



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

SOMMARIO

Anno 20 - n° 13 4 aprile 2021

1.1 EDITORIALE

Serena Pasqua.

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: mercati in flessione

4.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. tendenza

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Non è un "Pesce d'Aprile".

6.1 CEREALI E DINTORNI

tendenze

7.1 PARMIGIANO REGGIANO

Consorzio Parmigiano Reggiano e JRE-Jeunes Restaurateurs d'Europe lanciano il progetto "40 chef per il 40 mesi"

8.1 POMODORO INDUSTRIA

Pomodoro da industria: depositati 131 contratti al Nord Italia

8.2 PANE E EXPORT

Il Granaio delle Idee conquista Dubai con il pane italiano e la filosofia "Clean Label"

9.1 MECCANICA - SARMENTI

Elevatore portato Nobili ME. Massima Visibilità.

10.2 AGRICOLTURA MECCANICA

AGRICOLTURA: Montecitorio approva le norme di contrasto alle pratiche sleali

11.1 SPORT E PARMIGIANO

Annunciato un nuovo volto del Parmigiano Reggiano

12.1 BONIFICA E CRISI PO A BORETTO

Detriti dal Po: ancora sabbie record all'impianto di Boretto

13.1 CRISI IDRICA FIUME PO

"Crisi idrica - Livello del Po: ora fino a 45% di portata in meno

13.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

14.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale Serena Pasqua.



Per il secondo anno consecutivo la Pasqua verrà trascorsa insieme ai più stretti familiari.

Di Lamberto Colla 4 aprile 2021 26° giorno dell'anno 2 dell'era COVID-19 - Domenica di Pasqua – La Domenica di Pasqua 2021 sarà un'occasione per recuperare i profondi e ancestrali contenuti della ricorrenza religiosa.

Dal Calvario alla Resurrezione; un percorso che Gesù Cristo ha fatto per salvare l'umanità. E ora ciascuno di noi è chiamato a sopportare il moderno calvario indotto dal covid con dignità, forza e pazienza con l'obiettivo solidale di portare a salvezza noi stessi e chi ci sta vicino.

Nel corso della Settimana Santa il Papa Francesco ha dispensato quotidianamente pillole frutto di meditazione calate sull'attualità e a seguire ne riporteremo alcune, allo scopo di stimolare autonome e personalissime riflessioni.



Buona Pasqua a tutti.

https://twitter.com/Pontifex_it



3 - 4 aprile 2021

Papa Francesco

@Pontifex_it
· 8h

Ecco il terzo annuncio di **#Pasqua**: Gesù, il Risorto, ci ama senza confini e visita ogni nostra situazione di vita. Egli ci invita a superare le barriere, vincere i pregiudizi, avvicinare chi ci sta accanto ogni giorno, per riscoprire la grazia della quotidianità.

Ecco il secondo annuncio di **#Pasqua**: la fede non è un repertorio del passato, Gesù non è un personaggio superato. Egli è vivo, qui e ora. Cammina con te ogni giorno, nella situazione che stai vivendo, nella prova che stai attraversando, nei sogni che ti porti dentro.

Ecco il primo annuncio di **#Pasqua** che vorrei consegnarvi: è possibile ricominciare sempre, perché c'è una vita nuova che Dio è capace di far ripartire in noi al di là di tutti i nostri fallimenti. Anche dalle macerie del nostro cuore Dio può costruire un'opera d'arte.

2 apr 2h

La croce di Gesù è la cattedra silenziosa di Dio. Guardiamo ogni giorno le sue piaghe. In quei fori riconosciamo il nostro vuoto, le nostre mancanze, le ferite del peccato. Le sue piaghe sono aperte per noi e da quelle piaghe siamo stati guariti.
[#VenerdiSanto](#)

1 apr 6h

L'Eucaristia è Gesù stesso che si dona interamente a noi. Nutrirci di Lui e dimorare in Lui mediante la Comunione eucaristica, se lo facciamo con fede, trasforma la nostra vita, la trasforma in un dono a Dio e ai fratelli.
[#GiovedìSanto](#)

31 mar

La Croce di Cristo è come un faro che indica il porto alle navi ancora al largo nel mare in tempesta. È il segno della speranza che non delude e ci dice che nemmeno una lacrima, nemmeno un gemito vanno perduti nel disegno di salvezza di Dio. [#SettimanaSanta](#)

30 mar

Lungo la via crucis quotidiana, incontriamo i volti di tanti fratelli e sorelle in difficoltà: non passiamo oltre, lasciamo che il cuore si muova a compassione e avviciniamoci.

30 mar

Gesù sale sulla croce per scendere nella nostra sofferenza. Per noi, per toccare fino in fondo la nostra realtà umana. Per avvicinarsi a noi e non lasciarci

soli nel dolore e nella morte. Per recuperarci, per salvarci.
[#SettimanaSanta](#)

29 mar

La Chiesa entra in questi giorni nella grande meditazione della Passione del Signore. Il Cristo sofferente è presente nella



persona povera, esclusa, malata, affamata, che porta con Lui il mistero della croce.



[#SettimanaSanta](#)

(per i precedenti editoriali clicca qui)

LINK:

https://twitter.com/Pontifex_it



LATTIERO CASEARIO

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XII-XIII settimana. Restano inalterati solo i prezzi delle due principali DOP nazionali (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: mercati in flessione

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XII-XIII settimana. Restano inalterati solo i prezzi delle due principali DOP nazionali (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma 26 marzo 2021 -



LATTE SPOT – Continua a scendere il prezzo a Milano, leggermente scende anche il Bio. Anche a Verona arretrano tutti i prodotti.

	VR (29/3/21)	MI (29/3/21)
Latte crudo spot Nazionale	34,54	35,57 (-) 32,99 34,54 (-)
Latte Intero pastorizzato estero	36,09	37,12 (-) 34,02 35,05 (-)
Latte scremato pastorizzato estero	18,11	19,15 (-) 17,08 18,11 (-)
Latte spot BIO nazionale		50,00 51,03



BURRO E PANNA – A Milano i listini del burro hanno subito un primo rallentamento cedendo 5 centesimi e anche la crema ha seguito a ruota con analogia tendenza. Alla borsa di Parma il listino dello zangolato ha fatto un nuovo e pesante balzo in avanti (8 centesimi) e così pure ha fatto la Borsa di Reggio Emilia. Per la panna veronese si è registrato un consistente balzo in avanti.

Borsa di Milano 29 marzo 2021:
BURRO CEE: 3,93€/Kg. (-)
BURRO CENTRIFUGA: 4,08€/Kg. (-)
BURRO PASTORIZZATO: 2,33 €/Kg. (-)
BURRO ZANGOLATO: 2,13 €/Kg. (-)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,98 €/Kg. (-)
MARGARINA gennaio 2021: 1,28 - 1,34 €/kg (+)

Borsa di Verona 29 marzo 2021: (=)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE:
1,97/ 2,04 €/Kg.

Borsa di Parma 26 marzo 2021 (+)
BURRO ZANGOLATO: 1,78 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 23 marzo 2021 (+)

BURRO ZANGOLATO: 1,78 - 1,78 €/kg.

GRANA PADANO– Milano 29 marzo 2021 – Il prezzo del Grana Padano resta invariato anche nella settimana in corso.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,30– 7,45 €/Kg. (=)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,45 – 8,80 €/Kg. (=)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 9,30 – 9,60 €/Kg. (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 6,00 – 6,15 €/Kg. (=)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 26 marzo 2021 – A Parma il prezzo è ancora stabilmente ancorato ai valori della precedente ottava, come ormai accade da 10 settimane. Anche la borsa di Milano non ha segnato alcuna variazione.



PARMA (26/3/2021) MILANO (29/3/2021)
-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](#))

#Fileria #Latte #DOP #formaggi #food #madeinitaly #lattierocaseari
@theonlyparmesan
@ClaudioGuidetti @100MadeInItaly



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XII-XIII settimana. Restano inalterati solo i prezzi delle due principali DOP nazionali (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

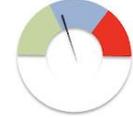
(Virgilio - CLAL)

GIORNAMENTO AL 29-mar-21

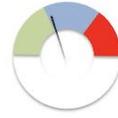
Latte intero spot Estero



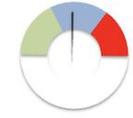
Latte scremato spot Estero.



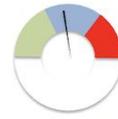
Crema Uso alim. MI



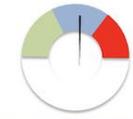
Grana Padano DOP



Latte Spot "BIO" MI



Margarina MI



Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: mercati in flessione

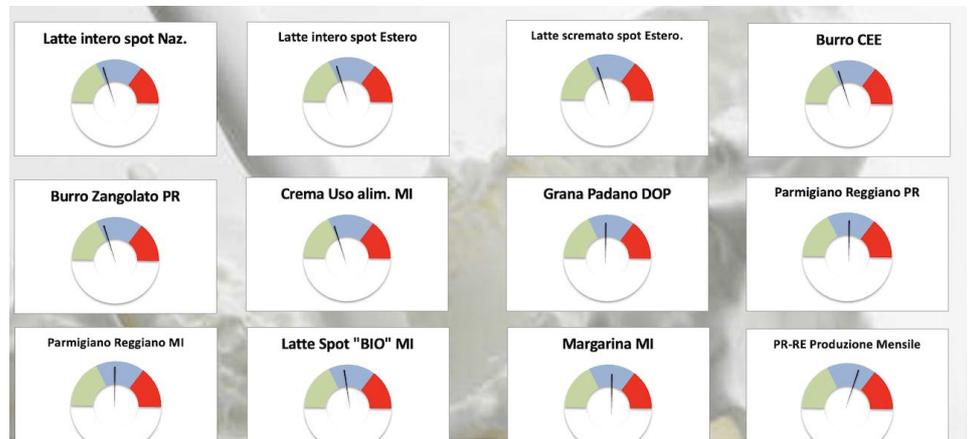
Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XII-XIII settimana. Restano inalterati solo i prezzi delle due principali DOP nazionali (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma 26 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° 13 - settimana 12-13esima/2021

Data	Parma 26/03/21		Parma 19/03/21		Variazione		Milano 29/03/21		Milano 22/03/21		Variazione	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
12 mesi e oltre	10,30	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	10,50	10,80	10,50	10,80	0,00	0,00	11,60	11,80	11,60	11,80	0,00	0,00
18 mesi e oltre	11,00	11,60	11,00	11,60	0,00	0,00	12,25	12,75	12,25	12,75	0,00	0,00
24 mesi e oltre	11,70	12,35	11,70	12,35	0,00	0,00	12,75	13,35	12,75	13,35	0,00	0,00
30 mesi e oltre	12,35	13,15	12,35	13,15	0,00	0,00	12,75	13,35	12,75	13,35	0,00	0,00

	feb-21	feb-20	%	Variazione	TOT 2020	2019	Variazione	Variazione %	media prezzo mensile	Precedente	diff
PR-RE Produzione Mensile	673.336	661.967	1,72	11.369	3.937.823	3.754.123	183.700	5%	10,56 €	10,17 €	0,39 €

Data	Milano 29/03/21		Milano 22/03/21		Variazione	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Fuori sale 60-90 gg	6,00	6,15	6,00	6,15	0,00	0,00
9 mesi	7,30	7,45	7,30	7,45	0,00	0,00
16 mesi	8,45	8,80	8,45	8,80	0,00	0,00
Riserva 20 mesi	9,30	9,60	9,30	9,60	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Data	Milano 29/03/21		Milano 22/03/21		Variazione		Parma 26/03/21		Parma 19/03/21		Variazione	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Burro CEE	3,93		3,98		-0,05	0,00					0,00	0,00
Burro Centrifuga	4,08		4,13		-0,05	0,00					0,00	0,00
Burro Pastorizzato	2,33		2,38		-0,05	0,00					0,00	0,00
Zangolato di creme fresche	2,13		2,18		-0,05	0,00	1,78		1,70		0,08	0,00

Data	Milano 29/03/21		Milano 22/03/21		Variazione		Verona 29/03/21		Verona 22/03/21		Variazione	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Crema a uso alimentare (40%mg)	1,98		2,00		-0,02	0,00					0,00	0,00
Panna centrifuga uso alimentare (40% mg)					0,00	0,00	1,97	2,04	1,97	2,04	0,00	0,00
Margarina	1,28	1,34	1,28	1,34	0,00	0,00					0,00	0,00

Data	Milano 29/03/21		Milano 22/03/21		Variazione		Verona 29/03/21		Verona 22/03/21		Variazione	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Latte intero pastorizzato "spot" nazionale	32,99	34,54	34,02	35,05	-1,03	-0,51	34,54	35,57	35,05	36,09	-0,51	-0,52
Latte intero pastorizzato "spot" estero	34,02	35,05	35,05	36,09	-1,03	-1,04	36,09	36,60	36,60	37,12	-0,51	-0,52
Latte scremato pastorizzato "spot" estero	17,08	18,11	18,63	19,67	-1,55	-1,56	18,11	19,15	19,67	20,70	-1,56	-1,55
Latte Spot Biologico	50,00	51,03	50,00	51,55	0,00	-0,52					0,00	0,00





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Non è un “Pesce d’Aprile”

Volatilità “buontempona” e il 1° d’Aprile i prezzi si presentano tutti notevolmente eccitati.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Non è un “Pesce d’Aprile”

Volatilità “buontempona” e il 1° d’Aprile i prezzi si presentano tutti notevolmente eccitati.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 1 aprile 2021 - I prezzi rilevati alla chiusura del 31 marzo... **NON** è un “pesce d’aprile”:

SEMI	mag 1436,6 (+70)	lug 127,6 (+70)	ago 1385,2 (+70)
FARINA	mag 423,2 (+25)	lug 424,8 (+24,7)	ago 419,6 (+24,9)
OLIO	mag 52,92 (+2,46)	lug 50,76 (+2,45)	ago 48,79 (+2,42)
CORN	mag 564,2 (+25)	lug 547,4 (+25)	set 496 (+25)
GRANO	mag 618 (+16,2)	lug 615,6 (+16)	set 617,2 (+16,2)

(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.)

La logica e gli esperti analisti si aspettavano, dall’USDA di ieri, dei dati d’intenzioni di semina che, secondo aspettative, (quotazioni alte golose per i produttori) avrebbero dovuto produrre maggiore spazio/acreaggio/ettari al mais e alla soya. Ma questo non è avvenuto e a dar fuoco al mercato si sono aggiunti stock bassi, limit up su tutto tranne che per il grano. Grano, che comunque in simpatia con la fuga in avanti del mais e della soya, è aumentato comunque.

Ora che la Cina, dopo il suo capodanno, aveva rallentato gli acquisti fatta eccezione per il mais dopo che i fondi, ad inizio settimana, avevano venduto e preso profitto. Questa sessione di mercato ha dimostrato tre cose:

- 1) i fondi possono sbagliare anche loro,
- 2) le stime e le attese degli analisti smentite,
- 3) gli STOCK BASSI creano altissima tensione.

E’ presto per dare numeri anche perché il mercato domani sarà chiuso per il venerdì di Pasqua e riaprirà lunedì.

Vedremo come, dopo la sventola di ieri sera, reagirà il settore e se le previsioni di semina avranno altre indicazioni da proporre.



Il mercato **interno**, logicamente, risentirà di questa fiammata del Chicago USA. Già si stava vivendo una situazione generalizzata cedente, tranne che per la crusca, le farine di soya ogm free, il seme di soya nazionale, il germe di mais.

In queste tempeste i prezzi restano alti e i consumi bassi ma...

Per il mondo dei **biodigestori** si segnala una ghiotta opportunità per un lotto di crusca d’avena in farina disponibile a valori inferiori ai 150€ tonnellata.

Con l’occasione porgo auguri di una Serena Santa Pasqua

Indicatori del 31 marzo 2021		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
2.047	1,17165 ore 08,15	59,0/bar

Indicatori internazionali 31 marzo 2021

L’Indice dei **noli** B.D.Y. è leggermente sceso a 2.047 punti, il **petrolio** sfiora i 59,0 \$/bar e l’indice di **cambio** €/€ segna 1,17165 ore 08,15

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

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

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

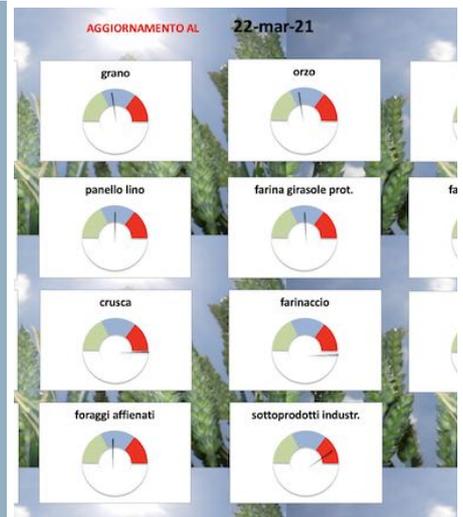
Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare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



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Non è un “Pesce d’Aprile”

Volatilità “buontempona” e il 1° d’Aprile i
prezzi si presentano tutti notevolmente eccitati.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 1 aprile
2021 - I prezzi rilevati alla chiusura del 31
marzo...NON è un “pesce d’aprile”:

..I segnali di tendenza di lunedì
22 marzo 2021...

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

Per contatti: Telefono +39 338 6067872 -
Mai: info@officinacommerciale.it -

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

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

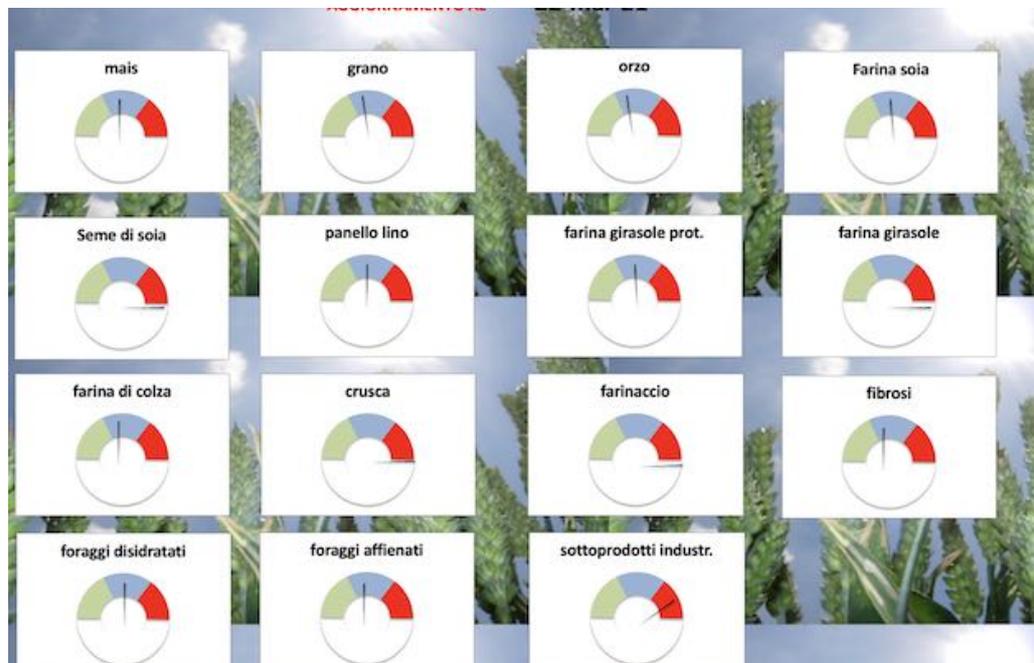
(per accedere alle notizie
sull’argomento [clicca qui](#))

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

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

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)



Andalini
pasta dal 1936
www.andalini.it

#ParmigianoReggiano

Consorzio Parmigiano Reggiano e JRE-Jeunes Restaurateurs d'Europe lanciano il progetto "40 chef per il 40 mesi"



Quaranta chef affiliati a JRE da tredici paesi europei hanno usato Parmigiano Reggiano 40 mesi per sviluppare ricette uniche e inedite ma allo stesso tempo *close to home*, ossia strettamente legate alla propria zona di origine.

Reggio Emilia, 31 marzo 2021 – Il suo profumo deciso e speziato, il sapore sapido e intenso rendono **Parmigiano Reggiano 40 mesi** un prodotto dalle caratteristiche inconfondibili e sempre più richiesto sulle tavole dei consumatori. Il Consorzio Parmigiano Reggiano e **JRE-Jeunes Restaurateurs d'Europe** hanno scelto di esaltare queste qualità con il progetto "**40 chef per il 40 mesi**" nel corso del quale quaranta chef da tredici paesi europei hanno sviluppato ricette uniche e inedite ma allo stesso tempo *close to home*, ossia strettamente legate alla propria zona di origine.

Per il progetto, inquadrato in una partnership triennale tra il Consorzio e JRE, sono stati selezionati ristoranti in Austria, Belgio, Croazia, Francia, Germania, Italia, Paesi Bassi, Romania, Serbia, Slovenia, Spagna, Irlanda e Regno Unito.

Così come Parmigiano Reggiano è legato indissolubilmente alla propria Area di Origine – formata dalle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e parte delle province di Mantova e Bologna – anche gli chef hanno dovuto trovare una chiave di lettura "locale" per i propri piatti, dando vita a ricette fusion e abbinamenti sorprendenti: da **Parmigiano Reggiano 40 mesi, trota, burro, ginepro e ostrica** del ristorante austriaco Herzig ai **Maultaschen con Parmigiano Reggiano 40 mesi** del ristorante Krone Lamm di Berlino, fino ai **Gamberi d'acqua dolce con ananas e Parmigiano Reggiano 40 mesi** del ristorante Le Relais du Coche a Eyguières, in Francia.

Qui sono disponibili tutte e quaranta le ricette con relative foto: <https://we.tl/t-B01hWuTaQo>

L'iniziativa è inserita nell'ambito del **Progetto Premium "40 mesi"**, lanciato dal Consorzio a novembre 2019 per promuovere lo sviluppo del nuovo segmento di mercato per le lunghe stagionature. Il Progetto Premium "40 mesi" parte dal lato dell'offerta, con un incentivo ai caseifici per trattenere sulle scalere le forme prodotte negli anni 2017, 2018 e 2019 affinché non finiscano sul mercato prima del dovuto.

"Siamo entusiasti di collaborare con JRE – ha affermato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio – per portare Parmigiano Reggiano 40 mesi sulle tavole dei migliori ristoranti d'Europa. La chiave del successo di Parmigiano Reggiano è proprio la sua versatilità: è utilizzato in cucina, non solo per la classica 'spolverata' sui primi piatti, ma anche per dare un tocco di carattere a carne, pesce e persino ai dessert. Ed è proprio per questo che Parmigiano Reggiano è presente in tutti i paesi del mondo, con una quota export che cresce ogni anno e che ha superato il traguardo del 44%".

"Per gli chef il Parmigiano Reggiano è, grazie ai suoi aspetti salutari, al suo gusto straordinario e alla sua versatilità, il compagno perfetto del buon cibo", afferma **Daniel Lehmann**, Presidente di JRE-Jeunes Restaurateurs.

Ricordiamo che la **stagionatura minima per Parmigiano Reggiano è di 12 mesi**, mentre non esiste una stagionatura massima imposta dal Disciplinare di produzione. Durante il processo di affinamento, grazie all'azione degli enzimi liberati dai batteri lattici, le proteine vengono scomposte in pezzi più piccoli, in peptidi e in amino-acidi liberi, mattoni base della catena proteica. Questa azione di scomposizione proteica (proteolisi) determina le proprietà della struttura e sensoriali di Parmigiano Reggiano e la sua digeribilità.

Friabile, estremamente solubile e dalla forte personalità, **Parmigiano Reggiano 40 mesi** è apprezzato e utilizzato in cucina come ingrediente per esaltare naturalmente i sapori e gli aromi dei piatti. Solo la degustazione in purezza, tuttavia, riesce a trasferire al naso e al palato tutta la complessità e le caratteristiche organolettiche di questo formaggio: dalle note speziate, in particolare noce moscata e pepe, a quelle di frutta secca, fino al brodo di carne.

Ecco la lista completa dei ristoranti selezionati per il progetto "**40 chef per il 40 mesi**":

Austria

- [Mesnerhaus](#)
- [Lukas Restaurant](#)
- [Genießer-Kuschelhotel Bergergut](#)
- [Rau Restaurant](#)
- [Herzig Restaurant](#)

Belgio

- [L'Horizon](#)
- [L'Oh](#)
- [Vous lé Vous](#)

Croazia

- [Badi](#)
- [Dubravkin Put](#)
- [Foša](#)

Francia

- [Anona](#)
- [Le Saint - Lazare](#)
- [Le Senso](#)
- [Le Relais du Coche](#)
- [Restaurant BK](#)

Germania

- [Berlins KroneLamm](#)
- [Weisses Ross](#)
- [Huberwirt](#)
- [Hotel Blauer Engel](#)
- [PHOENIX Restaurant & Bar](#)

Italia

- [Atelier](#)
- [Dolada](#)
- [Feel](#)

PAESI BASSI

- [Lev by Mike](#)
- [Orangerie De Pol](#)
- [Spetters](#)
- [Rozemarijn](#)
- [Scherp](#)

Romania

- [Baracca](#)

Serbia

- [Salon 1905](#)

Slovenia

- [Atelje](#)
- [Grič](#)
- [Rizibizi](#)

Spagna

- [Azafrán](#)
- [Palio](#)

REGNO UNITO E IRLANDA

- [Da Terra](#)
- [Chestnut](#)
- [The Dysart](#)
- [The Kings Arms Flegg](#)

Pomodoro da industria: depositati 131 contratti al Nord Italia

Rabboni: “Confermato l'impegno alla programmazione produttiva in linea con gli obiettivi della filiera”

Sono stati 131 i contratti - tra Organizzazioni dei produttori agricoli e Imprese di trasformazione per la coltivazione e il conferimento del pomodoro da industria - depositati all'Organizzazione interprofessionale OI Pomodoro da industria del Nord Italia per la campagna 2021.

“Le superfici contrattate – commenta il presidente dell'OI Tiberio Rabboni – sono l'espressione del punto di equilibrio, tra la domanda delle imprese di trasformazione e



l'offerta delle organizzazioni di produttori e rappresentano pertanto l'obiettivo della programmazione produttiva 2021. Nell'area del Nord Italia le superfici previste a pomodoro sono aumentate di alcuni punti percentuale (3,9%) rispetto a quelle contrattate dello scorso anno per via della necessaria ricostituzione delle scorte industriali, oramai esaurite per la particolare richiesta in tempi di lockdown e per la crescita ulteriore della domanda di trasformati biologici”.

Ora avranno inizio i trapianti con l'auspicio di avere nel clima un buon alleato.

Entro il 30 giugno verranno confrontate le superfici effettivamente coltivate con gli obiettivi fissati nei contratti aziendali.

Poi un'ulteriore verifica ci sarà a fine ottobre per valutare il rispetto dei quantitativi prodotti con quelli contrattati.

“Il dato più rilevante – ribadisce Rabboni – è, dunque, la conferma del metodo della programmazione produttiva. La sottoscrizione dell'Accordo Quadro in tempi opportuni e una seria programmazione sono a vantaggio di tutto il sistema in quanto garantiscono sia alla parte agricola che a quella industriale le necessarie certezze di fornitura e le preventive valutazioni economiche di convenienza, tenendo conto della reale richiesta dei mercati. Tutto questo a maggior ragione in uno scenario in continua e improvvisa evoluzione come quello determinatosi in seguito all'emergenza sanitaria Covid”.

Il Granaio delle Idee conquista Dubai con il pane italiano e la filosofia “Clean Label”

L'azienda padovana, specializzata nella produzione di coadiuvanti chemical-free per la panificazione e la pasticceria, sarà tra i main partner del 24mo Expo Culinarie dal 4 all'8 aprile

Il Granaio delle Idee conquista Dubai con il pane italiano e la filosofia “Clean Label”

Lancio del brand e dimostrazioni di panificazione con i bakery-chef internazionali. Si rafforzano il rapporto con il partner Transmed e l'investimento in Medio Oriente

Padova – 30 marzo 2021 – Il **Granaio delle idee** consolida la partnership commerciale con **Dubai** e porta negli Emirati Arabi il pane italiano e la filosofia *clean label*.

L'occasione è il **24mo Expo Culinare**, la competizione internazionale in programma dal 4 all'8 aprile 2021 a **Dubai** con protagonisti i top chef mondiali di ristorazione, pasticceria e panificazione del settore Horeca, a cui l'azienda padovana guidata da **Federico Allamprese** è stata invitata tra i main partner.

Il Granaio delle Idee, specializzato nella realizzazione di semilavorati e coadiuvanti *clean label*, funzionali e 100% made in Italy per pasticceria e panificazione, lancerà ufficialmente il proprio **brand** sui mercati mediorientali durante un evento a cui prenderanno



parte membri del consolato italiano e altri partner dell'evento.

Per l'azienda padovana si tratta di uno step importante nel consolidamento dell'espansione internazionale, che fa seguito alla partnership strategica siglata di recente con **Transmed**, il più importante distributore nella filiera per il Medio Oriente e il Nord Africa, ospite alla 5-giorni di Dubai.

Negli Emirati Arabi Il Granaio delle Idee è già presente a fianco del gruppo **Bakemart**, uno dei più importanti brand di pane e dolci da forno del Paese con 2 centri di produzione e 5 negozi gourmet nella città d'oro.

Per l'occasione, i bakery-chef panificheranno e illustreranno dal vivo alcuni dei prodotti *clean label* (privi di emulsionanti chimici e additivi di sintesi) e le miscele funzionali a marchio **Salus**. Inoltre con il Coadiuvante **BurgerEnzymes Plus** sarà protagonista della **Sandwich Class**, una delle categorie della gara culinaria.

“Dubai è la porta per il nostro ingresso in Medio Oriente, un mercato in cui siamo molto attivi e attenti e dal quale abbiamo avuto già importanti risposte – spiega il fondatore e ad de Il Granaio delle Idee **Federico Allamprese** -. La partnership con **Transmed**, il più importante distributore nella filiera per quest'area, è strategicamente rilevante per lo sviluppo del nostro business e per introdurre l'eccellenza del **Made in Italy** in questi 'nuovi' mercati, in cui registriamo un'attenzione crescente verso il segmento food, con l'accento sui prodotti di panificazione *clean label* e sul cibo salutistico, che

sono alla base della filosofia e delle idee che da sempre incarnano la nostra azienda. Anche su scala internazionale, il futuro è rappresentato da un'innovazione dei processi produttivi in grado di diminuire la chimica e innalzare sempre di più la qualità degli alimenti”.

Il Granaio delle Idee

Il Granaio delle Idee è il gruppo fondato nel 1998 a Maserà (PD) da Federico Allamprese e specializzato nella realizzazione, anche tailor made e bio, di semilavorati all'avanguardia, clean label e 100% made in Italy per il settore della panificazione e della pasticceria, pensati sia per le realtà industriali che artigianali. Un'azienda a vocazione b2b, al cui interno nel 2004 è nato anche il brand Ruggeri, orientato al consumatore con una produzione che include farine speciali, lieviti madre e preparati per pani, pizza e dolci.



www.ilgranaiodelleidee.com

In allegato, una foto del fondatore e ad de Il

Elevatore portato Nobili ME. Massima Visibilità.

Gli elevatori portati ME 20/320 sono applicabili posteriormente alla trattrice, con montanti in profilato estruso in acciaio speciale.

Di Redazione Molinella 31 marzo 2021. -

La particolare progettazione e realizzazione degli organi di sollevamento consentono all'operatore la massima visibilità durante il lavoro.

Le forche in acciaio, registrabili in larghezza, e il cappello sono ribaltabili. I movimenti avvengono su cuscinetti e rulli. Portata Kg 2000. Elevazione 3,20 metri. 3 - 4 movimenti.



VIDEO Nobili Spa Verona 2018: <https://www.youtube.com/watch?v=zrlqxSwg0zo&t=38s>

(Nobili.com)

Scheda Tecnica:

VIDEO NOBILI Spa: https://youtu.be/4-91NB_VLts

(Nobili.com)



Caratteristiche tecniche		
Capacità	Kg	2000
Altezza di azione	mm	3200
Angolo di deiezione		-10°/+15°
Altezza minima	mm	2315
Altezza di azione Laterale	mm	100+100
Altezza stringicasse min	mm	1350
Altezza stringicasse max	mm	2430
Altezza Forche	mm	550-750
Potenza	HP	50 - 60
	KW	37 - 44
Peso	KG	660



#Macchine

AGRICOLTURA: Montecitorio approva le norme di contrasto alle pratiche sleali

Roma 31 marzo - "È definitivo l'impianto normativo di contrasto alle pratiche commerciali sleali nei rapporti tra imprese nelle filiere agricole e alimentari. Un risultato determinante per tutto il comparto primario che può essere così maggiormente tutelato e, soprattutto, per quegli agricoltori che non dispongono di un potere contrattuale sufficiente a contrastare le prassi scorrette. Nell'attesa del formale via libera del Senato, auspichiamo che il Governo predisponga nel più breve tempo possibile le necessarie modifiche e integrazioni alle norme affinché vengano sempre principi di trasparenza, buona fede,



correttezza, proporzionalità e reciproca correttezza". Lo dichiara la deputata Chiara Gagnarli, capogruppo M5S in Commissione Agricoltura alla Camera a margine della votazione sulla Legge di Delegazione europea 2019-2020 che ha confermato, anche a Montecitorio, il taglio al ricorso a gare e aste elettroniche a doppio ribasso nonché la vendita a prezzi palesemente al di sotto dei costi di produzione.

"Poniamo un limite oltre cui non sarà più possibile rimandare il pagamento, garantiamo la tutela dell'anonimato di chi denuncia valorizzando il ruolo delle organizzazioni di rappresentanza, introduciamo sanzioni efficaci, proporzionate e dissuasive conferendo forza al ruolo dell'Icqr, l'Ispettorato repressione frodi, che potrà avvalersi del supporto del Comando per la tutela agroalimentare dei Carabinieri e della Guardia di Finanza – prosegue Gagnarli (M5S) – Risultati attesi da tempo che, con l'approvazione dell'Aula a Montecitorio, vengono cristallizzati definitivamente, ponendo un forte deterrente alle pratiche commerciali sleali che, ogni anno, si stima procurino oltre 350 milioni di euro di danni a cascata nella filiera agricola e alimentare".



#parmigianoreggiano

Annunciato un nuovo volto del Parmigiano Reggiano

Annunciato un nuovo volto del Parmigiano Reggiano: è Giorgia Villa, punta di diamante della nazionale di ginnastica artistica a Tokyo 2020

Il Consorzio annuncia la collaborazione con la campionessa 2018 degli Youth Olympic Games

Reggio Emilia, 31 marzo 2021 – La ginnasta **Giorgia Villa**, punta di diamante della Nazionale di ginnastica artistica (meglio conosciuta come quella delle "fate") per le Olimpiadi di Tokyo 2020, diventa **ambassador del Parmigiano Reggiano**. Il Consorzio riconferma così l'investimento sul mondo dello sport e dei giovani, con la missione di accompagnare le grandi storie sportive, concentrandosi su atleti con grandi prospettive per il futuro, per supportare e promuovere valori come il rispetto, lo spirito di sacrificio e la

genuinità. Giorgia va dunque ad aggiungersi a un **team di eccellenze italiane** di cui fanno già parte la giovane promessa del tennis **Jannik Sinner**, l'astro nascente del basket statunitense **Nico Mannion**, lo schermidore bolognese **Matteo Neri** e la nuotatrice paralimpica parmigiana **Giulia Ghiretti**. Una delle caratteristiche principali del Parmigiano Reggiano è, infatti, la versatilità: non è solo un alleato per una genuina, sana e corretta alimentazione per tutte le persone, ma anche una componente essenziale in quella degli sportivi come fonte totalmente naturale di energia, prima e dopo gli allenamenti e le gare.

La giovanissima **Giorgia Villa** (ha compiuto 18 anni il 23 febbraio) è nata a Ponte San Pietro, in provincia di Bergamo. Membro della società Brixia di Brescia e della squadra nazionale di ginnastica artistica, ha conquistato un bronzo ai Mondiali del 2019 e 3 ori e 2 argenti agli Europei Juniores 2018. Villa è considerata uno dei talenti più brillanti di tutto il panorama della ginnastica artistica mondiale, grazie alle doti straordinarie, alla tenera età e all'incredibile tenacia che dimostra sulla pedana.

"Sono orgogliosa di essere stata scelta come Ambassador da un brand come Parmigiano Reggiano, che rappresenta l'eccellenza italiana nel mondo. Mi capita di viaggiare tanto per via delle gare e mi sorprende sempre quanto questo prodotto straordinario sia conosciuto e amato a livello internazionale. L'ho sempre mangiato con grande piacere, perché unisce un gusto unico a valori nutritivi perfetti per l'alimentazione di un atleta. Spero di poter condividere con Parmigiano Reggiano tanti momenti importanti e di ricambiare la fiducia dimostrata nei miei confronti", ha dichiarato **Giorgia Villa**.

"Siamo fieri che Giorgia si aggiunga alla squadra che andrà a rappresentare i valori del Parmigiano Reggiano alle Olimpiadi di Tokyo 2020. In un momento di difficoltà per i giovani come quello attuale, il Consorzio vuole testimoniare tutta la propria fiducia in loro, nelle loro virtù e nella forte speranza che rappresentano per il nostro futuro", ha dichiarato il presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, **Nicola Bertinelli**

#Bonifica

Detriti dal Po: ancora sabbie record all'impianto di Boretto

Emilia Centrale al lavoro per garantire l'irrigazione in tempo

Boretto (RE), 2 Aprile 2021 – Lo snodo idraulico di Boretto, quasi 100 anni a servizio di circa 220 mila ettari di territorio coltivato attraverso le forniture garantite dalle canalizzazioni del Consorzio di Bonifica alle province di Reggio Emilia, Modena e Mantova, ha attivato in questi giorni 6 delle 28 pompe idrovore che prelevano le acque dal fiume Po per distribuirle alle colture tipiche dell'area. E proprio in queste ultime ore, in prossimità dello storico indispensabile impianto, stanno lavorando in contemporanea *full time* due escavatori per consentire la successiva messa in funzione di tutta l'opera a pieno regime per soddisfare in tempi adeguati la crescente richiesta irrigua.

Purtroppo, ancora una volta, per il secondo anno consecutivo, si rischia però di fare conti salati con il lascito invernale del **Grande Fiume** che ha trasportato proprio nell'ansa fluviale sottostante le pompe di prelievo idrico un ingente ammasso di sabbie e detriti che devono essere rimossi per permettere di pescare acqua a pieno ritmo. Fino ad alcune settimane fa infatti le quote idrometriche del Po non davano la possibilità di accesso agevole all'operazione per evidenti ragioni idrauliche ed in pochissimo tempo, come ormai accade sempre più di frequente negli ultimi anni causa anche il mutare repentino del clima, l'ammasso è aumentato notevolmente di dimensioni, accumulando quantità di materiale sabbioso superiori addirittura a quelli della scorsa stagione.

L'azione di contrasto però è già iniziata nell'immediato e in pochi giorni il **Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale** arginerà il problema ripristinando l'utilizzo complessivo della struttura; una struttura, come anticipavamo, che serve un'area molto ampia in più province e condivisa con il **Consorzio di Bonifica Terre di Gonzaga** che opera prevalentemente nella zona lombarda, ma usufruisce dello stesso comune prelievo dal Po. C'è da dire, per l'esattezza, che il



mantenimento e la corretta pulizia dell'alveo non competerebbe per competenza direttamente ai Consorzi, ma la Bonifica, volendo ripristinare rapidamente la funzionalità, svolge nella fattispecie un ruolo di supplenza di fatto per poter soddisfare i consorziati e tutti coloro che necessitano di risorsa idrica in questo inizio di anno particolarmente siccitoso come confermano i più recenti dati diffusi dall'**Autorità di Bacino Distrettuale del Fiume Po**. Ad oggi infatti il Po ha manifestato un calo medio di portata che in soli sette giorni è passato da quota 24% a 45% e nonostante restino a riserva ancora corpose quantità di neve sui rilievi e nei laghi Alpini non sono, per ora, previste precipitazioni abbondanti in grado di portare ristoro in breve tempo.

L'irrigazione quindi sarà sicuramente assicurata, ma va considerato con rinnovata attenzione da parte delle istituzioni competenti una criticità che con il passare degli anni peggiora visibilmente e può compromettere le produzioni locali se non si porrà congiuntamente adeguato rimedio risolutivo.

--

[FOTO IN ALLEGATO: L'ENORME AMMASSO DI SABBIA E DETRITI A RIDOSSO DELL'IMPIANTO DI BONIFICA DELL'EMILIA CENTRALE A BORETTO, SUL FIUME PO. AL CENTRO DELL'IMMAGINE UNO DEGLI ESCAVATORI DELL'ENTE CONSORTILE OPERA PER LA RIMOZIONE DELL'ACCUMULO]

[VIDEO: <https://youtu.be/pJXX9g8OT2Q> CONTENENTE DICHIARAZIONE DI DOMENICO TURAZZA, DIRETTORE GENERALE BONIFICA EMILIA CENTRALE;

-VIDEO: https://youtu.be/LBzebUSDz_o IMMAGINI DI COPERTURA CHE MOSTRANO L'AMMASSO DI SABBIA A BORETTO, SUL FIUME PO]





Crisi idrica - Livello del Po: ora fino a 45% di portata in meno

Sopralluogo del Segretario Generale dell'Autorità Distrettuale del Fiume Po Berselli al Ponte della Becca a Pavia per verificare lo stato idrometrico del Grande Fiume

Pavia, 29 Marzo 2021 – **Livelli idrometrici con punte inferiori di portata fino al 45% rispetto alla media** e una situazione complessiva che attesta **il fiume Po, in questi primi giorni di primavera, a quote del tutto simili a quelle riscontrabili alla fine del mese di agosto**. Le temperature e la persistente assenza di precipitazioni consistenti disegnano un quadro preoccupante soprattutto se si considera che anche il grosso del prelievo dell'irrigazione a beneficio delle colture della Pianura Padana è soltanto all'inizio della stagione.

Un andamento che non stupisce se raffrontato a quanto accaduto negli ultimissimi anni, ma che si scosta drasticamente col passato a dimostrazione del mutamento dei fenomeni, della loro tempistica e delle loro ripercussioni. "Ora,

sperando in piogge che possano arrivare a colmare il gap esistente – commenta da Pavia Meuccio Berselli, Segretario Generale dell'Autorità Distrettuale del fiume Po-Ministero della Transizione Ecologica, in occasione del sopralluogo effettuato al Ponte della Becca, in cui il Po si attesta a -2,90 metri sotto lo Zero Idrometrico – serve mettere in campo tutte le strategie possibili per riuscire a contrastare la carenza prolungata di risorsa idrica, una risorsa indispensabile per i territori, gli equilibri ambientali, l'economia agroalimentare, la biodiversità".

[IN ALLEGATO: IL BOLLETTINO IDROLOGICO DELL'OSSERVATORIO DELL'AUTORITÀ DISTRETTUALE DEL FIUME PO; E LA FOTO DEL SEGRETARIO GENERALE DELL'AUTORITÀ DISTRETTUALE DEL FIUME PO MEUCCIO BERSELLI DURANTE IL SOPRALLUOGO ODIERNO EFFETTUATO AL PONTE DELLA BECCA, IN PROVINCIA DI PAVIA]

[VIDEO CON DICHIARAZIONE DEL SEGRETARIO GENERALE MEUCCIO BERSELLI: <https://we.tl/t-D5W2ULchVr>]



CIBUS AGENZIA STAMPA AGROALIMENTARE ANNO 20 - N° 12 - 28/03/2021

CIBUS

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

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

SOCIETA' EDITRICE NUOVA EDITORIALE Soc. coop.

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

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva
01887110342

iscritta al registro imprese di
Parma 24929

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

direttore responsabile
lamberto colla



www.cibusonline.net



[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 -

mail: 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



www.frognet.it - 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



www.frognet.it - 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

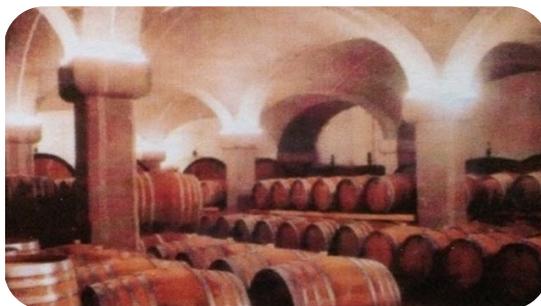
è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra

#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



