



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

## SOMMARIO

Anno 16 - n° 46 19 novembre 2017

### 1.1 EDITORIALE

Tanta fatica per nulla..

### 2.1 LATTIERO CASEARIO

Si allarga la forbice tra Padano e Parmigiano.

### 3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Ancora segnali di stanchezza.

### 4.1 SICUREZZA ALIMENTARE

Bolle di sapone killer: Ministero Salute lancia allerta per rischio microbiologico

### 4.2 VINO EVENTI

Merano Wine Festival. Il vincitore del "Premio Godio 2017"

### 5.1 FAKE NEWS

Fake news. Mutti smentisce il ritiro della propria passata di pomodoro per contaminazione da arsenico.

### 5.2 MANAGEMENT E ORGANIZZAZIONE

La comunicazione d'impresa verso il Technical Report UNIT/R 11642

### 6.1 GUIDA MICHELIN 2018

Guida Michelin 2018: Salite e discese e un nuovo tre stelle con lo chef Norbert Niederkofler

### 7.1 MAXI FUSIONI

All'orizzonte un maxi colosso dell'agricoltura

### 7.2 RISCHI ALIMENTARI

Ostriche contaminate. Disposto il ritiro.

### 8.1 MAIS TENDENZE

Ismea. tendenze del mais

### 9.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

### 10.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

## Editoriale

# Tanta fatica per nulla.

Mai una gioia! Anche la nazionale di calcio ci ha traditi. Il web si scatena con l'ironia ignorando una nazionale che non si è mai fatta amare.

di **Lamberto Colla**  
Parma 19 novembre 2017

Tanta fatica per nulla. Anni e anni per imparare l'inno di Mameli e ora, quando finalmente dopo 71 anni di provvisorietà, il "Canto degli Italiani" è stato nobilitato a Inno Ufficiale, gli Azzurri del calcio non potranno sfoggiare le loro doti canore sotto i riflettori mondiali di Russia.

Una qualificazione mancata che alla fine non è stata una sorpresa, almeno a giudicare dalla reazione composta del pubblico "social". Al contrario, dalle testate giornalistiche nazionali, qualcuno ha tentato di giustificare la sconfitta dell'andata con gli svedesi con una certa partigianità dell'arbitro mentre altri commentatori hanno voluto sottolineare la prestazione d'orgoglio della squadra, colpita da sfortuna negli ultimi 90 minuti del girone di qualificazione.

E non hanno intenerito e tantomeno commosso le lacrime di Buffon & C. di fine partite. Troppo evidente che fossero frutto di una delusione personale, per la mancata "gita" in terra cosacca e i suoi annessi e connessi di gratificazioni, economici e d'orgoglio, piuttosto che per la delusione regalata ai propri tifosi.

A quel popolo che si riunisce sotto la stessa bandiera solo nelle occasioni dove gioca l'Italia, non resta che spegnere la lampadina dei sogni. Un popolo che ha la sola pretesa di ammirare l'orgoglio, la dignità e la forza di tentare sino alla fine di superare l'avversario.

La vittoria può arrivare o meno, ma la grande soddisfazione viene comunque dalla prestazione coraggiosa degli uomini scesi in campo e dalla loro determinazione a onorare il tricolore e la maglia "azzurra".



**"Mai una gioia"**. Quell'orgoglio e determinazione non sono emersi dalla nazionale che meritatamente resterà in panchina.

Una nazionale brutta, presuntuosa e anche poco elegante. Giocatori più intenti al loro look (spesso discutibile) e a non farsi male per non dover rinunciare alle

ben più remunerative partite di club. Guidati da un CT più somigliante all'anziano, intento quotidianamente a commentare e criticare i lavori delle fognature, sotto casa, che a un condottiero capace di scatenare le energie dei ragazzi nelle poche ore che ha a disposizione il team.

Perdere è concesso e i tifosi lo sanno. **Ma perdere senza onore l'italiano non lo accetta.**

**Questi fortunati ragazzi** non si rendono conto di quanto male hanno fatto a tanti italiani. Ai tanti che cercano di **anestetizzare i propri dolori** nei 90 minuti che la nazionale gioca. Pronti a riconoscere la sconfitta ma a esaltare i propri guerrieri per il coraggio e la forza dimostrata.

Quel coraggio e quella forza che molti di noi non hanno più. Che tirano a campare solo per tentare di regalare un futuro o un momento di piacere ai propri figli o nipoti, sottraendolo a loro stessi.

**Queste persone non hanno più nemmeno il traguardo dei mondiali di Russia, tanto gli azzurri non ci saranno.**

E il web, questa volta, invece degli insulti si è divertito con la satira e l'ironia, gli irriducibili del calcio stanno già selezionando la nazionale per cui tifare tra quelle più simpatiche e meno dotate. Chissà che si porti fortuna a un'Islanda a caso.

Allora godiamoci di un po' di cotanta fantasia e simpatia tutta italiana.



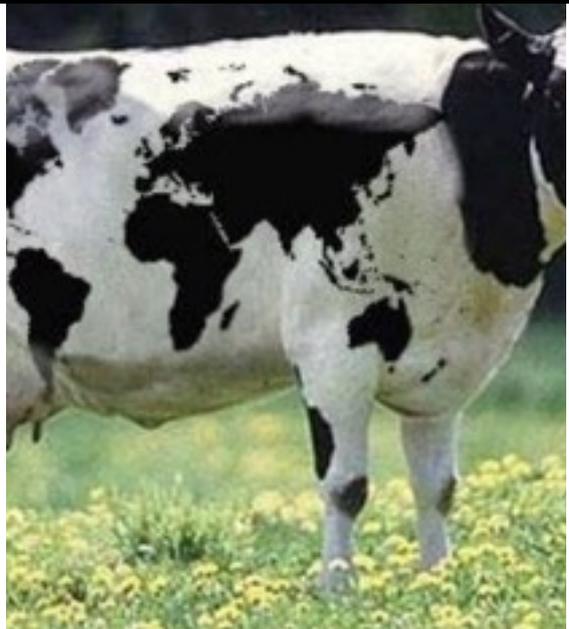
-----&----- (per seguire gli "Editoriali" [clicca qui](#))

## LATTIERO CASEARIO

### Si allarga la forbice tra Padano e Parmigiano.

Segnali contrastanti provengono dal burro mentre si arresta la flessione del prezzo del latte. Scende il Padano e cresce il Parmigiano di 24 mesi.

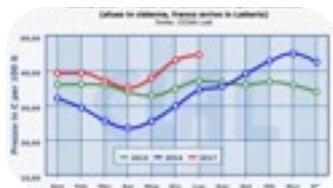
(Virgilio - CLAL)



#### Lattiero Caseario

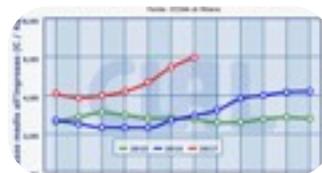
### Si allarga la forbice tra Padano e Parmigiano.

Segnali contrastanti provengono dal burro mentre si arresta la flessione del prezzo del latte. Scende il Padano e cresce il Parmigiano di 24 mesi.



di Virgilio Parma 14 novembre 2017 -

**LATTE SPOT** Nuovo stop per il latte spot. Il latte crudo spot nazionale conferma le quotazioni di otto giorni fa (42,79 e 43,82 /100 litri di latte). Gran rimbalzo invece per la crema a uso alimentare (+6,35%). Conferma delle quotazioni anche per il latte intero pastorizzato spot estero (41,24 e 42,27€/100 litri latte) così come pure resta invariato il prezzo del latte scremato pastorizzato spot estero (15,53-17,08€/100 litri latte).



**BURRO E PANNA** Segnali contrastanti per il burro quotato alla borsa di Milano. Sensibile rimbalzo della crema e della panna a uso alimentare. Lo zangolato parmense continua a precipitare (-7,69%). Il segnale positivo arriva dalla

borsa reggiana che sembra vere arrestato la pesante tendenza lesiva delle scorse settimane.

Borsa di Milano 13 novembre: (-/=)

BURRO CEE: 4,90 €/Kg (-)

BURRO CENTRIFUGA: 5,15 €/Kg. (-)

BURRO PASTORIZZATO: 3,60 €/Kg. (=)

BURRO ZANGOLATO: 3,40 €/Kg. (=)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,68 €/Kg. (+)

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

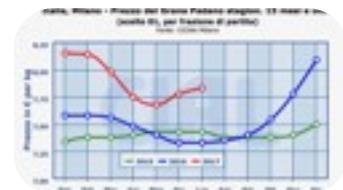
(=)



Borsa Verona 13 novembre: (+)  
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,55 - 2,65 €/Kg. (+)

Borsa di Parma 10 novembre 2017 (-)  
BURRO ZANGOLATO: 3,00 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 14 novembre 2017 (=)  
BURRO ZANGOLATO: 3,00 - 3,00 €/kg.



#### GRANA PADANO 13/11/2017

- Prosegue il ridimensionamento del prezzo del Padano quotato a Milano che perde 5 centesimi. -5 centesimi anche il "fuori sale".

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,50 - 6,60 €/Kg. (-)

- Grana Padano 15 mesi di stagionatura e oltre: 7,30 - 7,90 €/Kg. (-)

- Fuori sale 60-90 gg: 5,20-5,55€/Kg. (-)

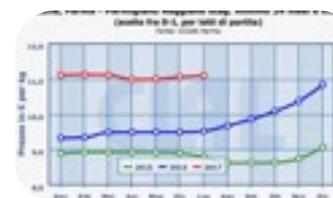
#### P A R M I G I A N O REGGIANO 10/11/2017

Recupera invece 5 centesimi il Parmigiano di 24 mesi. Invariato il prezzo del formaggio più

fresco, interrompendo un periodo di stabilità che perdurava dal mese di giugno.

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

- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 10,90 - 11,40 €/Kg. (+)



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

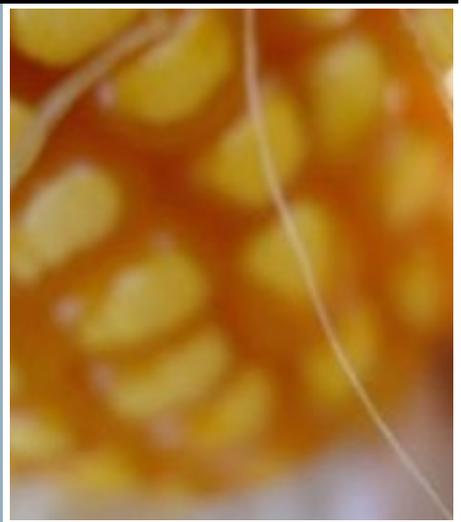


## MERCATO CEREALI

### Cereali e dintorni. Ancora segnali di stanchezza.

Cominciano a farsi sentire gli effetti delle nuove stime e il mercato prosegue a manifestare segnali di stanchezza.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl



#### Mercati internazionali

### Cereali e dintorni. Ancora segnali di stanchezza dai mercati.

Cominciano a farsi sentire gli effetti delle nuove stime e il mercato prosegue a manifestare segnali di stanchezza.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano 15 novembre 2017 -

Il mercato continua a manifestare segnali di stanchezza. Gli effetti delle stime però si fanno sentire. Le quotazioni sono già a livelli ridotti e non vi sono espliciti tentativi di ricoperture con i fondi che sembrano stare a guardare e la reazione dei mercati è come si legge di seguito:

**SEMI** nov 959 (-4,4) gen 967,6 (-6,4) mar 978,6 (-6,6) mag 988,2 (-6,4)

**FARINA** dic 310,30 (-1) gen 312,3 (-1,1) mar 315,6 (-1,3) mag 318 (-1,2)

**OLIO** dic 34,01 (-0,32) gen 34,16 (-0,32) mar 34,4 (-0,31) mag 34,61 (-0,32)

**CORN** dic 337,4 (-4,6) mar 350,4 (-4,4) mag 359 (-4,4) lug 366,6 (-4,4)

**GRANO** dic 428 (+3,6) mar 445,2 (+2) mag 456,6 (+1,6) lug 470 (+1,4)

Per il mercato **interno**/domestico ben poco da segnalare, si continua a registrare una pesante situazione di giacenze sui porti, sia di mais che di soya proteica. Il mais Ravenna sommato a Venezia monta a 230.000 tonnellate, la farina di soya proteica 325.000 tonnellate, il grano a 180.000 tonnellate. Mentre sui silos interni la situazione segna carenza per grano, orzo, e in parte di mais. Gli effetti combinati dell'aviaria, del fipronil e dei problemi logistici, stanno creando situazioni anomale, quali la pesantezza del mercato e le forti giacenze al porto, condizioni che spingono a ricercare merce all'interno rivolgendosi con frequenza al porto.

Prosegue il rialzo dei **cruscami**, che potrebbe ulteriormente inasprirsi, così come pure il rialzo dei grani di base e dell'orzo. Mentre per le **farine** di soya bisogna solo avere necessità e spazio per comperare, ieri le rivendite di farina di soya proteica di base 46,50 giravano appena sotto la soglia, anche psicologica, dei 300 euro tonnellata partenza porto di Ravenna. Il 2018 quotava 318 partenza e il 2019 328 euro partenza.

Il **seme** di soya ha avuto una battuta d'arresto, mentre tiene il mercato delle **farine** convenzionali.

Anche per il mercato delle **bioenergie** nessuna novità. Sempre in ascesa i cruscami, per i quali si tampona anche con della crusca di

farro in pellet che arriva dai paesi del Nord. Gli impianti che utilizzano prevalentemente cruscami dovranno attrezzarsi per variare dieta, presumibilmente sino a febbraio, poiché è difficile ipotizzare miglioramenti. Le alternative potrebbero essere rappresentate da farinette e farine di mais, mais tossinato e Mix dell'industria risiera.

#### Indicatori internazionali 15 novembre 2017

L'Indice dei **noli** è sceso leggermente a 1405 punti, il **petrolio** è attorno a 55,0 \$/bar e l'indice di **cambio** segna 1,18076

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

Indicatori del 15 novembre 2017		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
1405	1,18076	55,0 \$/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.



## Bolle di sapone killer. Ministero Salute lancia allerta per rischio microbiologico

Prodotti a rischio per la salute. Ci sono soprattutto giochi, non a norma e rischiosi per i bambini, tra i quali spiccano le bolle di sapone provenienti dalla Cina, nel cui liquido saponato è stato trovato di tutto: batteri fecali più concentrati che in un water, microrganismi normalmente presenti in animali selvatici e molto altro.

17 novembre 2017 - E' il 'bazar' dei prodotti di libero consumo bloccati dal ministero della Salute, grazie all'azione congiunta dei NAS di Ancona.

Il dicastero, ha pubblicato oggi sul proprio sito il ritiro di un fluido di ricarica per bolle di sapone, che può creare rischi sanitari. Nello specifico si tratta delle confezioni Marca AB5L Bubble liquid 5L/bottle prodotte in CINA Codice a barre 8 033481 909144 vendute in taniche da cinque litri con etichettatura in lingua inglese. In etichetta riportati il codice a barre, il riferimento dell'importatore, il marchio CE.

Importatore: **FREXEXPORT SPA**- Via Enzo Ferrari, 10 62017 Porto Recanati (MC).



Nei giocattoli mancava l'analisi microbiologica, richiesta obbligatoriamente dalla Direzione della Prevenzione del Ministero della salute.

### Le analisi eseguite presso l'Istituto Superiore di Sanità hanno riscontrato concentrazione elevata di Lieviti (7 X 10<sup>2</sup>)

e batteri della conta microbica totale aerobia - CMTA (4,6 X 10<sup>4</sup>), superiore di rispetto ai limiti raccomandati dalle linee guida europee. Sono state evidenziate differenti morfologie di colonie, identificate come *Enterobacter gergoviae*, *Staphylococcus warnerii*, *Klebsiella oxytoca* e *Candida Lusitaniae*. Le specie rilevate sono rappresentate dai microrganismi patogeni (*Candida Lusitaniae*) e opportunisti patogeni (*Enterobacter gergoviae*, *Staphylococcus warnerii*, *Klebsiella oxytoca*) isolabili dall'ambiente e da campioni clinici. Rischio grave in considerazione del fatto che i bambini sono soliti portare alla bocca e inalare il liquido delle bolle. In considerazione dell'esito di tale analisi, le taniche sono state poste sotto sequestro penale. L'avviso di ritiro, evidenzia Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", è stato pubblicato dal dicastero sul nuovo portale dedicato agli allarmi consumatori e reazioni a notifiche di prodotti non alimentari pericolosi nella sezione "Avvisi di sicurezza".

## Merano Wine Festival. Il vincitore del "Premio Godio 2017"

Premio Godio 2017, è Luis Haller il vincitore. Realtà virtuale a "Virtual Reality Sanctissimus".



Merano 13 novembre 2017 – E' lo chef stellato **Luis Haller** il vincitore del Premio Godio 2017, assegnatogli da **Helmuth Köcher** patron del Merano WineFestival che ospita il prestigioso riconoscimento dal 2004, istituito nel 1994 in memoria del grande chef Giancarlo Godio. La premiazione si è svolta nella Cooking Farm in piazza della Rena a Merano dove si è svolto Wild Cooking, il primo appuntamento italiano dedicato ai cibi fermentati, e show cooking con preparazioni dei piatti di chef stellati e di contadine altoatesine.

Originario della Val Passiria, 39 anni, **Luis Haller** scopre la sua passione per l'arte culinaria fin da giovane. Oggi lo chef stellato lavora al Schlosswirt Forst a Lagundo con entusiasmo e competenza proponendo una cucina basata sulla ricerca e

innovazione, ma sempre nel rispetto della tradizione.

La giornata di oggi ha visto protagonista anche "**Virtual Reality Sanctissimus**" nell'ambito del progetto di ricerca Virtual Reality Innovation con il coinvolgimento della Cantina San Paolo di

Appiano, Alto Adige. L'iniziativa conferma la vocazione del Merano WineFestival a distinguersi per l'approccio orientato all'innovazione; infatti è stato proprio Helmuth Köcher a guidare la simulazione della realtà virtuale, la presenza fisica in un ambiente attraverso immagini realistiche, suoni e altre sensazioni. Attraverso l'utilizzo di un apposito visore, si è potuto assistere a tutte le fasi di lavorazione del vino; dalla raccolta al bicchiere.

## Fake news. Mutti smentisce il ritiro della propria passata di pomodoro per contaminazione da arsenico.



Fake news sempre più aggressive. La contaminazione del web, o meglio dei social, da notizie false sta assumendo dimensioni enormi.

di **Virgilio** Parma 16 novembre 2017 - "Notizie" costruite ad arte per colpire persone, personaggi di spicco della politica o dell'arte, imprese e privati cittadini, date in pasto ai social media e alla crescente comunità degli "Haters".

**E allora giù di man di vanga!** Non ce ne è più per nessuno. Il popolo web si scatena e la falsa notizia rimbalza all'infinito sino a diventare "Notizia".

## La comunicazione d'impresa verso il Technical Report UNI T/R 11642



Le aziende moderne vivono le loro esperienze quotidiane all'interno di un mercato dinamico e altamente competitivo che chiede ogni giorno la messa in pratica di strategie innovative per crescere in competitività ed eccellenza.

di **Guido Zaccarelli** 15 novembre 2017 - Il valore di una azienda e il modo con il quale viene comunicato all'esterno consente all'impresa di accrescere il posizionamento nei mercati di riferimento e godere di attrattività in relazione ad altri competitor che adottano al proprio interno strategie comunicative mirate a **promuovere emozioni** in chi le riceve.

Per molti anni, il valore di una impresa è sempre stato valutato osservando due grandezze importanti e fondamentali, la **dimensione tangibile**, ciò che si vede, e quella **intangibile**, ciò che non si vede.

Se diventa intuitivo per tutti comprendere la parte visibile dell'impresa, ai più potrebbe risultare più difficile individuare quella che non appare ai proprio occhi.

I **brevetti**, il capitale **intellettuale**, il capitale **umano** sono alcuni tra gli ambiti maggiormente coinvolti nel completare il valore dell'azienda.

Gli sforzi imprenditoriali sono sempre stati orientati a incrementare le due dimensioni con approcci sistemici differenti in ragione del core business nel quale l'impresa aveva indirizzato le proprie strategie.

**Il tempo ha cambiato le linee guida** che da sempre gli imprenditori e il management in generale hanno adottato nel tempo frutto di una impennata della crisi che negli anni 2000 ha spiazzato gli analisti economici e spazzato come un urgano le imprese che avevano fatto della sola produzione il loro riferimento.

**La parola cambiamento**, significativa di ciò che cambia di stato in forma stabile, è stata sostituita dalla parola **mutamento** che impone un continuo miglioramento dei prodotti e dei servizi offerti.

Le imprese devono comunicare ai mercati in una modalità adeguata nei modi e nelle forme affinché nasca in tutti la consapevolezza che l'azienda ha saputo cogliere il momento come una opportunità di crescita, virando in modo deciso verso una nuova direzione di marcia.

Questa volta è toccato alla "Mutti", la società parmense tra le TOP Company del settore agroalimentare nazionale, a essere presa di mira, "accusata" di essere stata indotta al ritiro della sua pregiata "Passata di Pomodoro" perché contaminata da arsenico.

Pronta la **smentita** della società, che riporta all'interno del suo comunicato il link del Ministero, dove in effetti non compare alcuna segnalazione al riguardo.

L'azienda inoltre informa che **"Denuncia è stata fatta alla Polizia Postale per questo ingiustificato allarme che costituisce reato penale."**

**Segue il Comunicato diffuso da Mutti Spa:**

### MUTTI SMENTISCE IL RITIRO DELLA PROPRIA PASSATA DI POMODORO PER CONTAMINAZIONE DA ARSENICO

In quel momento, nel quale la decisione è stata assunta, l'imprenditore e il management avevano colto che la frase: **"abbiamo sempre fatto in questo modo"** era superata.

Era necessario **impostare una nuova rotta** laddove l'animo comune guidava l'equipaggio verso la scoperta di nuovi mari sapendo di essere nel cuore di una tempesta senza precedenti. Il modo con il quale si veicolano i valori dell'azienda, effetto framing, determina una differente percezione nelle persone che vivono in senso positivo o negativo l'esperienza d'ascolto.

La comunicazione cambia quindi i paradigmi di riferimento con la quale le persone assegnano il valore all'azienda.

Un passo in avanti fondamentale, che le aziende dovrebbero iniziare ad applicare e a condividere, è stato compiuto dall'UNI, Ente Italiano di Normazione che il 14 luglio 2016 ha emanato un documento tecnico UNI T/R 11642 dal titolo **"la Conoscenza Condivisa" dove si fa riferimento specifico al valore della persona in ambito aziendale.**

Le imprese che desiderano rimanere sul mercato e crescere in termini numerici di prodotto e di servizio ed eccellere nella qualità devono necessariamente esplicitare che l'azienda valorizza le persone e, come dimostrazione di un impegno assunto, adotta al proprio interno il **T/R 11642.**

**Questo consente di dimostrare non solo a parole, ma con un documento formale, la responsabilità dell'azienda nel porre le persone al centro dell'organizzazione.**

Il mercato, innanzi ad un impegno formale molto forte e dovendo preferire tra differenti clienti / fornitori sceglie, chi oltre ad eccellere nello specifico ramo di attività, eccelle anche nel valorizzare le maestranze.

**Il capitale umano accresce il proprio valore contribuendo ad elevare il valore complessivo dell'azienda agevolando il mercato** che, nell'era digitale, sanziona e premia molto rapidamente le imprese.

Scegliere di investire sulle persone è un punto unico a favore delle aziende nel legittimare il proprio dovere nel generare valore e benessere sociale.

## Guida Michelin 2018: Salite e discese e un nuovo tre stelle con lo chef Norbert Niederkofler

Giornata di presentazione della Guida Michelin 2018 al Teatro Regio di Parma, tra perdite di "stelle", 22 nuovi ingressi, 3 novità bi-stellate e Norbert Niederkofler che si aggiudica la terza sella.

**Articolo di Chiara Marando - foto di Francesca Bocchia** Stelle che vanno e stelle vengono nella giornata di presentazione della Guida Michelin 2018, la "Rossa" per eccellenza che accompagna i viaggiatori di tutto il mondo nella scoperta delle migliori esperienze culinarie e gourmet.

Un totale di 2700 ristoranti, solo il 10% dei quali stellati, presenti e descritti nelle loro peculiarità, in un viaggio fatto di sapori e sensazioni da provare, sperimentare e vivere, come ha voluto evidenziare Marco Do, Direttore Comunicazione Michelin Italia.

E l'appuntamento tanto atteso, per il secondo anno consecutivo all'interno dello splendido Teatro Regio di Parma, di emozioni ne ha riservate tante.

**Ma perché Parma ancora una volta?** Perché riconosciuta come City of Gastronomy Unesco, come fulcro della Food Valley che vuole promuovere le tipicità culinarie, dando nuovo impulso al turismo. "Il nostro obiettivo è quello di portare avanti il lavoro di valorizzazione del territorio che ci ha permesso di essere riconosciuti come Città Creativa della Gastronomia dall'Unesco -



sottolinea il Sindaco Federico Pizzarotti - quello che vogliamo fare è dare sempre più una spinta propulsiva alle eccellenze, puntando sull'accoglienza, sulla qualità e sul turismo".



Da qui l'idea di aprire un portale dedicato al gusto, racconta l'Assessore Cristiano Casa: "Oggi nasce a Parma il progetto "Parma nel cuore del Gusto" con l'apertura di un [nuovo portale](#) che vuole aprire le porte del mondo sulla nostra città, raccogliendo **oltre 200 tra operatori e produttori** impegnati nel porre al centro del proprio operato i prodotti del territorio".

E dopo i saluti iniziali, ecco la vera e propria fase di premiazione. **A far parlare è stata la discesa di due storici bi-stellati come Claudio Sadler e Carlo Cracco, che da due stelle passano ad una.** Un declassamento portatore di scompiglio tra gli addetti ai lavori, tra perplessità,



domande e qualche "me lo sentivo". Per entrambi, certo, è un cambiamento non da poco che vuole simboleggiare quanto la "stella" non sia un riconoscimento acquisito, piuttosto un simbolo di eccellenza da riconfermare ogni anno con grande costanza ed impegno.

Poi si sa, la "Rossa" è sempre severa e poco generosa. Anzi, quest'anno si può addirittura dire che sia stata di più larghe vedute. Sono infatti **22 i nuovi ingressi con una stella, 3 le due nuove stelle e, finalmente, ecco arrivare il nuovo tanto agognato tristellato.**

Già, perché l'empireo dell'alta cucina ha aperto le braccia ad un altro chef accogliendolo nella cerchia dei migliori: **Norbert Niederkofler, chef del St. Hubertus di San**

**Cassiano. Salgono così a nove i tre stelle presenti nella Guida Michelin 2018.**

La motivazione degli ispettori Michelin è ben chiara "I piatti rivelano la personalità dello chef. Quelli di Norbert Niederkofler, del ristorante St. Hubertus, sanno raccontare mille e una storia. I protagonisti sono la natura, la cultura e i gusti schietti e intensi delle sue montagne, la passione e la fatica



quotidiana dei contadini e degli allevatori, la qualità eccelsa dei loro prodotti, le tradizioni e i metodi tramandati, il calore dei masi, il desiderio di viaggiare per imparare e di ritornare per ritrovare il proprio stile di vita, l'impegno, la cura, la costanza che si sposano con l'entusiasmo e la leggerezza. Nei piatti di Norbert Niederkofler si gustano questi sapori, si vedono le montagne, si ascoltano queste storie. L'incontro con questa cucina non è un pasto, ma un'indimenticabile esperienza umana. Per gli ispettori Michelin, tre stelle emozionanti."

**Riconfermano il loro primato, ovvero "una cucina che vale il viaggio", i ristoranti: Piazza Duomo ad Alba, Da Vittorio a Brusaporto, Dal Pescatore a Canneto Sull'Oglio, Reale a Castel di Sangro, Enoteca Pinchiorri a Firenze, Osteria Franciscana a Modena, La Pergola a Roma, Le Calandre a Rubano.**

Sono **41 i ristoranti** che "meritano una deviazione" con l'assegnazione delle **2 stelle Michelin**. Tra questi, ecco le 3 novità: **Matteo Metullio, ristorante La Siriola, Andrea Aprea ristorante Vun, Milano, e Alberto Faccani, ristorante Magnolia, Cesenatico.**

Sono, invece, **306 i ristoranti con una stella Michelin, di cui 22 nuovi ingressi.**

## All'orizzonte un maxi c o l o s s o dell'agricoltura

Sei società prossime alla fusione: potrebbe nascere il più grande oligopolio agricolo della storia.

Sei colossi dell'agricoltura sono prossimi alla fusione, che darebbe vita a tre diverse società: le ripercussioni a livello mondiale e l'impatto che questo evento potrebbe avere sul sistema alimentare rendono inquieti sia i consumatori che gli agricoltori.

Gli alti dirigenti di **Bayer, Monsanto, Dupont, Dow Chemical** e **Syngenta** sono stati ascoltati dalla commissione giustizia del Senato degli Stati Uniti a Washington e hanno sostenuto le proprie argomentazioni sul perché le autorità di regolamentazione federali dovrebbero approvare queste mega-fusioni, che andrebbero a riorganizzare in maniera radicale l'agricoltura mondiale.

I dirigenti presenti hanno sostenuto che le fusioni proposte permetterebbero di combinare le competenze aziendali e permetterebbero una maggiore efficienza nel servire agricoltori e consumatori. Tuttavia, rimane da capire se i benefici di una maggiore efficienza siano superiori agli effetti negativi di una simile concentrazione, come i possibili aumenti di prezzo e una minore concorrenza sul mercato. In sostanza, si può credere che queste tre aziende accompagneranno consumatori e agricoltori in un mondo che possa nutrire la crescente popolazione mondiale in maniera responsabile.

**Roger Johnson**, presidente della National Farmers Union, ha messo in guardia i senatori, sostenendo che l'approvazione delle fusioni non solo porterebbe ad un **aumento dei prezzi**, ma anche ad un **minor numero di innovazioni** e di prodotti tra cui gli agricoltori potranno scegliere.



*“Nel nostro settore, il cambiamento è in atto. Gli agricoltori traggono vantaggio da aziende che investono di più in nuove tecnologie”,* afferma **Robb Fraley** della Monsanto. Fraley fa notare come 15 anni fa, la Monsanto investiva 300 milioni di dollari in ricerca e sviluppo; quest'anno ha investito 1,5 miliardi di dollari.

A titolo di paragone, spiega, importanti imprese del settore tecnologico, come Apple, spendono fino a 10 miliardi di dollari l'anno in ricerca e sviluppo.

**Le aziende hanno omesso di dire, però, che ad eccezione della Bayer**, i giganti europei e statunitensi hanno registrato una contrazione delle vendite.

Da questo punto di vista, le fusioni sono funzionali tanto al mantenimento del **profitto** (e all'essere finanziariamente sane) quanto allo sviluppo di nuove tecnologie.

Non si tratta solo di agricoltori statunitensi che necessitano di strumenti tecnologicamente più avanzati, ma anche della lotta che le grandi imprese agricole stanno combattendo, nonostante la loro efficienza e le loro invenzioni, contro un mercato statunitense che esige strumenti che permettano agli agricoltori di coltivare cibi biologici e naturali in modo più semplice e più redditizio.

Se questa tendenza si confermerà non è ancora dato sapere. Per ora, le fusioni sono un chiaro segno che le compagnie che investono in sementi e prodotti chimici high-tech stanno attraversando una fase difficile e ritengono che questa sia la sola strada per uscirne.

da: **Chase Purdy**, portale – rassegna stampa estera n. 1221 a cura di Agrapress, ottobre 2017

## Ostriche contaminate. Disposto il ritiro.

Ancora richiami di ostriche contaminate da biotossine paralizzanti. L'allerta arriva dal Ministero della Salute

Dopo i richiami da parte di SoGeGross, Basko e del Ministero della Salute, ancora una volta oggi il dicastero ha pubblicato un avviso di richiamo di ostriche (*Crassostrea gigas*) contaminate da **biotossine algali paralizzanti (PSP)**, commercializzate con il marchio **BONAPESCA SRL**. L'allerta è partita dalla Francia, paese di origine dei molluschi, ed è arrivata in Italia e in Spagna attraverso il sistema Rasff, che considera il rischio serio, con la segnalazione n° 1947.2017.

Nei molluschi sono stati riscontrati 1824 µg/kg di tossine, più del doppio del consentito (800 µg/kg). Il nuovo richiamo riguarda due lotti di ostriche, 81440024312 e 8144024313, confezionate da **BONAPESCA SRL** nello stabilimento di Goro (Ferrara) in cassette di legno da 3 kg.



**Le ostriche richiamate sono contaminate da tossine di tipo PSP (Paralytic Shellfish Poisoning), responsabili di**

un'intossicazione paralizzante si trovano in molluschi, come pure in cozze e ostriche. I molluschi possono concentrare elevati livelli di biotossine algali, come la saxitossina, una neurotossina che provoca paralisi muscolari. I primi sintomi (ad esempio nausea, vomito, mal di testa, intorpidimento, fino a paralisi vere e proprie) si manifestano dopo mezz'ora dall'ingestione.

A scopo precauzionale e al fine di garantire la sicurezza dei consumatori, Giovanni D'Agata, presidente dello **“Sportello dei Diritti”**, raccomanda a coloro che hanno acquistato il prodotto con medesimi lotti di appartenenza, di **NON** consumarli e di riportarli al punto vendita che provvederà al rimborso. La cottura non elimina il rischio, perché queste tossine sono resistenti al calore.

Lecce, 17 novembre 2017



## Ismea. tendenze del mais

La campagna commerciale 2016/17 del mais nazionale si è chiusa ad un prezzo medio di 176,17 euro/t, in aumento del 2,4% rispetto alla precedente annata.

Più nel dettaglio, il mercato ha mostrato un consistente e repentino calo delle quotazioni tra luglio e settembre 2016 in conseguenza dei livelli record dell'offerta e delle scorte mondiali, successivamente il prezzo si è lievemente rivalutato.

Per il 2017, le stime della produzione mondiale e delle scorte indicano un lieve calo annuo, rimanendo comunque su livelli considerevoli; il quadro produttivo non è comunque ben definito e gli aggiornamenti delle stime vengono ancora rivisti mensilmente indicando, soprattutto per gli USA, cali meno consistenti.

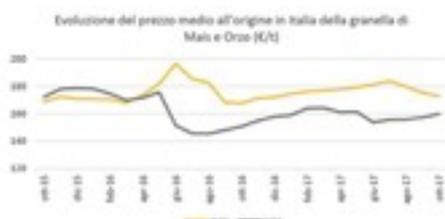
In tale contesto, unitamente anche alla abbondante disponibilità di granella dello scorso anno, i prezzi hanno mostrato a partire da luglio 2017 un costante decremento,



passando dai 183,81 euro/t ai 173,03 euro/t di ottobre 2017. Nonostante il buon risultato produttivo e la crescita delle scorte mondiali di soia nel 2016, la campagna 2016/17 ha mostrato una rivalutazione dei listini all'origine che hanno raggiunto un valore medio pari a 388,32 euro/t (+9,7% sul 2015/16); andamento questo da imputare in larga misura alla rivalutazione del dollaro osservata, seppur in maniera incostante, a partire dagli ultimi mesi dello scorso anno.

**Con l'esordio dell'attuale campagna il mercato ha mostrato segni di cedimento**, i prezzi sono scesi a 374,25 euro/t a ottobre 2017 contro 420 euro/t dello scorso luglio. Anche per questo prodotto la dinamica produttiva globale nel 2017 non appare ancora ben definita, l'offerta e le scorte vengono indicate in flessione ma per gli USA, primo produttore ed esportatore, le stime indicano una crescita di entrambe le variabili.

(Ismea novembre 2017)



## CIBUS

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

[cibus@nuovaeditoriale.net](mailto:cibus@nuovaeditoriale.net)

[www.cibusonline.net](http://www.cibusonline.net)

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

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

[www.nuovaeditoriale.net](http://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



Parma, 15 novembre 2017 - In merito alla notizia mendace che sta girando in Rete in questi giorni, secondo la quale il Ministero della Salute avrebbe richiesto il ritiro della Passata Mutti, l'Azienda conferma che tale documento è assolutamente falso e ha già intrapreso tutte le opportune azioni legali a tutela della sua centenaria credibilità e immagine e per individuare i responsabili.

Al link ufficiale del Ministero della Salute che riporta tutti gli avvisi di ritiro in essere <http://bit.ly/2z4GbSq> Mutti non appare in alcun modo.

**Denuncia è stata fatta alla Polizia Postale per questo ingiustificato allarme che costituisce reato penale.**



**Mutti desidera assicurare tutti i suoi consumatori:** l'attenzione per la qualità e per la sicurezza dei propri prodotti è infatti alla base dei valori dell'azienda. Principi che si traducono nell'utilizzo di solo pomodoro italiano e nell'impegno costante per mantenere alti standard qualitativi, attraverso la selezione di materie prime ottimali e il controllo accurato di tutto il processo produttivo. La promessa di qualità nei confronti dei consumatori è resa possibile grazie ad un insieme di condizioni uniche tra cui la consolidata collaborazione con le associazioni agricole e i produttori e un sistema severo di controllo del pomodoro in tutte le fasi della filiera.

Ecco una sintesi delle novità:

- Nuovo ristorante tre stelle
- St. Hubertus - Norbert Niederkofler - San Cassiano (Bolzano)
- Nuovi ristoranti due stelle
- Magnolia - Alberto Faccani, Cesanatico (Forlì Cesena)
- La Siroliola - Matteo Metullio, San Cassiano (Bolzano)
- Vun - Andrea Aprea, Milano
- Nuovi ristoranti una stella
- Contraste - Matias Perdomo, Milano
- Trussardi alla Scala - Roberto Conti, Milano
- La Terrazza - Fabio Ciervo, Roma
- Il Refettorio - Bob Christoph, Conca dei Marini (Salerno)
- La Serra - Luigi Tramontano, Positano (Salerno)
- La Locanda del Borgo - Luciano Villani, Telesse Terme (Avellino)
- All'Oro - Riccardo Di Giacinto, Roma
- Cum Quibus - Alberto Sparacino, San Gimignano (Siena)
- Tordomatto - Adriano Baldassarre, Roma
- Villa Giulia - Maurizio Bufi, Gargnano (Brescia)
- Culinaria Im Farmerkreuz - Manfred Kofler, Tirolo (Bolzano)
- Floria Maison - Umberto De Martino, San Paolo D'Argon (Bergamo)
- Undicesimo Vineria - Francesco Brutto, Treviso
- Larossa - Andrea Larossa, Alba (Cuneo)
- Osteria dell'Arborina - Andrea Ribaldone, La Morra (Cuneo)
- Il Poggio Rosso - Fabrizio Borraccino, Castelnuovo Berardenga (Siena)



- Berton al Lago - Raffaele Lenzi e Andrea Berton, Torno (Como)
- Stube Gourmet - Alessio Longhini, Asiago (Vicenza)
- Confermano la stella con cambio chef
- I due buoi - Alessandria
- La Veranda - Bardolino (Verona)
- Casual - Bergamo
- Agrodolce - Imperia
- Vistamare - Latina
- Castel Fragsburg - Merano (Bolzano)
- Casa del Nonno 13 - Mercato San Severino (Salerno)
- Vespasia - Norcia (Perugia)
- Terrazza Bouquet - Sorrento (Napoli)
- Vintage 1997 - Torino
- Venissa - Venezia
- Maxi - Vico Equense (Napoli)

**Perdono una stella Michelin**

- Umami, Bormio (chiusura aprile 2017)
- Locanda Severino, Caggiano
- Petit Royal, Courmayeur
- Don Giovanni, Ferrara (chiusura fine 2017)
- Pascia, Inverio
- Café Quinson, Morgex (chiusura per rinnovo locali)
- All'Acquacotta, Saturnia
- Lunasia, Viareggio (chiusura per rinnovo locali)
- Lapprodo, Vibo Valentia



- Perillà - Marcello Corrado, Castiglione d'Orcia (Siena)
- D.One Restaurant - Davide Pezzuto - Roseto degli Abruzzi (Teramo)
- Essenza - Eugenio Boer, Milano
- Glam Enrico Bartolini - Donato Ascani ed Enrico Bartolini, Venezia





[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](http://FROG.NET)

[www.frognet.it](http://www.frognet.it) -

mail: [info@frognet.it](mailto: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

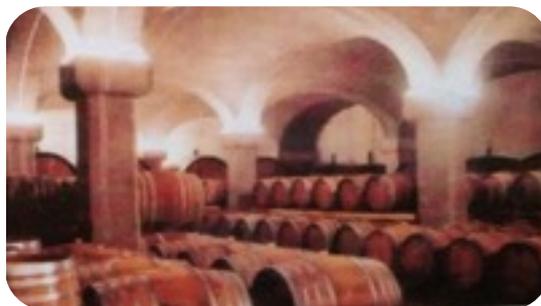


#agroalimentare #vino #promozione  
**Dedicato a palati esperti e**  
**sapienti!**



- **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

