



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

## SOMMARIO

Anno 17 - n° 03 21 gennaio 2018

### 1.1 EDITORIALE

Nuovo sgambetto UE al tricolore alimentare

### 2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Il mercato lattiero comincia a dare segnali contrastanti.

### 3.1 IMPRESE E COMPETENZE

L'azienda presenta il proprio curriculum: la Conoscenza Condivisa entra in azienda e le persone sono felici

### 3.2 ALLERTA ALIMENTARE

LACTALIS. Il latte per l'infanzia contaminato approda finalmente anche in TV

### 4.1 ALLERTA ALIMENTARE

More dal Messico - Allerta alimentare da Norovirus

### 4.2 EVENTI

Assemblea elettiva provinciale di CIA Agricoltori Italiani di Reggio Emilia

### 5.1 EVENTI FORMAGGI

Il Parmigiano Reggiano eletto miglior formaggio al mondo a latte crudo

### 5.2 BONIFICA EMILIA CENTRALE

Consorzio di Bonifica Centrale: rinvio delle elezioni

### 6.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. La reazione ai dati USDA

### 7.1 POMODORO

Oil Pomodoro da Industria del Nord Italia: deliberato il programma triennale

### 7.2 MIPAAF

Siccità in Italia, avviato un piano d'azione da parte del MIPAAF

### 8.1 SALUTE E BENESSERE

Bere vino prima di dormire aiuta a perdere peso.

### 10.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

### 11.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

## Editoriale

# Nuovo sgambetto UE al tricolore alimentare

La Ue agevola i prodotti Italian Sounding e vanifica il lavoro del Ministro Martina. L'origine dei prodotti primari non si dovrà applicare ai prodotti DOP e IGP ma nemmeno per i "Marchi".

di **Lamberto Colla** Parma 21 gennaio 2018 -

Povero Ministro Maurizio Martina, quasi un intero mandato per fare approvare le norme che regolano l'etichettatura dei prodotti con l'introduzione dell'obbligo di indicarne l'origine ([pasta](#), [riso](#), [latte](#), [formaggi](#) e [pomodoro](#)) che già dal 2019 di questi decreti si potranno fare i coriandoli.

Non che il Ministro ignorasse il fatto che a Bruxelles si stesse lavorando a una misura comunitaria, tant'è che i decreti in questione integrano la data di scadenza proprio in ragione dell'entrata in vigore del regolamento comunitario.

**Ma quello che Martina** probabilmente ignorava erano le poche ma sostanziali modifiche che sarebbero state introdotte dai soliti [UEmanoidi](#).

Il **testo della proposta** di regolamento è attualmente sottoposto a una [consultazione pubblica](#) (**rigorosamente solo in inglese!**) che si chiuderà il prossimo **primo febbraio**, nel quale si evince che l'origine dell'**ingrediente primario** sarà obbligatorio indicarla se diversa da quella del prodotto finito. Ad esempio: un pacco di pasta lavorata in Italia dovrà indicare anche l'origine del grano, se questo proviene dal Canada o dalla Turchia. Stessa cosa per un prosciutto fatto in Italia con cosce suine tedesche. Così per tutti gli altri alimenti.

Apparentemente sembrerebbe che il testo sia molto ben imparentato con quelli emanati lo scorso anno dal dicastero dell'"Agricoltura" e invece la bozza di Bruxelles, che è in discussione, potrebbe risultare un ulteriore



mezzo "facilitatore" per le imprese esperte in *"Italian Sounding"*.

L'obbligo, infatti, non varrà per le **Dop e Igp** ma soprattutto non si applicherà ai **marchi registrati** che, a

parole o con segnali grafici, indicano già di per sé la

provenienza del prodotto.

Sarà quindi sufficiente avere un marchio registrato con una bandiera tricolore o un richiamo al nostro Paese per essere esentati dall'obbligo di indicare l'origine dell'ingrediente principale.

A essere precisi, laddove il marchio suggerisca una origine dell'alimento che non coincide con il Paese di sua ultima trasformazione sostanziale, essa deve venire **precisata**.

**Ma precisata come?** Dalla genericità più estrema fino al dettaglio locale:

- 'UE', 'non-UE' o 'UE e non-UE',
- macro-regione, che può abbracciare più Paesi, purché riconosciuta dal diritto pubblico internazionale,

- Stato membro o Paese extra-UE,
- Regione o altro territorio, all'interno di uno Stato membro o Paese extra-UE, purché intesi con facilità dal consumatore medio.

In alternativa, sarà possibile dichiarare in etichetta che 'l'origine dell'ingrediente (...) non coincide con l'origine del prodotto', o altra dicitura di pari significato.

Cosa decideranno di scrivere in etichetta, dal 1 aprile 2019, i Big Food internazionali come ad esempio i titolari dei marchi "Prego" di Campbell's, 'Miracoli' di Kraft Foods e 'Dolmio' di Mars?

**Fatta la legge, trovato l'inganno!**

(per restare informati - [editoriali](#))

## LATTIERO CASEARIO

### Lattiero caseari. Il mercato lattiero comincia a dare segnali contrastanti.

Cede il burro e il Grana padano. Stabile il Parmigiano Reggiano mentre il latte spot mostra tre segnali tutti diversi.

(Virgilio - CLAL)



#### Lattiero Caseario

### Lattiero caseari. Il mercato lattiero comincia a dare segnali contrastanti.

Cede il burro e il Grana padano. Stabile il Parmigiano Reggiano mentre il latte spot mostra tre segnali tutti diversi.

di Virgilio Parma 16 gennaio 2018 -

**LATTE SPOT** Segnali contrastanti per il latte. Frenata del latte spot nazionale. Alla borsa merci veronese il latte crudo spot nazionale, dopo 5 settimane ininterrotte di fase discendente, arresta la caduta e conferma i listini tra 36,09€ e 37,15€ /100 litri di latte. Il latte intero pastorizzato spot estero invece prosegue la discesa anche in questa terza settimana dell'anno cedendo il -1,75% (27,84 e 29,90€/100 litri latte). Infine resta in controtendenza, seppure con minore intensità, il latte scremato pastorizzato spot estero (+14,55%) che si porta tra 11,39-12,42€/100 litri latte.

**BURRO E PANNA** Non accenna a rallentare la tensione sul burro. Leggero deprezzamento della Crema a uso alimentare milanese così come la panna veronese cede ancora il 5,13%. Nuovo crollo dello zangolato parmense che cede il -7,14%.

Borsa di Milano 15 gennaio 2018:

BURRO CEE: 3,80 €/Kg (-)

BURRO CENTRIFUGA: 4,05 €/Kg (-)

BURRO PASTORIZZATO: 2,50 €/Kg (-)

BURRO ZANGOLATO: 2,30 €/Kg (-)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%omg):

1,90 €/Kg (-)

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

(=)

Borsa Verona 15 gennaio 2018: (-)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,80 -1,90 €/Kg (-)

Borsa di Parma 12 gennaio 2018 (-)

BURRO ZANGOLATO: 1,95 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 09 gennaio 2017 (-)

BURRO ZANGOLATO: 1,95 - 1,95 €/kg.

#### GRANA PADANO 15/01/2018

- Nuova flessione per il Grana Padano DOP (-5 centesimi) per tutte e tre le classi rilevate.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,30 - 6,40 €/Kg (-)

- Grana Padano 15 mesi di stagionatura e oltre: 7,05 - 7,65 €/Kg (-)

- Fuori sale 60-90 gg: 5,05-5,35€/Kg (-)

#### P A R M I G I A N O REGGIANO 12/01/2018

Nessuna variazione registrata per il Parmigiano Reggiano anche in questa terza settimana. Gli aumenti produttivi stanno preoccupando gli operatori ma la nuova dirigenza del Consorzio, guidata da Nicola Bertinelli, ha avviato un programma articolato per fronteggiare le nuove sfide dei prossimi due anni.

- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 9,65-10,00 €/Kg. (=)

Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura 10,30 - 10,75 €/Kg. (=)

- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 10,95 - 11,45 €/Kg. (=)



## **l'azienda presenta il proprio curriculum: la Conoscenza Condivisa entra in azienda e le persone sono felici**



La Conoscenza Condivisa entra in azienda e le persone sono felici. Avvertono dentro di sé che qualcosa è cambiato, respirano un'aria nuova, sentono di lavorare sereni e immersi in un diffuso stato di benessere che li gratifica e li rende partecipi di un disegno organizzativo collettivo nel quale si ritrovano per identità e senso di appartenenza.

**di Guido Zaccarelli** Modena 14 gennaio 2018 - Il senso di appartenenza è una dimensione fondamentale per l'uomo che lo riporta alle sue origini sociali, di vita di relazione, vissute all'interno delle comunità dove regnava la cooperazione prima che la dominazione prendesse il sopravvento. Luoghi sereni e sicuri in cui ritrovare se stessi in ogni circostanza per affrontare le difficoltà del momento.

Il senso di appartenenza, che potremo definire come «il significato vero che le persone attribuiscono all'unità di misura dello stare insieme.» Stare insieme nel benessere, ha un valore personale e sociale unico e inestimabile, consente di dare il meglio di sé in qualsiasi luogo, momento o circostanza, in modo naturale e spontaneo, senza pregiudizi di sorta.

**"Lo scopo è lavorare in un ambiente felice"**. Anche le aziende devono dare prova di sé e dell'impegno assunto, non solo nei confronti del mondo che lo circonda ma anche di quello interno, scrivendo il curriculum nel quale riportare e rendere pubblico il contesto dove le persone lavorano e l'impegno assunto nel promuovere il valore delle persone.

*"Il curriculum, non solo per le persone ma anche per le aziende: una relazione alla pari"*. Si profila in questo modo la nascita di una nuova linea di credito e di apertura verso un modo differente d'intendere la relazione di fiducia tra l'imprenditore e il lavoratore, **"il protocollo della conoscenza condivisa"**, in grado di generare un sistema di credenze "senza linea di confine" aperto al dialogo e al confronto dialettico volto a rendere attrattiva la permanenza del lavoratore e favorire il grado di attrattività per l'inserimento di nuovi collaboratori.

**Un cambiamento irrinunciabile a cui le aziende devono tendere nell'immediato futuro**, per effetto dell'evoluzione dei tempi, che non premia solo la quantità in riferimento alla redditività d'impresa, ma sopra ogni cosa, il valore aggiunto associato alla qualità dei prodotti realizzati dai dipendenti che sostengono con la volontà del fare l'azienda nel loro difficile compito di fare impresa. Tutto questo nasce dalla consapevolezza dell'imprenditore che vede innanzi a sé un futuro altamente tecnologico, dove l'attore principale non sarà solo la tecnologia, ma le persone senza le quali non sarà possibile raggiungere gli obiettivi predefiniti.

## **LACTALIS. Il latte per l'infanzia, contaminato da salmonella, approda finalmente anche in TV**



Nel corso dello scorso fine settimana anche i telegiornali nazionali hanno riferito del del latte in polvere per neonati contaminato da Salmonella e distribuito dal colosso francese Lactalis.

**di Virgilio**, Parma 15 gennaio 2018 - La notizia dell'epidemia di salmonella tra neonati collegata a lotti di latte artificiale contaminati della "Lactalis Group" in Francia [l'avevamo diffusa lo scorso 28 dicembre](#) dopo che il Ministero della Salute aveva raccolto la [segnalazione](#) del 3 dicembre lanciata dallo **"Sportello dei Diritti"**.

I grandi media però erano assenti sul fronte di questa informazione, forse troppo impegnati a raccontare di pandori, vacanze e botti di capodanno.

**Finalmente**, nel corso del fine settimana anche i telegiornali nazionali hanno riportato della notizia, dopo che sono state rinvenute contaminazioni in **83 nazioni** e che l'AD del gruppo, **Emmanuel Besnier**: ha dichiarato il risarcimento delle vittime. "Dobbiamo

Sono imprenditori che si muovono sulla base dei risultati economici ed etici che desiderano raggiungere dalla propria comunità aziendale, come espressione di un bene sociale da coltivare e sviluppare nel tempo. Un modello di riferimento a cui ispirarsi per farlo rientrare nel linguaggio comune: "in questa azienda le persone sono felici, vieni a scoprire il perché", consolida la presenza del lavoratore e facilita l'inserimento di nuove entrate.

Per conseguire questo scopo serve la Conoscenza Condivisa.

**Cos'è la Conoscenza Condivisa di cui tanto si parla?** "La Conoscenza Condivisa è il nome che identifica il comportamento delle aziende che mettono la persona al centro dell'organizzazione, è la presa coscienza dell'innesto di una nuova consapevolezza: per vincere le sfide offerte dalla globalizzazione le aziende devono creare al loro interno luoghi di lavoro felici dove le persone condividono in forma paritetica la conoscenza".

**Come mai serve un nome per identificare il comportamento di una azienda, di un imprenditore che valorizza i suoi dipendenti?** Perché se diventa facile individuare un oggetto della realtà che ci circonda, un bicchiere, un gatto, è molto difficile definire e applicare un modello culturale e portarlo a fattore comune in modo che tutte le persone si possano identificare. Assegnare un nome e prescrivere delle regole facilita l'adesione collegiale e facilita la messa in pratica, una volta entrato nella dimensione quotidiana.

**Il Protocollo della Conoscenza Condivisa** è un insieme di regole condivise all'interno dell'azienda, a cui possono aderire al-tre realtà aziendali per creare una rete di aziende che agiscono sulla base degli stessi valori. L'intento è di favorire la realizzazione di una rete della Conoscenza Condivisa per allargare e rendere comune il dialogo tra le persone dell'organizzazione per agevolare un confronto diretto e leale, sostenuto dalla fiducia reciproca e dal dono della gratuità. Il lavoro è lungo e difficoltoso. Se non partiamo non daremo mai a noi stessi la possibilità di tagliare il traguardo prima degli altri, per cambiare una realtà che ormai non ci appartiene perché espressione remota di un tempo passato.

**Mettiamoci in marcia e affrontiamo insieme le avversità** senza attendere che qualcuno raggiunga il traguardo prima di Noi per decidere del nostro futuro.

**GUIDO ZACCARELLI:**

**Bibliografia:** Informatica, insieme verso la conoscenza (2010) - La conoscenza condivisa, verso un nuovo modello organizzativo (2012) - Finestre di casa nostra (2013) - Dalla piramide al cerchio, la persona al centro della azienda (2016)

**Curriculum:** Guido Zaccarelli è referente di Servizio Informativo dell'Azienda Sanitaria di Modena, presso il distretto di Mirandola. Laureato in Comunicazione e Marketing, ha conseguito un Master in Management per il coordinamento delle professioni sanitarie. Dal 2008 è docente di informatica presso l'Università di Modena Reggio.

prendere atto - ha dichiarato Besnier - della portata di questa operazione, risarciremo le famiglie colpite".

**Lo Sportello dei diritti**, l'associazione in difesa dei diritti dei consumatori che per prima aveva segnalato i casi sin dal giugno scorso, è pronta a difendere le eventuali piccole vittime italiane, come si legge nella nota diffusa nelle scorse ore.

### **Il Comunicato diffuso dallo Sportello dei diritti**

Latte in polvere per neonati con salmonella. Lo "Sportello dei Diritti" l'aveva annunciato lo scorso 2 giugno nel silenzio delle autorità sanitarie nazionali. Lactalis ritira 12 milioni di confezioni in 83 Paesi. Almeno 37 i bambini colpiti finora. Nel mirino anche i gruppi della grande distribuzione alimentare che avrebbero lasciato i prodotti su molti scaffali dei supermercati. L'associazione: pronti a difendere eventuali piccole vittime in Italia

Lo scorso 2 giugno in anteprima nazionale lo "Sportello dei Diritti" segnalò un potenziale scandalo che riguardava il latte artificiale per neonati e che avrebbe potuto coinvolgere uno dei gruppi leader mondiali dell'alimentazione infantile. Man mano che la vicenda montava sulle cronache europee, abbiamo avuto la conferma di quanto tempestivamente denunciato, mentre come accade di sovente le autorità sanitarie nazionali rimanevano per mesi in silenzio. Oggi è notizia mondiale che la stessa Lactalis abbia ammesso l'enormità della vicenda ritirando dal commercio 12 milioni di scatole di latte in polvere per bebè in 83 Paesi a causa



## More dal Messico - Allerta alimentare da Norovirus

È allerta alimentare da Norovirus nelle more provenienti dal Messico. Rasff (il sistema di allerta rapido dell'UE) lancia l'allarme per rischio grave per la salute.

17 gennaio 2018 - Attenzione alle **more provenienti dal Messico, spesso abbinata a torte e biscotti**, dove è stata sospesa la commercializzazione di una partita in seguito alla presenza di **norovirus**, ovvero la causa più comune di gastroenteriti acute di origine non batterica.

Per questo motivo la partita messicana ha subito uno stop da parte del sistema di allerta rapido per gli alimenti e i mangimi europeo (**RASFF**) su segnalazione del **Ministero della salute italiano**, anche se nessuno scrive che migliaia di confezioni di more anche surgelate contaminate potrebbero essere nel freezer di ignari consumatori.

**Il lotto incriminato** (presumibilmente) è stato ritirato dal mercato, occorre però, essere prudenti e quando si va nei supermercati o negozi, controllare sempre la provenienza.

È stato proprio il sistema di allerta comunitario a segnalarlo, avviando una campagna di ritiro e di richiamo, fra i prodotti contaminati distribuiti anche in Italia.

**Nello specifico nella notifica numero 110/2018 del 16/01/2018, si segnalano le more in confezioni da 25 gr, analizzate il 12/12/2017, collegate ad un'epidemia di origine alimentare. I Norovirus (NoVs) sono particolarmente aggressivi e sono ritenuti in tutto il mondo una delle principali cause di gastroenteriti nell'uomo e negli animali.**

Questi virus si diffondono attraverso le **feci** e tramite **contatto** da persona a persona, oppure assumendo cibo e acqua contaminati. Nel caso delle more la situazione è più complessa perché raramente vengono ingerite da sole essendo spesso abbinata a torte e biscotti, contenenti latte e derivati.

Le epidemie associate a Norovirus nelle more sono un rischio emergente, anche se ancora non è chiaro in quale fase della filiera questi focolai prendono origine.

**Il Norovirus** è uno degli agenti patogeni più sfuggenti, ma anche uno dei più diffusi tra la popolazione. Il periodo di



incubazione del virus è di 12-48 ore, mentre l'infezione dura dalle 12 alle 60 ore. I sintomi sono: nausea, vomito, diarrea acquosa, crampi addominali. In qualche caso c'è anche la febbre.

Negli ultimi anni l'ipotesi che questo virus abbia un'incidenza comparabile a quella di batteri come Escherichia coli o Salmonelle è sempre più una certezza. Potrebbe essere la causa delle gastroenteriti che spesso vengono confuse con altre infezioni e non sono riconosciute.

Il virus, inoltre, sono estremamente più difficili da individuare rispetto ai batteri e a differenza ai batteri che si riproducono con grande velocità negli alimenti, i virus non si ridiffondono, ma si impossessano della cellula dell'ospite sfruttandone il potere replicante. Per questo motivo basta ingerirne una piccola quantità per provocare danni.

In attesa che il Ministero della salute comunichi sul suo sito web, nella sezione **"Avvisi di sicurezza"** la corretta identificazione del prodotto, evidenzia **Giovanni D'Agata**, presidente dello **"Sportello dei Diritti"**, si invitano le catene di supermercati e i produttori a dare notizie chiare sui loro siti, ricordando che è un obbligo previsto dalla legge informare i consumatori. In questa fase di incertezza l'unico consiglio che si può dare è di non consumare more anche surgelate colpite dal provvedimento di richiamo, non mangiare macedonia di frutta fuori casa con frutti di bosco, non gustare dolci o torte guarnite con frutti di bosco crudi.

## Assemblea elettiva provinciale di CIA Agricoltori Italiani di Reggio Emilia



Assemblea elettiva provinciale di CIA Agricoltori Italiani di Reggio Emilia: si eleggono i dirigenti, focus sul Parmigiano Reggiano e innovazione in agricoltura

(Sabato 20 gennaio dalle 9.30 del mattino presso la Cantina Albinea Canali)

**Sabato 20 gennaio alle 9.30 si tiene alla Cantina Albinea Canali la 7ª Assemblea elettiva di CIA Agricoltori Italiani di Reggio Emilia;** un tempo si sarebbe chiamata "congresso", perché la sostanza della giornata è la discussione delle linee operative future e l'elezione dei dirigenti agricoltori che rappresenteranno CIA per i prossimi quattro anni.

Sono oltre cento i delegati che partecipano a questa Assemblea, eletti nel corso di 5 assemblee zonali e dall'Associazione pensionati, più – di diritto – i dirigenti uscenti. I criteri di scelta dei delegati sono stati regolati da criteri di rappresentanza tra agricoltori, pensionati, giovani e rappresentanza di genere di almeno il 30%.

**La mattina è dedicata alla parte pubblica** che vedrà la relazione del presidente **Antenore Cervi** dedicata al tema congressuale: "Agricoltura: innovare per un futuro sostenibile", quindi seguiranno i saluti delle autorità, poi il focus sul Parmigiano Reggiano introdotto da un intervento del presidente del Consorzio di tutela **Nicola Bertinelli**, quindi spazio al dibattito ed a fine mattinata conclusioni affidate a **Cristiano Fini**, attuale vice presidente della CIA regionale Emilia-Romagna e candidato a diventarne presidente.

Nel pomeriggio, dalle 14.30 la parte privata dell'assemblea, riservata ai soli delegati, dovrà procedere a modifiche statutarie, elezione delegati Assemblea regionale, elezione presidente ed organi direttivi provincia CIA di Reggio Emilia.

## Il Parmigiano Reggiano eletto miglior formaggio al mondo a latte crudo



IL PARMIGIANO REGGIANO ELETTO MIGLIOR FORMAGGIO AL MONDO A LATTE CRUDO. DOPO I TRIONFI DI LONDRA, OGGI IN SALA DEL TRICOLORE PREMIATA LA NAZIONALE DEL RE DEI FORMAGGI

Prestigioso riconoscimento della **Oldways Cheese Coalition per la Latteria San Pietro di Valestra**. Con altre 38 medaglie conquistate a Londra, il Re dei Formaggi si è confermato il formaggio DOP più premiato al mondo. Salgono così a 180 i riconoscimenti ottenuti dalla Nazionale del Parmigiano Reggiano in 17 anni di vita.

**I 40 casari** che hanno preso parte ai World Cheese Awards sono stati ricevuti oggi in Sala del Tricolore a Reggio Emilia.

Reggio Emilia, 16 gennaio 2018 - Il miglior formaggio al mondo a latte crudo è il Parmigiano Reggiano della Nazionale. A decretarlo, è stata la prestigiosa associazione internazionale The Oldways Cheese Coalition che, tra i 16 finalisti dei recenti World Cheese Awards (3.001 formaggi da 25 Paesi del mondo), ha recentemente ufficializzato la scelta del Re dei Formaggi presentato nel team azzurro dalla Latteria San Pietro di Valestra (Valestra, Reggio Emilia). Questo riconoscimento, insieme con le altre 38 medaglie conquistate a Londra dalla Nazionale del Parmigiano Reggiano, è stato festeggiato oggi in Sala del Tricolore, a Reggio Emilia, alla presenza di tutti i caseifici coinvolti nel progetto della Nazionale.

*«Questo titolo è una pietra miliare per il nostro prodotto - afferma il Presidente del Consorzio **Nicola Bertinelli** - perché attribuito da The Oldways Cheese Coalition, associazione internazionale promossa da produttori, rivenditori e appassionati che lottano per preservare il diritto a gustare il latte crudo e altri formaggi tradizionali. Questo premio è il riconoscimento più prestigioso ottenuto dalla Nazionale del Parmigiano Reggiano: porta a 180 il totale degli awards vinti dal gruppo nei suoi 17 anni di vita. Il Parmigiano Reggiano è il formaggio DOP più premiato al mondo e rappresenta un sistema che, quotidianamente, vede impegnate migliaia di allevatori e centinaia di*

*casari nella ricerca di sempre più elevati livelli qualitativi».*

Oggi, martedì 16 gennaio, a Reggio Emilia, nella splendida cornice della Sala del Tricolore, si è tenuta una festa per celebrare il successo della spedizione della Nazionale del Parmigiano Reggiano a Londra, in occasione dei **World Cheese Awards di fine novembre**. Sono intervenuti i vertici del Consorzio di Tutela, dal Presidente Nicola Bertinelli al Vice Presidente vicario Guglielmo Garagnani, passando per l'ideatore della Nazionale del Parmigiano Reggiano, Gabriele Arlotti, e rappresentanti istituzionali e del mondo economico, come il Sindaco di Reggio Emilia Luca Vecchi, il Presidente della Provincia di Reggio Emilia Giammaria Manghi, il Commissario della Camera di Commercio Emilia, Michelangelo Dalla Riva, oltre a una vasta delegazione di Sindaci del comprensorio, in fascia tricolore.

Ai World Cheese Awards di Londra la Nazionale del Parmigiano Reggiano, era il più importante raggruppamento di caseifici in competizione: 40 produttori in rappresentanza di tutte le province del territorio di produzione della DOP, 18 caseifici reggiani, 11 parmensi, 7 modenensi, 3 mantovani e un bolognese. Ma il dato più importante riguarda i riconoscimenti conseguiti dalla Nazionale del Parmigiano Reggiano: ben 38 medaglie, di cui 11 d'oro, 16 d'argento, 8 di bronzo e 3 Super Gold. Queste ultime medaglie sono tra i premi più ambiti, perché designano i migliori formaggi dei singoli tavoli di giuria. Come detto, a questi premi si aggiunge poi il titolo di Miglior Formaggio al Mondo a Latte Crudo assegnato da The Oldways Cheese Coalition.

Durante la cerimonia in Sala del Tricolore a Reggio Emilia, le Istituzioni presenti hanno consegnato una pergamena ai 40 casari che, sotto l'egida della Nazionale del Parmigiano Reggiano, hanno preso parte all'edizione 2017 dei World Cheese Awards di Londra. Un riconoscimento speciale è andato al 4 Madonne Caseificio dell'Emilia (Lesignano, Modena), al Caseificio La Traversetolese (Traversetolo, Parma) e alla Latteria San Pietro di Valestra (Valestra, Reggio Emilia), premiati a Londra con le tre Medaglie Super Gold.

**Di seguito il dettaglio delle medaglie vinte** dalla Nazionale del Parmigiano Reggiano a Londra:

## Consorzio di Bonifica Centrale: rinvio delle elezioni



Reggio Emilia (16 Gennaio 2018) - La Regione Emilia-Romagna, dopo aver prorogato per legge al 31 dicembre di quest'anno il mandato del Commissario Straordinario del Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale, ha formalmente segnalato a quest'ultimo l'opportunità **di un rinvio delle elezioni consortili per attendere gli esiti dei contenziosi in corso**.

**Pertanto il Consorzio di Bonifica informa** che, con delibera del Commissario Straordinario n. 14/2018 di data 15 gennaio 2018, in corso di pubblicazione, **la data delle elezioni consortili è stata rinviata fino a nuove determinazioni**.

L'Assemblea Elettorale dovrà comunque tenersi **entro la data del 14 Ottobre prossimo**, allo scopo di garantire l'insediamento della nuova amministrazione entro il corrente anno.

Tale decisione ha avuto **l'avallo della Consulta in rappresentanza dei consorziati**, organismo che ha

manifestato **all'unanimità** il proprio favorevole parere, esprimendo in tal modo il punto di vista dei portatori di interesse su questa vicenda.

**I provvedimenti fino ad ora adottati nel procedimento elettorale restano comunque validi**.



## MERCATO CEREALI

### Cereali e dintorni. La reazione ai dati USDA

Il mercato sta reagendo con elevata sensibilità ai dati Usda della scorsa settimana e alle previsioni meteo riferite al Sud America.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl



#### Mercati internazionali

### Cereali e dintorni. La reazione ai dati USDA

Il mercato sta reagendo con elevata sensibilità ai dati Usda della scorsa settimana e alle previsioni meteo riferite al Sud America.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 17 gennaio 2018

Il mercato dei proteici sta cercando un Rally di rialzo e come dimostrano le chiusure sotto riportate:

#### Venerdì

**SEMI** gen 944 (+3,4) mar 960,4 (+10,4) mag 972 (+11) lug 981,2 (+10,6)  
**FARINA** gen 309,8 (+0,2) mar 317 (+3,9) mag 320,8 (+4,1) lug 323,6 (+4)  
**OLIO** gen 32,93 (-0,04) mar 33,13 (-0,02) mag 33,30 (-0,02) lug 33,49 (-0,02)  
**CORN** mar 346,2 (-2,4) mag 354,6 (-2,2) lug 362,6 (-2,2)  
**GRANO** mar 420,4 (-12,6) mag 434,2 (-12,4) lug 446,4 (-12,2)

#### Martedì

**SEMI** mar 968 (+7,4) mag 979,4 (+7,4) lug 989 (+7,6)  
**FARINA** mar 322,8 (+5,8) mag 326,3 (+5,5) lug 329,1 (+5,5)  
**OLIO** mar 32,79 (-0,34) mag 32,97 (-0,33) lug 33,17 (-0,32)  
**CORN** mar 348,2 (+2) mag 356,6 (+2) lug 365 (+2,2)  
**GRANO** mar 416,4 (-4) mag 430 (-4,2) lug 443,6 (-2,6)

**Sul mercato interno** le farine di soya quotano per il gennaio-marzo 314-324euro (normale e proteica) mentre l'aprile-giugno quota 309-318 e infine il luglio-dicembre 308-317 partenza Venezia. A Ravenna il caricabile quota 325 euro, maggio-giugno 320, luglio-dicembre 316 e il 2019 a 314.

Il **differenziale** fra proteica e normale continua a variare fra i 7-9 euro tonnellata. Mentre tra geneticamente modificata e non il **differenziale** continua ad essere intorno ai 75 euro

Difficile prevedere se gli aumenti saranno mantenuti, specialmente se il cambio terrà questo valore, totalmente

escluso dalle previsioni degli operatori finanziari. Merce sul mercato non manca è però quasi sicuro che i fondi sono corti e, presto o tardi, dovranno ricoprire le loro posizioni. Per questa ragione si può ipotizzare che il fondo del mercato si già stato visto nei giorni scorsi e spazi per ulteriori ribassi difficilmente si potranno trovare.

Quindi in sintesi, proteici più cari mentre i cereali cominciano a dare i primi segnali di cedimento e i cruscami sono in ridimensionamento ma hanno ancora spazi di compressione. I fibrosi sempre più "stellari".

Per il comparto **bioenergie** poco da segnalare se non l'abilità di cogliere il momento più propizio per l'acquisto dei cruscami, i cereali tossinati sono praticamente introvabili, mentre sono reperibili farinette e spezzati e farine di mais ricostruite.

#### Indicatori internazionali 17 gennaio 2018

l'Indice dei **noli** è sceso a 1.221 punti, il **petrolio** ruota attorno 64\$ e l'indice di **cambio** segna 1,22290.

Indicatori del 17 gennaio 2018		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
1221	1,22290	64 \$/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.





## OI Pomodoro da Industria del Nord Italia: deliberato il programma triennale



OI Pomodoro da Industria del Nord Italia: deliberato il programma triennale delle attività 2018/2020. L'OI supporterà la filiera nella programmazione produttiva ed incrementerà l'impegno nella ricerca.

Parma 18 gennaio 2018 - Ci sono importanti novità nel programma triennale delle attività 2018/2020 dell'OI Pomodoro da industria del Nord Italia.

L'OI, dalla prossima campagna, supporterà l'attività di programmazione produttiva della filiera, incrementerà il proprio impegno in ambito di ricerca, avrà maggior capacità di intervento in caso di emergenze e valorizzerà ulteriormente la produzione del Nord Italia.

### Il via libera dell'assemblea

Il via libera alla pianificazione, che comprende ed amplia gli obiettivi del precedente piano 2015/2017, è giunto dall'assemblea dell'OI, l'Organizzazione Interprofessionale che raggruppa tutti gli operatori – parte agricola e parte industriale – della filiera del pomodoro da industria del Nord Italia svolgendo le attività che l'Unione Europea ritiene proprie di un'Organizzazione Interprofessionale.

L'assemblea si è aperta con l'apprezzamento da parte dei soci per l'attività svolta dall'OI nel corso del triennio 2015/2017, ritenuta una base solida dalla quale partire per raggiungere nuovi traguardi, ancor più ambiziosi, in un quadro generale nel quale all'OI è stata confermata piena fiducia nel ruolo di garante tra gli associati e di punto di riferimento per la governance dell'intera filiera.

### Il supporto per la programmazione produttiva

“Quello che faremo in più rispetto al passato – spiega il presidente dell'OI Tiberio Rabboni – sarà, su richiesta dei soci, elaborare i dati necessari nella fase di programmazione delle superfici da coltivare e delle quantità di materia prima da trasformare in vista della stipula del Contratto quadro d'area e dei successivi contratti di fornitura ed impegni di conferimento. In sostanza l'OI, che resterà comunque fuori dalla trattativa per la determinazione del prezzo, non essendo questa un'attività di sua competenza, raccoglierà i dati relativi alle intenzioni di coltivazione delle Op (organizzazioni di produttori) e di trasformazione della componente industriale, sulla base delle condizioni di mercato della campagna precedente. Questi dati saranno elaborati in modo da ottenere un valore aggregato ed

anonimo che sarà messo a disposizione degli associati, che potranno così prendere in sede di contratto quadro, al di fuori dell'OI come previsto dalle norme, le decisioni per la campagna 2018 sulla base di elementi analitici ed oggettivi”.

Confermato, poi, il compito di verificare gli impegni presi dalle parti in base al Contratto quadro e alle Regole condivise. “Anche qui c'è un'importate novità – aggiunge Rabboni – visto che qualora il Contratto quadro, in fase di definizione tra parte agricola ed industriale, prevedesse accordi dedicati alla produzione biologica, che come noto è in forte espansione, l'OI potrà svolgere le necessarie verifiche anche per questo comparto produttivo”.

### L'impegno sul fronte della ricerca

Sarà incrementato l'impegno per il coordinamento di attività di ricerca e sperimentazione. “Cercheremo nuove forme di collaborazione e di confronto con altri enti – specifica Rabboni – in primis con il Crea, il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, che opera anche relativamente al settore del pomodoro. Sarà interessante ed utile per tutta la filiera confrontarsi sull'attività di ricerca che sia l'OI, in particolar modo in merito alle prove varietali, che il Crea stanno svolgendo”.

In agenda c'è anche uno studio sistematico sui costi di produzione della filiera del Nord Italia in modo che sia possibile compiere un raffronto con le altre filiere del pomodoro da industria nel mondo al fine di capire quali sono le differenze, dove l'OI sta facendo bene e dove sarebbe invece necessario migliorare.

### L'impegno in caso di emergenze

L'OI potrà attivarsi in caso di emergenze o problematiche straordinarie riguardanti la filiera. L'Organizzazione potrà ricorrere a specifici strumenti – come accaduto nel corso del 2017 con l'istituzione di un fondo straordinario per anticipare gli indennizzi previsti per agricoltori colpiti dalla batteriosi *Ralstonia Solanacearum* – grazie ai quali poter intervenire in un contesto di emergenza per poter mitigare le problematiche.

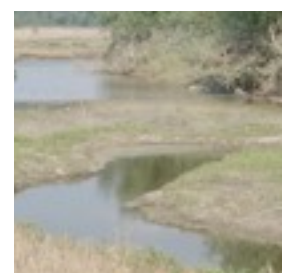
### Valorizzazione delle produzioni

Proseguirà l'impegno nello sviluppare progettualità, anche grazie a forme di finanziamento pubblico, per valorizzare e promuovere le produzioni dell'area del Nord Italia. “Ci impegneremo – conclude Rabboni – a fornire le informazioni e svolgere le ricerche necessarie per innovare, razionalizzare, migliorare e orientare la produzione, la trasformazione e la commercializzazione di prodotti più adatti ai fabbisogni del mercato e ai gusti e alle aspettative dei consumatori comunicando anche il valore della sostenibilità ambientale, sociale ed economica delle nostre

## Siccità in Italia, avviato un piano d'azione da parte del MIPAAF

Il 4 dicembre 2017 l'Istituto di scienze dell'atmosfera e del clima del Consiglio nazionale delle ricerche ha confermato che il 2017 è stato l'anno più secco degli ultimi due secoli. Il mese peggiore è stato ottobre con precipitazioni ridotte del 79% rispetto alla media degli stessi mesi nel periodo 1971-2000, mentre novembre ha segnato una timida ripresa del 10%.

A fronte di questi dati, il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha attivato un bando per migliorare le infrastrutture irrigue con una dotazione finanziaria di circa 600 milioni di euro, chiuso entro il 31 agosto 2017. A questo si aggiunge un investimento di 107 milioni di euro su 6 opere irrigue già cantierabili e i cui lavori partiranno nei primi mesi del 2018. Fonti: <http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=5593> ; <https://www.politicheagricole.it/> <https://www.agriliguri.net>





## Bere vino prima di dormire aiuta a perdere peso.

Bere vino prima di dormire aiuta a perdere peso. A scoprirlo uno studio di Harvard e della Washington State University.

15 gennaio 2018 - Una ricerca della Washington State University e di Harvard ha scoperto che c'è una sostanza chimica chiamata resveratrolo nel vino che impedisce alle cellule di grasso di aumentare la massa grassa nel corpo, rendendoti più magro.

Il **resveratrolo** è una sostanza prodotta da diverse specie vegetali che, grazie alle sue spiccate proprietà antiossidanti, contribuisce a proteggere il nostro organismo dalle patologie cardiovascolari e tumorali.

Nel regno vegetale il resveratrolo, dotato di funzioni antifungine, si trova in particolare nella buccia

dell'uva e nel vino, in misura maggiore in quello rosso. Secondo la ricerca, bere almeno due bicchieri può aiutare a ridurre l'obesità del 70%. Per sostenere questa ricerca con ancora più prove scientifiche, l'Università di Danimarca ha scoperto che le persone che bevevano ogni giorno avevano un girovita più sottile rispetto alle loro controparti sobrie, mentre lo studio di Harvard su **20.000 persone** ha rivelato che tra tutti quelli che hanno guadagnato una grande quantità di peso, nessuno di loro era bevitore.

I medici, evidenzia **Giovanni D'Agata**, presidente dello "**Sportello dei Diritti**", invitano comunque a non lasciarsi andare a inutili e pericolosi entusiasmi, dal momento che le benefiche proprietà ascrivibili al vino dipendono da diversi fattori, primo tra tutti la dose, che **dev'essere moderata** (2-3 bicchieri al giorno nell'uomo, un po' meno nella donna).

(15 gennaio 2018)

## 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





## Reggio Emilia:

Antica Fattoria Caseificio Scalabrini, oro (oltre 30 mesi)

Azienda Agricola Grana d'Oro Vacche Rosse, argento (24 mesi)

Caseificio Milanello - Terre di Canossa, oro (24 mesi), argento (oltre 30 mesi)

Caseificio Sociale Castellazzo, tre bronzi (18, 24, oltre 30 mesi)

Caseificio sociale Minozzo, argento (18 mesi) e bronzo (24 mesi)

Fattoria Fiori di Fiori Pier Paolo, oro (oltre 30 mesi)

Latteria Sociale di Migliara, argento (oltre 30 mesi)

Latteria La Grande, argento (oltre 30 mesi)

Latteria Sociale Barchessone, oro (18 mesi), argento (oltre 30)

Latteria Sociale Roncadella, argento (18 mesi)

Latteria sociale San Giorgio, oro (oltre 30 mesi)

Latteria San Giovanni di Querciola, oro (oltre 30 mesi)

Latteria Sociale San Pietro di Valestra, oro (oltre 30 mesi), Super Gold, Premio Miglior Formaggio al Mondo a Latte Crudo

## Parma:

Caseificio aziendale Fratelli Boldini, bronzo (24 mesi)

Caseificio La Traversetolese, oro (oltre 30 mesi) e Super Gold



del rischio salmonella. Il ceo dell'azienda, Emmanuel Besnier, ha assicurato che «tutte le famiglie che hanno subito un danno» riceveranno un risarcimento. In Francia sono stati confermati 35 casi di bambini colpiti dalla salmonellosi dopo aver bevuto del latte prodotto nella fabbrica di Craon. Un caso è inoltre emerso in Spagna e uno in Grecia. Si tratta di bebè di meno di sei mesi. L'amministratore delegato del colosso francese, ha evidenziato «l'ampiezza»

dell'operazione attivata da Lactalis: ritirare tutte le confezioni prodotte a Craon. La scoperta a dicembre di alcuni casi di salmonellosi. E' ormai uno scandalo sanitario quello del latte per neonati contaminato prodotto dal gigante Lactalis, che controlla anche l'italiana Parmalat, evidenzia Giovanni D'Agata presidente dello "Sportello dei Diritti". I prodotti di Lactalis a rischio interessati dal ritiro dalla vendita sono stati esportati anche all'estero in diversi Paesi, dal Marocco a Taiwan. Nel mirino anche Carrefour, Leclerc, Auchan che avrebbero lasciato i prodotti rimasti su molti scaffali dei supermercati. Alla luce delle nuove



Caseificio Sociale di Urzano, oro (18 mesi)

Caseificio Sociale Palazzo, bronzo (oltre 30 mesi)

Società Agricola Giansanti, bronzo (24 mesi), argento (oltre 30)

Latteria Sociale Santo Stefano, due argenti (24 mesi e oltre 30 mesi)

## Modena:

4 Madonne Caseificio dell'Emilia, oro (24 mesi) e Super Gold

Caseificio Dismano, argento (18 mesi)

Latteria di Campogalliano, argento (oltre 30 mesi)

Caseificio Razionale Novese, argento (24 mesi)

## Mantova:

Latteria Agricola Venera Vecchia, bronzo (18 mesi), argento (24 mesi), argento (oltre 30 mesi)

Latteria sociale Gonfo, argento (24 mesi), oro (oltre 30 mesi)

La cerimonia che si è tenuta in Sala del Tricolore è stata anche l'occasione per la Nazionale del Parmigiano Reggiano di consegnare a Suor Alessia, della Famiglia Religiosa del Verbo Incarnato, e a Padre Aurelio Gazzera, missionario dei Carmelitani Scalzi nella Repubblica Centrafricana, le risorse raccolte con il progetto "La forma del cuore". La somma, circa 3.000 euro, è destinata a finanziare missioni rurali e sanitarie in Africa.

conferme, lo "Sportello dei Diritti" si prepara pertanto a dare battaglia legale ove ricevessimo segnalazioni da parte di cittadini su possibili casi di infezione su neonati e bambini in Italia.





[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

