



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

SOMMARIO

Anno 16 - n° 41 15 ottobre 2017

1.1 EDITORIALE

Ma come pensano?

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseario. Segnali di cedimento per il Grana Padano.

3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. All'improvviso tutto si alza.

4.1 LATTE & FORMAGGIO

Salta la trattativa per protocollo sul prezzo del latte a Parma

4.2 MADE IN ITALY

Mulino Alimentare a Colonia.

5.1 MADE IN ITALY

Italian Sounding. Ritirati prodotti falsi "made in Italy"

6.1 SICUREZZA ALIMENTARE

Ministero Salute: presenza di Listeria nel tacchino al forno di Casa Modena

6.2 SICUREZZA ALIMENTARE

Gli "Spinaci Millefoglie Bonduelle" surgelati sono sicuri.

7.1 CULATELLO E "VERDI"

Sua maestà il Culatello di Zibello Dop celebra il compleanno del Maestro Giuseppe Verdi

7.2 GELATO CON GLIFOSATO

Gelato Ben & Jerry contaminato da erbicida, riunione UE

8.1 RISCHIO IDRAULICO

13 ottobre: Giornata Internazionale per la Riduzione del rischio di disastri naturali

9.1 CARNE

Bovini da carne, la ripresa dei prezzi.

10.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

11.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Ma come pensano?

Viene veramente da domandare come pensano i nostri deputati. Quali sono i processi logici che che sottendono i loro ragionamenti?

di **Lamberto Colla** Parma 15 ottobre 2017



Più mi interrogo e più mi convinco che i nostri rappresentanti appartengano a una razza aliena, sempre più distanti dalla realtà del Paese e dalle esigenze "basali" dei suoi abitanti.

Prendiamo ad esempio la legge elettorale che sta prendendo corpo in queste ore.

Due anni di schermaglie dialettiche, senza alcun contenuto, sono trascorse pur di arrivare e scavallare il fatidico "**Vitalizio day**", ovvero il compimento dei 4 anni, 6 mesi e un giorno che finalmente concedono il diritto, ai parlamentari di prima nomina, di portarsi a casa la "**pensioncina**".

Due anni persi e ora hanno fretta! il Paese non può attendere, sembra che sia l'opinione non dichiarata dei rappresentati delle principali forze politiche.

E allora giù di mattarellum per far passare il **rosatellum** (bis).

Lasciamo da parte le declinazioni "simil latineggianti" assegnate alle leggi elettorali e alle proposte discusse, viene però da chiedersi come "diavolo" ragionino e se un po' di pudore e sensibilità gli sia rimasta nell'anima o, come purtroppo inizio a convincermi, possano dire e fare tutto perché ormai gli italiani sono anestetizzati e troppo deboli per ribellarsi, tramortiti dai troppi pensieri personali.

Ma che la legge elettorale, pur di farla passare in breve tempo, venga forzata con il "**Voto di Fiducia**" non si era mai visto nella pur breve vita della nostra repubblica.

Di fiducia in fiducia il **Rosatellum bis** ha superato lo scoglio della Camera dei deputati.

Al tempo dei governi Berlusconi, non passava giorno che i quotidiani inveissero sull'uso disinvolto del voto di fiducia. Negli ultimi 5 anni di "**governi**" imposti, la fiducia è stata utilizzata ben più frequentemente di Berlusconi, per giungere addirittura a farne uso sulla legge elettorale, nel silenzio di tutti i grandi editorialisti e anchorman televisivi. Hanno taciuto persino le opposizioni. Pur ipotizzando

un buon testo legislativo, cosa comunque non vera leggendo i punti cardine della riforma, la legge elettorale è una questione parlamentare e non certo di governo per essere trattata con la fiducia.

E alla fine cosa è stato partorito?

Un meccanismo elettorale che non toglierà di mano il pallino alle segreterie dei partiti e perciò avremo ancora un parlamento di **sconosciuti** e di soggetti che non rappresenteranno i territori di provenienza, che residenti in Italia potranno essere candidati nei collegi **esteri** e che il voto **disgiunto** non sarà ammesso.

Ormai è inutile parlarne, le segreterie non molleranno mai più il l'osso.

Ma quello che sconcerta sono le dichiarazioni che sono seguite. Una in particolare, quella dell'On. Brunetta (FI), è rappresentativa del modus operandi tra maggioranza e opposizione, esprime soddisfazione perché è la "*legge che scontenta un po' tutti e quindi è la migliore che si potesse fare*".

Va bene il negoziato, ma i sacri testi scrivevano il contrario. Il miglior compromesso deve soddisfare tutte le parti coinvolte, non scontentarle tutte!

Ormai siamo allo sbando. Il **Buon senso** si è smarrito completamente e l'applicazione delle norme quotidianamente confermano il detto latino "**summum ius, summa iniuria**". L'eccesso di diritto equivale a eccesso di ingiustizia.

Ne sa bene **Peppina**, la nonnina 95enne di San Martino di Fiastra, sfrattata dalla casetta di legno costruita sul suo terreno dopo che la sua casa è andata distrutta dal terremoto. **Non era in regola con il vincolo del paesaggio e per di più volumi in eccesso.**

Un esempio tipico di ingiustizia e immoralità. A sua difesa avrebbero dovuto intervenire i giovani del luogo, picchettando l'abitazione e cercando di far rinsavire i burocrati e gli inutili amministratori dell'emergenza e della ricostruzione! *Commissari insensibili e pavidati, capaci solo di gongolarsi di mostrine e medaglie, nemmeno conseguite sul campo.*

A Peppina non resta che dormire in una roulotte, con bagno esterno, cercando di sopravvivere ai rigori dell'inverno imminente. **Svegliamoci!**

-----&-----

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

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseario. Segnali di cedimento per il Grana Padano.

Latte spot tra chiari e scuri. Primi segnali di discontinuità da parte del burro, parmigiano ancora stabile mentre il "padano" cede diversi centesimi.

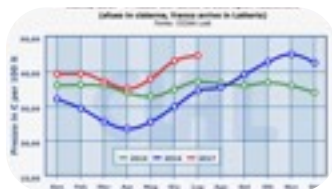
(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero caseario. Segnali di cedimento per il Grana Padano.

Latte spot tra chiari e scuri. Primi segnali di discontinuità da parte del burro, parmigiano ancora stabile mentre il "padano" cede diversi centesimi.



di Virgilio Parma 10 ottobre 2017 -

LATTE SPOT Stop del latte spot nazionale. Dopo 4 settimane in costante flessione il latte spot nazionale arresta la tendenza ribassista. Il latte crudo spot nazionale conferma i listini precedenti con prezzi compresi tra 43,82 e 44,85€/100 litri di latte. Prosegue invece la tendenza anche per la quinta settimana consecutiva il percorso flessivo (-1,16%) del latte intero pastorizzato spot estero (43,30-44,33 €/100 litri latte). Rimane invece ancora molto decisa la perdita di valore del latte scremato pastorizzato spot estero che crolla del -6,45% toccando quota 14,49 e 15,53€/100 litri di latte.



BURRO E PANNA E' venuto anche il tempo del ridimensionamento del Burro. A Milano resta inalterato solo il burro di centrifuga, mentre gli altri valori segnano il passo perdendo tra i 10 e i 15 centesimi. Crollano la crema e la panna a uso alimentare. Confermati i listini dello zangolato parmense.

Borsa di Milano 09 ottobre: (-)

BURRO CEE: 6,35 €/Kg

BURRO CENTRIFUGA: 6,60 €/Kg. (=)

BURRO PASTORIZZATO: 4,95 €/Kg.

BURRO ZANGOLATO: 4,75 €/Kg.

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 3,00

CIBUS AGENZIA STAMPA AGROALIMENTARE N° 41 - 15/10/2017 www.cibusonline.net 2



€/Kg. (-)

MARGARINA Settembre 2017: 1,07 -1,13€/kg (=)

Borsa Verona 09 ottobre: (-)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 3,00 - 3,10

€/Kg. (-)

Borsa di Parma 06 ottobre 2017

(=)

BURRO ZANGOLATO: 4,50

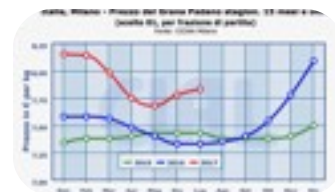
€/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 3 ottobre

2017 (=)

BURRO ZANGOLATO: 4,50 -

4,50 €/kg.



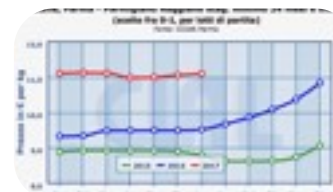
GRANA PADANO 9/10/2017 - Segnali di cedimento alla borsa milanese per quanto concerne formaggio DOP Grana Padano.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,65 - 6,75 €/Kg.

(-)

- Grana Padano 15 mesi di stagionatura e oltre: 7,45 - 8,05 €/Kg.

(-)



P A R M I G I A N O

REGGIANO 06/10/2017 Inalterati anche per la settimana n° 40 i listini del Parmigiano che registrano ancora i medesimi valori del 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. All'improvviso tutto si alza.

Quando ormai sembrava che il mercato fosse inchiodato ecco che un nuovo aggiornamento dei dati USDA muove drasticamente i listini.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. All'improvviso tutto si alza.

Quando ormai sembrava che il mercato fosse inchiodato ecco che un nuovo aggiornamento dei dati USDA muove drasticamente i listini.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano 13 ottobre 2017 - Una drastica impennata, inaspettata solo giovedì mattina, dopo che nuove stime USDA sono state pubblicate.

Le chiusure dei mercati di giovedì sera:

SEMI nov 992 (+26,6) gen 1002,4 (+26,4) mar 1012 (+26,4)

FARINA oct 322,7 (+11,5) dic 326,3 (+11,4) gen 328,3 (+11,3)

OLIO oct 33,07 (+0,16) dic 33,28 (+0,13) gen 33,45 (+0,12)

CORN dic 349 (+3) mar 362,6 (+3,2) mag 371,6 (+3,6)

GRANO dic 430,4 (-2,6) mar 449,4 (-2,6) mag 461,6 (-3)

Proviamo a suggerire delle considerazioni "plausibili" sui nuovi fatti.

Gli **operatori** si aspettavano un aumento delle produzioni e invece questo non è avvenuto seppure il differenziale, per quanto concerne le produzioni USA, non particolarmente rilevante. La **produzione USA** è stata infatti stimata a **120,58 milioni** di tonnellate contro quella degli analisti a 121,02 e USDA settembre 120,59.

Probabilmente, il fatto che non si siano riscontrate produzioni migliori, questo ha dato l'impulso ai **fondi** di spingere sull'acceleratore per una più decisa posizione rialzista.

Le **rese** per acro statunitensi dei semi di soia sono state stimate al ribasso rispetto a quelle di settembre seppure la produzione USA sia rimasta pressoché uguale per l'aumentata superficie investita.

Gli **stock** di fine raccolto 2016/17 sono diminuiti, così come pure è stata diminuita la stima degli stock del raccolto 2017/18 che da 12,93 milioni di tonnellate sono scese, a settembre, a 11,72.

Quest'ultimo è effettivamente l'unico indicatore che avrebbe giustificato una ripresa dei prezzi. Infatti, anche la stima della produzione del **Brasile** a 107 milioni di tonnellate era già entrata nella stima dello scorso settembre, così come peraltro confermavano i dati diffusi ieri dal



CONAB: da 114 milioni di tonnellate del 2016/17 a 107 del 2017/18.

Il **rialzo del seme** ha sostenuto anche quello del **corn** e del **grano**, ma le cifre dell'USDA ,su questi ultimi, sono state tutte sostanzialmente ribassiste.

Nelle prossime giornate verificheremo se i fondi riusciranno a dare rinnovata spinta al mercato o se questo si accomoderà, ancora un'altra volta, sul segno di stabilità.

Il mercato delle **bioenergie** è ancora alla ricerca di mais inquinato da B1 e sottoprodotti di vario genere, specie ora che i **cruscami** di grano stanno arrivando a quotazioni non più particolarmente convenienti.

Indicatori internazionali 13 ottobre 2017

L'Indice dei **noli** è salito a 1458 punti, il **petrolio** è attorno a 51,0 \$/bar e l'indice di **cambio** segna 1,18265

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

Indicatori del 13 ottobre 2017		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
1458	1,18265	51,0 \$/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.

Salta la trattativa per protocollo sul prezzo del latte a Parma



Confagricoltura e Cia: "Inaccettabili le condizioni imposte dagli industriali". "Sconveniente il fatto che sia stato individuato un importo diversificato, in base all'associazione di appartenenza"

Parma 10 ottobre 2017 - Si è bruscamente interrotta la trattativa sulla definizione del nuovo Protocollo d'intesa per la determinazione del prezzo del latte ad uso industriale nella provincia di Parma tra rappresentanti delle organizzazioni agricole, da una parte, ed industriali ed artigiani trasformatori, dall'altra.

Confagricoltura Parma e Cia-Confederazione italiana agricoltori di Parma con una lettera congiunta hanno invitato le associazioni industriali a mantenere aperte le trattative, in quanto fortemente interessate a proseguire un dialogo costruttivo con i trasformatori del latte del Parmense.

Un inspiegabile doppio prezzo

L'interruzione della trattativa sul Protocollo ha portato alla determinazione di due prezzi del latte con riferimento al secondo quadrimestre 2016 nella provincia di Parma: uno a quota **56,848 euro** il quintale tra Confagricoltura e Cia di Parma ed industriali ed artigiani trasformatori ed uno a quota **57,50 euro** il quintale tra gli stessi industriali ed artigiani trasformatori e Coldiretti Parma, l'unica delle tre associazioni che ha accettato di sottoscrivere il nuovo Protocollo d'intesa, fortemente penalizzante per la parte agricola.

Riteniamo sconveniente il fatto che sia stato individuato un importo diversificato, in base all'associazione di appartenenza, aspetto non previsto dal precedente Protocollo ancora valido per la determinazione del prezzo del latte di tutto il 2016 e fatto mai accaduto in passato quando, pur nell'ambito di trattative sempre molto serrate, si è sempre agito in piena correttezza su tutti i fronti,

operando secondo un produttivo spirito di squadra nell'interesse di tutto il comparto lattiero-caseario parmense.

È doveroso far rilevare che la parte che ha sottoscritto il protocollo rappresenta meno di un terzo della produzione di latte a livello provinciale, sia in termini di numero assoluto di aziende conferenti, sia in termini di quantitativi di latte prodotto.

Qualora su tre associazioni ben due non sottoscrivessero il Protocollo, ci si troverebbe di fronte ad un mero contratto tra un'associazione ed un'altra, non certo ad un condiviso protocollo d'intesa tra gli attori dell'intero comparto.

Le nostre richieste

Le motivazioni che fino ad ora non hanno permesso a Confagricoltura e Cia di Parma di sottoscrivere il protocollo sono:

- l'inaccettabile istituzione di una nuova Commissione latte al di fuori della Camera di Commercio di Parma, richiesta da industriali ed artigiani trasformatori;
- la resa utilizzata nel calcolo del prezzo che appare oggi antistorica rispetto alla realtà dei fatti;
- i costi di produzione che non appaiono realistici rispetto al contesto economico e produttivo attuale;
- la mancanza di certezza negli strumenti di applicazione del protocollo con conseguente indeterminazione dei tempi di pagamento.

(Fonte Confagricoltura - Cia di Parma)

Mulino Alimentare a Colonia.

Claudio Guidetti, "patron" di Mulino Alimentare spa, *"Contro i contraffattori presentiamoci con prodotti e servizi inappuntabili, mostrando il volto migliore di noi stessi"*

Baganzola 12 ottobre 2017 -

Anche quest'anno Mulino Alimentare spa si è presentato all'ANUGA di Colonia con il meglio della sua produzione. Una ampia gamma di prodotti caseari di elevata qualità confezionata con gusto e rigore.

Mulino Alimentare è uno dei maggiori player nazionali del settore con una quota di esportazione di circa il 70% che di fatto lo investe "ambasciatore" del made in Italy. Una responsabilità



ma anche una opportunità per contribuire al contrasto all'italian sounding. Anche quest'anno Anuga ha visto esporre molti prodotti dall'inconfondibile richiamo tricolore e che solo grazie a Federalimentare, in collaborazione con Fiere di Parma e con uno studio legale italo-tedesco, è stato attivato, presso lo stand Cibus, un desk gratuito di ascolto, consulenza legale e intervento contro [l'Italian Sounding](#), una fra le più subdole forme di comunicazione ingannevole per il consumatore che si sostanzia attraverso

l'attribuzione di origine italiana ad un prodotto che in realtà non lo è.

Come ha avuto modo di affermare in diverse circostanze pubbliche, **Claudio Guidetti**, "patron" di Mulino Alimentare spa, *"Contro i contraffattori presentiamoci con prodotti e servizi inappuntabili, mostrando il volto migliore di noi stessi"*



#italy #ANUGA #alimentari

Italian Sounding. Ritirati prodotti falsi "made in Italy"

Anuga - Federalimentare difende Made in Italy: ritirati prodotti Italian Sounding Ministro Martina: "Presidio

essenziale per tutelare nostra filiera"



Colonia, 10 ottobre - Arriva da Anuga, la più grande fiera del mondo

dedicata al food, una nuova importantissima conferma per il Made in Italy. L'alimentare italiano, infatti, ha dato grande prova di sé in Germania mettendo in mostra la sua eccellenza con ben 1200 imprese, aggiudicandosi così il titolo del Paese in assoluto più rappresentato, battendo anche i padroni di casa. Non solo numeri però, anche qualità e innovazione hanno distinto la produzione italiana su cui per la prima volta Federalimentare ha attuato un'attività di vigilanza e tutela.

Nei giorni della fiera, infatti, Federalimentare, in collaborazione con Fiere di Parma e con uno studio legale italo-tedesco, ha attivato per le sue aziende presso lo stand Cibus un desk gratuito di ascolto, consulenza legale e intervento contro **l'Italian Sounding**, una fra le più subdole forme di comunicazione ingannevole per il consumatore che si sostanzia attraverso l'attribuzione di origine italiana ad un prodotto che in realtà non lo è.

"È essenziale —ha detto il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali **Martina**—un presidio costante che tuteli e protegga la vera italianità. Il lavoro fatto con **Federalimentare** ad Anuga è, in questo senso, un passo importante per contrastare concretamente il fenomeno dell'Italian sounding e per tutelare tutta la filiera agroalimentare italiana".

Un servizio che ha dato subito i suoi frutti. Alcuni prodotti con nomi evocativi dell'italianità, da Pasta Ciao alla passata Tomatino, con tanto tricolore in bella mostra, pur senza aver nulla a che fare con il nostro Made in Italy, sono stati ritirati grazie al



pronto intervento del desk negli stand della Serbia, dell'Ucraina, della Grecia, della Turchia, di Panama e della Romania, caso quest'ultimo ora al vaglio del tribunale di Colonia. In certi casi si è trattato di ritiro volontario dopo la segnalazione, in altri di una conseguenza a misure legali come la diffida. Scaricabili a questo link alcuni esempi di Italian Sounding riscontrati in fiera: <https://we.tl/I0mM2N6NqC>.

"Finalmente il real Italian viene riconosciuto e tutelato anche fuori confine e non solo contro denominazioni o trade mark, ma anche contro l'Italian Sounding - ha commentato **Luigi Scordamaglia**, presidente di Federalimentare - Un'azione necessaria se pensiamo che il giro d'affari maturato da prodotti contraffatti e Italian Sounding si attesta ben oltre i 60 miliardi di euro, un terzo dei quali solo sul mercato americano".

Anche secondo **Antonio Cellie**, Ceo di Fiere di Parma, "Il desk ad Anuga, oltre ad essere la continuazione ideale e legale del percorso di Cibus, da sempre l'evento fieristico di riferimento dell'Authentic Italian, è la testimonianza della validità di una alleanza strategica tra Fiere di Parma e Koeln Messe che garantisce, a livello mondiale, visibilità e promozione nonché tutela al nostro Made in Italy Alimentare".



Ministero Salute: presenza di Listeria nel tacchino al forno di Casa Modena



Il Ministero della salute ha comunicato che le confezioni di tacchino arrosto LiberaMente marchiato Casa Modena e sono state ritirate dal commercio per la presenza del batterio patogeno *Listeria monocytogenes*. Il lotto sotto accusa, confezionato nello stabilimento Forno D'Oro in provincia di Vicenza in via Vallelunga, 60, 36030 S. Tombio (VI) con il marchio IT 823 L/P CE visibile sulla confezione, **riporta il numero 141117** ed è commercializzate da Grandi Salumifici Italiani S.p.A.

La data di scadenza minima è del 14-11-2017. Si tratta di confezioni da 3,5 kg destinate al catering o al banco salumeria dei supermercati. **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 pazienti immuno-compromessi la malattia può evolvere in modo molto più grave con setticemia e meningite. Nelle donne in gravidanza la malattia può portare a complicanze anche gravi per la gestazione. I primi sintomi si possono rilevare anche a distanza di 70-90 giorni dall'assunzione di cibo contaminato. L'avviso di richiamo è stato pubblicato sul nuovo portale dedicato alle allerta alimentari del Ministero della salute nella sezione "Avvisi di sicurezza".

(7 ottobre 2017)

Gli "Spinaci Millefoglie Bonduelle" surgelati sono sicuri.



Le analisi effettuate dall'Agenzia di Tutela della Salute della Città Metropolitana di Milano confermano che non c'è presenza di sostanze anticolinergiche all'interno del prodotto Bonduelle.

Milano, 9 ottobre 2017 – Gli esiti delle analisi effettuate dall'ATS Milano sui lotti di Spinaci Millefoglie Bonduelle surgelati richiamati, come misura precauzionale, nei giorni scorsi sono negativi: **non rivelano la presenza di sostanze anticolinergiche responsabili della sospetta intossicazione da mandragora.**

Le analisi sono state effettuate in seguito al caso di intossicazione di una famiglia nel Milanese che ha consumato un pasto a base di verdure tra cui Spinaci Millefoglie

Bonduelle surgelati, e altre verdure acquistate presso un mercato rionale.

"Siamo molto contenti dell'esito delle analisi per poter rassicurare i nostri consumatori e clienti. La loro sicurezza è per noi una priorità assoluta e la garantiamo continuamente grazie a controlli effettuati su tutta la filiera, a partire dal campo con i nostri agronomi. Confido che i consumatori capiranno che il ritiro dei nostri prodotti è stato solo un atto di responsabilità e prevenzione." commenta **Gianfranco D'Amico**, Amministratore Delegato Bonduelle Italia.

Sua maestà il Culatello di Zibello Dop celebra il compleanno del Maestro Giuseppe Verdi

A Busseto, il 10 ottobre, in occasione dell'anniversario del compleanno del Maestro Verdi, si terrà una giornata dedicata all'eccellenza della musica e della salumeria. Nel programma oltre all'esclusivo tour nelle stanze private di Villa Verdi, aperte per l'occasione e ad un concerto verdiano, si svolgerà il seminario "Si rafforza la tutela del Culatello di Zibello DOP". Sarà l'occasione per approfondire le tematiche affrontate nel nuovo Decreto, che regola la produzione e la vendita del "Culatello".

Il Re dei salumi, simbolo della bassa parmense e orgoglio per l'intero Paese, non poteva dimenticare il compleanno del Maestro di Busseto, Giuseppe Verdi. Il Consorzio di tutela del Culatello di Zibello Dop, in collaborazione con il comune di Busseto, per il 10 ottobre 2017, ha infatti indetto una giornata di festeggiamenti e corretta informazione: raccontare il Culatello di Zibello attraverso un seminario di approfondimento incentrato sul prodotto e approfittare della ricorrenza verdiana per celebrare il Maestro Verdi in ogni sua sfaccettatura, dalla più artistica alla più quotidiana e inedita, fatta di abitudini, passioni e frammenti di vita.

Un 10 ottobre da appuntare in agenda se non si vuole perdere il suggestivo viaggio nei luoghi verdiani e nelle atmosfere bucoliche legate alla produzione di una simile eccellenza agroalimentare. Arte e gastronomia sono due universi in continua contaminazione e Giuseppe Verdi questo lo sapeva bene, essendo un vero e proprio cultore della sua terra, amante di una cucina fatta di piatti semplici ma anche di preparazioni artigianali ricercate, come ci dimostrano le tante lettere



a sua firma o della compagna di vita, Giuseppina Strepponi, miniere di suggerimenti, ricette e aneddoti culinari.

Proprio nelle sue residenze il compositore era solito organizzare ricevimenti e pranzi conviviali e proprio quelle stanze saranno aperte il 10 ottobre a tutti i visitatori che vorranno rivivere la magia di allora e assaporare le stesse prelibatezze che al tempo ispiravano il Maestro di Busseto e oggi deliziano i palati di tutto il mondo.

Per festeggiare Giuseppe Verdi ci sarà anche una grande torta di compleanno e il gastrosofo Alex Revelli Sorini racconterà aneddoti e tradizioni locali, curando una degustazione interattiva di Culatello di Zibello Dop abbinato a pani e vini della zona, regalando ai presenti un'esperienza unica sospesa fra gusto e storia, gastronomia e antropologia, sapori e arie musicali.

Ispirati dai lontani fasti d'epoca verdiana, il 10 ottobre a Busseto trionferà l'abbondanza e ad essere decantato non sarà solo il Maestro ma anche il Culatello di Zibello Dop, frutto del lavoro e della dedizione di tante generazioni: il re del panino, Daniele Reponi, ospite fisso alla Prova del cuoco di Rai Uno, realizzerà infatti un panino a base di culatello di Zibello dal titolo "Buon compleanno Maestro!" e corredato da una candelina simbolica.

La Dop di Zibello sarà protagonista anche dei momenti più tecnici della giornata, come quello del seminario, in cui non mancherà l'occasione per sottolineare l'importanza del decreto a firma

congiunta del Ministero dello Sviluppo Economico e del Ministero dell'Agricoltura, documento che regola la produzione e la vendita del Culatello, comportando quindi l'eliminazione dal mercato di tutte quelle denominazioni che ingiustamente si fanno riconoscere nel titolo Culatello e nella Dop correlata e per anni hanno generato confusione nella coscienza del compratore.

PROGRAMMA

VILLA VERDI, SANT'AGATA DI VILLANOVA

Ore 13.30 Aperitivo di benvenuto

Ore 14.30 Esclusivo tour nelle stanze private, aperte per l'occasione, tra i cimeli, le memorie e l'eredità del Maestro Giuseppe Verdi.

TEATRO VERDI, BUSSETO

Ore 16.00 Presentazione del filmato "Viaggio nelle terre del Culatello di Zibello DOP" un viaggio tra la gente, la terra e il prodotto.

Ore 16.15 Seminario, introduce il presidente del Consorzio Culatello di Zibello Dop Massimo Spigaroli, con la partecipazione dei rappresentanti del MIPAAF, del MISE e delle regioni Emilia Romagna e Lombardia. Modera Chiara Giallonardo (giornalista Rai).

Ore 18.00 Concerto Verdiano per ricordare il compleanno di Giuseppe Verdi con l'Orchestra Filarmonica di Parma diretta dal Maestro Giovanni Veneri, Tenore: Francesco Tuppo, Soprano: Tania Bussi.

SCUDERIE DI VILLA PALLAVICINO

Ore 19.45 Laboratorio di degustazione a cura del Gastrosofo Alex Revelli Sorini e Buffet con il Re dei salumi, il Culatello di Zibello DOP, protagonista con i pani ed il vino del suo territorio.

Info: 06 69202304 – 06 69920710 – gloria.amato@grapho.cx

Gelato Ben & Jerry contaminato da erbicida, riunione UE

Tracce di erbicida nel gelato americano Ben & Jerry, marchio reperibile nelle gradi catene di supermercati europei.

10 ottobre 2017 - La denuncia è stata presentata dal partito dei Verdi e ha scatenato la bufera al parlamento europeo. Nello specifico il diserbante è il glifosato anche se le tracce riscontrate sono sotto la soglia minima per la sicurezza umana. Questo è un erbicida controverso perché il prodotto sarebbe cancerogeno. È l'ingrediente attivo del marchio Roundup della multinazionale americana Monsanto. Secondo gli scienziati, che hanno seguito il caso, la contaminazione potrebbe essere avvenuta attraverso l'alimentazione delle mucche oppure dagli ingredienti aggiunti, come ad esempio i biscotti e gli arachidi. La notizia preoccupante



arriva però da Gilles-Eric Seralini, un biologo francese spesso contestato, che ha dichiarato: "Sono abbastanza sicuro che in questi gelati oltre al glifosato ci siano residui di petrolio e livelli di arsenico che creano problemi di salute nei bambini e negli adulti che li consumano abitualmente". Lo studio, condotto da un team scientifico in Francia, Paesi Bassi, Germania e Gran Bretagna, ha scoperto tracce di glifosato in 12 dei 14 prodotti analizzati con una quantità massima di 1,23 nanogrammi per millilitro. I ricercatori hanno dato a topi per due anni una concentrazione di glifosato che era 25 volte inferiore a

quello che è stato trovato nei gelati, evidenzia Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti". Dopo due anni, hanno mostrato danni ai reni, al fegato e alla tiroide. Il professor Jan Tytgat, tossicologo presso il KULeuven sottolinea che la ricerca di glifosato nella catena alimentare non è nuova. "Lo abbiamo trovato già in birra, soia e pane, e ora anche in ghiaccio", ha detto. Questi valori devono essere aggiunti cumulativamente se il consumatore li consuma tutti. "Non sappiamo ancora quanto sia pericolosa questa esposizione a lungo termine", ha dichiarato il professor Tytgat. Una nuova tegola per i paesi europei investiti dal problema delle uova contaminate con l'insetticida Fipronil.

Lecce, 10 ottobre 2017

13 ottobre: Giornata Internazionale per la Riduzione del rischio di disastri naturali

Piacenza, 12 ottobre 2017 - Il 13 ottobre si celebra, ogni anno, la Giornata Internazionale per la Riduzione del Rischio di Disastri Ambientali.

Si tratta di una giornata importante, istituita dall'ONU, per riflettere sulle strategie e sui comportamenti da adottare per mitigare il rischio di disastri ambientali. Temi significativi per l'intera collettività e più che mai attuali: non è un caso che a ridosso di questa Giornata è in calendario, anche a Piacenza, per sabato 14 ottobre, l'iniziativa "Io non rischio" a cura di amministrazioni comunali e Protezione Civile.

Per il Consorzio di Bonifica di Piacenza quella del 13 ottobre è una data significativa dal momento che una parte rilevante delle nostre attività è proprio indirizzata al presidio idrogeologico. I nostri interventi in materia si declinano in modo differente a seconda della tipologia di territorio: in montagna operiamo nella lotta al dissesto idrogeologico (gestione e manutenzione di strade rurali, difese spondali, briglie, pulizia del reticolo di canali minori, ...) e in pianura nella riduzione del rischio idraulico (gestione e manutenzione dei canali di bonifica e degli impianti).

La manutenzione ordinaria

"La manutenzione ordinaria diventa di per sé un imprescindibile intervento di prevenzione", ricorda il nostro Presidente **Fausto Zermani**: "E' indispensabile, proprio quando parliamo di prevenzione, porre l'accento sulla manutenzione".

Il Consorzio di Bonifica di Piacenza destina alla manutenzione ordinaria di impianti, canali e opere di bonifica montana circa i due terzi di quanto chiesto annualmente alla contribuzione (9 milioni e mezzo circa).

Gli interventi straordinari

La manutenzione ordinaria però non è sufficiente a riparare popolazione e territorio dai disastri ambientali, come i fenomeni degli ultimi anni hanno dimostrato. Si è dovuti infatti ricorrere, dopo importanti alluvioni o frane, a finanziamenti straordinari per poter fronteggiare i danni. Si pensi che, solo dal 2015, ricorrendo a ordinanze di protezione civile e con finanziamenti della regione Emilia Romagna, il Consorzio di Bonifica di Piacenza sta gestendo 2.202.000 euro, suddivisi in 10 cantieri.

La prevenzione

"Il nostro Consorzio, in tema di prevenzione strutturale" -dice **Pierangelo Carbone**, Responsabile Ufficio Progettazione del Consorzio di Bonifica di Piacenza- "ha messo a punto diversi progetti e studi per la realizzazione di casse di espansione (a protezione di aree urbane), di impianti di sollevamento (a protezione delle aree depresse), di scolmatori, di canali diversivi e di opere di bonifica montana. Progetti che richiedono, per la loro attuazione, adeguati finanziamenti. Siamo in attesa che prenda corpo e fattività il Piano Nazionale che affronta in modo sistematico, e su scala nazionale, il problema della lotta al dissesto". Anche il Consorzio di Bonifica di Piacenza ha partecipato alla stesura del Piano con progetti importanti relativi al nostro territorio. "Attendiamo", prosegue Carbone "che dopo il finanziamento delle aree metropolitane il Piano possa dar corso al finanziamento degli altri progetti".

L'educazione



"Alla manutenzione ordinaria e alla prevenzione va affiancata l'educazione a causa della sempre più difficile prevedibilità dell'entità dei fenomeni" ci spiega **Filippo Volpe**, Direttore dell'Area Tecnica del Consorzio di Bonifica di Piacenza. "Occorre diffondere un'educazione al rischio in modo sistematico, soprattutto nelle aree più vulnerabili".

Le riflessioni delle autorità e degli esperti

Vista l'importanza per tutta la comunità di un dialogo fra Consorzio di Bonifica di Piacenza e istituzioni, su un tema così rilevante, abbiamo interpellato Regione, Provincia, Comune, Enti e Sindaci.

"Il tema del rischio di disastri naturali è purtroppo sempre attuale ma spesso viene sottovalutato o percepito come 'distante' da una larga fetta della popolazione" commenta **Sandro Nanni** di Arpa-SIMC (responsabile Centro Funzionale per il rischio idrogeologico-idraulico Regione Emilia Romagna).

L'assessore regionale **Paola Gazzolo**, Assessore alla difesa del suolo e della costa, protezione civile e politiche ambientali e della montagna, ci ricorda gli interventi regionali: "Solo al territorio piacentino colpito dall'alluvione, in due anni sono stati destinati 31 milioni per 238 cantieri, oltre l'80% dei quali già chiusi. Nei prossimi mesi partirà un nuovo pacchetto di lavori per 3 milioni e mezzo di euro: comprende il consolidamento



della frana dei Sassi Neri a Farini; la messa in sicurezza dell'abitato di Pecorara e gli interventi lungo i 20 chilometri dell'intera asta fluviale del torrente Arda. All'impegno nell'utilizzare in modo efficace e in tempi celeri le risorse, abbiamo unito l'istituzione dell'Agenzia regionale per la sicurezza territoriale e la protezione civile: mi piace definirla la prima Agenzia Resiliente del Paese, un'unica struttura che riunisce in sé l'intera filiera di prevenzione, protezione, previsione e intervento in caso di calamità. E ancora: abbiamo attivato un nuovo sistema di allertamento. A queste azioni serve comunque affiancare una vera alleanza per la sicurezza del territorio tra tutti i soggetti competenti. Insieme si può fare di più e meglio: in quest'ottica, i Consorzi di Bonifica costituiscono un elemento fondamentale. In collaborazione con Anbi (Associazione Nazionale Bonifiche e Irrigazioni), stiamo reinvestendo in montagna gli introiti della contribuzione di bonifica: solo a Piacenza, nel 2017, si avvieranno 40 cantieri in Appennino. Lo scorso luglio, con la L.R. 16/17, abbiamo inoltre tradotto in norma la sperimentazione di successo avviata in alcuni territori, dove ai Consorzi è stata affidata la gestione del reticolo idrografico minore: un

modello virtuoso che mi auguro possa essere adottato anche alla nostra provincia".

Patrizia Calza, vice Presidente della Provincia di Piacenza, pone l'accento sul rapporto fra cambiamenti climatici, fragilità del nostro territorio e necessità di "attenzione particolare in termini di risorse finanziarie e di interventi di messa in sicurezza" sottolineando la necessità di "promuovere e sostenere iniziative volte a diffondere conoscenze e consapevolezza sull'importanza delle pratiche di prevenzione e mitigazione".

Da Fiorenzuola d'Arda arrivano le dichiarazioni del sindaco **Romeo Gandolfi**: "Ritengo sia fondamentale sensibilizzare l'intera popolazione." Il sindaco parla dell'importanza della periodica e costante pulizia di fiumi e torrenti. "Per quanto concerne invece il discorso dighe mi considero fortemente favorevole. Le dighe sono utili per mitigare il flusso dell'acqua e come risorsa idrica per il territorio. Fiorenzuola e la Val d'Arda devono ringraziare la diga di Mignano che ha evitato che succedesse il peggio durante l'alluvione del 2015 che al contrario purtroppo non ha lasciato scampo alla Val Nure".

Il sindaco di Caorso, **Roberta Battaglia**, ribadisce la necessità della manutenzione. "Ritengo che sarebbe necessaria una maggior pulizia dei corsi. Indispensabile anche dragare i letti, perché non possiamo continuare ad alzare gli argini. Si dovrebbe mantenere una maggior pulizia dei canali. La sinergia fra enti e l'attenzione legata alla prevenzione risultano essere fondamentali".

"La fortuna di vivere dove scorrono corsi d'acqua" - dice **Manuela Sogni** sindaco di San Pietro in Cerro - "non è scontata e non va sprecata. Divulgare la buona pratica della tutela, salvaguardia e valorizzazione del territorio da parte di ogni cittadino, in sinergia con Enti e Istituzioni, è un obiettivo importante e noi lo perseguiamo".

Sergio Copelli, sindaco di Ponte dell'Olio e Presidente Unione Alta Valnure sul tema della riduzione dei rischi di disastri naturali richiama, fra gli interventi, il fatto di "aver dotato tutti i comuni di un piano di emergenza di Protezione Civile e ogni comune di un Centro Operativo Comunale, dotato di kit radio". Punta poi alla definizione dei vari strumenti per informare tempestivamente la popolazione in caso di rischio (pannelli stradali, **Alert System** e campagna di reclutamento di volontari per la Protezione Civile il comune di Ponte dell'Olio ha poi introdotto i Referenti di Frazione di Protezione Civile).

Ancora sull'importanza della pulizia (di cunette, fossi e canali) è l'intervento di **Giovanni Malchiodi** sindaco di Ferriere che ribadisce, nel concreto di questa stagione, la necessità, approfittando dell'assenza di piogge, di fare la prevenzione idraulica: "in tali condizioni si lavora al meglio e quindi si può esser pronti poi a contenere eventuali disastri causati da piogge abbondanti".

L'amministrazione comunale di **Sarmato** pone l'accento sulla numerosa popolazione faunistica (nutrie, istrici, tassi e volpi) che "sta provocando erosione e frane delle sponde e degli argini. E' intenzione dell'amministrazione sensibilizzare quei cittadini, in grado di farlo, ad aderire ai nuclei abilitati, e già operanti, allo scopo di contenimento della fauna e alla prevenzione dei rischi causati da quella presenza".

Una giornata, quella del 13 ottobre, destinata a far riflettere e a far agire.



Bovini da carne, la ripresa dei prezzi.

Bovino da carne: la ripresa dei prezzi alla produzione migliora redditività degli allevatori

Il mercato dei bovini, dopo anni di crisi, dà importanti segnali di ripresa. I prezzi in allevamento dei bovini da carne evidenziano, nei primi 9 mesi del 2017, un livello superiore a quello registrato nei due anni precedenti: in aumento i prezzi per tutte le categorie (vacche +11%; vitelloni +5%; vitelli da macello +4%).

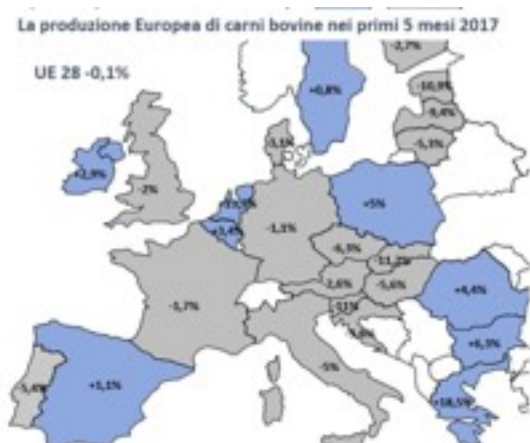
Il buon andamento dei prezzi e un tasso di crescita dei costi di produzione inferiore hanno determinato il miglioramento dei margini degli allevatori. Le aspettative per gli operatori sono positive e ciò ha comportato la ripresa dell'acquisto all'estero dei vitelli destinati all'ingrasso. Dopo 5 anni di flessioni continue interrotte solo nel 2016 da una lieve ripresa, nei primi sei mesi del 2017 sono stati importati oltre 163 mila vitelloni sopra i 300 Kg (+7,9%), dato che consente di stimare un prossimo incremento di offerta (circa 3% nel complesso)



delle macellazioni di vitelloni nei mesi da ottobre a febbraio.

Anche gli acquisti domestici di carni bovine relativi ai primi otto mesi del 2017, dopo 10 anni di cali continui, evidenziano un aumento della spesa dell'1,2% rispetto all'anno precedente. Tale crescita è da imputare solo in parte alla crescita dei volumi (+0,1%) mentre più influente è stata la scelta di referenze di più alto prezzo medio: i consumatori hanno dato maggiore spazio alle carni bovine elaborate (+38% su una quota del 4%), sostituendole sia ai tagli freschi di vitello (-0,3%) che di bovino adulto (-1,3%).

(Ismea 5 ottobre 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

