



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

SOMMARIO

Anno 16 - n° 45 12 novembre 2017

1.1 EDITORIALE

Federalismo, scissionismo, autoreferenzialità e informazione

2.1 LATTIERO CASEARIO

Continua lo scivolone del burro.

3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Non ci sono stati grandi movimenti.

4.1 SICUREZZA ALIMENTARE

Eurospin richiama un lotto di Filetti di Acciughe.

4.2 VINO EVENTI

Le novità del 26° Merano WineFestival (10-14 novembre)

5.1 INPS GIOVANI

Giovani. L'Inps si ricrede sulla decontribuzione.

5.2 MANAGEMENT E ORGANIZZAZIONE

Una organizzazione aziendale realizzata ad arte

6.1 ECONOMIA 4.0

Aziende 4.0. Più tecnologie e meno persone?

7.1 VINO EVENTI

Aspettando Merano Winefestival

8.1 VINO EXPORT

Vino, Export: L'Italia cede alla Francia la storica leadership negli USA.

8.2 VINO EVENTI

Presentato "Enologica" - Bologna dal 18 al 20 novembre

9.1 VINITALY

Vinitaly presenta gli espositori anche in Cinese.

10.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Dall'USDA la sorpresa del grano.

11.1 SICUREZZA ALIMENTARE

Uova e derivati al fipronil, ancora segnalazioni del Ministero della salute e di RASFF

12.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

13.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Federalismo, scissionismo, autoreferenzialità e informazione

Niente di nuovo sotto il sole, o quasi. La tornata elettorale di domenica scorsa ha riportato alla ribalta il solito teatrino che da oltre vent'anni accompagna i momenti di massima democrazia (sempre più rari peraltro) del nostro Paese.

di **Lamberto Colla** Parma 12 novembre 2017

Da un lato le strategie interne dei partiti per trovare la quadra utile a accaparrarsi il maggior numero di seggi e magari di governare, dall'altra i media e la magistratura che puntualmente entrano a gamba tesa "su una o sull'altra" determinata coalizione.

Così **Berlusconi**, mentre **tesse la tela** del centro destra per sfondare in Sicilia, il 31 ottobre (una settimana prima delle elezioni) viene raggiunto dall'ennesimo avviso di indagine, niente popodimeno che per le stragi di mafia del '93. La procura di Firenze ha infatti ottenuto, dal giudice delle indagini preliminari, la riapertura del fascicolo, archiviato nel 2011, e delegato nuovi accertamenti alla Direzione investigativa antimafia.

Matteo **Renzi**, invece, se ne va oltreoceano a far visita al suo amico Barak Obama, fingendo disinteressamento o subodorando l'ennesima sconfitta del PD che, al contrario del centro destra, è alle prese con le correnti **scissioniste**, gli ex fuoriusciti e gli ex fondatori della grande coalizione che fu l'Ulivo, per accaparrarsi le **redini del partito** piuttosto che delle **sorti dei cittadini** e nello specifico dei siciliani.

Infine il **movimento grillino**, sempre più autoreferenziale, insiste nella posizione di alternativa con il rischio, o forse il vantaggio, di restare all'opposizione. **Meglio criticare**

l'operato degli altri che essere criticati per gli insuccessi dei propri rappresentanti. Da Parma, passando per Roma e Torino, probabilmente il movimento di Beppe Grillo dovrebbe fare tesoro degli errori e portare qualche significativo cambiamento se veramente intende contribuire al **cambiamento** di questo strano Paese.

All'indomani delle elezioni siciliane il Centro destra sfiora il **40%** e porta il suo Candidato Musumeci sul trono che era di Crocetta, il M5S conferma di essere il partito di maggioranza relativa con quasi il **35%** di estimatori mentre è solo terzo il partito di Renzi con un misero **19%**, ben lontano dal 40% che in questi anni il plenipotenziario della politica italiana, ci ha frequentemente



ricordato di rappresentare. Dal 40% alle europee del 2014 al 40% del referendum costituzionale del dicembre 2016 (peccato che il 60% abbia scelto diversamente), che peraltro avrebbe dovuto decretare l'abbandono della politica dell'ex premier.

Ma sorpresa delle sorprese, il centro destra non fa in tempo a brindare che un suo deputato, **Cateno de Luca**, viene

arrestato per evasione fiscale. Chissà, se non fosse stato eletto, forse non si sarebbero accorti di questa sua dimenticanza del valore di 1,7 milioni di euro.

In questo marasma e ridondanti notizie, sempre le medesime riportate ogni 30 minuti dai notiziari radio televisivi e in prima pagina ogni mattina, passa in sordina la notizia che un gruppetto di giovinastri di **Casapound** ha raccolto il **9,08%** del consenso degli elettori di **Ostia**. Quasi il 10% degli aventi diritto hanno scelto Casapound. Vero che è solo una municipalità di Roma (la X per intendersi) ma ha pur sempre una popolazione di **250.000 abitanti**, come Brescia e più di Parma.

Due sarebbero stati i dati da portare all'onore delle cronache:

1. che Casapound aveva deciso di portare le proprie idee nel contesto democratico partecipando alle elezioni;
2. Che Casapound ha ottenuto un risultato più che sorprendente. (sarebbe stato stimolante analizzare il caso sotto molteplici punti di vista)

Invece niente! Solo silenzio sulla questione salvo il tentativo di assegnare al neo movimento politico il fiancheggiamento di organizzazioni mafiose (il Clan Spada), culminata con il naso rotto del giornalista Rai che tentava il colpo grosso di fare confessare Roberto Spada, il presunto capo clan, di avere sostenuto l'ascesa di Caspound (peccato che il "boss" avesse espresso apprezzamento per il M5S).

Un episodio cruento e da condannare senza se e senza ma, quello della testata al giornalista di NEMO, trasmesso decine di volte giovedì scorso e seguenti, con annessi commenti, guarda caso, tutti orientati all'equivalenza Casapound / Spada o Casapound e criminalità o Casapound e ignoranza.

Anche questo è giornalismo. Per l'informazione equidistante restiamo in attesa.

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

	Vol	%	Seggi
Partito 2008 Centros	12.095.306 ⁽¹⁰⁰⁾	33,18	217 / 630
Partito 2008 Sinist	11.542.452 ⁽¹⁰⁰⁾	33,09	196 / 316
Europee 2009	8.987.894	26,12	31 / 79
Partito 2013 Centros	8.640.024 ⁽¹⁰⁰⁾	25,42	287 / 630
Partito 2013 Sinist	8.403.851 ⁽¹⁰⁰⁾	27,43	112 / 316
Europee 2014	11.200.201	40,81	31 / 79

LATTIERO CASEARIO

Continua lo scivolone del burro.

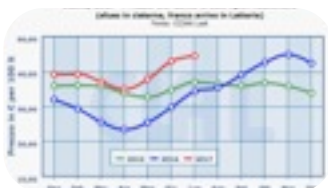
Nonostante gli scaffali francesi siano totalmente sguarniti di burro, i listini continuano a contrarsi. Latte spot ancora in fase di ridimensionamento. In flessione il Grana Padano mentre il Parmigiano Reggiano mantiene stabili i listini.



Lattiero Caseario

Continua lo scivolone del burro.

Nonostante gli scaffali francesi siano totalmente sguarniti di burro, i listini continuano a contrarsi. Latte spot ancora in fase di ridimensionamento. In flessione il Grana Padano mentre il Parmigiano Reggiano mantiene stabili i listini.



di Virgilio Parma 07 novembre 2017 -

LATTE SPOT Si conferma la tendenza al ridimensionamento dei listini del latte spot. Il latte crudo spot nazionale cede ancora qualche centesimo e si arresta tra

42,79 e 43,82 /100 litri di latte (-1,18%). Scende anche il prezzo del latte intero pastorizzato spot estero che si adagia tra 41,24 e 42,27€/100 litri latte (-2,41). Rimane invariato il listino del latte scremato pastorizzato spot estero (15,53-17,08€/1000 litri latte).



BURRO E PANNA Burro ancora senza rete, nonostante gli **scaffali della Francia** siano vuoti. Nuova consistente flessione negativa del Burro alla borsa di Milano che arriva a cedere anche il 6,85%. Invariati i listini della crema e della

panna a uso alimentare. Lo zangolato parmense precipita a 3,25€/kg (-12,16%). Ma non è finita, perché Reggio Emilia oggi ha ceduto altri 25 centesimi (-7,69%)

Borsa di Milano 06 novembre: (-)

BURRO CEE: 5,00 €/Kg

BURRO CENTRIFUGA: 5,25 €/Kg. (-)

BURRO PASTORIZZATO: 3,60 €/Kg.

BURRO ZANGOLATO: 3,40 €/Kg.

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg):

2,52 €/Kg. (=)

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

Borsa Verona 06 novembre: (=)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,40 - 2,50 €/Kg. (=)

Borsa di Parma 3 novembre 2017 (-)

BURRO ZANGOLATO: 3,25 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 7 novembre 2017 (-)

BURRO ZANGOLATO: 3,00 - 3,00 €/kg.

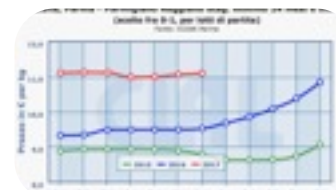


GRANA PADANO 06/11/2017 - Prosegue, per la seconda settimana, la flessione dei listini alla borsa di Milano per quanto concerne il Grana Padano. In flessione negativa anche il "fuori sale".

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,55 - 6,65 €/Kg (-)

- Grana Padano 15 mesi di stagionatura e oltre: 7,35 - 7,95 €/Kg. (-)

- Fuori sale 60-90 gg: 5,25-5,60€/Kg (-)



P A R M I G I A N O

REGGIANO 03/11/2017 Continua il periodo di stabilità dei listini in casa Parmigiano Reggiano che non si discostano dai valori riportati il 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](#))

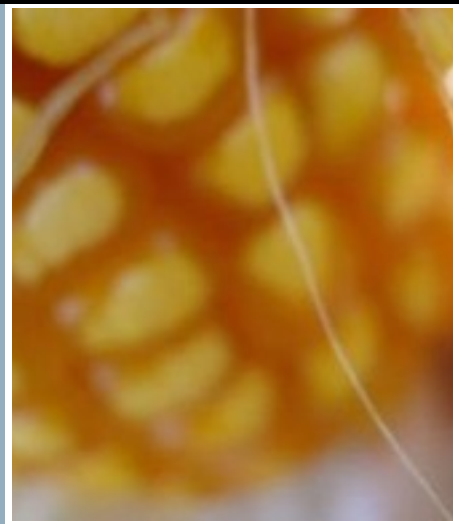


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Non ci sono stati grandi movimenti.

In questi giorni non ci sono stati grandi movimenti, in attesa del rapporto sulle esportazioni e sulle scorte che sarà pubblicato dal dipartimento dell'Agricoltura americano del prossimo giovedì.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. Non ci sono stati grandi movimenti.

In questi giorni non ci sono stati grandi movimenti, in attesa del rapporto sulle esportazioni e sulle scorte che sarà pubblicato dal dipartimento dell'Agricoltura americano del prossimo giovedì.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano 08 novembre 2017 -

I principali cereali quotati al Cbot hanno chiuso la seduta di martedì 7 novembre contrastati. Il mais e il frumento hanno chiuso in rosso, visto che le notizie dai raccolti sostengono che siano buoni, in un momento in cui le scorte sono, come ripetiamo da un po' di settimane, già molto ampie.

Ancora poco da segnalare quindi dai mercati internazionali. La calma regna sovrana, merce non ne manca, i consumi e le esportazioni tengono. Gli ultimi dati indicano per il corn-mais, dall'inizio della campagna, le esportazioni totali sono 5.540.404 tonnellate contro 10.177.385 alla stessa data dello scorso anno. Per il grano da inizio campagna le esportazioni sono 11.422.006 tonnellate contro 12.155.889 dello scorso, mentre le esportazioni del seme di soia da inizio campagna le cifre USDA mostrano che sono comunque ancora inferiori a quelle dell'anno prima infatti sono a 14.856.207 tonnellate contro 16.318.565 alla stessa data dello scorso anno.

Per il mercato interno/domestico ben poco da segnalare se non il continuo recupero dei valori dell'orzo e del grano di base, e un recupero del mais di produzione nazionale, trascinato al rialzo dai problemi della logistica che influenzano il mais comunitario. Una ulteriore prova che la logistica potrebbe diventare quell'elemento destabilizzante per i cereali e per vari prodotti d'importazione che sfruttano le linee ferrate o su gomma.

Sul fronte dei prezzi poco da segnalare: la farina soya normale 44 quota sul pronto e sino a dicembre 300 euro partenza e la proteica 310, mentre per il 2018 giunge sino a 326 per la proteica e 316 per la normale.

Continua il rialzo del seme di soya convenzionale anche se con minor vigore delle trascorse settimane.

Il **mais base** martedì 7 novembre si prenotava-acquistava a 172 EURO PARTENZA DA NOVEMBRE 17 A GIUGNO 18, A 175 EURO DA APRILE 18 AD AGOSTO 18 E 175 EURO DA NOVEMBRE 18 A MARZO 19, E A 176

DA NOVEMBRE 18 A GIUGNO 2019, che come si può evincere dono valori ben difficili con cui competere per le produzioni interne.

Anche per il mercato delle **bioenergie** nessuna novità continua il rincaro dei cruscami, ma ormai a fine corsa, continua la ricerca di cereali tossinati 155 euro arrivo per il mais e spezzati di mais,. Continua la "raccolta" dei cascami di riso. Sono presenti sul mercato anche residui della lavorazione delle castagne, fresche e del luppolo essiccato.

Per il settore dei **proteici** la variabile potrebbe giungere da un ulteriore rafforzamento del Dollaro che qualcuno ipotizza a 1,14.

Indicatori internazionali 08 novembre 2017

L'indice dei **noli** è sceso leggermente a 1473 punti, il **petrolio** è attorno a 57,0 \$/bar e l'indice di **cambio** segna 1,15921

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

Indicatori del 8 novembre 2017		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
1473	1,15921	57,0 \$/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.



Eurospin richiama un lotto di Filetti di Acciughe.

Eurospin richiama un lotto di Filetti di Acciughe in Olio di Oliva per la presenza di istamina. Il Ministero della salute ha diffuso l'avviso di richiamo di un lotto di Filetti di Acciughe in Olio di Oliva a marchio **ATHENA** commercializzato da Eurospin Italia Spa, prodotto in Marocco da un'azienda locale con sede in Quartier Industriel Anza cote mer B.P. 6294 Anza-Agadir ed importato da Sea Fish Spa - via Trento, 53 20021 Ospiate di Bollate (MI).



Il motivo del richiamo è la presenza di livelli di **istamina superiori al consentito**.

Oggetto del provvedimento è il **lotto SK343A** con termine minimo di conservazione 08.06.2018.

Il prodotto è venduto in **confezioni da Peso netto 80g - Peso sgocciolato 42g** ed è destinato sia alla grande distribuzione. La presenza di quantità elevate di istamina non è un elemento da sottovalutare, riferisce **Giovanni D'Agata**, presidente dello "Sportello dei Diritti", perché può causare reazioni allergiche

Le novità del 26° Merano WineFestival (10-14 novembre)

Merano, 7 novembre 2017 – Si attendono 10 mila persone al **26° Merano WineFestival (10-14 novembre 2017)**. Alla conferenza stampa di oggi, tenutasi all'Hotel Terme Merano, il **patron Helmuth Köcher** ha presentato il programma della kermesse enogastronomica più attesa dell'anno nella splendida località meranese. La manifestazione ha generato l'anno scorso un **indotto turistico di circa 8 milioni di euro** tra Merano e provincia, come conferma il **vice presidente dell'azienda di soggiorno Vincenzo Coco** presente alla conferenza.

All'edizione del 2017 del Merano WineFestival partecipano oltre **450 case vitivinicole tra le migliori in Italia e nel mondo, quasi 200 artigiani del gusto e 15 cuochi di spicco**. Questa edizione durerà un giorno in più; l'evento è di **cinque giornate da venerdì 10 a martedì 14 novembre, ma già il 9 come giornata prologo ai Giardini di Castel**



Trauttmansdorff si terrà un convegno **"Naturae&Purae"** che annuncerà le nuove tendenze del vino. Esperti e interpreti del mondo del vino si confronteranno sui temi della sostenibilità, della naturalezza e della purezza, cercando di rispondere al quesito: "Quo Vadis? Food & Wine, the future is natural?". Al convegno **curato e ideato da Helmuth Köcher e Angelo Carrillo** intervengono: **Attilio Scienza (Cisgenetica), Luca D'Attoma (vini bio e biodinamici), Franz Josef Loacker (vini biodinamici), Werner Morandell (Piwi), Angiolino Maule (vini naturali)**. Sul tema delle fermentazioni alimentari interverrà l'esperto **Carlo Nesler**. Presente al convegno anche **Giorgio Grai**, un'altra figura di prestigio del mondo vino, esperto di viticoltura ed enologia, oltre che collaboratore di importanti riviste enogastronomiche.

Tra gli eventi più attesi di venerdì 10 novembre c'è **Architecture&Wine alle ore 19,00 in piazza della Rena**, una conferenza sull'Architettura sostenibile con la ditta Progress di Bressanone, in collaborazione con Fondazione Architettura Alto Adige e dove saranno presenti circa **150 architetti** altoatesini, ma anche svizzeri, austriaci, tedeschi ecc. durante il quale saranno **premiare tre cantine che hanno fatto della sostenibilità le loro fondamenta**. Cooking Farm sarà il fulcro della **Chef Arena**; dal 10 al 14 novembre importanti **chef di livello internazionale si confronteranno con le contadine altoatesine**, depositarie della cultura culinaria locale.

Immane le **Masterclasses**, degustazioni guidate di eccellenze enologiche nazionali e internazionali all'**Hotel Terme Merano**, il cui ricavato andrà in beneficenza. Infine, il 14 novembre, **Catwalk Champagne**, una "sfilata" nella Kursaal Merano di alcune fra le migliori Maisons de Champagne. Dall'11 al 13 novembre al Kurhaus si tiene **Wine Italia** con oltre 800 vini italiani protagonisti, un percorso fra le varie aree ed i differenti territori vinicoli da nord a sud. La sala Czerny (nome dell'architetto che progettò Kurhaus, nel 1874), ospiterà **Wine International** con oltre 250 vini dalla Spagna all'Argentina, dal Libano al Sud Africa, dall'Austria alla Crimea. In contemporanea, dal 10 al 14 novembre, lungo la "Passer Promenade", la famosa passeggiata a fianco del fiume Passirio e amata dalla principessa Sissi, avrà luogo **GourmetArena** con l'accurata selezione di prodotti tipici nazionali ed internazionali.

"Istria" focus con degustazione di vini e prodotti tipici di 30 aziende di questo territorio. Poi il **Concorso emergenti di sala**. 20 emergenti di sala terranno un esame teorico venerdì 10 novembre all'Hotel Terme Merano, un esame pratico

durante la cena di gala della manifestazione e sabato pomeriggio al Teatro Puccini l'esame teorico con giuria apposita.

Film NOMA. Il Merano WineFestival film focus, sabato sera alle ore 20:00 al Cinema Ariston di Merano sarà proiettato un **documentario dedicato al NOMA, il ristorante di Copenhagen nominato per quattro anni il migliore del mondo**, il precursore del "vino naturale" e dei cibi fermentati. Il primo che già nel 2010 li presentava sulla carta dei vini e nel menu. Assieme ad **Andrea Abolis** (presidente del Film Festival Bolzano) sarà presentato il miglior vino del Merano WineFestival. Il **migliore tra i migliori dei 25 premiati Paltinum** selezionati dal **"cacciatore dei vini" Helmuth Köcher, The Wine Hunter award.winehunter.it**.

Alle ore 17 di sabato 11 all'Hotel Terme Merano **Domenica Gulli, Soprintendenza Beni Culturali Agrigento**, racconterà dei reperti trovati a Sciacca (Agrigento) che dimostrerebbero che la storia del vino in Italia risalirebbe già a 6.000 anni fa.

Programma MWF2017:
www.meranowinefestival.com/merano-winefestival/programma/

Giovani. L'Inps si ricrede sulla decontribuzione.

Finalmente l'Inps si ricrede e applica nel giusto modo la decontribuzione per i giovani agricoltori.

Reggio Emilia 6 novembre 2017 - Agevolazioni Inps più ampie per i giovani agricoltori: lo sgravio contributivo per under 40 riconosciuto anche a chi è stato iscritto come coadiutore e per chi ha variato l'attività d'impresa. "E' notizia di questi giorni, e ne prendiamo atto positivamente" afferma **Arianna Alberici**, vice presidente CIA – Agricoltori Italiani della provincia di Reggio Emilia e coordinatrice dei giovani reggiani di Agia-CIA.

"Ciò non toglie – aggiunge - che non si debba rilevare da parte nostra che questa era fin dall'inizio l'intenzione del legislatore, che



inizialmente era stata 'tradita' da un'interpretazione restrittiva dell'ente previdenziale, che aveva riservato il beneficio ai soli giovani agricoltori di nuova iscrizione, escludendo chi subentrava nella titolarità d'impresa ma era già coadiutore iscritto nel nucleo familiare, riducendo ai minimi quindi il numero di chi ne aveva diritto, che diventava solo chi arrivasse a fare l'agricoltore provenendo da altre attività, realtà che esiste ma è largamente minoritaria tra i giovani neo imprenditori agricoli".

"E' stata quindi necessaria – afferma **Alberici** – una riscrittura della norma per 'costringere' Inps a ricredersi ed a concedere questo importante beneficio ad un numero più ampio di giovani nuovi imprenditori. Questo in effetti era lo spirito della norma, intesa ad agevolare l'ingresso di giovani alla guida delle imprese agricole,

Una organizzazione aziendale realizzata ad arte

La piramide è la forma geometrica normalmente impiegata per rappresentare il modello gerarchico di una azienda.

Di Guido Zaccarelli -7 novembre 2017 - La base e il vertice esprimono i punti opposti nei quali la dirigenza posta in cima pianifica le attività che devono essere eseguite nei livelli intermedi fino a raggiungere a valle la parte più estrema della piramide.

L'etimologia della parola piramide ci porta indietro nel tempo fino a raggiungere la radice pyr che conduce le persone a vedere in questo termine l'immagine del fuoco, che da una base larga prende forma per raggiungere la sommità della figura geometrica completandosi in pyramis. Percorrendo la strada nel tempo addietro la parola piramide incontra un'altra radice in pyros che significa grano da cui pyramis che significa torta.

Tutto questo appartiene al mondo visibile.

Dentro tutto cambia. Vista dal basso la piramide attira verso l'alto lo sguardo dell'uomo proteso a immaginare l'oltre, ciò che non si vede ma che un giorno potrebbe toccare con mano. Conoscere la radice etimologica di una parola e poterla inserire nel corretto contesto di riferimento, offre alle persone l'opportunità di accedere a diverse aree della conoscenza e facilitare il dialogo e la riflessione tra dimensione interiore e dimensione esteriore e cercare di unire la bellezza percepita della natura con la bellezza invisibile della propria anima. Il grado di relazione che la persona è in grado di instaurare con questi mondi, colloca l'uomo nella disponibilità di avviare un cammino di ricerca sulle origini e sulla bellezza di tutto ciò che lo circonda fino a quando non s'imbatta nella parola cosmo la cui origine greca Kosmos consente all'individuo di cogliere nelle radici della sua etimologia il senso profondo del fare ordinato della vita e della sua stessa esistenza: fatto ad arte in ogni suo aspetto, corpo, sostanza, materia e potenza, capace di esprimere l'insieme circolare



e coordinato di ogni forma di energia che si dispone per raggiungere il bene comune.

L'uomo è immerso in un ambiente realizzato ad arte come la sua anima.

L'anima e l'arte in stretta simbiosi, dove con l'anima entriamo nell'arte ma con l'arte possiamo parlare all'anima, e anche dell'anima, e quando ci avviciniamo di fronte

alla piramide troviamo altrettante difficoltà di definizione, di linguaggi e di confini. Le aziende che hanno costruito i loro successi ispirandosi alla piramide, dovrebbero trarre giovamento da tutto questo e adeguare le proprie strutture organizzative al cosmo in grado di rappresentare un luogo creato ad arte dove le persone stanno bene con loro stesse e insieme alle altre. Una organizzazione realizzata ad arte esprime l'armonia dei gesti e delle forme.

Gli angoli sono smussati e gli spigoli arrotondati. Le rette che diventano curve capaci di esprimere una differente concezione del vivere e dello stare insieme per condurre l'individuo alla ricerca di senso per invitare l'uomo ogni giorno a non fermarsi innanzi alla sola interpretazione dei fatti e delle circostanze in questione, ma spingerlo ad andare oltre alla ricerca di nuove forme di pensiero per dare un significato ulteriore a tutto ciò che lo separa dall'Assoluto.

La piramide lascia dietro di sé l'immagine della fiamma per assumere quello di una torta a forma di cerchio, per facilitare ad Arte la relazione circolare delle persone e fare vivere con gioia ogni momento della vita nel lento fluire del tempo.

L'energia prende una nuova forma e grazie all'arte scolpisce l'organizzazione per togliere tutto ciò che è in eccesso e come disse **Michelangelo Buonarroti** davanti alla statua di **David**: *ho tolto il marmo in eccesso facendola diventare una delle opere più importanti dell'Arte rinascimentale italiana.*

Aziende 4.0. Più tecnologie e meno persone?

L'era 4.0 segna un confine importante nella gestione dei flussi informativi con i quali vengono organizzati i dati all'interno dell'azienda. L'era 4.0 è una modalità che è stata definita a livello mondiale per segnare l'inizio di un cambiamento senza ritorno nel sistema delle relazioni sociali, economiche e politiche iniziato in Inghilterra con la rivoluzione industriale 1.0, a cui ha fatto seguito il modello organizzativo 2.0 ideato da Henry Ford fino ad arrivare alla rivoluzione digitale 3.0 che ha segnato il passaggio dal mondo analogico al mondo digitale, degli zero e uno.

Di Guido Zaccarelli 9 novembre 2017 - Il passaggio all'era 4.0, quarta rivoluzione industriale, vede protagonisti i dati (i digit) e un governo sistemico molto avanzato delle macchine che dialogano tra di loro e gestiscono cicli di produzione e funzioni di alto livello, riducendo al minimo la presenza di persone che vengono dirottate verso nuove attività oppure, se carenti di competenza, fuori dall'impresa. L'IOT, l'internet delle cose, è un neologismo creato a ragione per indicare che l'era 4.0 ha permesso di mettere in comunicazione (interconnettere) tra di loro le cose a livello globale e di farle dialogare scambiando dati e informazioni in tempo reale ad altissima velocità. Un passo in avanti fondamentale per mettere il mondo in grado di dialogare alla pari (peer to peer communication).

Fino a che punto questo potrà risultare un vantaggio per la forza lavoro attuale, per il futuro di nuove economie e per il futuro delle nuove generazioni?

Le macchine dialogano in maniera sempre più vorticosamente tra di loro riducendo in forma crescente la presenza di persone che nel tempo non sono riuscite a costruirsi una



solida base formativa – informativa a carattere tecnico – scientifico - esperienziale in grado di assorbire in breve tempo i mutamenti interni ed esterni all'azienda.

Gli scenari micro e macro economici disegnano un quadro promettente per le figure professionali in possesso di elevate specializzazioni in grado di accompagnare le richieste del mercato maggiormente esposte alla produzione di grandi quantità di prodotti fabbricati in minor tempo. L'elevata specializzazione delle persone potrebbe mostrare un limite importante nel grado e nella capacità di osservare il problema, mostrando la parte a vantaggio dell'insieme.

In questa fase storica, l'elevata specializzazione e l'innalzamento del livello tecnologico, porta con sé l'immagine reale di uno tsunami che anziché colpire le coste di una nazione, flagella le persone che devono uscire dal sistema produttivo per la presenza di un flusso tecnologico di vasta portata a cui sta fa seguito una esondazione senza controllo. Una dimensione del tempo complessa che avendo superato il punto di non ritorno deve incontrare nella sua lenta e inesorabile evoluzione un nuovo equilibrio dove poggiare la nascita di una nuova era.

Il problema non è il futuro. È il presente che chiama a sé la necessità urgente di dare una risposta immediata a tutte le persone che si ritrovano in un solo giorno senza un lavoro e che devono fronteggiare la mancanza del salario con azioni temporanee senza una precisa strategia, bensì fondata sulla quotidianità.

Il passaggio obbligatorio è la **formazione** e il recupero di una sfumata identità personale e professionale sostenuta dalle istituzioni e dalle comunità che si devono fare carico di dare una risposta al problema. Non solo. Anche le aziende dovrebbero agire in prima persona con progetti pilotati di valorizzazione delle competenze che andrebbero perdute e, una volta recuperate, essere di sostegno alla formazione sul campo per i giovani che necessariamente devono essere accompagnati a completare l'eccellenza scolastica.

Gli sgravi fiscali e gli iperammortamenti dovrebbero essere orientati non solo alla tecnologia per massimizzare i profitti e ottenere economie di scala per competere con i mercati globali, ma anche alle persone, in quanto essere il valore crescente più importante di una azienda.

La sola tecnologia da sola non è in grado di reggere le sorti del futuro: occorre vedere l'evoluzione dei tempi mettendo la persona al centro dell'ecosistema organizzativo per il valore associato alla condivisione della conoscenza (IOP – persone che dialogano tra di loro) fondata sulla reciprocità.

Occorre riflettere. Spetta a tutti Noi dare una risposta a questo problema che oggi si presenta senza confini. Solo in questo modo il mondo globale può osservare e controllare dall'esterno lo sviluppo e l'evoluzione delle moderne organizzazioni e all'interno affiancare il cambiamento con azioni e comportamenti senza offuscare la vita delle persone per renderle protagoniste attive del loro futuro.

Aspettando Merano Winefestival

Una storia che nasce da un'idea genuina è sempre qualcosa che vale la pena di raccontare, soprattutto se viene da un'intuizione che esalta il lavoro delle persone e le eleva al grande Pubblico creando un'entusiasmante avventura.

da L'Equilibrista 9 novembre 2017 -

Uniamo tre amici con la passione per i grandi vini bordolesi riuniti a parlare di qualità e di sogni nel cassetto come spesso capita, ma che per una volta vanno oltre perché pensano a come realizzare questa eccellenza e diffonderla come Vision a tutti.

Questo è stato l'inizio che ha spinto Helmuth Köcher, nato a Merano nel 1959 a pensare ad un concept che non perde smalto, anzi si rinnova e diventa sempre più interessante scouting e tappa decisiva di enogastronauti e wine-lovers. E' stato solo dopo uno dei suoi viaggi in Bordeaux che Köcher capisce la grande finestra che gli si potrebbe aprire davanti e quindi di ritorno dalla sua esperienza e cavalcando il suo intuito, inizia ad organizzare degustazioni ed incontri nei più prestigiosi e famosi ristoranti dell' Alto Adige, con tale cura e stile da concepire da lì a poco il GourmetClub Alto Adige e ad inaugura la prima edizione del Merano WineFestival nel lontano 1992.

Le riviste internazionali ed altri prestigiosi mensili oggi giorno lo inseriscono fra gli eventi imperdibili perché è solo qui che ancora si può pensare ad una fucina di idee; la culla dove far nascere nuovi approcci al mercato, dove chi, così vulcanico ed inarrestabile, ha ideato Decanter e Fine Wine Decanter.

Ma quello che personalmente prediligo, è quanto è stato fatto nel 2013 e per cui ad oggi anche le nostre Aziende emiliano romagnole possono accreditare presenze di rilievo assoluto perché inserite a pieno merito nel Merano Wine and Culinaria Award (che dal 2017 è the **WineHunter Award**), ovvero grande concorso enologico e culinario che ogni anno vede la partecipazione di oltre 5.000 prodotti enogastronomici tutti adeguatamente selezionati. Ogni anno vengono quindi

valorizzati più di 1200 produttori tanto da averne almeno più di 500 lungo tutti i giorni del wine festival garantendo



qualità assoluta e grande imparzialità sia nel giudizio che nella gestione dei rapporti con queste Aziende.

Non manca poi la sezione dedicata alla biodinamica che sempre più sta prendendo piede e che già nel 2002, vedendo un crescente interesse per questa fase di mercato, collocava le prime aziende BIO in una fascia già di assoluta élite, come fu per il primo: Alois Lageder, seguito da Manincor e dalla cooperativa di Caldano per citare solo alcune realtà. Ora, anche grazie alla continuità di altre manifestazioni più di nicchia, a Merano Wine Festival ce ne saranno tante e tante altre. I tempi per sentori al limite dell'inaccettabile o fastidiose ossidazioni preludio di inutili prese di posizione, sono finiti, lasciando spazio a vini che hanno assunto una notevole qualità gusto olfattiva, senza più alcun difetto e che possano rispecchiare veramente la mano del

produttore e del suo lavoro in vigna. Grande rilievo poi viene sempre riservata alla Gourmet Arena perché teatro di veloci quanto innovativi show-cooking, dove il simposio cibo vino la fa da padrone. Questo perché l'abbinamento, che esalta la tradizione italiana e mette a confronto diverse etnie culinarie da ogni parte del Mondo, deve essere la nuova frontiera fra cibi e Popoli che sempre di più condivideranno esperienze comuni. Chiudiamo con la frase di rito del padrone di casa che racchiude passione, voglia di andare al di là della semplice proposta e perché no innovare ancora. "

The WineHunter è questo: ricerca, scoperta, condivisione delle eccellenze figlie del perfetto connubio fra passato e futuro. Solo il meglio, in ogni sua forma. " Helmuth Köcher".

L'evento inizierà ufficialmente Venerdì 11 Novembre e finirà Martedì 14 Novembre a Merano ovviamente.

<http://www.meranowinefestival.com/>



Vino, Export: L'Italia cede alla Francia la storica leadership negli USA.

Ballotta (Business Strategies): Manca regia. Mercato USA cartina al tornasole del nostro export.

Firenze, 6 novembre 2017. La Francia del vino brinda allo storico sorpasso sull'Italia negli Stati Uniti, primo mercato importatore al mondo e da 8 anni 'feudo' enologico del Belpaese.

Lo annuncia l'Osservatorio Paesi terzi di Business Strategies, che assieme a Nomisma-Wine Monitor ha elaborato gli ultimi dati sulle importazioni di vino statunitensi (fonte Dogane) aggiornate al 3° trimestre di quest'anno.

Il sorpasso in valore (1,220 contro 1,210 miliardi di euro) è l'effetto della clamorosa rimonta del vino transalpino su quello italiano, recuperando in soli 9 mesi circa 160 milioni di euro. *“L'Italia perde il primato più ambito e lo perde male – ha detto la Ceo di Business Strategies, **Silvana Ballotta** -, se pensiamo che oggi la Francia è market leader nei primi tre mercati di importazione al mondo, Usa, Gran Bretagna e Cina. Ma fa ancora più male – ha proseguito l'esperta di made in Italy – registrare come, in un anno di grande crescita della domanda di vino nel mondo, gli Stati Uniti siano diventati la cartina tornasole della nostra competitività sui mercati globali, frutto di azioni di marketing e promozione deboli e mai sinergiche”.*



Nel dettaglio, la corsa di Parigi negli Usa fissa la performance in valore nei primi 9 mesi di quest'anno a +18,8% (a/a): **6 volte di più dell'incremento italiano** (3%), che perde nettamente anche il confronto con la crescita complessiva delle importazioni statunitensi di vino (+8%). **Il Belpaese vede così diminuire le proprie quote di mercato rispetto al pari periodo del 2016 (da 32,7% al 31,1%) soprattutto per effetto della stagnazione delle vendite di vini fermi imbottigliati**, dove rimane market leader (962 milioni di euro) ma guadagna in valore solo l'1,6%, contro il +21,4% francese e una media import generale sul segmento del 5,9%. Sotto media anche gli sparkling italiani, che pur incrementando dell'8,7% fanno peggio del mercato (+11,5%) e, ancora una volta, dei francesi (+14%), assoluto leader in valore della tipologia con 432 milioni di euro. Diverso il discorso sui volumi importati, con l'Italia che doppia la Francia. In lieve calo il prezzo medio generale del prodotto importato, con l'Italia in ribasso specie sugli sparkling.

^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^

Business Strategies è una società fiorentina impegnata in percorsi di sviluppo delle piccole e medie imprese dei settori dell'agroalimentare e del lusso made in Italy sui mercati esteri. Le 500 aziende enologiche assistite da Business Strategies, che rappresentano tutte le regioni italiane, producono complessivamente oltre 100 milioni di bottiglie all'anno e esportano il 70% nei principali mercati stranieri.

Paese fornitore	gen-sett 2016		gen-sett 2017		Variazione % 2017/2016	
	(Miliardi euro)	(.000 hl)	(Miliardi euro)	(.000 hl)	Valori	volumi
Francia	1.026,6	1.026,9	1.219,6	1.243,5	18,8%	21,1%
Italia	1.175,0	2.385,9	1.209,9	2.473,1	3,0%	3,7%
Totale Mondo	3.596,0	8.145,1	3.882,9	8.969,8	8,0%	10,0%

Fonte: Osservatorio Paesi terzi Business Strategies - Nomisma Wine Monitor su dati dogane

Presentato “Enologica”

“Enologica”, il Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna unirà il vino e il cibo della regione con quelle che sono le tradizioni, la cultura, l'identità per un discorso corale, territoriale e popolare che identifica e rende unica l'Emilia Romagna.



Appuntamento quindi a **Bologna, dal 18 al 20 novembre** nel centralissimo **Palazzo Re Enzo** con ben 118 tra produttori, Consorzi e cantine; seminari e degustazioni tematiche per raccontare il vino dell'Emilia Romagna, dai principali vitigni ad alcuni autoctoni tutti da scoprire; il **“Teatro dei Cuochi”** con gli chef che si racconteranno, anche attraverso le proprie creazioni gastronomiche in abbinamento ai vini, proponendo la propria versione proiettata verso il futuro di alcuni **piatti simbolo dell'Emilia Romagna**, dai **cappelletti ai pisarei e fasò**, dai **tortellini ai passatelli**, dalla piadina alla torta frita.

E inoltre, la premiazione di “Carta Cantà”, il premio rivolto a ristoranti, enoteche, bar, agriturismi e hotel situati in regione, in Italia

o all'estero che propongono un assortimento qualificato di vini regionali, e il **“Panino d'Autore”** con lo chef Daniele Reponi, che realizzerà panini gourmet utilizzando esclusivamente prodotti Dop e Igp made in Emilia Romagna, grazie alla collaborazione con i Consorzi di Tutela.

«Un sentito ringraziamento va a tutti i protagonisti di Enologica 2017, a partire dai Consorzi di Tutela del vino e del food, il cui contributo è sempre fondamentale in un evento come questo, che vuole rappresentare in maniera ampia e completa un'intera regione – sottolinea il Presidente di Enoteca Regionale Emilia Romagna, Pierluigi Sciolette - Una regione unita nella quale Enoteca Regionale contribuisce a mantenere assieme piccole e medie aziende con i grandi gruppi cooperativi. E, assieme anche alle istituzioni preposte, a partire dalla Regione Emilia-Romagna, affrontare il futuro».

Ad accogliere i visitatori di Enologica, sotto al loggiato d'ingresso, ci sarà un grande pannello (circa 6x4 metri) con delle originali

Vitaly presenta gli espositori anche in Cinese.

All'interno, ogni azienda ha un suo mini sito con un format comune, contenente le principali informazioni richieste dai buyer. Facile da compilare, viene tradotto automaticamente in inglese e cinese. È una delle prime novità della 52ª edizione di Vitaly, per dare visibilità agli espositori e focalizzare le ricerche dei potenziali compratori.

Verona, 6 novembre 2017 – Offrire sempre nuovi servizi per migliorare ogni anno l'esperienza a Vitaly per espositori e operatori. Con questo obiettivo Veronafiere ha intrapreso un processo di digitalizzazione che, per l'edizione 2018 del Salone Internazionale del Vino e dei Distillati, in programma dal 15 al 18 aprile (www.vitaly.com), propone un nuovo **concept di catalogo online**.

La novità tecnologica consiste in un sistema di compilazione facilitata per gli espositori e di traduzione immediata dall'italiano all'inglese e al cinese.

Il nuovo catalogo di Vitaly è stato progettato per essere un portale contenente mini siti di tutte le cantine espositrici. Il format comune mette in evidenza in maniera omogenea le principali informazioni richieste dai buyer, per semplificare le loro ricerche.

Il catalogo è stato pensato anche come strumento di promozione e divulgazione del vino italiano all'estero. Con la scelta del cinese come terza lingua, Vitaly crea la prima presentazione completa della vitivinicoltura italiana per il grande mercato asiatico, con i vini di tutte le regioni, proposti da oltre 4.000 cantine, offrendo a importatori e consumatori del Paese della Grande Muraglia uno strumento di conoscenza delle Doc, Docg e Igt made in Italy, con la visualizzazione delle relative aree di produzione.

Attraverso questo nuovo strumento, ricco di immagini, l'espositore potrà anche promuovere propri eventi e degustazioni organizzati nel corso di Vitaly e durante il resto dell'anno, inserire video e condividerli sui social, garantendosi una visibilità lunga 365 su una piattaforma consultata in un anno da 790.380 utenti da 195 Paesi, per un totale di 4.958.499 pagine visualizzate.

Il catalogo di Vitaly 2018 sarà online a metà dicembre, inizialmente con la descrizione di tutti gli espositori diretti; seguiranno, mano a mano, gli espositori indiretti.

Per scoprire come sarà il nuovo catalogo, a questi link i demo delle prime aziende che hanno completato l'inserimento delle proprie informazioni:



Villa Spinosa – Veneto

Italiano - <http://preview.vitaly.com/it/preview/20/260182849/>

Inglese - <http://preview.vitaly.com/en/preview/20/260182849/>

Cinese - <http://preview.vitaly.com/zh/preview/20/260182849/>

Angoris – Friuli Venezia Giulia

Italiano - <http://preview.vitaly.com/it/preview/146/043728000/>

Inglese - <http://preview.vitaly.com/en/preview/146/043728000/>

Cinese - <http://preview.vitaly.com/zh/preview/146/043728000/>

Arione – Piemonte

Italiano - <http://preview.vitaly.com/it/preview/49/002205000/>

Inglese - <http://preview.vitaly.com/en/preview/49/002205000/>

Cinese - <http://preview.vitaly.com/zh/preview/49/002205000/>

Azienda Uggiano – Toscana

Italiano - <http://preview.vitaly.com/it/preview/8/073162000/>

Inglese - <http://preview.vitaly.com/en/preview/8/073162000/>

Cinese - <http://preview.vitaly.com/zh/preview/8/073162000/>

Azienda Nicola di Sipio - Abruzzo

Italiano - <http://preview.vitaly.com/it/preview/447/260181464/>

Inglese - <http://preview.vitaly.com/en/preview/447/260181464/>

Cinese - <http://preview.vitaly.com/zh/preview/447/260181464/>

Barberani - Umbria

Italiano - <http://preview.vitaly.com/it/preview/128/093910000/>

Inglese - <http://preview.vitaly.com/en/preview/128/093910000/>

Cinese - <http://preview.vitaly.com/zh/preview/128/093910000/>

Terredora – Campania

Italiano - <http://preview.vitaly.com/it/preview/157/026122000/>



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Dall'USDA la sorpresa del grano.

Non dovrebbero arrivare sconvolgimenti a seguito dei dati diffusi giovedì sera dall'USDA. Il grano sorprende per i dati in crescita ma è presto per valutare le reazioni dei mercati.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl



M e r c a t i

internazionali

Cereali e dintorni. Dall'USDA la sorpresa del grano.

Non dovrebbero arrivare sconvolgimenti a seguito dei dati diffusi giovedì sera dall'USDA. Il grano sorprende per i dati in crescita ma è presto per valutare le reazioni dei mercati.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano 10 novembre 2017 -

I dati diffusi da USDA sono rassicuranti e la sorpresa viene dal segno positivo collocato davanti ai dati del grano:

SEMI nov 975,2 (-12,6) gen 985 (-13,4) mar 996 (-13,4) mag 1005 (-13)

FARINA dic 311,8 (-3,4) gen 313,9 (-3,5) mar 317,3 (-3,6) mag 319,6 (-3,7)

OLIO dic 35,14 (-0,23) gen 35,29 (-0,24) mar 35,51 (-0,24) mag 35,73 (-0,24)

CORN dic 341,4 (-6,6) mar 354,6 (-6,4) mag 363,4 (-6,2) lug 371,4 (-6)

GRANO dic 429 (+2,2) mar 445 (+1,2) mag 456 (0) lug 469 (-0,4)

E' ancora troppo presto per quantificare la reazione dei mercati che comunque non potranno che segnare un calo o al limite confermare la tendenza della stabilità espressa in queste ultime settimane.

Per il mercato interno/domestico ben poco da segnalare se non il continuo recupero dei valori dell'orzo e del grano di base, e un recupero del mais di produzione nazionale, trascinato al rialzo dai problemi della logistica che influenzano il mais comunitario. Una ulteriore prova che la logistica potrebbe diventare quell'elemento destabilizzante per i cereali e per vari prodotti d'importazione che sfruttano le linee ferrate o su gomma.

Anche per il mercato delle **bioenergie** nessuna novità. Continua il rincaro dei crusconi per i quali sglì operatori tamponano utilizzando anche crusca di farro in pellet proveniente dai paesi del Nord.

Indicatori internazionali 10 novembre 2017

L'Indice dei **noli** è salito leggermente a 1481 punti, il **petrolio** è attorno a 57,0 \$/bar e l'indice di **cambio** segna 1,16334

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

Indicatori del 10 novembre 2017

Noli*	€/€	Petrolio WTI
1481	1,16334	57,0 \$/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.





Uova e derivati al fipronil, ancora segnalazioni del Ministero della salute e di RASFF

Secondo i campionamenti promossi il 27 ottobre dal Ministero della salute, in Italia si continuano a trovare campioni di uova contaminate con il Fipronil, l'insetticida che ha fatto scoppiare un grave caso di sicurezza alimentare in tutta Europa. Il sistema di allerta europeo Rasff (Rapid Alert System for Food and Feed) oggi ha pubblicato un avviso riguardante la contaminazione da Fipronil per uova e ovoprodotti provenienti dalla stessa Italia per i nostri mercati alimentari. Tale contaminazione trae origine dalla disinfestazione degli allevamenti effettuata illecitamente con sostanze addizionate appunto con Fipronil, che ha finito per depositarsi sulle lettiere usate dagli animali. L'allerta 2017.1848 riguarda prevalentemente uova e derivati. Ancora una volta il problema fipronil dimostra di essere grave, commenta Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", non tanto per gli aspetti collegati al rischio

sanitario dei consumatori, ma perché rivela come la furbizia e la malafede di un'azienda o di alcune persone, vendendo un prodotto contraffatto, possa mettere in crisi l'intero sistema di sicurezza alimentare europeo. Lo scandalo presenta pericolose analogie con la vicenda del 2005 del colorante cancerogeno Sudan, aggiunto in modo fraudolento al peperoncino per migliorare il colore rosso. Allora in Europa vennero richiamati e ritirati dal mercato migliaia di prodotti di centinaia di marche che avevano utilizzato il peperoncino, con danni economici gravissimi. Cercare di prevenire questo tipo di incidenti è molto difficile, perché di fronte alla malafede e alla volontà di imbrogliare il prossimo le precauzioni servono a poco. L'unica cosa da fare in questi casi è comunicare subito agli altri Paesi coinvolti l'allerta e tenere informati i consumatori fornendo indicazioni chiare e adeguate con una valutazione del rischio. Questo aspetto della comunicazione ai cittadini è fondamentale.

Lecce, 6 novembre 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



cosa quanto mai necessaria per dare un futuro al settore primario ed alle sue produzioni tipiche e di qualità, che nonostante aumentino i nuovi ingressi, soffre ancora ampiamente di senescenza”.

“Ricordiamo – conclude la responsabile Agia – che l'esonero di cui si parla consiste nella dispensa dal versamento del 100% dell'accredito contributivo presso l'assicurazione generale obbligatoria per l'invalidità, la vecchiaia ed i superstiti, ed è riconosciuto per un



periodo massimo di 36 mesi, decorsi i quali viene riconosciuto in una percentuale minore per altri 24 mesi: 66% per i successivi 12 mesi e al 50% per ulteriori 12 mesi”.

“sculture di terra”, realizzate da I.TER di Bologna. Si tratta di rappresentazioni artistico-scientifiche dei principali suoli che ospitano la pianta della vite in Emilia Romagna e che si trovano percorrendo la via Emilia da Sud a Nord, partendo quindi dalla provincia di Rimini per arrivare fino a quella di Piacenza (con una sola piccola deviazione nel territorio ferrarese). Diversi tipi di terreno che corrispondono ai sette vitigni principali della regione, da dove nascono i nostri vini a denominazione: Albana e Sangiovese per la Romagna, Pignoletto per il bolognese, Fortana per il ferrarese, Lambrusco per il modenese, il reggiano e il parmense, Malvasia per il parmense e il piacentino, Gutturmo per il piacentino.



Territori vocati alla viticoltura, che da alcuni mesi sono anche al centro di un percorso, partito da Modena e Reggio Emilia e che durerà alcuni anni, per verificare se in Emilia Romagna ci sono le condizioni per ottenere una certificazione di sostenibilità territoriale nelle aree delimitate dalle Dop e limitatamente al settore vitivinicolo. Spiega il Presidente Sciolette: «Sarebbe una delle prime, se non la prima, a livello nazionale che certifica non un singolo prodotto o una singola azienda, bensì un intero comparto regionale. Sarebbe uno strumento molto importante e un riconoscimento a favore dei tantissimi produttori che da anni s'impegnano per migliorare le tecniche colturali e per proteggere l'ambiente. Oltretutto, potrebbe rappresentare una forte leva di marketing sia verso il mercato nazionale sia verso quello internazionale».

«Quello di Enologica è oramai un format consolidato, frutto della grande esperienza di Enoteca Regionale Emilia Romagna nell'organizzazione e gestione di eventi a livello internazionale

- chiarisce il Direttore di Enoteca Regionale, **Ambrogio Manzi** -. Oltre alla parte espositiva, Enologica è anche un importante momento d'incontro fra i produttori e gli addetti al

settore. Anche quest'anno, infatti, sono attesi molti ristoratori, enotecari, giornalisti italiani e stranieri e ovviamente tanti wine lovers, che sempre più hanno

conoscenza approfondita dei nostri vini capaci di presentarsi al pubblico con una qualità crescente e una diversificazione di prodotti che in Italia non ha eguali».

Enologica, inoltre, ogni anno non manca di riservare anche una chiave di lettura del tutto originale del territorio e del mondo del vino. Quest'anno, infatti, a Enologica saranno protagoniste anche le creature fantastiche, ovvero la rappresentazione popolare della natura, delle paure, dei sogni, delle cose “inspiegabili” e familiari

della storia dell'uomo, un patrimonio di storia e tradizioni tramandato oralmente fino a noi. Come si legge nell'introduzione del catalogo, scritta dal curatore di Enologica Giorgio Melandri: “[...]Noi siamo per un racconto “quotidiano”, pieno di cose vere, di gente e storie. [...].. Il racconto del vino vive dentro alle giornate della gente e noi abbiamo il dovere di lasciarcelo. Siamo una regione dove è il quotidiano a essere straordinario, dove un fosso può nascondere una creatura fantastica, dove un albero può nascondere un segreto, dove un vino può raccontare tante storie”.

Informazioni per il pubblico: tel. 0542.367700, cell. 347.5125365 (durante la manifestazione)

www.enologica.org Facebook: Enologica con #enologica2017

Orario di apertura: sabato e domenica 11:00 – 20:00, lunedì 11:00 – 19:00. Ingresso 20 €.



[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

