partner. Urban Hub ha l’obiettivo di creare innovazione e opportunità imprenditoriali. Con questa finalità si è strutturato il percorso degli allievi che hanno avuto la possibilità di vivere in prima persona le varie fasi di un processo professionale, in questo caso declinato al mondo artistico: dalle sollecitazioni del committente alla realizzazione delle opere e del loro allestimento in mostra.

L’evento alla Finarda inaugurerà l’annuale

Settimana Nazionale della Bonifica e dell’Irrigazione composta da tante iniziative che coinvolgeranno anche gli studenti di tutta Italia dal 19 al 27 maggio.



Gli studenti del Conservatorio (Scuole di Musica Elettronica, Musica Applicata e Composizione) e del Liceo Artistico (indirizzo Arti Figurative-classe terza figurativa e indirizzo Discipline Grafiche-classe quinta grafica) si sono cimentati nella creazione di diverse opere: **incisioni, sculture, video e composizioni musicali**. Puntuale è stata

Pomodoro Bio, la certezza è un fattore imprescindibile nel rispetto del consumatore.

Cibus 2018 è stata l'occasione pubblica per illustrare le garanzie aggiuntive e del tutto volontarie, adottate dalla "Filiera del pomodoro da industria" a favore del Pomodoro Biologico e a tutela del consumatore.

di **Lamberto Colla** Parma 10 maggio 2018 -

Per i prodotti "Bio" non è il miglior momento, ciononostante i consumi sono in forte crescita a riprova della tendenza, non esclusivamente salutistica bensì anche ambientale, che il consumatore sta continuando a percorrere con interesse e convinzione.

Un interesse che, anche per gli aspetti di vita e di comunità, deve essere salvaguardato e protetto da parte dei soggetti responsabili della produzione e della trasformazione.

Queste in breve sintesi le motivazioni che hanno indotto **L'Organizzazione Interprofessionale Pomodoro da Industria Nord Italia** a sottoscrivere un protocollo di garanzie aggiuntive, a favore del consumatore e delle sua fiducia verso il settore. **La certezza del "Bio" è un fattore imprescindibile.**

*"Vogliamo raccontare che la nostra filiera - introduce i lavori **Tiberio Rabboni** presidente della OI Pomodoro nord Italia - è in grado di assicurare, oltre alla certificazione previste, anche una serie di analisi aggiuntive e volontarie che sono in carico rispettivamente alle OP e alle industrie e cooperative di trasformazione. Analisi che, come Organizzazione, abbiamo in atto da diversi anni ma che ora è giunto il momento di esplicitare attraverso regole sottoscritte da parte dei soggetti di filiera della OI Nord Italia".*

Solo attraverso una "filiera organizzata", ha proseguito Rabboni, è stato possibile gestire e proporre un "plus" di questa natura ed è un "valore che va comunicato al consumatore".

A illustrare le modalità e gli strumenti adottati si sono alternati alcune rappresentanze del mondo organizzato, della industria e della cooperazione di trasformazione sono intervenuti:

Luca Artioli in rappresentanza di APO-Conerpo, **Aldo Rodolfi** della Rodolfi Mansueto spa e **Stefano Spelta** di Casalasco.

Tutti sono stati concordi sulla necessità di meglio divulgare al



consumatore **"il grande lavoro che c'è dietro il confezionamento di un barattolo di pomodoro BIO"**.

Il "peso" del bio in filiera

Il quantitativo di bio è sempre più consistente. Soffermandosi sul dato 2017 i 2.310 ettari di



biologico rappresentano il 6,6% dei 34.932 ettari coltivati complessivamente nel Nord Italia con la tecnica della produzione integrata che si contraddistingue per un bassissimo impiego di fitofarmaci.

L'Emilia Romagna è la regione nella quale si concentra la quota più consistente di produzione biologica. La prima provincia è quella di Ferrara dove, nel 2017, sono stati coltivati 1.500 ettari. Seguono le province di Ravenna (350), Parma (184) e Piacenza (76).

Cosa fanno in più le Organizzazioni dei produttori del Nord Italia

Le Organizzazioni dei produttori di pomodoro biologico del Nord Italia affiancano l'agricoltore socio offrendo servizi e verificando la correttezza del processo produttivo e l'idoneità del pomodoro destinato alla trasformazione.

Per queste ragioni:

-verificano preventivamente la conformità dei requisiti biologici delle aziende agricole;

-forniscono consulenza tecnica agli agricoltori soci per la scelta della varietà di pomodoro più idonea, l'acquisto del seme, lo sviluppo colturale, le pratiche agronomiche, la difesa e il controllo delle malerbe secondo le procedure previste dai disciplinari per il pomodoro

biologico;

-effettuano autocontrolli programmati in campo sul pomodoro biologico pronto per la consegna anche tramite analisi per verificare l'assenza dei residui di fitofarmaci su bacca, foglie, radici e terreno;

-verificano la tracciabilità dei singoli carichi di pomodoro trasportati dal campo all'industria di trasformazione;

-forniscono all'industria la certificazione dell'Op a commercializzare prodotti biologici, nonché la certificazione biologica delle aziende agricole socie, la documentazione attestante i requisiti biologici dei singoli carichi di pomodoro trasportato e i documenti in cui sono riportate tutte le operazioni agronomiche.

Cosa fanno in più le industrie di trasformazione

Le imprese di trasformazione del pomodoro biologico seguono un sistema di procedure e di controlli della conformità biologica del prodotto in ingresso e in lavorazione negli stabilimenti, così organizzato:

- prelievo di campioni di pomodoro biologico in campo per controllarne la rispondenza ai requisiti obbligatori;

- verifica della validità della certificazione dell'Op alla commercializzazione del pomodoro biologico e della validità della certificazione bio delle aziende agricole conferenti socie;

- verifica dei documenti degli agricoltori per accertare le operazioni agronomiche effettuate in campo;

- verifica sui carichi di pomodoro in consegna della certificazione biologica dell'azienda agricola di provenienza;

- richiesta al trasportatore del pomodoro di formale dichiarazione di idoneo lavaggio del mezzo impiegato per il trasporto del pomodoro biologico.

- prelievo di campioni di pomodoro in ingresso nello stabilimento per verificarne la conformità alle norme della produzione biologica tramite analisi per verificare l'assenza di fitofarmaci;

- lavorazioni in stabilimento su linee dedicate alla trasformazione del biologico o su linee ad utilizzo alternato dopo gli idonei lavaggi;

- controllo del prodotto biologico trasformato con delle analisi per verificare l'assenza di fitofarmaci.



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Cereali in fuga?

Confrontando i dati delle chiusure di due venerdì adiacenti si nota come a tirare la "volata" siano i cereali. Il termometro del mercato sono i lunghi dei fondi che spingono al rialzo.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



internazionali

Cereali e dintorni. Cereali in fuga?

Confrontando i dati delle chiusure di due venerdì adiacenti si nota come a tirare la "volata" siano i cereali. Il termometro del mercato sono i lunghi dei fondi che spingono al rialzo.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 8 maggio 2018

E' interessante osservare le chiusure di due venerdì consecutivi:

SEMI	mag 1045 (+17)	lug 1066,2 (+16,6)	ago 1058 (-16,4)	
FARINA	mag 293,2 (+14)	lug 295,3 (+12)	ago 292,8 (-11)	
OLIO	mag 30,43 (-0,38)	lug 30,73 (-0,36)	ago 30,86 (-0,35)	
CORN	mag 389,4 (+3,4)	lug 398,4 (-3,2)	set 405,4 (-3,2)	
GRANO	mag 495,4 (-14,6)	lug 498,4 (-3)	set 512,4 (-6,6)	
SEMI	mag 1027,2 (-16)	lug 1036,8 (-16,4)	ago 1040 (-16,2)	set 1038,2 (-14)
FARINA	mag 294,4 (-4)	lug 293,7 (-6,8)	ago 295,4 (-5)	set 297,7 (-5)
OLIO	mag 30,56 (-0,02)	lug 30,77 (-0,04)	ago 30,88 (-0,05)	set 31,03 (-0,06)
CORN	mag 388,6 (-0,6)	lug 406,2 (-1,6)	set 413,6 (-1,6)	dic 421 (-1,2)
GRANO	mag 527,4 (-12)	lug 526,2 (-11,6)	set 541,6 (-11)	dic 543 (-8,6)

Seme -18 cent per bushel, **farina** +1,20 dollari per ton. corta, **corn** +9,20 cent per bushel, **grano** +32 cent per bushel; quindi chi tira la volata adesso sono i cereali.

Le probabili motivazioni sono da ricercare negli aspetti climatici, dove si prevedono basse rese sul Grano in USA e basse rese sul mais in Brasile, ai quali è da aggiungere il drammatico e, ormai accertato, calo del seme di soya in Argentina. Condizioni favorevoli per una TEMPESTA PERFETTA. Inoltre continua a perdurare l'incertezza sui dazi e sulle contromisure della Cina che dovrebbero scattare nella terza decade di maggio.

La **temperatura** della situazione lo possiamo misurare dalle posizioni dei fondi che sono lunghi di contratti quindi rialzisti:

"La situazione dei fondi (al 1/5) apparsa, come di consueto, venerdì sera, dopo le chiusure, ha confermato le posizioni rialziste su corn/seme/farina. E quello dell'olio ulteriormente aumentato. Il "lungo" del corn è a + 186.317 contratti contro + 122.877 della settimana prima. Quello del seme è a + 177.047 contro +170.094. Quello della farina a + 133.549 contro + 95.421. Lo scoperto del grano si è ulteriormente ridotto passando a -28.702 contro i precedenti - 50.138. Il "corto" dell'olio è a -73.540 contro - 52.726."

Sul mercato interno nulla di sensazionale da segnalare salvo che si registreranno rincari sui proteici che trascineranno, presumibilmente, anche i cereali. A tale proposito si segnala che il **corn** comunitario, rumeno-bulgaro, venerdì quotava 178 contro i 171 del venerdì precedenti; mentre l'ottobre dicembre venerdì quotava 164 contro i 160 del venerdì precedente.

Per i **bioenergetici** il momento è difficile. La domanda è maggiore a fronte di offerte di sottoprodotti scarse; l'industria molitoria, risiera, agroalimentare sta lavorando poco. La situazione non è certo delle migliori posto che le previsioni sui cereali non dovrebbero virare al segno meno, e di conseguenza non sarà altrimenti per i trinciati e pastoni.

Indicatori internazionali 7 maggio 2018

L'Indice dei **noli** è salito sino a 1384 punti, il **petrolio** è salito a 70,50/bar. e l'indice di **cambio €//\$** segna 1,1927

Indicatori del 07 maggio 2018		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1384	1,1927	70,50 \$/bar

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

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

Officina Commerciale Commodities srl - Milano





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Mercati in apprensione per le stime delle scorte di Corn.

I dati USDA che verranno pubblicati in serata, potrebbero confermare le stime di netto ridimensionamento degli stock di corn. Ma altri tre elementi stanno mettendo pressione ai mercati internazionali.

Mario Boggini - Officina Commerciale



internazionali

Cereali e dintorni. Mercati in apprensione per le stime delle scorte di Corn.

I dati USDA che verranno pubblicati in serata, potrebbero confermare le stime di netto ridimensionamento degli stock di corn. Ma altri tre elementi stanno mettendo pressione ai mercati internazionali.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 10 maggio 2018

Domani conosceremo l'aggiornamento dei dati USDA con le ultime stime della campagna 2018-2019 che già stanno mettendo apprensione agli operatori di mercato. In particolare a essere attesi sono i dati sugli stock del **Corn** che potrebbero risultare in netto calo per effetto dei minori areali di semina.

Un **secondo** punto di incertezza la Cina: *"Sul fronte Cina le - scrive una agenzia italiana specializzata - agenzie di stampa hanno riportato che Trump ha informato che è previsto a breve un colloquio con il Presidente Xi ed è anche annunciata, per la prossima settimana, una visita in USA del Vice Presidente Liu. Queste informazioni/comunicazioni possono aver contribuito a portare il segno più sul seme e sulla farina. I "contatti" USA/Cina chiaramente continuano"*.

Un **Terzo** punto di inquietudine è l'uscita degli USA dall'accordo nucleare con l'Iran che potrebbe avere riflessi sul prezzo del petrolio e quindi dei noli.

Infine un **quarto** punto dolente è rappresentato dal cambio €/dollaro che sta penalizzando gli acquisti.

Sul **mercato interno** molto probabilmente rincareranno i proteici e in qualche misura i cereali, così come è rimandato il calo delle crusche e dei foraggi, condizionati questi ultimi dalle difficoltà di raccolta a causa delle piogge.

Sul fronte proteici viene segnalata la **possibilità di acquistare Pannello di Lino in sacconi** a prezzi molto convenienti sul mese di maggio e giugno (da 320 a 340/345 in base alle varie aree di consegna) e si è riaperto anche l'interesse sulla **farina di Guar**.

Per i **bioenergetici** il momento è particolarmente difficile per il sussistere di una maggior domanda a fronte di offerte di sottoprodotti scarse. L'industria molitoria, risiera, agroalimentare

M e r c a t i

stanno lavorando al di sotto delle loro potenzialità e, come anticipato, le insistenti e sparse piogge stanno rendendo difficile il raccolto dei trinciati d'erbaio primaverili

Un mercato quindi di difficile interpretazione, che rende quasi impossibile l'operare sui future a lungo termine, appesantito dal rapporto di cambio euro/dollaro.

Indicatori internazionali 9 maggio 2018

L'Indice dei **noli** è salito sino a 1432 punti, il **petrolio** è stabile a 70,60/bar. e l'indice di **cambio €//\$** segna 1,18366

Indicatori del 09 maggio 2018		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1432	1,18366	70,60 \$/bar

(*) 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



Bertinelli nuovo presidente di Coldiretti Parma. La posizione di Confagricoltura e di Cia



programmazione produttiva alle campagne promozionali, dal riassetto e riordino della struttura fino alla partecipazione nelle competenti sedi comunitarie. Solo se questa fase di rilancio del Consorzio sarà ben gestita, si potranno dare risposte certe agli associati che hanno affidato alla presidenza il compito di assolvere gli impegni, assunti in campagna elettorale”.

Consorzio Parmigiano Reggiano. Confagricoltura e Cia di Parma sugli incarichi di Bertinelli: “Al Consorzio serve un presidente a tempo pieno”

Parma, 07 Maggio 2018 – “Per il Consorzio del Parmigiano Reggiano serve un presidente a tempo pieno”. Questa la presa di posizione di Confagricoltura e Cia di Parma in merito alla recente nomina di **Nicola Bertinelli**, già presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, quale **presidente di Coldiretti Parma**.

“In un momento così strategico per la vita del Consorzio – spiegano le due organizzazioni di Parma – c’è l’esigenza di un presidente che si dedichi pienamente al proprio incarico. Tanti sono i fronti aperti e i temi che richiedono una dedizione totale da parte del presidente: dalla

Per Confagricoltura e Cia di Parma, per assicurare una leadership autorevole al Consorzio, “è imprescindibile che il presidente si attenga a quanto annunciato in campagna elettorale nel rispetto degli obiettivi prefissati e al contempo garantisca la rappresentatività di tutti gli associati. Restano non pochi dubbi rispetto al fatto che Bertinelli, come dirigente di un’organizzazione come Coldiretti, sarà chiamato a rappresentare gli interessi non più soltanto del Parmigiano, ma di tutte le Dop. Sosterremo il leader del Consorzio solo se, come ha fatto sino ad adesso, continuerà ad impegnarsi nell’unico interesse comune della Dop Parmigiano Reggiano”.

Cibus 2018 - Consumi sempre più orientati al wellness

di redazione Baganzola 09 maggio 2018 -

Lo stile dei consumi degli italiani, mutato anche a causa della crisi economica, si dirige verso il **wellness**, quindi verso **benessere e food safety**, accompagnato però dalla voglia di sperimentare nuovi gusti e sapori e dalla ricerca di gratificazioni personali.

Questo è quanto emerso nel corso del convegno di IRI (Information Resources Inc.), “**Le Nuove Frontiere del Food**”, tenutosi ieri a Cibus.

Il convegno ha evidenziato che l’alimentare si è imposto come elemento trainante dei consumi nella Grande Distribuzione: per ogni 100 euro spesi in prodotti confezionati di largo consumo in Gdo, oltre 68 sono destinati ad alimenti e bevande.

Dal **Future Food Institute di Bologna** è inoltre emerso che il futuro del cibo passa anche attraverso cambiamenti nei comparti dell’allevamento e dell’agricoltura.

Due facce della stessa medaglia che devono sempre più strettamente collaborare come è infatti stato ben evidenziato nel [convegno di apertura](#) di CIBUS lo scorso 7 maggio.

Una impostazione che [Mulino Alimentare Spa](#), uno dei principali player nazionali del settore lattiero caseario, ha iniziato a cavalcare da diversi anni, entrando direttamente nella “governance” della filiera casearia attraverso specifici accordi di stretto partenariato che dalla



“terra” si proiettano alla “Grande Distribuzione” Organizzata”.

Un progetto innovativo e originale che molte soddisfazioni sta regalando alla impresa di Baganzola (PR), primo fra tutti il consolidamento del mercato **canadese**.

Mulino Alimentare spa è al **Padiglione 2 Stand A030** di [CIBUS International Food Exhibition](#), pronto a accogliere i professionisti e i

buyer per presentare le sue ultime novità.

#cibus2018 #cibusparma





MERCATO CEREALI Cereali e dintorni. USDA del 10 maggio.

I dati USDA del 10 maggio non hanno portato sconvolgimenti come qualcuno pensava. Fattori di incertezza straordinaria rimangono ma nel complesso la temperatura dei mercati si è attenuata.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



internazionali

Cereali e dintorni. USDA del 10 maggio.

I dati USDA del 10 maggio non hanno portato sconvolgimenti come qualcuno pensava. Fattori di incertezza straordinaria rimangono ma nel complesso la temperatura dei mercati si è attenuata.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 11 maggio 2018

L'USDA del 10 maggio in pillole:

Per il **seme di soia** gli stock di fine raccolto USA sono inferiori alle attese, 11,29 milioni di ton contro 14,43, uguali a quelli della campagna in corso. E il Chicago Board ha chiuso con il **segno più**.

Per il **grano** è stata rilevata una produzione USA superiore alle attese. Si stima che gli eventuali, danni dovuti alla siccità, sul grano invernale verranno superati con la maggiore produzione del primaverile. E il Chicago ha chiuso con il **segno meno**.

Il **corn** non ha mostrato novità rispetto alle attese per quel che riguarda le produzioni/stock in USA. E il Chicago ha chiuso **invariato**.

Per quanto sorprenda il dato del calo degli **stock di fine raccolto** del mondo, da 194,85 milioni di ton della presente campagna ai 159,15 della campagna 2018/19, gli operatori del Chicago l'hanno, per il momento, sembrano averlo ignorato.

Con la **complessa partita dei dazi** ancora aperta tra i due grandi contendenti, l'incertezza continua. Consola però che un accordo lo troveranno e, non potendo non consumare, il mercato non ha motivi di crollare, anzi allo stato attuale i segnali sono rassicuranti e i consumi terranno, come si evince dal **confronto dei dati**:

	USDA DI OGGI	STIME ANALISTI	USDA DI APRILE	CAMPAGNA 2016/17
GRANO	278,86	271,1	271,22	255,89
CORN	194,85	195,2	197,78	227,53
SOIA	92,36	89,9	90,80	94,30

quelli previsionali 2018-2019

	USDA DI OGGI	STIME ANALISTI	USDA DI APRILE
GRANO	264,33	269,2	/
CORN	159,15	184,4	/
SOIA	86,70	90,5	/

M e r c a t i

Un commento: il 2017 è trascorso all'insegna della stabilità con mercati pressoché piatti, mentre il 2018 è molto "cardiaco".

Indicatori internazionali 11 maggio 2018

L'Indice dei **noli** è salito sino a 1453 punti, il **petrolio** è salito a 71,50/bar. e l'indice di **cambio €//\$** segna 1,18972

Indicatori del 11 maggio 2018		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1453	1,18972	71,50 \$/bar

(*) 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](http://www.officinacommerciale.commodities.it)



Cibus 2018 - le restrizioni USA non preoccupano

Nella terza giornata di Cibus si è ampiamente dibattuto su qualità, distribuzione e scelte dei consumatori.

di Redazione Baganzola 10 maggio 2018 --

Tra i Focus esposti nell'ampia vetrina convegnistica di Cibus 2018, non poteva mancare l'argomento che riguarda uno dei mercati più importanti per l'agroalimentare; quello statunitense appunto e in particolare quello che riguarda la nuova normativa che regola le importazioni di cibo dall'Italia (FSMA-Food Safety Modernization Act).

Quest'aspetto è stato analizzato nel corso del convegno "FSMA: Opportunità e sfide per l'industria alimentare", organizzato da Tecnoalimenti.

"Le aziende italiane virtuose", ha dichiarato Armando De Nigris, Presidente del Consorzio Tradizione Italiana, "non considerano l'FSMA come una sfida ed erano già pronte a questa legislazione, quindi ben vengano le restrizioni che impongono una selezione sulla qualità".



Un'aspetto ben chiaro e noto a [Mulino Alimentare Spa](#) il cui principale mercato di riferimento è quello estero (oltre il 70% della produzione è destinata alle tavole d'oltralpe) e che a [CIBUS International Food Exhibition](#), (Padiglione 2 Stand A030) registrato il consolidarsi del suo appeal estero con un gran numero di buyer interessati alla gamma di prodotti caseari in gamma al "Mulino Alimentare".

#cibus2018 #cibusparma



Non è reato detenere una trappola per il contenimento dei Corvidi.



Si è concluso con l'assoluzione, perché il fatto non sussiste, il processo promosso dinanzi al Tribunale di Parma sulla base di un verbale degli agenti zoofili della Lipu (Lega Italiana Protezione Uccelli) nei confronti del titolare di una azienda faunistica venatoria situata nel zona pedemontana.

Parma 10 maggio 2018 - Ad essere assolto è stato l'ottantatreenne Q. C., titolare dell'azienda faunistico venatoria (a.f.v.) di Sant'Uberto che si trova nel territorio del Comune di Felino e, in parte, di Parma e Langhirano.

I fatti sono risalenti al 2013 quando, alcune guardie zoofile della Lipu, avevano operato il sequestro penale di una "trappola Corbeau", consistente in una gabbia nella quale i corvidi (corvi, gazze) possono entrare ma non uscire, situata nell'azienda faunistico venatoria.

Nel verbale veniva ipotizzata la violazione dell'art. 30 della legge sulla caccia che punisce l'esercizio venatorio in tempi di chiusura e con mezzi non consentiti.

La legge è molto severa in proposito, tanto che il Pubblico Ministero aveva chiesto - si legge nella sentenza - una condanna superiore rispetto ai limiti imposti dall'art. 30.

Alla fine però gli argomenti sostenuti dall'avvocato Stefano Molinari hanno avuto la meglio: il difensore ha prodotto una copiosa documentazione proveniente da istituti scientifici che legittimano l'uso del tipo di trappola sequestrata dalle guardie volontarie ed ha impostato una linea difensiva che si basava anche sulla innocuità della medesima trappola in mancanza del richiamo vivo che rappresenta, in una con il cibo, l'elemento essenziale di attrazione.

A suffragare sul piano tecnico-scientifico la sua tesi, la difesa ha portato in Tribunale il tecnico faunistico dott. Luca Cassoni il quale ha illustrato la natura delle Aziende Faunistiche Venatorie (a.f.v.), degli Ambiti Territoriali di Caccia (ATC), le diverse modalità di contenimento degli animali "problematici", le principali tipologie di mezzi utilizzati (fra cui le trappole Corbeau e Larsen per i

corvidi), le modalità con cui le Autorità pubbliche preposte attuano il contenimento delle specie "opportuniste" (in passato definite "nocive"), in primis gazze e cornacchie, che, a causa del loro incremento, determinano squilibri ambientali in danno di altre specie.

Questa interpretazione delle norme non si discosta dalla prassi adottata dal Corpo delle guardie provinciali professionali le quali, in casi analoghi, contestano la caccia di frodo in presenza del richiamo considerando viceversa come semplice detenzione il possesso di trappole prive dello zimbello.

All'esito del dibattimento il Giudice Monocratico dr.ssa Maria Cristina Sarli ha assolto l'imputato perché "il fatto non sussiste" facendo propria la tesi difensiva, ritenendo che non sia stata raggiunta la prova degli elementi costitutivi del reato in quanto:

"-la gabbia sequestrata sia da considerarsi un mezzo vietato e che essa fosse destinata alla caccia e non al controllo degli uccelli "opportunisti";

-tale strumento fosse in grado di catturare uccelli selvatici posto che non risulta che al suo interno fosse stato collocato un richiamo vivo o del cibo per attirare gli uccelli;

-l'intenzione del "QC" fosse quella di svolgere attività di caccia in periodo vietato";

Il Giudice ha conseguentemente disposto il dissequestro e la restituzione della trappola al legittimo proprietario.



Cibus: il Consorzio del Parmigiano Reggiano sostiene Slow Food



Cibus: il Consorzio Parmigiano Reggiano diventa sostenitore ufficiale di Slow Food Italia

Parma, 7 maggio 2018 - Consorzio Parmigiano Reggiano e Slow Food Italia si incontrano a Cibus nella "Piazza dei Caseifici", all'interno della quale, da oggi fino a giovedì 10, si alterneranno ben 32 produttori che, pur seguendo lo stesso rigido disciplinare di produzione, si propongono al mercato con identità e con prodotti diversi. Il messaggio è chiaro: l'incontro con i produttori permetterà agli operatori del settore di scegliere in modo consapevole il Parmigiano Reggiano più adatto alle proprie esigenze e a quelle della propria attività. C'è un Parmigiano Reggiano per tutti i gusti e per tutte le occasioni. E non parliamo solo di stagionature, ma anche di razze. Ci sono la vacca bianca modenese, la rossa reggiana, la bruna e la frisona italiana.

Così come esistono prodotti "certificati" che vanno incontro alle esigenze più diverse: dal prodotto di **Montagna** al **Kosher**, dall'**Halal** al **Biologico**.

Ed è proprio in questo contesto di biodiversità che il Consorzio del Parmigiano Reggiano annuncia la nuova partnership con Slow Food Italia in qualità di "sostenitore ufficiale" preannunciando quali saranno i prossimi progetti di promozione sociale da portare avanti insieme.

"Essere sostenitori ufficiali significa sedersi attorno ad un tavolo e ragionare insieme sul futuro del cibo - ha commentato **Roberto Burdese** AD slow Food Promozione. Lavoriamo con il Consorzio Parmigiano Reggiano da oltre 20 anni: il nostro compito sarà quello di proporre stimoli, suggerire soluzioni che siano in linea con la sensibilità del nuovo consumatore, sempre più attento ai temi della sostenibilità, della trasparenza e del benessere animale".



"Questa rinnovata e rafforzata partnership darà presto i suoi frutti. Il Consorzio del Parmigiano Reggiano conta molto sul supporto di Slow Food Italia per trovare insieme soluzioni su diverse tematiche che stanno a cuore ai nostri produttori: il benessere animale, la completa tracciabilità della filiera - con particolare riferimento al canale Horeca - la messa in evidenza delle specificità del nostro prodotto che si differenzia da altri formaggi a pasta dura per l'assoluta naturalità e la completa assenza di additivi e di fermenti industriali" ha concluso **Riccardo Deserti**, direttore del Consorzio di tutela.

Nella foto da sinistra Roberto Burdese e Riccardo Deserti.

Cibus 2018 - In Tour con l'ARGA

Cibus 2018: I giornalisti aderenti all'ARGA (Associazione Regionale Giornalisti Agroalimentare) "In Tour" alla kermesse di Parma, il tempio dell'agroalimentare italiano.



di **Lamberto Colla** Parma, 10 maggio 2018 - 25 giornalisti dell'agroalimentare sono scesi nella "miniera" delle eccellenze agroalimentari alla scoperta di alcune di queste. All'impeccabile organizzazione offerta dalla coordinatrice parmense, Francesca Caggiati, si sono aggiunti, tra gli altri, **Roberto Zalambani**, alla sua prima uscita ufficiale come presidente nazionale (UNAGA) e **Lisa Bellicchi**, vicepresidente di Enaj (European Network of Agricultural Journalists).

Prima tappa a **Oranfrizer**, accolti dalla giornalista Egle Zapparrata e dall'AD Nello Alba, per una Sicilian Experience, tutta basata sulla multisensorialità. Presentazione delle SETTE MERAVIGLIE e della nuova linea di spremute monodose ONTHE GO. Deliziose le praline al cioccolato al gusto d'arancia. Oranfrizer è l'eccellenza nata alle pendici dell'Etna dove le "Arance Rosse" vengono accarezzate dalla freschi venticelli che scendono la sera dal vulcano. 40 milioni di fatturato, Oranfrizer è nata nel 1962 come azienda familiare, oggi è un punto di riferimento locale e generatrice di innovazione, sia in campo tecnologico sia agricolo. Ai giornalisti intervenuti è stato omaggiata una preziosa e ricercata pubblicazione dedicata all'"**Arancia**", percorsi siciliani di cultura, natura, gastronomia la cui edizione è stata sostenuta dall'azienda nel 50esimo anniversario della fondazione. Uno splendido testo che vede la prefazione di un Siciliano illustre, Franco Battiato.

Al Padiglione 3 la **seconda tappa** allo Stand F 038 "**Madama Oliva**" per un focus su un alimento della salute in forte crescita nei consumi. Dopo il lupino sgusciato, Madama Oliva, leader nelle olive fresche di alta gamma, presenta la nuova



referenza di lupini da agricoltura biologica e le novità 2018. La direttrice marketing, Sabrina Mancini, accogliendo il gruppo di giornalisti ha ricordato come il Lupino sia un **Healthy Food** (limitato contenuto calorico e fonte di proteine e fibre, contrasta il colesterolo e promuove il senso di sazietà) sul quale Madama Oliva ha puntato, da diversi anni, raggiungendo una quota di mercato del 32% (11 milioni il mercato totale nazionale). Fondata nel 1989 a Carsoli (AQ), Madama Oliva è leader italiano nel settore delle olive fresche confezionate, con un fatturato di 34 milioni di euro, in costante crescita e una quota export del 34% e 40 paesi di destinazione.



Ormai si è fatta l'ora di pranzo e la **terza tappa** è nella Piazza dei Caseifici per l'illustrazione dei **numeri e delle novità del Consorzio del Formaggio Parmigiano** - Reggiano illustrati dal direttore Riccardo Deserti, affiancato dal



Cibus 2018 - chiusa la 19esima edizione con piena soddisfazione degli ospiti.

Soddisfazione tra le aziende espositrici che hanno incontrato migliaia di buyer esteri e nazionali – Presente tutta la filiera, dal mondo agricolo alle insegne della Grande distribuzione – Il futuro del cibo e della produzione alimentare analizzato in decine di convegni

(Parma, 10 maggio 2018) – Confermando tutte le attese, alla diciannovesima edizione di Cibus hanno partecipato **3.100 aziende** alimentari che hanno

presentato una grande quantità di **prodotti nuovi (oltre 1.300)** a circa **82 mila visitatori**. Straordinaria la partecipazione degli **operatori stranieri**, che hanno chiuso molti accordi commerciali.

Presente tutta la filiera, dal campo al supermercato, con gli stand delle associazioni rappresentative del mondo agricolo e tante insegne della Grande distribuzione, italiana ed estera.

Decine di convegni e workshop hanno preso in esame le tematiche legate al futuro del comparto agro-alimentare, attirando l'interesse di **oltre 1.000 giornalisti**, presenti tutte le testate nazionali, cartacee e televisive.

Un risultato raggiunto grazie alla collaborazione dinamica tra **Fiere di Parma e Federalimentare**, con il sostegno di **ICE-Agenzia** e il contributo fattivo delle Regioni.

“La soddisfazione delle aziende per questa edizione di Cibus è tangibile e prospettica – ha dichiarato Antonio Cellie, CEO di Fiere di Parma – perché conferma le enormi potenzialità, fortunatamente ancora inesprese, del Made in Italy alimentare. Da un lato, i buyer di tutto il mondo non vedono l'ora di tornare a Parma per



continuare a mantenere e rinnovare i propri assortimenti, dall'altra le nostre imprese sono altrettanto impazienti di proporre loro nuove e continue soluzioni per far mangiare sempre meglio i consumatori internazionali”.



Numerosi gli incontri anche nel corso della quarta e ultima giornata di Cibus.

Tra questi, il convegno di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana, intitolato **“Next Generation Chef: l'identità della cucina italiana nello scenario internazionale”**.



All'evento ha preso parte anche Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, che ha detto: **“Stanno nascendo una nuova generazione di gastronomi, che il cibo nasce nella terra e non in cucina. E come tale deve essere studiato, trasformato, offerto e raccontato.”**

deve essere consapevole



Prima di tutto occorre conoscere i territori, poi studiare le tecniche, più naturali possibili, di coltivazione, allevamento e pesca. Seguono le tecniche di conservazione e trasformazione in cucina, infine la narrazione al cliente

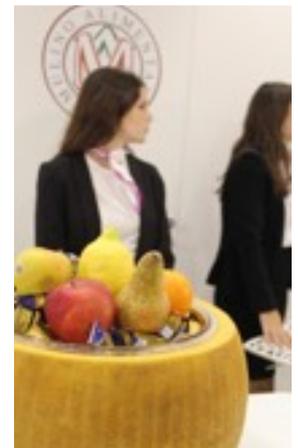
finale. Il tutto permeato dalla Storia, la tradizione e la cultura che provengono dai territori d'Italia”.

Confagricoltura ha presentato l'associazione per i progetti dell'agro industria **“Agronetwork”**, costituita da diverse imprese alimentari, vari centri di ricerca, e Confagricoltura stessa; una piattaforma per accelerare i processi innovativi e promuovere le nostre eccellenze all'estero. Intervendo alla tavola rotonda odierna sul tema della filiera del grano duro BIO, il Presidente di Confagricoltura, Massimiliano Giansanti, ha affrontato il tema dell'incremento della disponibilità di grano duro biologico nazionale, in particolare attraverso la valorizzazione dei grani antichi.

Di pomodoro Bio si è occupato l'incontro organizzato da Oi Pomodoro da Industria del Nord Italia, riferendo che la filiera del pomodoro ha aumentato i controlli, anche oltre quanto stabilito dalla normativa per la certificazione Bio, al fine di garantire al consumatore un prodotto biologico salubre, sostenibile e di qualità.

Il tema dei novel food è stato affrontato con il contributo di figure di spicco del mondo scientifico nel workshop di Confconsumatori che ha illustrato le frontiere della ricerca sui nuovi cibi, come i cibi a base di insetti e la carne coltivata.

Alla chiusura della 19° edizione di Cibus, i volontari di **Banco Alimentare** hanno recuperato tra gli stand diverse tonnellate di cibo, che verranno distribuite a strutture caritative del territorio.



L'appuntamento è con Cibus Connect dell'aprile 2019 e la 20° edizione di Cibus nel maggio del 2020.



Cibus 2018 - Chiusura alla grande per Mulino Alimentare

Cibus 2018: E' festa grande alla Mulino Alimentare. Dall'accordo coreano, che consolida la vocazione export dell'impresa di Baganzola (PR), ai nuovi contatti commerciali raccolti in fiera che sembrano ben promettere, alle numerose visite anche di cortesia, sempre ben accolte.

di **Redazione**

Parma, 10 maggio 2018 - Quattro giorni particolarmente intensi sono stati vissuti allo stand di

Mulino Alimentare Spa, tra incontri programmati e nuove relazioni instaurate grazie all'occasione offerta da Cibus 2018 e i tantissimi buyer in grado di fare convergere su Parma. Buyer, clienti consolidati, potenziali nuovi partner e vari opinion leader si sono avvicendati nello **stand A030** del padiglione 2 a partire dal 7 sino all'ultimo minuto utile del 10

giornalista Fabrizio Raimondi.

A seguire pranzo riservato alla stampa specializzata con speciale lunch dedicato alle diverse tipologie del formaggio e ai loro più originali e gustosi abbinamenti.

Esercizi d'"Alta Cucina" che potrebbero entrare nella tradizione rinnovata dalla modernità e dai nuovi gusti. Esercizi di stile e di gusto, dall'antipasti ai dolci per soddisfare tutti i palati e le curiose aspettative dei giornalisti ma anche dei delegati emiliano romagnoli dell'Accademia Italiana della Cucina, guidati dal collega giornalista e delegato regionale della importante organizzazione Pier Paolo Veroni, con i quali si è condivisa la degustazione offerta dal Consorzio del Parmigiano Reggiano.

La quarta e ultima tappa è stata la Latteria Perenzin, specializzata nei formaggi caprini affinati e da trent'anni impegnati anche nel "Bio". Ad accogliere la delegazione la Presidente, Emanuela Perenzin, esponente della "quinta generazione" familiare che si è alternata alla guida dell'impresa casearia trevigiana. Proprio qui a Cibus l'azienda ha presentato il progetto i Caprini "Via della Seta": i sapori di un territorio unico che va dalle Dolomiti a Venezia si uniscono ai prodotti gastronomici un tempo scambiati lungo le vie carovaniere. Obiettivo quindi è legare la propria terra e prodotti come l'uva, le olive e le noci che venivano scambiati - fin dall'antichità - lungo la "Via della Seta", al celebre percorso che univa il nostro mondo con quello dell'Estremo Oriente.

Perenzin Latteria nasce nel 1898 da un'idea di Domenico Perenzin e, dopo oltre un secolo di vita, vede oggi la quarta generazione alla guida dell'azienda, con Emanuela Perenzin (ad dal 1991). Da sempre, lavora il latte di vacca, a cui si sono poi affiancati quello di capra (dal 1999) e quello di bufala (dal 2010). Produce formaggi tradizionali e biologici, pluripremiati nei concorsi sia italiani che



maggio, quando il sipario si è chiuso tra gli applausi degli ospiti.

Ma la ciliegina sulla torta è giunta dalla **Corea** con la notizia della conferma di avere posizionato la "bandierina" del Mulino Alimentare in tutti gli **store Hyundai**, confermando la propensione all'export dell'azienda di Baganzola (PR).

A seguire una sequenza di foto ricordo.



internazionali. L'azienda distribuisce in tutta Italia ed esporta in Europa, Usa, Canada e Australia.

Qualche dato:

1,8 milioni di litri di latte lavorati

ogni anno;

32 mila forme di formaggio prodotte ogni anno;

produzione: latte di capra 54%, latte biologico 61%, prodotto esportato 20%;

fatturato 2017: 3,2 milioni di euro.





Bonifica Centrale: Approvato l'elenco dei votanti

Si informa che, con delibera del Commissario Straordinario n. 235/2018 del 4 maggio scorso è stato approvato l'elenco provvisorio di coloro che saranno ammessi al voto nelle elezioni consortili indette dal **24 al 30 settembre prossimi**.

La delibera, così come lo stesso elenco dei votanti, è consultabile sul sito internet del Consorzio www.emiliacentrale.it alla Sezione ELEZIONI 2018 .

L'elenco è suscettibile di integrazioni e modifiche a seguito dell'invio, da parte degli interessati, di deleghe, nomine di comproprietari, titoli di legittimazione al voto per società, associazioni, eredi, ecc. che dovranno pervenire al Consorzio entro il 15 giugno . Così pure coloro che sono stati esclusi dall'elenco in quanto non in regola con il pagamento dei contributi potranno regolarizzare la loro situazione dandone comunicazione al Consorzio entro la

data del 23 giugno e chiedere di poter essere ammessi al voto.

Tutte le istanze e relativa documentazione dovranno pervenire al Consorzio via PEC (elezioni2018@pec.emiliacentrale.it) , per raccomandata a.r. o mediante consegna a mano agli uffici consortili che ne rilasceranno apposita ricevuta.

Scaduti i termini del 15 e 23 giugno ed esaminata la regolarità delle istanze pervenute, il Consorzio approverà l'elenco definitivo dei votanti, non più soggetto a modifiche o variazioni.

Alla Sezione ELEZIONI 2018 del sito istituzionale del Consorzio www.emiliacentrale.it è consultabile anche altro materiale (Regolamento, Delibere, Comunicati Stampa, ecc.) riguardante la consultazione elettorale.

Gli interessati possono chiedere informazioni chiamando il numero verde 800 265320, attivo da lunedì a venerdì dalle 8.00 alle 14.30, oppure inviando una mail all'indirizzo elezioni2018@pec.emiliacentrale.it .

CIBUS

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

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

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

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

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva
01887110342

iscritta al registro imprese di
Parma 24929

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

direttore responsabile
lamberto colla





[Pasta Andalini](#)



Innovazione nella tradizione

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



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)

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

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

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



profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

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

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

Non filtrata, non pastorizzata.

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

Per contatti e informazioni:

FROG.NET

www.frognet.it -

mail: info@frognet.it

tel: 392.9511643



MariLU Amber

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

MariLU Blonde

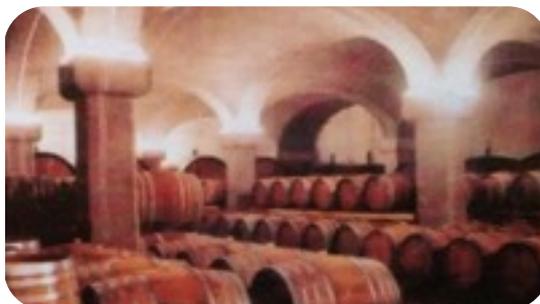
è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra

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



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

q u a l i Chardonnay e Pinot Bianco e la



scrupolosa e lunga lavorazione. L'intensità paglierina del colore, reso brillante dalle ricchezza delle bollicine, una spuma intensa e persistente esprimono la raffinatezza di uno spumante che ha ricevuto importanti riconoscimenti ...

Parole, parole, parole ... **meglio degustare** la selezione di [StePa](#) offerta nello [SHOP](#) on line.

Con le **Card fedeltà** [Bronze](#), [Silver](#) e [Gold](#) avrete la possibilità di godere di ulteriori e fantastici sconti

