



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

## SOMMARIO

Anno 23° - n° 13 31 marzo 2024

### 1.1 EDITORIALE

Buona Pasqua!

### 3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Cedono latte e burro"

### 4.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni" - Chicago in altalena di diverse sedute

### 5.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni". In attesa di spunti per il rilancio.

### 6.1 MACCHINE E INNOVAZIONE

Nobili Spa: Buona PASQUA!

### 7.1 VINITALY

Vino, Vinitaly: Verona Capitale dei Winelover con Vinitaly And The City

### 8.1 ORIGIN E FAO

Consorzio Del Parmigiano Reggiano rinnova il sostegno a FAO e ORIGIN per garantire la massima sostenibilità economica e sociale dei prodotti a indicazione geografica

### 9.1 BONIFICHE

Diga del Molato: le visite in occasione del collaudo

### 10.1 NOTIZIE BREVI

- Agugiaro & Figna chiude il 2023 con un fatturato vicino ai 170 milioni di euro

- Ora legale da sabato 30 marzo.

### 13.1 FRANE PARMENSE

Bonifica Parmense, subito al lavoro per il ripristino delle frane in sette comuni dell'Appennino

Editoriale

## Una Serenissima Pasqua!



*Una serena Pasqua a tutti i nostri cari lettori, affezionati Partner e ovviamente ai nostri collaboratori.*

# AUGURI DI BUONA PASQUA!

## LINK

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



# Buona Pasqua...



## LATTIERO CASEARIO

### Lattiero Caseario: "Cedono latte e burro"

News Lattiero Caseario - n° 11 12° e 13° settimana - 25 marzo 2024

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XII – XIII settimana 2024 "Parmigiano in crescita, Grana e Pecorino stabili." - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL



Agroalimentare

### Lattiero Caseario: "Cedono latte e burro"

News Lattiero Caseario - n° 11 12° e 13° settimana - 25 marzo 2024

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XII – XIII settimana 2024 "Parmigiano in crescita, Grana e Pecorino stabili." - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

di Redazione Parma, 25 marzo 2024 -

LATTE SPOT – A Milano i listini sono in flessione negativa. A Verona i prezzi sono tendenzialmente stabili, Il latte Bio milanese è stazionario.

VR (25/3/2024) MI (25/3/2024)  
Latte crudo spot Nazionale  
45,88 46,91 (-) 45,88 46,40 (-)  
Latte Intero pastorizzato estero

44,33 45,36 (-) 44,33 45,88 (-)  
Latte scremato pastorizzato estero 18,11 19,15 (-) 17,60 18,63 (-)  
Latte spot BIO nazionale 57,22 58,77 (=)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano, i prezzi hanno avuto una leggera ripresa (+5cent) La crema anch'essa in diminuzione. Alla borsa di Parma lo zangolato cede pesantemente, come alla Borsa di Reggio Emilia. Lievissima ripresa alla borsa Veronese. Margarina stabile.

Borsa di Milano (25/3/2024)  
BURRO CEE: 5,72 Kg. (+)  
BURRO CENTRIFUGA: 5,87 €/Kg. (+)  
BURRO PASTORIZZATO: 4,07 €/Kg. (+)  
BURRO ZANGOLATO: 3,87 €/Kg. (+)  
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg):  
2,71€/Kg. (+)  
MARGARINA Febbraio 2024: 1,45 – 1,55 €/kg (=)

Borsa di Verona (25/3/2024) (+)  
PANNA CENTRIFUGA A USO

ALIMENTARE: 2,68 – 2,77 €/Kg.

Borsa di Parma (22/3/2024) (-)

BURRO ZANGOLATO: 3,42 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 19/3/2024 (-)  
BURRO ZANGOLATO: 3,42 – 3,42 €/kg.

GRANA PADANO– Milano (25/3/2024) – Il Grana Padano è stabile.  
- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 9,15 – 9,30 €/Kg. (=)  
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 10,15– 10,55 €/Kg. (=)  
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 10,65 – 10,85 €/Kg. (=)  
- Fuori sale 60-90 gg: 7,75 – 7,85 €/Kg. (=)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma 22/3/2024 – A Parma, i listini sono ancora in progressione rialzista. Anche a Milano i prezzi sono in ripresa.

PARMA (22/3/2024) MILANO (25/3/2024)

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,50 – 10,65 €/Kg. (+) - 10,45 - 10,70 €/kg (+)  
-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,70 – 11,05 €/Kg. (+) -  
-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,25 – 11,80 €/Kg. (+) -11,45– 11,65 €/kg (+)  
-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,90 – 12,25€/Kg. (+) - 12,10 - 12,60 €/kg (+)  
-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,30 –12,90 €/Kg. (+) - 12,65 – 13,20 €/kg (+)

PECORINO ROMANO DOP – Milano 25/3/2024 novembre 2023 – A Milano il listino è stabile. Il prezzo è fermo da due mesi, dallo scorso 29 Gennaio.

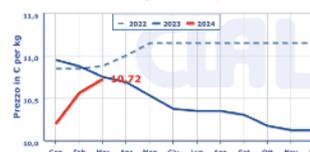
MILANO (25/3/2024)  
-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 12,05– 12,25 €/Kg. (=)

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

**A SEGUIRE I DATI RIPORTATI DAGLI ULTIMI BOLLETTINI UFFICIALI PUBBLICATI**



Italia, Parma - Parmigiano Reggiano stag. 15 mesi e oltre (qualità sciolte, 2,2% fra 0-3, per sottoli di pasta)  
Fonte: CCAA Parma  
(Prezzo medio mensile)





## CEREALI

### “CEREALI E DINTORNI” - CHICAGO IN ALTALENA DI DIVERSE SEDUTE

In attesa del rapporto sulle semine del 28 marzo.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

## “Cereali e dintorni” - Chicago in altalena da diverse sedute

**I**n attesa del rapporto sulle semine del 28 marzo.

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano, 26 marzo 2024

#### CHIUSURE /CHICAGO martedì 26.03

SEMI	mag 3199 (+10,2)	lug 3232,4 (+9,2)	ago 3209,6 (+8,4)
FARINA	mag 339,8 (+1,8)	lug 343,5 (+1,8)	ago 344,4 (+1,6)
OLIO	mag 48,42 (+0,6)	lug 48,99 (+0,58)	ago 48,99 (+0,53)
CORN	mag 432,4 (+5,2)	lug 445 (+6,2)	set 454,2 (+6,6)
GRANO	mag 543,4 (+11,4)	lug 559,2 (+11,4)	set 577,4 (+9,6)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per Bushel per semi, corn e grano, in dollari per tonnellata corta per le farine.

MATIF 26.03			
CORN	giu 191,5 (-0,25)	ago 194 (-0,5)	nov 196,5 (-0,25)
GRANO	mag 201 (-3,5)	set 214,5 (-2,5)	dic 221 (-2)
COLZA	mag 452 (-5)	ago 453,25 (-4)	nov 458 (-3,25)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in euro per tonnellata.

**S**ono diverse sedute che il mercato di Chicago fa su e giù, il tutto in preparazione al rapporto che uscirà giovedì 28/03 sullo stato delle semine. Un dato che spesso ha causato picchi al mercato in entrambi i sensi.

Intanto si continua a parlare di **dazi**, specie quelli imposti alla Russia, nel nostro mondo potrebbero impattare non sul grano, ma sul girasole in tutte le sue forme e declinazioni in quanto la Russia è il secondo fornitore di farine di girasole della UE, dopo l'Ucraina.

**S**empre al riguardo di protezioni **Agri-Census** questa mattina scrive: “In risposta alle preoccupazioni sollevate dagli agricoltori, il Consiglio europeo ha approvato una revisione mirata di alcuni aspetti della politica agricola comune (PAC), come proposto dalla Commissione europea, secondo un comunicato stampa del Consiglio di martedì 26 marzo.....La proposta passerà ora all'esame del Parlamento europeo, che ricorgerà all'esame con procedura d'urgenza. Il vaglio della loro posizione è prevista durante la sessione plenaria del 22-25 aprile e, se adottata dal Consiglio e firmata dal Parlamento europeo, potrebbe entrare in vigore entro la fine della primavera del 2024”.

Sono solo varie formule per attenuare le proteste del mondo agricolo Eu.

**N**el mercato interno sta facendo rumore e notizia il recupero delle quotazioni del mais, vedremo quanto reggerà questa reazione a valori che in effetti erano troppo bassi. Comunque, nel mercato interno gli scambi sono ridotti e se il mais acquisisse più forza, fa da contro altare il grano foraggero che è più economico. In recupero il seme di soya a causa di carenza sui porti che dovrebbe però terminare alla metà mese di aprile. In ridimensionamento ancora le farine di soya dove la confusione sul mercato è massima. In tensione le farine di girasole e colza per quanto sopra scritto inerente i dazi alla Russia.

Per le **bioenergie** si segnala maggior disponibilità di Corn Steep liquido e di semola umida mentre scarseggiano le farinette di mais.

Con l'occasione porgo tanti cari auguri di una **BUONA PASQUA!**

#### Indici Internazionali al 27 marzo 2024

L'indice dei noli b.d.y. è sceso a 1.989 punti, il petrolio wti è sceso a circa 81 \$ al barile, il cambio €/ \$ gira a 1,08307 ore 08,16.

#### Indicatori del 27 marzo 2024

Noli (*)	€/ \$	Petrolio WTI
<b>1.989</b>	<b>1,08307 ore 08,16</b>	<b>81,0/bd</b>

(\*) 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](http://www.officina.commodities.com)



## CEREALI

### “CEREALI E DINTORNI”. IN ATTESA DI SPUNTI PER IL RILANCIO.

... Intanto Auguri di Buona Pasqua a tutti Voi, partner, amici e operatori.

*Mario Boggini e Virgilio*

## Cereali

### “Cereali e dintorni”. In attesa di spunti per il rilancio.

... Intanto Auguri di Buona Pasqua a tutti Voi,  
partner, amici e operatori.

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano,  
29 marzo 2024 -

STOCK: CORN: MENO del previsto; SEME DI SOIA: PIU' del previsto; GRANO: PIU' del previsto  
ACREAGGIO: CORN: MENO del previsto; SEME DI SOIA: come da attese; GRANO: POCO PIU' del previsto

e una foto del mercato:  
CBOT ORE 17,13:

grano +10,60; corn: +12,10; semi di soia: +0,5; farina -2,6; olio +0,08 appena sotto come ha  
chiuso CHICAGO martedì 29.03

GRANO +12,0; CORN +15,25 SEMI -1 FARINA -1,3 OLIO +0,28

MINNEAPOLIS: GRANO SPRING: 645 (-4) le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di  
dollaro per Bushel per semi, corn e grano, in dollari per tonnellata corta per la farina.

NIATIF chiusura 29.03

GRANO +2,75 CORN +2,75 COLZA -3,5

le variazioni sulla seduta precedente in euro per tonnellata.

**D**al profondo rosso del pre-USDA alla parità per i proteici e al recupero per i cereali, il delta prezzi è stato molto sensibile, del resto come già scritto, in molti attendono spunti per ridare forza alle quotazioni.

**T**utto è valido e plausibile, la debolezza del Euro in primis che mente vi scrivo è a 1,0773, poi i dazi alla Russia, quindi la logistica navale, e anche la tassa sulla deforestazione, ecc., ecc., il periodo dei grandi ribassi è forse finito ma lo si nota solo se si analizzano le quotazioni del

secondo semestre del 24, mentre in molti guardano solo il breve termine!

**P**er le bioenergie si segnala maggior disponibilità di Corn Steep liquido e di semola umida mentre scarseggiano le farinette di mais.

**C**on l'occasione porgo tanti cari auguri di una BUONA PASQUA.

costituire un indicatore del livello di domanda e offerta delle rinfuse secche.



### Indici Internazionali al 29 marzo 2024

L'indice dei noli b.d.y. è sceso a 2.284 punti, il petrolio wti è salito a circa 82 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,09397 ore 08,15.

#### Indicatori del 29 marzo 2024

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
2.284	1,0773 ore 08,15	82,0 €/bd

(\*) 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

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 BUONA PASQUA!

*Donne e uomini di Nobili spa Augurano a tutti una  
SERENA PASQUA!*

Nobili spa



Meccanica Nobili Spa

**Buona PASQUA!**

Di redazione Molinella (BO), 28 marzo 2024 –

*Donne e uomini di Nobili spa  
Augurano a tutti una  
SERENA PASQUA!*

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

([Nobili.com](https://www.nobili.com))

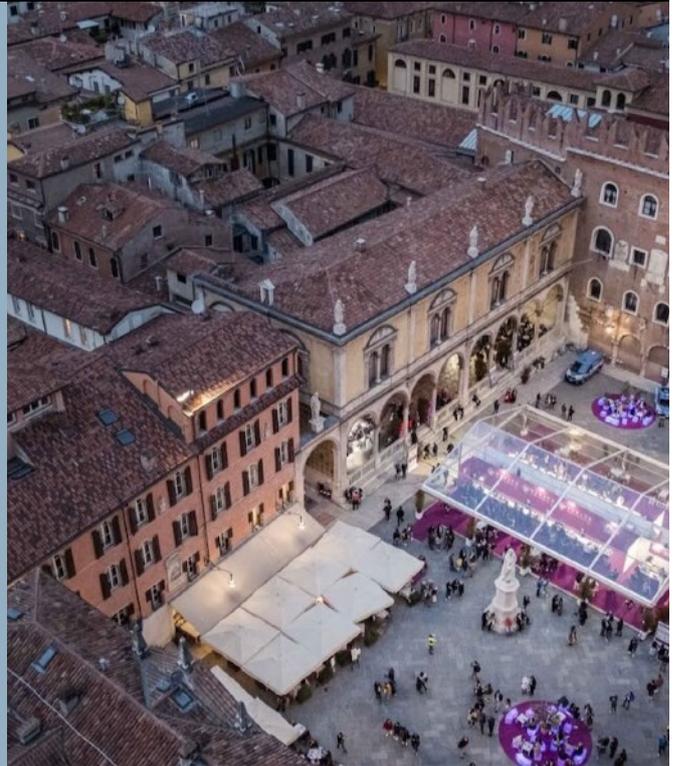


## CIBUS 2024

### VINO, VINITALY: VERONA CAPITALE DEI WINELOVER CON VINITALY AND THE CITY

DAL 12 AL 15 APRILE QUATTRO GIORNI DI TASTING, MASTERCLASS E BRINDISI TRA ARTE, MUSICA E CULTURA

Verona 22 marzo 2024



Vinitaly 2024

## Vino, Vinitaly: Verona Capitale dei Winelover con Vinitaly And The City



DAL 12 AL 15 APRILE QUATTRO GIORNI DI TASTING, MASTERCLASS E BRINDISI TRA ARTE, MUSICA E CULTURA

(Verona, 22 marzo 2024). Torna dal 12 al 15 aprile Vinitaly and the City, il fuori salone di Vinitaly che ogni anno trasforma Verona nella capitale dei winelover. Quattro giorni tra degustazioni, masterclass, talk, incontri e visite guidate con incursioni culturali, artistiche, musicali e geografiche per l'appuntamento più "epicureo" della rassegna fieristica veronese, che farà pulsare di passione enoica anche il cuore del capoluogo. A fare da scenografia sarà infatti il triangolo tra Piazza dei Signori (Loggia di Fra Giocondo, Loggia Antica), Cortile Mercato Vecchio e Cortile del Tribunale, punti di interesse iconici della città patrimonio Unesco.

Proprio in Piazza dei Signori, nella Loggia di Fra' Giocondo, si potranno levare i calici a Dante nella Grande Enoteca di Vinitaly and the City, un banco di assaggio dedicato al Consorzio Tutela Vini DOC Delle Venezie, mentre nella Loggia Antica si agiteranno gli shaker dei più accreditati bartender del momento, uno spazio dedicato alla magia della Mixology con partner come Bartenders Group Italia, Nespresso, Dicisano, Molinari, Italia Wine Brands, 9diDante, Martini, Malfy Gin e The Organics by Red Bull. Spazio alle contaminazioni anche sul palco della Loggia dove, dopo il brindisi inaugurale venerdì 12 aprile (18.00) con l'Official Wine Donnafugata Brut 2019, si alterneranno eventi e performance artistiche, culturali e musicali. Al centro della piazza, la Lounge di Banca Passadore & C. rappresenterà il fulcro dell'experience art&wine, un'occasione di degustazione immersiva tra le architetture suggestive di quella che era la Corte della Signoria degli Scaligeri. Non mancheranno infine le masterclass nella Sala Consiliare del Palazzo Scaligero sede della Provincia di Verona, con tasting (su invito) dedicati ai vini di Bertani, di Micro Mega Wines, calabresi, ungheresi e siciliani, ma anche al formaggio Asiago, official cheese dell'evento.

Confermato anche il brindisi in quota del Consorzio del Lugana alla Torre dei Lamberti, la terrazza panoramica a 84 metri di altezza che sventa dal Cortile Mercato Vecchio, trasformato per l'occasione in un hub di degustazione tra i banchi di assaggio della Regione Calabria e della Regione Marche, affiancati dai prodotti della linea Fior Fiore Coop, con al centro i Wine Talk

condotti dall'enologo e divulgatrice del vino Sissi Baratella. Il percorso enogastronomico proseguirà poi nel Cortile del Tribunale con la selezione vini a cura del Gambero Rosso, la Regione Sicilia e la Fiera del Riso, che proporrà per l'occasione, oltre al classico risotto all'isolana, il risotto all'Amarone e quello alle mele della Val di Non e Prosecco. Ad accompagnare il viaggio, gli appuntamenti e il sound di Radio Monte Carlo, radio ufficiale di Vinitaly and the City 2024 che animerà con i propri dj set i wine party quotidiani (dalle 18 alle 20). Sempre nel Cortile del Tribunale, all'interno della Lounge degli Affreschi l'Associazione Buchette del vino di Firenze allestirà, in collaborazione con il Consorzio Vino Toscana, una porta di legno con una tipica buchetta per la mescita del vino.

Sul fronte degli eventi (in continua evoluzione), il programma di Vinitaly and the City si arricchisce delle visite guidate alle tre piazze protagoniste dell'evento ma anche, tra le altre, a Palazzo Maffei Casa Museo, Museo Archeologico Nazionale di Verona, Salone delle Feste di Palazzo Balladoro, Fondazione Museo Miniscalchi-Erizzo, Fondazione Biblioteca Capitolare di Verona, Santa Marta, oltre ad altri percorsi proposti dalla Fondazione Verona Minor Hierusalem.

In continuità con le scorse edizioni, domenica 14 aprile sarà presentata la terza tappa della mostra dedicata a Dante a cura di Franco Nembrini e dell'Associazione "Rivela", giunta al Paradiso dopo le due edizioni su Inferno e Purgatorio gli scorsi anni. Confermati anche gli incontri giornalieri firmati da Feltrinelli, mentre riporta l'attenzione sul rapporto tra vino e cambiamento climatico il convegno organizzato da Fisar, "Intelligenza In-naturale", in programma per sabato 13 aprile (ore 21, Palco Loggia di Fra Giocondo). Tra le novità più curiose, la presenza delle Cesarine, la più antica rete di cuoche casalinghe d'Italia che porteranno anche a Vinitaly and the City qualche saggio della loro inestimabile sapienza culinaria.

In grado di catturare la scena dal teatro al piccolo schermo, il fascino del vino animerà poi sia l'evento "Calici di Jazz Preview con Max Ionata & Danish trio", in programma al Teatro Ristori sabato 13 alle 17, ma anche la presentazione (14/4, ore 21, Palco Loggia di Fra Giocondo) della terza stagione e anticipazione della quarta di B.E.V.I. - L'Arte del Vinificare, prima e unica serie TV sull'arte nel mondo del vino in onda su Sky Arte e Now Tv. Sul filone artistico è poi confermata la collaborazione con ArtVerona, che porterà in scena (15/4, ore 18, Palco Loggia di Fra Giocondo) Lives! La vita di Marina Abramovic in parole e musica, a cura di Nicolas Ballario con Rodrigo D'Erasmo e Andrea Faccioli.

Tornano anche i "Calici in vetrina", l'iniziativa di Veronafiore che coinvolge i negozi del centro, invitati ad esporre il grande calice simbolo di Vinitaly (40 cm) dall'8 al 17 aprile.



## BONIFICA

### Diga del Molato: le visite in occasione del collaudo

#### Diga del Molato: visita istituzionale della Prefettura di Piacenza, dell'Agenzia regionale per la Sicurezza Territoriale e la Protezione Civile della Regione Emilia Romagna e di AIPo

Piacenza, 27 marzo 2024



ieri, martedì 26 marzo, alla diga del Molato (Alta Val Tidone), si è tenuto un incontro tra Consorzio di Bonifica di Piacenza (ente gestore della diga), Prefettura di Piacenza, Agenzia regionale per la Sicurezza Territoriale e la Protezione Civile della Regione Emilia-Romagna e AIPo-Agenzia Interregionale del Fiume Po. Istituzioni che, con un lavoro congiunto e uno sforzo complessivo, stanno contribuendo in modo significativo nel coordinamento delle fasi di collaudo insieme anche alla Commissione di Collaudo, alla Direzione generale per le dighe e le infrastrutture idriche ed elettriche del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti (MIT), all'Ufficio Tecnico per le dighe di Milano del MIT e ai Sindaci dei Comuni posti lungo l'asta del torrente Tidone.

Il Prefetto Dott. Paolo Ponta ha sottolineato l'alto valore della diga del Molato sia dal punto di vista tecnico sia storico: "Invasi come questo, pur essendo quasi centenari, continuano a svolgere con efficienza la loro funzione in favore del settore agricolo, energetico e turistico-economico. È motivo di orgoglio vedere la proficua collaborazione tra tutti gli enti coinvolti affinché il collaudo in corso si svolga nella massima sicurezza. Il ri-collaudo della diga del Molato non è un momento di arrivo ma di ripartenza per una vita ancora lunga dell'invaso".

Il Presidente del Consorzio di Bonifica di Piacenza Luigi Bisi, ringraziando il Prefetto Dott. Paolo Ponta unitamente a dirigenti e tecnici sia della Prefettura sia delle istituzioni presenti, ha sottolineato l'importanza del lavoro di squadra per il rilancio del settore agroalimentare e per la sicurezza territoriale, ribadendo anche il valore del lavoro sinergico per la concretizzazione dell'avvio della fase di collaudo in tempi stretti sfruttando le attuali condizioni idro- meteo favorevoli.

L'Ing. Simone Dallai responsabile del settore Coordinamento Tecnico, Sicurezza Territoriale e Protezione Civile dell'Agenzia della Regione Emilia Romagna, ha ricordato che: "In Regione sono presenti 26 grandi dighe disciplinate dalla Direttiva Grandi Dighe che prevede l'approvazione del Documento di Protezione Civile da parte della Prefettura competente e di un Piano di Emergenza Dighe approvato dalla Giunta regionale. La gestione di questi invasi mette insieme le competenze di diversi enti e strutture per garantire la sicurezza dei territori di valle".

È stato poi l'Arch. Cristian Ferrarini, responsabile dell'Ufficio Territoriale di Piacenza, a specificare che per tutti gli invasi della provincia è stata completata la pianificazione di emergenza anche grazie alla sinergia tra i diversi soggetti coinvolti.

L'ing Stefano Baldini di Aipo ha infine rimarcato l'importanza della diga del Molato e della procedura di collaudo in corso per l'intero territorio.

#### **LA PROCEDURA DI COLLAUDO**

La procedura di collaudo ex art. 14 DPR 1363/59, iniziata lunedì 18 marzo, prevede il completo riempimento dell'invaso della diga del Molato passando dalla attuale quota idrica autorizzata di 353,70 metri sul livello del mare (pari a un volume di circa 7,6 milioni di metri cubi d'acqua) a 354,40 metri sul livello del mare (pari a circa 8,06 milioni di metri cubi). Complessivamente la procedura durerà circa 3-4 settimane.

#### **SFIORO CONTROLLATO**

Lo sfioro, che è una delle fasi della procedura controllata e costantemente monitorata, è iniziato nella notte tra venerdì 22 marzo e sabato 23 e continuerà per 10-15 giorni variando di portata sulla base della quantità di acqua in ingresso.

#### **PERCHE' SI STA COLLAUDANDO NUOVAMENTE LA DIGA DEL MOLATO?**

Il motivo per cui la diga necessita di un secondo collaudo, dopo quello effettuato quasi cento anni fa, ovvero dopo la sua entrata in funzione, è la certificazione dell'opera a seguito di importanti manutenzioni straordinarie effettuate negli ultimi decenni per mantenere l'opera adeguata sia all'evoluzione normativa sia a livello strutturale che della sicurezza idraulica. Questo non deve trarre in inganno perché, dalla fine degli anni '20 ad oggi, i controlli dell'opera sono stati costanti per mantenere la diga sicura ed efficiente: alcuni sono giornalieri, altri mensili, altri semestrali. A questi ultimi seguono anche visite da parte dei tecnici del Ministero delle Infrastrutture due volte all'anno. Costanti sono state anche le manutenzioni ordinarie dell'opera.



## BONIFICA

### **PRESENTI IERI (26 MARZO) IN DIGA PER LA VISITA ISTITUZIONALE**

Il Prefetto di Piacenza dott. Paolo Ponta con il Capo di Gabinetto dott. Claudio Giordano. Il Dirigente del Settore Sicurezza Territoriale e Protezione Civile della Regione Emilia Romagna Ufficio Territoriale di Piacenza arch. Cristian Ferrarini con il dott. Fabrizio Marchi, l'ing. Cristina Francia, il p.i. Diego Perini e l'ing. Antonio Leonardi. Dalla sede centrale di Bologna dell'Agenzia Sicurezza Territoriale e Protezione Civile della Regione Emilia Romagna l'ing. Simone Dallai con l'ing. Nicola Magagni, l'ing. Carmine Rizzo, l'ing. Francesca Stumpo.

L'ing. Stefano Baldini dell'Ufficio Operativo di Piacenza di AIPo (Agenzia Interregionale per il Po) insieme al dott. Domenico Sannino, dott. Federico Mancano e l'ing. Francesco Vommaro. Per il Consorzio di Bonifica di Piacenza: il presidente Luigi Bisi, il Direttore Generale arch. Pierangelo Carbone, l'ing. responsabile della diga del Molato Marco Belicchi e il sostituto responsabile ing. Andrea Terret, il geom. Fabio Rogledi, i guardiani Maurizio Castagnola e Omar Finotto.



### **LE FUNZIONI DELLA DIGA**

La diga del Molato è un elemento fondamentale per la conservazione e la distribuzione della risorsa per il settore agricolo e agroalimentare che è il primo beneficiario dell'acqua immagazzinata ogni anno dall'autunno alla primavera per essere utilizzata in estate a fini irrigui. Ed è poi un'opera importante per la produzione di energia idroelettrica e in generale per lo sviluppo delle condizioni socio economiche dell'ambito territoriale e per la valorizzazione turistica dell'intera vallata.





## BREVI

### Prezzo "A Riferimento" del Latte Industriale per la Campagna Casearia III Quadrimestre 2022

Reggio Emilia, 21 febbraio 2024 -Presso la Camera di Commercio dell' Emilia, in conformità a quanto previsto dal regolamento e dagli accordi interprofessionali tra le Associazioni dei produttori assistiti dalle Organizzazioni professionali agricole da una parte, gli industriali ed artigiani trasformatori dall'altra, si è pervenuti alla determinazione - a valere per tutta la provincia di Reggio Emilia - del prezzo <<a riferimento>> del latte ad uso industriale conferito ai caseifici nel periodo 1/09/2022-31/12/2022 nella misura di:

**€ 65,18 il q.le, IVA compresa e franco stalla**  
 Il pagamento del latte sarà corrisposto in data:  
 - 21/04/2024



### Consorzio Del Parmigiano Reggiano rinnova il sostegno a FAO e ORIGIN per garantire la massima sostenibilità economica e sociale dei prodotti a indicazione geografica

Le due organizzazioni internazionali hanno annunciato il lancio di "Developing a roadmap towards increased sustainability in geographical indication systems", una guida di orientamento pratico per aiutare le IG a sviluppare il proprio programma di sostenibilità. Alla stesura ha partecipato anche il Consorzio, unica Dop italiana rappresentata nel gruppo di lavoro

Reggio Emilia, 22 marzo 2024 – Il Consorzio del Parmigiano Reggiano rinnova il proprio sostegno a FAO e OriGIn che si sono concretamente impegnate per garantire i valori principali delle Indicazioni geografiche: la tutela di sostenibilità, naturalità e legame con il territorio di origine. Le due organizzazioni internazionali hanno annunciato il lancio di Developing a roadmap towards increased sustainability in geographical indication systems (trad. Sviluppare una tabella di marcia verso una maggiore sostenibilità dei sistemi di indicazione geografica), una guida di orientamento pratico per aiutare le organizzazioni di IG a sviluppare e implementare il proprio programma di sostenibilità su misura e specifico per il contesto, basato su processi partecipativi (sia all'interno dell'organizzazione che con stakeholder e alleati esterni), che consenta loro di affrontare le sfide globali e locali in continua evoluzione in tutte e quattro le dimensioni della sostenibilità dei sistemi IG: economica, sociale, ambientale e di governance. Alla stesura della guida e del toolkit associato ha partecipato anche il Consorzio del Parmigiano Reggiano, unica DOP italiana rappresentata nel gruppo di lavoro.

Le Indicazioni geografiche per definizione non possono essere delocalizzate. Pertanto, non sono solo un fattore economico per chi le produce, ma costituiscono un vero e proprio elemento di sviluppo territoriale per la zona di origine. Inoltre, la sostenibilità è insita nel concetto di IG, poiché le risorse territoriali devono essere preservate per garantire la fornitura duratura di prodotti di alta qualità e specifici per il territorio. Alla luce di ciò, nel 2017 l'assemblea generale mondiale di OriGIn (Organization for an International Geographical Indications Network, alleanza globale di Indicazioni geografiche che rappresenta circa 500 associazioni di produttori e istituzioni di 40 Paesi) ha approvato la Strategia di Sostenibilità per le Indicazioni Geografiche (SSGI), in modo da evidenziare e rafforzare la correlazione tra i sistemi di IG e le politiche di sostenibilità, sensibilizzare gli stakeholder sul loro ruolo a livello locale e incrementare le performance dei sistemi di IG. Nello stesso anno si è insediato un gruppo di lavoro coordinato da FAO e OriGIn, composto da esperti di IG, università e istituzioni, compreso un rappresentante del Consorzio del Parmigiano Reggiano, che ha portato alla stesura di questa guida.



## (PROSEGUE DA PAGINE PRECEDENTI)

«La sostenibilità è uno dei pilastri principali della filiera del Parmigiano Reggiano», ha dichiarato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio. «Siamo pertanto felici di aver dato il nostro contributo alla lodevole iniziativa di FAO e OriGIn. Per la nostra Dop, il territorio è il bene più prezioso e l'intento dichiarato è quello di impegnarsi sempre di più per preservarne le risorse naturali. Il Parmigiano Reggiano è un modello di sostenibilità, con un approccio fatto di rispetto non solo per l'ambiente, per il territorio e per le bovine, ma anche per le comunità sociali e per i cittadini, che meritano una corretta informazione per una sana alimentazione. La filiera si caratterizza storicamente per bassi input: innanzitutto idrici, dato che il fulcro del suo sistema sono i foraggi freschi o affienati



(prevalentemente erba medica e prati stabili che necessitano di poca acqua); in secondo luogo, chimici, considerato che gli erbai necessitano di minime quantità di chimica e che nella filiera del latte si utilizza meno dell'1% dei farmaci veterinari; infine energetici, visto che si ara ogni 5 anni anziché ogni anno. Inoltre, il Parmigiano Reggiano è

sostenibile anche perché contribuisce a fortificare l'economia e a preservare l'unicità della dorsale appenninica emiliana: è infatti il più importante prodotto Dop ottenuto in montagna. Basti pensare che oltre il 20% della produzione totale, circa 850.000 forme, si è concentrata negli 81 caseifici di montagna, che impiegano oltre 900 allevatori per una produzione annuale di oltre 4 milioni di quintali di latte. Ciò ha reso possibile il mantenimento di un'agricoltura in zone altrimenti abbandonate, invertendo una tendenza di decrescita che aveva colpito il comparto fino al 2014, e ha contribuito allo sviluppo di una società modernamente agricola e di un paesaggio riconoscibile e apprezzato sia dai suoi abitanti, sia dal circuito del turismo di qualità».





(BREVI E PROSEGUE DA PRECEDENTI)

## Agugiaro & Figna chiude il 2023 con un fatturato vicino ai 170 milioni di euro



Nell'anno in cui ricorre il ventennale della fusione, il gruppo ha venduto quasi 230mila tonnellate di prodotti finiti in 96 paesi nel mondo, registrando ottime performance nell'export, che ha raggiunto un quarto del fatturato.

Nel 2023 è stata confermata l'importante politica di investimenti del gruppo e il suo impegno in progetti sia a livello ambientale che sociale.

Collecchio (Parma), 29 marzo 2024 – Il gruppo Agugiaro & Figna, uno dei leader in Italia nella macinazione di grano tenero, ha chiuso il 2023 con un fatturato vicino ai **170 milioni di euro**, macinando quasi **300mila tonnellate di**

**grano**

nei suoi 3 stabilimenti, situati a Collecchio (Parma), Curtarolo (Padova) e Magione (Perugia).

Grazie all'elevata automazione dei suoi impianti e al processo brevettato di **MACINAZIONE INTEGRATA®**, che associa la molitura tradizionale a pietra con quella moderna a cilindri, nel 2023 il gruppo ha raggiunto quasi 230 mila tonnellate di prodotti finiti. Prodotti che sono il risultato di una continua attività di ricerca e sviluppo, condotta nei due centri di Curtarolo e Magione, dove si lavora costantemente all'elaborazione e allo sviluppo di soluzioni per migliorare le performance. Una grande attenzione è anche rivolta alla qualità della materia prima ed alla sua origine: **la maggior parte del frumento viene acquistata in Italia** e proviene da progetti di filiera o da produttori certificati. In questo modo, il gruppo, nato nel 2003 dall'unione delle due storiche famiglie di mugnai (Agugiaro a Padova e Figna a Parma), è in grado di soddisfare tutte le esigenze dei clienti attraverso **un'ampia gamma di referenze** unica nel suo genere, composta da specifiche linee di farina per i pizzaioli (**Le 5 Stagioni**), pasticciere (**Le Sinfonie**) e chef (**Alta Cucina & Farina**), senza dimenticare le miscele (**Faridea**) o i lieviti (**Naturkraft**).

Una produzione, quella di Agugiaro & Figna, in costante miglioramento anche grazie agli investimenti: nel 2023 sono stati **destinati 8 milioni di euro** in incremento della capacità e dell'efficienza produttiva e riduzione dei consumi energetici. Una prerogativa del gruppo, quella di **ridurre l'impatto ambientale**, testimoniata dalle azioni adottate con questo obiettivo: **i 3 stabilimenti sono alimentati solo da energia proveniente da fonti rinnovabili**; inoltre, tutte le confezioni delle farine sono realizzate con **carta proveniente da foreste certificate FSC**. In tema di sostenibilità, il progetto più importante è il "**Bosco del Molino**", nato a Collecchio nel novembre del 2021, **dove sono stati piantati 18mila alberi** che nell'arco di pochi anni saranno in grado di assorbire tutta la Co2 emessa dai 3 siti del gruppo.

**Ottimi i risultati conseguiti dall'export**, che registra una sempre maggiore rilevanza grazie **ai 96 paesi** dove Agugiaro & Figna commercializza i propri prodotti: nel 2023 le esportazioni hanno raggiunto **un quarto del fatturato** del gruppo. Buone anche le performance del canale Horeca, che insieme all'industria sono i settori nei quali storicamente opera il gruppo.

Soddisfatto **Alberto Figna**, Presidente di Agugiaro & Figna: «Nonostante l'elevata inflazione e la conseguente contrazione dei consumi, è stato un 2023 positivo per il nostro gruppo. Un anno che si è caratterizzato per il ventesimo anniversario della fusione tra le nostre realtà molitorie e per importanti investimenti». Aspetto sottolineato anche da Riccardo Agugiaro, Amministratore Delegato del gruppo: «Abbiamo realizzato importanti investimenti anche nel capitale umano che ha registrato una **significativa crescita delle risorse rispetto al 2022 (+7%), sfiorando le 190 unità**, di cui un quarto di età inferiore ai 35 anni. Inoltre, per calmierare l'impatto dell'inflazione sui redditi dei nostri dipendenti, abbiamo deciso di erogare **un bonus straordinario pari a 230mila euro, ovvero oltre 1.200 euro a persona**. Infine, in linea con il proprio impegno per la responsabilità sociale, Agugiaro & Figna **ha devoluto 100mila euro a sostegno di cause benefiche, sociali e culturali**».

## Ora Legale. Da stanotte lancette avanti di un'ora

Sabato, 30 marzo 2024 - Stanotte mettiamo le lancette avanti di un'ora per dormire 60 minuti in meno ma guadagnare un'ora di luce in più





Frane parmense

## Bonifica Parmense, subito al lavoro per il ripristino delle frane in sette c o m u n i dell'Appennino

Interventi a Calestano, Bardi, Varsi, Bedonia, Corniglio e Tornolo a seguito dei danni scaturiti dalle piogge di fine inverno per un importo complessivo di oltre 200 mila euro

26 Marzo 2024 – Sette interventi di somma urgenza suddivisi su sei territori montani per un importo complessivo dei lavori pari a 206 mila euro: è il bilancio dei danni subiti dalle “strade consortili” montane durante le ultime piogge invernali, tra la fine di febbraio e la prima settimana di marzo 2024.

Nei territori della Val Baganza, Val Ceno e Val Parma, dopo aver liberato le strade di bonifica che lo necessitavano dal materiale franato sulla carreggiata, il Consorzio sta ancora intervenendo con uomini e mezzi per le fasi successive alla somma urgenza: ad esempio, sulla strada

Marzolaro-Torre-Tordenaso, nel Comune di Calestano, sarà ora effettuata la costruzione di opere drenanti e di una gabbionata a protezione del versante, oltre alla sostituzione di due attraversamenti stradali. Ma l'elenco dei paesi del Parmense che necessitano dell'operatività emergenziale della Bonifica è vasto e comprende anche Bardi, Varsi, Bedonia, Corniglio e Tornolo.

“La quantità di precipitazioni, pur se caduta lentamente, è stata cospicua e costante ma confidiamo, grazie alle nostre risorse, di ripristinare al più presto tutti i collegamenti stradali colpiti – sottolinea Fabrizio Useri, direttore generale della Bonifica Parmense –. Oltre all'impegno dei nostri tecnici, ringraziamo anche tutti gli enti coinvolti che hanno fornito la loro collaborazione nel monitoraggio delle criticità registrate”.

[Foto allegata: una fase dell'intervento di somma urgenza con un escavatore consortile in azione su una delle strade di bonifica colpite;

<https://youtu.be/zv-MXQzWf-w>:  
intervista a Manuel Cortesi,  
tecnico della Bonifica Parmense

## CIBUS

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

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

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

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

Via G. Spadolini,2 43023 -  
Monticelli Terme (Parma)

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

codice fiscale - partita iva  
01887110342

iscritta al registro imprese di  
Parma 24929

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

**direttore responsabile**  
lamberto colla



# 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.