



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

SOMMARIO

Anno 17 - n° 21 27 maggio 2018

1.1 EDITORIALE

Le semplificazioni pericolose.

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Listini con il segno positivo. Stabile solo il "Parmigiano"

3.1 NUTRIZIONE

Finalmente cade un altro Tabù! Le uova non fanno male anzi...

4.1 SPORT E BENESSERE

"Performance Forte" - Quando i "funghi" sono complici nelle prestazioni sportive -

5.1 CACCIA

Caccia. Via libera in commissione a Calendario venatorio regionale 2018/2019

5.2 AMBIENTE

Agricoltura. Al via il piano regionale di controllo degli storni

6.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. I Mercati riflettono le tensioni della "guerra fredda" USA - CINA

7.1 UNESCO CITTÀ CREATIVA

Le Città Creative Unesco Parma e Alba a Parigi per la giornata sulla cultura del cibo

8.1 IGIENE ALIMENTI

E la chiamano igiene? Chiusi due esercizi.

8.2 TURISMO

Giornalisti inglesi "stregati" dall'Emilia

9.1 NUTRIZIONE SALUTE

Mangiare un uovo ogni giorno riduce il rischio di malattie cardiache

9.2 NUTRIZIONE SALUTE

Per affrontare la Farm Run 2018: XS Sports Nutrition di NUTRILITE™

10.1 CONFCOOPERATIVE EMILIA ROMAGNA

Paolo Bono nuovo responsabile per l'agroalimentare e pesca

11.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

12.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

Editoriale

Le semplificazioni pericolose.

Una settimana politica all'insegna del gossip da rotocalco rosa camuffato da "Tribuna Politica".

di **Lamberto Colla** Parma 27 maggio 2018 -

Tra una minaccia di "Spread" e una promessa di opporre resistenza in tutti i modi

all'esecutivo che sarà guidato da Giuseppe Conte, molto tempo e molte risorse sono state dedicate a scandagliare il curriculum del professor Conte. Inviati della grandi testate TV che facevano bella mostra davanti agli ingressi delle prestigiose università di **Yale e di Cambridge** a raccontare che le segreterie degli istituti non avevano risposto alle loro domande, glissando con "**le faremo sapere**", piuttosto che vantare ragioni di privacy, insomma tutte informazioni che i cronisti avrebbero potuto ottenere con una semplice telefonata.

Il **Gossip** in tutte le salse, anche quelle teoricamente più serie, ormai fa venire il voltastomaco. Così come non se ne può più di "**curriculum**" troppo sovraesposti. Ma se il neo "premier" è caduto nella trappola della vanità, la Ministra dell'Istruzione **Valeria Fedeli** quel titolo accademico non l'ha mai avuto e la Ministra **Madia** sembrava fosse stata sgamata, da un giornalista con software antiplagio, per avere trovato una strada più rapida per compilare la propria tesi di laurea.

Ma in questi due casi, **se non fosse stato per la "rete"**, i giornali, gli stessi che in questi giorni hanno sparato contro Conte, non avevano dato risalto alle notizie e tantomeno avevano riempito le prime pagine degli straordinari scoop.

Un secondo processo, alle intenzioni questa volta, che si è consumato negli ultimi giorni, è sulla figura del potenziale ministro all'economia etichettato di **euroscetticismo**, quel **Paolo Savona** (classe 1936) che già dal 1980 frequenta i dicasteri dell'industria e dell'economia della prima e seconda repubblica.



Una lunga carriera da economista e politico saldamente europeista, ricordiamo che è stato Ministro dell'Industria nel **Gioverno Ciampi** (1992-1993), fu membro dell'OCSE e Vice Presidente di Capitalia (ai cui vertici c'era il plenipotenziario Geronzi), ma

anche Capo dipartimento alle Politiche comunitarie nel **Gioverno Berlusconi** (2005), e come anticipato, già nel 1980 era stato Segretario Generale della Programmazione Economica al Ministero del Bilancio, per il solo fatto di avere dichiarato che **l'Europa attuale ha tradito i principi fondanti** e che sarebbe opportuno riportarla all'era **Pre-Maastricht**, ecco che di colpo è diventato nemico dell'Europa. Non è che per caso l'Europa si oppone a Savona per la sua posizione contro il **ruolo egemonico della Germania**? Se così fosse il "teorema Savona" sarebbe verificato. E infatti, tutta la stampa tedesca che conta, ha usato toni allarmati del tipo l'uomo "che odia la Germania" o "L'Italia vuole un nemico della Germania al governo" (**Ansa**).

Insomma, un'ulteriore conferma che **l'Unione Europea non si può nemmeno criticare** (men che meno la Germania) e che questo sarebbe addirittura più grave di una consolidata appartenenza del professor Savona a quell'establishment (Banche e politica) così fortemente contrastato, almeno a parole, dai grillini, dai rottamatori renziani e dai leghisti.

Insomma, la frizione tra il Presidente Mattarella (a favore delle critiche UE) e i partiti che hanno proposto Giuseppe Conte (sostenitori incalliti di Paolo Savona) non lascia intravedere nulla di buono. Una legge, non scritta, dice di non andare mai contro il Presidente della Repubblica. La storia politica della prossima settimana è già scritta dal titolo: "**Crisi di un Governo mai nato**".

(per restare sempre informati sugli [editoriali](#))

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Listini con il segno positivo. Stabile solo il "Parmigiano"

Generale crescita dei listini. Latte spot, burro, crema e Grana Padano. Stabilità registrata solo per il Parmigiano Reggiano DOP.

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Listini con il segno positivo. Stabile solo il "Parmigiano"

Generale crescita dei listini. Latte spot, burro, crema e Grana Padano. Stabilità registrata solo per il Parmigiano Reggiano DOP.

di Virgilio Parma 22 maggio 2018 -



LATTE SPOT Alla borsa di Lodi, chiusa la borsa di Verona per il patrono San Zenone, ha registrato un nuovo incremento del prezzo del latte spot. Il crudo spot nazionale è cresciuto del +5,60% rispetto la quindicina precedente (33,51-34,54€/100 litri latte) e ben il 7,21% è l'incremento del latte estero provenienza Francia (29,90-31,45€/100 litri latte). Stabile invece il latte scremato pastorizzato spot estero provenienza Germania (7,76-8,80€/100 litri), nonostante la tendenza sia al ribasso.



BURRO E PANNA Ancora un balzo in avanti di 20 centesimi è stato registrato alla Borsa milanese. Sostenuto anche il balzo in avanti della Crema (+14 cent). In risalita anche il burro zangolato parmense.

Discreto rimbalzo della Crema (+5,34%), immediatamente seguita dalla Panna veronese (+3,85%). Anche lo zangolato parmense ha registrato un recupero di 10 centesimi, ai quali si aggiungeranno altri 10 cent in forza dell'aggiornamento registrato stamattina alla borsa merci reggiana.

Borsa di Milano 21 maggio 2018:
 BURRO CEE: 5,65 €/Kg (+)
 BURRO CENTRIFUGA: 5,90 €/Kg. (+)
 BURRO PASTORIZZATO: 4,03 €/Kg. (+)
 BURRO ZANGOLATO: 3,83 €/Kg. (+)
 CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,90



€/Kg. (+)

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

Borsa Verona 14 maggio 2018: (+)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE:
 2,65-2,75€/Kg. (+)

Borsa di Parma 18 maggio 2018 (+)

BURRO ZANGOLATO: 3,28 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 15 maggio 2017 (+)

BURRO ZANGOLATO: 3,28 - 3,28 €/kg.

GRANA PADANO 21/5/2018 -

Leggera ripresa dei listini del Grana Padano DOP. Cinque centesimi guadagnati per tutte e tre le stagionature sotto osservazione.



- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,20 - 6,30 €/Kg. (+)

- Grana Padano 15 mesi di stagionatura e oltre: 6,95 - 7,50 €/Kg. (+)

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

P A R M I G I A N O

REGGIANO 18/5/2018 Listini stabili, ormai da due mesi, del 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: 11,05 - 11,55 €/Kg. (=)

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



Finalmente cade un altro Tabù! Le uova non fanno male anzi...

Come riporta il lavoro apparso su **American Journal of Clinical Nutrition**, anche arrivando a **consumare dodici uova la settimana** (quasi due al giorno) non si avrebbero differenze in termini di rischio cardiovascolare nelle persone con diabete o pre-diabete.

di Virgilio Parma, 22 maggio 2018 -

Per noi cresciuti a **uova sbattute, pane, marmellata e burro**, di colpo siamo rimasti orfani, in compagnia della sola marmellata rigorosamente senza zuccheri aggiunti, del 50% dei componenti delle nostre colazioni e merende quotidiane. Con l'avvento della "modernità", burro, uova e zucchero furono banditi dalle diete!

Dopo tantissimi anni di "esilio" dalle nostre tavole, solo raramente reintrodotta "clandestinamente" per qualche piatto della tradizione (ad esempio i tortelli d'erbetta emiliani), il **burro** è stato **riabilitato** solo recentemente da una ricerca americana mentre, al contrario, non erano state così efficaci le ricerche nazionali che tentavano da molto tempo di riportare acqua al nostro mulino.

Fatto sta che, addirittura, **la notizia arriva dal Canada**: i grassi allungano la vita e migliorano la memoria. Una ricerca su oltre 135 mila persone in 5 continenti, appartenenti a diverse classi di reddito e seguiti per sette anni, ha dimostrato che un moderato apporto di grassi, frutta e verdura, evitando i carboidrati, è associato a un più basso rischio di morte. A questo si associa **un'altra ricerca**, pubblicata sulla rivista Cell Metabolism e condotta da un gruppo della UC Davis School of Veterinary Medicine, secondo la quale una **dieta ricca di grasso**, anche detta **dieta chetogenica**, non solo influisce positivamente sulla longevità, ma **migliora la memoria** e regala forza.

Dopo Burro e grassi, finalmente, è venuto il tempo di veder decadere il tabù sugli effetti negativi delle **uova**. Il legame Uova-Colesterolo è stato scisso e i prodotti che dovevamo guardare con **diffidenza** e consumare con molta **attenzione**, quasi fossero ordigni bellici della prima guerra mondiale inesplosi sono stati ampiamente riabilitati, non solo nell'annullamento degli effetti negativi ma nell'individuazione di elementi a loro favore.

Un esempio dei benefici effetti erano riassunti in **Emma Morano**, la donna che fino al 17 aprile dello scorso anno deteneva il record di longevità con i suoi 117 anni, mangiava **3 uova al giorno**.



Chissà che non sia stata proprio la longevità della signora Emma a stimolare la curiosità dei ricercatori australiani. Infatti, questa volta è toccata a una **ricerca Australiana** di venire in soccorso ai nostri palati orfani.

Infatti, la **Sydney Medical School** giunge a concludere che mangiare **fino a 12 uova a settimana** (ovvero quasi due al giorno) non fa aumentare di peso e neppure alza i rischi di incorrere in patologie cardiovascolari. In particolare i test condotti dai ricercatori hanno riguardato persone afflitte da diabete, ancora più a rischio degli altri perché hanno più alti livelli di colesterolo cosiddetto "cattivo" (Ldl), che si deposita sulle arterie e contribuisce enormemente alla formazione dell'aterosclerosi. Ma esiste anche il colesterolo **Hdl**, quello "buono", che non provoca alcun danno alle arterie, al contrario, andando a rimuovere il colesterolo dalle pareti dei vasi per trasportarlo al fegato ha una **funzione protettiva**.

Come riporta il lavoro apparso su **American Journal of Clinical Nutrition** e condotto dall'equipe Dr Nick Fuller dell'University's Boden Institute of Obesity, Nutrition, Exercise and Eating Disorders al Charles Perkins Centre insieme all'Università di Sidney e al Royal Prince Alfred Hospital, anche arrivando a **consumare dodici uova la settimana** per un anno non si avrebbero differenze in termini di rischio cardiovascolare nelle persone con diabete o pre-diabete. Lo studio conferma, prolungandole nel tempo, le osservazioni che rilevavano risultati simili ma solo a tre mesi di monitoraggio in uno studio che metteva a confronto una popolazione che consumava 12 uova a settimana o meno di due.

Possono quindi assicurarsi i pastifici, soprattutto **emiliani** perché la pasta all'uovo sta all'Emilia come la pasta convenzionale sta alla Puglia, che non potranno più essere accusati di essere complici dell'insorgere dell'arteriosclerosi o dell'ingrassamento, salvo un consumo di dosi esagerate di carboidrati e di grassi saturi o di diete ampiamente sbilanciate.



Andalini
pasta dal 1956

@Pastificio.Andalini

“Performance Forte” - Quando i “funghi” sono complici nelle prestazioni sportive -

AVD Reform affiancherà l'edizione 2018 di [Farm Run](#) con “Performance Forte”. L'azienda nocetana che già fornisce campioni del calibro di [Kiara Fontanesi](#) (5 volte campione del mondo di motocross) e [George Biagi](#) (Capitano delle Zebre - Rugby) ha confermato l'appoggio anche alla quarta edizione della Farm Run.

Noceto 24 maggio 2018 -

Preparare una prestazione sportiva è una impresa sofisticata, una miscela perfetta e al tempo stesso dinamica, ovvero in mutazione costante sino alla faticosa data dell'evento dove ci si gioca il tutto per tutto, di esercizi preparatori e alimentazione.

Altrettanto scrupolosamente, specie nelle gare di durata, forza, resistenza e concentrazione psicologica, deve essere programmata la gestione della gara stessa.



Le competizioni OCR (Obstacle Course Race) rappresentano proprio una di queste discipline

“funzionali”, dove ogni organo, mente compresa, è sottoposto per un tempo non inferiore a un'ora, a affrontare una corsa disseminata di ostacoli di diversa forma, difficoltà e, come se non bastasse, diversi per ogni tappa del Campionato Italiano, europeo o mondiale che sia.

Competizioni che necessitano quindi di una rigorosa programmazione nutrizionale affiancata da una efficace **integrazione alimentare**.

Ecco quindi che “**Performance Forte**”, l'**integratore alimentare** costituito da una miscela di vari tipi di Cordyceps sinensis, con Rodiola rosea, Cromo e Magnesio, è il compagno di viaggio ideale.

Grazie alle preziose proprietà del **Cordyceps sinensis di Aloha Medicinals**, Performance forte svolge una un'azione **tonica** e di sostegno **metabolico**, contribuendo a **regolarizzare la produzione ormonale** ed è particolarmente indicato come integrazione dell'**alimentazione**



dello **sportivo**, in quanto favorisce la fisiologica resistenza **fisica e mentale** e aiuta a **ridurre la sensazione di fatica**, migliorando la produzione e l'utilizzo di energia.

Ma la **vita moderna** ormai, per stress e fatica, è diventata anch'essa una “gara a ostacoli” e sempre più spesso si sente la necessità di meglio alimentare mente e corpo e “performance forte” interviene efficacemente anche nelle **attività di tutti i giorni**.

Un prodotto, frutto dell'esperienza e soprattutto della ricerca sviluppata da [AVD Reform](#), che da diversi anni è entrato nella quotidianità di campioni dello sport quali **Kiara Fontanesi** e **George Biagi**.

Performance Forte è solo uno delle oltre 100 referenze in catalogo di AVD Reform che possono distinguersi in **due macro aree**:

- Integratori alimentari destinati a assolvere al miglioramento dell'**equilibrio acido/base** dell'organismo, prodotti destinati specificamente al miglioramento delle **funzionalità dell'intestino** (a base di fermenti lattici)
- Prodotti destinati a migliorare la **funzionalità del fegato** (disintossificazione e drenaggio epatico).



*“La classe di prodotti che negli ultimi tempi ci sta dando grande soddisfazione - sottolinea Francesco Ravasini - è quella **micoterapica**, ovvero dei prodotti a base di funghi medicinali”.*

Il mercato dell'integrazione alimentare nell'ultimo decennio si è fortemente evoluto e parole come **Fitoterapia** e **Nutraceutica** sono entrate a far parte del lessico comune e non solo relegate nelle comunità scientifiche. *“Infatti, dichiara Ravasini, con l'aumento della conoscenza del consumatore, la classe medica stessa ha incontrato meno resistenza nell'approccio “preventivo”. Un ciclo virtuoso che ha aperto nuove frontiere come il VEGAN, che conta di ben 4 milioni di consumatori, acquisendo la dignità di un mercato di*

assoluto interesse e rispetto, tant'è che abbiamo affiancato alla certificazione Bio Italia anche la certificazione Vegan”.

“Performance Forte” e AVD Reform affiancheranno l'edizione 2018 di [Farm Run](#).



I Testimonial

George Biagi, capitano delle Zebre Rugby Club Parma e membro della Nazionale italiana di Rugby. 1,98 metri d'altezza, 115 kg, George gioca nel ruolo di seconda linea ed è brand ambassador AVD Reform e del prodotto micoterapico Performance Forte dal 2017.

Kiara Fontanesi, pilota di motocross in sella alla sua Yamaha numero 8. Classe 1994 e 5 volte campionessa mondiale di motocross femminile,



Kiara è brand ambassador AVD Reform e del prodotto micoterapico Performance Forte dal 2016.

codice da incorporare: [19rQd_uV2OI](#)

Video Link: https://www.youtube.com/watch?v=19rQd_uV2OI

AVD Reform

Anno di Fondazione: 1978

Presidente: Olivio Ravasini

Amministratore Delegato: Francesco Ravasini

Indirizzo strategico: produzione e commercializzazione di integratori alimentari

Digital web e social media:

<http://www.avdreform.it>

Caccia. Via libera in commissione a Calendario venatorio 2018/2019



Pd: "Ascoltati tutti i soggetti interessati". Critiche da Ln e Fdi. Facci (Misto-Mns): "Rivedere norme su caccia al cinghiale in aree protette"

Bologna 21 maggio 2018 - Via libera in commissione Politiche economiche, presieduta da Luciana Serri, al Calendario venatorio regionale per la stagione 2018/2019, approvato dalla Giunta regionale dopo aver acquisito il parere definitivo dell'Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale (Ispra). Hanno espresso parere favorevole il Partito Democratico e il gruppo Misto-Movimento Democratico Progressista; voto contrario da Lega Nord, Movimento 5 Stelle, Fratelli d'Italia e gruppo Misto-Movimento nazionale per la sovranità; astenuta Forza Italia. Le principali prescrizioni contenute nel Calendario venatorio regionale 2018/2019 riguardano: specie cacciabili, periodi di caccia, forme di caccia, giornate e orari venatori; carriere giornaliero e stagionale delle varie specie cacciabili; periodo di addestramento dei cani da caccia; misure di salvaguardia dell'ambiente agricolo e forestale; prescrizioni valide nei siti della rete Natura 2000, nelle zone umide e nelle zone costiere; forme di

prelievo venatorio degli ungulati, modalità per il rilascio del tesserino venatorio. La novità rispetto alla prima stesura, dovuta a una specifica raccomandazione di Ispra, riguarda la gestione più conservativa rispetto alle passate stagioni venatorie di tortora e pavoncella. Massimiliano Pompignoli (Lega Nord) ha criticato la tempistica del parere di Ispra, rilasciato in due momenti successivi, e il metodo di approvazione del Calendario venatorio regionale, sempre troppo a ridosso dell'apertura della stagione di caccia. Per Michele Facci (Misto-Movimento nazionale per la sovranità) la gestione di un ungulato molto impattante per il territorio come il cinghiale non può ormai prescindere dall'autorizzarne il prelievo venatorio anche nei parchi naturalistici e nelle aree protette. Per questo motivo l'esponente del Mns ha chiesto alla Giunta di aprire un confronto sulla revisione delle norme che regolano la gestione di siti naturalistici e aree protette. Infine, ha invitato l'esecutivo regionale a rimuovere dal Calendario venatorio il divieto di utilizzo del telefono cellulare da parte dei cacciatori nel corso

Agricoltura. Al via il piano regionale di controllo degli storni

Agricoltura. Al via il piano regionale di controllo degli storni per prevenire i danni alle colture in campo.

(Foto credits [Lalupa](#)) -

Bologna 21 maggio 2018 - Approvato dalla Giunta regionale il piano quinquennale. Sarà ora possibile mettere in campo azioni in difesa dei frutteti e di altre colture sensibili. In arrivo anche il piano di controllo dei corvidi. L'assessore Caselli "Corvidi e storni possono causare significativi danni alle colture agrarie soprattutto in questo periodo. Grazie al nuovo piano anche gli agricoltori dotati di licenza di caccia potranno intervenire"

Bologna - Diventa pienamente operativo il piano regionale di controllo degli storni. Approvato dalla Giunta, su proposta dell'assessore regionale alla agricoltura, caccia e pesca, Simona Caselli, il piano recepisce le osservazioni e il parere di Ispra, Istituto per la prevenzione e la ricerca ambientale, e consente di intervenire in difesa dei frutteti e di altre colture sensibili laddove si è esaurita l'efficacia delle misure di prevenzione. Gli agricoltori possono richiedere alle polizie provinciali di



attivare il piano di controllo che può essere effettuato dagli stessi agricoltori se in possesso della licenza di caccia.

Per quanto riguarda invece il piano di controllo dei corvidi, la Regione attende l'imminente parere di Ispra e prevede di poterlo approvare entro la prossima settimana. L'abbattimento potrà essere effettuato dagli stessi soggetti e secondo le procedure previste anche per il piano di controllo degli storni.

"Sappiamo che corvidi e storni possono causare, in alcune zone, significativi danni ai frutticoltori soprattutto in questo periodo- ha dichiarato Caselli-. Proprio per questo abbiamo dato il via al piano regionale di controllo per gli storni e ci apprestiamo a farlo a breve anche per i corvidi, dando la possibilità di intervenire, oltre che agli operatori autorizzati, agli stessi agricoltori dotati di licenza di caccia."

[Il piano in dettaglio](#)

dell'esercizio della caccia al fine di evitare indebite sanzioni da parte di controlli eccessivamente zelanti. Giancarlo Tagliaferri (Fratelli d'Italia) ha espresso perplessità rispetto alle date di aperture della caccia alla piccola selvaggina. Inoltre, in merito ai progetti di gestione faunistico-venatoria in deroga elaborati dagli Ambiti territoriali di caccia (Atc), puntualmente bocciati dalla Regione, il capogruppo ha domandato alla Giunta se il rigetto sia dovuto alla scarsa capacità tecnica dei proponenti o alle eccessive rigidità dei tecnici dell'Amministrazione regionale. Gianni Bessi e Mirco Bagnari (Partito Democratico) hanno espresso apprezzamento per il lavoro che ha portato alla stesura di un Calendario venatorio il cui impianto risulta condiviso ed equilibrato. Inoltre, in merito alle giornate di apertura della caccia al cinghiale nella provincia di Ravenna i due consiglieri hanno evidenziato con favore come siano state accolte le richieste provenienti dalle associazioni venatorie locali, rispondenti alle peculiarità del territorio. La presidente Serri, in chiusura di dibattito, ha espresso soddisfazione per l'intesa raggiunta dai soggetti interessati sulle modalità di gestione della caccia al cinghiale, dato l'impatto che questi animali selvatici hanno sulle produzioni agricole. (Luca Govoni)

Tutti gli atti consiliari - dalle interrogazioni alle risoluzioni, ai progetti di legge - sono disponibili on line sul sito dell'Assemblea legislativa al link:<http://www.assemblea.emr.it/attivita-legislativa>

Il Piano quinquennale di controllo dello storno (*Sturnus vulgaris*) è valido per l'intero territorio regionale con esclusione dei Parchi nazionali e regionali e delle Riserve statali e regionali. Per i siti Natura 2000 valgono le misure specifiche di conservazione approvate dai rispettivi Enti gestori.

Il piano di controllo regionale non dovrà superare annualmente i 25mila capi. L'indicazione tiene conto del quantitativo di capi abbattuti in Emilia Romagna dal 2009 al 2016.

Sarà necessario un sistema centralizzato per conteggiare in maniera tempestiva gli abbattimenti effettuati all'interno del territorio regionale, interrompendo l'attività di controllo qualora venga raggiunta la soglia massima.

Vietati i richiami, vivi o di altra natura, gli abbattimenti dovranno essere effettuati esclusivamente in presenza del frutto pendente e ad una distanza non superiore a 100 metri dalle colture in frutto, fino al 30 novembre 2018.

Il piano di controllo, per legge, può essere attivato solo laddove sono stati effettuati interventi di prevenzione la cui efficacia si è venuta ad esaurire. Gli interventi di prevenzione, oltre che obbligatori per poter richiedere l'attivazione del piano di controllo, restano comunque utili per una prima dissuasione e mantengono l'efficacia per altre specie di uccelli.



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. I Mercati riflettono le tensioni della “guerra fredda” USA - CINA

Ai fattori di incertezza internazionale, guerra dei dazi, incertezza del cambio €/\$, si somma il rischio speculativo determinato dalla particolare fase politica italiana.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. I Mercati riflettono le tensioni della “guerra fredda” USA - CINA

Ai fattori di incertezza internazionale, guerra dei dazi, incertezza del cambio €/\$, si somma il rischio speculativo determinato dalla particolare fase politica italiana.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 23 maggio 2018

Sempre più difficile interpretare gli sviluppi di questa “guerra fredda” dei dazi sospesi. I mercati, in preda a tensioni e diffuso nervosismo, comunque mantengono le posizioni come si può leggere di seguito:

febbraio, sta tenendo i propri valori, e si stima sarà così presumibilmente sino a settembre. Per attendere dei cali significativi, se mai ci saranno, occorrerà attendere il marzo 2019 contando che in Argentina vada tutto per il verso giusto.

Il mercato delle **bioenergie** continua la sua vana ricerca di mais tossinato, farinette, e cruscamì. Il fatto che le piogge stiano rendendo difficoltoso lo sfalcio degli erbai primaverili è ormai noto a tutti gli operatori, quindi la domanda è superiore all’offerta.

Se alle variabili sopra descritte aggiungiamo l’incertezza governativa interna, che lascia aperti i rischi di attacchi speculativi, si può ben comprendere come sia quasi impossibile poter operare nel comparto delle commodities in questo particolare periodo storico.

Indicatori internazionali 23 maggio 2018

L’Indice dei **noli** è sceso sino a 1199 punti, il **petrolio** è salito a 72,00/bar. e l’indice di **cambio €//\$** segna 1,17302

SEMI	lug 1030,4 (+5,2)	ago 1034,2 (+5,2)	set 1035,4 (+5,2)
FARINA	lug 377,5 (-1,6)	ago 377,5 (-1,2)	set 376,6 (-0,6)
OLIO	lug 31,51 (+0,09)	ago 31,63 (+0,10)	set 31,79 (+0,12)
CORN	lug 404,6 (+2)	set 413,4 (+2,2)	dic 423,2 (+2,2)
GRANO	lug 521,4 (+14,2)	set 538,4 (+14)	dic 559,6 (+13)

Indicatori del 23 maggio 2018		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1199	1,18345	71,00 \$/bar

Una situazione i cui effetti si manifestano nel momento della quotazione commerciale.

Al nervosismo per la guerra dei dazi e per la variabile cambio, si sommano le diverse variabili meteo che lasciano intravedere: per il grano invernale USA un minor raccolto, anche se le semine del primaverile vanno bene, per la Russia si stima un raccolto di grano inferiore al passato (da 85 ml di ton a 72 ml di ton), mentre per il mais sembra che le cose procedano con regolarità bene, ma la strada è ancora lunga.

Comunque, il fatto che dopo cinque anni di crescita ininterrotta, le scorte mondiali di grano possano subire una diminuzione, potrebbe risultare pericolosa per tutto il comparto cerealicolo.

Il mercato interno è immutato: proteici cari e scarsità di merce. Farina di soya proteica caricabile a 435/440€; colza 300€ e girasole basso proteico 180€, girasole proteico 245€; cruscamì invariati e con scarsità di merce (l’industria molitoria sta lavorando poco); fibrosi fermi; grano ben tenuto e di difficile reperimento, orzo e mais stabili.

Sui futuri di farina di soya per il 2019 364€ la normale e 374€ la proteica partenza ai porti per 12 mesi. Prezzi che comunque non sembrano essere molto attrattivi per i consumatori.



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

(*) 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

Le Città Creative Unesco Parma e Alba a Parigi per la giornata sulla cultura del cibo

"Food Culture: Social Inclusion, Sustainable Development and Cultural Identity"



Un prestigioso riconoscimento da parte di UNESCO per le città di **Parma e Alba** – città creative Unesco per la gastronomia - **chiamate alla giornata sulla dimensione culturale del cibo**, in corso oggi **nella sede UNESCO di Parigi**.

La chiamata ad una partecipazione attiva testimonia l'impegno delle due amministrazioni comunali per la cultura e la promozione dei saperi e delle tradizioni locali.

Membro della delegazione **Parma Alimentare**, parte attiva nella costante promozione del sistema territoriale.

La giornata è organizzata dalla Delegazione Italiana Unesco, dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, con il supporto della Cattedra Unesco "Food: access and law" presso l'Università di Milano.

L'evento "Food Culture: social inclusion, sustainable development and cultural identity" si propone, da una parte, di contribuire alla conoscenza delle eccellenze italiane e delle buone pratiche nel settore del cibo e dell'eno-gastronomia, in linea con la felice esperienza Expo 2015 e con le iniziative avviate nell'Anno del Cibo italiano. Dall'altra, la giornata di approfondimento intende stimolare la riflessione sul rapporto inscindibile tra patrimonio culturale, collettività, paesaggi e territori e il significato identitario che essi esprimono.

"Desidero rivolgere un ringraziamento particolare ai Sindaci delle due Città, Federico Pizzarotti (Parma) e Maurizio Marello (Alba), per il prezioso sostegno all'organizzazione di questo evento", commenta l'Ambasciatore italiano all'UNESCO Vincenza Lomonaco, "che è ulteriore conferma in questa Sede della leadership italiana non solo sul tema della cultura del cibo e dell'alimentazione ma anche, a livello più generale, sul valore della preservazione dell'identità culturale come elemento chiave per la promozione del dialogo e per il raggiungimento della pace".

"Dopo il ritiro del riconoscimento ad Alba Creative City of Gastronomy nel novembre scorso – spiegano il Sindaco di Alba Maurizio Marello e l'assessore al Turismo e alla Cultura Fabio Tripaldi – siamo tornati a Parigi per un evento di grande rilievo davanti ad un pubblico qualificato ed attento sul comparto turistico ed enogastronomico. Molto apprezzati i piatti sapientemente preparati dal nostro chef Andrea Larossa che ha cucinato a Parigi per l'iniziativa con Parma. Con la città dell'Emilia Romagna abbiamo un bel sodalizio che ormai dura da circa tre anni. È cominciato con l'iter della candidatura Unesco presentata per entrambe le città nel 2015. Da allora, Alba e Parma continuano a collaborare intensamente e con sinergia nella promozione congiunta dei propri territori, in Italia e all'estero. Ed i risultati stanno già arrivando. Secondo una recente ricerca Alba è al primo posto tra le 10 città più frequentate che trainano il turismo nella provincia di Cuneo. Sono risultati che ci gratificano e ci spronano a fare ancora di più su un comparto diventato tra i principali della nostra economia".

"La nostra identità si fonda principalmente sull'arte del saper fare, del lavoro artigianale fatto con passione e con impegno, sulla qualità dei nostri prodotti tipici, sulla bellezza della nostra terra, sul fascino della nostra storia- ha evidenziato il Sindaco di Parma Federico Pizzarotti -. Siamo orgogliosi di raccontare la nostra terra facendovi conoscere i nostri prodotti tipici. Sono infatti convinto che la giornata odierna contribuisca a ridurre le distanze tra noi, e questo avviene perché l'eno-gastronomia unisce i popoli e le culture, mettendo in relazione differenti realtà del mondo".

"Parma è orgogliosa di essere tra le Città Creative per la Gastronomia UNESCO, e inserita anche nel network- ha commentato l'assessore al Turismo del Comune di Parma Cristiano Casa-. E' un traguardo molto importante per Parma ma soprattutto per noi è un punto di partenza per raggiungere nuovi obiettivi. Con le altre Città della Gastronomia abbiamo instaurato una stretta rete di relazioni e una costante cooperazione per realizzare insieme traguardi futuri. Siamo molto soddisfatti della sinergia creatasi con la città di Alba nostra parten in molti progetti. Proprio per testimoniare l'internazionalità delle eccellenze in occasione del Festival City of Gastronomy che si terrà a Parma il 2 e 3 giugno, le Città della Gastronomia saranno

presenti nella nostra città con i loro prodotti. Avremo così un po' di Parma nel mondo e un po' di mondo a Parma".

Ai lavori in programma per oggi 24 maggio saranno presenti personalità italiane e straniere di grande rilievo, rappresentanti di Università, giornalisti esperti del settore, chef noti per l'impegno sui temi culturali e dello sviluppo sostenibile oltre ad ospiti internazionali provenienti da vari Paesi del mondo (Francia, Arabia Saudita, Giappone, Belgio, Lituania, Azerbaijan) che, oltre all'Italia, presenteranno alcuni esempi caratteristici delle proprie tradizioni culturali legate al cibo.

Programma della Giornata



**"Food Culture:
Social Inclusion, Sustainable
Development and Cultural
Identity"**

24 May 2018

**UNESCO House, 7 place de Fontenoy, Paris 7th
(Room XI)**

9.30 a.m. – 9.45 a.m. **Registration**

9.45 a.m. – 10.45 a.m. **Opening Session**

Welcome Addresses

UNESCO Director-General

Audrey AZOULAY,

Representative of the

Italian Government (tbc)

Gianluca VAGO, Dean, University of Milan

Vincenzo DE LUCA, Director General for cultural, economic promotion and innovation, Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation, Italy

Opening remarks

Ambassador Vincenza LOMONACO,
Permanent Delegate of Italy to UNESCO

Key note addresses

Livia POMODORO, President of "Milan Centre for Food Law and Policy"

Carlo PETRINI, Founder of Slow Food (video)

Nicola PERULLO, Delegate of the Dean for International Relations and Full Professor of Aesthetics, University of Gastronomic Sciences, Pollenzo, Italy

Massimo SPIGAROLI, President, Fondazione Parma UNESCO

E la chiamano igiene? Chiusi due esercizi.

Controlli congiunti del Reparto di Polizia Annonaria Amministrativa di Parma e del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione del Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna: chiuso un pubblico esercizio (strada dei Mercati) ed un'attività artigianale (via D'Azeglio).

Parma, 21 Maggio 2018. Continuano i controlli congiunti del Reparto di **Polizia Annonaria Amministrativa di Parma, congiuntamente al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione del Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna**, con verifiche a tutela dei consumatori.

Nello specifico, un pubblico esercizio fuori dalla zona del centro storico è stato ispezionato, dove sono state accertate **numeroso violazioni delle norme igienico sanitarie**, nel locale **retro bar** dove avviene la preparazione degli alimenti si rilevavano pessime condizioni generali di pulizia del locale e venivano rinvenute attrezzature non autorizzate. Accertata anche la mancata esposizione dei prezzi per i prodotti per asporto e del cartello di divieto di fumo.



Tale situazione ha portato il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione del Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna a disporre la **chiusura immediata dell'attività** fino al ripristino delle condizioni igienico sanitarie, con comunicazione al settore competente del Comune di Parma per il prosieguo di competenza.

Stessa sorte è capitata all'attività artigianale sita in centro storico che effettuava abusivamente la **somministrazione di alimenti e bevande**, anche su suolo pubblico priva di concessione, il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione del Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna ha disposto la **chiusura immediata** dell'attività fino al ripristino delle condizioni igienico sanitarie, in quanto nel retro del locale nell'area preparazione alimenti erano presenti **scarafaggi vivi**. L'attività è stata sanzionata per l'attività abusiva di somministrazione e occupazione, oltre a subire

la sanzione per sporcizia e presenza di **"blatte vive"**, con comunicazione al settore competente del Comune di Parma per il prosieguo di competenza.



Giornalisti inglesi "stregati" dall'Emilia

Si sono detti "stregati dal lifestyle emiliano" i 4 giornalisti di lingua inglese, protagonisti dell'educational tour organizzato da Apt Servizi Emilia Romagna. Un viaggio promosso grazie alla collaborazione di Destinazione Turistica Emilia e del tour operator "Assapora Parma". I 4 reporter hanno viaggiato tra castelli, luoghi di cultura, città d'arte, imparando anche a cucinare le ricette del territorio.



È stato un viaggio ricco di esperienze quello vissuto dai giornalisti di lingua inglese, 3 provenienti dal Regno Unito e uno dall'Irlanda, che dal 10 al 13 maggio 2018 hanno visitato da protagonisti il territorio della Destinazione Turistica Emilia. I reporter dell'Ireland Sunday, del Daily Mirror, del The Sun, del Theglassmagazine.com e di Theweek.co.uk, per la prima volta in Emilia Romagna, hanno apprezzato non solo i sapori che caratterizzano la zona come il vino e il Parmigiano Reggiano, ma anche gli splendidi castelli, i luoghi di cultura, spingendosi oltre le città d'arte, fino ai borghi dell'Appennino e al territorio della Bassa Parmense. Hanno sperimentato in prima persona cosa significa essere turisti in Emilia, imparando a conoscere il meglio del made in Italy attraverso incontri con imprese, amministratori, con il tessuto produttivo di un territorio variegato, che permette di vivere esperienze diverse in un unico soggiorno. «I giornalisti si sono detti "stregati" dal lifestyle emiliano. Sono arrivati con l'idea del buon cibo e hanno scoperto che c'è molto di più, che l'Emilia è una terra dove fare turismo di esperienza»: spiega Natalia Maramotti, la presidente di Destinazione turistica Emilia, nuovo ente pubblico per la promo-commercializzazione turistica del territorio delle tre province di Parma, Piacenza e Reggio Emilia.

8

Coordinati da Sara Mantovani dell'Apt Servizi Emilia Romagna, nei 4 giorni di viaggio, i reporter hanno visitato il centro storico di Piacenza, guidati sul filo conduttore della Via Emilia. I giornalisti hanno incontrato inoltre diversi produttori piacentini, dalla cena in un ristorante innovativo, che rende il cibo di qualità arte da mangiare, alla degustazione di vini prodotti sulle colline piacentine, abbinati al formaggio Grana Padano. Un'intera giornata è stata dedicata all'esplorazione delle aree interne di Piacenza, con tappa nella cantina di una particolare casa-torre quattrocentesca e poi al bellissimo borgo di

Castell'Arquato (PC), dove gli ospiti sono stati accolti dai delegati dello IAT locale, che hanno illustrato ai reporter i servizi turistici messi a disposizione dei visitatori. In seguito, hanno raggiunto la Rocca di Sala Baganza (PR), dove ad attenderli c'era l'assessore Cristina Merusi. Si tratta di uno dei manieri che fa parte del nuovo circuito dei Castelli delle Donne, luoghi in cui hanno lasciato il segno donne come Matilde di Canossa, Beatrice di Lorena, Bianca Pellegrini, Maria Luigia d'Austria. I giornalisti, che conoscono bene i castelli inglesi, sono rimasti molto affascinati dalle peculiarità di quelli emiliani. Un'altra tappa è stata a Noceto (PR) nel caseificio in cui hanno incontrato il presidente del consorzio del Parmigiano Reggiano Nicola Bertinelli, prima di scoprire il Castello di Torrechiara, accolti dall'amministratrice del Comune di Langhirano (PR) Federica Di Martino, per poi immergersi tra le meraviglie storico-artistiche di Parma, tra cui il Teatro Regio - dove ad attenderli c'era l'assessore al turismo della città Cristiano Casa - e il Teatro Farnese, dove hanno dialogato con il direttore del Polo Museale Pilotta Simone Verde. L'esperienza a Parma è stata incentrata sulla vita di Maria Luigia d'Austria, per seguire il tema dei Castelli delle Donne. Particolarmente apprezzata è stata l'esperienza della cooking class a Palazzo Scaroni di Costa di Castignano (PR). «I giornalisti hanno partecipato ad una lezione di cucina, preparando la torta frita, le tagliatelle al ragù, le zucchine ripiene e la crostata, mangiando poi ciò che hanno cucinato. È stato un

Mangiare un uovo ogni giorno riduce il rischio di malattie cardiache

Mangiare un uovo ogni giorno riduce il rischio di malattie cardiache.

Per la scienza un uovo al giorno può aiutarci a prevenire il rischio di malattie cardiovascolari e di ictus.

Un uovo al giorno aiuta a ridurre il rischio di malattie cardiovascolari, la principale causa di morte nel mondo pari al 20%. Secondo uno studio compiuto da un gruppo di scienziati del Centro di Scienze Sanitarie dell'Università di Peking University Health Science Center, seguendo una dieta a base di uova si può ridurre del 12% il rischio di ictus, malattie cardiache e infarti. Gli studiosi hanno analizzato le abitudini alimentari di ben 400 mila persone, con un'età compresa fra i 30 e i 79 anni. Il 13% dei partecipanti mangiava un uovo ogni giorno, mentre il 9,1% raramente. Nove anni dopo gli studiosi hanno scoperto che coloro che degli 84mila partecipanti che consumavano quotidianamente questo alimento, erano stati meno colpiti da



patologie cardiovascolari. Mentre in passato l'uovo era stato additato come nemico della salute, accusato di causare il colesterolo, evidenza Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", oggi gli esperti sono concordi nell'affermare che dovrebbe essere inserito in modo stabile all'interno di una dieta equilibrata. Le uova infatti sono ricche di antiossidanti, aiutano a combattere le

infiammazioni e costituiscono un'ottima fonte di proteine. Un uovo di medie dimensioni contiene circa 6 grammi di proteine, oltre a luteina, zeaxantina, vitamine E, D, e A. "La nostra analisi rileva che esiste un'associazione tra un livello moderato di consumo di uova e un tasso inferiore di eventi cardiaci – ha spiegato il dott. Liming Li, coautore della ricerca. Le nostre scoperte contribuiscono, con prove scientifiche, alle linee guida dietetiche circa il consumo di uova per un adulto cinese sano".

La ricerca scientifica è stata pubblicata sulla rivista BMJ.

(23 maggio 2018) @Pastificio.Andalini

Per affrontare la Farm Run 2018: XS Sports Nutrition di NUTRILITE™

Per il secondo anno consecutivo NUTRILITE™ assiste gli atleti durante il percorso FARM RUN con la linea di integratori XS Sports Nutrition.

Noceto (PR) 20 maggio 2018 -

Tra poco più di un mese, il 23 giugno, prenderà il via la [FARM RUN](#), l'impegnativa gara a ostacoli, tappa storica del [Campionato Italiano OCR](#) e per il secondo anno consecutivo **due postazioni NUTRILITE™** saranno dislocate sul percorso per sostenere la fatica e gli sforzi degli oltre 1.000 atleti che prenderanno il via alla sesta tappa del campionato.

*NUTRILITE™ è il marchio numero 1 al mondo nella vendita di vitamine e integratori alimentari.**

Sport e nutrizione

I prodotti NUTRILITE Sport e Nutrizione sono ideati per incrementare i livelli di energia prima, durante e dopo l'allenamento, reintegrando nell'organismo tutte le sostanze necessarie.

Le bevande e gli integratori alimentari aiutano a mantenere la concentrazione e a migliorare le performance fisiche contrastando la sensazione di stanchezza e fatica.



NUTRILITE è in grado di offrire un'esauriente gamma di prodotti per la nutrizione e il benessere tra cui vitamine e minerali, antiossidanti, integratori a base di erbe, integratori per sportivi e sostitutivi dei pasti.

La linea di vitamine e integratori a base di erbe

NUTRILITE™ comprende un vasto assortimento di prodotti a supporto di un'alimentazione sana: dai multivitaminici e integratori alimentari a base di erbe alle vitamine e minerali masticabili per i bambini e per tutta la famiglia.

L'ampia gamma di integratori e vitamine include, tra gli altri, Calcio e Magnesio, Concentrato di Frutta e Verdura e speciali integratori per la salute di capelli, pelle e unghie. Il Concentrato di Frutta e Verdura fornisce le proprietà nutritive necessarie al nostro benessere in una sola compressa, una volta al giorno.

Sfruttiamo le proprietà delle erbe naturali come il Mirtillo, l'Aglio, l'Echinacea, il Ginseng e la Glucosamina per offrirne tutti i benefici ad adulti e bambini.

Amway e NUTRILITE: per soddisfare il tuo fabbisogno nutrizionale.

Per acquistare i prodotti Nutrilite: Lorenzo Guidi 339 3055227

*Fonte : [Euromonitor](#) International Ltd

<https://www.amway.it/i-nostri-marchi/nutrilite-it>





Paolo Bono nuovo responsabile per l'agroalimentare e pesca

(Bologna, 22 maggio 2018) – Quarantadue anni, laureato in Economia e con un dottorato in Ingegneria economico-gestionale, **Paolo Bono** è il nuovo responsabile dell'Area Agroalimentare e Pesca di Confcooperative Emilia Romagna, alla quale fanno riferimento 426 cooperative con oltre 55.000 soci, 18.600 occupati e un fatturato complessivo che sfiora i 9,2 miliardi di euro. La nomina di Bono è stata



ufficializzata nei giorni scorsi durante il consiglio di presidenza della Federazione regionale, che per l'occasione ha espresso un sentito ringraziamento al responsabile uscente e ormai prossimo alla pensione **Antonio Ferraguti**, il quale per oltre 30 anni ha ricoperto con grande competenza, dedizione e professionalità questo incarico.

Dopo aver lavorato per 12 anni nell'area agroalimentare di Nomisma e per 2 anni nell'agenzia di rating del Gruppo CRIF (CRIF Ratings), Bono si dedicherà ora al coordinamento e alla gestione della Federazione dell'Agroalimentare e della Pesca guidata da **Carlo Piccinini**, eletto presidente nel corso dell'assemblea del 23 aprile. Il consiglio regionale riunitosi alcuni giorni fa ha provveduto poi ad eleggere i tre nuovi

vicepresidenti: si tratta di Vadis Paesanti della cooperativa TecnoPesca di Comacchio (Fe) per la pesca; Raffaele Drei della cooperativa Agrintesa di Faenza (Ra) per l'ortofrutta; Ilenia Rosi della Latteria Sociale delle Ghiaie di Mezzani (Pr) per il lattiero-caseario.

Sono stati poi individuati i **coordinatori di settore**: Davide Vernocchi di Agrintesa (Faenza, Ra) per l'ortofrutta; Davide Frascari di Emilia Wine di Scandiano (Re) per il vitivinicolo; Giovanni Bettini della Clai di Imola (Bo) per il zootecnico; Alessandro Bezzi della Latteria Sociale Centro di

Rubbiano di San Bartolomeo

(Re) per il lattiero-caseario; Roberto Crosara della CSM di Ostellato (Fe) per agricolo e servizi; Gian Paolo Emanuelli della Cooperativa San Gualberto di Borgo Val di Taro (Pr) per il forestale.

Infine sono stati nominati i referenti della Federazione per le aree territoriali: Luca Cavrini (Cica) per Bologna, Vanni Girotti (Produttori Agricola San Rocco) per Modena, Pierangelo Laghi (Orogel Fresco) per Forlì-Cesena, Michele Mangolini (Casa Mesola) per Ferrara, Francesco Rastelli (Copap) per Piacenza, Erika Sartori (Cantina Sociale Puianello e Covilo) per Reggio Emilia, Raffaele Drei (Agrintesa) per Ravenna, Ilenia Rosi (Latteria Sociale delle Ghiaie) per Parma.

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





[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

