



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

SOMMARIO

Anno 16 - n° 49 10 dicembre 2017

1.1 EDITORIALE

Cresce il reddito medio ma aumenta la povertà

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Sensibile ridimensionamento del latte spot estero, e non solo.

3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Non sussistono le condizioni, ma i prezzi sono ancora in aumento.

4.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Farina di soia ancora in crescita.

5.1 TV E CUCINA

Centò, passaggio di consegne all'Accademia Italiana della Cucina di Centò

6.1 EVENTI

Merano Wine Festival – Non solo vino

7.1 EVENTI E FUSIONI

VPE, al via la New.co di Veronafiere e Fiere di Parma

8.1 MANAGEMENT LAVORO

La tecnologia, un mondo tra idee e realtà

8.2 ALIMENTAZIONE

Un nuovo studio rivela le proprietà dell'aglio per combattere le infezioni

9.1 CONSUMI SPESA ALIMENTARE

Si conferma in aumento la spesa alimentare nei primi 9 mesi del 2017

10.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

11.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Cresce il reddito medio ma aumenta la povertà

Ed ora è arrivata l'ufficialità. Quello che poteva apparire una sensazione negativa si è rivelata una tragica realtà.

di Lamberto Colla

Parma 10 dicembre 2017

Come spesso abbiamo ricordato da queste colonne, la ripresa italiana, oltre che minimale è pure mal distribuita.

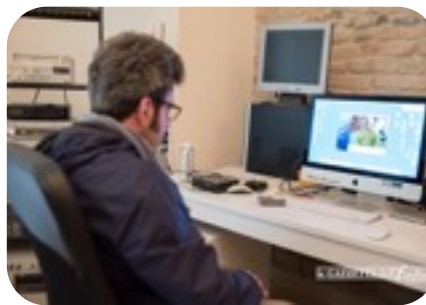
Tutti gli interventi straordinari sono stati orientati a salvare le banche e tutto il sistema bancario, con la vana promessa che quest'ultimo avrebbe ribaltato le agevolazioni sul sistema produttivo e quindi sul lavoro.

Niente di tutto ciò.

Il piccolo o grande aiuto è giunto prevalentemente da fattori congiunturali esterni, come il costo dell'energia (petrolio) e il QE ([Quantitative Easing](#)) messo in campo dalla BCE di Mario Draghi.

Ed ora è arrivata l'ufficialità. Quello che poteva apparire una sensazione negativa si è rivelata una tragica realtà.

L'ISTAT ha infatti rilevato che nel 2015 le famiglie italiane hanno beneficiato di una «significativa e diffusa crescita del reddito disponibile e del potere d'acquisto». I dati diffusi dall'Istat dicono che il reddito netto medio annuo per famiglia (i dati fanno riferimento al 2016) è pari a 29.988 euro. La crescita è risultata più marcata per il quinto più ricco della popolazione, concentrata nella fascia alta dei redditi da lavoro autonomo.



tra il reddito del 20% più ricco e il reddito del 20% più povero è aumentato: da 5,8 a 6,3 volte.

Ne consegue quindi che si è ampliata la fascia della popolazione a rischio di povertà e di esclusione sociale che è stimata al **30%** (esattamente 18.136.663).

Una situazione particolarmente grave, percepibile quotidianamente ma che l'ISTAT ha certificato e che ha spinto, ancora una volta, il Presidente Mattarella a invocare decise azioni di governo. "Creare lavoro è una priorità a tutti i livelli di governo. Occorre continuamente rafforzarne i presupposti e le condizioni normative, fiscali e sociali". Così infatti si è espresso il Presidente in occasione del discorso di consegna delle medaglie ai neo Cavalieri del lavoro, lo scorso 30 novembre.

"Questo periodo - ha sottolineato i capo dello Stato - registra una ripresa economica dai ritmi più sostenuti, in Italia e in Europa. Dobbiamo partire da qui". Un invito a raccogliere le migliori condizioni per accelerare la ripresa e lo sviluppo, che dovrebbe andare di pari passo con il lavoro e le condizioni lavorative.

Chissà se il Governo, qualsiasi coalizione prenderà la guida del Paese, saprà o vorrà prendersi quest'impegno a favore dei propri cittadini più deboli e non solo dei propri sponsor e sostenitori più forti!

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

Da ciò ne consegue che il rapporto

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Sensibile ridimensionamento del latte spot estero, e non solo.

Il segno meno si è ben distribuito su quasi tutte le materie prese in esame. Cede il latte e cedono anche il burro e le panne. Bene il Parmigiano Reggiano che torna a muovere i listini. Invariato il Grana Padano

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Sensibile ridimensionamento del latte spot estero, e non solo.

Il segno meno si è ben distribuito su quasi tutte le materie prese in esame. Cede il latte e cedono anche il burro e le panne. Bene il Parmigiano Reggiano che torna a muovere i listini. Invariato il Grana Padano



di Virgilio Parma 5 dicembre 2017 -

LATTE SPOT Dicembre si è avviato con una leggera flessione del latte spot. Il latte crudo spot nazionale cede il 2,38% e si colloca, alla borsa di Verona tra 41,24€ e 43,30€ /100 litri di latte). Ben più

sensibile invece la flessione negativa dello spot estero che perde oltre 6 punti percentuali adagiandosi 38,15 e 40,21€/100 litri latte). Sfiora addirittura il -10% il prezzo del latte scremato pastorizzato spot estero (13,46-15,53€/100 litri latte).

BURRO E PANNA Come il latte spot, anche i listini di burro prendono la strada del ridimensionamento, segnando una perdita attorno al 5%, alla borsa di Milano. Lascia sul terreno quasi 9 punti percentuali la Crema a uso alimentare milanese. Addirittura supera il 10% la

flessione negativa della crema veronese. Invariato il prezzo dello zangolato di Parma, ma è una posizione di stabilità che è destinata a finire venerdì prossimo, posto che la Borsa di Reggio Emilia ha segnato, in data odierna, una flessione di - 6,67%.

Borsa di Milano 04 dicembre:

BURRO CEE: 4,70 €/Kg (-)

BURRO CENTRIFUGA: 4,95 €/Kg (-)

CIBUS AGENZIA STAMPA AGROALIMENTARE N° 49 - 10/12/2017 www.cibusonline.net 2

BURRO PASTORIZZATO: 3,40 €/Kg. (-)

BURRO ZANGOLATO: 3,20 €/Kg. (-)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,44 €/Kg. (-)

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

Borsa Verona 04 dicembre: (-)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,30 - 2,40 €/Kg. (-)

Borsa di Parma 01 dicembre 2017 (=)

BURRO ZANGOLATO: 3,00 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 05 dicembre 2017 (-)

BURRO ZANGOLATO: 2,80 - 2,80

€/kg.

G R A N A P A D A N O 04/12/2017 - Sono tornati a stabilizzarsi i listini del Grana Padano DOP. Nessuna variazione di prezzo registrata alla borsa di Milano

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,45 - 6,55 €/Kg (=)

- Grana Padano 15 mesi di stagionatura e oltre: 7,25 - 7,85 €/Kg (=)

- Fuori sale 60-90 gg: 5,15-5,50€/Kg. (=)

PARMIGIANO REGGIANO 01/12/2017 Tornano a muoversi i listini del formaggio Parmigiano Reggiano (+0,26% e +0,22 per il 12 e 24 mesi rispettivamente). Toccati i 10€ per il 12 mesi di stagionatura.

- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 9,60- 10,00 €/Kg. (+)

- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 10,90 - 11,45 €/Kg. (+)





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Non sussistono le condizioni, ma i prezzi sono ancora in aumento.

Con la scusa del Black Friday i mercati si sono arroccati alzando le quotazioni già dal 22 novembre, per poi replicare ancora un leggero rialzo il 24, così come pure in apertura della settimana scorsa. Non sussistono le condizioni, ma i prezzi sono ancora in aumento.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. Non sussistono le condizioni, ma i prezzi sono ancora in aumento.

Con la scusa del Black Friday i mercati si sono arroccati alzando le quotazioni già dal 22 novembre, per poi replicare ancora un leggero rialzo il 24, così come pure in apertura della settimana scorsa. Non sussistono le condizioni, ma i prezzi sono ancora in aumento.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano 4 dicembre 2017 -

Se i fattori fondamentali non giustificerebbero gli aumenti che si stanno registrando da circa 10 giorni, il sostegno a un andamento anomalo, viene dal meteo. Le previsioni di 10-15 giorni di caldo secco in Argentina potrebbe provocare danni al seme di soya e al mais, mentre in Australia le piogge torrenziali che colpiscono il Paese, lanciando un allarme sulla produzione di cereali, sono le notizie che il mercato attendeva per scatenare la corsa al rialzo.

SEMI gen 994,2 (+8,4) mar 1006 (+8,2) mag 1017 (+8,4) lug 1025,6 (+8,4)

FARINA dic 328,2 (+3,2) gen 330,2 (+3,7) mar 333,5 (+3,7) mag 336,1 (+3,7)

OLIO dic 33,60 (-0,15) gen 33,69 (-0,16) mar 33,91 (-0,15) mag 34,11 (-0,15)

CORN dic 344,6 (+3) mar 358,6 (+3) mag 366,4 (+2,6) lug 374,4 (+3)

GRANO dic 414,4 (+5,2) mar 438,4 (+5,4) mag 451 (+6) lug 464,2 (+6)

Oggi i prezzi della farina di soya, a causa di quanto sopra, saranno più alti così come riprenderà maggior vigore la tendenza rialzista della farina di girasole proteico, che ha risentito degli accordi bilaterali Russia -Turchia con conseguenze d'influenzamento, nel breve periodo, anche sulla farina colza.

Persiste l'accentuato differenziale fra soya ogm free e quella geneticamente modificata, mentre sul seme la differenza è decisamente più contenuta.

Per il mercato **interno**/domestico da segnalare, un acutizzarsi dei problemi logistici sconnessi ai vettori per via ferroviaria che su gomma. Una situazione che andrà a aggravarsi in conseguenza delle festività natalizie e alla minore disponibilità di mezzi. I costi lieviteranno come "i panettoni" e i tempi di consegna potrebbero sensibilmente aumentare in ragione delle previsioni meteo. Tutti fattori che sul breve e medio termine avranno grande influenza sul mercato.

Per il mercato delle **bioenergie** nessuna novità. Non si attenua il rincaro dei cruscami per i quali le aziende tamponano anche con crusca di farro in pellet e crusca di avena, che arriva dai paesi del Nord, e farine/farinette di mais. Quasi introvabile il mais da bioenergia mentre sul mercato si trovano spezzati e vagliature di mais e sottoprodotti dell'industria risiera.

Indicatori internazionali 4 dicembre 2017

L'Indice dei **noli** è salito ancora a 1626 punti, il **petrolio** è attorno a 58,0 \$/bar e l'indice di **cambio** segna 1,18605

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

Indicatori del 4 dicembre 2017		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
1626	1,18605	58,0 \$/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.





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Farina di soia ancora in crescita.

Prezzi della soia in crescita e riprenderà, con maggior vigore, il rialzo della farina di girasole proteica risentendo dell'accordo bilaterale tra Russia e Turchia.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. Farina di soia ancora in crescita.

Prezzi della soia in crescita e riprenderà, con maggior vigore, il rialzo della farina di girasole proteica risentendo dell'accordo bilaterale tra Russia e Turchia.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano 5 dicembre 2017 -

Pur non sussistendo le condizioni di base i prezzi ma i prezzi sono ancora in aumento.

Prosegue la tendenza positiva della farina di soya, così come riprenderà maggior vigore il rialzo della farina di girasole proteico che ha risentito degli accordi bilaterali Russia Turchia. Una condizione che a breve influenzerà anche la farina di colza. In effetti ieri prezzi erano ben più tenuti e certamente lo saranno anche oggi viste le chiusure di ieri sera:

SEMI gen 998,4 (+4,2) mar 1010,2 (+4,2) mag 1021 (+4) lug 1029,4 (+3,6)

FARINA dic 335,4 (+7,2) gen 337,5 (+7,3) mar 340,6 (+7,1) mag 343 (+6,9)

Ieri la farina di soya quotava 324 la normale e 333 la proteica, il 2018 328 la normale e 336 la proteica. Facendo un confronto al giorno 30/10 le quotazioni erano di 311/320 e 318 /327 per il 2018 quindi l'aumento è sensibile.

Continua la forte differenza fra soya ogm free, che oggi sul gennaio marzo 18 quota 414 euro alla tonnellata, e quella geneticamente modificata stimabile in 328 euro tonnellata.

una situazione da valutare attentamente per verificare se tutto ciò sia imputabile a operazioni dei fondi a causa dei timori inerenti l'effetto meteo della NINA o se invece si andrà verso un periodo di calma dato che i fondamentali sul breve medio termine non sono cambiati. Le azioni speculative sono sempre dietro l'angolo e, ovviamente, imprevedibili.

Prevedibili sono invece i **guai da logistica** sul mese di Dicembre e

nella prima quindicina di Gennaio.

Indicatori internazionali 5 dicembre 2017

L'Indice dei **noli** è salito ancora a 1662 punti, il **petrolio** è attorno a 58,0 \$/bar e l'indice di **cambio** segna 1,18605 (in mattinata ha segnato anche 1,8558)

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

Indicatori del 5 dicembre 2017		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
1662	1,18605	58,0 \$/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.



Cento, passaggio di consegne all'Accademia Italiana della Cucina di Cento

Passaggio di consegne all'Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Cento. Roberto Vicenzi subentra a Massimo Andalini. La cerimonia ufficiale è avvenuta in occasione del tradizionale "conviviale" di fine anno al ristorante Cavalieri Ducati di Renazzo.

di LGC Cento, 4 dicembre 2017 – Tre anni "che sono volati" commenta **Massimo Andalini**, industriale della Pasta di Cento, accogliendo i numerosi accademici riuniti al Ristorante Cavalieri Ducati di Renazzo. "Visto il successo ottenuto nella conviviale dell'anno scorso, - ha proseguito Andalini - ho chiesto all'amico Lamberto Colla di ritornare per approfondire la trattazione del rapporto tra comunicazione e cibo. Lo scorso anno ci aveva intrattenuti sulla moda del "Senza" mentre quest'anno l'intervento è titolato. "Dalla Buona alla Bella tavola - sottotitolo La tv glicemica". In occasione dell'ultima consulta, abbiamo deciso come strenna Natalizia l'acquisto del libro **"A tavola nell'Alto ferrarese" Le ricette della tradizione**, scritto da **Emma Lodi Piccinini**, rappresentata dal figlio e dall'editore **Pendragon**. Infine aggiungiamo un'altra strenna della cultura tradizionale emiliana, il Parmigiano Reggiano di 48 mesi della **Latteria Sociale Selvapiana Canossa** - Caseificio di Montagna, che abbiamo avuto come ospiti in occasione dell'Ecumenica".



"Gentili Signore, Egregi Signori, - ha esordito il direttore della Gazzetta dell'Emilia, innanzitutto intendo ringraziarvi per avermi invitato ancora, una seconda volta, al vostro prestigioso incontro di fine anno. Un'occasione che comunque per me è da stimolo per raccogliere le idee, che nel corso del tempo si vanno ad accumulare e che, per l'occasione così autorevole, mi vedo "costretto" a mettere in ordine dandone un significato compiuto e, mi auguro, facilmente comprensibile e condivisibile.

E' proprio il fattore condiviso quello sul quale punto maggiormente. E' mia convinzione che solo grazie alla mediazione di organizzazioni forti e autorevoli, come è appunto **l'Accademia Italiana della Cucina**, che si possano attenuare, in parte prevenire se non addirittura evitare episodi deprimenti verso la nostra cultura alimentare/nutrizionale, magnifico frutto di una diffusa e ancestrale

competenza agroalimentare. Lo scorso anno avevo incentrato l'intervento sulla moda del "SENZA" (senza grassi, senza glutine, senza olio di palma,



senza burro, ecc...) e la complicità dei social in modo particolare e più in generale dei detentori della comunicazione, degli **"Influencer"**, come vengono chiamati oggi, i quali, facendo leva su fattori Altamente Emozionali ma spesso privi di copertura scientifica o meglio solo parziale, hanno contribuito a accreditare una tendenza universalmente apprezzata".

Dopo una rapida carrellata di esempi con i quali il relatore ha inteso sottolineare come la **cucina, sempre più esposta sui media televisivi**, si sia lasciata prendere la mano dall'estetica, a scapito dell'educazione, ha concluso con la necessità di un ritorno alle origini della corretta manipolazione e cura dell'igiene, soprattutto in conseguenza della sempre più affollata popolazione di cultori del **crudismo** (vegano o meno). In un contesto mediatico, alla spasmodica ricerca di nuovi argomenti dal forte potere emozionale, la TV, priva dell'olfatto e dei sapori, orienta le scelte verso tutto ciò che è "strano" nella affannosa ricerca dello "share" da dare in pasto agli inserzionisti. Sono lontani i tempi in cui suonava strano sentir parlare di "vegetariani". "Oggi la frontiera dell'alimentazione ha aperto nuove strade, nuovi regimi alimentari del tutto opposti alla dieta mediterranea che la maggior parte di noi conosce, fatta di pasta, carne e pesce. Oggi i vegetariani sono stati sorpassati da "vegani" e "crudisti", e in minor percentuale dai più estremi "fruttisti". Ma i più estremisti sono i Brethariani (o Respiriani. Si cibano di acqua e "Prana", ovvero energia vitale "raccolta" dall'ambiente.)"

La TV quindi ha ancora molta carne da mettere al fuoco del sensazionalismo.

"E' venuto il tempo di abbassare i toni - ha concluso Lamberto Colla - e che la TV riprenda in mano l'aspetto educativo, forte della capacità di influenzare l'opinione pubblica."

Dopo il pranzo è venuto il momento della parte **istituzionale**, con il delegato regionale dell'Accademia Italiana della Cucina, **Pier Paolo Veroni**, che ha "formalmente" sancito il passaggio delle consegne della delegazione di Cento dalle mani di **Massimo Andalini** a quelle di **Roberto Vicenzi**, ringraziando il delegato uscente del prezioso lavoro svolto e augurando un proficuo triennio al nuovo delegato centese. Una cerimonia conclusa con il tradizionale brindisi e l'applauso caloroso degli oltre 60 intervenuti al "convivio" di fine anno.



Merano Wine Festival – Non solo vino



Alle volte i desideri prendono forma perché ci si guarda attorno e dopo una breve ed istintiva riflessione si decide di provare, agire per distinguersi e mettere finalmente a sistema un progetto. E' così che il Merano Wine Festival si è guadagnato un posto d'onore fra le eccellenze italiane.

da **L'Equilibrista** 4 dicembre 2017 -

Chiuse le porte su Merano Wine Festival, restano bilanci positivi e confortante livello di soddisfazione registrato per le visite, nonché lo spessore di chi è intervenuto ed il crescente interesse che porta il fondatore della manifestazione a pronunciare un mantra che si perseguirà da qui ai prossimi anni : "La visione assoluta per il futuro è quella di credere sempre di più nel potenziale del proprio territorio e puntare sulla qualità nel rispetto della natura» - **Helmuth Köcher.**

Assoluto evento atteso da professionisti del settore come si dice spesso, ma maestri di quale settore poi, perché mai ci si deve limitare a dare dei confini e degli spazi circoscritti quando lo stesso Helmuth Kocher, ideatore del Festival, non ne ha avuti neppure agli albori della sua creazione?

Merano è logisticamente lontana dai normali centri di potere italiano, si diceva che difficilmente avrebbe potuto dettare legge in senso divulgativo e che soprattutto sarebbe stata limitata ad una ristretta cerchia di amatori che ne avrebbero sancito un lento e progressivo disinteresse a dispetto di altri eventi più blasonati. Solo in pochi avevano quindi compreso che la più importante chiave di marketing e di distinzione è quando si possiede il cosiddetto fattore critico di successo. E mai come quest'anno, il concetto del Wine Hunter, la presentazione di FICO interamente trattata qui a Merano e soprattutto il focus sulla Bio&Dinamica hanno esaltato il vino che resta sempre e comunque il primo degli invitati.

Le diecimila presenze di quest'anno testimoniano l'accresciuta volontà degli operatori di esserci, degli amatori di poter accrescere la loro esperienza nei confronti di un evento unico che ha ottimamente selezionato una platea di espositori andando a garantire ormai una sorta di certificazione intangibile. La semplice partecipazione a queste giornate infatti, è già di per se sinonimo e premio per il loro eccellente lavoro. Prendiamo ad esempio la sezione Gourmet dove si sono alternate vere e proprie chicche italiane, basta citare l'Azienda Le Carni di Rimini, vero taglio di Romagnola con cui è stato presentato il salame di Mora Romagnola, il fiocco, la bresaola di Chianina ed il lardo, che devo dire rimarrà impresso per essere stato così vellutatamente gagliardo.

Sempre in Regione Emilia Romagna, erano presenti Egidio Bedogni di Langhirano, che ha spopolato con il suo crudo di Parma tagliato a mano, subito tallonato da un altro prestigioso salumificio parmense, il San Pietro. A spiazzare tutti poi, l'assoluta originalità proposta con il panettone cacio e pepe della pasticceria Attilio Servi di Pomezia a Roma, ben calibrato il mix dolce salato e molto ben presentato dagli operatori.

Primo vincitore poi della Kermesse è stata la prestigiosa pasticceria Pistocchi di Firenze con la sua Torta Pistocchi che si è aggiudicata il Wine Hunter Platinum 2017. La trovata del pasticcere fiorentino quest'anno ha un cuore di cioccolato con uva passa e rhum agricolo.

Stando su qualcosa poi di veramente semplice ma molto delicato al palato, troviamo la pasticceria Fraccaro con il suo dolcefritto, prodotto da presidi slowfood quali la vaniglia da bacche del Madagascar di Mananara e scorze di limone del Gargano.

Ma Merano Wine Festival è essenzialmente vino e vignaioli che hanno passato una difficile selezione per esservi presenti, tanto da vedere l'evento come u premio per il duro lavoro di un anno di vendemmia o più per i prodotti più strutturati.

La cantina Mosconi si presenta a Merano con due prodotti di alto profilo, il Refosco che fa 5 anni di legno in botte grande e che regala un colore di impatto, ematico vivo, un poderoso 2011 che non lascia strascichi in bocca ma una naturale vena fruttata con finale speziato davvero fine e calibrato.

Ma **una delle sorprese del festival** è venuta dallo Schioppettino sempre di Mosconi, un prodotto raccolto intorno al 15-20 Settembre in cassette per essere poi diraspate e lasciate fermentare per 18-20 giorni sulle bucce evitando il delestage, questo per lasciarlo maturare senza scossoni ed attendere la caduta naturale del cappello. Vino potente ma assolutamente elegante che matura dai 5 ai 6 anni sprigionando sentori netti di cacao, bacche nere e spezie definite da finale selvatico di ciliegie di sottobosco. Il cuoio è perfettamente integrato nella sua permanenza olfattiva che esalta questo lunghissimo prodotto in bocca, tanto da farli prendere il premio di Wine Hunter Award Platinum 2017.

Questo riconoscimento nei vini significa eccellenza a tutti i livelli e viene assegnata a quei prodotti che superano di gran lunga i 90 punti andando a lambire la perfezione gusto olfattiva. Menzione particolare per una cantina storica e che continua ad allevare eccellenze, parliamo di Mongioia nella zona dell'astigiano che con i suoi soli dieci ettari che riesce a regalare note di tecnica ed inconfondibile persistenza. E' quanto ha saputo comunicare il Moscato d'Asti 2013 presentato qui a Merano, eclettico e poderoso sorso che rilascia ricordi intensi di pere mature e mandorle scottate per un finale mai stucchevole e vigoroso.

Certamente di rilievo rimane l'impegno che questa manifestazione sta regalando nel tempo e soprattutto come si stia evolvendo.

Il pensiero del fondatore Helmuth Kocher tende a tratteggiare i confini dello spazio con autorevolezza tanto da avere avuto l'intuizione di creare la prossima partnership con FICO ad esempio che aiuterà, attraverso il suo EItaly World, una selezione di 30 giovani produttori poco conosciuti per valorizzare i loro vini al



VPE, al via la New.co di Veronafiere e Fiere di Parma

Presentata oggi nell'ambito della quarta edizione di wine2wine. L'Italia del Wine&Food guarda lontano.

Nuove iniziative fieristiche e acquisizioni di partecipazioni societarie per rafforzare la promozione all'estero dell'agroalimentare made in Italy

(Verona, 4 dicembre 2017) – **Si chiama VPE (Verona Parma Exhibitions)** la nuova società creata da Veronafiere e da Fiere di Parma che insieme rappresentano il primo organizzatore diretto di rassegne dedicate al settore agricolo e agroalimentare in Italia e si classificano ai vertici in Europa nel segmento. Le due Spa sono il secondo polo fieristico nazionale sia per fatturato consolidato nel 2016 con 127 milioni di euro (88 Verona, 39 Parma), sia per superficie lorda coperta con 283 mila metri quadrati complessivi (153 Verona, 130 Parma).

Verona e Parma nel 2016 hanno organizzato complessivamente 91 tra fiere ed eventi in Italia e all'estero (67 Verona, 24 Parma) per 1,8 milioni di visitatori (1,3 Verona, e 0,5 Parma) e 21.350 espositori (14.000 Verona e 7.350 Parma). E sono due piattaforme internazionali per l'export agroalimentare del Paese, con brand riconosciuti nel comparto food&wine quali: Vinitaly, Sol&Agrifood, Enolitech, OperaWine, Vinitaly International Academy (Veronafiere) e Cibus, Cibus Tec, Cibus Connect e Cibus Market Check (Fiere di Parma).

L'agroalimentare è un comparto trainante dell'economia italiana e quest'anno, secondo i dati di Nomisima Agrifood Monitor, supererà i 40 miliardi di euro di export con una crescita di oltre il 6% sul 2016, per un valore complessivo di 130 miliardi di euro, dalla produzione agricola alla ristorazione.

La new company, con quote paritetiche tra Verona e Parma, è stata presentata oggi in conferenza stampa alla presenza del sindaco di Verona, Federico Sboarina, dei presidenti e dei Ceo delle Spa di Verona e Parma,



rispettivamente, Maurizio Danese, Gian Domenico Auricchio, Giovanni Mantovani, Antonio Cellie, e del presidente di Agenzia ICE, Michele Scannavini.

Primo passo della società è l'organizzazione di una nuova rassegna, WI.BEV – International Wine&Beverage Technologies Event – dedicata al settore delle tecnologie per il wine&beverage (www.wibev.com) che guarda all'Italia con la sua eccellenza manifatturiera nel comparto, ma anche a importanti aree geo-economiche in



forte sviluppo –Asia e Africa –, oltre che ai mercati di consolidata tradizione come il Nord America.

All'anteprima in corso nell'ambito di wine2wine, la piattaforma di aggiornamento, formazione e networking di Vinitaly-Veronafiere, in programma oggi e domani (4 e 5 dicembre) nel PalaExpo di Veronafiere, sono una ventina le aziende presenti, tutte top player del mercato, mentre per la parte tecnico-scientifica Assoenologi fornisce la propria competenza per l'aggiornamento degli operatori della filiera.

Sul fronte della promozione estera le prime azioni di VPE saranno l'acquisizione di una quota significativa di un player fieristico, operante in Europa e Nord America, del settore Food&Beverage, e lo sviluppo di un format Cibus&Vinitaly per nuove iniziative fieristiche o collaterali ad eventi consolidati.

DICHIARAZIONI

Federico Sboarina, sindaco di Verona: "Oggi occorre ragionare con logiche nuove di sistema e questa partnership rafforza la nostra presenza nel settore fieristico: sommando le eccellenze di due dei principali territori e distretti italiani dell'agroalimentare come Verona e Parma, abbiamo creato il secondo polo fieristico italiano, sia in termini di superficie venduta che di espositori".

Maurizio Danese, presidente di Veronafiere: "La nuova società con Fiere di Parma rientra a pieno titolo nelle linee del piano industriale di sviluppo di Veronafiere ed è funzionale a due realtà che rappresentano con le rispettive rassegne settori portanti del made in Italy, sia in termini di valore dell'export, sia di immagine del sistema paese. Al contempo, questo accordo rafforza la competitività dell'interno sistema fieristico italiano come leva per il business dei propri clienti, che sono in primis piccole e medie aziende e grandi gruppi industriali".

Gian Domenico Auricchio, presidente di Fiere di Parma: "L'accordo tra Veronafiere e Fiere di Parma ha una molteplice valenza: è in favore delle due fiere e delle rispettive manifestazioni - Cibus e Vinitaly - che sono due corazzate efficaci e complementari; asseconda gli obiettivi di Governo, che da tempo auspica l'unione delle risorse per la promozione del brand italiano del wine&food; infine va incontro alle esigenze di internazionalizzazione delle imprese del settore".

Michele Scannavini, presidente di Agenzia ICE: "Questa newco è un perfetto esempio di integrazione di due tra i maggiori campioni che abbiamo in Italia nel settore wine&food. Si tratta, inoltre, di un'azione coerente con la strategia del Piano per la promozione straordinaria del made in Italy con cui il Governo negli ultimi tre anni ha supportato il rafforzamento delle nostre fiere all'estero con 90 milioni di finanziamenti".

Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere: "Il piano industriale di WI.BEV, prima manifestazione sviluppata dalla newco, prevede il raggiungimento di un obiettivo minimo fissato nel primo anno a circa 1 milione

La tecnologia, un mondo tra idee e realtà



di **Guido Zaccarelli** - L'orizzonte è una stretta linea di confine che unisce e separa due mondi tenendoli in contatto da un punto: un mondo reale e un mondo ideale al quale l'uomo tende alla ricerca di nuovi orizzonti di conoscenza. Il mondo celeste e il mondo delle idee come Platone li descrive nel Fedro pensando all'iperuranio, ciò che sta sotto e ciò che sta sopra al nostro mondo sensibile che l'uomo vive a stretto contatto con la realtà proiettato a modificarne le sembianze per renderlo aderente alle proprie aspettative.

Le idee sono il punto di arrivo e di partenza a cui l'uomo tende per dare forma al mondo reale. Difficile stabilire in quale punto si trova quando l'orizzonte si sposta sempre più in avanti e il mondo reale deve correre sempre più veloce per seguire il mondo delle idee, altrui, per non perdere il passo e farsi trovare impreparato innanzi agli accadimenti. In questo mondo le idee avanzano e l'uomo al seguito per dare un senso al suo cammino alla ricerca di un perché ignoto che muta ogni giorno le proprie sembianze.

La tecnologia è il punto di questo nuovo orizzonte che prende forma nel mondo delle idee pronto a disegnare confini sempre più lontani ma pronti a condizionare la vita dell'uomo proiettandole in un quotidiano sospeso tra idee e realtà. Un mondo virtuale lontano dal ritmo delle stagioni che vive di luce riflessa emessa dai segnali luminosi dei bit che affiancano

l'uomo in una corsa contro il tempo e dove il tempo ha perso il senso del fluire delle cose.

Un punto, il mondo virtuale, che separa l'uomo dal passato, sospeso tra idee e realtà, dove la parola era il frutto dell'incontro diretto e non mutuato tra persone. La parola aveva un senso e viveva di luce propria illuminata dall'emozione del momento pronta a seguire la strada delle idee in un continuo andirivieni con la realtà.

Mondi che ora convivono in uno stesso punto pronti a sfidarsi in una alternanza di ruoli per primeggiare alla ricerca di una identità universale, per dare origine ad un mondo possibile, più umano e meno tecnologico, per donare all'uomo il profumo del vivere insieme, incontrarsi in una piazza reale per vivere il senso di appartenenza che lo sguardo e la parola sono in grado di offrire: oppure il suo esatto contrario dove tutto sarà dominato dal bit?

La scoperta di Little Foot avvenuta di recente in Sud Africa è il più completo fossile australopiteco mai scoperto fino ad ora e potrebbe essere in grado di fornire utili elementi alla nascita e allo sviluppo dell'uomo sulla terra. Un mondo reale che ogni giorno sorprende per i ritrovamenti del passato come sorprende per le scoperte verso il mondo futuro, entrambi in continuo contatto con il mondo delle idee, per donare all'uomo la possibilità di vivere la vita ideale e renderla prossima alla propria primordiale identità.

Un nuovo studio rivela le proprietà dell'aglio per combattere le infezioni



Una ricerca condotta da un team di scienziati dell'Università di Copenaghen (Danimarca) rivela che l'aglio ha la capacità di combattere i batteri resistenti come terapia per combattere le infezioni croniche come la fibrosi cistica, o lesioni subite dai pazienti diabetici.

L'aglio è stato tradizionalmente considerato un alimento favorevole per prevenire e curare le infezioni nel corpo umano.

Ippocrate, considerato il padre della medicina nella Grecia antica, ne raccomandava l'uso come terapia contro varie malattie e infezioni, e certamente in più di un'occasione si è parlato dell'aglio come un rimedio naturale per vari disturbi, come ad esempio quello di eliminare l'herpes labiale.

La ricerca è stata svolta da un team guidato da **Michael Givskov**, uno scienziato che ha analizzato gli effetti dell'aglio sui batteri dal 2005. Questi ricercatori hanno identificato il responsabile di questa azione antibatterica nel 2012. È un composto solforoso attivo chiamato ajoene che è in grado di distruggere componenti importanti nei sistemi di comunicazione dei batteri che coinvolgono le molecole

regolatrici dell'RNA. Inoltre, attacca anche lo strato protettivo che copre il microorganismo, chiamato biofilm.

Il nuovo studio, pubblicato su diverse riviste scientifiche, ha rivelato attraverso un esame più approfondito e documentato, la capacità che hanno le piccole molecole di inibire l'ajoene RNA normativo in due tipi di batteri, *Staphylococcus aureus* e *Pseudomonas*

aeruginosa. La sostanza dell'aglio può combattere contemporaneamente e pertanto potrebbe essere usata per rafforzare l'effetto degli antibiotici.

"Crediamo davvero che questo metodo possa portare al trattamento di quei pazienti che altrimenti hanno poche prospettive", afferma **Tim Holm**, uno dei membri del team. *"Abbiamo abbastanza conoscenze per continuare a sviluppare un farmaco a base di aglio e testarlo nei pazienti"*. Nel caso in cui gli studi clinici avranno buoni risultati, è possibile iniziare a commercializzare il farmaco.

Per **Giovanni D'Agata**, presidente dello "Sportello dei Diritti" questa scoperta potrebbe dare agli scienziati un nuovo bersaglio contro cui sviluppare farmaci anti-infettivi in particolare i batteri multi-resistenti.

Lecce, 28 novembre 2017



Si conferma in aumento la spesa alimentare nei primi 9 mesi del 2017

La spesa delle famiglie per i prodotti alimentari - rilevata attraverso il monitoraggio Ismea-Nielsen - registra nei primi 9 mesi del 2017 un incremento dell'1,3% rispetto allo stesso periodo del 2016.

L'aumento della spesa alimentare è un segnale positivo poiché si tratta della seconda voce del bilancio familiare dopo l'abitazione.

Federalimentare ha dichiarato in questi giorni una crescita della produzione dell'industria alimentare a settembre 2017 di circa 3 punti percentuali, che sebbene maggiormente sostenuta dalla buona accelerazione dell'export trova in parte riscontro anche in un miglior trend delle vendite al dettaglio.

Anche Istat nel mese di settembre ha dichiarato che le vendite al dettaglio "food" sono in netto aumento su base annua (+2,9% in volume) e che il dato relativo a questo mese è al massimo



degli ultimi 7 anni.

Secondo gli ultimi dati Ismea-Nielsen, i consumatori italiani nel periodo da gennaio a settembre 2017 hanno speso circa l'1,1% in più per l'acquisto di beni alimentari e il 2,6% in più per le bevande (alcoliche ed analcoliche).

Dopo la lieve contrazione del 2016 (-0,6% derivata dal -4,8% dei freschi e +1,8 dei confezionati), la ripresa della spesa alimentare nel 2017 è sostenuta non più solo dai prodotti confezionati (+1,4%), ma anche dai freschi (+1%).

(fonte ismea 1 dicembre 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



massimo grazie proprio al Wine Hunter Helmuth Kocher Award.

Il progetto prevede che i vini più venduti avranno la possibilità di entrare nella selezione dell'enoteca di FICO garantendo qualità e aiutando concretamente queste cantine farsi conoscere al grande pubblico. La spiccata iniziativa mostrata da Merano Wine Festival ha sete di stupire ancora ed infatti prosegue con appuntamenti dedicati al Wild Cooking dove premiazioni di chef stellati e grandi ospiti, il Premio Godio 2017, sono ormai una consuetudine che dal 2004 esalta la guida on-line consultabile sul sito award.winehunter.it, dove i prodotti selezionati dal winehunter Helmuth



Kocher ha decretato valutazioni e approfondimenti da declinarsi in ROSSO, GOLD e PLATINUM.

Questa a mio avviso è la massima espressione che questo evento regala, infatti se un appassionato prima, specialista e tecnico poi, come Helmuth Kocher è diventato effettivamente, è capace di condizionare positivamente le masse verso un prodotto o una cantina, allora quel cacciatore di talenti enologici ha davvero qualcosa di speciale da comunicare e merita davvero di farlo.

di euro di ricavi che triplicheranno nel triennio successivo, mentre non nascondiamo l'intenzione di effettuare acquisizioni sui mercati internazionali. La sintesi di questo accordo, che si rifletterà anche attraverso iniziative comuni nel mondo, è la volontà di rispondere alle esigenze della filiera con formule del tutto innovative, basate sullo studio dei mercati e sulle competenze scientifiche".

Antonio Cellie, Ceo di Fiere di Parma: "VPE capitalizza il contributo di Vinitaly e Cibus per aumentare le quote di mercato del made in Italy nel mondo. I pilastri operativi di VPE sono: un consolidamento del portafoglio prodotti di Parma e Verona; lo sviluppo di nuove iniziative, come WI.BEV, che coniugano le competenze distintive; acquisizione mirata di eventi all'estero dedicati al food&beverage di eccellenza



per dare sempre più opportunità alle aziende italiane".

Immagini (Photocredit: © Foto Veronafiere-ENNEVI)

Copertina – Da sinistra, Gian Domenico Auricchio, presidente di Fiere di Parma, e Maurizio Danese, presidente di Veronafiere

Foto interna– Da sinistra, Auricchio, Danese, Sboarina, Scannavini, Cellie e Mantovani



[Pasta Andalini](#)



Innovazione nella tradizione

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



Officina
Commerciale
Commodities Srl



CONFCOOPERATIVE

PARMA

[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

