



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

SOMMARIO

Anno 17 - n° 09 04 marzo 2018

1.1 EDITORIALE

L'ultima furbata di Marpionne

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Crolla il latte spot ma burro alle stelle.

3.1 MAIS SUPERFICI

Superfici a mais calate di oltre un terzo nel reggiano

3.2 SICUREZZA ALIMENTARE

Ministero della salute: micotossine oltre i limiti

4.1 LUTTO

È scomparso il commendatore Giuseppe Rodolfi

4.2 GIORNATA MONDIALE DELL'ACQUA

Al Labirinto, la presentazione del report annuale UNESCO sullo stato della risorsa Acqua

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Incertezza meteo in Sud America.

6.1 PARMIGIANO REGGIANO

Parmigiano Reggiano a rischio bolla. L'allarme di Concooperative Reggio.

7.1 VINO CONCORSO

Cantina Valtidone alla ricerca del calendario 2019.

7.2 POMODORO

Pomodoro: obbligo di etichetta

8.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Le condizioni meteo spingono i mercati.

9.1 FUSIONI

Bayer si fa la Monsanto

11.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

12.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

L'ultima furbata di "Marpionne".

In quattro mesi il pensiero sull'elettrico si è totalmente modificato. Da "un atto di masochismo," l'applicazione dell'elettrico su larga scala, a via i motori turbodiesel dal 2022 e avanti con elettrico e ibrido. Questa l'eredità di Sergio Marchionne al prossimo AD di FCA.



di Lamberto Colla Parma 4 marzo 2018 -

Oltre all'originalità di indossare una divisa di cashmere nero, bisogna riconoscere che Sergio Marchionne è indiscutibilmente intelligente e dotato di una sana dose di opportunismo.

Marchionne l'avevo particolarmente apprezzato, lo scorso ottobre a Rovereto, in occasione del conferimento della Laurea ad Honorem in Ingegneria Meccatronica al numero uno di FCA, nel passaggio del suo intervento dove, **uscendo dal coro**, aveva bollato l'auto elettrica una non soluzione per il futuro.

"Questo è un progetto su cui Fca lavora, ma non è la soluzione per il futuro - aveva affermato Marchionne - Stiamo lavorando su tutte le forme di auto elettrica, ma non possiamo ignorare alcuni elementi importanti". L'esempio che portò agli studenti riguardava proprio la 500 elettrica, lanciata 5 anni prima in California, e motivo di una perdita di 20.000 dollari per vettura venduta. Il lancio su larga scala sarebbe **"un atto da masochismo"** aveva chiosato Sergio Marchionne in quell'occasione, aggiungendo che la questione chiave sta nel modo in cui viene prodotta l'energia e in tutto il ciclo di vita del prodotto.

"Prima di pensare che i veicoli elettrici siano la soluzione, dobbiamo considerare tutto il ciclo di vita di queste vetture, infatti le emissioni di un'auto elettrica, quando l'energia è prodotta da combustibili fossili, sono equivalenti a quelli di un altro tipo di auto".

Non c'è che dire, in un periodo dove tutto ciò che è **"pensiero green omologato"** è **buono a prescindere**, l'affermazione del deus ex machina della rinascita del gruppo che fu dell'avvocato Gianni, è stata particolarmente coraggiosa.

Un'affermazione pragmatica e condivisibile, almeno da coloro che guardano al futuro



con il pensiero scientifico e non con la pancia soltanto.

Ma si sa, in questo mondo dove il politically correct, è entrato più nel lessico che nel fare quotidiano, certe posizioni rischiano di compromettere la posizione sociale e anche i profitti.

Così è venuto anche il momento di fare il passo indietro, proprio

alla vigilia dell'ultimo piano industriale a firma Sergio Marchionne e prima di lasciare la patata bollente nelle mani del suo successore in FCA, mentre il Cavallino Rampante resterà saldamente in mano all'astuto manager italo canadese.

A anticipare la notizia è stato il **Financial Times**, spiegando che Fiat Chrysler si sta preparando ad aggiornare la propria offerta con la tecnologia ibrida e mild-hybrid: l'unica in grado di rispettare le severe normative sulle emissioni inquinanti. E dal 2022 i motori turbodiesel non saranno più montati sulle autovetture pur restando nel settore dei veicoli commerciali.

Toccherà quindi al nuovo Amministratore Delegato **l'onere della ibridazione** e a lui, mister pullover, i vantaggi derivanti dalla "Ferrari" e dalla milionaria ricompensa per gli ottimi servizi alla causa "Agnelli" che andranno a sommarsi ai 90 milioni portati a casa sino al 2017 (fonte Milano Finanza) ai quali si aggiungeranno gli ultimi del 2018. Questo nuovo indirizzo porterà una nuova occasione di ottimismo sui mercati finanziari e soprattutto alle azioni FCA (negli ultimi 3 anni hanno surclassato quelle di GM e Volkswagen) di cui è proprietario per l'1%.

Comunque, dollari o euro, sono soldi meritatissimi visto come è riuscito, in 3 lustri, a risolvere le sorti di Chrysler e Fiat portandole a essere uno dei gruppi automobilistici più in salute al mondo. Un successo però **macchiato** dal **"tradimento"** dell'Italia, cinicamente consumato nel 2014 con il trasferimento in **Olanda** della sede legale e nel **Regno Unito** della sede fiscale.

E' comunque un peccato che una voce autorevole non sia rimasta fuori dal coro; avrebbe sicuramente fatto bene allo sviluppo di una migliore coscienza green.

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Crolla il latte spot ma burro alle stelle

Latte spot in caduta libera, soprattutto riguardo al nazionale. Il burro in risalita verticale. Leggera nuova ripresa del Parmigiano mentre risulta ancora in flessione il Padano.

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Crolla il latte spot ma burro alle stelle

Latte spot in caduta libera, soprattutto riguardo al nazionale. Il burro in risalita verticale. Leggera nuova ripresa del Parmigiano mentre risulta ancora in flessione il Padano.

di Virgilio Parma 27 febbraio 2018 -



LATTE SPOT Nuovo crollo del latte spot. Alla borsa merci di Verona il latte crudo spot nazionale ha lasciato sul campo l'11,11%, perdendo circa 8 euro dall'inizio 2018 posizionato il listino tra 27,84-29,90€/100 litri di latte. Lieve rimbalzo (+2,02%) del latte intero pastorizzato spot estero che ha visto aggiornare il valore nell'intervallo compreso tra 25,26 e 26,81€/100 litri di latte. Invariati i listini del latte scremato pastorizzato spot estero (8,28-9,32€/100 litri latte).



BURRO E PANNA Secondo pesante rimbalzo del burro, +30 centesimi/kg alla borsa milanese. Grande ripresa anche della crema (+8,85%), della panna (+17,7%) e anche lo zangolato parmense (+7,39%).

Borsa di Milano 26 febbraio 2018:

BURRO CEE: 4,50 €/Kg (+)

BURRO CENTRIFUGA: 4,75 €/Kg. (+)

BURRO PASTORIZZATO: 3,03 €/Kg. (+)

BURRO ZANGOLATO: 2,83 €/Kg. (+)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,46 €/Kg. (+)

MARGARINA Febbraio 2018: 0,97 -1,03€/kg

(-)

Borsa Verona 26 febbraio 2018: (+)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,35 -2,45€/Kg. (+)

Borsa di Parma 23 febbraio 2018 (+)

BURRO ZANGOLATO: 2,18 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 20 febbraio 2017 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,95 - 2,03 €/kg.

GRANA PADANO 26/02/2018

- Nuova leggera flessione del Grana Padano DOP. Cinque centesimi perduti anche in questa settimana.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,10 - 6,20 €/Kg.

(-)

- Grana Padano 15 mesi di stagionatura e oltre: 6,85 - 7,40 €/Kg. (-)

- Fuori sale 60-90 gg: 4,90-5,20€/Kg. (-)

P A R M I G I A N O

REGGIANO 23/02/2018

Altri 5 centesimi guadagnati dal Parmigiano Reggiano. Nuova leggera ripresa di tutti i listini del Parmigiano Reggiano.

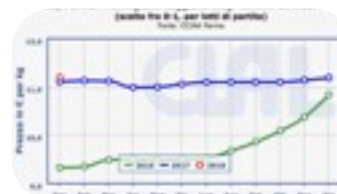
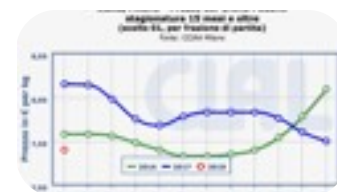
-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 9,80-10,10 €/Kg.

(+)

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura 10,40 - 10,85 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,05 - 11,55 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 11,85 - 12,15 €/Kg. (+)



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

Superfici a mais calate di oltre un terzo nel reggiano



Superfici a mais calate di oltre un terzo nel reggiano, un rischio anche per le grandi Dop.

Valeria Villani coordinatrice Agia-CIA: prosciutto e Parmigiano Reggiano ne prevedono almeno un 50% di produzione nazionale nei mangimi ed ormai siamo al limite

Reggio Emilia 26 febbraio 2018 - Prosegue ormai da anni la tendenza all'abbandono della produzione di mais, in Italia ed anche nella nostra zona, cosa che crea pericoli anche per le migliori produzioni di qualità del nostro territorio. A lanciare un allarme è Valeria Villani, gualtierese collaboratrice nelle aziende cerealicole di famiglia, da qualche giorno nominata coordinatrice di Agia, l'associazione giovani della CIA - Agricoltori Italiani di Reggio Emilia.

"La tendenza dura da un decennio - afferma - e l'anno scorso ha fatto registrare un'annata tra le più difficile caratterizzata da un'estate particolarmente calda e siccitosa, tanto che si stima un calo produttivo del 20% rispetto all'anno precedente; ma al di là dei fattori contingenti, prosegue l'abbandono delle superfici, tanto che nel decennio siamo passati dall'autosufficienza produttiva ad un deficit del 50% del nostro fabbisogno. Questo però potrebbe diventare un problema serio, in primo luogo per i grandi prodotti dop di origine animale, in particolare salumi e formaggi".

"Anche nella nostra provincia i dati sono significativi - prosegue -: se nel 2010 i dati ufficiali dicono che a mais avevamo seminato 8.800 ettari, nel 2016 siamo scesi a 5.900, oltre un terzo in meno; tendenza

Ministero della salute: micotossine oltre i limiti

Ministero della salute: micotossine oltre i limiti, Conad ritira bastoncini con crusca di frumento AC. L'allerta per rischio chimico lanciata a seguito di analisi effettuate nello stabilimento di produzione

Dopo l'allerta lanciata il 22 febbraio dallo "Sportello dei Diritti", arriva ora la segnalazione del Ministero della salute della presenza di Micotossine ovvero «possibili agenti cancerogeni per l'uomo», trovate oltre i limiti consentiti dalla legge. È questa la motivazione che è stata appena annunciato dal Ministero della Salute in una nota pubblicata sul sito nella pagina dedicata alle allerte alimentari nella sezione "Avvisi di sicurezza".

Il prodotto in questione sono i Bastoncini con crusca di frumento "AC Conad" (Alimentum Conad) venduti proprio con il marchio della grande catena di distribuzione. Nel dettaglio, il richiamo riguarda le confezioni da 375 grammi prodotte dalla ditta Molino Nicoli S.p.A. Costa di Mezzate (BG) con data di scadenza 26/04/2019 cod. EAN 8003170033474.



che risulta proseguita anche nel 2017, anno per il quale non ci sono ancora i dati definitivi, mentre anche per le prossime semine, i fornitori del seme hanno il sentore di un ulteriore calo".

"Una criticità è il problema delle micotossine - prosegue -, contaminanti naturali prodotti dall'attività di muffe, che ha profondamente influenzato le filiere e i mercati del mais a causa dei rischi che comportano, anche se va detto che il limite di presenza previsto in Italia è molto più basso - quindi prudentiale - rispetto agli altri paesi, per quanto riguarda l'alimentazione degli animali da carne. Su questo tema in particolare si terrà venerdì 2 marzo prossimo un convegno a Guastalla, a cura del Consorzio fitosanitario provinciale".

"Abbiamo la necessità - afferma Valeria - di cercare di trovare le soluzioni per invertire questo trend negativo, perché in caso contrario c'è il rischio di mettere in pericolo il patrimonio delle denominazioni di origine protette. Questo cereale è infatti la base per l'alimentazione di tutto il patrimonio zootecnico del Paese, imprescindibile quindi per quasi tutte le produzioni Dop simbolo del made in Italy alimentare nel mondo che, infatti, ne prevedono l'utilizzo, per almeno il 50% sotto forma di mangime nei disciplinari di produzione; ormai siamo al limite, dato che l'importazione sfiora il 50% del nostro fabbisogno".

"Un contributo importante può venire dalla ricerca - conclude Valeria - ma tutta la filiera produttiva deve essere impegnata a recuperare questa produzione, decisiva per la distintività dei nostri più grandi prodotti".

Come spiega il Ministero, il richiamo è per un rischio chimico. In particolare sono stati riscontrati valori di micotossine "Don" e "Ocratossina" in quantità superiore ai parametri massimi stabiliti dal regolamento Ce 1881/2006. Come sottolineano da Conad, l'anomalia è emersa a seguito di analisi effettuate nello stabilimento di produzione in autocontrollo da parte della catena di supermercati.

I valori fuori norma poi sono stati confermati da successive controanalisi in laboratorio. Per questo motivo Conad ha ordinato in via del tutto precauzionale il ritiro del lotto di produzione.

Al fine di scongiurare qualsiasi possibile rischio per la salute, evidenzia Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", i clienti che fossero in possesso di confezioni appartenenti al medesimo lotto sono invitati a riportarle in qualsiasi punto di vendita Conad, che provvederà alla sostituzione con altro prodotto o al rimborso. **Conad si scusa per il disagio arrecato.**

(26 febbraio 2018)

È scomparso il commendatore Giuseppe Rodolfi

Lutto nella filiera del pomodoro da industria. È scomparso il commendatore Giuseppe Rodolfi. Il cordoglio dell'OI Pomodoro da industria del Nord Italia



passaggi fondamentali della sua crescita e promuovendo instancabilmente il dialogo tra tutti i componenti della filiera”.

Alla moglie Gianna, ai figli Aldo, Isabella e Maria Virginia e a tutti i familiari le più sentite condoglianze del presidente Tiberio Rabboni, del comitato direttivo, dei soci, dei dipendenti e dei collaboratori dell'OI Pomodoro da industria del Nord Italia.

L'azienda Rodolfi Mansueto Spa

È stato, nel 2007, socio fondatore dell'OI Pomodoro da Industria del Nord Italia. Per undici anni ha presenziato ad ogni assemblea e comitato di coordinamento dando un contributo fondamentale per la crescita dell'organizzazione interprofessionale e per il dialogo all'interno della filiera del pomodoro da industria.

L'azienda Rodolfi Mansueto Spa, fondata nel 1896, è una delle più antiche industrie di trasformazione italiane del pomodoro da industria e dei suoi derivati quali concentrati, polpe, passate, sughi e polvere di pomodoro.

È scomparso, all'età di 90 anni, il commendatore Giuseppe Rodolfi per decenni alla guida dell'azienda Rodolfi Mansueto Spa di Ozzano Taro (Parma) e dal 2007, anno della fondazione, una delle principali figure di riferimento dell'OI Pomodoro da industria del Nord Italia come componente del comitato direttivo in rappresentanza delle industrie di trasformazione.

Opera in provincia di Parma dove sono attivi tre stabilimenti produttivi (Ozzano Taro, Fontanini e Castelguelfo) in cui trasforma oltre 150.000 tonnellate di pomodoro fresco. Con i suoi marchi tradizionali Ortolina nel settore retail, Ardità e Alpino nel settore food service, l'azienda ha raggiunto una posizione primaria nel mercato italiano ed estero. L'acquisizione dell'azienda Von Felten, avvenuta nel 2013, ha poi consentito a Rodolfi Mansueto Spa di diversificare la propria produzione e di consolidare la propria posizione in Italia e all'estero.

“Il commendatore Rodolfi – ricorda l’OI – è stato uomo di grande spessore morale, onestà e serietà e simbolo di quell’incontro tra tradizione ed innovazione che ha fatto grande l’industria di trasformazione del pomodoro del Nord Italia. Con l’educazione e il rispetto, riferibili alla signorilità tipica d’altri tempi, ha fornito un contributo fondamentale per il miglioramento del nostro settore e, sin dai primi passi, ha creduto nel valore dell’OI, sostenendola nei

(OI Pomodoro da Industria del Nord Italia - 27 febbraio 2018)

Al Labirinto, la presentazione del report annuale UNESCO sullo stato della risorsa Acqua



Prima Giornata di Labirinto d'Acque. Il più importante appuntamento italiano in occasione della Giornata Mondiale dell'Acqua.

UNESCO, Leonardo Di Caprio Foundation e Nazioni Unite – con i programmi UNDP, UNCCD e UNChy-WMO, sono solo alcune delle importanti istituzioni che verranno ospitate il 21 marzo durante la giornata di apertura del Summit Internazionale Labirinto d'Acque 2018, organizzato dalla Fondazione Franco Maria Ricci al Labirinto della Masone **dal 21 al 24 marzo**.

Aperta dai saluti di **Stefano Laporta**, presidente ISPRA, di **Meuccio Berselli**, Segretario Generale dell'Autorità di bacino Distrettuale del Fiume Po, di **Bruno Mioni**, direttore dell'Agenzia Interregionale per il fiume Po, del Rettore dell'Università di Parma, **Paolo Andrei** e del Direttore del Centro Acque dell'Università di Parma, **Renzo Valloni**, la giornata del 21 marzo, organizzata in collaborazione con l'Università di Parma, vedrà la presenza di **ospiti illustri provenienti da tutto il mondo**.

Un simposio di alto livello che accoglierà la relazione di **Michela Miletto** (Coordinatrice del WWAP, il Programma delle Nazioni Unite per la Valutazione delle Risorse Idriche Mondiali) che presenterà ufficialmente il World Water Development Report 2018 dal titolo “Nature-based Solutions for Water” la Lectio Magistralis di **Monique Barbut** (Executive Secretary of the United Nations Convention to Combat Desertification (UNCCD) di **Silvano Pecora** (Vice President CHy WMO) e di **Patrizio Bianchi** (Assessore Regione Emilia Romagna alla Ricerca e all'Università)

La giornata scientifica del 21 marzo proseguirà nel pomeriggio con una sessione di presentazioni orali sull'innovazione e l'efficienza nell'utilizzo dell'acqua.

Durante tutta la giornata del 21 marzo si svolgerà inoltre un'exhibition, importante occasione di networking per ricercatori, centri, agenzie e imprese che potranno illustrare i loro progetti e i risultati delle proprie attività.

Dalle ore 18, nell'ambito del Salotto d'Acqua “aperitivo con ospiti eccellenti” protagonista sarà **Karl Burkart** (Direttore Comunicazione e Innovazione della Leonardo DiCaprio Foundation) che, insieme a **Jamison Ervin**, rappresentante delle Nazioni Unite, presenterà il report “Nature for Water”.

“Sono davvero orgoglioso di organizzare a Fontanellato, nel mio labirinto, Labirinto d'Acque 2018, un Summit Internazionale che raccoglie studiosi ed esperti da tutto il mondo per riflettere su un tema, l'acqua, che riguarda moltissimi aspetti della nostra vita. Credo che l'acqua, un bene estremamente prezioso ma anche fortemente minacciato dall'inquinamento e dai cambiamenti climatici potrà essere salvaguardata prima di tutto con la cultura, e proprio questo è lo scopo del summit, vista anche la presenza di istituzioni quali UNESCO, UNDP e Leonardo DiCaprio Foundation...” **Franco Maria Ricci**

Un'occasione ricca di insegnamenti ma anche di sorprese, dedicata all'approfondimento di un tema fondamentale dei nostri tempi in un luogo d'eccezione che unisce arte, cultura e natura.

L'evento è organizzato con il supporto istituzionale della Regione Emilia Romagna ed in collaborazione di Iren, Sangemini-Acque Minerali d'Italia, Cattolica Assicurazioni, SCIC Cucine d'Italia, Dulevo International, Inacqua, Cooperativa Sociale Società Dolce, e Fondazione Cariparma.

Tutte le conferenze sono a ingresso libero, con iscrizione obbligatoria sul sito www.labirintodacque.it.

Per contribuire alla sessione di presentazioni orali o esporre nell'exhibition è necessario iscriversi presso la Segreteria Organizzativa - Università di Parma:

<http://www.unipr.it/labirintodacque> Email euwatercenter@unipr.it

Tel +39 0521 906550, Mob +39 334 5246858



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Incertezza meteo in Sud America

Continuano i rincari sui principali mercati seppure in maniera meno marcata dei giorni scorsi. Le incertezze derivano principalmente dalle previsioni meteorologiche di Argentina e in parte del Brasile.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities srl



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. Incertezza meteo in Sud America

Continuano i rincari sui principali mercati seppure in maniera meno marcata dei giorni scorsi. Le incertezze derivano principalmente dalle previsioni meteorologiche di Argentina e in parte del Brasile.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 27 febbraio 2018

Il mercato, pur senza la spinta forte dei giorni scorsi, continua a rincarare, il principale motivo sono le previsioni meteo:

“**ARGENTINA** Durante il recente fine settimana le piogge hanno interessato la parte occidentale dell’Argentina (che non produce quantitativi significativi di corn e soia) ma hanno solo lambito in parte lo stato del Cordoba (29% soia e 38% corn) e una parte di quello del Santiago del Estero (4% soia e 2% di corn). Nel resto del Paese non ci sono state piogge e le massime sono state tra 26° e 32°. Il tempo per ricevere delle piogge risolutive per migliorare o stabilizzare i raccolti sta scemando. A dar credito ai modelli americani (emessi dal NOAA) e a quelli europei, non sono previste piogge nelle zone produttive fino al 10 marzo. Il Vegetative Health Index continua a mostrare che lo stato di salute delle colture in Argentina è decisamente peggiore dell’anno scorso. Continua lo sfavore del tempo in Argentina anche per i prossimi 15 giorni e la situazione continua ad essere critica.”

“**BRASILE** Le attuali previsioni del tempo per il Brasile sono definite accettabili ma non ideali. Continuerà a piovere a varie tornate nella fascia centrale degli stati del Brasile che vanno da ovest nel Mato Grosso a est nel Minas Gerais e poi nel Sao Paulo e nel sud del Bahia. Gli stati che riceveranno meno piogge se non nulle sono a sud. Le condizioni della soia, a parte il lento raccolto, non destano particolari preoccupazioni (si è letto di “produzione mastodontica prevista”), infatti il Vegetative Health Index mostra un diffuso “benessere” dei terreni financo migliore dell’anno scorso. Comunque, i modelli previsionali USA e EU indicano per i prossimi 15 giorni instabilità meteorologica ma non impossibilità di procedere con semine del mais e raccolti in Brasile.” (estratto da Pellati informa)”

In sintesi le previsioni sono per l’Argentina netto calo del raccolto, lenito da maggior raccolto del Brasile ma non sufficiente a spegnere l’incendio in atto.



Hanno così ancora più forza tutti i proteici, specialmente le farine di girasole e colza, cruscami in costante aumento, fibrosi sempre ben tenuti.

Nel mercato interno tensione sulle disposizioni di farina di soya, e si sono già registrati casi di storni di quote e /o contratti a fronte di franchigie scadute o ritardati pagamenti, quindi attenzione alle esecuzioni contrattuali.

L’incertezza dovrebbe avere un tempo di scadenza con i raccolti di marzo e aprile e i dati che saranno rilevati a maggio.

Indicatori internazionali 27 febbraio 2018

l’Indice dei **noli** è risalito sino a 1191 punti, il **petrolio** è attorno a 64\$/bar. e l’indice di **cambio €//\$** segna 1,23412.

Indicatori del 27 febbraio 2018		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1191	1,23412	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.

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.

Officina Commerciale Commodities srl - Milano

Parmigiano Reggiano a rischio bolla. L'allarme di Confcooperative Reggio.



Una produzione in crescita iperbolica che preoccupa Confcooperative di Reggio Emilia. Il timore è che prima o poi esploda la bolla e che il sistema cada in una profonda crisi. Lo scenario diventa inquietante se i dati del Parmigiano, del Padano e dei foraggi Duri vengono messi a confronto.



di Virgilio - Reggio Emilia, 28 Febbraio 2018 – I numeri che stanno delineando la tendenza produttiva, e non solo, del Parmigiano Reggiano preoccupano l'associazione delle cooperative bianche di Reggio Emilia.

Dopo un 2017 che ha registrato una crescita produttiva del 5,1% e un nuovo record produttivo di oltre **3.650.000** forme, il 2018 sembra proiettato a conquistare un nuovo alloro. **+6,3% la produzione di gennaio 2018** rispetto all'analogo mese dell'anno precedente e con magazzini sempre più stipati.

La produzione del mese di gennaio infatti ha registrato 326.946 forme prodotte contro le 307.641 del gennaio 2017 e una media giornaliera che per la prima volta ha superato la soglia delle 10.000 unità al giorno (a gennaio è stata di **10.546 forme/giorno**, nel gennaio 2017 9.923, mentre nel mese di dicembre 2017 ne sono state prodotte 9.839 quotidianamente).

Insomma sembra che le preoccupazioni di **Confcooperative di Reggio Emilia** siano fondate su elementi di consistenza anche in ragione del fatto che il Parmigiano Reggiano di **18 mesi di stagionatura sta crescendo all'interno dei magazzini**, anticipando una tendenza in atto che porta a stagionatura maggiore un volume più elevato di prodotto.

Inoltre, osservando il dato territoriale, l'aumento dello scorso mese è stato maggiore nei caseifici collocati nell'area montana (+9,3), seguiti da quelli collocati nella bassa pianura (+6,6%) e alta pianura (4,1%).

Ma altrettanto curioso è notare come, già da diverso tempo, questo aumento non

sia legato ad un altrettanto proporzionale aumento del latte prodotto nelle aziende agricole del comprensorio montano.

Una situazione generale che rischia di esplodere in mano ai produttori.

"Rischiando – sottolinea Confcooperative di Reggio Emilia – di andare sempre più in distonia con consumi che crescono troppo poco anche all'estero e che, al di là di proclami e intenzioni, non si modificano con la velocità con la quale, al contrario, cresce la produzione e si riformano scorte che dovranno essere smaltite in lunghi periodi in cui la tenuta delle vendite potrebbe essere sorretta solo da un calo dei prezzi e, conseguentemente, dalla penalizzazione dei redditi dei produttori".

"Con un approccio poco rigoroso al governo della produzione (salita a 3,65 milioni di forme nel 2017) e senza attente analisi sulla ricostituzione delle scorte – prosegue la centrale cooperativa di Largo Gerra – rischiamo di vanificare il faticoso lavoro costruito strategicamente negli anni scorsi, non solo con la definizione dei livelli di produzione sostenibili, ma anche con l'attribuzione delle quote produttive direttamente alle aziende agricole (quote oggi iscritte nei loro patrimoni, negoziabili e usabili anche come garanzie) e l'introduzione di una contribuzione differenziata finalizzata a scoraggiare gli eccessi di produzione".

"La stessa **franchigia** su queste contribuzioni aggiuntive proposta dal Consorzio e approvata dai soci nelle scorse settimane – osserva Confcooperative – va esattamente all'opposto del governo dei flussi produttivi, avendo di fatto **"legalizzato"** una produzione del 3% superiore a quella fissata dai piani produttivi in totale assenza di ragioni di mercato (consumi italiani ed esteri) e in presenza di un aumento delle **scorte complessive** che a dicembre ha superato il **12%**".

"Per un prodotto a così lunga stagionatura – prosegue Confcooperative – guardare semplicemente alle quotazioni del momento serve a poco; occorre, al contrario, mettere insieme tutti i fattori che, nel tempo, possono dare stabilità ai redditi dei

produttori su livelli soddisfacenti, tenendo ben presente che sui buoni livelli attuali incidono tre anni di produzione (2013, 2014 e 2015) in bilico tra flessioni (-0,85% nel 2013) e aumenti massimi sotto l'1% (+ 0,57% nel 2014) che hanno reso sopportabile il



Cantina Valtidone alla ricerca del calendario 2019.

Concorso per le scuole piacentine. Terza edizione del concorso promosso dalla cooperativa borganovese con in palio 10mila euro.

Le scuole piacentine di ogni ordine e grado avranno tempo fino al 30 aprile per iscriversi alla terza edizione del concorso promosso da Cantina Valtidone, con il patrocinio della Provincia di Piacenza, dal titolo **“La vite a 365 giorni”**, che questa mattina è stato presentato nel corso di una conferenza stampa nella sede della cooperativa vitivinicola borganovese.

Dopo essersi cimentati con etichette, spot e slogan, in questa edizione gli studenti saranno chiamati a compiere un viaggio fatto di foto ed elaborati inediti che sappia raccontare nello scorrere del tempo il mondo della vite e dell'uva dal vigneto alla tavola, passando per il lavoro in cantina fino alla convivialità di un bicchiere di vino. Un viaggio che tenga conto e interpreti le tematiche più care a Cantina Valtidone, dalla cooperazione all'ambiente, dalla tradizione all'innovazione, fino alla realizzazione del calendario 2019, nei formati e nei layout più vari.

“Abbiamo pensato al calendario – ha detto Daniela Pilla, vicepresidente della giuria e ideatrice dal 2016 dell'iniziativa – perché è prima di tutto uno strumento immancabile nelle mani dei nostri agricoltori per scandire il lavoro nei campi e nelle aziende. Ma soprattutto perché ci piacerebbe che grazie all'elaborazione di questo progetto, i ragazzi partecipanti possano scoprire il valore del passare del tempo e acquisire consapevolezza della primavera della loro vita che stanno vivendo”.

Il termine per la presentazione degli elaborati, che dovranno essere recapitati in Cantina Valtidone, è l'8 giugno.



A seguire la giuria, composta oltre che dal Presidente della cooperativa borganovese, Gianpaolo Fornasari e dalla vicepresidente Daniela Pilla, anche dal grafico pubblicitario Valter Adami, dall'esperto di comunicazione Marco Civardi e dall'artista maestro Franco Corradini, selezionerà i progetti più meritevoli che, come ormai consuetudine, saranno valutati nel corso di un incontro presso il teatro di Pianello nel fine settimana

della Festa di San Maurizio a settembre. Sarà la Festa del Picchio Rosso di Cantina Valtidone a inizio novembre, invece, a fare da palcoscenico alla cerimonia di premiazione che vedrà la consegna alle classi vincitrici di un montepremi complessivo di 10mila euro.

“E' un impegno che rinnoviamo per il terzo anno consecutivo – hanno commentato i consiglieri di Cantina Valtidone Pierluigi Campagna e Dionisio Genesi – perché rientra pienamente nel progetto globale di sostegno al territorio che l'amministrazione della cooperativa sta portando avanti e rinnova il legame che vogliamo mantenere e sviluppare con le nuove generazioni che rappresentano il nostro futuro”. “E' sempre una gioia partecipare a questo progetto – ha commentato il maestro Franco Corradini – Vedere e analizzare gli elaborati è un momento di riflessione profonda, anche per imparare e comprendere come i ragazzi vedono e interpretano un particolare tema”.

Alla conferenza stampa ha preso parte anche il Prof. **Arnaldo Amlesu**, che ha coordinato la partecipazione di diverse classi nelle precedenti edizioni del concorso: *“E' molto divertente supportare il lavoro dei ragazzi, le loro idee e vederle in qualche modo realizzate. Lo scorso anno, per girare lo spot che ha partecipato al concorso, ci siamo trovati più volte anche fuori da scuola e abbiamo coinvolto anche diversi operatori commerciali del territorio per le location. Il premio che abbiamo conquistato è stato utilizzato per l'acquisto di alcuni strumenti utili al corso di studi e vogliamo ringraziare per questo Cantina Valtidone”.*

Pomodoro: obbligo di etichetta

Origine dei derivati del pomodoro in etichetta
Il presidente OI Rabboni: “Un passo avanti per la tutela del made in Italy”. L'assessore Caselli: “Si valorizza un settore di punta del nostro territorio”.



“La pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del decreto che introduce l'obbligo di indicazione in etichetta dell'origine dei derivati del pomodoro dà finalmente avvio alla realizzazione di un fondamentale strumento di tutela della qualità della produzione made in Italy, a vantaggio, in primo luogo, dei consumatori”.

Questo il commento di **Tiberio Rabboni**, presidente dell'OI Pomodoro da industria del Nord Italia, alla notizia, diffusa dal ministero delle Politiche agricole, relativa alla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del decreto sull'etichettatura dei derivati del pomodoro con il quale si introduce la sperimentazione per due anni del sistema di etichettatura, nel solco della norma già in vigore per i prodotti lattiero caseari, per la pasta e per il riso.

“Come OI – dichiara Rabboni – abbiamo condiviso questo percorso sin dall'inizio, sottoscrivendo già nel 2010 una posizione ufficiale in cui si manifestava la necessità di obbligo dell'origine in etichetta, dimostrandoci disponibili a collaborare per la sperimentazione con cui favorire il percorso normativo nazionale. La filiera del Nord Italia, da sempre vocata ad una produzione di grande qualità nel segno della

sostenibilità, promuove da tempo iniziative, come quella dell'etichettatura, che perseguono la trasparenza nell'interesse dei produttori e dei trasformatori di pomodoro da industria. Ad essere tutelato e protetto dall'introduzione dell'etichetta sarà il lavoro di tutta la filiera che, proprio pochi giorni fa, ha sottoscritto l'accordo quadro, fra Op ed imprese di trasformazione, ed ora si appresta ad entrare nel vivo dell'attività di campagna 2018 che potrà dunque essere la prima contraddistinta dall'introduzione dell'etichettatura d'origine dei derivati del pomodoro. Il nostro auspicio, per il futuro, resta quello di un'estensione del sistema di etichettatura a livello europeo, tramite la piena attuazione del regolamento Ue 1169 del 2011”.

“L'introduzione dell'obbligo di etichettatura d'origine per tutti i derivati del pomodoro - ha sottolineato l'assessore regionale all'Agricoltura dell'Emilia



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Le condizioni meteo spingono i mercati.

Le condizioni meteo spingono la soia argentina e il grano è sostenuto dalla siccità delle grandi pianure statunitensi.

Mario Boggini - [Officina Commerciale Commodities srl](#)



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. Le condizioni meteo spingono i mercati.

Le condizioni meteo spingono la soia argentina e il grano è sostenuto dalla siccità delle grandi pianure statunitensi.

di **Mario Boggini e Virgilio** - Milano, 1 marzo 2018

Il mercato sembra essere in fuga. Da una parte la soia sospinta dalle condizioni del tempo in Argentina che non sono variate, le piogge sempre scarse, se ne parlerà forse dopo il 10/3; e il grano dall'altra sospinto in 'aumento sulla persistente siccità in parte delle Grandi Pianure USA. Il mix è pericolosissimo perché la soia agisce su tutti proteici e il grano può dare il là ai cereali, e la speculazione dei fondi sta sempre più prendendo forza.

SEMI mar 1045 (+7) mag 1055,4 (+6) lug 1064,2 (+5,6)

FARINA mar 394,2 (+7,7) mag 394,7 (+5,5) lug 392,1 (+5,7)

OLIO mar 32,96 (-0,23) mag 32,23 (-0,17) lug 32,43 (-0,15)

CORN mar 374,4 (+4) mag 382 (+2,6) lug 389,4 (+2,4)

GRANO mar 484,4 (+21,2) mag 495 (+18) lug 507,2 (+16)

Di merce nel globo non ne mancherà di certo, anche se l'Argentina dovesse produrre 10 milioni di tonnellate in meno, ma l'effetto attualmente rimane esplosivo.

Nel **mercato interno** tensione sulle disposizioni di farina di soya. Si sono già registrati casi di storni di quote e /o contratti a fronte di franchigie scadute o ritardati pagamenti. Occorre perciò porre attenzione alle esecuzioni contrattuali; oltretutto le giacenze di farina di soya proteica sul porto di Ravenna sono scese sotto le 100.000 ton e con uscite di 18/20.000t a settimana è tutto dire, mentre per il mais la giacenza è da record, oltre 330.000 ton. (questo al momento è l'unico freno al rialzo del mais)

Hanno ancora più forza tutti i proteici, specialmente le farine di girasole e colza, cruscami in costante aumento, fibrosi sempre ben tenuti.

Per i **proteici**, questa incertezza dovrebbe terminerà solo con i raccolti di marzo e aprile e i dati di maggio. Meglio fare una accurata verifica delle disponibilità poiché i **profeti di sventura** stimano che la **farina di soya** che possa tornare a valori di **450 euro tonnellata partenza ai porti!!!!**

Per le **bioenergie** nulla da segnalare. L'unica accortezza di verificare gli andamenti per non rischiare di lasciarsi prendere in contro tempo da possibili rincari di cereali e sottoprodotti derivati.

Quando un mercato entra in una fase di aumenti forti si "**auto referenzia**" specie dopo un lungo periodo di piatto come da grafici allegati.

Gravi i problemi di logistica sia per il meteo sia per le ordinanze delle Prefetture, da lunedì si susseguono ordinanze contraddittorie sulla circolazione dei mezzi pesanti con conseguenti forti ritardi e code ai porti e silos interni, nonché problemi di produzione e approvvigionamento.

Indicatori internazionali 1 marzo 2018

L'Indice dei **noli** è salito sino a 1192 punti, il **petrolio** rimbalza a attorno 62\$/bar. e l'indice di **cambio €//\$** segna 1,222070 appesantendo gli acquisti sui mercati delle materie prime.

Indicatori del 1 marzo 2018		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1192	1,222070	62/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.

Officina Commerciale Commodities srl - Milano.





Bayer si fa la Monsanto

Chiude tra alti e bassi l'esercizio 2017 di Bayer. Il CEO del colosso svizzero, nel presentare i dati ha anche anticipato la possibilità che, entro il secondo trimestre, possa finalmente andare in porto la acquisizione di Monsanto.

Leverkusen, 28 febbraio 2018 - Il CEO di Bayer, Werner Baumann, ha presentato i dati del 2017 e anticipato le strategie prossime, tra le quali la acquisizione di Monsanto che dovrebbe prevedere anche la cessione del comparto sementi alla BASF, con la quale è stato siglato, nel corso del 2017, un pre accordo del valore di 5,9 miliardi di euro per la vendita di una parte del business legato alle sementi ogm.

Tutte le operazioni di cessione e di acquisizione sono [sotto l'osservazione dell'antitrust](#), in forza delle consistenti quote di mercato che ogni azienda o asset possiedono.

In sintesi, [Bayer archivia il 2017](#) con utili in crescita del 61,9% a 7,3 miliardi di euro. Il fatturato sale dell'1,5% a 35,01 miliardi. L'Ebitda si attesta a 9,2 miliardi e l'ebit cresce del 2,9% a 5,9 miliardi. Si è trattato di un altro anno record per il farmaceutico con un incremento dei ricavi del 4,3%. L'indebitamento è calato del 69,5% 3,59 miliardi di euro.

Escludendo il Brasile, che ha rallentato la crescita del gruppo, le vendite globali sarebbero salite



nel 2017 del 3%, con una crescita del mercato europeo dell'1,5% e nordamericano del 6%.

Se il segmento crop protection risente della situazione brasiliana, Bayer ha registrato un aumento del 2% nell'animal health (zootecnia e animali da compagnia), del 14% nell'Environmental Science, il business legato alle applicazioni non agricole, e del 9% nel segmento sementi.

Report 2017 Bayer: <https://www.bayer.com/en/2018-02-28-financial-news-conference.aspx>

Video report 2017 Bayer CEO Werner Baumann: <https://youtu.be/iaq0rmBAgmg>



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



balzo del 5,1% del 2016".

"Da parte del Consorzio – conclude Confcooperative – serve subito **una ripresa rigorosa del governo dei piani produttivi** orientata ai redditi e non agli ottimismo di maniera o ai facili consensi, perché in gioco c'è il futuro delle aziende agricole, di una montagna che non ha alternative produttive e, tra i consorziati, soprattutto quello dei caseifici cooperativi che vivono di conferimenti e, differenza dei privati, alle congiunture sfavorevoli non si possono sottrarre semplicemente acquistando latte al minor prezzo".

Un trend produttivo di cui non è assolutamente all'oscuro il presidente **Nicola Bertinelli**, tant'è che lo scorso 27 dicembre, in occasione del tradizionale incontro con i produttori zionali di Noceto (PR), ebbe a esporre la sua linea di intervento per scongiurare condizioni di ancor maggiore difficoltà per il comparto.

"Abbiamo preso un'eredità pesante, - aveva sottolineato **Nicola Bertinelli** - perché per la prima volta il Consorzio ha in gestione 3.650.000 forme. Il Parmigiano Reggiano viene venduto mediamente ogni 22 mesi. Quindi nel 2017 abbiamo venduto il formaggio fatto nel 2015 pari a 3.300.000 forme. Se nulla cambia, 3.300.000 forme rappresentano l'equilibrio di mercato per consentire alla filiera di avere una remunerazione adeguata di tutti i capitali investiti. Ma nel 2016 abbiamo prodotto 3.470.000 forme, ovvero 170.000 forme in più. Nel 2018 dovremo perciò collocare 170.000 forme in più rispetto all'equilibrio di mercato. Nel 2017 stiamo sfondando il muro delle 3.650.000 forme che corrispondono a 180.000 forme in più da vendere nel 2019. 2018 più 2019 avremo quindi da collocare 350.000 forme in più che, se rapportate ai 3,3 milioni, rappresentano un +10%. Per dare una fotografia di quanto valgono, gli Stati Uniti, che sono il nostro mercato estero più importante ne assorbe 250.000 e il Canada 50.000 forme. In due anni dobbiamo trovare uno spazio di mercato pari a uno Stati Uniti e due Canada".

Proseguendo con i ritmi registrati a gennaio 2018, la **proiezione** a fine 2018 sarà prossima a **3.885.000** forme, un volume effettivamente elevato, corrispondente a 585.000 forme oltre il limite fisiologico di 3,3 milioni.

Per fronteggiare una così grave tendenza, la **strategia** messa in campo dal neo presidente del Consorzio è così sintetizzata:

Innanzitutto occorre fermarsi. Bloccare la produzione per dar tempo ai mercati di metabolizzare il surplus produttivo che si è venuto a generare in questi ultimi anni. Individuati perciò i gruppi di potenziali consumatori (dalle neo mamme agli anziani per passare dagli sportivi e così via) "dobbiamo pertanto mettere in campo azioni di riposizionamento della marca, - sottolineava a fine dicembre **Nicola Bertinelli** - comunicando ai consumatori e riempiendo di contenuti la marca Parmigiano Reggiano. La nostra brand equity è altissima, ricca



di contenuti, anche nuovi, da individuare e meglio trasmettere, ma dobbiamo spiegare che il nostro prodotto è insostituibile".

Terzo Pilastro del Piano bertinelli è la lotta alla contraffazione.

"Abbiamo istituito una sorveglianza giorno e notte delle 34 linee degli impianti di grattugia,

in modo da garantire che tutto quello che viene commercializzato come Parmigiano Reggiano, effettivamente lo sia. Prima di questi controlli c'erano circa 60mila forme di sbiancato che attualmente sono fuori dal circuito del grattugiato. Oggi le forme in grattugia sono 420mila. Appena insediato ho assunto 25 persone e poco dopo altre 7 per avere una copertura totale, 7 giorni su sette."

Infine **Dal Caseificio agli allevatori.**

"Abbiamo parlato di quello che faremo dal Caseificio al consumatore, ma adesso dobbiamo lavorare anche sulla parte che va dal caseificio alla base." Dal nuovo disciplinare che impone nuovi parametri, tra sostanza grassa e caseina, per finire al benessere animale, perché "Noi abbiamo anche la responsabilità - sottolinea il Presidente - di essere i produttori del Parmigiano Reggiano."

UNO SCENARIO ANCOR PIU' COMPLESSO

Sin qui sono stati evidenziati i potenziali di rischio analizzando le componenti esclusive del Parmigiano Reggiano, senza considerare le dinamiche esterne, quelle che potrebbero innescarsi in forza delle pressioni connesse al settore del Grana Padano e dei Similari.

Innanzitutto va osservato come la **forbice di prezzo** (delta 3,65€/Kg) tra Grana Padano e Parmigiano Reggiano sia eccezionalmente ampia (6,15€/kg 9 mesi GP - 9,80€/kg 12 mesi PRRE). Storicamente, a una eccessiva distanza tra i prezzi, si è assistito a un veloce e rapido ridimensionamento del prezzo del Parmigiano e ovviamente dei consumi. Ma sono anche altri **gli elementi di curiosità** che andrebbero meglio indagati.

Se il **Parmigiano Reggiano** sta registrando incrementi produttivi da **record** e una concomitante contrazione dei consumi, anche il principale competitor, il **Grana Padano**, sta registrando, seppur in modo più ridotto, una **crescita** produttiva (+1,17% sul 2016), un analogo aumento degli **stock** di magazzino e una contrazione dei **consumi**.

E' da sottolineare infatti che, nello scorso mese di gennaio, i **consumi domestici** hanno registrato una situazione di quasi pareggio per il Grana Padano (+0,6%) a fronte di un secco -5,3% del Parmigiano Reggiano, un +7,4% per il Pecorino Romano mentre registra una sensibile flessione l'Asiago (-2,6%). Molto interessante, quanto preoccupante, è la scalata dei formaggi cosiddetti "**similari**" che hanno guadagnato un considerevole **9,2%**. Una scalata inarrestabile dei nuovi attori; dagli apripista più

"tradizionali" come il **Gran Moravia**, il **Biraghi** e il **Gran Mix** si è aggiunto il **300** e il **400** di Granarolo, prodotto da solo latte italiano. **Una potente truppa di similari** che, se preoccupa in modo particolare il Grana Padano, non può lasciare insensibile il governo del Parmigiano. Sul fronte del Padano, la preoccupazione è alle stelle, al punto tale che il **Consorzio del Grana Padano DOP**, ha pubblicato una lettera aperta dall'esaustivo titolo: [SIMILARI, ADESSO CHIAREZZA](#).



esposizione da parte dei caseifici con la sola certezza dei costi e la totale **incertezza dei ricavi, soprattutto se dovesse esplodere la bolla casearia prospettata da Confcooperative Reggio Emilia**.

Un tasso entropico elevato che se dovesse stabilizzarsi con troppa rapidità lascerà sul terreno molte macerie.

"23/01/2018 - Purtroppo solo ora che il **similare ci sta facendo male davvero** - scrive il consorzio del "Grana Padano" -il mondo economico, istituzionale e politico si accorge dei danni che sta arrecando al Grana Padano e che arrecherà, seppure in modo più sfumato, al Parmigiano Reggiano. Alle 2 più importanti DOP casearie italiane e del mondo.

Del resto i copioni, la storia lo insegna, si sviluppano e si radicano dove ci sono marchi importanti e diffusi, per rubare spazi che diventino via via più rilevanti.

Quando tanti anni fa, noi del Consorzio, lo temevamo, lo gridavamo e abbiamo continuato a sollecitarlo venivamo presi per cassandre pessimistiche.

Abbiamo chiesto venisse concesso al Consorzio di vietare ai caseifici produttori di Grana Padano di produrre anche similare e ci è stato negato! **Abbiamo chiesto che i numerosi "Gran" che invadono gli scaffali** venissero bloccati perché evidenti e, a nostro avviso illecite, evocazioni e ci è stato negato!..."

Per concludere questa panoramica **extra consortile** e forzando un po' la fantasia, viene spontaneo ipotizzare anche operazioni speculative in ragione del fatto che i **pochi** e potentissimi **"commercianti"** possiedono grandi quote di Parmigiano e di Grana Padano.

Se questa ipotesi dovesse verificarsi, allora i rischi per gli operatori del comprensorio potrebbero cadere in una crisi finanziaria molto grave. Infatti, come abbiamo potuto osservare, l'allungamento dei tempi di stagionatura del Parmigiano reggiano, comporta una crescente

Ma si sa, **"nulla si crea e nulla si distrugge, ma tutto si trasforma"** e, in questo caso specifico, è altamente probabile che della "bolla" se ne potranno avvantaggiare solo i soliti pochi, noti e potenti, diventando di fatto e rapidamente, gli **"azionisti di riferimento"** anche del "Parmigiano Reggiano", mettendo fuori combattimento un bel numero di caseifici, quelli più fortemente esposti finanziariamente e per di più con magazzini svalutati, disposti perciò a svendere pur di realizzare.

Un finale tragico al quale non si vorrebbe nemmeno pensare.

CONCLUSIONI

Se oggi il prezzo del Re dei formaggi è soddisfacente, secondo Confcooperative Reggio Emilia, lo si deve a tre anni di sofferenze, ..."tenendo ben presente - scrive l'organizzazione - che sui buoni livelli attuali incidono tre anni di produzione (2013, 2014 e 2015) in bilico tra flessioni (-0,85% nel 2013) e aumenti massimi sotto l'1% (+ 0,57% nel 2014) che hanno reso sopportabile il balzo del +5,1% del 2016". Insomma, l'incremento del 2017 e quello che si prospetta per l'annata in corso, preoccupa, non poco, l'associazione di categoria reggiana e i caseifici sociali a essa aderenti.

Una presa di posizione, quella di **Confcooperative reggiana**, che riteniamo non passerà inascoltata e, molto probabilmente, trascinerà gli organi di governo del Parmigiano Reggiano a **una nuova riflessione** e, si presume, a un confronto con le rappresentanze della produzione, della trasformazione e della commercializzazione.

Un confronto che, alla luce dei **cupi scenari** del settore caseario, si



*Romagna, **Simona Caselli** - è un fondamentale passo avanti nel percorso per dare più trasparenza all'informazione rivolta ai consumatori, che in questo modo potranno apprezzare con maggiore consapevolezza le caratteristiche dei prodotti che acquistano, a tutto vantaggio della filiera produttiva del pomodoro da industria, uno dei fiori all'occhiello del nostro territorio per l'elevato standard qualitativo, esportato in tutto il mondo. Proprio per questo motivo continueremo a sostenere gli sforzi degli imprenditori - produttori agricoli e industrie di trasformazione - per una maggiore competitività della filiera, facendo leva su promozione e innovazione".*



[Pasta Andalini](#)



Innovazione nella tradizione

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



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)

#birra #beverage #promozione
MariLu. La birra artigianale
Made in Parma

Nel 1816 Maria Luigia d'Asburgo Lorena arrivò a Parma e nulla fu più come prima dal punto di vista dell'arte, della cultura, del bel vivere e del gusto.

Questa birra morbida, elegante, profumata, prodotta artigianalmente nel cuore della Food Valley con ingredienti di eccellenza è dedicata Lei nelle due versioni **Amber** e **Blonde**



profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

Ingredienti: Acqua, malti d'orzo, fiocchi di segale, luppoli, lievito. Alc. 4% - 18 IBU

per eccellenza: morbida e semplice da bere, profumata, dorata, con schiuma finissima e bianchissima, amaro equilibrato e finale secco.

Non filtrata, non pastorizzata.

Ingredienti: Acqua, malti d'orzo, luppoli, lievito. Alc. 5,5% - 24 IBU

Per contatti e informazioni:

FROG.NET

www.frognet.it -

mail: info@frognet.it

tel: 392.9511643



MariLU Amber

è una birra ambrata chiara ad alta fermentazione in stile Pale Ale. Fresca, leggera e amarognola secondo la tradizione inglese. Molto

MariLU Blonde

è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra

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



- **Brut Metodo Classico "La Rocchetta"**, un "Blanc de Blanc" che non teme confronti per il sapiente uso di **uve nobili**

q u a l i Chardonnay e Pinot Bianco e la



scrupolosa e lunga lavorazione. L'intensità paglierina del colore, reso brillante dalle ricchezza delle bollicine, una spuma intensa e persistente esprimono la raffinatezza di uno spumante che ha ricevuto importanti riconoscimenti ...

Parole, parole, parole ... **meglio degustare** la selezione di [StePa](#) offerta nello [SHOP](#) on line.

Con le **Card fedeltà** [Bronze](#), [Silver](#) e [Gold](#) avrete la possibilità di godere di ulteriori e fantastici sconti

