



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

SOMMARIO

Anno 17 - n° 24 17 giugno 2018

1.1 EDITORIALE

Ma che splendidi alleati (4)

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Alle stelle il latte spot.

3.1 SPORT ALL'ARIA APERTA

#FARM RUN. Le novità 2018 presentate a "Il Noce"

4.1 DIETE SPECIALI

Ilaria Bertinelli, la "cuoca poliglotta," ovvero come fare di necessità virtù.

5.1 SALUTE E BENESSERE

Integratore alimentare ritirato in via precauzionale

5.2 FARM RUN

Le antiche Terme di Salsomaggiore e Tabiano per il terzo anno saranno al fianco della Farm Run

6.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. L'incertezza non tende a attenuarsi.

7.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. In calo le previsioni di grano.

8.1 CRISI IDRICA

Fabbisogno idrico e crisi. Nuovo summit al Consorzio di Bonifica Parmense

8.2 SALUTE E BENESSERE

Un buon motivo per bere il caffè

9.1 BRANDS

Ipsos: il Parmigiano Reggiano è il primo marchio DOP al mondo per influenza

10.1 OSPITALITA' SPORT FARM RUN

#FARM RUN. L'ospitalità si chiama INC Hotels

10.2 ENOGASTRONOMIA

Serata Stellata a Arte & Gusto di Parma

11.1 MIELE

Sull'appennino bolognese il polo di produzione di miele più grande d'Europa.

12.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

13.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Ma che splendidi alleati (4)

Ipocrisia dominante e scellerati attacchi a una nazione "amica". Questa è l'Europa degli "Antipopulisti" dei leader, stupidi e arroganti, dell' "Europa che non c'è", parafrasando la canzone di Edoardo Bannato.

di **Lamberto Colla** Parma
17 giugno 2018 -

E' stato sufficiente un commento, appropriato e assolutamente elegante, del [portavoce Attal](#) del presidente francese Emmanuel Macron per ricompattare tutta l'Italia, per di più orfana della nazionale di calcio che è il vero e quasi unico collante dell'unità d'Italia.

"**Vomitevole**" è la parola utilizzata da Attal nei confronti del Governo Italiano in occasione del caso "Aquarius". Il suo primo pensiero, ha dichiarato nell'intervista televisiva, è verso le **donne incinta e i bambini** ospiti della nave "respinta" nel mediterraneo.

E' certamente lo stesso pensiero che hanno avuto i [gendarmi francesi](#), lo scorso febbraio, meno di 120 giorni fa, quando avrebbero avuto l'occasione di salvare una madre incinta, pronta al parto, e invece venne respinta alla frontiera di Bardonecchia. La donna, colpita anche da una massa tumorale che le impediva di ben respirare, è infine morta, un mese dopo, all'ospedale di Torino dove era stata portata d'urgenza.

"Abbiamo soccorso la signora che era in evidente stato di difficoltà non solo per la gravidanza ma anche per una voluminosa massa tumorale che non le consentiva di respirare bene. Tutti i giorni i gendarmi francesi respingono donne, bambini e malati senza guardare in faccia a nessuno. Spesso mandano indietro anche persone con tutti i documenti in regola, attaccandosi a dei cavilli." Parla ai microfoni di Radio Capital **Paolo Narcisi**, presidente dell'associazione Rainbow4Africa che aiuta i migranti che vengono bloccati al confine con la Francia mentre tentano di passare.



Pochi giorni dopo il decesso della donna, non paghi della loro fama e "**Humanité**", [cinque agenti](#) delle dogane francesi hanno fatto irruzione **armati** in una sala della **stazione di Bardonecchia**, al confine tra Italia e

Francia, costringendo un migrante nigeriano, sospettato di essere uno spacciatore, a sottoporsi al test delle urine.

"**Legalità e umanità**" sono sempre al primo posto tra i pensieri francesi, questo è evidente. Così come, correva l'anno 2011, quando la Francia attaccò, peraltro **senza alcuna autorizzazione internazionale**,

Gheddafi per impadronirsi del petrolio libico gettando nel caos la Libia. [Le conseguenze di quella scelta scellerata sono ancora visibili.](#)

Infine un "promemoria" anche alla **Spagna** che ha dimenticato di contare i proiettili sparati contro i

tentativi dei migranti di calpestare le loro coste. Era il 3 ottobre 2005 quando il premier socialista spagnolo Zapatero diede ordine di presidiare le coste e sparare ai migranti. Cinque morti e un centinaio di feriti.

In conclusione, giusto per sottolineare **l'ipocrisia politica che attraversa tutta l'Europa, certa politica italiana compresa**, mentre tutti si preoccupavano delle condizioni dei migranti ospitati nella nave Aquarius, non una "carretta dei mari", assistiti da medici e riforniti di viveri, l'ennesima tragedia del mare, con decine di migranti affogati in prossimità delle coste africane finisce fra le brevi di cronaca così come i circa [1000 sbarcati a Catania](#) (due già morti) e salvati da 7 operazioni della Guardia Costiera.

L' "**Europa che non c'è**"
Ma che splendidi alleati!

(Bennato: <https://youtu.be/>

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Alle stelle il latte spot.

Burro stabile e crema in lieve discesa. Gran rimbalzo per il latte spot. Stabile il Grana mentre 5 centesimi vengono recuperati dal 30 mesi del Parmigiano Reggiano.

(Virgilio - CLAL)

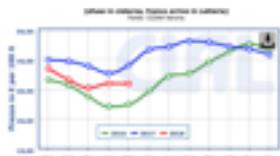


Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Alle stelle il latte spot.

Burro stabile e crema in lieve discesa. Gran rimbalzo per il latte spot. Stabile il Grana mentre 5 centesimi vengono recuperati dal 30 mesi del Parmigiano Reggiano.

di Virgilio Parma 12 giugno 2018 -



LATTE SPOT Una curva iperbolica disegna il prezzo del latte spot. Alla borsa di Verona si è registrato un nuovo incremento del prezzo del latte crudo spot nazionale che ha segnato un +5,48% rispetto la settimana precedente (39,18-40,21€/100 litri latte) e +7,14% è l'incremento del latte estero provenienza Germania (38,15-39,18€/100 litri latte). Secondo enorme recupero per il latte scremato pastorizzato spot estero provenienza Germania che con un +21,05 raggiunge quota 11,39-12,42€/100 litri.



BURRO E PANNA Alla Borsa milanese il burro si prende una settimana di pausa. Arretra di 4 centesimi la Crema e di 5 la panna di centrifuga veronese. In crescita ancora il burro zangolato parmense che recupera altri 5 centesimi.

Borsa di Milano 11 giugno 2018:
 BURRO CEE: 5,80 €/Kg (=)
 BURRO CENTRIFUGA: 6,05 €/Kg (=)
 BURRO PASTORIZZATO: 4,18 €/Kg (=)
 BURRO ZANGOLATO: 3,98 €/Kg (=)
 CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,92 €/Kg (-)
 MARGARINA Maggio 2018: 0,97 -1,03€/kg (=)



Borsa Verona 11 giugno 2018: (-)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE:
 2,85-2,95€/Kg. (-)

Borsa di Parma 08 giugno 2018 (+)

BURRO ZANGOLATO: 3,58 €/Kg.

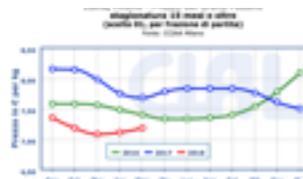
Borsa di Reggio Emilia 05 giugno 2017 (+)

BURRO ZANGOLATO: 3,58 - 3,58 €/kg.

GRANA PADANO 11/6/2018 -

Stabili anche nella 24esima settimana i listini del Grana Padano DOP.

- 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 08/6/2018

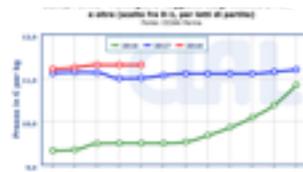
Si mantengono regolari le quotazioni del Parmigiano Reggiano DOP, fatto salvo il caso del 30 mesi che nella scorsa settimana ha registrato un lieve incremento di 5 centesimi.

-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:
 11,90 - 12,20 €/Kg. (+)



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

#FARM RUN. Le novità 2018 presentate a "Il Noce"

Partenza e arrivo dal Centro Sportivo "IL NOCE", un tracciato di soli 4 km si affiancherà al tradizionale di 12 e ovviamente nuovi ostacoli. All'insegna del divertimento assicurato l'edizione n° 4 della Farm Run che prenderà il via il prossimo 23 giugno.

Noceto (PR) 12 dicembre 2017 -

Sono state annunciate le principali novità della quarta edizione della Farm Run, l'affascinante e divertente gara podistica, tappa storica del Campionato Italiano OCR (Obstacle Course Race) che si svolgerà il 23 giugno a Noceto.

La prima sostanziale novità è nata proprio in seno al comune di Noceto con la collaborazione che si è instaurata tra **RTI Il Noce**, il raggruppamento di imprese che gestisce il Centro Polisportivo di Noceto e **ASD ACME** l'associazione sportiva che organizza la gara nocetana.

"La Farm Run da quest'anno cambia location, annuncia Fabio Fecci, primo cittadino di Noceto, e direi che abbiamo centrato un obiettivo molto importante per il nostro territorio. E' un evento che, tra l'altro, pubblicizza l'attività prevalente l'agricoltura nelle sue diverse declinazioni, dal Parmigiano Reggiano al Biologico, insomma tutto il mondo agricolo che Giuseppe Ronchini ben rappresenta da tempo. L'idea di portare la gara a partire dal nostro Centro Sportivo, così ben gestito dall'ATI, qui rappresentata oggi da Gianluca Bassanini e ben affiancata dalla collaborazione con la ristorazione proposta da Soul Kitchen, è l'approdo ideale per una manifestazione sportiva di questa portata."

Il Sindaco, nel suo discorso introduttivo, non nasconde la soddisfazione per la buona e affiatata collaborazione che si è venuta a generare tra le associazioni sportive e gli stessi uffici comunali anch'essi coinvolti nella buona riuscita della manifestazione.

Giuseppe Ronchini, il deus ex machina dell'evento e presidente di ASD ACME, esprime l'apprezzamento per la sinergia realizzata che meglio qualificherà l'evento sportivo.

"Uniamo le sinergie e quant'altro che sta ben funzionando nel nostro paese per dare la giusta ospitalità a atleti che, in quota competitiva, tenderanno la qualificazione agli europei o ai mondiali di specialità. Gli atleti, che provengono da ogni parte d'Italia, troveranno una location e servizi relativi, come il ristori ad esempio, all'altezza della situazione. Noceto si è dimostrato, ancora una volta, di ben rispondere a ogni attività. La cosa bella di questa corsa è che rappresenta un fenomeno in costante crescita ed evoluzione (quest'anno in 40.000 hanno seguito le gare OCR) e noi, per meglio divulgare la specialità, abbiamo realizzato una gara di 4 KM (20 ostacoli), che si affianca alla tradizionale di 12 km (40 ostacoli), per offrire la possibilità agli atleti in erba a muovere i primi passi su questi ostacoli che sono anche molto divertenti."

La vice sindaco **Dasy Bizzi** ha ringraziato gli organizzatori per avere portato e mantenuto a Noceto questa manifestazione che sta raccogliendo tanto consenso e, "per quello che abbiamo potuto vedere nelle precedenti edizioni, è anche molto divertente. "Quindi un "in bocca al lupo" e un grazie agli organizzatori per aver voluto portare questa manifestazione a Noceto".



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 Fantagrigoli 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!

Per iscriversi: www.FarmRun.it

Link di riferimento

www.FarmRun.it

<https://FederazioneItalianaOcr.it>

<https://CampionatoOcr.it>

<https://OcrEuropeanChampionships.org>

<http://ocrworldchampionships.com>

Per iscriversi: www.FarmRun.it

PARTNER FARM RUN - 2018

AVD Reform: Noceto - Integratori alimentari "Cordyceps" - disintossificazione e drenaggio epatico

Terme di Salsomaggiore e Tabiano

Nutrilite: Bevande Isotoniche

INC Hotels - Parma

GRUPPO SEM MO Acqua

Consorzio del Parmigiano Reggiano

Bertinelli Caseificio della Musica - Medesano

Ristorante Parma Rotta - PR

Ristorante La Barchetta - Castelguelfo

Ristorante Pontereccio - Noceto

Osteria dei Servi - PR Piazza Ghiaia

Osteria del Teatro - PR Piazza San Bartolomeo

Casa Modena "Fratelli Parmigiani" - Noceto

Emil Banca - Noceto

ERREA - PR -

Fotostudio 3 - Andalo TN -

Nuova editoriale scr1 - Monticelli Terme

RTI "IL NOCE" e "Soul Kitchen"- Noceto (PR)

Amministrazione Comunale di Noceto

Ufficio stampa

Lamberto Colla

Vice Presidente ACME ASD
Responsabile comunicazione
Telefono +39 344 2373963

<http://www.farmrun.it>

<https://www.facebook.com/farmrun.noceto>

"Siamo contentissimi di poter dare - commenta **Gianluca Bassanini** di RTI Il Noce - un supporto logistico all'organizzazione, anche con l'ausilio di **Marco Mosca** (Soul Kitchen), e siamo pronti a assorbire l'impatto della vostra organizzazione. Per noi è una buona opportunità e da qua partiamo con un nuovo e ulteriore slancio per il prossimo triennio di gestione".

Conclude il Sindaco ringraziando ancora tutti i soggetti coinvolti e il volontariato consapevole che sarebbe necessario un ulteriore sostegno "con il vostro infaticabile impegno siete riusciti a ottenere ottimi traguardi, probabilmente avrete bisogno di altro supporto ma è sempre più difficile trovare persone disponibili a concedere tempo e risorse a disposizione della comunità e meno male che ci siete voi, che come le vostre società sportive riuscite a promuovere sport, in modo sano e corretto, a favore delle nuove generazioni"

In chiusura, gli Organizzatori illustrano in maggior dettaglio il percorso e in particolare sui nuovi ostacoli, gli "Ovali", lo "Z-Wall" e la "Traversa Irlandese" che andranno a arricchire la già ampissima gamma di ostacoli proposti da Farm Run nelle 3 precedenti edizioni e che hanno contribuito ad alimentare la fama della tappa nocetana all'interno del circuito OCR.

Infine, a suggellare il fatto che sia una manifestazione dal sapore goliardico, ben due gruppi si sono iscritti per celebrare l'addio al celibato (uno alla 12 km e uno alla 4 km). Per gli amanti delle glorie del calcio, il 23 giugno, potranno riconoscere, nella truppa di partenza, un famosissimo ex calciatore di serie A, oggi appassionatissimo e competitivo atleta OCR il cui nome rimane ancora "riservato".

SCHEDA ANALITICA

La FARM RUN - 23 giugno 2018 a Noceto di Parma - 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)

Ilaria Bertinelli, la “cuoca poliglotta,” ovvero come fare di necessità virtù.

Ilaria Bertinelli, la “cuoca poliglotta,” ovvero come fare di necessità virtù.

“*Mater artium necessitas*”, dicevano i latini, tradotto in lingua corrente in diversi modi ma tutti dal medesimo significato come “fare di necessità virtù, oppure “la necessità aguzza l’ingegno”.

di **Lamberto Colla** Parma 08 giugno 2018 - “*Mater artium necessitas*”. Qualunque sia la traduzione, questa calza a pennello con la storia, ma soprattutto la filosofia di vita, di **Ilaria Bertinelli**. Cresciuta professionalmente come interprete dall’eterno sorriso ammaliante, si è ritrovata, da un giorno all’altro, famosa come mamma, cuoca “nutrionista” e scrittrice, per il solo fatto di avere dato sfogo alla creatività culinaria pur di soddisfare il palato della giovane figlia toccata dall’intolleranza al glutine e da diabete autoimmune.

Nasce quindi “[Uno Chef per Gaia - La gioia della cucina per diabetici celiaci e appassionati](#)”. L’esperienza diretta diventa “manuale”.

Così, tra una traduzione di inglese, cinese, francese o turco, ecco che cresce la passione e di riflesso anche la fama di Food Blogger.

Ed oggi, se si dovesse etichettare Ilaria Bertinelli, due sarebbero le sue attitudini principali, l’interprete e l’esperta di cucina in diete “senza”.

Il minimo comune denominatore che accomuna i due spiriti che albergano in Ilaria è l’**inossidabile sorriso**, specchio di un’anima serena e di una mente lucida.

Da poco più di un mese è terminato “Cibus 2018”, una delle più accreditate manifestazioni agroalimentari d’Europa e Ilaria Bertinelli con parte del suo Team di Interconsul srl, di cui è **Amministratore Delegato**, sono stati ingaggiati per offrire il servizio di interpretariato ai convegni che hanno fatto da sfondo all’evento internazionale.

Ma non era raro vederla poi partecipare a CibusOFF come attrice intrattenendo gli ospiti con le sue preparazioni.

“Con l’Ente Fiere di Parma - dichiara Ilaria Bertinelli - abbiamo un rapporto che dura da quando, nel 1997 abbiamo rilevato la società (Interconsul) che operava nell’ambito dell’interpretariato sin dal 1976 e abbiamo assistito a un continuo mutamento della domanda, **soprattutto con l’avvento di Internet e della posta elettronica**. Così noi abbiamo proseguito la strada delle **specializzazioni** e dell’ampliamento della gamma di lingue offerte. Un **commento sul Cibus** di quest’anno è che, oltre a una notevole quantità di partecipanti, i convegni erano di particolare interesse, tanto che le **sale** restavano piene sino a fine evento.”

La **vivace curiosità** di Ilaria non va mai in vacanza e dalla cabina di traduzione



simultanea di Cibus prende nuovi spunti di riflessione e chissà, forse, nuove idee per future “opere”.

“Un convegno che personalmente mi ha aperto la mente anche per la mia passione per la **cucina e le diete speciali** è quello organizzato da Confconsumatori dedicato agli orizzonti nel settore dell’alimentazione che i consumatori si possono aspettare nel prossimo futuro. Quello che mi ha colpito è che sono state presentate due direzioni di sviluppo nella ricerca di fornitura di proteine sostenibili alternative a quelle esistenti. Ma **soprattutto** mi ha colpito il fatto che queste due ipotesi sono **prossime** all’ingresso sul



mercato. **Mi riferisco all’utilizzo degli insetti** come fonte di proteine nobili ed efficienti dal punto di vista ambientale **come alimenti per gli animali allevati per produrre carne**. Al momento, in Europa, queste proteine sono già stati autorizzati per l’acquacoltura e a breve ci si aspetta che possano essere estesi anche per gli allevamenti di polli e di maiali. Inoltre, questi insetti potrebbero essere alimentati dallo scarto alimentare. Tutto ciò renderebbe la produzione di proteine animali molto più sostenibile per l’ambiente.

Il secondo scenario è quello della “**Carne Coltivata**”. All’inizio quando avevo ricevuto la documentazione del convegno ero convinta che “carne coltivata” fosse una cattiva traduzione dal testo **originale** in inglese. Invece si riferisce alla produzione di **carne**



sfruttando la capacità rigenerativa e riparatrice delle cellule somatiche di una parte di muscolo estratta da un bovino vivo che, in determinate condizioni (ambiente con aminoacidi, zuccheri e altro materiale nutritivo di origine vegetale), le cellule ricostruiscono la fibra muscolare **che quindi cresce** e in 7 settimane **arriva ad un peso di 1 Kg** di carne che possiede le stesse caratteristiche strutturali e di sapore di quella di provenienza originaria.”

Un convegno quindi illuminante per la novità di approccio al problema che potrebbero, nel brevissimo periodo, andare a soddisfare il dualismo, a questo punto non più competitivo, tra tradizione culinaria e sostenibilità ambientale.

Quindi la duplice attitudine di Ilaria ha trovato l’occasione di condividere **spazi e tempi** dando piena soddisfazione all’anima professionale e all’anima creativa.

“In generale, **conclude Ilaria Bertinelli**, dal nostro privilegiato punto di osservazione, abbiamo notato una affluenza molto numerosa e composta a tantissimi operatori di settore più che di semplici curiosi. Molti gli stimoli, oltre al ricco calendario di convegni, c’era molta innovazione di prodotto e attenzione alle diete speciali, con mia grande gioia. Ho notato che sempre più aziende mettono in evidenza la presenza di determinati allergeni presenti nelle loro produzioni. Comunque dobbiamo sottolineare che a Parma abbiamo una straordinaria gamma di prodotti accessibili a tutti, perché dal Parmigiano Reggiano al Prosciutto per concludere con il Pomodoro, **godiamo di prodotti naturalmente privi di glutine, lattosio e carboidrati**.”

Per Ilaria il prossimo appuntamento sarà **Cibus Connect** per l’ambito alimentare, ma nel frattempo l’Ente Fiera proporrà altri eventi di grande attrazione internazionale (vedi Mercante in fiera, Gotha ecc...) dove l’ampia gamma di lingue offerte da **Interconsul** (Inglese, francese, turco, russo, giapponese, cinese, ecc.) contribuirà a fare meglio apprezzare gli eventi, ma anche Parma e le sue straordinarie potenzialità, gastronomiche, artistiche e di accoglienza.



Integratore alimentare ritirato in via precauzionale

Integratore alimentare ritirato precauzionalmente da farmacie e parafarmacie. Ecco il lotto.

La Società Futura, ha comunicato il ritiro dal mercato, per motivi precauzionali, di un integratore alimentare. Si tratta del lotto n. 010418 del parafarmaco ad uso umano STEFORT SOL ORALE 10FL 10ML - cod. 971376532.

Integratore alimentare a base di Arginina –

Le antiche Terme di Salsomaggiore e Tabiano per il terzo anno saranno al fianco della Farm Run.

Benessere e Sport, [Terme di Salsomaggiore e Tabiano](#) e [Farm Run](#), un sodalizio naturale. Salsomaggiore Terme, una tappa d'obbligo per chi pratica sport, ma anche per chi volesse solo rigenerarsi. Per "premio", ai primi classificati, l'ingresso rigenerante alle terme (ingresso valido per una coppia).

Noceto (PR) 11 giugno 2018 - Anche quest'anno le [Terme di Salsomaggiore e Tabiano](#) saranno al fianco della [Farm Run](#) il prossimo 23 giugno.

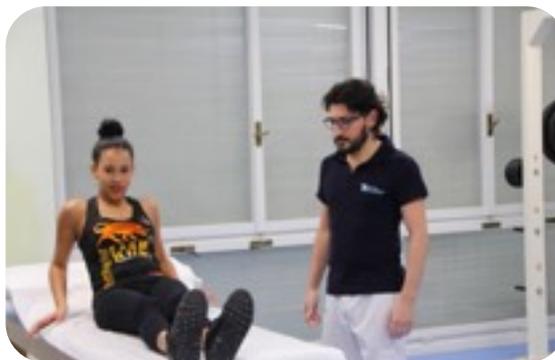
Recenti scoperte hanno ulteriormente arricchito le conoscenze sulle straordinarie qualità delle Acque di Tabiano riconoscendo anche benefici effetti sul sistema immunitario.

Da sempre le Terme di Salsomaggiore e Tabiano sono state considerate tra le migliori nel panorama nazionale, apprezzate per le qualità termali specifiche ma anche per l'atmosfera mondana che, a partire dal Palazzo Berzieri, hanno segnato l'immagine da fine '800 a oggi del complesso termale, un gioiello in stile **Liberty**, **Decò** incastonato nelle verdi e dolci colline parmensi.

"Le Terme **Berzieri** rappresentano il "Tempio del Benessere" - sottolinea il direttore Sanitario, dottor **Massimo Gualerzi** - Oggi per benessere si intende tutto ciò che ci allontana dallo stress, dalla vita comune ma anche, se parliamo di sport, dai traumatismi o comunque dalle fatiche dopo un evento sportivo impegnativo. Ecco in questo caso i trattamenti vanno dai bagni ai massaggi, ovvero tutti quei trattamenti che tendono ad allontanare la **fatica muscolare** e lo **stress psicofisico** che si accumula prima e **durante la gara**."

L, vitamina B6 e vitamina B12. Contribuisce alla regolazione dell'attività ormonale.

Non si conoscono i motivi del ritiro dal mercato ad un potenziale rischio del suddetto lotto, evidenzia Giovanni D'Agata, presidente dello "**Sportello dei Diritti**". Pertanto la società invita a **bloccare immediatamente** la distribuzione, a controllare eventuali giacenze del suddetto lotto in magazzino ed a contattare il grossista dal quale hanno acquistato il prodotto per procedere al reso. (14 giugno 2018)



Rimanendo sul tema sportivo, l'apparato **cardiaco** e **respiratorio** giocano un ruolo di primaria importanza nella **performance atletica**. "Non c'è dubbio che per avere un'ottima prestazione fisica ma anche per vivere bene la propria vita - spiega Gualerzi - sia fondamentale il corretto funzionamento dell'apparato cardio vascolare e di quello respiratorio. Ecco, le **Terme di Tabiano** si pongono da quasi centinaia di anni l'utilizzo delle proprie acque per **purificare le vie respiratorie** rendendole più efficaci migliorando gli scambi gassosi, di migliorare le secrezioni che molto spesso vanno a ostacolare il passaggio dell'ossigeno."

Alle acque di Tabiano, studi recenti, hanno assegnato anche un'altra importante qualità molto connessa con la "vita moderna".

"Queste acque, continua il Direttore Sanitario, hanno un **fattore modulante sul sistema immunitario**. Quindi sia gli sforzi sportivi, ma anche lo stress della vita moderna, determinano una azione molto aggressiva sul sistema immunitario andandoli a penalizzare e esponendo l'organismo a infezioni virali e batteriche delle vie respiratorie. **Queste acque forniscono** quindi una sorta di **vaccino naturale** che

impedisce alle persone di avere più infezioni durante l'anno e quindi di godere di una salute più forte per affrontare la vita e le gare in maniera più efficace."

Ma la vita moderna, oltre allo stress regala anche **smog e inquinamento** ed ecco che anche in questo caso intervengono efficacemente le Acque di Tabiano.

"Queste acque hanno il **potere chelante** dei metalli pesanti e tutte le particelle infiammatorie sospese nell'aria. Anche sedute molto brevi, nel week end, sono sufficienti per purificare dalle infiammazioni dovute all'inquinamento".

Terme di Salsomaggiore Tabiano sono quindi adattissime agli sportivi, per l'intervento diretto sulle vie respiratorie e cardiovascolari, sul sistema immunitario e abbiamo visto anche l'efficace capacità rigenerante, ma non è tutto.

Potete già iscrivervi!!!! <http://www.farmrun.it>

Video TERME Salsomaggiore con intervista Direttore sanitario dottor Massimo Gualerzi <https://youtu.be/spoY9f8QiAI>





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. L'incertezza non tende a attenuarsi.

A fronte dell'indebolimento del seme e della farina, resta comunque la resistenza del grano, in quanto sussiste pessimismo sulle produzioni Ucraine e Russe.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



[@Pastificio.Andalini](#) #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. L'incertezza non tende a attenuare.

A fronte dell'indebolimento del **seme** e della **farina**, resta comunque la resistenza del **grano**, in quanto sussiste pessimismo sulle produzioni Ucraine e Russe.

di **Mario Boggini** e **Virgilio** - Milano, 11 giugno 2018 -

Il mercato, condizionato dalle varie tensioni dei dazi, è sceso ancora. La notizia che il Messico, uno dei principali importatori di carne suina dagli USA, abbia intenzione di imporre un dazio all'import ha fatto infatti ridimensionare i valori di mercato, ed ecco che il seme è sceso sotto i

SEMI	lug 969,2 (-5)	ago 974,6 (-5)	set 980,4 (-4,6)
FARINA	lug 357,8 (-0,6)	ago 359,3 (-0,5)	set 360,4 (-0,3)
OLIO	lug 30,52 (-0,08)	ago 30,73 (-0,09)	set 30,75 (-0,13)
CORN	lug 377,6 (+1,4)	set 386,4 (+1,2)	dic 398,6 (+1,2)
GRANO	lug 520 (-5,6)	set 536,6 (-7,4)	dic 559 (-6,2)

1000 punti e la farina si avvicina ai 350 dollari per tonnellata corta, anche grano e mais in ridimensionamento.

A fronte dell'indebolimento del **seme** e della **farina**, resta comunque la resistenza del **grano**, in quanto sussiste pessimismo sulle produzioni Ucraine e Russe. Si stimano infatti 120 milioni di tonnellate contro le 142 della precedente campagna.

Sul mercato interno:

Troppo presto per dare dei valori. In queste circostanze occorre prendere al balzo queste occasioni e, se del caso, valutare i futuri a 6/12 mesi. Venerdì un primario importatore quotava:

- farina di soya proteica partenza porto di Ravenna 393€ alla tonnellata sul caricabile, 389€ sulla seconda quindicina di giugno, il luglio-settembre 383€ e l'ottobre-dicembre 360 € per il 2019 gennaio-giugno 375€ e il luglio-dicembre 360€. questi valori sul 2019 si stanno avvicinando a soglie di interesse per delle parziali coperture.

Gli operatori auspicano una farina di soya ancora più bassa, ma occorre porre molta attenzione a quello che può scatenare il grano, che quando rincara trascina tutto il mercato delle Materie Prime Agricole.

Il **mais** sembra abbia già finito la sua fase di

rincarare, influenzato probabilmente dall'arrivo dell'orzo e dall'avvicinarsi del raccolto del **grano** ma sui mercati esteri, dove Orzo e Grano arrivano generalmente più tardi, la situazione non cambia. Il mais "comunitario" (rumeno/bulgaro), per il giugno, venerdì era quotato ad euro 175 contro 173 di giovedì, mentre il luglio non era quotato.

L'ottobre/novembre/dicembre erano quotati ad euro 167 contro 166. Persiste la scarsità di cruscami che quotano ancora prezzi alti sia per la zootecnia che per le bioenergie.

Nulla di nuovo da segnalare nel mercato delle **bioenergie**, dove continua la vana caccia al mais tossinato e a cruscami a basso costo. Ancora disponibile il seme di girasole scondizionato ma con il 35% 40% di olio. Entro breve saranno disponibili gli avanzati di lavorazione del mais dolce, con valori intorno ai 25 € alla tonnellata se nel raggio di 80 km dal luogo di produzione. Chi fosse interessato a queste commodities può **contattare Mario Boggini** al +39 338 6067872.

Indicatori internazionali 11 giugno 2018

l'Indice dei **noli** è salito sino a 1391 punti, il **petrolio** è a 65,00\$/bar. e l'indice di **cambio €//\$** segna 1,18042

Indicatori del 11 giugno 2018		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1391	1,18042	65,00 \$/bar

[@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.





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. In calo le previsioni di grano.

I dati diffusi da USDA nelle scorse ore erano mediamente rialzisti. Le stime di fine raccolta in USA sono, per corn e seme di soya, più basse del previsto.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. In calo le previsioni di grano.

I dati diffusi da USDA nelle scorse ore erano mediamente rialzisti. Le stime di fine raccolta in USA sono, per corn e seme di soya, più basse del previsto.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 13 giugno 2018

Le sorprese più grandi possono arrivare dal grano in quanto l'USDA ha condiviso e avallato le previsioni dei cali di produzione da parte di Russia/Ucraina/Kazakistan. Infatti, la produzione di quei paesi è uscita a 123,74 milioni di tonnellate contro 127,44 dell'USDA di maggio (e i 142,22 del 2017/18). Il calo è tutto imputabile alla Russia la cui produzione è stata stimata a 68,50 contro 72 di maggio (era 85 quella del 2017/18).

Le produzioni degli altri Stati più importanti per la produzione del grano, quali Australia/Canada/Argentina, sono rimaste invariate rispetto alle previsioni di maggio, così come pure quella degli USA è rimasta praticamente invariata (49,74 contro 49,57). Alcontrario quella della UE è diminuita di 1 milione di tonnellate: 149,40 contro 150,40.

Sui semi di soia invece sorprende che l'USDA continui a non diminuire le sue stime sull'esportazione dagli USA: sono sempre l'11% in più di quelle della scorsa campagna. Forse l'USDA non ha timori sui problemi politici di USA/Cina. La produzione Argentina è stata ridotta 37 milioni di tonnellate, era 39 in maggio e 57,80 quella della campagna precedente. E' stata aumentata la produzione brasiliana a 119, era 117 in maggio e 114,10 quella della campagna precedente.

devono fare spazio al grano e **all'orzo** (quest'ultimo non si prevede di qualità). Il calo dei **cruscami** potrebbe essere una occasione imperdibile.. Il calo delle farina di soya è determinato da una penuria di merce che sta per finire, e il calo della farina di soya convenzionale è principalmente sostenuto da una guerra a tre tra produttori.

Per le **bioenergie** nulla di nuova sotto il sole. Chi fosse interessato vi è disponibilità di mais bianco macchiato, tossinato e di seme di girasole scondizionato. Per informazioni contattare **dottor Mario Boggini +39 338 606787**.

Indicatori internazionali 13 giugno 2018

l'Indice dei **noli** è salito sino a 1391 punti, il **petrolio** è a 66,00\$/bar. e l'indice di **cambio €/**\$ segna 1,1732

@Pastificio.Andalini #PastificioAndalini

Indicatori del 13 giugno 2018		
Noli*	€/	Petrolio WTI
1391	1,1732	66,00 \$/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

SEMI	lug 954 (+0,2)	ago 959,4 (+0,4)	set 965,2 (+0,4)
FARINA	lug 353,5 (+2,3)	ago 355,2 (+2,4)	set 356,8 (+2,6)
OLIO	lug 30,05 (-0,53)	ago 30,19 (-0,51)	set 30,35 (-0,49)
CORN	lug 377,4 (+10,2)	set 386,6 (+10,4)	dic 398,2 (+10)
GRANO	lug 534,4 (+20)	set 550 (+19,2)	dic 572,2 (+18,6)

Il mercato quindi ha così chiuso in serata del 12 giugno:

Con grande meraviglia il mercato telematico della mattinata seguente stava trattando tutto in territorio negativo. Il seme da meno 7 a meno 9 punti, (centesimi di dollaro per bushel) la farina da 2 a 3 dollari meno per tonnellata corta,(per trasformala moltiplicare per 1.1023) il mais meno 1 punto, e sorpresa il grano da meno 5 a meno 7,75 punti.

Poco da commentare sul **mercato interno**. Il **grano** è sempre in tensione, il mais segnato dalle vendite di stoccatore e produttori che

sull'operatività basata su queste informative ricadono sul



Fabbisogno idrico e crisi. Nuovo summit al Consorzio di Bonifica Parmense

Presenti tutti i rappresentanti tecnici delle istituzioni firmatarie del Protocollo d'Intesa del marzo scorso. Monitoraggio e soluzioni al centro dell'incontro operativo

Parma, 12 Giugno 2018 – Nuovo incontro presso la sede del **Consorzio della Bonifica Parmense** dei rappresentanti tecnici di istituzioni ed enti, ideatori e firmatari nel marzo scorso del **Protocollo d'Intesa sulle Crisi Idriche** volto a individuare i nuovi e mutati fabbisogni del territorio in materia di approvvigionamento di acqua e le possibili e praticabili soluzioni strategiche per contrastare la siccità.

Anche se il 2018 è iniziato meglio, sotto questo profilo, viste le precipitazioni anche nevose dell'inverno scorso, non bisogna abbassare la guardia soprattutto alla luce delle gravi crisi che si sono manifestate negli ultimi anni in particolare quella storica del 2017 che ha dimostrato quanto sia necessaria un'azione concertata da parte di chi svolge gestione e governo dei flussi. Occorre promuovere un utilizzo consapevole e virtuoso a 360° della risorsa disponibile.



Il fabbisogno idrico, anche nella nostra provincia infatti è mutato. Le criticità dovute al fenomeno della siccità si fanno pressanti a tal punto che nell'estate 2017 anche la **Provincia di Parma** è stata tra le prime in Italia a dichiarare lo stato straordinario di emergenza. Le precipitazioni cadute in modo violento e in tempi molto ristretti, a testimonianza di una variabilità idrologica quasi endemica, rischiano di non essere più sufficienti per soddisfare a pieno il fabbisogno idrico complessivo. Partendo da questi dati di fatto, si sono valutate le carenze manifestatesi soprattutto circa l'approvvigionamento idrico dal punto di vista agricolo, civile e industriale. Nell'occasione sono state presentate dal Consorzio della Bonifica Parmense le progettualità ideate: quattro bacini in zona Medesano, due in fase di progettazione e due in fase di realizzazione, candidati a finanziamenti regionali le condotte di alimentazione e scarico di uno dei bacini di valle, la condotta di distribuzione dei restanti bacini partecipa al bando di finanziamento PSR 2014-2020. Tre bacini zona Noceto, di cui uno in fase di progettazione e due in fase di realizzazione, le condotte di adduzione e distribuzione partecipano al bando di finanziamento PSR.

Per quanto concerne l'utilizzo irriguo dell'acqua a sostegno indispensabile delle produzioni tipiche del nostro territorio, si è fatta l'analisi delle disponibilità idriche attuali e si sono individuati i criteri per una valutazione più approfondita dei fabbisogni idrici futuri. Uno degli strumenti valutati nell'incontro è il SICC-Idrometro che è la base conoscitiva necessaria alla scelta delle misure di mitigazione. In un unico ambiente sono visualizzati gli impatti sul territorio della riduzione della disponibilità idrica, le possibili misure di mitigazione e i relativi effetti.

Ai primi di luglio si terrà il prossimo incontro *tecnico-operativo* con la presentazione di ulteriori e approfondite analisi di monitoraggio idrico frutto della ricerca interna del Consorzio e in forza delle collaborazioni con le istituzioni coinvolte, tra queste per esempio verrà illustrata una innovativa soluzione progettuale sulla Ricarica Artificiale in Falda.

Il Direttore Generale della Bonifica Parmense **Fabrizio Useri** ha coordinato il tavolo rappresentato insieme ad esperti e tecnici consortili: **Davide Malvisi** e **Daniele Scaffi**, **Paolo Mignosa** dell'Università degli Studi di Parma, **Claudia Vezzani** dell'Autorità di Bacino distrettuale del Fiume Po, **Giovanni De Leo** del Comune di Parma, **Marco Tamani** di Coldiretti Parma, **Nicola Bassi** di Emiliambiente, **Valentino Piramide** di Ireti, **Maria Chiara Albertini** dell'Unione Parmense degli Industriali e da **Davide Graziani** dell'Ordine degli Ingegneri di Parma.

Un buon motivo per bere il caffè

Un buon motivo per bere il caffè: migliora la prestazione al lavoro. Secondo i ricercatori dell'Università statale dell'Ohio, la caffeina ci rende più soddisfatti e più produttivi in ufficio.



La maggior parte delle persone hanno consumato la bevanda più bevuta al mondo dopo l'acqua, il caffè, servito tutte le mattine per abitudine, piuttosto che per "svegliare". L'ennesima ricerca scientifica si schiera dalla parte degli amanti del caffè. Secondo gli scienziati dell'Università statale dell'Ohio, infatti, la caffeina contribuisce a migliorare la prestazione degli impiegati durante il turno di lavoro, stimolando e favorendo la comunicazione tra colleghi.

Le persone che scelgono di bere il caffè decaffeinato, invece, tendono ad essere generalmente meno concentrati. Il team americano ha preso in considerazione 72 giovani: a metà di essi è stata offerta una tazza di caffè e, dopo 30 minuti di pausa, il team ha chiesto loro di intavolare una discussione su un argomento «controverso» insieme agli altri partecipanti – tutti suddivisi in piccoli gruppi – e infine di valutare la propria prestazione e quella degli altri. Alla seconda metà è stato invece permesso di bere un caffè solo alla fine delle valutazioni.

Secondo i risultati, la performance del secondo gruppo è stata inferiore rispetto a quella dei ragazzi del primo gruppo. Come parte della stessa ricerca, il team ha ripetuto l'esperimento offrendo al secondo gruppo una versione decaffeinata del loro solito caffè. Anche in questo caso, la loro performance è risultata inferiore. «*Abbiamo scoperto che l'aumento dell'attenzione porta a risultati più positivi nelle performance del team*», ha dichiarato uno degli autori

della ricerca, **Amit Singh**.

«*Dunque non ci ha sorpreso osservare che le persone che consumano caffè con caffeina tendono ad essere generalmente più vigili. Noi crediamo che, sentendosi più attenti e vigili, gli individui considerino migliori sia le proprie performance che quelle degli altri, e questo contribuisce a migliorare anche il livello di soddisfazione personale*».

Gli esperti consigliano di non bere più di tre caffè (del tipo espresso) al giorno. La ricerca è stata pubblicata nella rivista scientifica *Journal of Psychopharmacology*. Ovviamente queste virtù riguardano un consumo moderato della bevanda più bevuta dagli italiani e non solo, ma per Giovanni D'Agata, presidente dello "**Sportello dei Diritti**", in ogni caso non bisogna mai esagerare.

(13 giugno 2018)

Ipsos: il Parmigiano Reggiano è il primo marchio DOP al mondo per influenza

CLASSIFICA IPSOS "THE MOST INFLUENTIAL BRANDS 2018":
IL PARMIGIANO REGGIANO SI CONFERMA PRIMA DOP AL MONDO

Per i consumatori italiani, il Re dei Formaggi è il secondo brand in assoluto del panorama food, dietro Nutella. Per il target dei boomers, è il primo brand food e quinto in assoluto.



Reggio Emilia, 14 giugno 2018 - È il **Parmigiano Reggiano** il **primo marchio DOP al mondo per influenza**: è quanto emerge dalla classifica "The Most Influential Brands 2018", curata da Ipsos, società indipendente di ricerca di mercato che opera in 89 Paesi. Ogni anno Ipsos conduce una survey coinvolgendo un campione di consumatori italiani, con l'obiettivo di individuare i **marchi mondiali ritenuti più affidabili, influenti e "unici"**. Per il Re dei Formaggi, si tratta di una conferma: anche nel 2017 il Parmigiano Reggiano era risultato il marchio più influente tra i prodotti DOP.

Scorrendo la classifica "The Most Influential Brands 2018" si scopre anche che, per i consumatori italiani, il Parmigiano Reggiano è il **secondo brand del panorama food**: si colloca infatti subito dopo Nutella. Inoltre, se si considera il target specifico dei **boomer** (persone di età compresa tra i 52 e i 70 anni: in Italia sono 15 milioni), il Parmigiano Reggiano è saldamente nella Top Ten dei brand più influenti: per l'esattezza si colloca in **quinta posizione, primo marchio food in assoluto e prima DOP al mondo**.

Sono due, in particolare, i fattori che contribuiscono a determinare l'influenza del Re dei Formaggi: "**Trustworthy**", concetto che in italiano si può rendere con fiducia (il consumatore si fida del brand, crede in quella marca e presta quindi attenzione a ciò che comunica. Inoltre, è disponibile a parlarne bene agli altri), e "**Corporate Citizenship**". In altre parole, al Parmigiano Reggiano si riconosce di essere molto più di un semplice prodotto: esprime e ispira una serie di valori, "giocando" quindi un ruolo attivo nella società.

Dallo studio di Ipsos emerge che, per i consumatori italiani, il Parmigiano Reggiano è una marca «*di cui mi fido*» (60%, a fronte di una media nazionale del 23%), «*che uso abitualmente*» (65%, contro una media italiana del 23%), «*che mi fa sentire italiano*» (65% vs 14%) e «*che è responsabile per l'ambiente*» (per un intervistato su quattro).

Esprime soddisfazione **Riccardo Deserti**, Direttore del Consorzio del Parmigiano Reggiano: «*Anche nel 2018 siamo tra i marchi mondiali più apprezzati e ci confermiamo il primo brand in assoluto tra i prodotti DOP: i consumatori italiani riconoscono - e premiano - l'unicità del Parmigiano Reggiano, che è il frutto della sua assoluta naturalità, dell'artigianalità della lavorazione - un 'saper fare' che si tramanda da un millennio di generazione in generazione - e di un legame inscindibile con il territorio. Il tutto basato su un disciplinare di produzione che non è mai sceso a compromessi. I risultati della ricerca 'The Most Influential Brands 2018' curata da Ipsos testimoniano anche il successo delle azioni di riposizionamento del brand messe in atto dal Consorzio, proprio con l'obiettivo di far percepire ai consumatori i plus del Parmigiano Reggiano DOP. In particolare, il 2018 rappresenta un anno record per gli investimenti promozionali in pubblicità, in attività di marketing e in pubbliche relazioni, per lo sviluppo della domanda in Italia e all'estero: il Consorzio ha programmato investimenti per 20,3 milioni di euro, 7 in più rispetto allo scorso anno*».

Un altro fattore di interesse che emerge dalla classifica di Ipsos è la **percezione del Parmigiano Reggiano non come semplice prodotto bensì come stile di vita** - continua dal Direttore Riccardo Deserti. È il concetto riassunto nel claim "**alimento della vita**": il Re dei Formaggi, prodotto italiano, genuino, naturale e buono, accompagna il consumatore in tutti i momenti della sua giornata ed è un perfetto alleato per la salute e il benessere psicofisico. Ricco di sostanze nutritive è indispensabile per la crescita dei bimbi, per la salute degli adolescenti e degli anziani e per fornire energia pronta a chi pratica sport».

«Parmigiano Reggiano rimane tra i primi del settore nel ranking, secondo brand del food, subito dopo Nutella, a conferma di quanto sia importate e solide anche nell'immaginario italiano e non solo per i mercati stranieri. Particolarmente influente per i boomers, nella cui classifica si colloca in 5° posizione. Rilevanti le dimensioni Trustworthy e Corporate Citizenship, grazie ai quali viene percepito come brand da un lato da utilizzare frequentemente e meritevole di fiducia e dall'altro capace di stimolare un senso d'appartenenza nazionale e attento all'ambiente. L'attenzione al prodotto e la forte presenza sul territorio, fanno del marchio una realtà che ha saputo meritarsi nel tempo la fiducia dei consumatori. Una fiducia che si manifesta anche attraverso la condivisione dei valori di marca» commenta **Nicola Neri**, AD di Ipsos.



#FARM RUN. L'ospitalità si chiama INC Hotels

L'occasione della Farm Run può trasformarsi in un piacevole week end nei piaceri della Food Valley.

Noceto (PR) 15 giugno 2018 -

Perché no approfittare dell'occasione? ACME ASD, l'associazione sportiva organizzatrice della FARM RUN, ha stabilito una serie di convenzioni con strutture ricettive di alta qualità al fine di offrire la migliore ospitalità agli atleti e ai loro accompagnatori.

Anche quest'anno [INC Hotels Group](#) ha aderito e offrirà l'ospitalità, a prezzi scontati, agli atleti e ai loro accompagnatori in tutti e tre gli alberghi di Parma e Provincia.

INC Hotels Group mette a disposizione tre alternative di pernottamento per soddisfare la più ampia gamma di esigenze degli atleti e dei loro accompagnatori in occasione della FARM RUN 2018 - 22 23 e 24 giugno

http://www.farmrun.it/?page_id=976#

TARIFE DI PERNOTTO E COLAZIONE- PER CAMERA, NOTTE

Serata Stellata a Arte & Gusto di Parma

La serata stellata con Pizza, Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano e gli Champagne Boizel.

Una serata di sapori unici, con pizza, prodotti d'eccellenza e bollicine preziose.

I **protagonisti** saranno il Prosciutto di Parma, il Parmigiano Reggiano e altre eccellenze del food nazionale che sposteranno gli Champagne della maison Boizel.

La serata stellata è fissata per **martedì 26 Giugno alle ore 20,30** nei locali di Arte e Gusto siti in **via Emilia Est 87 a Parma**, promossa dalla **Food and Wine Academy**, nell'ambito delle sue iniziative di carattere enogastronomico volte alla valorizzazione dei prodotti d'eccellenza.

Si procederà con un **tris di pizza**, esaltati



San Marco:

Camera singola o doppia Economy Euro 45,00

Camera singola o doppia Classic Euro 55,00

Camera tripla Euro 66,00

Junior Suite (fino a 4 persone) Euro 99,00

*** presso di noi non si paga tassa di soggiorno

Via Emilia Ovest 42 43010 Ponte Taro - Noceto (PR)

Holiday Inn Express – Parma ***

Camera Singola o doppia Euro 58,00

Camera Tripla Euro 70,00

*da aggiungere tassa di soggiorno di euro 1,50 pp / notte

Hotel Via Naviglio Alto 50

Parma, 43100

Best Western Hotel Farnese - Unico hotel con piscina a Parma

Camera dus Euro 69,00

Camera doppia euro 74

Camera tripla Euro 97,00

*da aggiungere tassa di soggiorno di euro 3,00 pp / notte

Via Reggio 51/A 43126 Parma



dagli ingredienti d'eccellenza, tra cui sua maestà il principe dei salumi italiani, il Prosciutto di Parma, il Re dei formaggi, il Parmigiano Reggiano, e altri prodotti d'eccellenza della tradizione italiana abbinati agli Champagne della maison Boizel.

Sarà presente in sala a spiegare gli abbinamenti Federico Graziani, già miglior sommelier d'Italia nel 1998, area manager di Feudi San Gregorio e produttore di vini sui versanti etnei.

SVOLGIMENTO

Lo staff dei pizzaioli di Arte e Gusto servirà tre portate a base di pizza: Fiordilatte, Ducale con Prosciutto di Parma trentasei mesi, Parmigiano Reggiano dop 36 mesi, Bianca con pancetta e crema di patate, alle tre pizze saranno abbinati tre Champagne Boizel, Brut reserve, Blanc de noirs e brut rose'.

La **"Food and Wine Academy"** di Parma, che vede l'adesione di numerosi esponenti del mondo enogastronomico regionale e nazionale, è nata con lo scopo di stimolare e promuovere il dibattito sui temi dell'enogastronomia a Parma, Città Creativa per la Gastronomia UNESCO.

La **cena avrà valore didattico**, saranno trattati i concetti di terroir e le pratiche produttive, saranno approfonditi interessanti aspetti inerenti alla sensorialità e gli abbinamenti gastronomici.



Sull'appennino bolognese il polo di produzione di miele più grande d'Europa,

Imprese. Sull'appennino bolognese il polo di produzione di miele più grande d'Europa, commissione Economia in visita/ foto

Il Consorzio nazionale apicoltori di Montereenzio conta oltre 600 apicoltori e lavora 3 mila tonnellate di miele l'anno. Da ogni alveare un "valore aggiunto ambientale" pari a 1.200 euro

A Montereenzio, sull'Appennino bolognese, si trova l'impresa cooperativa fra apicoltori soci, a carattere nazionale, più grande d'Italia e d'Europa, modello completo di "filiera del miele": dalla produzione in apiario alla commercializzazione del prodotto finito. È *Mielizia Conapi* (Consorzio nazionale apicoltori società coop agricola), una realtà economica per descrivere la quale i numeri valgono più delle parole: **248 aziende individuali o collettive**, oltre **600 apicoltrici e apicoltori**, con circa **90 mila alveari** in tutta Italia, che nel 2017 hanno conferito 3 mila tonnellate di miele, il 50% da produzione biologica, per un fatturato di 22 milioni di euro. Con annesso centro didattico visitato ogni anno da oltre mille studenti. È qui che si è recata in visita la **commissione Politiche economiche** dell'Assemblea legislativa, presieduta da **Luciana Serri**, per toccare con mano un'eccellenza produttiva dell'Emilia-Romagna che ha anche un'importante rilevanza ambientale e didattica.

Gli apicoltori soci di *Conapi* spiega **Elisa Proserpi, responsabile della Qualità** – lavorano secondo metodi tradizionali e consolidati, che si distinguono per l'attenzione alla salute delle api, la cura nella produzione, nella conservazione del prodotto e della sua assoluta freschezza. Il loro impegno, infatti, è quello di garantire un prodotto di alta qualità, ottenuto seguendo il rigido disciplinare contenuto nel regolamento interno che hanno sottoscritto associandosi alla cooperativa: il risultato è una ricca



gamma di mieli millefiori e monoflora, oltre a prodotti apistici ricercati come polline, pappa reale e propoli.

"Negli ultimi anni – evidenzia **Diego Pagani, presidente del Consorzio** – abbiamo dovuto fronteggiare un drastico calo della produzione di miele. Le mutate condizioni climatiche e l'uso di sostanze chimiche in agricoltura, ortofrutticoltura e viticoltura hanno avuto pesanti conseguenze sul ciclo di vita e sulle abitudini delle api. A questo si è aggiunto un ulteriore problema: il miele è diventato il terzo prodotto alimentare più adulterato nel mondo. Per questo *Conapi* ha collaborato col Ministero delle politiche agricole per promuovere un deciso contrasto all'uso di pesticidi in agricoltura – la direttiva dell'Unione europea che vieta tre antibiotici è frutto di questa sinergia – e ha sottoscritto intese con le rappresentanze del mondo agricolo e dei produttori di sementi e di diserbanti, nella consapevolezza che le api sono un importante indicatore biologico della qualità dell'ambiente.

Andrea Bertani (M5s) ha chiesto quanto il calo della produzione abbia inciso sul prezzo del miele. Il presidente del Consorzio ha ricordato come negli ultimi 10 anni il prezzo del miele sia passato da 3 a 10 euro al chilo.

La presidente **Luciana Serri**, facendosi interprete dell'apprezzamento dei consiglieri per una realtà produttiva a decisiva vocazione ambientale, ha domandato se sia quantificabile anche in termini economici il beneficio dell'allevamento delle api per l'ambiente circostante. Il presidente di *Conapi* ha risposto che un alveare genera un valore aggiunto di 1.200 euro grazie alla fondamentale funzione di impollinazione.

(Luca Govoni, foto di Francesca Mezzadri)

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

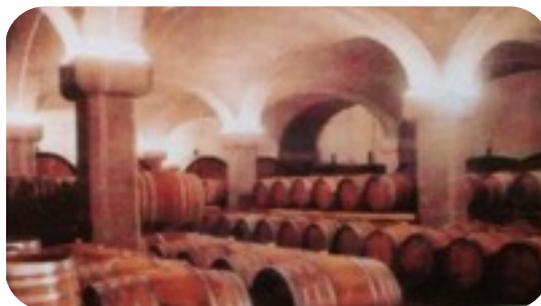
è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra

#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

