



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

SOMMARIO

Anno 16 - n° 36 10 settembre 2017

1.1 EDITORIALE

La libertà di stampa e di opinione è solo di sinistra?.

2.1 LATTIERO CASEARIO

Flessione per crema e panna..

3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Mercati incerti con alcuni segnali rialzisti.

4.1 SICUREZZA ALIMENTARE

Basko ritira Penne Bio e Profiteroles a titolo precauzionale

4.2 SICUREZZA ALIMENTARE

Erba velenosa negli spinaci

5.1 POMODORO

Pomodoro. Rabboni: "Bene etichettatura anche per i derivati".

5.2 SICUREZZA ALIMENTARE

Ministero Salute: richiamato lotto di formaggio "Taleggio" per sospetta presenza di *Listeria monocytogenes*

6.1 POMODORO FILIERA

Il Consorzio Casalasco del Pomodoro acquista lo storico marchio De Rica

6.2 ALIMENTAZIONE E SALUTE

Elogio della gruviera

7.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Mercati, il cambio la fa da padrone. Superata quota 1,20

8.1 IMPRESE GIOVANILI

Ancora in calo le imprese giovanili. Crescono le agricole.

8.2 SICUREZZA ALIMENTARE

Esselunga ritira uno specifico lotto di funghi champignon. Data di scadenza errata

10.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

11.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

La libertà di stampa e di opinione è solo di sinistra?

Il "politicamente corretto" ci condurrà a comperare il "Chinino" nelle "Privative di Sali e Tabacchi"? L'Ordine dei Giornalisti dovrebbe difendere la libertà, senza "se" e senza "ma", di opinione e di stampa.

di Lamberto Colla Parma 10 settembre 2017 - All'indomani del caso della bimba di Trento, deceduta per avere contratto la malaria, "Il Tempo" titolava "Ecco la malaria degli immigranti". Non è sembrato vero, ai cultori della demagogia, ai falsi buonisti di poter balzare in cattedra a bacchettare il giornale romano. Addirittura si è invocato l'articolo 21 della Costituzione spingendo taluni - di cui non vogliamo fare pubblicità - a sostenere che "le posizioni di intolleranza sono fuori dalla società, e come tali, non hanno nessun diritto — nemmeno la libertà di essere espresse", piuttosto che per aver violato la legge Mancino del 25 giugno 1993 contro gesti, azioni e slogan nazifascisti, e per violazione dell'articolo 658 del Codice penale, per procurato allarme.

Insomma uno scandalo! E al Tempo arriveranno denunce da ogni parte, tant'è che il giorno seguente e in tono provocatorio, la testata romana ha aperto la prima pagina con tre punti di sospensione invitando a fare "loro" il titolo di apertura (vedi foto di copertina).

Alcune considerazioni

A Gino Strada (fondatore di Emergency) è concesso di dare dello "Sbirro" al Ministro Minniti, insultando il capo del dicastero e indirettamente tutte le forze dell'ordine, a un giornale invece non è concesso di esprimere quell'opinione, che peraltro rappresenta il pensiero di tantissimi e per di più suffragata dalla Circolare del Ministero della Salute del 27 dicembre 2016 "Il 70% dei casi si sono verificati nel genere maschile e il



45% nella fascia di età 24-44 anni. Tra i cittadini italiani si sono riscontrati il 20% dei casi di cui il 41% in viaggio per lavoro, il 22% per turismo, il 21% per volontariato/missione religiosa.

Gli stranieri rappresentano l'80%, per quanto riguarda quest'ultimi l'81% dei casi sono da registrarsi tra immigrati regolarmente residenti in Italia e tornati nel paese di origine in visita a parenti ed amici, definiti in letteratura come *Visiting Relatives and Friends* e indicati con l'acronimo VRFs, il 13% tra immigrati al primo ingresso."

Inoltre, per le legge del contrappasso, se al Tempo vogliono far scontare di avere violato l'art. 21, sarebbe doveroso, che gli stessi giustizieri, gli immacolati perbenisti, in ragione del fatto che la nostra Repubblica è fondata sul Lavoro (articolo 1 della Costituzione), dovrebbero denunciare quei dirigenti apicali che hanno bandito concorsi pubblici (costo medio di 100.000€/giorno per concorso) ma che alla fine non hanno assunto i vincitori, alimentando la lista dei sospesi che oggi somma a ben 150.000 unità.

O i ruoli non erano da ricoprire, per cui c'è stato esclusivo spreco di denaro pubblico, o i servizi pubblici sono sottorganico con conseguente inefficienza dei servizi stessi. **O forse entrambe le ipotesi sono vere!**

Concludendo non vorrei che, a causa dei "politicamente corretti", si tornasse a comperare il "Chinino" nelle "privative" di Sali e Tabacchi.

-----&-----

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



LATTIERO CASEARIO

Flessione per crema e panna.

Parmigiano e Padano mantengono le quotazioni. Invariato il burro tranne lo zangolato di Parma che registra un leggero rimbalzo. Cede la panna.

(Virgilio - CLAL)

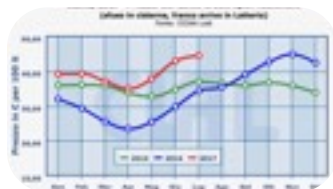


Lattiero Caseario

Flessione per crema e panna.

Parmigiano e Padano mantengono le quotazioni. Invariato il burro tranne lo zangolato di Parma che registra un leggero rimbalzo. Cede la panna.

di Virgilio Parma 05 settembre 2017 -



LATTE SPOT Momento di pausa per il latte spot. Il latte crudo spot nazionale conferma le quotazioni veronesi della scorsa ottava comprese tra 45,88 e 46,40€/100 litri di latte. Invariato anche il listino del latte intero pastorizzato spot estero (45,88-46,91€/100 litri latte) così come pure il latte scremato pastorizzato estero che si mantiene tra 19,63 e 20,70€/100 litri di latte.



BURRO E PANNA La notizia è la settimana di pausa che coinvolge il burro dopo la cavalcata che ha portato i prezzi alle stelle. Cede invece la crema a uso alimentare seguita dalla panna veronese. Nuovo balzo in avanti per il burro zangolato di Parma.

Borsa di Milano 4 settembre: (=)
 BURRO CEE: 6,45 €/Kg
 BURRO CENTRIFUGA: 6,60 €/Kg
 BURRO PASTORIZZATO: 5,10 €/Kg
 BURRO ZANGOLATO: 4,90 €/Kg
 CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg):
 3,26 €/Kg. (-)
 MARGARINA Agosto 2017: 1,07 -1,13€/kg
 (=)

Borsa Verona 4 settembre: (-)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 3,20 - 3,25 €/Kg. (-)

Borsa di Parma 01 settembre 2017 (+)

BURRO ZANGOLATO: 4,50 €/Kg

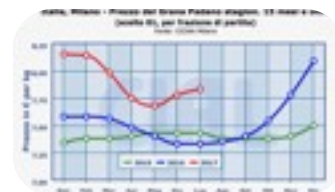
Borsa di Reggio Emilia 05 settembre 2017 (=)

BURRO ZANGOLATO: 4,50 - 4,50 €/kg.

G R A N A
PADANO 04/9/2017 - La fase di stasi del Grana Padano dura dal 11 agosto.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,70 - 6,85 €/Kg (=)

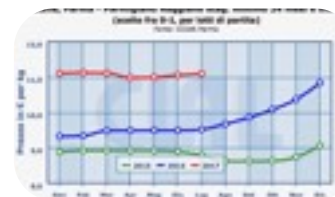
- Grana Padano 15 mesi di stagionatura e oltre: 7,50 - 8,15 €/Kg (=)



PARMIGIANO REGGIANO 01/09/2017 Prosegue la fase di stazionarietà dei listini del Parmigiano, ormai fermo dal 30 giugno scorso.

- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 9,60- 9,95 €/Kg. (=)

- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 10,85 - 11,35 €/Kg. (=)



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



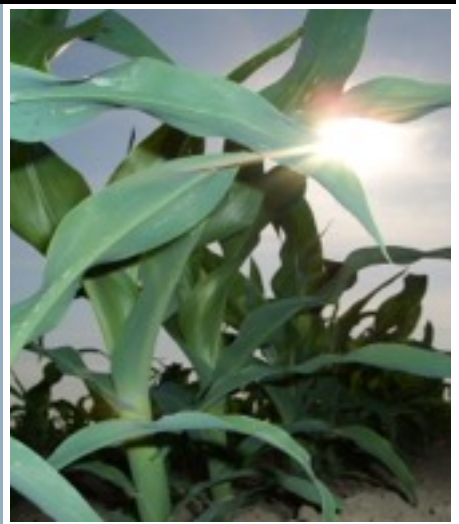


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Mercati incerti con alcuni segnali rialzisti.

Difficile, al momento, individuare le motivazioni che hanno condotto al manifestarsi di segnali rialzisti. Il mercato potrebbe essere semplicemente risalito perché "giudicato" troppo basso.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. Mercati incerti con alcuni segnali rialzisti.

Difficile, al momento, individuare le motivazioni che hanno condotto al manifestarsi di segnali rialzisti. Il mercato potrebbe essere semplicemente risalito perché "giudicato" troppo basso.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano 6 settembre 2017 -

Ieri sera il mercato ha dato un forte segno di discontinuità chiudendo con sensibili rialzi:

SEMI sett 960,4 (+18,4) nov 968,4 (+19) gen 978,2 (+19) mar 987,4 (+19)

FARINA sett 302,8 (+9,6) ott 304,8 (+9,3) dic 308 (+9,2) gen 309,4 (+9)

OLIO sett 35,10 (-0,21) ott 35,19 (-0,23) dic 35,44 (-0,23) gen 35,59 (-0,23)

CORN sett 344,2 (+4,2) dic 358,4 (+3,2) mar 371 (+3,2) mag 378,4 (+3,2)

GRANO sett 430,4 (+10) dic 443 (+4,2) mar 463,2 (+3,2) mag 475,2 (+2,2)

Osservazioni particolari a giustificare un tale ribalzo non se ne trovano né nei fondamentali e nemmeno nelle previsioni meteo che indicano per la prossima quindicina un tempo siccitoso in alcuni stati. L'ipotesi più probabile è che i valori siano ancora bassi e siano state effettuate operazioni di ricopertura.

Il momento congiunturale di incertezza è confermato dal mercato telematico che sta segnando un andamento misto per il seme di soya, esclusivamente al ribasso per farina e mais, e misto per il grano.

Il punto fondamentale è comprendere se il mercato all'origine stia avvicinandosi al momento di svolta oppure no. Come si diceva i fondamentali non hanno motivo di spingere al rialzo, merce non ne manca e gravi danni nei raccolti non se ne registrano, pur non essendo una campagna da record.

Dopo le chiusure dei mercati sono uscite le cifre **dell'USDA sulla valutazione dello stato dei raccolti.**

Il "buono/eccellente" del corn è dato al 61% contro il 62 % della scorsa settimana (74% lo scorso anno). Quello del seme di soia è dato a 61% e cioè invariato dalla scorsa settimana (73% lo scorso anno). Come si vede sono valutazioni che non giustificano un movimento rialzista così sensibile.



Le scorte mondiali sono ottimali.

Il mercato potrebbe essere semplicemente risalito perché "giudicato" troppo basso.

Non si può escludere che le tensioni geopolitiche stiano influenzando le tendenze di mercato.

Per quanto riguarda il mercato **domestico** nulla da segnalare. Il raccolto del mais, pur quantitativamente inferiore a quello dello scorso anno, non sembra subire il calo drammatico che si ipotizzava prima dell'inizio delle operazioni di raccolto.

Il mercato delle **bioenergie** sta approfittando del calo dei cruscami e del mais inquinato da B1 presente con una certa consistenza sul mercato.

Indicatori internazionali 6 settembre 2017

L'Indice dei **noli** è leggermente risalito a 1215 punti, il **petrolio** è attorno a 49,0 \$/bar e l'indice di **cambio** segna 1,19212.

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

Indicatori del 6 settembre 2017		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
1215	1,19212.	49,0 \$/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.

Basko ritira Penne Bio e Profiteroles a titolo precauzionale

Duplici ritiri a scopo precauzionale in casa BASKO. Nelle Penne Rigate Bio trovate larve mentre nei Profiteroles trovate non conformità per rischio chimico.

La catena di supermercati Basko, a scopo precauzionale e al fine di garantire la dei propri clienti, ha richiamato la pasta **Penne Rigate BIO** marca **Primia (linea Via Verde)** prodotta da Agorà. Motivo del



richiamo: presenza infestanti (**insetti, vermi, farfalline, ecc.**) – A seguito di un FILTH TEST è stata rilevata la presenza di **sei capi di larva** (6 /225 g). Nello specifico si tratta del **lotto L 72622265**

da **500 g** con scadenza

minima del prodotto 27/06/2020.

I supermercati Basko hanno pubblicato il richiamo di un lotto di **profiteroles, a marchio Primia**, prodotto dall'azienda Agorà.



Il provvedimento si è reso necessario per una non conformità di tipo chimico. I prodotti richiamati sono venduti in confezione da 85 grammi e appartengono al **lotto D0797, con scadenza al 27/09/2017. Il codice prodotto è 46575 2 e l'EAN 8030582012186.**

Giovanni D'Agata, presidente dello **"Sportello dei Diritti"**, raccomanda a coloro che hanno acquistato i prodotti con medesimo lotto di appartenenza, di non consumarlo e di riportarlo al punto vendita.

Erba velenosa negli spinaci

Erba velenosa negli spinaci: richiamati alcuni lotti a marchio Buongiorno Freschezza, prodotti da Ortofin srl. Allerta del Ministero della salute per rischio chimico.

Il Ministero della salute ha diffuso l'avviso di richiamo di diversi lotti di spinaci a marchio Buongiorno Freschezza, prodotti da Ortofin Srl con sede dello stabilimento a Terranova Dei Passerini, per la probabile presenza di erba infestante velenosa (mandragola).

I prodotti interessati dal richiamo sono gli spinaci, con numero di lotto 24211071M2, 24110968M2, 23910773M2 con scadenza allo 01/09/2017.

I prodotti sono commercializzati in confezioni da 500 grammi. Nei prodotti richiamati è stata riscontrata la presenza di erba infestante velenosa (mandragola).

La Mandragora è un genere di piante appartenenti alla famiglia delle Solanaceae comunemente note come Mandragola. Le Solanaceae sono una famiglia di angiosperme dicotiledoni che comprende molte specie commestibili ed altre velenose. Molte specie di questa famiglia hanno infatti componenti alcaloidi psicoattivi, tra cui anche l'alcaloide tossico solanina, presente in alcune specie nella pianta e nei frutti ancora acerbi, che scompare o si trasforma in altre sostanze, innocue o salutari, quando il frutto è maturo. Tra le piante più conosciute appartenenti alla famiglia troviamo piante importanti per l'alimentazione umana (le patate, le melanzane, i pomodori, i peperoncini, i peperoni, le bacche di Goji), piante da cui si



ricavano droghe farmaceutiche (la belladonna per l'atropina, il tabacco) e piante velenose (le datura).

Le specie di Mandragora sono due, presenti anche in Italia: Mandragora officinarum (Mandragora maschio) che vive nei boschi di latifoglie e fiorisce in primavera, e Mandragora autumnalis (Mandragora femmina) – in alcuni testi è chiamata spesso Mandragora vernalis o acaulis- con fioritura in autunno, che si trova nei campi o in luoghi incolti e aridi; sono piante con caule molto ridotto o mancante, foglie a rosetta avvolgenti i fiori pedunculati, bianco-verdastri nella prima specie e violacei nella seconda. Le due specie differenziano fra loro ben poco per i caratteri morfologici e le proprietà sono uguali. In generale, parlando di Mandragora, ci si riferisce alla prima specie: il maschio, originaria del bacino del Mediterraneo è la più conosciuta.

Il botanico Linneo (1707-1778) descrive come unica specie del genere Mandragora la Mandragora officinarum, che nelle successive edizioni di Species plantarum (1762 e 1764) chiama Atropa acaulis; ma la difficoltà è sapere quale delle due specie lui voleva intendere con questo nome... nella probabilità che forse egli non le abbia distinte. Nell'ottica d'informazione quotidiana ai consumatori in materia di allerte alimentari, lo **"Sportello dei Diritti"** nella persona del presidente Giovanni D'Agata, ricorda che la procedura di richiamo riguarda solo i tre lotti in questione ed in caso di acquisto di provvederle alla restituzione presso il relativo esercizio che dovrà provvedere anche a rimborsarne il prezzo. Il prodotto non deve essere consumato.

#pomodoro #etichettatura

Pomodoro. Rabboni: "Bene etichettatura anche per i derivati".

Pomodoro. Rabboni: "Bene l'impegno del ministro Martina per l'etichetta d'origine obbligatoria anche per i derivati del pomodoro.

L'OI del Nord Italia è favorevole e pronta per la sperimentazione"

Parma 4 settembre 2017 - "Accogliamo con grande favore l'impegno del ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina per l'estensione dell'obbligo di indicazione di origine in etichetta anche per i derivati del pomodoro, un provvedimento che come OI ci vede da tempo favorevoli anche in termini di disponibilità per una prima concreta sperimentazione come filiera in accordo con lo stesso ministero dell'Agricoltura".

Ha commentato con queste parole Tiberio Rabboni, presidente dell'OI Pomodoro da industria del Nord Italia, le dichiarazioni del ministro Martina che, nel giudicare positivamente l'acquisizione del marchio De Rica da parte del Consorzio Casalasco del pomodoro, ha parlato espressamente della volontà di estendere l'etichettatura di origine anche al settore del pomodoro dopo quanto già avvenuto per latte, pasta e riso.

"L'indicazione dell'origine del pomodoro in etichetta – ha aggiunto Rabboni – può tutelare il made in Italy e i consumatori e valorizzare ulteriormente la qualità della produzione del Nord Italia. La dichiarazione del ministro arriva dopo l'approvazione, un mese fa, da parte della Commissione agricoltura di una risoluzione proposta dal deputato Giuseppe Romanini con la quale si è impegnato il Governo a convocare con la massima sollecitudine un tavolo di



confronto con tutti i soggetti della filiera del pomodoro da industria con l'obiettivo di adottare i provvedimenti necessari al fine di estendere anche a questo settore l'obbligo di indicare in etichetta il Paese di produzione e l'origine della materia prima. Sono tutti segnali positivi – ha concluso Rabboni – in linea con la posizione assunta da tutta la filiera del pomodoro da industria del Nord Italia".

Nello specifico l'OI chiede che a livello europeo – come proposto in occasione dell'audizione alla Commissione agricoltura della Camera di fine giugno - sia introdotto l'obbligo di indicazione del Paese di origine della materia prima agricola utilizzata, con la facoltà per i produttori di ricorrere ad una delle seguenti diciture:

"singolo paese di origine europeo", se tutta la materia prima giunge da un unico paese;

"origine in Ue", quando la materia prima agricola proviene da due o più paesi dell'Ue, ma solo da essi;

"origine Extra Ue", quando anche solo una quota della materia prima proviene da paesi ExtraUe;

"origine in un singolo paese Extra-Ue" quando la materia prima proviene da uno specifico paese Extra-Ue.

Contestualmente l'OI esprime soddisfazione anche per l'accordo che ha portato uno dei propri soci, il Consorzio Casalasco del pomodoro, ad acquisire il marchio De Rica rafforzando così il valore della produzione made in Italy.

Ministero Salute: richiamato lotto di formaggio "Taleggio" per sospetta presenza di Listeria monocytogenes

Lotto di formaggio Taleggio latte crudo prodotto dall'azienda CAROZZI FORMAGGI srl BARZIO (LC), LOC. PRATO BUSCANTE, è stato richiamato per sospetta contaminazione da Listeria monocytogenes. Ne dà comunicazione il Ministero della salute attraverso il portale dedicato ai richiami alimentari. Oggetto del richiamo un tipo di formaggio preincartato e porzionato commercializzato dalla società IPERAL SpA. Il lotto n° 04 190 riguarda il "TALEGGIO LATTE CRUDO" con scadenza 28/09/2017. Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", associazione ormai punto di riferimento per la sicurezza alimentare in Italia, non esclude che l'ingerimento del prodotto gastronomico possa provocare un pericolo per la salute, e mette perciò in guardia la popolazione. La listeriosi è un'infezione che si trasmette prevalentemente per via alimentare e può avere effetti



gravi nell'uomo. Il germe (*Listeria monocytogenes*), è un batterio largamente diffuso nell'ambiente, nel terreno e nelle acque di superficie, che tollera gli ambienti salati e le basse temperature (+2/+4°C). Alcune categorie di persone sono più a rischio di contrarre la malattia se presentano un sistema immunitario indebolito: anziani, neonati, donne in gravidanza, soggetti con altre malattie in corso che compromettono il sistema immunitario. Tuttavia anche i soggetti non considerati a rischio possono contrarre l'infezione e in

qualche caso manifestare la malattia nella forma gastrointestinale. Il veicolo principale di infezione nell'uomo è il consumo di alimenti pronti al consumo (in inglese: RTE "ready-to-eat") e di cibo crudo. Il batterio della Listeria si trova più comunemente sulla crosta di formaggi freschi molli, o in formaggi a base di latte crudo, salmone affumicato, carni fresche non stagionate, salumi, ma anche nei vegetali crudi. La cottura dei cibi uccide il germe, la conservazione in frigorifero no. Una persona affetta da listeriosi può manifestare i segni di una sindrome simil-influenzale caratterizzata da febbre e dolori muscolari, a volte preceduti da diarrea o altri sintomi gastro-intestinali. Nel caso di

#DeRica #alimentare #Pomodoro

Il Consorzio Casalasco del Pomodoro acquista lo storico marchio De Rica



La cooperativa, che conta numerosi soci e uno stabilimento produttivo anche nel parmense, espande i propri orizzonti rafforzando la propria presenza sul mercato premium

Il Consorzio Casalasco del Pomodoro, che conta numerosi soci e uno stabilimento produttivo anche nel parmense (Fontanellato), nei giorni scorsi ha siglato l'accordo definitivo per l'acquisto del marchio De Rica da Generale Conserve S.p.A.

L'operazione, che riporta lo storico marchio nella zona tipica della produzione di pomodoro, decreta il ritorno di un altro importante brand italiano direttamente in mano al mondo agricolo, espressione di una filiera tutta italiana con un forte legame con il proprio territorio di origine.

De Rica, marchio nato agli inizi degli anni sessanta e da sempre sinonimo di prodotti genuini e di alta qualità, grazie anche al rilancio avviato dal 2013 da Generale Conserve, gode di forte notorietà in Italia come in vari Paesi



esteri ed è collocato nel segmento premium del mercato delle conserve vegetali.

Paolo Voltini, Presidente del Consorzio Casalasco, ha commentato così l'operazione: «Con questa acquisizione la Cooperativa valorizzerà ulteriormente il prodotto dei propri soci, dimostrando ancora una volta una visione lungimirante. Un bell'esempio di come il mondo agricolo italiano investe per crescere e rafforzare la propria filiera, a tutela delle proprie aziende e dei consumatori».

«De Rica - prosegue **Costantino Vaia**, Direttore Generale del Consorzio Casalasco - è un marchio storico italiano che si identifica perfettamente in quelli che sono i nostri valori aziendali. Tradizione, origine, legame con il territorio e alta qualità dei prodotti saranno gli elementi distintivi su cui punteremo per rafforzare ulteriormente la nostra presenza nella fascia alta del mercato dei derivati del pomodoro già presidiata col marchio **Pomì**».

Il Consorzio Casalasco del Pomodoro, prima filiera italiana nella coltivazione e trasformazione di derivati del pomodoro, oggi conta 370 aziende agricole associate che coltivano 7.000 ettari di terreno dislocati nella pianura Padana tra le province di Cremona (dove ha sede a Rivarolo del Re), Parma, Piacenza e Mantova. Una terra che oggi

#gruviera #alimentare

Elogio della gruviera

Per ricercatori coreani fa bene alla salute. Tra i superfood che sfaterebbero il mito della dannosità e che sarebbero invece un toccasana anche black pudding (salsiccia inglese), riso, fragole e mango



Mentre tanti nutrizionisti descrivono il formaggio come uno dei nemici della nostra salute, una ricerca della Korea University di Seoul, pubblicata sulla rivista Scientific Reports, ha dimostrato che vi sarebbero alcuni tipi, come la gruviera, il tipico formaggio svizzero, che potrebbero addirittura far bene.

Sarebbe la presenza delle sostanze probiotiche nel classico formaggio con i buchi a farla addirittura associare ad una maggiore longevità. Secondo l'equipe coreana, infatti, i batteri impiegati nella fermentazione della gruviera sono in grado di abbassare il livello di infiammazione e migliorare il sistema immunitario.

L'esperimento è stato effettuato sui lombrichi ascaridi, ma il team è convinto che gli stessi risultati positivi si possano ottenere sugli esseri umani. Il formaggio come l'Emmental non è l'unico alimento –

solitamente considerato dannoso per la salute – a dividere il parere dei nutrizionisti. Anche il cosiddetto black pudding, ovvero la salsiccia tipica della «colazione» inglese, cucinata con grasso e sangue di maiale, è considerata un superfood da alcuni esperti culinari, grazie al suo elevato livello di magnesio, potassio, calcio e proteine.

È inoltre un alimento quasi completamente privo di carboidrati, dunque ideale per chi segue una dieta dimagrante. Un altro **supercibo** assai comune nelle nostre cucine è il **riso**, i cui chicchi sono, secondo gli scienziati, la chiave per perdere il peso in eccesso e trovare la forma fisica perfetta. Tra le ragioni vi è anche il fatto che, coloro che mangiano riso (bianco o integrale) tutti i giorni, tendono anche a consumare generalmente più frutta e verdura. Aggiungiamo alla lista delle delizie le fragole e il mango, ricchissimi di vitamine, fibre e tante altre proprietà benefiche per il nostro organismo. La ricerca sulla gruviera è stata. Al di là dei falsi miti e delle ricerche contrastanti, la migliore soluzione per evitare danni alla propria salute, per Giovanni D'Agata, presidente dello **"Sportello dei Diritti"**, è sempre nel non esagerare e nel tenere una dieta comunque sempre equilibrata.

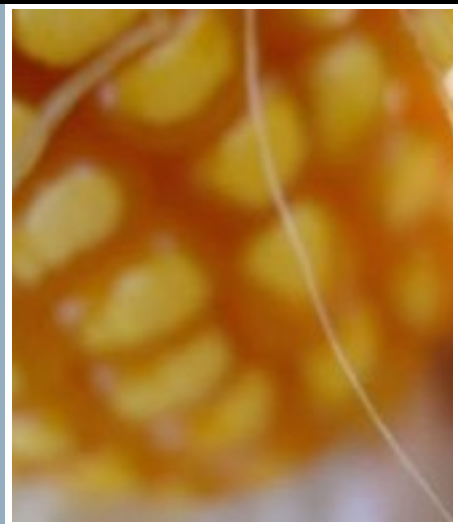


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Mercati, il cambio la fa da padrone. Superata quota 1,20

I mercati delle materie prime, pur essendo risaliti più che discesi negli ultimi giorni, non sembrano avere forza sufficiente per spingersi oltre e tantomeno per cedere al ribasso.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl



internazionali

Cereali e dintorni. Mercati, il cambio la fa da padrone. Superata quota 1,20

I mercati delle materie prime, pur essendo risaliti più che discesi negli ultimi giorni, non sembrano avere forza sufficiente per spingersi oltre e tantomeno per cedere al ribasso.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano 8 settembre 2017 -

Il fattore che prevalentemente sta influenzando il mercato e perciò l'economia in genere è senza ombra di dubbio il cambio Euro Dollaro, o meglio la relativa debolezza di quest'ultimo.

Anche i Fondi d'investimento sembrano avere perso "smalto" nei loro investimenti sulle commodities agricole.

Cause, presunte o reali, che comunque portano ad una certa stagnazione del mercato, anche se da più parti i valori vengono reputati ancora bassi.

Per avere un quadro più chiaro sulla situazione delle produzioni occorre attendere i dati USDA del 12/09 le cui novità sono facilmente individuabili in "raccolti buoni ma non ottimi".

Le tensioni geopolitiche comunque non aiutano a meglio comprendere quali tendenze i mercati prenderanno.

Per quanto riguarda il mercato interno domestico nulla da segnalare, con i consumi che restano a livelli minimali e i prezzi ne sono la conferma più palese:

Mais da 175 euro partenza sino a 192 euro arrivo, **l'orzo** da 170 a 176 euro arrivo, grano di base da 180 a 185 euro arrivo, sui porti franco partenza lo zootecnico quota 172 euro, **sorgo** 180/185 euro arrivo.

Per le farine di **soya** si va dai 296 euro partenza della 44 ai 305 della farina di soya proteica da pronto sino anche a dicembre 2017, per il 2018 la proteica gira a 312 euro partenza ai porti, di conseguenza anche gli altri proteici hanno prezzi bassi, colza da 215 a 225 euro partenza in base ai vari siti di stoccaggio e produzione, far girasole proteico da 175 a 178 euro partenza in base

M e r c a t i

alle varie qualità e periodi, il girasole proteine 28 a 130 euro partenza, il lino a 350-380 arrivo in base alle qualità.

I **cruscami** hanno invece hanno definitivamente cessato di scendere, in quanto sono in corso esportazioni di crusca in pellet, mentre si sta invece indebolendo il mercato dei farinacci di tenero e di duro.

Teso il mercato dei **sottoprodotti** della lavorazione del riso, in attesa che inizi la nuova campagna di raccolta e lavorazione.

Il mercato delle **bioenergie** ha approfittato del calo dei cruscami, e continua la sua ricerca di mais inquinato da B1.

Indicatori internazionali 08 settembre 2017

L'Indice dei **noli** è leggermente cresciuto a 1296 punti, il **petrolio** è attorno a 49,0 \$/bar e l'indice di **cambio** segna 1,2061.

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

Indicatori del 8 settembre 2017		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
1296	1,2061.	49,0 \$/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.



#turismo #Romagna

Ancora in calo le imprese giovanili. Crescono le agricole.



Sono scese a 29.825, il 7,3 per cento delle imprese regionali, con la più rapida flessione dal settembre 2013 (-4,9 per cento). In un anno, perdita di 1.553 imprese. Tra i settori, sono le costruzioni (-930 unità, -12,9 per cento) a determinare la tendenza, ma anche l'industria (- 7,0 per cento) e i servizi (-2,6 per cento). Si riduce il contributo positivo da agricoltura e pesca (+2,7 per cento). La tendenza è dovuta soprattutto alle ditte individuali (-1.349 unità). La normativa sulle società a responsabilità limitata semplificata piega le società di persone (-10,7 per cento), ma al tempo stesso non sostiene le società di capitali (+1,8 per cento).

La base imprenditoriale regionale giovanile continua a contrarsi più rapidamente rispetto a quanto avviene a livello nazionale. A fine giugno le imprese attive giovanili si sono ridotte a 29.825, pari al 7,3 per cento delle imprese regionali. In un anno, ne sono andate perdute 1.553, pari ad una riduzione del 4,9 per cento, con una ulteriore lieve accelerazione della tendenza negativa, mentre le altre imprese sono diminuite solo dello 0,6 per cento. La tendenza regionale risulta più pesante di quella nazionale, che vede le imprese giovanili (496.263, pari al 9,6 per cento del totale) diminuire del 2,8 per cento e le altre imprese confermare la tendenza positiva e segnare un lieve aumento (+0,2 per cento). Questo emerge dai dati del Registro delle imprese delle Camere di commercio elaborati da Unioncamere

Imprese attive giovanili in Emilia-Romagna, tasso di variazione per forma giuridica e macro settore di attività.
31 Giugno 2017



(*) Tasso di variazione percentuale tendenziale (sulle stesse percentuali dell'anno precedente).
Elaborazioni Unioncamere Emilia-Romagna su dati Infocamere Nazionale.

Emilia-Romagna. Le imprese giovanili aumentano solo in Basilicata, Sardegna e Trentino-Alto Adige. L'Emilia-Romagna perde terreno come il Veneto (-4,1 per cento), ma anche, seppure meglio, Lombardia (-3,2 per cento) e Piemonte (-3,4 per cento).

I settori di attività economica. La crisi dei settori produttivi tradizionali ha colpito particolarmente le imprese giovanili. La loro riduzione è determinata soprattutto dal pesante crollo delle imprese delle costruzioni (-930 unità, -12,9 per cento), un settore che continua a scontare gravi difficoltà, cui si aggiungono la caduta dell'industria (-163 unità, -7,0 per cento) e la flessione dei servizi (-518 imprese, -2,6 per cento), derivante dalla più marcata riduzione nel settore del commercio (-385 imprese, -4,8 per cento) e da quella più lieve nell'aggregato degli altri servizi (-133 imprese, -1,1 per cento). Contrariamente alla tendenza prevalente tra le altre imprese, risultano in forte crescita solo le imprese giovanili attive nell'agricoltura, silvicoltura e pesca (+58 imprese, +2,7 per cento).

La forma giuridica. La riduzione è principalmente da attribuire alla flessione molto ampia delle ditte individuali (-1.349 unità, -5,5 per cento), anche se la contrazione è stata notevolmente più rapida per le società di persone (-10,7 per cento, pari a 257 unità), attribuibile all'attrattività della normativa delle società a responsabilità limitata semplificata, che sostiene la crescita, ora più contenuta, delle società di capitale (+77 unità, +1,8 per cento).

#funghi #esselunga #sicurezza

Esselunga ritira uno specifico lotto di funghi champignon. Data di scadenza errata



Esselunga ha ritirato dal mercato uno specifico lotto di funghi champignon TERRE AGRICOLE perchè la confezione riporta una data di scadenza errata. Si tratta dei funghi AGARICUS BISPORUS AFFETTATI nella confezione da 300 grammi della marca TERRE AGRICOLE prodotti da via OP TERRE AGRICOLE STR.PRIV. DELLE OROBIE 3 LOC. S.MARIA 20873 CAVENAGO DI BRIANZA (MB). Il lotto ritirato è esclusivamente il numero 270817 con data di scadenza 31/09/2017. Il richiamo è

dovuto proprio all'errata data di scadenza impressa sulle confezioni: 31/09/2017 anziché 31/08/2017. L'annuncio è stato diffuso dai siti internet della catena di supermercati Esselunga. Le confezioni non si trovano più sugli scaffali e i consumatori che lo hanno acquistato, riferisce Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", associazione ormai punto di riferimento per la sicurezza alimentare in Italia, sono invitati a non consumarlo o distruggerlo e a riportarlo al punto vendita per la sostituzione.

(4 settembre 2017)



#alert #spinaci #sicurezza #alimentare

Erba velenosa negli spinaci: richiamati alcuni lotti a marchio **Buongiorno Freschezza**

Erba velenosa negli spinaci: richiamati alcuni lotti a marchio Buongiorno Freschezza, prodotti da Ortofin srl. Allerta del Ministero della salute per rischio chimico.

Il Ministero della salute ha diffuso l'avviso di richiamo di diversi lotti di spinaci a marchio **Buongiorno Freschezza**, prodotti da Ortofin Srl con sede dello stabilimento a Terranova Dei Passerini, per la probabile presenza di erba infestante velenosa (mandragola).

I prodotti interessati dal richiamo sono gli spinaci, con numero di lotto 24211071M2, 24110968M2, 23910773M2 con scadenza allo 01/09/2017.

I prodotti sono commercializzati in confezioni da 500 grammi. Nei prodotti richiamati è stata riscontrata la presenza di erba infestante velenosa (mandragola).

La **Mandragora** è un genere di piante appartenenti alla famiglia delle Solanaceae comunemente note come Mandragola. Le Solanaceae sono una famiglia di angiosperme dicotiledoni che comprende molte specie commestibili ed altre velenose. Molte specie di questa famiglia hanno infatti componenti alcaloidi psicoattivi, tra cui anche l'alcaloide tossico solanina, presente in alcune specie nella pianta e nei frutti ancora acerbi, che scompare o si trasforma in altre sostanze, innocue o salutari, quando il frutto è maturo. Tra le piante più conosciute appartenenti alla famiglia troviamo piante importanti per l'alimentazione umana (le patate, le melanzane, i pomodori, i peperoncini, i peperoni, le bacche di Goji), piante da cui si ricavano droghe farmaceutiche (la belladonna per



l'atropina, il tabacco) e piante velenose (le datura).

Le specie di Mandragora sono due, presenti anche in Italia: Mandragora officinarum (Mandragora maschio) che vive nei boschi di latifoglie e fiorisce in primavera, e Mandragora autumnalis (Mandragora femmina) – in alcuni testi è chiamata spesso Mandragora vernalis o acaulis- con fioritura in autunno, che si trova nei campi o in luoghi incolti e aridi; sono piante con caule molto ridotto o mancante, foglie a rosetta avvolgenti i fiori pedunculati, bianco-verdastri nella prima specie e violacei nella seconda. Le due specie differenziano fra loro ben poco per i caratteri morfologici e le proprietà sono uguali. In generale, parlando di Mandragora, ci si riferisce alla prima specie: il maschio, originaria del bacino del Mediterraneo è la più conosciuta.

Il botanico Linneo (1707-1778) descrive come unica specie del genere Mandragora la Mandragora officinarum, che nelle successive edizioni di Species plantarum (1762 e 1764) chiama Atropa acaulis; ma la difficoltà è sapere quale delle due specie lui voleva intendere con questo nome... nella probabilità che forse egli non le abbia distinte. Nell'ottica d'informazione quotidiana ai consumatori in materia di allerte alimentari, lo "**Sportello dei Diritti**" nella persona del presidente Giovanni D'Agata, ricorda che la procedura di richiamo riguarda solo i tre lotti in questione ed in caso di acquisto di provvederle alla restituzione presso il relativo esercizio che dovrà provvedere anche a rimborsarne il prezzo. Il prodotto non deve essere consumato.

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

