



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

## Editoriale

# Tra Bullismo e cattiveria gratuita.

## SOMMARIO

Anno 17 - n° 16 22 aprile 2018

### 1.1 EDITORIALE

Tra Bullismo e cattiveria gratuita.

### 2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Decisa ripresa del burro e della Panna

### 3.1 SICUREZZA ALIMENTARE

Allerta aflattossine: anche Auchan richiama un lotto di Farina di Nocciolo.

### 3.2 VINITALY

Vinitaly 2018: il bilancio dell'Emilia Romagna

### 4.1 AMBIENTE

Un Muschio svedese che digerisce l'arsenico

### 4.2 VIABILITA'

Ponte sul Po Colorno-Casalmaggiore: il 26 aprile Conferenza dei Servizi

### 4.3 ZUCCHERO ITALIANO'

Emilia-Romagna e Veneto uniti in difesa dello zucchero italiano.

### 5.1 EVENTI

VINNATUR - Fra passione e riscoperta

### 6.1 EVENTI SPORTIVI

FARM RUN 2018 - Tra tecnica e divertimento.

### 7.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Quasi digeriti problemi Argentini e dei dazi.

### 8.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. I prossimi "ponti" scaldano i mercati.

### 9.1 BONIFICA PARMENSE

Naviglio navigabile, tane di nutrie e cunicoli nei tratti di argine crollati a Pizzolese

### 9.2 BONIFICA CENTRALE RE-MO

Elezioni Consortili Emilia Centrale

### 10.1 VINITALY

UniCredit: Il settore del vino in Italia: tendenze, dinamiche competitive e prospettive di sviluppo

### 10.2 VINITALY

Tanti vini dell'Emilia Romagna premiati al Vinitaly 2018 e inseriti nella guida "5 Star Wines"

### 10.1 INNOVAZIONE

A Bologna l'Open innovation day sull'agroalimentare.

### 11.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

E' raro che tra allievo e insegnante corra buon sangue, salvo qualche rara eccezione come ad esempio gli ultimi ospiti dell'Eliseo, ma gli eccessi di cui siamo quotidianamente testimoni devono finire.

di **Lamberto Colla** Parma 22 aprile 2018 -

Fatto salvo qualche raro caso, la matita blu e rossa è stato il simbolo del potere, lo scettro in mano al sovrano assoluto, il "prof." Quello stesso che salutavamo coralmente e diligentemente in piedi, sull'attenti e che per contestarlo occorrevano certezze molto ben documentate altrimenti la punizione arrivava ancor più pesante, direttamente dai genitori.

**Ma questo è passato remoto.** Oggi l'insegnante non fa più paura. Viene aggredito dai genitori dentro e fuori la scuola, viene deriso o bullizzato dagli allievi senza che nessuno intervenga, anzi, come nell'ultimo caso di Lucca, i compagni ridono, filmano e postano su web la registrazione ([Video](#)).

Ma i casi sono purtroppo all'ordine del giorno e perfettamente ben distribuiti geograficamente sulla penisola.

**Negli ultimi 20 giorni nelle civilissime Piacenza e Parma** si sono verificati due casi di violenza ai danni di insegnanti o educatori. Come non essere d'accordo con **Salvatore Pizzo**, coordinatore di Gilda insegnanti di Parma e Piacenza, quando pretende **"il rispetto del codice penale e del codice civile: i cittadini che hanno superato gli anni 14 sono penalmente perseguibili, i responsabili dell'Amministrazione scolastica sono tenuti a segnalare questi comportamenti alle competenti autorità giudiziarie, è bene ricordare che qualora ciò non avvenisse sarebbe una grave omissione e non solo la magistratura, ma anche l'Ufficio Scolastico Regionale dell'Emilia Romagna sarebbe chiamato a dover agire contro eventuali omissioni.**

*La Gilda degli insegnanti di Parma e Piacenza, visto che si tratta di un cittadino minorenne, pretende che l'Amministrazione scolastica per il tramite dell'Avvocatura dello Stato di Bologna agisca anche civilmente contro chi è responsabile delle azioni e dei danni compiuti dal soggetto violento, che nel caso di un minore sono i genitori o chi esercita la potestà genitoriale".*

Gli insegnanti devono riprendere in mano le redini dell'educazione dei giovani e l'Istituzione scolastica tornare a fare rispettare le regole, prima ancora dell'autorità giudiziaria ove dovesse venir coinvolta.



A sorprendere non è solo la frequenza di episodi di violenza scolastica ma anche quella riservata ai **più indifesi** da parte di educatori o assistenti sanitari. Con esagerata frequenza le cronache mostrano testimonianze filmate di pura e gratuita violenza, verbale e fisica, rivolta a **bambini** dell'asilo o **anziani** in case di riposo.

Strutture protette e anche ben remunerate che si trasformano in lager.

Anche qui ci troviamo di fronte a professionisti che scaricano, vigliaccamente, le loro frustrazioni su chi devono assistere, custodire e in alcuni casi educare. Sempre in questa settimana che si è appena conclusa, ad **Arezzo** ad esser presi di mira erano gli **anziani**, mentre a **Varese** i bambini di un asilo come, drammaticamente mostra il [video pubblicato](#) da Il Giorno, raggiunti dagli zoccoli dell'"educatrice" e un altro sollevato come uno straccio e portato in altra stanza.

**Ma perché tanta violenza?** Una domanda che non può trovare risposta solo dalla crisi economica e sociale. Un rimedio però va trovato per non andare totalmente e rapidamente alla deriva sociale e dare spazio all'illusione che la violenza, o la giustizia, privata sia la soluzione unica rimasta per ricevere soddisfazione dei



presunti o reali danni subiti..

(Video "Prof bullizzato a Lucca": <https://youtu.be/B77ggMgXaAM> - Video Varese: <https://qnvideo-s1.hwucdn.it/v/1/2/7/127479/65e9c89e70288e50d4d4ac09743e2ca028b8b8c.mp4>

- Video Arezzo: <https://www.huffingtonpost.it/2018/04/18/6-dipendenti-di-una-casa-di-riposo-di-castel-san-niccolo-arezzo-sono-stati->

## LATTIERO CASEARIO

### Lattiero caseari. Decisa ripresa del burro e della Panna

Latte spot, Panna e Burro in decisa tendenza rialzista. Positivi i listini del Grana Padano mentre nessuna variazione per il Parmigiano Reggiano DOP.

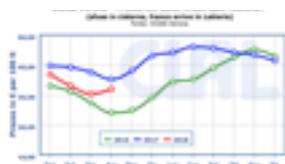
(Virgilio - CLAL)



#### Lattiero Caseario

### Lattiero caseari. Decisa ripresa del burro e della Panna

Latte spot, Panna e Burro in decisa tendenza rialzista. Positivi i listini del Grana Padano mentre nessuna variazione per il Parmigiano Reggiano DOP.



di Virgilio Parma 17 aprile 2018 -

**LATTE SPOT** Confermata la tendenza rialzista del latte crudo spot nazionale (+1,61%) che quota tra 31,96 e 32,99€/100 litri di latte. Ancora

più marcata la tendenza positiva per il latte intero pastorizzato estero che recupera il 3,39% (30,93-31,96€/100 litri di latte). Ben più deciso il rimbalzo del latte scremato spot estero che con un salto del 7,89% raggiunge quota 9,83-11,39 €/100 litri di latte.



**BURRO E PANNA** Sostenuto nuovo rimbalzo del burro con variazioni comprese tra il 7 e il 12% alla borsa milanese. In forte recupero anche la Crema e la Panna (oltre +6%). Si è limitato a 5 centesimi il

recupero dello zangolato parmense. mentre resta inalterato il prezzo dello zangolato parmense.

Borsa di Milano 16 aprile 2018:

BURRO CEE: 4,90 €/Kg (+)

BURRO CENTRIFUGA: 5,15 €/Kg (+)

BURRO PASTORIZZATO: 3,43 €/Kg (+)

BURRO ZANGOLATO: 3,23 €/Kg (+)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,58

€/Kg (+)

MARGARINA Marzo 2018: 0,97 -1,03€/kg (=)

Borsa Verona 16 aprile 2018: (+)

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

Borsa di Parma 13 aprile 2018 (+)

BURRO ZANGOLATO: 2,48 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 10 aprile 2017 (+)

BURRO ZANGOLATO: 2,48 -

2,48 €/kg.

**G R A N A  
PADANO 16/4/2018** - Lieve segnale di ripresa e 5 cent recuperati dal Grana Padano DOP alla borsa milanese.

- 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 13/4/2018**

Nessuna variazione di listino in casa Parmigiano Reggiano DOP

-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:  
11,55 €/Kg (=)

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

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



## Allerta aflatossine: anche Auchan richiama un lotto di Farina di Nocciole.

Allerta aflatossine: anche Auchan richiama un lotto di Farina di Nocciole. Avviso ai consumatori IPER di tutta Italia, SUPER di tutta Italia Sicilia esclusa



Attenzione a questa farina se l'avete acquistata, dopo i supermercati **Simply Market** anche quelli **Auchan** li hanno ritirati dagli scaffali dei propri punti vendita per un elevato livello di aflatossine, tra le più pericolose per la salute umana. Si tratta di una misura precauzionale. A essere stata incriminata è la "Farina di Nocciole 250g", della società LIFE srl con sede dello stabilimento a Sommariva Perno (CN) in via Aie n 28. Il lotto pericoloso è il L.236.17. Il problema riguarda solo questo lotto venduto in tutti i supermercati Simply Market e Auchan nei supermercati IPER di tutta Italia e SUPER di tutta Italia Sicilia esclusa. Le aflatossine sono micotossine prodotte da due specie di *Aspergillus*, un fungo che si trova in particolare nelle aree caratterizzate da un clima caldo e umido. Poiché le aflatossine sono note per le loro proprietà genotossiche e cancerogene,

l'esposizione attraverso gli alimenti deve essere il più possibile limitata. Le aflatossine possono essere presenti in prodotti alimentari, quali arachidi, frutta a guscio, granoturco, riso, fichi e altra frutta secca, spezie, oli vegetali grezzi e semi di cacao, a seguito di contaminazioni fungine avvenute prima e dopo la raccolta. Diversi tipi di aflatossine sono presenti in natura. L'aflatossina B1 è la più diffusa nei prodotti alimentari ed è una delle più potenti dal punto di vista genotossico e cancerogeno. È prodotta sia dall'*Aspergillus flavus* sia dall'*Aspergillus parasiticus*. Pertanto se avete acquistato questo prodotto, evidenzia Giovanni D'Agata, presidente dello "**Sportello dei Diritti**", controllate prima di tutto il lotto. E, in caso di corrispondenza, non consumate e a riportate il prodotto nel punto vendita per la sostituzione o il rimborso. Per ulteriori informazioni contattare LIFE SRL tel. 0172/46221 e mail [laboratorio@lifeitalia.com](mailto:laboratorio@lifeitalia.com).

(17 aprile 2018)

## Vinitaly 2018: il bilancio dell'Emilia Romagna

Vinitaly 2018 si è concluso. Dopo 4 intense giornate, i produttori dell'Emilia Romagna sono rientrati nella propria regione, soddisfatti per l'esito dell'evento veronese che ancora una volta ha registrato un folto pubblico. Pubblico che sempre numeroso e interessato ha anche costantemente affollato il Padiglione 1 gestito da Enoteca Regionale Emilia Romagna.



«Per Enoteca Regionale è stato un Vinitaly di successo. Siamo molto soddisfatti di questa edizione perché il Padiglione 1 ha visto una grande affluenza di visitatori ma, quello che è ancora più importante, è aver ricevuto l'apprezzamento di un pubblico qualificato composto da operatori italiani e internazionali – dichiara a caldo il Presidente di Enoteca Pierluigi Sciolette - Gli espositori sono entusiasti e hanno dimostrato che l'Emilia Romagna è un gruppo grande e unito che rappresenta un territorio e un panorama vitivinicolo veramente importante ed eccellente nel panorama italiano e mondiale. Il restyling del padiglione ha sottolineato il claim di questa edizione: REgeneration che significa cambiamento e impegno nel far conoscere come, nell'intera regione, si stia affrontando il tema della sostenibilità, dell'attenzione all'ambiente ma anche al sociale ed economico

dell'Emilia Romagna. Continueremo anche nei prossimi anni per consolidare la nostra posizione sui mercati nazionale e internazionale».

Prosegue il Direttore di Enoteca Regionale **Ambrogio Manzi**: «Siamo molto soddisfatti di questa edizione 2018 perché il nostro bilancio è positivo sotto diversi aspetti. Intanto il nostro padiglione è stato fra i più frequentati e sicuramente anche fra i più apprezzati. Abbiamo visto visitatori italiani e stranieri e moltissimi addetti del settore anche nella giornata di domenica, che generalmente è frequentata soprattutto dal pubblico di appassionati. Questa è stata una cosa importante perché i produttori emiliano romagnoli hanno intrattenuto molti nuovi contatti esprimendoci soddisfazione per il nostro lavoro organizzativo. Esistono tante manifestazioni sul vino in Italia e nel mondo ma alcune di esse non rispondono come dovrebbero; al contrario il Vinitaly si è dimostrata tra le più importanti ed efficaci dal punto di vista della visibilità dell'enologia regionale e quest'anno ha fatto registrare, nel padiglione Emilia Romagna un incremento qualitativo. **REgeneration** non è solo un marchio, ma interpreta una logica di trasformazione del nostro territorio in termini ambientali, una sorta di circolo virtuoso dove la sostenibilità, il rispetto della natura e delle sue risorse ci ritorna indietro in termini di qualità e benessere».

## Ponte sul Po Colorno-Casalmaggiore: il 26 aprile Conferenza dei Servizi.



Ponte sul Po Colorno-Casalmaggiore: il 26 aprile Conferenza dei Servizi. La seduta conclusiva alle 10,30 nella sala Ferrari di Palazzo Giordani – sede della Provincia di Parma.

Parma, 19 aprile 2018 – La Provincia di Parma ha convocato per giovedì 26 aprile 2018 alle ore 10,30 la seduta conclusiva della Conferenza dei Servizi per l'acquisizione definitiva di pareri, autorizzazioni e nulla osta necessari per l'approvazione del progetto definitivo di "SP EX SS 343 "ASOLANA". INTERVENTI LOCALI DI RISANAMENTO CONSERVATIVO PROVVISORIO DEL PONTE DI CASALMAGGIORE SUL FIUME PO".

La riunione si svolgerà nella Sala "Ferrari" della sede della Provincia di Parma, a Palazzo Giordani, Viale Martiri della Libertà 15, piano terra.

Dopo la prima seduta della Conferenza dei servizi, il 20 marzo scorso, il 26 marzo L'Agencia Sicurezza del territorio – Protezione Civile della Regione Emilia Romagna ha richiesto un ulteriore approfondimento in materia antisismica.

L'ing. Scaroni ha redatto e consegnato gli approfondimenti richiesti.

### Intanto, la Provincia di Parma:

- ha assegnato l'incarico ad una società per gli approfondimenti in materia paesaggistica ed archeologica richiesti dalla Soprintendenza Archeologia Belle Arti e Paesaggio per le Province di Parma e Piacenza,

- ha nominato il Collaudatore dei lavori,

- ha nominato una ditta per la validazione del rischio bellico,

- sta incaricando uno studio legale per il supporto alla procedura di gara.

*"La Provincia sta continuando a lavorare per risolvere il grave problema del ponte sul Po – dichiara il Delegato provinciale alla Viabilità e Infrastrutture Gianpaolo Serpagli – la settimana prossima, con la seduta finale della Conferenza dei Servizi si conclude la prima fase. Dovremo poi procedere con l'approvazione del progetto e con il bando di gara."*

## I miracoli del muschio svedese. Mangia l'arsenico

I Miracoli del muschio svedese: digerisce l'arsenico in appena un'ora rendendo l'acqua nuovamente potabile.



Si chiama "Warnstofia fluitans" e ha proprietà che non si conoscevano.

I ricercatori dell'Università di Stoccolma hanno scoperto un muschio capace di eliminare l'80% dell'arsenico dalle acque contaminate in

appena un'ora, rendendo l'acqua nuovamente potabile. Il muschio acquatico capace di questo "miracolo" si chiama **Warnstofia fluitans** e cresce nel nord della Svezia. La scoperta, evidenzia Giovanni D'Agata, presidente dello "[Sportello dei Diritti](#)", apre la strada a una modalità amica dell'ambiente per purificare l'acqua.

**Un possibile scenario futuro** è quello di far crescere questo muschio in torrenti e altri corsi d'acqua che contengono alti livelli dell'inquinante. I risultati delle sperimentazioni sono stati pubblicati sulla rivista scientifica Environmental Pollution.

(19 aprile 2018)

## Emilia-Romagna e Veneto uniti in difesa dello zucchero italiano.

Emilia-Romagna e Veneto uniti in difesa dello zucchero italiano. "Una battaglia d'interesse nazionale per salvare i prodotti made in Italy"



Gli assessori regionali Caselli (Emilia-Romagna) e Pan (Veneto) a Vinitaly lanciano un appello chiedendo solidarietà alle altre regioni italiane nel corso della seduta straordinaria della Commissione politiche agricole

Bologna 17/4/2018– Una richiesta di solidarietà alle altre Regioni italiane per salvare la barbabietola da zucchero e la produzione dello zucchero italiano. E' l'appello lanciato dagli assessori regionali all'Agricoltura dell'Emilia-Romagna, Simona Caselli, e del Veneto, Giuseppe Pan - le due regioni dove hanno sede gli ultimi due stabilimenti di produzione dello zucchero – nel corso seduta della Cpa (Commissione politiche agricole) che si è tenuta oggi in via straordinaria al Vinitaly.

Gli assessori hanno portato sul tavolo delle trattative una richiesta di solidarietà agli altri omologhi colleghi italiani affinché il Ministero delle Politiche agricole si attivi a tutti i livelli possibili, per salvare la

produzione dello zucchero che vede gli ultimi due stabilimenti a Minerbio nel bolognese e a Pontelongo nel padovano, stabilimenti che a causa della crisi del comparto, causata alle azioni di dumping realizzate da alcuni Paesi europei, rischiano la chiusura con evidenti danni per i lavoratori coinvolti.

Caselli e Pan hanno ricordato ai colleghi delle altre regioni, che dietro allo zucchero italiano si reggono un sacco di altri prodotti Made in Italy, ad esempio i prodotti dolciari delle varie regioni che se non usassero lo zucchero nazionale, appunto, rischierebbero di non poter etichettare il prodotto come italiano.

"Vi chiediamo di aiutarci perché questa dello zucchero non è una battaglia esclusivamente regionale che si combatte contro le pratiche sleali a livello europeo, ma è una battaglia d'interesse nazionale per salvare i prodotti Made in Italy che vedono lo zucchero tra i loro ingredienti. Vi chiediamo di aiutarci a vincerla", hanno dichiarato Caselli e Pan.

(Foto - stabilimento Eridania di san quirico (PR))

## VINNATUR – Fra passione e riscoperta

Vicenza, 15 APRILE 2018 - da L'Equilibrata

Interpretazione vincente dello star bene a contatto con la natura e con le persone che ogni giorno lavorano per portare prodotti con precisa e decisa linea di orientamento. Ideologia che lascia il segno, quel solco che l'aratro lascia sul terreno scandendo le giornate assolate, le primavere più promettenti e fortifica la speranza nei lunghi inverni.

Ci accoglie **Villa Favorita** in una piacevole cornice di fortunato sole e sciame di gente curiosa che ama vivere l'esperienza del vino fuori dalle linee imposte. E sarà questo ad emergere nella due giorni di Vinnatur 2018, proprio la consapevolezza di poter fare vino rispettando la terra e mantenendo una sana identità personale e libera dagli schemi.

I vignaioli sono autentici custodi degli sforzi per portare alto il prodotto, laddove non ci siano le condizioni ottimali per poter lavorare, perché loro sperimentano e rischiano sempre in prima persona. Racconti di alterchi famigliari per ricercare qualità a tutti i costi senza pesticidi, fra l'altro requisito fondamentale per poter aderire ai dettami della Associazione, frutto di notti insonni per ricercare equilibri ma senza compromessi. All'inizio erano un blocco di 65 aziende che ad oggi ne conta ben 190 da tutto il Mondo, per un totale di 6 milioni e 500 mila bottiglie di vino naturale di cui ben 5 milioni nella sola Italia. Si va dalle rifermentazioni naturali, con il fondo come si dice, ai non filtrati, passando per i tanto decantati orange wines, ai ricercatissimi vini con lavorazione a mano al 100% e per chiudere con i vulcanici o quelli senza solforosa aggiunta.

Le premesse per trovare l'innovazione basata sulla tradizione ci sono tutte ed è proprio questa la cosa che sorprende, perché il vino va preso con naturalezza e senso critico ma non distorto, meglio farsi bastare la storia che gli uomini fanno il massimo sempre e comunque ed allora arriverà anche la qualità, senza artifici e senza inganni. La gente vuole certezze ed è disposta a pagare qualcosa in più per averla davvero.

Oggi siamo accompagnati da alcuni esponenti della **vino Hayashi Corporation**, prestigiosa distribuzione nipponica che sta proponendo vino italiano in Giappone, ed il loro referente che abita in Italia **Ken'ichiro Suzuki**, si dimostra sempre curioso, professionale ed attento alle nuove tendenze. Con loro, avviciniamo cantine di tutto rispetto e grande tradizione che qui sono ben rappresentate e che fra l'altro **Vino Hayashi** ha selezionato grazie al lavoro del loro proprietario, il sommelier **Mototsugo Hayashi**, anche lui italiano d'adozione perché abita a Milano e lavora per portare alto il nome dell'Azienda che sta ben figurando nel panorama internazionale.

La visita si apre con diverse degustazioni ed approfondimenti ma certamente alcune cantine mi colpiscono per storia e personalità.

**Piccolo Bocco dei Quaroni** è la prima azienda in Oltrepò Pavese partita a produrre Pinot Nero e che custodisce vitigni autoctoni pre fillossera, quindi assolutamente carichi di storia e tradizione, quali la **Moradella**, vitigno che PBQ produce facendo permanere dieci giorni di contatto con le bucce e che da vita ad un vino caratteristico della zona. E' la **Fiocca** però a colpirmi per potenza e autenticità, nella zona **Montù Beccaria**, che fu la prima zona ad impiantare Pinot nero e che sorprende per potenza ed armonia del frutto, non perdendo la nuance di tipicità del pinot nero che resta infatti presente e caratterizzante nella sua vena di velata gioventù. Permane una beva elegante perché delineata da una fine speziatura nera di tannino vigoroso ma pulito e che regala longevità esaltando note materiche presenti regalando buona persistenza.



Proseguo e saluto la cantina **De Bartoli**, che ormai fa dei suoi prodotti un biglietto da visita nel Mondo e che grazie alla sua tecnica mi porta alla mente sentori di arancia spremuta, chinotto, cedro disidratato sottendendo morbidezze finemente equilibrate da grande freschezza e sapidità nel calice. Tutti i prodotti sono ben riconoscibili tanto da mantenere una solida linea di contatto regalandone espressione di tipicità assoluta grazie ai vitigni autoctoni siciliani, grillo e catarratto.

La giornata scorre via leggera e più le persone si confrontano e più aumenta la consapevolezza di stare a contatto con attori che vogliono condividere e non dividerei, accettando confronti senza mai andare sopra le righe. Mi trovo quindi davanti un personaggio sorridente, scanzonato a prima vista, ma molto scrupoloso e che in due parole mi spiega cosa vuole dai suoi vini. E' il trentino **Giuliano Micheletti** che alleva un merlot di ottima fattura, asciutto, diretto e scheletrico come lo definisce lui, che per sua stessa ammissione, vuole esaltarne il terroir. Il **Limen**, è un prodotto vigoroso, supportato da una bella nota di pepe nero mai invasiva e che soprattutto, sull'andamento di bocca, si amalgama bene con un tannino che ne esalta sapidità e fine chiusura. Certamente non un vino scomposto e ben gestito nelle durezze tanto da essere queste la parte viva del vino. Poi il **Maiolo**, che tiene alta la bandiera emiliana dalla sua Piacenza e che valorizza a pieno **Barbera** e **Bonarda** proponendo un classico che tanti provano a fare ma senza grandi risultati. Ed invece sarà per la fresca **Collina piacentina** e sarà per la struttura che questa zona riesce a garantire ai suoi vini rossi, fatto sta che qui il taglio bordolese si esprime con potenza ed austerità invidiabile. Ovviamente l'uso del legno delicato contrapposto al sapiente dosaggio dell'acciaio, fanno il resto proponendo vini puliti e mai banali.

La conclusione, intervallata da musica dal vivo nella suggestiva assolata terrazza della villa, esalta il lavoro genuino dei produttori accompagnando salsicce, torte casarecce, piadine e cucina regionale da varie zone d'Italia. La cosa incontra il piacere di tanti stranieri che apprezzano la nostra voglia, tutta italiana, di celebrare la vita e godere dei frutti della terra.

La ricerca di concludere con un'eccellenza mi porta dalla cantina dei **Fratelli Salvetta** nella Valle dei Laghi a nord del lago Santo, che conferma la loro dedizione e salvaguardia per un vitigno assoluto come la **Nosiola**, già incontrato diverse volte nel mio percorso e sempre di grande espressione e struttura in rappresentanza di questa zona del Trentino.

Vinnatur ha proposto un'immagine diversa al consumatore che paradossalmente ricalca quello che la gente si aspetta da un calice di vino, lasciando da parte tecnicismi per raccontare la vita del vignaiolo e riducendo il divario fra le produzioni di massa e accorciando le distanze che ne definiscono qualità e voglia di fare.



## FARM RUN 2018 - Tra tecnica e divertimento.

Noceto 16 aprile 2018 - Nata quasi per scherzo o meglio per sfida e divertimento, la **Farm Run** si è da subito conquistata la simpatia e la fama di gara dura, selettiva e al tempo stesso, un vero e proprio ossimoro, alla portata di tutti.

### Originale e tecnicamente stimolante!

Di edizione in edizione della farm run si è sempre parlato per l'originalità e difficoltà tecnica degli ostacoli. Dalla fantasia e competenza di **Giuseppe Ronchini**, ideatore e deus ex machina della manifestazione sportiva, nonché responsabile dei giudici Federali FIOCR, coadiuvato dall'altro agricoltore "spregiudicato", **Maurizio Minotti**, sono usciti dapprima il **FARM WALL** (il Quarter Pipe più alto d'Italia) e l'affascinante **Peg Board**, il sogno di quasi tutti gli atleti del circuito, e lo scorso anno la "**Trebbia**", il "**Rotovator**" e, come ultimo ostacolo del percorso, i "**Volanti Rotanti**" come nella tradizione del circuito europeo.

### Quest'anno non sarà da meno!

Le novità tecniche dell'edizione 2018 saranno svelate solo alla vigilia della gara, mentre ora si può anticipare che il gruppo si è ampliato con l'ingresso dell'organizzazione sportiva che gestisce il **Centro Sportivo Polifunzionale "Il NOCE"** la cui struttura sarà adibita anche ad area di partenza e arrivo, incrementando notevolmente il tasso d'accoglienza e di sicurezza.

Una collaborazione importante che ha visto la sottoscrizione dell'accordo anche da parte della massima autorità cittadina, il Sindaco **Fabio Fecci**.



La **Farm Run 2018**, quarta edizione, vi aspetta **sabato 23 giugno**, con altre sorprese e tanto collettivo divertimento. La **Farm Run** sarà anche l'ultima occasione per qualificarsi agli **Europei** o per tentare la qualificazione ai **mondiali**

OCR dove poter incontrare i grandi di specialità del pianeta.

VIDEO: <https://www.youtube.com/watch?v=LWkS90JnH6E&feature=youtu.be>

### SCHEDA

La **FARM RUN 2018** prevede **quattro modalità di partecipazione**:

#### 1. FARM RUN COMPETITIVA (12 KM)

Percorso di circa **12 km**, con oltre **40 ostacoli naturali ed artificiali**, su un terreno



misto e sterrato.

Gara valevole per il **Campionato Italiano OCR 2018**

Gara valevole per **Campionato Regionale ed Interregionale**

Qualificante per la **Coppa Italia - Federazione Italiana OCR**

Qualificante per il **Campionato Europeo - OCR European Championships**

Qualificante per il **Campionato Mondiale - OCR World Championships**

#### 2. FARM RUN NON COMPETITIVA (12 KM)

**Stesso percorso e stessa distanza** della Farm Run Competitiva, col vantaggio che **potrai aiutare o farti aiutare** a superare gli ostacoli dagli atleti che hai vicino in quel momento.

Potrai **aggirare gli ostacoli** che giudichi inadatti per il tuo piacere senza nessuna penalità.

Insomma, **tanto divertimento senza l'ansia da prestazione!**

#### 3. FARM RUN "FOUR" COMPETITIVA (4 KM)

Al pomeriggio partirà la Farm Run "FOUR" competitiva: percorso ridotto a **4 km** con **25 ostacoli naturali e artificiali**. Un modo diverso per affrontare i nostri migliori ostacoli Fantagricoli tutti di un fiato!

#### 4. FARM RUN "FOUR" NON COMPETITIVA

La scelta **divertente** per eccellenza da percorrere in tutta **tranquillità**, scegliendo quali ostacoli affrontare, con oltre **due ore** a disposizione per arrivare al traguardo!

Iscriviti subito su [www.FarmRun.it](http://www.FarmRun.it)

Chi prima si iscrive più risparmia!!!

Ufficio stampa  
**Lamberto Colla**  
Vice Presidente ACME ASD  
Responsabile comunicazione  
Telefono +39 344 2373963





## MERCATO CEREALI

### Cereali e dintorni. Quasi digeriti problemi Argentini e dei dazi.

I mercati hanno ormai confermato e metabolizzato i danni sul seme di soya in Argentina tanto che la stessa negli ultimi 10 giorni ha acquistato merce di origine U.S.A.



internazionali

### Cereali e dintorni. Quasi digeriti i problemi Argentini e dei dazi.

I mercati hanno ormai confermato e metabolizzato i danni sul seme di soya in Argentina tanto che la stessa negli ultimi 10 giorni ha acquistato merce di origine U.S.A..

di **Mario Boggini e Virgilio** - Milano, 17 aprile 2018

Sono sulla buona strada della metabolizzazione anche i dazi per i quali le trattative sono in essere ad alti livelli, così come sono in elaborazione tutte le varie ipotesi sulle derivate dei due fattori sulle future decisioni di semina. Per quanto riguarda i venti di guerra al momento il mercato delle commodities sembra restare neutrale.

Sul mercato **interno** val la pena di segnalare: continua la **scarsità** di farina di soya sia proteica che normale e questo fenomeno ci accompagnerà forse sino a giugno, così come la scarsità di farina di colza e farina di girasole basso proteico. Scarseggiano pure i **distiller** di grano. Per quanto riguarda i **cereali** l'orzo è difficilmente reperibile, mentre resta teso il grano e in rincaro il mais. I **cruscami** sono in una fase di calma apparente. Per i **foraggi** si comincia a parlare di prodotto da nuovo raccolto, non così però per le paglie e prodotti da lettiera.

Per il settore delle **bioenergie** è partita la caccia agli areali a trinciato.

In sintesi il mercato a "buon mercato", vissuto per mesi, è finito.

Dopo mesi di stagnazione, in 40-45 giorni è cambiato tutto e deve far riflettere che in Italia siamo corti sulle scorte. Nel mondo di merce non ne manca ma da noi invece sì e purtroppo, siamo esportatori di specialties agroalimentare ma importatori di materie prime di base.

Il mercato Italiano, facilmente influenzabile dagli oligopolisti, per diversi prodotti è di nuovo passato nelle mani di attente regie, le quali sfrutteranno bene questa situazione per rifarsi delle perdite accumulate nei mesi di stagnazione.

In tale frangente, chi fosse in possesso di contratti convenienti, deve scrupolosamente attenersi ai tempi di pagamento-franchigia

**M e r c a t i** di ritiro o di consegna al fine di evitare storni di quote o annulli di contratti.

#### Indicatori internazionali 16 aprile 2018

L'Indice dei **noli** è sceso sino a 1014 punti, il **petrolio** è salito a 67,0\$/bar. e l'indice di **cambio €/€** segna 1,23595.

| Indicatori del 16 aprile 2018 |         |              |
|-------------------------------|---------|--------------|
| Noli*                         | €/€     | Petrolio WTI |
| 1014                          | 1,23595 | 67,0 \$/bar  |

(\* Noli - L'indicatore dei "noli" è un indice dell'andamento dei costi del trasporto marittimo e dei noli delle principali categorie di navi dry bulk cargo, cioè quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI può anche costituire un indicatore del livello di domanda e offerta delle rinfuse secche.

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)

**Andalini**  
*pasta dal 1956*



## MERCATO CEREALI

### Cereali e dintorni. I prossimi "ponti" scaldano i mercati.

I mercati hanno ormai confermato e metabolizzato i danni sul seme di soya in Argentina tanto che la stessa negli ultimi 10 giorni ha acquistato merce di origine U.S.A.



internazionali

### Cereali e dintorni. I prossimi "ponti" scaldano i mercati.

I mercati hanno ormai confermato e metabolizzato i danni sul seme di soya in Argentina (39 milioni di tonnellate contro le 56), ma ci si aspetta anche qualcosa in più dal Brasile che per ora si attesta sui 115 milioni di tonnellate contro previsioni precedenti a 112.

**di Mario Boggini e Virgilio** - Milano, 19 aprile 2018

I mercati internazionali stanno cercando un assestamento come e salvo imprevisti lo troveranno ma al momento, specie per i proteici, a valori commerciali più alti.

Sul **mercato interno** poco di nuovo da segnalare: continua a scarseggiare farina soya sia proteica che normale, presumibilmente un fenomeno che si trascinerà sino a giugno. Altrettanto vale per la farina di colza e la farina di girasole basso proteico. Scarseggiano pure i distiller di grano.

Per quanto riguarda i **cereali**, l'orzo è difficilmente reperibile, mentre resta teso il grano ed è in rincaro il mais, seppure con minore vigore dei giorni precedenti, frenato, si presume, dalle enormi giacenze sui porti (344.000 tonnellate a Ravenna e 50.000 circa a Venezia).

Indipendentemente da ciò il **mercato estero** via gomma chiede prezzi più alti. I **cruscami** sono in una fase di calma apparente, ma l'effetto ponti festivi sta scaldando il mercato.

Per i **foraggi** si comincia a parlare di prodotto da nuovo raccolto, non così però per le paglie e prodotti da lettiera.

Per il settore delle **bioenergie** è partita la caccia agli areali a trinciato e in concomitanza prosegue la ricerca di prodotti alternativi.

Siamo comunque di fronte ad alcuni fatti certi.

La campagna cereali finirà alta e inizierà alta, così come quella dei foraggi.

M e r c a t i

### Indicatori internazionali 19 aprile 2018

L'Indice dei **noli** è salito sino a 1124 punti, il **petrolio** è salito a 69,0\$/bar. e l'indice di **cambio €/€** segna 1,23706.

| Indicatori del 19 aprile 2018 |         |              |
|-------------------------------|---------|--------------|
| Noli*                         | €/€     | Petrolio WTI |
| 1124                          | 1,23706 | 69,0 \$/bar  |

(\*) Noli - L'indicatore dei "noli" è un indice dell'andamento dei costi del trasporto marittimo e dei noli delle principali categorie di navi dry bulk cargo, cioè quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI può anche costituire un indicatore del livello di domanda e offerta delle rinfuse secche.

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.

Officina Commerciale Commodities srl - Milano



## Naviglio navigabile, tane di nutrie e cunicoli nei tratti di argine crollati a Pizzolese



*La Bonifica Parmense consolida le sponde, ma i problemi causati da animali infestanti restano su gran parte della rete*

Parma, 19 Aprile 2018 – Una frana arginale dal movimento progressivo del Canale Naviglio Navigabile in località Pizzolese (tra via Traversante Ravadese e Strada Viazza di Paradigna, nel comprensorio del Comune cittadino) ha interessato in maniera evidente e con possibili e pericolose ripercussioni di cedimento del corpo stradale della stessa Via Canale Naviglio due tratti di una ventina di metri ciascuno che, in mancanza di un intervento immediato di ripristino, avrebbero pregiudicato il flusso veicolare dei numerosi automezzi in transito verso le aree artigianali della zona.

In quest'occasione la segnalazione è arrivata da parte degli agenti della Polizia Municipale di Parma al Consorzio della Bonifica Parmense che ha

incaricato il personale specializzato di effettuare un immediato monitoraggio della criticità e la successiva realizzazione dell'opera di difesa idraulica. Il Consorzio è quindi intervenuto con un'operazione di consolidamento della sponda del Canale Naviglio Navigabile. L'intervento tecnico ha visto il posizionamento di massi *trachitici* che svolgono l'importante funzione di sostenere il lato stradale evitando un ulteriore ampliamento del movimento franoso.

Va rimarcato che la sponda arginale in oggetto, così come altri numerosi tratti del medesimo canale, al momento del rilievo del cedimento presentava segni evidenti della presenza di cunicoli e tane anche profonde di animali infestanti che con ogni probabilità hanno minato la stabilità arginale. Questo fenomeno non è certamente limitato all'area indicata, ma purtroppo, alla luce dei più aggiornati monitoraggi consortili, riguarda una larga parte della rete artificiale dei 1500 km di canali (e dei 3000 km di sponde arginali) gestiti dal Consorzio di Bonifica Parmense in provincia. Un dato che riporta al centro del dibattito l'emergenza dell'attività costante di erosione ad opera di animali come nutrie e tassi sulla quale sarebbe importante intervenire con risposte istituzionali adeguate.



## Elezioni Consortili Emilia Centrale

Elezioni Consortili Emilia Centrale: incontro partecipato con le associazioni consortili agricole ed extra-agricole di Reggio Emilia e Modena

Reggio Emilia – 20 Aprile 2018 – Nella sede del Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale il Commissario Straordinario Regionale dell'ente **Franco Zambelli** ha convocato le associazioni agricole ed extra-agricole del comprensorio consortile di Reggio Emilia e di Modena. Al centro dell'incontro, particolarmente partecipato, è stato il prossimo appuntamento elettorale che lo stesso Commissario Zambelli - preso atto del parere favorevole della Consulta in rappresentanza dei consorziati del territorio - ha indetto per il periodo da lunedì 24 a domenica 30 settembre 2018. (Delibera n°167/2018 consultabile dal sito istituzionale del Consorzio: [www.emiliacentrale.it/le-delibere/](http://www.emiliacentrale.it/le-delibere/)).

Le elezioni consortili dell'Emilia Centrale sono la conseguenza diretta di un provvedimento che ha recepito le indicazioni che il TAR per l'Emilia-Romagna (Sezione di Parma) ha fornito recentemente con una Ordinanza nella quale i Giudici Amministrativi, rilevando una situazione di incertezza di durata indeterminata, hanno ravvisato la



necessità di una sollecita fissazione della data delle nuove elezioni.

Durante l'incontro Zambelli ha illustrato in modo approfondito a tutte le categorie di consorziati le varie tappe del percorso statutario che porteranno alle elezioni.

Tutte le associazioni consortili sono state naturalmente invitate a partecipare all'incontro informativo; quelle presenti sono state le seguenti:

**ASPI Reggio, CNA Reggio e Modena, CONFARTIGIANATO LAPAM Reggio e Modena, CONFCONSUMATORI Reggio, CONFESERCENTI Reggio, LEGACONSUMATORI Reggio, LEGACOOP Emilia Ovest ed Estense, CONFCOMMERCIO Reggio, CIA Reggio, COLDIRETTI Reggio, CONFAGRICOLTURA Modena, CONFAGRICOLTURA Reggio, UGC CISL Emilia, ASSOINDUSTRIA Reggio, CONFCOOPERATIVE, CIA Mo-Carpi, CIA MO-Mirandola.**

Per ogni informazione gli interessati potranno consultare il sito del Consorzio [www.emiliacentrale.it/elezioni-2018/](http://www.emiliacentrale.it/elezioni-2018/)

## UniCredit: Il settore del vino in Italia: tendenze, dinamiche competitive e prospettive di sviluppo



Il settore del vino in Italia: tendenze, dinamiche competitive e prospettive di sviluppo nell'Industry Book 2018 di UniCredit

Verona 17 aprile 2018 - Oggi nell'ambito del Vinitaly, UniCredit ha organizzato un workshop per presentare agli operatori del settore l'Industry Book 2018, lo studio che UniCredit conduce annualmente sulle tendenze, le dinamiche competitive e le prospettive di sviluppo e crescita del settore.

Buoni i risultati registrati dall'Emilia Romagna che, emerge dal report, con oltre 5milioni e 600mila ettolitri, corrispondenti al 12,4% del totale nazionale, nel 2017 si piazza in terza posizione tra le regioni italiane per produzione vinicola.

L'Emilia Romagna si distingue poi non solo per i volumi ma anche sul fronte della qualità: il 67% della produzione regionale (oltre 3milioni

e 700mila ettolitri) è costituita infatti da vini DOP o IGP (dato produzione di vini certificati 2015-2017).

La ricerca ha quindi evidenziato come, in linea con la crescente domanda di vini biologici, anche in Emilia Romagna sia proseguita l'espansione della coltivazione biologica della vite. In regione, infatti, la superficie di vigne a coltivazione biologica si attesta intorno ai 3mila ettari, con una crescita del 20,4% tra 2015 e 2016.

Più in generale, l'Industry Book 2018, partendo da dati "macro" su fenomeni inerenti i consumi e la produzione di vino su scala mondiale, individua numerose tendenze ed evidenze a livello nazionale e regionale e traccia un quadro prospettico su dinamiche cruciali come l'andamento dei flussi di export.

Volumi di produzione: L'OIV (Organizzazione internazionale della vigna e del vino) stima nel 2017 una produzione mondiale pari a 247 milioni di ettolitri (-8% a/a). In questo quadro l'Italia ha chiuso il 2017 con una produzione di circa 46 milioni di hl.

Consumi: Nell'arco degli ultimi 15 anni i consumi globali di vino sono aumentati da 228 a 242 mln di hl. In particolare nel 2016 si

## Tanti vini dell'Emilia Romagna premiati al Vinitaly 2018 e inseriti nella guida "5 Star Wines"



L'Emilia Romagna esce dalla 52esima edizione del Vinitaly sulla scia di un importante risultato ottenuto dai suoi vini alla seconda edizione della guida "5 Star Wines The Book 2018". Sono stati infatti 44 i vini emiliano romagnoli che hanno ottenuto un punteggio di almeno 90 centesimi e di conseguenza inseriti nella prestigiosa guida "5 Star Wines The Book 2017". Un risultato arrivato a seguito di una selezione effettuata da esperti di fama internazionale (Master of Wine, Master of Sommelier, Sommelier, giornalisti, ecc.) che hanno assaggiato e giudicato migliaia di vini provenienti da diverse centinaia di cantine provenienti da tutto il Mondo.

«Anche in questa edizione 2018 del Vinitaly i vini dell'Emilia Romagna ottengono riconoscimenti importanti a livello nazionale ed internazionale. Segno di una grande vitalità e soprattutto di una qualità che la critica e il mercato ogni anno ci riconoscono. Sono risultati importanti – sottolineano Pierluigi Sciolette e Ambrogio Manzi, rispettivamente Presidente e Direttore di Enoteca Regionale Emilia Romagna – per i quali Enoteca Regionale si congratula con le aziende ed è orgogliosa di come la nostra vitivinicoltura venga sempre più valorizzata in Italia e all'estero. Da sempre le attività di Enoteca si concentrano sulla promo-commercializzazione delle aziende del territorio e anche durante questa edizione di Vinitaly abbiamo proposto iniziative legate al filo conduttore della sostenibilità per concretizzare una direzione chiara intrapresa dalla regione che unisce vino, cucina, storia, cultura e territorio».

A seguire l'elenco completo delle aziende che hanno ricevuto il riconoscimento "5 stars" per l'Emilia Romagna in questo 2018.

**COLLI PIACENTINI DOC MALVASIA FRIZZANTE 2017**  
CANTINA SOCIALE DI VICOBARONE SOC. COOP. AGR. - VICOBARONE (PC)  
**EMILIA IGT BIANCO DA UVE STRAMATURE "CARAVAGGIO" 2017**  
CANTINE ROMAGNOLI VILLÒ SOC. AGR. SRL - VILLÒ DI VIGOLZONE (PC)  
**GUTTURNIO DOC SUPERIORE "COLTO VITATO DELLA BELLARIA" 2016**  
CANTINE ROMAGNOLI VILLÒ SOC. AGR. SRL - VILLÒ DI VIGOLZONE (PC)  
**COLLI PIACENTINI DOC MALVASIA SPUMANTE DOLCE "VENUS" 2017**  
CANTINA VALTIDONE SCARL - BORGONOVO VAL TIDONE (PC)  
**EMILIA IGT BARBERA "COLTO VITATO DEL CICOTTO" 2016**  
CANTINE ROMAGNOLI VILLÒ SOC. AGR. SRL - VILLÒ DI VIGOLZONE (PC)  
**EMILIA IGT BIANCO "COLTO VITATO DELLA FILANDA" 2016**  
CANTINE ROMAGNOLI VILLÒ SOC. AGR. SRL - VILLÒ DI VIGOLZONE (PC)  
**GUTTURNIO DOC CLASSICO RISERVA "PLEIONE" 2015**  
CANTINA SOCIALE DI VICOBARONE SOC. COOP. AGR. - VICOBARONE (PC)  
**ORTRUGO DEI COLLI PIACENTINI DOC FRIZZANTE "PRINCIPE MONT'ARQUATO" 2017**  
CANTINE CASABELLA SRL - ZIANO PIACENTINO (PC)  
**ORTRUGO DEI COLLI PIACENTINI DOC FRIZZANTE 2017**  
CANTINA SOCIALE DI VICOBARONE SOC. COOP. AGR. - VICOBARONE (PC)  
**ORTRUGO DEI COLLI PIACENTINI DOC FRIZZANTE 2017**  
AZIENDA AGRICOLA IL POGGIARELLO - SCRIVELLANO DI STATTO (PC)

**COLLI PIACENTINI DOC MALVASIA "BIANCA REGINA" 2014**  
Azienda agricola Lusenti di Lodovica Lusenti - Ziano piacentino (PC)

**EMILIA IGT LAMBRUSCO FRIZZANTE "TERRE VERDIANE 1813" 2017**  
CANTINE CECI S.P.A. - TORRILE (PR)

**EMILIA IGT LAMBRUSCO FRIZZANTE "OTELLO 1813" 2017**  
CANTINE CECI S.P.A. - TORRILE (PR)

**EMILIA IGT LAMBRUSCO "TO YOU PAINT" 2016**  
CANTINE CECI S.P.A. - TORRILE (PR)

**EMILIA IGT LAMBRUSCO FRIZZANTE "ROSSO DEL CASALE" 2017**  
AMADEI FRANCO & C SNC - PARMA (PR)

**EMILIA IGT MALVASIA "CALLAS" 2014**  
MONTE DELLE VIGNE SRL - OZZANO TARO (PR)

**EMILIA IGT MALVASIA FRIZZANTE SECCO "OTELLO 1813" 2017**

CANTINE CECI S.P.A. - TORRILE (PR)

**EMILIA IGT ROSSO "NABUCCO" 2012**

MONTE DELLE VIGNE SRL - OZZANO TARO (PR)

**LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE DOC FRIZZANTE SECCO 2016**

CANTINA DI S.CROCE SOC. AGR. COOP. - CARPI (MO)

**LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC FRIZZANTE SECCO "VIGNETO CIALDINI" 2017**

CLETO CHIARLI SOC.AGR.SNC - CASTELVETRO (MO)

**LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOP FRIZZANTE SECCO "DIVINO" 2017** CANTINA

SETTECANI - CASTELVETRO SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA - SET- TECANI DI CASTELVETRO (MO)

**LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOP FRIZZANTE SECCO "VINI DEL RE" 2017**

CANTINA SETTECANI - CASTELVETRO SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA - SET- TECANI DI

CASTELVETRO (MO)

**LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE DOP FRIZZANTE SECCO 2017**

CANTINA DI S.CROCE SOC. AGR. COOP. - CARPI (MO)

**VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT ROSSO 2014**

FRANCESCO BELLEI & C. SRL - BOMPORTO (MO)

**LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC FRIZZANTE AMABILE 2017**

GAVIOLI ANTICA CANTINA SRL - NONANTOLA (MO)

**LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOP FRIZZANTE SECCO "VILLA CIALDINI" 2017**

CLETO CHIARLI SOC.AGR.SNC - CASTELVETRO (MO)

**LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC FRIZZANTE SECCO VINO BIOLOGICO "LACRIME**

**DI BOSCO" 2017**

SOCIETÀ AGRICOLA LA PIANA S.S. DI GIANAROLI MIRCO E LEONELLI ELEONORA - CASTELVETRO DI

MODENA (MO)

**LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC FRIZZANTE SEMISECCO "ROSSO FOSCO" 2017**

CANTINA SOCIALE FORMIGINE PEDEMONTANA SAC - FORMIGINE (MO)

**MODENA DOC LAMBRUSCO SPUMANTE DRY "PRUNO NERO" 2017**

CLETO CHIARLI SOC.AGR.SNC - CASTELVETRO (MO)

**VINO SPUMANTE BRUT ROSE' "ROSE' DE NOIR" 2017**

CLETO CHIARLI SOC.AGR.SNC - CASTELVETRO (MO)

**VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT BLANC DE NOIR MILLESIMATO 2010**

FRANCESCO BELLEI & C. SRL - BOMPORTO (MO)

**PIGNOLETTO DOC FRIZZANTE VINO BIOLOGICO "FOLI" 2017**

FOLICELLO SOCIETÀ AGRICOLA S.S. - CASTELFRANCO EMILIA (MO)

**REGGIANO DOC LAMBRUSCO FRIZZANTE SECCO "IL SIGNOR CAMPANONE" 2017**

CANTINE LOMBARDINI SRL - NOVELLARA (RE)

**REGGIANO DOP LAMBRUSCO FRIZZANTE SECCO "ANTICHE TRADIZIONI" 2017**

CANTINA SOCIALE DI GUALTIERI S.C.A. - GUALTIERI (RE)

**LAMBRUSCO DI SORBARA DOC FRIZZANTE SEMISECCO 2017**

CANTINE RIUNITE & CIV SOCIETÀ AGRICOLA - CAMPEGINE (RE)

**MODENA DOP LAMBRUSCO FRIZZANTE SECCO "PHERMENTO" 2016**



registra una crescita del +6,1% rispetto al 2015, ciò anche grazie al contributo delle economie emergenti sudamericane e asiatiche. La Cina ha più che raddoppiato i suoi consumi, mentre gli Stati Uniti risultano oggi il primo mercato mondiale, con oltre 30 milioni di hl che pesano il 24% sui consumi totali. L'Italia è in terza posizione per consumi, con oltre 21 milioni di hl. Ad oggi, per la domanda mondiale, non sono ancora disponibili i dati definitivi per il 2017, ma l'OIV stima una forchetta compresa tra 240,5 e 245,8 mln di hl.

Scambi internazionali: Nell'ultimo quinquennio gli scambi internazionali in volume si sono saldamente attestati sopra i 100 mln di hl (67 mln di hl nel 2001). Le importazioni hanno raggiunto i 102 mln di hl nel 2017 (+4,8% rispetto al 2016). La crescita in valore è ancora più evidente: le esportazioni sono più che raddoppiate passando dai 15 miliardi di euro nei primi anni duemila ai 31 mld di euro nel 2017 (+6,6% rispetto al 2016). In questo quadro l'Italia detiene una quota del 20% del totale export in valore, con 21 mln di hl venduti (+3,7% a/a) corrispondenti a quasi 6 mld di euro in valore (+6,4% a/a). Dall'analisi emerge come qualità e prezzi giochino un ruolo strategico nella concorrenza globale. Nel confronto tra i prezzi medi degli ultimi due quinquenni, l'Italia si colloca in posizione intermedia (2,6 euro/l) tra il premium francese (5,7 euro/l) e il low price spagnolo (1,1 euro/l) e questo le ha consentito maggiori margini di crescita.

Outlook: Il fatturato del settore nel 2017 è stimato intorno a 11,3 miliardi di euro, in aumento del 2,7% nonostante il calo dei volumi, grazie al rialzo dei prezzi registratosi tra agosto e dicembre (+21% a/a in media). Anche per il 2018 si stima una crescita del settore, in termini di valori della produzione, dell'1,8%.

L'export del vino italiano dovrebbe chiudere il 2018 con un'ulteriore crescita del 3,4%. Gli spumanti sono il segmento trainante, grazie soprattutto alle buone performance del Prosecco. Il segmento mostra una crescita a due cifre nelle esportazioni 2017 (+11,6%), tendenza che dovrebbe confermarsi anche nel 2018 con +10%.

L'intero settore ha un elevato potenziale di export da valorizzare. Nel 2016, Sace stimava che il settore del vino avrebbe potuto aumentare le proprie esportazioni di quasi il 30% in un triennio, reindirizzando le proprie vendite sui mercati esteri a maggior

potenziale di crescita della domanda. A fine 2017, il target proposto da Sace rimane comunque più elevato di quasi il 20% sui livelli attuali di export.

Secondo un'elaborazione UniCredit su dati NOMISMA WINE MONITOR i Paesi più interessanti per l'export di vino italiano nel 2020 saranno:

- per i vini fermi: la Cina, dove sono previste vendite in aumento del 25,5%, il Canada (+12,5%) e gli USA (+9,1%)
- per gli spumanti: la Svizzera, che dovrebbe registrare un +33,9%, il Regno Unito (+31,8%) e il Canada (+31,1%)

Vini DOP e IGP: Con 543 prodotti certificati, l'Italia detiene il primato in Europa su un totale di 1.586 vini certificati, seguita da Francia (435), Grecia (147), Spagna (131), Portogallo (40). Nel 2017 i vini DOP e IGP hanno rappresentato i due terzi della produzione totale, generando un valore alla produzione di 6,8 miliardi di euro.

Performance economico-finanziaria: L'analisi UniCredit su un campione di 689 imprese produttrici di vino che hanno depositato il bilancio negli ultimi 5 anni conferma la buona performance del settore nel periodo 2012-2016, con una crescita del fatturato ad un tasso medio annuo del 3,9%. Guardando alle imprese per fasce di fatturato, si rileva un andamento migliore delle imprese medio-grandi rispetto alla media settoriale, confermando che in questo settore la dimensione aiuta a posizionarsi meglio sul mercato, soprattutto con riferimento alla rete di vendita.

I margini del settore nell'ultimo quinquennio sono aumentati ad un tasso medio annuo del 6,2% riflettendo il progressivo posizionamento delle imprese su una tipologia qualitativa migliore.





## A Bologna l'Open innovation day sull'agroalimentare.

A Bologna l'Open innovation day sull'agroalimentare. Un incontro tra imprese e start up selezionate nell'ambito di UniCredit Start Lab,

settore agroalimentare le proprie soluzioni innovative, al fine di avviare partnership industriali, commerciali e strategiche.

Tra le start up selezionate, provenienti da diverse regioni italiane, anche la Wenda Srl, azienda di Castel Maggiore



percorso di accelerazione della Banca dedicato a iniziative imprenditoriali innovative

BOLOGNA, 19 aprile 2018 - Si è svolto questa mattina, presso la Johns Hopkins University SAIS Europe, l'AgriTech Open Innovation Day, iniziativa dedicata alle imprese del settore agroalimentare organizzata da UniCredit, in collaborazione con Bonifiche Ferraresi.

Otto le startup partecipanti, selezionate nell'ambito di UniCredit Start Lab - percorso di accelerazione dedicato a iniziative imprenditoriali innovative pensato e realizzato dalla banca - che nell'occasione hanno potuto presentare a potenziali aziende partner e investitori del

(Bologna), impegnata nella creazione di soluzioni tecnologiche per la logistica e il marketing dell'agroalimentare.

L'incontro è stato aperto dai saluti di Francesco Iannella, Responsabile Corporate Business UniCredit Centro Nord; e di Michael G. Plummer, Direttore di JHU SAIS Europe ed Eni Professor of International Economics; e seguito dagli interventi di Federico Vecchioni, AD Bonifiche Ferraresi; e di Matteo Vignoli, Director Food Innovation Program.

## 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





[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**

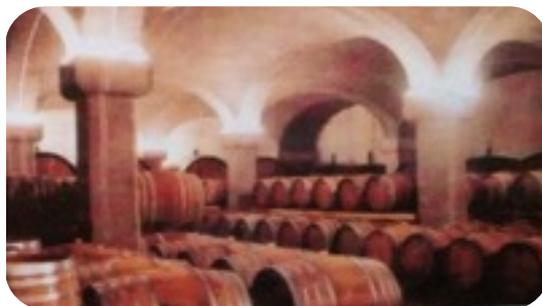
è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra

#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

