



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

SOMMARIO

Anno 16 - n° 23 | 11 giugno 2017

1.1 EDITORIALE

Assalto all'arma bianca

2.1 LATTIERO CASEARIO

Il burro a oltre quota 100% rispetto lo scorso anno.

3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali

4.1 SPORT E INTEGRAZIONE

FARM RUN. L'ospitalità riservata agli atleti e ai loro accompagnatori

5.1 EXPORT

Parmigiano Reggiano con maggiori tutele in Cina.

5.2 SICCIÀ

Pomodoro, Allarme siccità,

6.1 EVENTI

GOLA GOLA 2017

7.1 MARKETING

Come condividere la conoscenza. Il nuovo modello organizzativo messo a punto da Guido Zaccarelli.

7.2 POMODORO EXPORT

Ismea, pomodoro da industria: migliorano consumi interni, Italia primo esportatore mondiale

8.1 PARMIGIANO E PROSPETTIVE

Parmigiano Reggiano: come rafforzare la tutela e risultare competitivi sui mercati internazionali

9.1 CONSUMI

Ismea, consumi alimentari in graduale uscita dalla crisi.

10.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

11.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Assalto all'arma bianca

Ormai siamo alla fase finale. lancia in resta e assalto frontale al crociato.

di **Lamberto Colla** Parma 11 giugno 2017

Siamo al contatto fisico, diretto uno contro uno, armati di coltelli per godere dell'effetto della sopraffazione e guardare il nemico che si accascia sotto i propri fendenti è l'ultima, in ordine di tempo, tattica di guerra proposta dai soldati del sedicente califfato.

Nel corso evolutivo della guerra portata ai "crociati" sul loro terreno, abbiamo visto sempre meno kamikaze e sempre più "lupi solitari" che usano armi e esplosivi low cost per provocare terrore, alimentare angoscia e insicurezza.

In un breve lasso di tempo, si è passati dalle cinture esplosive agli zainetti con le cooker bomb (bombe realizzate con prodotti acquistabili in un qualsiasi supermercato), dai kalashnikov, facilmente reperibili a "buon mercato" in qualsiasi paese, ai micidiali "camion" lanciati sulla folla.

Un'evoluzione della strategia del terrore che prevede comunque un minimo di organizzazione, di competenze e quindi di apprendimento e/o addestramento con il rischio di venire intercettati ancor prima dell'entrata in azione.

Ecco quindi inaugurata l'ultima tattica di guerra, quella apparentemente meno distruttiva ma più penetrante e imprevedibile.

L'assalto all'arma bianca.

Un coltello e tanto odio verso "gli infedeli" fanno del lupo solitario il terrorista della porta a fianco. L'insospettabile, radicalizzato o meno, che può decidere in qualsiasi momento di abbattere il nemico. Che sia l'uomo d'affari, il poliziotto, la casalinga o il turista, l'importante è colpire in zone note affinché l'assalto possa essere mediaticamente interessante e non confuso con qualche regolamento di conti tra malavitosi comuni.

E' la guerra di prima linea. Quella che vede i nemici affrontarsi nel corpo a corpo armati di odio e della sola baionetta con l'unica sostanziale differenza che ognuno di noi è un **"utile bersaglio mobile"** per la causa dell'Isis che può essere colpito alle spalle inconsapevole di avere dei

nemici.

Eccoci quindi all'assalto finale.

I migliaia di addestrati foreign fighters, liberi di muoversi nell'area Schengen, potranno andare a organizzare le cellule locali e soprattutto a reclutare giovani più o meno disadattati e pronti a vendere l'anima al califfo.

Come è stato per l'italo marocchino componente del trio che ha assaltato gli infedeli sul London Bridge.

Era un adolescente normale, un bel ragazzo, intelligente e vivace, cresciuto in una famiglia che gli voleva bene, poi a un certo punto la trasformazione. Gli occhi si intristiscono, i capelli si accorciano e la barba incolta comincia a cancellare gli ultimi tratti di quel bel viso di adolescente per trasformarlo in un giovane che odia il prossimo.

Youssef Zaghba, 22 anni, risultava iscritto all'Aire, l'Anagrafe italiana dei residenti all'estero, del Comune di Valsamoggia (Bologna) è il prototipo della capacità persuasiva dei predicatori dell'oggi, capaci di trasformare un giovane normale in una bomba terroristica invisibile, insospettabile e perciò ancor più insidiosa..

Quanti Youssef dovremo incontrare prima di dichiarare apertamente lo stato di guerra e sotterrare la demagogia imperante ?



-----&-----

(per seguire gli argomenti "Editoriali" [clicca qui](#))

LATTIERO CASEARIO

Il burro a oltre quota 100% rispetto lo scorso anno.

Prosegue la crescita dei listini del latte spot. Inesorabile l'incremento del Burro su tutte le piazze. Confermati i segnali di ripresa del Grana Padano.

(Virgilio - CLAL)

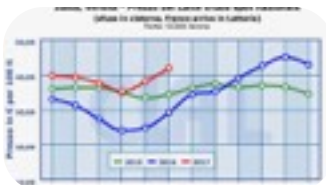


Lattiero Casenario

Il burro a oltre quota 100% rispetto lo scorso anno.

Prosegue la crescita dei listini del latte spot. Inesorabile l'incremento del Burro su tutte le piazze. Confermati i segnali di ripresa del Grana Padano.

di Virgilio Parma 7 giugno 2017 -



LATTE SPOT Prosegue inesorabile il recupero dei listini del latte spot alla borsa di Verona. +2,53% l'incremento del latte crudo spot nazionale che si colloca tra 41,24-42,27€/100 litri, il latte intero pastorizzato estero è invece sale tra 40,21-41,24€/100 litri, mentre lo scremato pastorizzato estero mostra il primo timido segnale di controtendenza (-2,60%) posizionandosi tra 19,15 e 19,67€/100 litri.



BURRO E PANNA Vola il burro, ormai oltre quota 100% rispetto lo scorso anno (Burro CEE 2016: 2,40€/kg - 2017 5,25€/kg). La 23esima settimana ha segnato un nuovo incremento di 15 centesimi alla borsa di Milano.

In risalita anche la crema e la panna a uso alimentare rispettivamente alle borse milanese e scaligera. Cresce anche lo zangolato emiliano che alla borsa di Reggio Emilia ha segnato un +4,29% nella giornata di ieri, mentre la borsa di Parma era chiusa per la ricorrenza della festa della Repubblica.

Borsa di Milano 5 giugno: (+)

BURRO CEE: 5,25 €/Kg

BURRO CENTRIFUGA: 5,35 €/Kg.

BURRO PASTORIZZATO: 4,25 €/Kg.

BURRO ZANGOLATO: 4,05 €/Kg.

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,72/Kg. (+)
MARGARINA maggio 2017: 1,15 -1,21€/kg (=)

Borsa Verona 5 giugno: (+)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,65 - 2,72 €/Kg. (+)

Borsa di Parma 26 maggio 2017: (+)

BURRO ZANGOLATO: 3,08 €/Kg

Borsa di Reggio Emilia 6 giugno 2017 (+)

BURRO ZANGOLATO: 3,65 - 3,65 €/kg.

GRANA PADANO 05/6/2017 -

Una tendenza di ripresa per il Grana Padano che ha visto muovere anche il listino del 9 mesi di stagionatura (+5 cent) e il 15 mesi conferma l'incremento della precedente ottava aggiungendo ulteriori 5 centesimi al listino milanese.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,65 - 6,80 €/Kg. (+)

- Grana Padano 15 mesi di stagionatura e oltre: 7,45 - 8,10 €/Kg. (+)

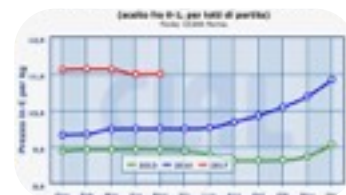
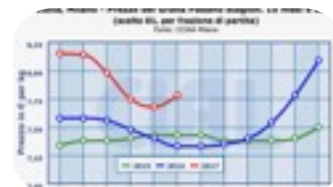
P A R M I G I A N O

REGGIANO 26/05/2017 Restano stazionari i listini del Parmigiano Reggiano alla borsa comprensoriale di Parma a causa della chiusura festiva del 2 giugno. Reggio Emilia ha confermato le quotazioni del 24 mesi, mentre Milano il 24 mesi l'ha

registrato ancora in risalita di ulteriori 5 centesimi (10,90-11,65€/Kg.

- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 9,50- 9,90 €/Kg. (=)

- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre:





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. La Cina potrebbe rallentare la spremitura di seme di soia

Il mercato, da diversi giorni, mostra segnali di instabilità condizionato prevalentemente dal tempo e, nella giornata di mercoledì, ha subito una ondata di ribassi su tutte le merci.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. La Cina potrebbe rallentare la spremitura di seme di soia

Il mercato, da diversi giorni, mostra segnali di instabilità condizionato prevalentemente dal tempo e, nella giornata di mercoledì, ha subito una ondata di ribassi su tutte le merci.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 1 giugno 2017

I fondi continuano ad essere corti di coperture e questo rappresenta l'unico vero rischio, in quanto le leve per smuovere il mercato sono nelle loro mani pronte a sfruttare qualsiasi notizia rialzista salvo non intendano dare credito al fatto che in Cina si stia rallentando la spremitura del seme di soia e questo potrebbe portare a storni di acquisti-prenotazioni di seme.

I prezzi rilevati mercoledì 31 maggio 2017

SEMI luglio 912,6 (-13,6) agosto 916 (-13,4) novembre 909,6 (-9,4)

FARINA luglio 297,6 (-4,2) agosto 298,4 (-4) settembre 300,3 (-3,9)

OLIO luglio 31,42 (-0,18) agosto 31,54 (-0,17) settembre 31,57 (-0,17)

CORN luglio 367 (-7,2) settembre 375 (-6,6) dicembre 385,6 (-6,6)

GRANO luglio 429,4 (-8,6) settembre 444 (-7,2) dicembre 466,4 (-7)

I valori di oggi 1 giugno: il pronto per la farina di soia proteica a 318/320 partenza porto di Ravenna, mentre la normale segna 310 euro, e 320 la proteica sino a fine anno, mentre per il 2018 si aggira sui 327 euro per la proteica, la 44 a 316. Mentre su Venezia la merce di derivazione da stabilimento produttivo nazionale i prezzi sono 315 per la normale e 325 per la proteica un euro in più per arrivare a fine anno mentre per il 2018 chiedono 321/331

Comincia a riallinearsi il mercato del **seme** di soia partenza ai porti dato che ormai gli arrivi di merce dal sud America, si sono consolidati. Le quotazioni sono intorno ai 360 euro per tonnellata e stanno influenzando anche il mercato del seme di soia convenzionale che dalle sue punte massime di 445 è sceso a 430 euro arrivo.

Per i **cereali** persiste la confusione e i mercati esteri del mais-orzo su camion, arrivo nord Italia, rispetto alle scorse settimane stanno spingendo per la vendita con conseguente riallineamento dei prezzi a quelli interni. Non è da escludere che se la pressione dovesse perseverare i prezzi potranno subire una più drastica flessione. Discorso diverso per il grano dove di merce zootecnica non se ne trova. La merce di base per l'industria molitoria è attorno a 190 euro arrivo e anche oltre.

Il settore delle **Bioenergie** è in piena corsa agli acquisti di prodotti con amido. Già diversi operatori stanno agendo sui cruscami di grano, e sottoprodotti delle riserie.

Indicatori internazionali 1 giugno 2017

L'Indice dei **noli** è leggermente sceso a 900 punti, il **petrolio** è attorno a 50\$/bar e l'indice di **cambio** segna 1,11774.

(resta sempre informato sull'argomento consultando la nostra sezione [Agroalimentare](#))

Indicatori del 1 giugno 2017		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
900	1,11774	50,0 \$/bar

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

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



FARM RUN. L'ospitalità riservata agli atleti e ai loro accompagnatori



Partecipare alla terza edizione della "Farm Run" di Noceto il prossimo **24 giugno** può trasformarsi in una **esperienza di piacevolezza a tutto tondo nell'immensità** di proposte che Parma e la sua provincia offrono, compreso un **comprendorio Termale** di elevata fama situato sulle dolci colline [di Salsomaggiore e Tabiano](#).

Consapevoli e orgogliosi dello straordinario territorio nel quale si svolge la tappa valida per il campionato italiano OCR e qualificante per gli Europei e per i mondiali di specialità, l'organizzazione di "Farm Run 2017", anche quest'anno è riuscita a concordare condizioni di favore con importanti strutture ricettive locali per rendere più gradevole e accomodante il soggiorno nel territorio parmense.

Le convenzioni riservate a atleti e accompagnatori:

-Strutture alberghiere:

INC Hotels Group mette a disposizione tre alternative di pernottamento per soddisfare la più ampia gamma di esigenze degli atleti e dei loro accompagnatori in occasione della FARM RUN 2017 - 23 24 e 25 giugno (http://www.farmrun.it/?page_id=976#!)

TARIFFE DI PERNOTTO E COLAZIONE- PER CAMERA, NOTTE

Hotel San Marco:

Camera singola o doppia Classic Euro 50,00
Camera tripla Euro 66,00

Junior Suite (fino a 4 persone) Euro 90,00

*** presso H. San Marco non si paga tassa di soggiorno Via Emilia Ovest 42 43010 Ponte Taro - Noceto (PR)

Holiday Inn Express – Parma ***

Camera Singola o doppia Euro 58,00
Camera Tripla Euro 70,00 *da aggiungere tassa di soggiorno di euro 1,50 pp /notte
Via Naviglio Alto 50 Parma, 43100

Best Western Hotel Farnese - Unico hotel con piscina a Parma

Camera dus o doppia Euro 69,00
Camera triplaEuro 97,00

*da aggiungere tassa di soggiorno di euro 3,00

pp /notte

Via Reggio 51/A 43126 Parma

- Ristorazione:

Ristorante Parma Rotta

In Occasione della FARM RUN 2017, Parma Rotta, dimostrando di essere ospiti (atleti e/o accompagnatori) della Gara offre uno sconto del **10% sul listino della carta**.

NB: Domenica sempre chiuso.

Ristorazione Parma Rotta s.r.l. Via Langhirano, 158 - 43124 - PARMA (PR) - Telefono +39 0521 966738 <http://www.parmarotta.com>

Il Ristorante La Barchetta, a pochi chilometri da Noceto in località Castelguelfo, offre, per gli ospiti di FARM RUN 2017 tre diverse alternative di Menu.



MENU FISSO € 12,00

tortiglioni al fumé (pomodoro, panna e speck)
braciola al marsala
insalata mista
1/4 vino
1/2 acqua
caffè

2. MENU PIZZA € 15,00

- pizza a scelta
- bibita in lattina
-1/2 acqua
-caffè

3. MENU DEGUSTAZIONE LOCALE €25,00

- Affettato misto con Parmigiano e sgabei
- tortelli d'erbetta alla parmigiana
- 1/vino
- 1/2 acqua
- caffè'

RISTORANTE PIZZERIA LA BARCHETTA

Via EMILIA 75, Castelguelfo, 43010 Fontevivo (PR)

CIBUS AGENZIA STAMPA AGROALIMENTARE N° 23 - 11/06/2017 www.cibusonline.net 4

Tel. +39 0521 610302

la_barchetta@libero.it

www.labarchetta.it

Il Ristorante , Prosciutteria & Wine Ponterecchio,

mette a disposizione degli ospiti della Farm Run 2017 due alternative di menu:

-1. Sconto 10% per menu alla carta.

-2. Menu FARM RUN - 19€

-Salumi tipici di Parma con Torta fritta e Melone (Prosciutto di Parma 30 mesi, Coppa di Parma, Salame ecc...)

- Tagliatelle di nostra produzione con pomodoro e basilico fresco

- Insalata di frutta o in alternativa il Budino al Cioccolato oppure il Sorbetto al Limone

- Acqua + 1/4 di vino + Caffè

NB: Per gruppi superiori a 4 persone è preferibile la prenotazione al telefono (+39 327 6371744 - +39 0521 628905)

Per il Sabato la **prenotazione è obbligatoria**.

Prosciutteria Ponterecchio di Manushi Genci
Via A. Meucci, 2 43015 noceto PR Telefono: +39 327 6371744 - +39 0521 628905

-Svago e turismo culturale:

Piscina COCONUT

La Piscina COCONUT è situata a poche centinaia di metri dall'area di Partenza/Arrivo della FARM RUN.

In occasione dell'evento sportivo, la Piscina offrirà l'ingresso agli atleti e ai loro accompagnatori alla tariffa convenzionata di 4,50€/cad invece di 8,50€.

E' **indispensabile**, sia per l'atleta, sia per i suoi accompagnatori, mostrare un elemento identificativo di adesione alla competizione (copia iscrizione, pettorale, altro) per poter godere del beneficio convenzionato.

PISCINA COCONUT Via Passo Buole, 8 - 43015 noceto PR - Telefono. +39 0521 620870

I Tre Tour Turistici del week end gestiti da Food Valley Travel per conto dello IAT Parma

1- Parma nel cuore del gusto: passeggiate in città con degustazione

2 - Tour Parma nel cuore del gusto

3 - Bike Parma Tour

Per informazioni e prenotazioni tel. +39 0521-218889.

www.foodvalleytravel.com

Parmigiano Reggiano con maggiori tutele in Cina.

Bertinelli: bene l'accordo bilaterale. Intesa della UE con il colosso asiatico si aggiunge alle più recenti registrazioni avvenute in India, Azerbaijan e Thailandia. A breve registrazione anche in Turchia.

Reggio Emilia, 6 giugno 2017 - "Avremo una possibilità in più per tutelare il nostro prodotto, ed è indubbio che questo assume una rilevanza particolare in relazione al Paese di cui stiamo parlando e in funzione di un programma di lavoro che è in buona misura incentrato proprio su una lotta ancor più serrata all'uso improprio o fraudolento della nostra denominazione".



Così il presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, Nicola Bertinelli, commenta la pubblicazione delle 100 Dop o Igp europee in vista della loro protezione sul mercato del colosso



asiatico sulla base dell'accordo bilaterale tra Unione Europea e Cina.

"La tutela legale - sottolinea Bertinelli - è indispensabile per sostenere la promozione del Parmigiano Reggiano nel mondo, e non a caso ne avevamo già tutelato il nome in Cina". "E' ora evidente - spiega il presidente del Consorzio - che l'accordo bilaterale va a rafforzare anche la nostra possibilità di azione a tutela del Parmigiano Reggiano e rappresenta una condizione importante per puntare ad elevare un flusso di esportazioni che va gradualmente crescendo anche in un Paese culturalmente molto lontano dalle nostre consuetudini alimentari".

"Nell'ambito dell'accordo - prosegue Bertinelli - spetterà comunque a noi la tutela reale del nome Parmigiano Reggiano rispetto a casi di usurpazione, contraffazioni e fenomeni di "italian sounding" che

dovessimo individuare, così come accade in tutti i Paesi extra-UE, dove non esiste una protezione "ex officio" equiparabile a quella che qualche anno fa abbiamo ottenuto per l'area comunitaria".

Proprio questo lavoro, peraltro, si va intensificando in nuove aree del mondo, dove il Consorzio ha ottenuto la registrazione della denominazione d'origine. Tra i casi più recenti spiccano l'India, la Thailandia e l'Azerbaijan, mentre è in dirittura d'arrivo, essendo già stata pubblicata sul Bollettino Marchi (e fino ad ora senza opposizioni) la registrazione della denominazione Parmigiano Reggiano in Turchia.

"Nella definizione del nuovo piano strategico del Consorzio, che punterà molto sul rafforzamento dei sostegni alle esportazioni - conclude Bertinelli - andremo dunque a declinare una serie di progetti "ad hoc" per le nuove aree del mondo in cui sta aumentando la presenza del Parmigiano Reggiano e per giungere ad una quota del 50% delle esportazioni".

(Fonte CFPR)

Pomodoro, Allarme siccità,

Oi Pomodoro da industria Nord Italia: "Colture a rischio. Serve una cabina di regia. Sia riconosciuta l'emergenza idrica regionale in Emilia Romagna"

"Serve un'azione condivisa e concreta per fronteggiare l'emergenza idrica dell'Emilia Occidentale che sta mettendo a rischio le colture di pomodoro da industria".

Questo l'appello che il presidente dell'Organizzazione Interprofessionale del Pomodoro da Industria del Nord Italia Tiberio Rabboni ha rivolto agli assessori regionali dell'Emilia Romagna all'Ambiente, Paola Gazzolo, e all'Agricoltura, Simona Caselli.

"Dalla filiera - spiega Rabboni - stanno giungendo molteplici segnalazioni di grandi difficoltà in campo relative alle note problematiche di emergenza idrica, acuita dall'andamento meteorologico, in passato raramente così avverso. La coltura del pomodoro è seriamente a rischio. L'apporto



idrico non è sufficiente per garantire corrette ed adeguate irrigazioni e a tutto questo si aggiunge la preoccupazione del comparto industriale che prevede serie difficoltà nell'approvvigionamento idrico durante la campagna di lavorazione estiva. Il tutto, purtroppo, con serie probabilità che lo scenario nelle prossime settimane possa ulteriormente peggiorare".

Rabboni - a conoscenza del fatto che la Regione Emilia Romagna si sta adoperando affinché sia riconosciuta dalla Protezione civile nazionale l'emergenza idrica regionale - ha scritto ai due assessorati per chiedere "la tempestiva convocazione di una cabina di regia, come già attuato in passato, composta dagli assessorati all'Ambiente e

all'Agricoltura, dai Consorzi di bonifica, dall'OI e dagli altri enti coinvolti al fine di fronteggiare al meglio l'emergenza idrica, attraverso la rapida e decisiva individuazione delle priorità e delle possibili azioni che possano meglio mitigare le conseguenze di una situazione che, se trascurata, rischia di minare un comparto peculiare dell'agroalimentare regionale".

In allegato foto di un campo di pomodoro con terreno asciutto.

I DATI DEL POMODORO IN EMILIA ROMAGNA

Sono stati 26.504 gli ettari di pomodoro da industria coltivati in tutta l'Emilia Romagna nel corso del 2016, pari a circa il 70% di tutta la coltivazione del Nord Italia di cui 9.840 ettari in provincia di Piacenza, 7.429 a Ferrara, 4.667 a Parma, 2.100 a Ravenna, 1.050 a Reggio Emilia, 900 a Modena e i restanti ettari nelle altre province emiliano-romagnole. In tutto il territorio regionale sono operativi 23 stabilimenti di trasformazione che, nel corso del 2016, hanno lavorato complessivamente 2.357.000 tonnellate di pomodoro, pari all'84% di tutto il prodotto del Nord Italia.

I dati disponibili sono quelli del 2016, visto che la campagna 2017 è nelle sue fasi iniziali.

GOLA GOLA 2017

Giornate dense di incontri, passione per "il saper fare" di tanti produttori intervenuti e le numerose Aziende del nostro territorio emiliano romagnolo che hanno dato ampio lustro delle loro eccellenze e della loro grande presenza nei Mercati.

da L'Equilibrista Parma, 08 giugno 2017 - La giornata di Sabato inizia direttamente dal padiglione della Regione Emilia Romagna che si distingue su tutti per organizzazione e momenti degustativi di eccellenza. Sabato l'hanno fatta da protagonista infatti le degustazioni di Aceto balsamico IGP di Modena curata dal Consorzio di Modena, il crudo di Parma grazie al Consorzio del prosciutto di Parma DOP ed i salumi DOP dei colli di Piacenza. Ma devo dire che è tutta la città ad essere stata coinvolta, galvanizzando turisti e grandi operatori del settore riuniti negli stands e definire fra loro strategie e discussioni tecniche alla luce di un sole che non ha mai abbandonato queste splendide giornate.

Lasciando Viale Cavour, dove i Consorzi hanno ben illustrato le loro produzioni e solleticato i palati di interessati ospiti stranieri da tutto il Mondo, nonché personaggi di spicco della politica nazionale intervenuti, la mia attenzione si è spostata verso Piazza Ghiaia, dove il cuore pulsante della produzione nazionale batteva per davvero. E' qui infatti che si sono distinti i piccoli Vigneron italiani, o le nicchie tanto ricercate dagli amanti delle microzone e dai cru nazionali, i quali hanno dato ampio lustro alle chicche enogastronomiche che il Mondo ci invidia. L'aria è festosa e accompagna il chiacchiericcio di novelli degustatori o Famiglie in cerca di ristoro o ti prelibatezze da assaporare in libertà. Parma effettivamente sta mostrando il suo lato migliore in occasione di questa manifestazione, accogliente e ospitale come non mai.

Fino alla Pilotta il passaggio è comunque agile e fa bella mostra di se l'ormai famigerato food trucking nazionale, pur informale ma molto



modernizzato tanto da offrire piatti ricercati e personale qualificato nella spiegazione dell'offerta e nelle proposte. Devo dire che la qualità arriva anche oltre torrente, dove sotto i portici che portano all'ospedale vecchio viene ospitata una manifestazione che vuole valorizzare la cultura presente nel Ducato per le malvasie di eccellenza, ed infatti su tutte spiccano VENICA con il suo Petris, prodotto distinto per una bella salinità e struttura con finale di



albicocca e frutto polposo, passando per la verdeggiante cittadina di Bosa per la produzione di una eccellenza della sua omonima Malvasia, grazie al produttore sardo Zarelli. Anche le Colline del piacentino però possono regalare grandi emozioni e finire con una grande conferma, ed ecco che svetta la pluripremiata Malvasia della cantina La Tosa, profumata, armoniosa e dal finale delicato ma deciso perfetta per gli abbinamenti della nostra cucina nostrana.

La domenica poi, ha riservato sorprese creando valore a quella che possiamo identificare come una produzione di eccellenza che ha visto protagonista il GAL, nella cura della promozione della carne di selvaggina direttamente del Ducato. La provenienza certificata e tracciata di queste carni, è stata sapientemente cucinata ed offerta al Pubblico perché potesse comprenderne

la ricchezza che possono offrire le nostre Colline di Parma e Piacenza.

La tendenza che ha catturato via via la mia attenzione, in queste giornate e quella di diversi operatori, è proprio quella capacità dell'amministrazione di Gola Gola di avere ben coadiuvato il lavoro istituzionale di Aziende storiche, famigerate e strutturate, nei confronti di microimprese provenienti da tutta Italia e quindi fare da volano verso la Comunità sempre attenta e pronta ad accogliere novità e prodotti da inserire nei loro menù.

Curare degustazioni e momenti di riflessione pubblica su alcune delle tematiche regionali e nazionali è stato un punto di forza della manifestazione. Finalmente si comprende quanto sia importante la prova che porta al vero testing, al suggerimento ed al confronto diretto, a quella riflessione che se ben introdotta e spiegata da operatori del settore qualificato, portano conoscenza. Il cliente moderno ha bisogno di ricevere nozioni, ha la necessità di essere guidato all'assaggio e soprattutto all'abbinamento per poter dare un'anima a combinazioni con suggerimenti che devono fare dell'Italia il punto di eccellenza che merita, continuando a fare scuola in tutto il mondo culinario sia nazionale che internazionale.

La finestra sul Mondo, offerta da Gola Gola è stata come sempre innovativa, tutto è sempre migliorabile e oggetto di cambiamento ma per un evento che si sta esprimendo ad alti livelli da così poco tempo, perché arrivato solo alla sua quarta edizione, è già un ottimo biglietto da visita per il futuro.



Come condividere la conoscenza. Il nuovo modello organizzativo messo a punto da Guido Zaccarelli.



La persona al centro dell'azienda. Zaccarelli: così crescono gli individui e le aziende. La circolazione delle idee è il fattore vincente per le imprese.

di LGC, Parma 3 giugno 2017 - "Dalla Piramide al Cerchio" è un saggio rivolto a tutti coloro che avvertono l'esigenza di approdare a un cambiamento nel delicato mondo delle relazioni umane.

E le imprese sono il luogo per eccellenza dove le relazioni efficaci possono quantificarsi e misurarsi in termini di profitti per le società e in felicità per i collaboratori.

L'impresa è un bene sociale al quale dedicare ogni energia affinché possa crescere e godere in futuro del lavoro del delle persone.

Il Valore delle imprese è nelle persone!

"Dalla Piramide al Cerchio" ha quindi lo scopo di creare **luoghi di lavoro felicitanti** in grado di rimuovere il malessere delle persone, che influenza in modo negativo la vita delle organizzazioni.

Ismea, pomodoro da industria: migliorano consumi interni, Italia primo esportatore mondiale

Il nostro paese nel 2016 ha prodotto il 14% del pomodoro da industria mondiale, ed è il primo esportatore.

Ismea 6 giugno 2017 - Nei primi mesi del 2017 le dinamiche, inoltre, confermano l'inversione del trend negativo delle vendite al dettaglio, che segnano un +1,7% in volume e un +1,1% in valore. Un ruolo di primaria importanza quello svolto dall'Italia nella filiera dei trasformati del pomodoro, con un giro di affari stimato in 3,2 miliardi nel 2016. Secondo i dati elaborati da Ismea -

In una società che si evolve rapidamente occorre individuare nuovi modelli organizzativi in grado di adattarsi e anticipare il cambiamento.

Non si può quindi restare ancorati al passato, immobili a scrutare il futuro. Qualcosa occorre fare!

Occorre riprendere il cammino in attesa di incontrare altre persone che desiderano condividere il viaggio e con questo saggio di Zaccarelli si andranno a visitare le organizzazioni aziendali per conoscere l'ambiente dove le persone dedicano una parte importante e sostanziale della loro vita. Il viaggio *partirà* da una azienda "Piramidale" dove il clima artico ha congelato la conoscenza delle persone; la meta sarà un **"luogo felicitante"** con l'obiettivo di creare una comunità che condivide con gioia un percorso di crescita verso un bene comune.

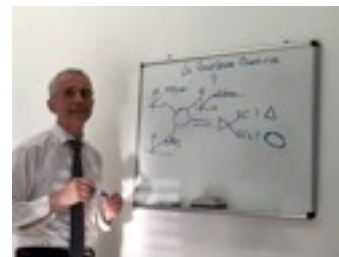
Una teoria interessante e originale, quella messa punto da Guido Zaccarelli, presentata con successo, di pubblico e in live streaming, nei giorni scorsi al Megastore **Feltrinelli di**



Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare, l'Italia è il primo esportatore mondiale sia di polpe e pelati (con una quota del 77% del valore mondiale, davanti alla Spagna che ha solo il 6%), sia di passate e concentrati (26%, seguita in questo caso a stretto giro dalla Cina col 25%).

Secondo il monitoraggio delle vendite al dettaglio Nielsen-Ismea, nel 2016, si è inoltre

Parma ([La Feltrinelli Parma](#)). L'incontro è stato presentato e coordinato da Lamberto Colla, direttore della [Gazzetta dell'Emilia](#) con il supporto tecnico di Ferdinando Vighi e il team di [Blog Digitale Live](#).



Guido Zaccarelli è referente di Servizio Informativo dell'Azienda Sanitaria di Modena, presso il distretto di Mirandola. Laureato in Comunicazione e Marketing, ha conseguito un Master in Management per il coordinamento delle professioni sanitarie. Dal 2008 è docente di informatica presso l'Università di Modena Reggio.

Bibliografia: Informatica, insieme verso la conoscenza (2010) - La conoscenza condivisa, verso un nuovo modello organizzativo (2012) - Finestre di casa nostra (2013) - Dalla piramide al cerchio, la persona al centro della azienda (2016).

Video streaming - Blog digitale live - Feltrinelli - <https://www.youtube.com/watch?v=gIt7fJWV7cE>

interrotto il trend negativo delle vendite retail che proseguiva ormai da un decennio. I primi mesi del 2017 confermano questa inversione di tendenza, segnando un +1,7% in volume e un +1,1% in valore.

Ottime in particolare le performance di sughi pronti e pomodorini, che crescono in valore rispettivamente del 6,9% e dell'8% nel gennaio-aprile 2017 rispetto allo stesso periodo del 2016 (6,5% e 5,3% in volume). L'Italia continua comunque ad importare rilevanti quantità di passate e concentrati (soprattutto di questi ultimi): è il secondo importatore mondiale dopo la Germania, con un valore assoluto di 154 milioni di euro nel 2016, ben il 54,4% in più rispetto al dato di cinque anni prima.

Parmigiano Reggiano: come rafforzare la tutela e risultare competitivi sui mercati internazionali



Innovazione, burocrazia, tutela e cultura sono i temi principali da affrontare per rafforzare la capacità competitiva del settore soprattutto all'estero. Ma per affrontare i mercati internazionali occorre avere le dimensioni adatte e le risorse necessarie.

di Virgilio, Reggio Emilia 9 Giugno 2017. "Dare valore al prodotto per dare valore al lavoro" è il motto che ha guidato l'UGL a organizzare la tavola rotonda reggiana chiamata a esprimersi sulle prospettive del Re dei formaggi tra tutela e sviluppo competitivo sui mercati.

Per UGL, secondo **Paolo Mattei** segretario generale dell'agroalimentare, è attraverso il confronto con tutti gli attori della filiera che può trovarsi la sintesi che conduca al comune beneficio. "Come UGL, sottolinea Mattei, non vogliamo più essere un sindacato di contrapposizione, ma attraverso il confronto trovare un comune senso del valore e del lavoro".

All'incontro infatti hanno aderito le rappresentanze degli agricoltori, della cooperazione, dell'industria di trasformazione e della distribuzione e ognuno ha portato sul tavolo i fattori di debolezza che dovrebbero essere affrontati con il contributo attivo anche della politica.

A **Pierluigi Ghiggini** il compito di moderare il dibattito e di tessere la tela con le diverse posizioni sollecitate dai dati esposti da **Fabio del Bravo** (Ismea). "Grosso modo, sottolinea il dirigente dell'istituto di ricerca, il Parmigiano Reggiano rappresenta un terzo dei formaggi DOP, 1/3 dell'esportazione" e produce valore per oltre 1 miliardo di euro che insieme al valore all'indotto lo colloca tra i principali settori economici della economia nazionale. "Sembra banale, prosegue Del Bravo, ma negli ultimi 4 anni il Parmigiano Reggiano è riuscito a gestire l'offerta" portando i prezzi a stabilizzarsi e trovando nuovi sbocchi commerciali all'estero.



Riccardo Deserti, direttore del Consorzio del Parmigiano Reggiano, rivendica il successo frutto del lavoro impostato nel triennio precedente. Attraverso l'obbligo di confezionamento in zona d'origine è stato riportato valore all'interno del territorio di produzione e altro valore si è aggiunto grazie all'espansione dell'export. In merito alla possibilità di una collaborazione commerciale con il Grana Padano, il direttore non ha dubbi nell'affermare che non produrrebbe effetti positivi al "Parmigiano" traendone invece vantaggi il "Padano". **Assuero Zampini**, direttore della federazione reggiana della Coldiretti, ha puntato l'indice sul CETA (accordo commerciale tra Ue e Canada) che di fatto apre un mercato di 500 milioni di persone contro i soli 36 milioni di canadesi. Sollecita una maggiore attenzione alla tutela del prodotto che è anche "fattore d'integrazione sociale" contando circa 3.000 addetti d'origine extracomunitaria. Il direttore coldiretti conclude invocando una produzione OGM Free che è certo potrebbe portare altri consistenti vantaggi commerciali.



Claudio Guidetti, amministratore unico di Mulino Alimentare spa, uno dei maggiori player del comparto, pone l'accento sul fattore educativo del consumatore in collaborazione con la catena distributiva. Ed è stato proprio in Canada che Mulino Alimentare, in collaborazione con il Consorzio di Tutela, è riuscito nell'intento di portare nelle case dei canadesi la conoscenza del "Parmigiano" attraverso la conquista del World Guinness Record con l'apertura contemporanea di migliaia di forme riuscendo perciò a conquistare ampi spazi nelle cronache televisive, al punto tale che nel giro di poche ore tutto il quantitativo allocato nei negozi è andato "Sold Out". Un'operazione che ha avuto come effetto un importante accordo commerciale con la più importante catena distributiva del nord america ma ha anche portato i vertice di Loblaw a riconsiderare il prezzo finale per allargare la base di acquisto del prodotto. In conclusione Guidetti sollecita a guardare all'agricoltura non come fattoria da visitare alla domenica ma come elemento dignitoso dell'economia nazionale e invita la politica a abbattere le barriere

burocratiche "per metterci nelle condizioni di essere maggiormente competitivi", è la conclusione dell'industriale.

Gianpiero Calzolari, presidente di Granarolo, ha portato all'attenzione della platea l'esperienza fatta nel comparto del latte che, per diverse ragioni, ha visto contrarsi sensibilmente i consumi di anno in anno. In sintesi è solo grazie all'innovazione che si può affrontare la crisi. Granarolo ha perciò innovato il paniere cercando di produrre qualsiasi cosa dal latte, riuscendo in tal modo a incrementare il fatturato nonostante la contrazione dei consumi di latte. Riguardo all'estero il manager sottolinea come sia indispensabile affrontarlo ben attrezzati, con una adeguata dimensione aziendale, una solida organizzazione, approfondite conoscenze e competenze coerenti per i mercati da affrontare oltre a una buona dotazione di risorse.

Guido Zama, direttore regionale di Confagricoltura, sottolinea la necessità di ridurre la burocrazia e soprattutto di fare ordine nelle norme e regolamenti che si intrecciano e spesso confliggono ai vari livelli istituzionali. L'agroalimentare italiano deve innovare per mantenersi competitivo.

Marco Carra (PD), membro della commissione agricoltura della Camera dei Deputati, confessa la quasi impossibilità della politica a abbattere le barriere burocratiche mentre sottolinea come la continuità del governo abbia, in questi quattro anni, portato a qualche interessante risultato, come a esempio la riduzione di circa un miliardo di imposte che gravavano sull'agricoltura, l'importante provvedimento in merito all'etichettatura, piuttosto che il tema del credito.

Ha concluso i lavori **Francesco Paolo Capone**, segretario Generale UGL, dichiarando tutta la soddisfazione per la riuscita della tavola rotonda e si augura che si possa trovare "una sintesi tra Capitale e Lavoro" per una migliore partecipazione del lavoratore nell'impresa dove presta l'opera.

Al dibattito hanno portato anche il loro contributo **Natalia Maramotti**, Assessora al commercio e attività produttive del Comune di Reggio Emilia e **Stefano Bolis** direttore di BPM.





#isMEA #consumi #alimentare

Ismea, consumi alimentari in graduale uscita dalla crisi.

Ismea: consumi alimentari in graduale uscita dalla crisi, i confezionati fanno da traino.

Dopo una serie di segni meno nel 2016, la spesa delle famiglie per gli acquisti agroalimentari registra un'inversione di tendenza nel primo trimestre 2017: a fare da traino i prodotti confezionati (+1,6%).

Le dinamiche dei comportamenti di acquisto delle famiglie italiane presso i punti vendita non sembrano più segnate ormai solo dalla categoria di appartenenza del prodotto, ma anche dalla sua modalità di presentazione con una tendenza che va consolidandosi a favore del confezionato.

È questo uno dei primi dati che emergono dal Report sui consumi alimentari elaborato da Ismea - Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare - e relativo al



primo trimestre 2017. In particolare, a fronte di una spesa che segna un +0,2% su base annua, sono i prodotti confezionati (provvisi di codice EAN) che registrano, nel primo quarto del 2017, una dinamica positiva con un recupero sui valori del 2016 dell'1,6%. Questa categoria incide ormai per oltre i due terzi (68%) sul carrello della spesa.

Nell'ambito dei confezionati, a crescere sono stati soprattutto la frutta fresca (+8,7%), gli ortaggi (+6,6%) e i prodotti ittici (+2,9%). Anche i salumi, in difficoltà se considerati nel complesso, se presentati in vaschetta hanno fatto segnare un +6%.

Al contempo, i prodotti freschi a "peso variabile" (senza Codice EAN) hanno evidenziato una flessione della spesa, nell'ordine del -2,4% su base annua, alla quale hanno contribuito i forti cali dei prodotti serviti al banco della carne (-5,4%), dei formaggi (-8,8%) e dei salumi (-6,3%).

(Fonte Ismea 6/6/2017)



CIBUS

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

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

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

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

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva
01887110342

iscritta al registro imprese di
Parma 24929

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

direttore responsabile
lamberto colla





[Pasta Andalini](#)



Innovazione nella tradizione

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



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)

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

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

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



profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

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

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

Non filtrata, non pastorizzata.

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

Per contatti e informazioni:

FROG.NET

www.frognet.it -

mail: info@frognet.it

tel: 392.9511643



MariLU Amber

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

MariLU Blonde

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

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



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

q u a l i Chardonnay e Pinot Bianco e la



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

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

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

