



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

## SOMMARIO

Anno 20 - n° 9 7 marzo 2021

### 1.1 EDITORIALE

Diritto di opinione, deontologia e intimidazioni.

### 3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Burro up, latte down

### 4.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. tendenza

### 5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Tendenza poco chiara

### 6.1 CEREALI E DINTORNI

tendenze.

### 8.1 VINO E CANTINE

LURETTA – Colli piacentini nel segno dell'innovazione

### 10.1 VINO E DEGUSTAZIONI

Dove ci porta La Degustazione – Avize, Chouilly E Cremant

### 13.1 MECCANICA VIGNETI FRUTTETI

JET P, l'atomizzatore portato con girante centrifuga ,

### 13.2 PREZZO LATTE RIFERIMENTO

Prezzo a riferimento del latte industriale per la caseificazione

### 15.1 AMBIENTE NATURA SELVATICA

3 marzo: Giornata Mondiale della Natura Selvatica

### 16.1 MERCATO DINO

Valpollicella: il mercato ha resistito all'impatto con Covid-19

### 17.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

### 18.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

## Editoriale

### Diritto di opinione, deontologia e intimidazioni.



Sino a che punto un organo in clima di "prorogatio" può spingersi nell'adottare decisioni straordinarie e private della più elementare dialettica interna? Il codice deontologico è super partes o pro domo loro?

**Di Lamberto Colla** Parma, 7 marzo 2021  
363esimo giorno dell'anno 1 dell'era COVID-19 - domenica -

Era l'inizio dell'anno quando mi sono imbattuto nella disputa tra Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Commercialisti e alcuni oppositori al comportamento dello stesso consiglio nazionale in ordine alle procedure di [rinnovo](#), più volte rinviate e poi, in seguito a comportamenti e decisioni non sempre ben accolte dagli iscritti .

Almeno per quello che mi è stato possibile osservare la discussione, per quanto aspra, è sempre stata molto raffinata nei contenuti, sostenuta nei toni ma pur sempre elegante.

Il fatto che da più parti si evidenziassero, per quanto con diverse motivazioni, prese di posizione da parte del Consiglio in carica poco gradite non può certamente considerarsi un comportamento che si scontri con la deontologia professionale, anzi faccia parte di una normale dialettica intesa a conservare comportamenti etici e democratici, nonostante il periodo di difficoltà che il Paese e nello specifico la categoria sta attraversando.

Ma la "pandemia" non può e non deve essere motivo di sospensione della democrazia e autorizzativa all'esercizio straordinario dei mandati, soprattutto se in clima di "prorogatio" come risulta essere il Consiglio dell'Ordine in questione.

Ecco quindi che la posizione espressa, su diversi mezzi di informazione, convenzionali e social, del Vice Presidente **Giorgio Luchetta** (leggi [qui](#)), appare stucchevole e, nonostante la perfetta costruzione logica, assomigli più a una sorta di "intimidazione" che a una proposta di portare ordine alle comunicazioni degli iscritti e da disciplinare meglio nell'ambito del codice deontologico.

Vero è, come affermano anche i Consulenti del Lavoro, (leggi [Fondazione Consulenti del Lavoro approfondimento 5 agosto 2019](#)), che "su Internet regna ancora la totale assenza di regole. In questo Far West solo gli Ordini professionali hanno ritenuto di intervenire, con la propria potestà autoregolamentare, per introdurre quelle norme che i propri iscritti sono tenuti a rispettare; regole che rappresentano il vero differenziale rispetto ad altri soggetti, non meglio identificati, che operano sul mercato. In quest'ottica si è mosso anche il Consiglio Nazionale dell'Ordine, fornendo indicazioni operative ai propri iscritti e introducendo modifiche al codice deontologico, a cui fa seguito una puntuale attività di vigilanza.

Con l'approfondimento del 5 agosto, la Fondazione Studi Consulenti del Lavoro esamina in profondità il limite tra deontologia e utilizzo dei social network, divenuti ormai parte integrante della vita quotidiana e professionale." e nella prefazione il Presidente De Luca precisa che "Si tratta sia di modifiche del codice deontologico che di precise indicazioni operative agli iscritti, a cui fa seguito una puntuale attività di vigilanza."

Un processo, quello dei consulti del lavoro, che è stato, quasi sicuramente, interno e ben soppesato prima di apportare le modifiche al combinato di



consulenti del lavoro, che oggetto di discussione

norme che identificano il codice deontologico.

Al contrario, nella articolata opinione del vice Presidente Giorgio Luchetta, si legge che il "CNDCEC procederà a un aggiornamento per rafforzare la consapevolezza della pregnanza dei principi di correttezza, onestà, autenticità e trasparenza".

Sacrosanti principi che però collidono con lo stato attuale delle cose che così riassumo:

**Primo:** il Consiglio Nazionale è già formalmente scaduto e perciò, essendo in carica provvisoria, non dovrebbe assumere decisioni su questioni straordinarie, nemmeno se ciò fosse consentito. Quantomeno per sottolineare il "principio di correttezza" sopra richiamato e l'altrettanto basilare principio connesso all'etica, nel senso più ampio del termine.

**Secondo:** Sempre per onorare un altro dettato richiamato dal Vice Presidente, la **"trasparenza"** si esercita nella comunicazione preventiva agli organismi e nella messa a conoscenza delle linee guida che muoveranno il Consiglio Nazionale nel percorso di adeguamento del codice deontologico. Cosa che non sembra sia accaduta.

**Terzo:** Il principio dell'"onestà", oltre a dover essere normato, deve prima di ogni cosa essere assimilato da ciascuno. Onestà è anche misurarsi adeguatamente e in modo paritario con tutti, soprattutto se vengono meno, causa forza maggiore, le condizioni per una libera e serena discussione.

**Quarto:** il **"diritto di opinione"** è garantito dall'articoli 21 della Costituzione, valido a proteggere i giornalisti da azioni persecutorie da parte di chicchessia ma che, nella sua forma morale più elevata è adattabile a chiunque la eserciti.

La **critica** può persino non essere oggettiva ma ciononostante la critica negativa dell'operato altrui non



è di per sé offensiva, quando sia socialmente rilevante, perché non può considerarsi lesiva della reputazione altrui l'argomentata espressione di un dissenso rispetto a comportamenti di interesse pubblico.

Certamente, per coloro che risultano oggetto di critica e consapevoli del rischio che il mandato possa non essere confermato nella successiva tornata elettorale, può provocare qualche turbamento, che però dovrà essere contenuto e il comportamento conseguente onestamente mantenuto all'interno di una dialettica democratica.

**Non sembra invece** trasparente, onesta, corretta, forse solo autentica, l'indicazione dell'introduzione delle **"specialità"**.

Una proposta che arriva insindacabilmente da un consiglio "scaduto", senza il corretto confronto con la base sociale e che metterebbe in seria difficoltà gli studi monoprofessionali – che rappresentano l'80% degli iscritti - i quali potrebbero venire "assunti" dai grandi studi all'americana, che invece verrebbero così favoriti.

Infine la proposta d'aggiornare il **codice deontologico** e i doveri del Commercialista nell'utilizzo dei Social Media, è l'ultima arrogante provocazione di un Consiglio Nazionale che sente crollare la terra sotto i

suoi piedi, o forse lo teme soltanto, ma che comunque non sembra operare con la lucidità, onestà, correttezza e autentica trasparenza che lo stesso Vice Presidente invoca a gran voce per tutti ... e non per loro?

Forse o forse invece è stato un gesto intimidatorio utile a soffocare un sentimento di malcontento che potrebbe sfociare in vera e propria ribellione.

...

**LINK:**

Articolo 21 Costituzione: [https://www.senato.it/1025?sezione=120&articolo\\_numero\\_articolo=21](https://www.senato.it/1025?sezione=120&articolo_numero_articolo=21)

Vice presidente Giorgio Luchetta 27 febbraio 2021 - [https://www.eutekne.info/Sezioni/Art\\_825209\\_doveri\\_del\\_commercialista\\_sui\\_social\\_media\\_nel\\_codice\\_deontologico.aspx](https://www.eutekne.info/Sezioni/Art_825209_doveri_del_commercialista_sui_social_media_nel_codice_deontologico.aspx)

<https://www.gazzettadellemilie.it/salute-e-benessere/item/31391-covid-19-i-commercialisti-sono-una-categoria-a-rischio-o-no.html>

<https://www.gazzettadellemilie.it/economia/item/30996-quel-pasticciaccio-brutto-di-piazza-della-repubblica,-59-roma.html>

<https://www.gazzettadellemilie.it/cronaca/item/30749-commercialisti-l'esercizio-democratico-di-categoria-ridotto-a-farsa%20.html>

[http://www.consulentidellavoro.it/files/PDF/2019/FS/Approfondimento\\_FS\\_05082019\\_Deontologia\\_e\\_social.pdf](http://www.consulentidellavoro.it/files/PDF/2019/FS/Approfondimento_FS_05082019_Deontologia_e_social.pdf)

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



## LATTIERO CASEARIO

## Lattiero Caseario: Burro up, latte down

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della VIII-IX settimana. Scende il latte spot ma è in salita il burro. (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)

Lattiero Caseario

## Lattiero Caseario: Burro up, latte down.

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della VIII-IX settimana. **Scende il latte spot ma è in salita il burro.** (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma 1 marzo 2021 -



**LATTE SPOT** – Continua a scendere il prezzo a **Milano**. A **Verona** arretrano tutti i prodotti tranne lo scremato. Il prezzo del latte **"BIO"** alla borsa milanese cede qualche centesimo.

	VR (1/3/21)	MI (1/3/21)	
Latte crudo spot Nazionale	37,12	38,15 (-)	36,09
Latte Intero pastorizzato estero	37,63	38,66 (=)	36,09
Latte scremato pastorizzato estero	21,74		

Latte spot BIO nazionale	50,52	53,10 (-)
--------------------------	-------	-----------

**BURRO E PANNA** – A **Milano** i listini del burro hanno guadagnando altri 5 centesimi/kg. e anche la crema ha seguito a ruota con una analoga tendenza. Alla borsa di **Parma** il listino dello zangolato ha fatto un nuovo balzo in avanti e così pure ha fatto la Borsa di **Reggio Emilia**. Per la panna veronese ancora nessuna variazione rilevata.

Borsa di **Milano** 1 marzo 2021:  
 BURRO CEE: 3,55 €/Kg. (+)  
 BURRO CENTRIFUGA: 3,70 €/Kg. (+)  
 BURRO PASTORIZZATO: 1,95 €/Kg. (+)  
 BURRO ZANGOLATO: 1,75 €/Kg. (+)  
 CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,80 €/Kg. (+)  
 MARGARINA gennaio 2021: 1,28 - 1,34 €/kg (+)

Borsa di **Verona** 1 marzo 2021: (+)  
 PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE:  
 1,75/ 1,82 €/Kg.

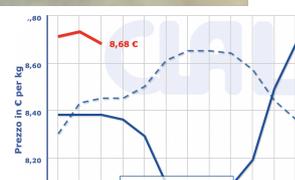
Borsa di **Parma** 26 febbraio 2021 (+)  
 BURRO ZANGOLATO: 1,30 €/Kg.



Borsa di **Reggio Emilia** 23 febbraio 2021 (+)  
 BURRO ZANGOLATO: 1,30 - 1,30 €/kg.

**GRANA PADANO**– Milano 1 marzo 2021 – Il prezzo del Grana Padano cede alcuni centesimi rispetto alla precedente settimana.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,40– 7.55 €/Kg. (-)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,50 – 8,85 €/Kg. (-)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 9,35 – 9,65 €/Kg. (-)
- Fuori sale 60-90 gg: 6,05 – 6,20€/Kg. (-)



**PARMIGIANO REGGIANO** – Parma 26 febbraio 2021 – A **Parma** il prezzo stabilmente ancorato ai valori precedenti. Anche a **Milano** vengono confermati i prezzi precedenti.

- PARMA** (26/2/2021) **MILANO** (1/3/2021)
- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,30 - 10,50 €/Kg. (=) - 10,20 - 10,50 €/kg (=)
  - Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,50 - 10,80 €/Kg. (=) -
  - Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,00 - 11,60 €/Kg. (=) - 11,60 - 11,80 €/kg (=)
  - Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,70 - 12,35 €/Kg. (=) - 12,25 - 12,75 €/kg (=)
  - Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,35 - 13,15 €/Kg.(=) - 12,75 - 13,35 €/kg (=)

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

#Filiere #Latte #DOP #formaggi #food #madeinitaly #lattierocaseari  
 @theononlyparmesan  
 @ClaudioGuidetti @100MadeInItaly



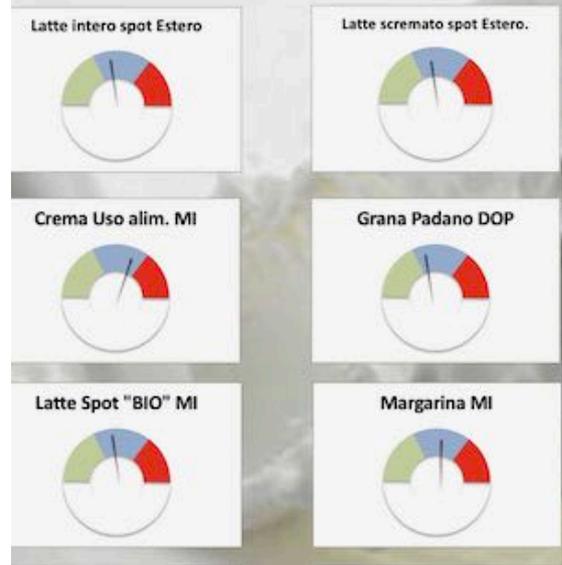
# LATTIERO CASEARIO

## Lattiero caseari. TENDENZE

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della VIII-IX settimana. Scende il latte spot ma è in salita il burro. (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)

GGIORNAMENTO AL 1-mar-21



### Lattiero Caseario

#### Lattiero Caseario: Burro up, latte down.

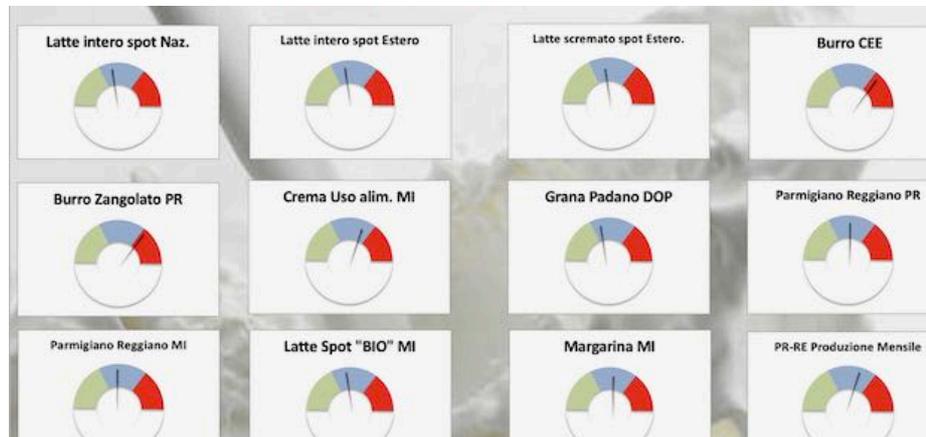
Le principali quotazioni rilevate nel periodo della VIII-IX settimana. Scende il latte spot ma è in salita il burro. (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma 1 marzo 2021 -

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

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

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



RIEPILOGO SETTIMANALE PREZZI LATTIERO CASEARIO N° 9 - settimana 8-9/2021													
<b>PARMIGIANO REGGIANO</b>													
	Data	Parma				Milano							
		26/02/21	19/02/21	Variazione		01/03/21	22/02/21	Variazione					
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
12 mesi e oltre		10,39	10,50	10,30	10,50	0,00	0,00	10,20	10,50	10,20	10,50	0,00	0,00
15 mesi e oltre		10,59	10,80	10,50	10,80	0,00	0,00	10,50	10,80	10,50	10,80	0,00	0,00
18 mesi e oltre		11,00	11,60	11,00	11,60	0,00	0,00	11,60	11,80	11,60	11,80	0,00	0,00
24 mesi e oltre		11,70	12,35	11,70	12,35	0,00	0,00	12,25	12,75	12,25	12,75	0,00	0,00
30 mesi e oltre		12,85	13,15	12,85	13,15	0,00	0,00	12,75	13,35	12,75	13,35	0,00	0,00
		media prezzo mensile		Precedente		diff							
<b>PR-RE Produzione Mensile</b>		gen-21	gen-20	%	Variazione	TOT 2020	2019	Variazione	Variazione %	9,50 €	10,48 €	-0,98 €	
		348.035	335.804	3,64	12,231	3.937.823	3.754.123	183.700	5%				
<b>GRANA PADANO</b>													
	Data	Milano											
		01/03/21	22/02/21	Variazione									
		Min	Max	Min	Max	Min	Max						
Fuori sale 60-90 gg		6,08	6,20	6,10	6,25	-0,05	-0,05						
9 mesi		7,40	7,55	7,45	7,60	-0,05	-0,05						
16 mesi		8,50	8,85	8,55	8,90	-0,05	-0,05						
Riserva 20 mesi		9,85	9,65	9,40	9,70	-0,05	-0,05						
		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00						
<b>BURRO</b>													
	Data	Milano				Parma							
		01/03/21	22/02/21	Variazione		26/02/21	19/02/21	Variazione					
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Burro CEE		3,55		3,50		0,05	0,00			0,00	0,00	0,00	0,00
Burro Centrifuga		3,70		3,65		0,05	0,00			0,00	0,00	0,00	0,00
Burro Pastorizzato		1,95		1,90		0,05	0,00			0,00	0,00	0,00	0,00
Zangolato di creme fresche		1,75		1,70		0,05	0,00	1,30		1,25		0,05	0,00
<b>CREMA E PANNA</b>													
	Data	Milano				Verona							
		01/03/21	22/02/21	Variazione		01/03/21	22/02/21	Variazione					
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Crema a uso alimentare (40%mg)		1,80		1,76		0,04	0,00			0,00	0,00	0,00	0,00
Panna centrifuga uso alimentare (80% mg)						0,00	0,00	1,75	1,82	1,70	1,77	0,05	0,05
Margarina		1,28	1,34	1,28	1,34	0,00	0,00			0,00	0,00	0,00	0,00
<b>LATTE SPOT</b>													
	Data	Milano				Verona							
		01/03/21	22/02/21	Variazione		01/03/21	22/02/21	Variazione					
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
4/100 lt. Latte crudo "spot" nazionale		36,08	37,12	37,12	38,66	-1,08	-1,54	37,12	38,15	37,63	38,66	-0,51	-0,51
Latte intero pastorizzato "spot" estero		36,08	37,12	36,60	37,63	-0,51	-0,51	37,63	38,66	37,63	38,66	0,00	0,00
Latte scremato pastorizzato "spot" estero		22,77	23,81	24,32	25,88	-1,55	-2,07	21,74	22,77	23,81	24,84	-2,07	-2,07
Latte Spot Biologico		50,52	53,10	50,52	53,61	0,00	-0,51			0,00	0,00	0,00	0,00

#Agricoltura

## Agricoltura: le novità introdotte alla Camera nell'approvazione del Milleproroghe

Validità dei **patentini per l'utilizzo di fitofarmaci, incentivi impianti biogas e finanziamenti agevolati per le aree colpite dal Sisma 2012**: sono queste le principali novità introdotte alla Camera in tema di agricoltura nel corso della conversione in legge del **DL Milleproroghe**. Gli interventi normativi si sommano a ciò già previsto dal testo: ovvero proroga dell'esonero degli obblighi di presentazione della **documentazione antimafia** per gli aiuti di Stato inferiori a 25mila euro; estensione al 2021 dei contratti a tempo determinato dell'**Eipli**; della sospensione delle



procedure di recupero degli aiuti concessi agli **zuccherifici** e del termine per l'accreditamento degli **organismi** autorizzati a svolgere le funzioni di **controllo** e certificazione dei vini Dop e Igp.

*“Grazie ad un lavoro di concerto tra deputati e ministeri coinvolti, che ringrazio per la sensibilità e l'attenzione dimostrata, siamo riusciti ad ottenere importanti risultati per l'agricoltura italiana nonostante il delicato periodo politico – dichiara il deputato Giuseppe L'Abbate, componente M5S in Commissione Agricoltura alla Camera e già*

**sottosegretario alle Politiche Agricole del Governo Conte II** – *La proroga dei certificati di abilitazione in scadenza nel 2021, già prevista per il 2020 dal Dl Rilancio, si è resa necessaria per assicurare l'effettivo espletamento dell'obbligo formativo per il rinnovo delle abilitazioni, reso praticamente impossibile dal perdurare della pandemia. A ciò si è aggiunta l'importante proroga in ottica di green e di transizione energetica, ottenuta grazie ad un emendamento del collega Gianpaolo Cassese (M5S), degli incentivi alle imprese agricole per gli impianti di biogas con potenza inferiore a 300 KW alimentati con sottoprodotti provenienti da attività di allevamento, agricole, agroindustriali e della silvicoltura. Infine – conclude L'Abbate (M5S) – siamo riusciti ad ottenere la proroga per l'utilizzo dei finanziamenti agevolati per le imprese agricole e agroindustriali colpite dagli eventi sismici del 20 e 29 maggio 2012”.*

#maltempo

Difesa del suolo. Maltempo dicembre 2020, via libera al Piano da 17,6 milioni di euro per 110 interventi.

**Nel bolognese 16 cantieri per circa 1,5 milioni di euro. L'assessore Priolo: "Diamo risposta alle criticità più urgenti che hanno messo a dura prova il nostro territorio"**

*Dopo la dichiarazione dello stato di emergenza nazionale. Interessati anche i territori del ferrarese, modenese e reggiano, opere per riaprire strade, sistemare frane e mettere in sicurezza fiumi e corsi d'acqua. Circa 600mila euro destinati alle famiglie costrette ad abbandonare le proprie abitazioni per le alluvioni: c'è tempo fino al 15 marzo per presentare al Comune di residenza le domande per i contributi di autonoma sistemazione*

Bologna – Argini e sponde dei fiumi, strade, spiagge. E ancora, contributi per le famiglie che hanno dovuto abbandonare le proprie case per le alluvioni e per ripristinare la completa funzionalità sei servizi pubblici.

È pronto il Piano da **110 cantieri** per riparare i danni causati dall'ondata di maltempo che ha colpito, nel dicembre scorso, gran parte del territorio regionale con intense piogge e nevicate che hanno provocato anche alluvioni. Fondi che serviranno, appunto, per la messa in sicurezza degli argini e delle sponde dei fiumi, per la riapertura delle strade chiuse o interrotte e per riparare le barriere poste a difesa della costa.

A finanziarli uno stanziamento di **17,6 milioni di euro** assegnato dal Governo alla Regione Emilia-Romagna con la dichiarazione dello stato di emergenza nazionale per le province di **Bologna, Ferrara, Modena e Reggio Emilia** approvata a fine 2020.



Per quanto riguarda gli interventi principali, la programmazione prevede **63 nel modenese**, per **oltre 11 milioni di euro**; **18 nel reggiano**, con risorse pari a più di 2 milioni **300 mila euro**; **11 nel ferrarese**, con un investimento di **oltre 1 milione 700 mila euro** e, infine, **16 nel bolognese**, per un totale di **circa 1 milione e mezzo di euro**.

*“E' la risposta alle criticità più urgenti che si sono aperte in seguito agli eventi eccezionali di fine 2020, che hanno messo a dura prova il nostro territorio- spiega l'assessore regionale alla Protezione civile, Irene Priolo-. Si tratta di finanziamenti per opere urgenti e improrogabili, a cui si aggiungono le risorse in arrivo per supportare le famiglie che hanno dovuto lasciare la propria abitazione, perché inagibile ed evacuata”.*

*“Tra i destinatari di questi aiuti- prosegue l'assessore- ci sono, tra gli altri, anche numerosi nuclei familiari colpiti dalla rotta dal Panaro e che hanno avuto le case invase dall'acqua. Per gli interessati è già possibile presentare domanda presso il Comune di residenza: potranno beneficiare di un aiuto fondamentale in attesa del ritorno alla normalità”.*

### Il contributo per l'autonoma sistemazione

Oltre a finanziare i cantieri, una quota di **circa 600 mila euro** servirà infatti anche per assicurare i **contributi per le famiglie** sgomberate dalle proprie abitazioni e che hanno individuato un'**autonoma sistemazione temporanea**.

Entro il prossimo **15 marzo** i cittadini con l'abitazione distrutta o resa inagibile - e quindi evacuata in esecuzione di specifiche ordinanze comunali - a causa degli eventi meteo di dicembre 2020 possono presentare al Comune di residenza la richiesta per ottenere il **contributo per l'autonoma sistemazione** (Cas).

Si tratta di un sostegno economico per coprire le spese di permanenza fuori casa, variabile in funzione del numero dei componenti il nucleo familiare. Si passa da 400 euro al mese per famiglie con un solo componente a 500 euro per 2 unità, 700 per tre e 800 per quattro, fino ad un massimo di 900 euro per cinque o più membri.

Se sono presenti persone con più di 65 anni, portatori di handicap o disabili con una percentuale di invalidità non inferiore al 67%, scatta un bonus aggiuntivo di 200 euro mensili per ciascuno dei soggetti indicati. I benefici economici descritti sono erogati dalla data dello sgombero o dell'evacuazione dell'immobile fino a che non si siano realizzate le condizioni per il rientro nell'abitazione.

Il modulo di domanda può essere scaricato al seguente link: <https://protezionecivile.regione.emilia-romagna.it/piani-sicurezza-interventi-urgenti/ordinanze-piani-e-atti-correlati-dal-2008/eventi-dicembre-2020>

Il Piano di interventi è stato predisposto dalla Regione con il supporto dell'Agenzia regionale per la sicurezza territoriale e la protezione civile e del Servizio Difesa del suolo e della costa, bonifica, e di Arpae (Agenzia regionale per la prevenzione, l'ambiente e l'energia). Il tutto in collaborazione con le amministrazioni provinciali, comunali, le Unioni di Comuni, Aipo (Agenzia



## MERCATO CEREALI

### Cereali e dintorni. Tendenza poco chiara

Mercato interno senza novità. Ci segnalano disponibilità di trinciato di primo raccolto e possibilità alla consegna sulle province di Pavia -Lodi- Cremona e Brescia.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

## Cereali e dintorni. Tendenza poco chiara

Mercato in altalena e le Commodities restano appetitose per gli speculatori finanziari.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 3 marzo 2021 - A seguire le chiusure del 2 marzo:

	mar	mag	lug	ago
SEMI	1414 (+21,4)	1412,4 (+21,2)	1398,6 (+17,6)	1352,6 (+13,4)
FARINA	423,3 (+3,1)	421,7 (+3,4)	420 (+3,9)	409 (+3,6)
OLIO	51,27 (+0,50)	49,66 (+0,43)	48,69 (+0,45)	47,48 (+0,45)
CORN	560,6 (+13,2)	545 (+6,6)	532,6 (+5,6)	493 (+7,2)
GRANO	663,2 (+19,4)	666,2 (+16)	655 (+12,4)	651,4 (+11,2)

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

Il mercato non ha una tendenza chiara, dopo tre sedute di ribassi ieri ha invertito il verso.

I fondamentali sono **disturbati** dal caldo secco in Argentina e dalle piogge in Brasile dove le navi in attesa di carico sono ancora tante, pensate che per il solo seme di soia si registra un ritardo di ben 18 milioni di tonnellate! E così la tempesta iniziata in agosto 2020 seppur attenuata, non sembra finire mai.

Ieri il mercato ha avuto la mattinata tutta in negativo poi il pomeriggio in recupero e infine ha chiuso tutto in positivo; mentre scriviamo il mercato telematico ha un andamento misto.

Insomma non abbiamo tregua, il mercato delle commodities oltretutto e come abbiamo più volte sostenuto, è appetibile per i fondi d'investimento.

Per darvi una misura pubblico quanto ieri mi è giunta da un amico (vedi tabella A)

Per quanto riguarda il **mercato interno** da segnalare l'appesantimento delle quotazioni del mais nazionale, principalmente dovuto al mercato piemontese, che si trova lungo di merce. In rialzo ancora l'orzo nazionale, ben tenuto ancora il grano. Nessuno sa dove, come e quando, inizierà a pesare il calo dei consumi di cereali sul mercato interno, mentre i mercati esteri tengono e rincarano. Con molte probabilità comprenderemo



questi effetti nel mese di aprile quando molti operatori dovranno entrare in mercato, una volta terminati i contratti del primo trimestre, o le code contrattuali.

posizione dei fondi al <u>cbot</u> 26/2/21	numero di contratti	Fattore di conversione	tonnellate metriche
CORN	361.151	39,365	45.866.177
GRANO	26.910	36.7454	3.659.760
SEMI DI SOIA	172.364	36.7454	23.441.504
FARINA DI SOIA	69.487	1,1023	6.948.700

(Tabella A)

Per i **proteici** i segni meno sulle farine di soia potrebbero essere solo momentanei. Sussiste il rischio di un corto merce in marzo, mentre da aprile il calo dovrebbe diventare più reale, come dai prezzi sotto riportati.

I più coraggiosi hanno preso a fissare farina di soia sul secondo semestre del corrente anno proteica ieri a 423€ partenza porto Ravenna e l'annualità 2022 sui 380€ partenza porto di VE, ma oggi le quotazioni si attendono diverse.

Per il mondo dei biodigestori nulla da segnalare

Indicatori del 3 marzo 2021		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
1.673	1,21008 ore 8,40	60,0 /bar

### Indicatori internazionali 3 marzo 2021

L'Indice dei **noli** B.D.Y. è sceso a 1.673 punti, il **petrolio** sfiora i 60,0 \$/bar e l'indice di **cambio** €/€ segna 1,21008 ore 8,40

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

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

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

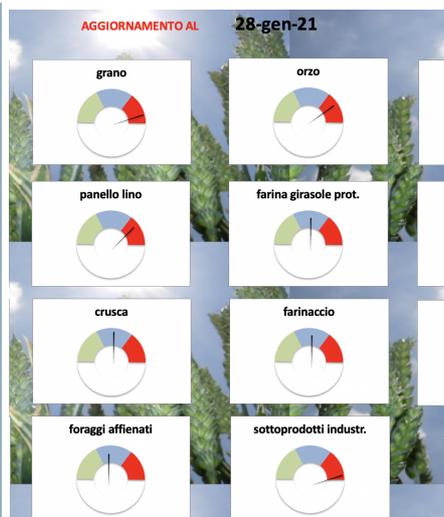
[www.cibusonline.net](http://www.cibusonline.net)



## MERCATO CEREALI

### Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale  
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

## Cereali e dintorni. Il “Dragone” mangiatutto.

La tempesta non si ferma. Bisogna sperare nel prossimo richiamo di profitti dei fondi pronti a fare acquisti.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 1 febbraio 2021 - Queste le chiusure del 29 gennaio scorso. ...

.. I segnali di tendenza di mercoledì 1 febbraio 2021...

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

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

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

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

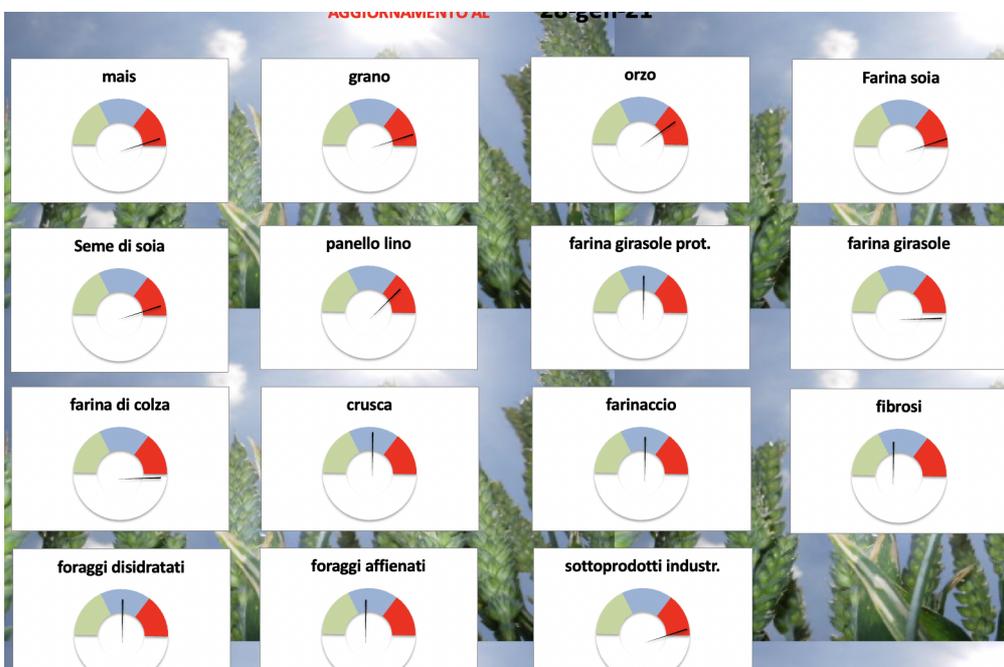
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

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

[OfficinaCommercialeCommodities.srl](http://OfficinaCommercialeCommodities.srl) - Milano



**Andalini**  
pasta dal 1936  
[www.andalini.it](http://www.andalini.it)

## LURETTA – Colli piacentini nel segno dell'innovazione

da **L'Equilibrista**  
@lequilibrista27 Piacenza 1  
marzo 2021 - La tentazione di  
fare prodotti innovativi  
lavorando con quanto è a nostra  
disposizione in natura è

*certamente una delle sfide più difficili che ci siano. Talvolta trovano compimento e quando si è capaci di seguire le proprie inclinazioni e le proprie idee, ci si sente liberi di sognare e di osare.*

Parlo con Carla Asti, incrociata talvolta nelle tante degustazioni fatte e mai approfondite perché si pensa ci sia sempre tempo per farlo, ma mai come adesso il valore del contatto e delle occasioni sono preziose e rare. Chiacchieriamo al telefono stavolta e per l'intervista mi convinco che Carla sia una grande amante del suo lavoro, la persona giusta da intervistare perché è una donna da Pinot Nero fra l'altro, quindi esigente, puntigliosa, ricercatrice di eleganza e soprattutto lontana dagli schemi.

Achab, il suo pinot nero, rappresenta la difficile impresa nel produrlo proprio come il capitano Achab per cacciare la balena bianca, quindi l'esigenza di trovare sottigliezza e profumi



rinnegando vaghe similitudini ed echi di rusticità.

Di Lucio Salamini invece, il figlio di Carla, penso si debba parlare per il suo palato, forse educato dai genitori dai quali ha ereditato il rigore e la consapevolezza di un lavoro che deve continuare senza sosta seguendo qualità e linearità. Selin del'Armari ed il Corbeau sono senza dubbio le sue scelte da quanto apprendo. Pensate che la tradizione voleva che nell'armadio o "l'Armari" in dialetto piacentino, fossero conservate le più buone chicche che potessero essere espressione del territorio ed ecco il perché del nome, lo stesso che io conosco come "al tuler" per osmosi reggiana.

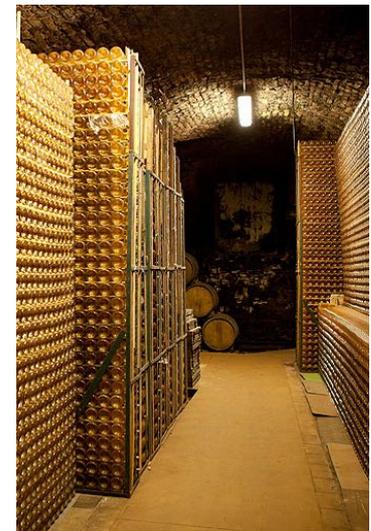
Luretta prende il nome dal fiume omonimo e precisamente si colloca fra la Val Tidone e la Val Trebbia, creando quello che oggi possiamo chiamare continuità, dal momento che negli anni 90 la viticoltura da queste parti era quasi inesistente.

Il cammino per arrivare alle certezze di oggi è passato dalla certificazione ICEA che ha sancito la vocazione al biologico che la cantina ha sempre avuto, ricercando le caratterizzazioni che la Val Nure riesce ad esprimere grazie alle sue marne argillose e che la Val Luretta ritrova in altitudine, dove sono le marne calcaree stavolta ed i terreni poveri a

decretarne il successo dei suoi bianchi.

L'impegno per la ricerca di vitigni autoctoni, quali la Malvasia, la Barbera e Bonarda, da cui otteniamo il popolare Gutturino, va a braccetto con la vocazione internazionale che

vede in prima fila quel cabernet sauvignon che sta riscuotendo tanto successo e seguaci. Lo Chardonnay e Sauvignon Blanc invece sono la prova che sia possibile produrre vini da invecchiamento a stampo internazionale anche da queste parti, caratterizzati pur sempre da nomi di fantasia sfatando il mito del frizzantino che poco ha nelle corde questa cantina. Da qui forse la propensione per un metodo classico, iniziato a produrre in tre versioni con uno Chardonnay 100%, un pas dosé composto da 60% pinot nero e 40% Chardonnay, per finire con un ricercato rosé de saignée da pinot nero 100%, frutto di una breve macerazione sulle



bucce.

La differenza la fanno ancora i dettagli e la scelta precisa di utilizzare il Castello di Momeliano a Gazzola, situato proprio nel mezzo dei vigneti di proprietà, nelle cui cantine affinano i vini fermi in



barrique e le cataste del metodo classico dai 3 ai 9 anni, significano pianificazione e senso del bello a mio avviso. Caratteristiche mantenute tali da peculiarità uniche, quali umidità elevata, silenzio assoluto e buio costante.

Riserva Roncolino, da PINOT NERO 100% Rosè, è considerato praticamente un cru anche nell'Atlante del vino piacentino, e che vede la sua massima espressione nel Magnum, unico formato prodotto e riservato solo alle grandi annate. Approccio che certifica classe, stile e qualità.

Mi soffermo sull'**Atlante del vino piacentino** con Carla perché scritto dal figlio, Lucio Salamini, Vittorio Barbieri e Stefano Pizzamiglio i quali descrivono e restituiscono una nobiltà alla malvasia ferma nei colli piacentini, una nobiltà ed una ricercatezza che non ha precedenti, perché custodi e promotori appassionati prima che produttori anche degli altri vitigni coltivati con maestria e

tutto il Mediterraneo, solo qui è capace di potenzialità enormi tanto da regalare in zona la sua massima espressione. Quindi celebriamola, facciamone un vanto perché rientra fra le cose belle delle quali vale la pena scrivere e raccontare.

Malvasia di Candia aromatica presente su ben 660 ha sui 930 ha totali in tutto il Mondo, significa decretarne assoluta ricercatezza e soprattutto che il lavoro dell'uomo è fondamentale e che diventa straordinario quando anche la zona ne certifica l'assoluta vocazione. Tale ne è la loro conoscenza, che hanno deciso di produrre un Vermouth base Malvasia aromatica di Candia.

Discorso a parte per la Val Nure, dove si coltivano il Cabernet, lo Chardonnay e Pinot Nero. Riecheggiano tutt'intorno brezza ed un senso di freschezza che la gola nella quale è immersa, riesce a favorire la concentrazione di profumi ed una progressione olfattiva davvero

nero stile Borgognone che lo vede snello e scarico di colore. Qui Carla forse lascia la sua firma, ricordandomi che questo vitigno va trattato male per valorizzarlo, cioè serve farlo lavorare in condizione critiche per valorizzarlo al meglio in estrema sintesi.

La cosa intrigante che emerge dal racconto di Carla è la propensione al mercato estero che questa famiglia sa esprimere, lo certifica anche il premio più prestigioso legato allo chardonnay che viene assegnato in Borgogna, chiamato "Chardonnay du Monde", al quale la cantina partecipa da anni con il Selin d'Armari collezionando ben 2 ori, 6 argento e 1 bronzo finora. Pensando che le valutazioni avvengono alla cieca da una giuria tecnica costituita da enologi e sommelier per lo più, il premio pesa tantissimo e testimonia l'impegno e lo spirito di iniziativa che questa famiglia dimostra.

Il futuro è prerogativa di c o n t i n u i cambiamenti, nuove direzioni e progetti lasciati magari in nun angolo per essere riscoperti nel momento del bisogno, penso che una cantina così abbia ancora diverse cose nel suo "Armari" e quindi rimango in attesa di essere a n c o r a piacevolmente sorpreso



distinzione.

Pensare che è solo il 4%, ma evidentemente sufficiente per farne un vino bandiera per la zona, anche perché nonostante la si vede disseminata in

invidiabile.

Il terreno è qui composto da calcari, quindi è povero e roccioso, perfetto per i bianchi di stile eclettico e centrale, capace di regalare sobrietà a quel pinot

L'Equilibrista  
@lequibrista27

## Dove ci porta La Degustazione – Avize, Chouilly E Cremant

**L'Equilibrista intervista Andre Senoner – Il suo racconto di Avize, Chouilly e Cremant**

**Di L'Equilibrista** Parma, 01-03-2021 - Ciao Andre, immagino che il nostro tour in Francia continui, quindi cosa ci hai riservato questa settimana? Dove ci conduci esattamente stavolta?

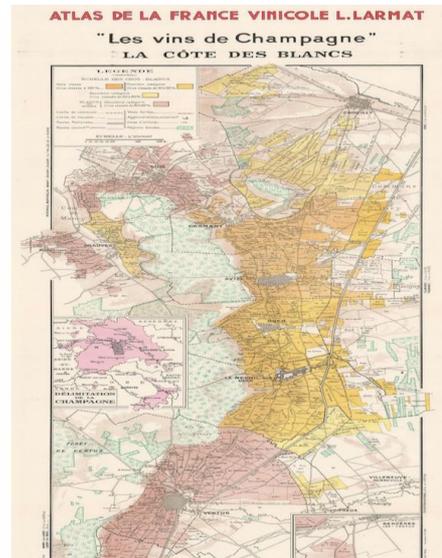
Dopo aver visto uno dei teatri più affascinanti della *Côte de Blanc*, patria di eccellenza di sua maestà lo Chardonnay, scopriamo gli altri maestosi *village* dove il sottosuolo delle “*Craie*”.

Credo sia importante ricordare che questa zona ha forza ed intensità ben presenti, tanto che sia in annate calde che fredde riesce a tollerare ogni andamento climatico trattenendo l'acqua, ma non come una spugna, bensì nel modo di favorire una piena maturazione in qualsiasi circostanza clamorosa avversa alle piante.

Partendo da nord troviamo *Chouilly* dove vinosità e note di nocciola rendono lo chardonnay simile per caratteristiche alle note dei *Mersault* di Borgogna. Qui tra le parcelle (le *lieux-dits* in Champagne) di riferimento troviamo “*Le Fond du Bateau e Les Adventures*” inoltre, una curiosità, parliamo dell'unico Grand Cru della *Côte de Blanc* in cui si coltiva una piccola parte di Pinot Noir classificata come Premier Cru, non dimentichiamolo.

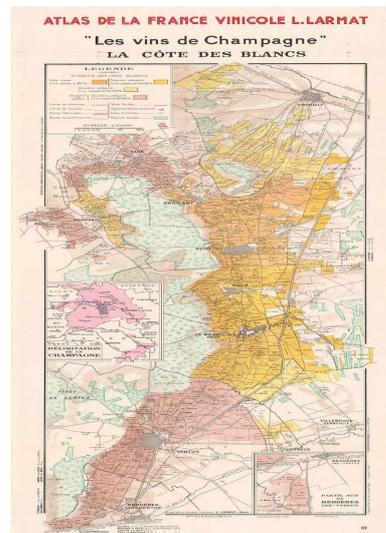
Segue a sud il *village* di *Cramant*, in altitudine molto più alto di *Les Mesnil sur Oger*, che si sviluppa ad anfiteatro situato su colline dolci e sinuose che, beneficiando di esposizioni solari a sud e sud-ovest, ne segnano l'unicità. Luogo noto soprattutto grazie a Maison che attingono da qui per creare le basi delle loro cuvée di assemblaggio più prestigiose, specialmente in Francia è molto sentita la sua grande rivalità con il vicino Avize.

Proprio quest'ultimo in termini di altitudine risulta intermedio rispetto ai precedenti, tanto da farne emergere vini più austeri,



equilibrati ed armonici perché qui la forte componente di belemnite (che non si trova negli altri villaggi) è ricca di ossido di ferro e argilla, pertanto qui molti *vignerons* hanno fatto la storia della Champagne. Veri precursori di un movimento che per scelte e coraggio, hanno tracciato la via a vantaggio di molti altri.

Tra le parcelle più note troviamo: *Les Chantereines, Les Malandries du Midi, Le*



*Malandries e Champ-Cain*, le cui esposizioni sono molto variabili perché molte guardano a sud, ma ce ne sono perfino alcune orientate a nord, per cui anche le pendenze vanno dalle più ripide, con vigne a ridosso de boschi, a quelle più aperte che risultano essere le più particolari della zona.

**(Cartina)**

*Visione geografica della Côte de Blanc con “Atlas de la France vinicole L. Larmat”*

Tra le cantine che meritano risalto, credo di dover citare : Etienne Calsac, Lancelot-Pienne e Vazart-Coquart

Etienne è uno dei nuovi astri nascenti tra i *vignerons independent*, eredità non facile vista la gloria di altri produttori del villaggio di *Avize*. Dalla sua, grande rispetto per la sostenibilità in vigna visto che per lui il 90% del vino si fa nel vigneto e come dargli torto. Vinifica principalmente per parcelle: così da rimarcare la differenza tra i diversi Cru. Lascia svolgere a tutti gli Champagne la malolattica in botte.

Gilles Lancelot è alla quarta generazione di proprietà, lavora dal 1995 in azienda e la gestisce dal 2005. I suoi champagne sono vibranti ed espressivi e ne guadagnano in longevità per finezza e eleganza. La sua filosofia si basa sull'estrazione di ricchezza del frutto maturo per rappresentare al meglio le caratteristiche del suo villaggio.

Jean-Pierre Vazart guida questa piccola azienda di 11 ettari vitati in quel di *Chouilly* tra le più promettenti della zona; siamo nella parte iniziale della *Côte de Blanc* quindi molto vicino ad Epernay. Lo stile di produzione tradizionale punta sulla cremosità e freschezza della Chardonnay, soprattutto grazie a lunghe soste “*Sur lattes*” (sui lieviti) delle uve, al fine di preservarne l'aroma del frutto e estrarre delicatamente i profumi varietali.



Champagne Premier Cru BdB L'Echappée Belle Extra Brut s.a, 100% Chardonnay (cuvée 2016 + 30% *vin du réserve* in Solera)

(F. 2)



Champagne da suoli argillosi e calcarei, questo Blanc de Blanc gioca sulla profondità delle note saline e tropicali dello Chardonnay dopo la malolattica svolta. Al gusto, gli champagne di Etienne, prediligono dosaggi bassi pertanto tutti i suoi prodotti sono tra i 2-4 gr. /l. di zucchero, privilegiando freschezza e pulizia di beva.

Abbinamento con Tartare di gambero biondo su crema di bufala, puntarelle, carote e camouflage di bacche.

Champagne Grand Cru Blanc de Blanc Cuvée Extra Brut s.a, 100% Chardonnay (cuvée 2014 + *vin de réserve*)

(F. 3)



Q u e s t o champagne è la sua non vintage di punta, creata

dall'assemblaggio di uve da *Cramant* per ricercarne la mineralità, da *Avize* per esaltarne la freschezza e da *Chouilly* per definirne rotondità e frutta: ed ecco la ricetta perfetta. Le note di arancio e albicocche dominano una freschezza fine, bilanciata dalle morbidezze aggraziate.

Abbinamento con calamarata di Gragnano ai frutti di mare, asparagi e limone

Champagne Grand Cru Blanc de Blanc Grand Bouquet Brut 2012, 100% Chardonnay

(F. 4)



Chardonnay potente in cui si esprime tutta l'anima del *village* di *Chouilly* con fragranti note di burrosità e nocciole all'olfattivo, per uno champagne molto grasso e teso nel palato, il tutto pennellato da tocchi di crema pasticceria, miele, vaniglia e lunga persistenza nel retrogusto.

Abbinamento con trota al vapore di erbe su crema di sedano, *crumble* pane nero e mela verde grattugiata.

L'Equilibrista @lequilibrista27

Andre Senoner @andre\_somm\_



## JET P, l'atomizzatore portato con girante centrifuga

Dalle piante a alto fusto alle colture erbacee ma anche in serra, l'irroratrice JET di Nobili spa è duttile e dispone di una rotazione della bocca di uscita dei 110°.

Di Redazione Molinella 3 marzo 2021. -

Gli atomizzatori Nobili JET sono attrezzature di tipo portato, applicabili ai tre punti del sollevatore, ideali per trattamenti su colture erbacee, piante ad alto fusto e in serra.

Costruiti con telaio rinforzato e turbina maggiorata con doppia aspirazione, gli atomizzatori JET assicurano, con un ingombro ridotto, una gittata potente e misurata, regolabile idraulicamente nell'inclinazione al fine di adattarsi con estrema praticità a diversi impianti.

La gamma Jet è disponibile con cisterna in polietilene, serbatoi lavamani e lavaimpianto in conformità alle Normative Europee e può essere equipaggiata da numerosi accessori. La versione JET



SR dispone anche di una rotazione della bocca di uscita di 110° sul piano verticale e di 210° sul piano orizzontale, entrambe idrauliche.

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

([Nobili.com](http://Nobili.com))

### CARATTERISTICHE

Jet	lit.	rpm = 540 bar 0.20 bar/l	Ø	no. g. mt.	mt.	HP	kW	A mm	B mm	C mm	kg
455 - 500 P	500	106-120	450	50-55	25	80-100	60-74	1550	1210	1800	380
455 - 600 P	600	106-120	450	50-55	25	80-100	60-74	1550	1210	1800	390
455 - 600 P SR	600	106-120	450	40-50	20	70-100	55-74	1550	1210	2000	450

### IMPIEGHI

Colture orticole  
Colture cerealicole  
Mais  
Pioppeto, castagneto, alberi ad alto fusto  
Serre

### CATEGORIA

Portate



## Prezzo a riferimento del latte industriale per la caseificazione

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

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



- a valere per tutta la provincia di Reggio Emilia - del prezzo <<a riferimento>> del latte ad uso industriale conferito ai caseifici nei seguenti periodi:

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

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

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

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



### 3 marzo: Giornata Mondiale della Natura Selvatica

Il Coordinamento Nazionale dei Docenti della disciplina dei Diritti Umani, il 3 marzo intende celebrare l'VIII Giornata mondiale della natura selvatica (World Wildlife Day). Quest'anno il tema è "Foreste e mezzi di sussistenza: sostegno delle persone e del pianeta". La ricorrenza è stata proclamata il 20 dicembre 2013 dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite (UNGA). La data scelta sta ad indicare la firma della Convenzione sul commercio internazionale delle specie di flora e fauna selvatiche minacciate di estinzione (CITES) avvenuta a Washington il 3 marzo del 1973.

Sottolineare l'importanza della tutela ambientale sembra quasi superfluo e si assiste a una sorta di assuefazione rispetto alle tematiche in questione; purtroppo invece si è drammaticamente lontani dall'aver centrato alcuni obiettivi necessari per preservare il nostro ecosistema (<https://www.lifegate.it/distruzione-foreste-incontaminate-dal-duemila>).

Le pandemie in corso negli ultimi cinquant'anni, come evidenziano i rapporti del WWF (<https://www.wwf.it/news/?52760/Le-foreste-sono-il-nostro-antivirus-ma-le-stiamo-distruendo>) e del Joint Research Centre della Commissione Europea (World Atlas Of Desertification, link: <https://wad.jrc.ec.europa.eu/>) sono state determinate dalla violenta rottura dei delicati



equilibri biologici da parte dell'uomo, che, deforestando, trasformando violentemente e repentinamente l'habitat di molte creature, addentrandosi nei posti più remoti del pianeta, ha permesso la promiscuità di più specie, fattore che, secondo la scienza, è determinante nella proliferazione di nuove forme batteriche e virali.

Per esempio, il tasso di deforestazione in Amazzonia è cresciuto del 30% nell'ultimo anno e tra agosto 2018 e luglio 2019 (<https://www.greenpeace.org/italy/storia/6654/amazzonia-deforestazione-record-e-la-piu-alta-degli-ultimi-10-anni/>), con conseguenze drammatiche sulla qualità della vita di ognuno.

“Tutti noi dipendiamo da



ecosistemi sani per il cibo e l'energia, l'acqua e la biodiversità. Il loro continuo degrado contribuisce al cambiamento climatico e aumenta il rischio di gravi disastri ecologici. La diffusa perdita di funzionalità degli ecosistemi terrestri e acquatici sarà catastrofica per il nostro pianeta e

rappresenterà un enorme passo indietro rispetto ai progressi compiuti verso il raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite. È

tempo di ricostruire ciò che è andato perduto” (<https://www.decadeonrestoration.org/>)

Negli ultimi anni abbiamo constatato alcuni importanti eventi (Accordo di Parigi sul clima; Convenzione sulla diversità biologica e gli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Onu; intesa politica per un accordo commerciale tra Unione europea e Mercosur (Free Trade Agreement (FTA) nel luglio del 2019) che hanno cambiato o cambieranno sostanzialmente le prospettive e le dinamiche commerciali tra gli Stati.

In Italia sono stati istituiti con il decreto legge “Ministeri” del Governo Draghi (26 febbraio 2021) il Ministero della transizione ecologica (Mite) e il Comitato interministeriale per la transizione ecologica (CITE) con l'obiettivo di coniugare sviluppo economico sostenibile con il rispetto dell'ambiente.

Il CNDDU invita i docenti di ogni ordine e grado a sensibilizzare gli studenti in merito alle tematiche ambientali attraverso la ricerca e lo studio delle piante tipiche locali promuovendone la diffusione. Attualmente in molti comuni italiani si propende per



l'inserimento di palme o piante esotiche in sostituzione delle varietà preesistenti; occorrerebbe, a nostro avviso, invece preservare la vegetazione autoctona anche perché non sempre gli alberi "nuovi" si inseriscono nell'habitat territoriale. Il Comitato a tutela degli alberi di Bologna e provincia conduce un'importante attività di salvaguardia delle grandi alberature cittadine.

Effettivamente tale patrimonio verde dei centri urbani viene spesso messo a repentaglio da scelte veramente opinabili delle amministrazioni comunali. Gli studenti dovrebbero imparare a conoscere e difendere gli alberi della loro terra in quanto "i grandi alberi nelle città non sono un problema ma sono un servizio al pari delle scuole, dei musei, dell'acqua, dell'aria, di tutti i servizi di cui i cittadini hanno

bisogno..." (Lucio Filippucci). Si suggerisce di adottare come mascotte per il sito della scuola una pianta, un albero, un arbusto locale a maggior ragione se a rischio. Tutti coloro che vorranno inviarcì le proposte possono scrivere al CNDDU (email: [coordinamentodirittiumani@gmail.com](mailto:coordinamentodirittiumani@gmail.com))

3 marzo 2021

Giornata internazionale della natura selvatica

**SALVIAMO GLI ALBERI**



Gli hashtag proposti sono:  
#ForesteInMovimento  
#liberiamoilverde.

**prof. Romano Pesavento**  
**presidente CNDDU**



#Bonifica

## Bonifica Parmense, irrigazione al via con nuove regole



*Premiate le tecniche d'irrigazione maggiormente performanti con possibilità concreta di riduzione dei costi aziendali. Ecco le nuove regole per l'irrigazione del Consorzio di Bonifica Parmense: autorizzazione al prelievo idrico, censimento delle aziende agricole e degli appezzamenti da iscrivere alla campagna irrigua che sta partendo*

Parma, 2 Marzo 2021 – Per un comprensorio come quello Parmense, caratterizzato da un lungo elenco di colture del territorio vocate alla produzione di tipicità uniche **DOP e IGP (Parmigiano Reggiano, pomodoro e tante altre)** e alla base dell'intero sistema agroalimentare del paese, l'avvio della stagione dell'irrigazione rappresenta uno spartiacque fondamentale tra le aspettative pianificate in inverno e la fase pratica, quella in campo, che genererà la quantità e la qualità del prodotto e il reddito procapite di ogni singola impresa che opera da protagonista nel settore.

Così, in uno scenario globale in cui le ripercussioni dei mutamenti climatici in atto influenzano la stagionalità un tempo consolidata, oggi, purtroppo, ogni azienda fa conti più o meno salati con le opportunità concrete di approvvigionamento idrico per l'irrigazione, alla luce degli ormai endemici lunghi periodi siccitosi dell'area Emiliano-Romagnola. Ed è in questo contesto che il ruolo esercitato dai Consorzi di Bonifica si è fatto progressivamente sempre più rilevante e la determinazione di una data precisa per l'inizio della possibilità di irrigare è altrettanto essenziale.

Nell'area gestita dalla **Bonifica Parmense**, che può contare su oltre 1500 km complessivi di rete, l'irrigazione inizierà già nel mese di Marzo ed il suo avvio, in linea con la normativa nazionale, potrà contare su un nuovo **Regolamento Irriguo recentemente licenziato dal Comitato consortile**; l'ente infatti invierà alle aziende agricole che utilizzano la risorsa idrica della bonifica tutta la necessaria documentazione utile per la gestione della pratica irrigua, già da questa stagione, in modo da consentire al Consorzio di Bonifica stesso di conoscere preventivamente ed in modo capillare le richieste derivanti da ogni singola pianificazione delle colture delle imprese agricole.

La necessità di pianificare la stagione irrigua rientra proprio nell'ottica di ottimizzazione l'utilizzo "intelligente" e virtuoso dell'acqua, una risorsa esauribile in natura che scarseggia sempre di più, e da qui, la conseguente ed inevitabile necessità di organizzare la sua erogazione in modo efficace, limitando al massimo le possibili perdite e **incentivando maggiormente l'impiego delle acque superficiali in alternativa al prelievo da falda sotterranea**. Per questo che il Consorzio, nell'ambito della legislazione comunitaria, nazionale e regionale, promuove azioni volte al risparmio della risorsa.

A tal fine, in fase di riparto del contributo irriguo, alle aziende che dichiareranno di praticare una delle tecniche d'irrigazione appartenenti alla classe di efficienza Alta, sarà applicato un coefficiente riduttivo pari al –



10%; **d** i contro, alle aziende che utilizzeranno tecniche d'irrigazione appartenenti alla classe di efficienza Bassa sarà applicato un coefficiente d'incremento pari al +10%. **Una ratio votata alla "premiabilità" e al probabile contenimento dei costi che responsabilizza e premia al contempo l'imprenditore agricolo oculato, ma che lo fa diventare primo attore del benessere del suo territorio e di una agricoltura sostenibile**. Pertanto, al fine di usare al meglio la risorsa idrica il Consorzio della Bonifica Parmense promuove l'utilizzo di **IRRINET-IRRIFRAME**, il servizio digitale gratuito per l'irrigazione intelligente (scaricabile anche su App) ideato dal **CER (Canale Emiliano Romagnolo)** per tutti i Consorzi e rivolto ad agricoltori e tecnici in grado di fornire consigli irrigui adeguati e personalizzati sia in termini di tempi d'intervento che di volumi da erogare. Inoltre, ai Consorzi di Bonifica è richiesto tramite il sistema **SIGRIAN (Sistema Informativo**

*Nazionale per la Gestione delle Risorse Idriche in Agricoltura)*, di quantificare gli usi dell'acqua in agricoltura, al fine di garantire l'uso consapevole della risorsa idrica, riducendo i prelievi dai corpi idrici naturali e programmando interventi per il miglioramento della qualità della risorsa e il potenziamento della rete di distribuzione.

**Riassumendo e semplificando insomma si evidenzia come l'imprenditore agricolo paghi per quanto utilizza il prelievo irriguo ovvero che le gestioni e l'utilizzo delle pratiche che assicurano una migliore gestione della risorsa idrica, con un occhio al territorio e alla sua sostenibilità, permettono anche una sostanziale e possibile riduzione dei costi d'impresa, con particolare riferimento alle cosiddette "quote variabili" (costo delle singole bagnature).**

Infine si ricorda che l'esercizio irriguo stagionale sarà sempre gestito nelle forme tradizionali vale a dire la prenotazione dell'irrigazione da parte delle aziende presso il personale di campagna del Consorzio.

*"Con la nuova fase di rinnovamento dell'ente, approntata dal personale del Consorzio in ogni suo settore, intendiamo coinvolgere tutti gli aspetti dell'operatività – **evidenzia il direttore generale della Bonifica Parmense Fabrizio Useri** – e, in questo specifico caso, offrire una positiva evoluzione nel comparto irrigazione muovendoci nella direzione del pieno adempimento delle normative regionali ed europee volte al risparmio idrico. L'aspetto rilevante della prenotazione della risorsa è indirizzato verso uno sviluppo tecnologico che terrà conto delle irrigazioni più virtuose premiandole con una riduzione finale del 10% sugli importi".*

Sull'imminente campagna interviene anche la **presidente del Consorzio di Bonifica Parmense Francesca Mantelli**: *"L'approvazione del nuovo regolamento irriguo garantisce alla Bonifica Parmense una positiva continuità nel rapporto con i propri consorziati sensibilizzandoli verso un necessario cambio di passo che vede l'ente impegnato in nuove progettazioni a contrasto della dispersione di risorsa e volte a quell'efficientamento del sistema irriguo consortile in grado di migliorare la distribuzione dell'acqua a tutto vantaggio dell'agricoltura sul territorio".*

Il Consorzio della Bonifica Parmense, al fine di rilasciare l'autorizzazione al prelievo d'acqua della rete irrigua consortile, chiede alle Aziende di:

1. compilare ed inoltrare la domanda di autorizzazione al prelievo. La stessa avrà durata variabile in funzione della tipologia di prelievo come da Regolamento irriguo consultabile sul sito del Consorzio [www.bonifica.pr.it](http://www.bonifica.pr.it).
2. compilare e inoltrare la Scheda Appezamenti Irrigui **allegato 2**. Inserendo:
  - il codice appezzamento (ID) che identifica l'ubicazione della particella/terreno, estrapolato da un archivio cartografico dove sono già codificati gran parte dei terreni storicamente irrigati **allegato 3**. In mancanza del codice ID, riportare i dati catastali;
  - superficie dell'appezzamento (Ha);
  - indicare se l'appezzamento è iscritto a IRRINET;
  - tipologia di coltivazione;
  - data semina/trapianto (escluse le colture pluriennali e le coltivazioni arboree);
  - il nome del canale di bonifica;
  - tipologia impianto d'irrigazione;
  - codice irriguo;
  - portata nominale (l/s).



La documentazione suddetta fungerà da prenotazione irrigua per l'intera stagione e dovrà essere inviata entro il 31 marzo via **m a i l** a l l ' i n d i r i z z o "protocollo@pec.bonifica.pr.it" unitamente alla scansione di un documento di identità del dichiarante.



Ogni bagnatura sarà organizzata e prenotata rapportandosi col personale di campagna dell'Ente; sarà registrata nella scheda corrispondente ad ogni appezzamento e verrà validata dall'azienda irrigante o richiedente a fine campagna.

Il rilascio o rinnovo dell'autorizzazione all'attingimento della risorsa idrica è subordinato, così come previsto dal regolamento irriguo vigente, al regolare pagamento dei tributi consortili richiesti dal Consorzio al 31 Dicembre dell'anno precedente all'esercizio irriguo, di cui si chiede l'iscrizione. Il Consorzio, per il rilascio dell'autorizzazione, potrà esaminare ed accordare piani di rientro per il pagamento delle quote non pagate.

Si precisa che l'autorizzazione all'attingimento della risorsa idrica verrà rilasciata a titolo gratuito, mentre saranno soggette a pagamento solo le irrigazioni attraverso l'applicazione delle tariffe della quota variabile, deliberate dal Consorzio ad inizio campagna irrigua.



## Valpolicella: il mercato ha resistito all'impatto con Covid-19

*Valpolicella – Il mercato tiene, nonostante l'effetto COVID sull'export 2020 sia davvero pesante.*

da **L'Equilibrista** @lequibrista27 Parma 3 marzo 2021 -

Dal Consorzio della Valpolicella arrivano sempre punti di interesse e soprattutto utili considerazioni al fine di tradurre e capire come si sta organizzando il movimento del vino sia in Italia che all'estero.

L'analisi promossa dal Consorzio della Valpolicella prevede una disamina puntuale sull'effetto che il Covid-19 ha avuto fino ad ora, riferendola a ben 5 mercati alto vendenti per domanda espressa di vino nel Mondo.



Il 2020 appena trascorso non ha bisogno di altro per certificare quanto sia stato deflagrante per l'economia in generale, un vero shock dal punto di vista del calo subito in U.S.A. ad esempio, registrando un tonfo dell'11% per non parlare della disfatta del mercato cinese che ha toccato un profondo nero pari a -26,7%.

Alcuni baluardi hanno gestito le perdite, sfiorando chi il - 4% come la Germania e chi il solo un -0,9 come il Canada, per poi arrivare all'Italia che certifica una perdita del 3,3% in U.S.A. ed una crescita in controtendenza pari all'1,1% in Germania.

(Fonte: <https://www.winemonitor.it/>).

Secondo quanto emerso nel Valpolicella Annual Conference, nuovo evento 100% digitale del Consorzio di tutela della prima Dop di vino rosso in Veneto, il nostro Paese è stato capace di gestire le perdite registrando un calo pari a -2,9% nei primi 11 mesi (su base Istat), grazie ad una parziale ma importante redistribuzione dei canali di vendita, con la rivincita della Grande Distribuzione Organizzata (GDO) che registra forti rialzi seppur a macchia lungo tutto lo stivale.

Una multicanalità che da sempre è stata croce e delizia di tutti gli operatori del settore, che da anni attratti dai numeri seppur favolosi presenti in GDO, hanno il più delle volte preferito il canale specializzato o addirittura quello dei ristoranti di alta fascia per posizionare i

loro prodotti perché contenitori di significato e gestori di storie enoiche imperdibili per i propri avventori, pressoché impossibile su questo punto per la stessa GDO anche se specializzata.

Di assoluto rilievo sono i numeri raggiunti quest'anno dalla Valpolicella Annual Conference 2021, che con oltre 7800 partecipanti complessivi, tra giornalisti, produttori del territorio, esperti internazionali, winelover e operatori del settore, ha sancito il cambiamento, perché poter mettere insieme tanta eterogeneità connessa in rete per seguire gli approfondimenti dedicati ai vini della denominazione, non ha precedenti.

Tra il 26 e 27 febbraio si è assistito, fra virtual tasting, approfondimenti di mercato, talk istituzionali e tante tematiche di rilievo come il cambiamento

## CIBUS

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

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

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

### SOCIETA' EDITRICE NUOVA EDITORIALE Soc. coop.

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

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

codice fiscale - partita iva  
01887110342

iscritta al registro imprese di  
Parma 24929

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

**direttore responsabile**  
lamberto colla



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



denominazione e quindi ha la forza per poter rispondere in modo diretto e concreto a queste iniziative.

Nella provincia leader in Italia per export di vino, la Valpolicella detiene quasi 8.400 ettari vitati dislocati nei 19 comuni della Doc

climatico sul futuro del vino italiano, un coinvolgimento di ben 26 paesi del mondo quali : Australia, Austria, Belgio, Brasile, Canada, Cina, Emirati Arabi, Estonia, Germania, Giappone, Grecia, Hong Kong, Norvegia, Paesi Bassi, Polonia, Repubblica Ceca, Russia, Singapore, Spagna, Svezia, Ucraina, UK, Francia, USA, Svizzera

particolarità, che per momento storico e complessità, per il pubblico intervenuto e per come è stato concepito, ha sancito risultati



e Ungheria, che via digitale non ha mai vissuto una tale metamorfosi. Infatti, recapitare i 1200 campioncini di vino direttamente a operatori e stampa di 25 Paesi stappati rigorosamente live, non è cosa facile, e soprattutto mantenere alta l'attenzione e rimanendo collegati. E

questo fa parte della gestione di un evento irripetibile perché mai così critico e presente.

Il presidente del Consorzio vini Valpolicella Christian Marchesini, evidenzia come si sia chiusa un'edizione unica per la sua



d a v v e r o entusiasmanti, segno di vero interesse per il territorio che per primo ha cercato di rispondere alla

veronese ed esprime ogni anno un giro d'affari di circa 600 milioni di euro.

Certamente la forza e la capacità di fare sistema è cruciale in questi casi e avere partner come: Banco BPM, BCS Group, Cattolica Assicurazioni, Diam Bouchage, Digital Network, Enocea, Siquiria, The Somm Journal, VASONGROUP, Vassanelli Lab, Verallia, Veronafiere Spa, Vinovae, Volkswagen Veicoli



Pandemia in corso.

Il Consorzio Vini Valpolicella vanta oltre l'80% della

representatività della

Commerciali sono una garanzia di azione condivisa e forte per il territorio

@lequilibrista27

L'Equilibrista



[Pasta Andalini](#)



[Mulino Formaggi srl](#)



Officina  
Commerciale  
Commodities Srl



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia  
Società Cooperativa](#)



[ITE  
Italian Tourism Expo](#)

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

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

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



Molto profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

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

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

Non filtrata, non pastorizzata.

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

**Per contatti e informazioni:**

[FROG.NET](http://www.frognet.it)

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

mail: [info@frognet.it](mailto:info@frognet.it)

tel: 392.9511643

**MARILU**  
 Birra artigianale Parma

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

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

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

Distribuita da:  
**FROG.NET**  
[www.frognet.it](http://www.frognet.it) - [info@frognet.it](mailto:info@frognet.it) - 392.9511643

**MARILU**  
 Birra artigianale Parma

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

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

**MariLu Blonde**  
 è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata.  
 La birra per eccellenza: morbida e semplice da bere, profumata, dorata, con schiuma finissima e bianchissima, amaro equilibrato e finale secco.  
 Non filtrata, non pastorizzata.  
 INGREDIENTI: ACQUA, MALTI D'ORZO, LUPPOLI, LIEVITO  
 Alc. 5,5% vol. - 24 IBU

Distribuita da:  
**FROG.NET**  
[www.frognet.it](http://www.frognet.it) - [info@frognet.it](mailto:info@frognet.it) - 392.9511643



**MariLU Amber**

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

**MariLU Blonde**

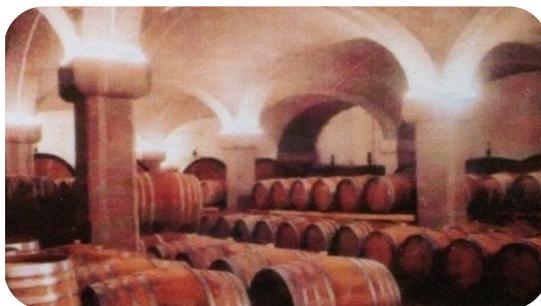
è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra

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



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

q u a l i Chardonnay e Pinot Bianco e la scrupolosa e lunga lavorazione. L'intensità paglierina del



colore, reso brillante dalle ricchezza delle bollicine, una spuma intensa e persistente esprimono la raffinatezza di uno spumante che ha ricevuto importanti riconoscimenti ...

Parole, parole, parole ... **meglio degustare** la selezione di **StePa** offerta nello **SHOP** on line.

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





