



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

SOMMARIO

Anno 17 - n° 26 01 luglio 2018

1. I EDITORIALE

Prima l'Italia!

2. I LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. STOP al latte SPOT! Formaggi DOP stazionari

3. I CONFLUPO - PROGETTO LIFE

Progetto LIFE "ConfluPO". Migliora Habitat e faunistica

4. I SPORT E NATURA

Farm Run - Una spettacolare festa dello sport

5. I SICUREZZA ALIMENTARE

Frodi alimentari e biodiversità. Se ne è discusso da "Medici" a Montecchio Emilia.

6. I CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Prezzi ancora in flessione

7. I PIZZA E CHAMPAGNE

Pizza e Champagne, che connubio! A ogni pizza il suo champagne.

8. I SPUMANTI

C'è fermento in città!

9. I SALUTE E BENESSERE

Segnalata la prima infezione umana da virus Keystone

10. I PROMOZIONI

"vino" e partners

11. I PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Prima l'Italia!

5 milioni di italiani vivono in condizione di povertà assoluta. Un record di cui avremmo fatto a meno. Per il **Codacons**, quelli riportati dall'Istat sono "numeri da Terzo mondo, indegni di un Paese civile".

di **Lamberto Colla**

Parma 1 luglio 2018 -

Molto ci sarebbe da scrivere sulla maleducazione e supponenza di Emmanuel Macron e, a dire il vero, dell'establishment dei "galletti", ma i dati sulla povertà assoluta, diffusi dall'Istat nei giorni scorsi, meritano una riflessione.

Il risultato delle politiche [d'Austerità](#) e l'immobilismo su fronti alternativi di politica economica e sociale, nonostante la favorevole congiuntura economica degli ultimi 4 anni (prezzo del petrolio ai minimi, tassi di interesse addirittura sotto zero, intervento della BCE con il QE - uno strumento non convenzionale di politica monetaria che verrà meno a fine anno) hanno portato sempre più il Paese verso il collasso.

5 milioni di poveri assoluti sono un record che non avremmo mai voluto registrare per il 2017.

L'incidenza della povertà assoluta è del 6,9% per le famiglie (era 6,3% nel 2016) e dell'8,4% per gli individui (da 7,9%). Entrambi i valori sono i più alti della serie storica. Nell'ultimo decennio, insomma, **l'esercito dei poveri in Italia è più che raddoppiato investendo anche i più giovani.**

Mai così dal 2005, nonostante le entusiastiche dichiarazioni di Gentiloni e Renzi che si gongolavano, aggiudicandosi la responsabilità della crescita di PIL (peraltro ultimi in UE per crescita) e



dei posti di lavoro (precarità e sotto retribuzione a go-go) l'economia reale non è riuscita a distribuire quel poco di ricchezza che, a fatica, è riuscita a generare, soprattutto con l'esportazione.

Come c'era da attendersi, la povertà è diversamente collocata

sull'intera penisola. La Regione con la più alta incidenza di povertà assoluta è la Calabria con il 35,3%, seguita da Sicilia (29,0%), Basilicata (21,8%) e Puglia (21,6%). Al contrario il record positivo è assegnato alla Valle d'Aosta (4,4%) seguita da Emilia Romagna (4,6%), Trentino Alto Adige (4,9%), Lombardia (5,5%) e Toscana (5,9%).

E' stato un fulmine a ciel sereno la notizia dell'ISTAT.

Non che la percezione delle condizioni della nostra società fossero positive ma la speranza, che i miseri dati macroeconomici avessero avuto un minimo impatto sociale, c'era comunque.

E invece niente!

Anzi la situazione è peggiorata e peggiorerà ancora quando verrà meno l'"ombrello atomico" della BCE (Quantitative Easing) e i tassi di interesse torneranno a crescere e con essi lo spread obbligando i nostri Governi a misure drastiche.

Per il **Codacons**, quelli riportati dall'Istat sono "numeri da Terzo mondo, indegni di un Paese civile". La responsabilità - aggiunge il presidente Carlo Rienzi - "è da attribuire alla classe politica, che non ha saputo adottare negli ultimi anni misure realmente in grado di combattere l'impoverimento delle famiglie e sostenere il Mezzogiorno, portando le regioni del Sud a livelli di povertà pericolosamente vicini a quelli della Grecia".

E allora avanti "ragazzi", una nuova politica per l'Italia e gli italiani non è più rimandabile!

(per restare sempre informati sugli editoriali)



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. STOP al latte SPOT! Formaggi DOP stazionari

Primi segnali di arretramento del burro, della crema e della panna. Stasi in casa dei formaggi DOP.

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero caseari. STOP al latte SPOT! Formaggi DOP stazionari

Primi segnali di arretramento del burro, della crema e della panna. Stasi in casa dei formaggi DOP.

di Virgilio Parma 26 giugno 2018 -



LATTE SPOT Stop al latte spot. Si è arrestata la progressione del latte spot nazionale. Lunedì 25 giugno, ultima riunione borsistica del mese, il latte spot ha confermato i prezzi della precedente ottava che rammentiamo essere tra 40,21 e 41,24 €/100 litri di latte. Analogamente anche il prezzo del latte intero pastorizzato estero spot, provenienza Germania conferma i valori precedenti (39,18-40,21 €/100 litri latte).

Nessuna variazione anche per il latte scremato pastorizzato spot estero provenienza Germania (12,42-13,46€/100 litri).



BURRO E PANNA Primi segnali di arretramento del prezzo del Burro dopo una sola ottava di stasi. Scende anche la Crema a uso alimentare e ben 15 centesimi è la perdita registrata dalla Panna di centrifuga veronese. Stabile a quota 3,58€/kg il burro zangolato parmense ma con un orizzonte di cedimento di altri 5 centesimi stando a guardare la borsa reggiana di martedì 26/6..

Borsa di Milano 25 giugno 2018:

BURRO CEE: 5,75 €/Kg (-)

BURRO CENTRIFUGA: 6,00 €/Kg. (-)

BURRO PASTORIZZATO: 4,13 €/Kg. (-)

BURRO ZANGOLATO: 3,93 €/Kg. (-)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%omg): 2,80

€/Kg. (-)



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

Borsa Verona 25 giugno 2018: (-)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE:
2,70-2,80€/Kg. (-)

Borsa di Parma 22 giugno 2018 (=)

BURRO ZANGOLATO: 3,58 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 26 giugno 2017 (-)

BURRO ZANGOLATO: 3,53 - 3,53 €/kg.

GRANA PADANO 25/6/2018 -

Ancora nessuna variazione rilevata nella 26esima settimana. I listini del Grana Padano DOP si mantengono stabili alla borsa milanese.

- 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 22/6/2018

La stasi dei prezzi si estende a tutte le stagionature rilevate alla borsa merci parmigiana.

-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: 11,95 - 12,25 €/Kg. (=)

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



Progetto LIFE "CONFLUPO". Migliora Habitat e faunistica

**HABITAT E FAUNA ITTICA DEL
PO DECISAMENTE MIGLIORI
GRAZIE ALLE AZIONI DEL
PROGETTO LIFE CONFLUPO**

L'apertura del corridoio fluviale di Isola Serafini e l'attivazione della scala di risalita dei pesci hanno contribuito in modo decisivo a centrare l'obiettivo del LIFE europeo. I dati sono ottimi e da oggi nuove strategie e azioni in campo per rendere ancora più virtuosa l'area fluviale e non solo. Al via CONFLUPOst

Piacenza, 27 Giugno 2018 – Una serie di risultati tangibili conferiscono al progetto europeo Life CONFLUPO - indicato dalla Commissione Europea tra le "best practices" nei progetti Life Natura - una solida concretezza che oggi, in tempo di bilanci, attesta la validità e l'utilità di quanto fatto a partire dal 2012 e soprattutto consegna al territorio e alle comunità che vi sono insediate diverse opportunità di ulteriore sviluppo per migliorare ulteriormente il generale contesto fluviale e non solo delle aree considerate.

Il Life si proponeva di realizzare un innovativo piano di gestione tecnico-amministrativa del corridoio fluviale del Po apportando, in corso d'opera, molteplici azioni di miglioramento volte a conservare la biodiversità, l'ittiofauna, l'habitat e le strette relazioni tra la qualità dell'acqua e la conservazione del patrimonio ittico, attraverso l'attuazione della Direttiva Quadro sulle Acque e la redazione dei Piani di gestione delle acque e degli strumenti di pianificazione e programmazione regionale in materia di acqua e di pesca.

Ed è stata proprio la complessità del progetto che ha spinto i soggetti promotori ad estendere le finalità del documento iniziale coinvolgendo, nelle diverse fasi di lavoro, un maggior numero di istituzioni, enti e stakeholder per contribuire ad un coordinamento diversificato e dunque decisamente più ricco di valori. Oggi infatti si può tranquillamente parlare di CONFLUPOst - ovvero un nuovo strategico traguardo di ulteriori pratiche virtuose nate e sviluppate dall'attuazione delle azioni che hanno caratterizzato il LIFE in questi anni.

Qualche dato statistico del Grande Fiume:

Bacino idrografico: 74.000 Km² quasi 1/4 dell'intera a superficie italiana

Lunghezza dell'asta principale 652 Km

Portata media alla foce 1600 mc/secondo

60% delle acque dell'intero arco alpino italiano

Km di corsi d'acqua complessivi raccordati: 4500

Regioni interessate: Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto e Provincia Autonoma di Trento

43 affluenti principali (22 in sinistra e 21 in destra)

24 province interessate



3200 comuni interessati

Il fiume Po e i suoi affluenti assicurano la connessione degli habitat e gli spostamenti della fauna ittica migratoria nell'intero bacino idrografico che è composta dai principali laghi e fiumi italiani.

Il fiume Po è indicatore di quel che succede nell'immediato, ma anche memoria storica dello sviluppo. Tra queste vi è la costruzione della diga di Isola Serafini negli anni '50, entrata in esercizio con l'annesso centrale idroelettrico nel 1960.

Quest'opera, posta a metà del corso del Po, ha tagliato in modo irreversibile in due parti il fiume impedendo per molte specie ittiche la risalita e limitando la smonta agli eventi di massima piena in cui le paratoie venivano alzate.

Per queste specie, la traversa di Isola Serafini ha determinato l'impossibilità di chiudere il loro ciclo biologico e quindi di riprodursi.

Per tutte le altre, una limitazione agli habitat colonizzabili.

A monte della traversa, il rallentamento della corrente determina un riscaldamento delle acque e quindi una modificazione della crescita specifica e delle relazioni interspecifiche tra i diversi stock.

Si registra comunque un ottimo potenziale biotico.

Riconnettere il fiume Po, i suoi affluenti ed i grandi laghi costituiva dunque la base di partenza ai fini della conservazione di tutte le specie native, non solo del Po, ma anche insediate nella fitta rete



idrografica collegata al fiume stesso.

Questa era la principale minaccia che il progetto Life CONFLUPO ha risolto.

Ripristinare la continuità longitudinale del Fiume Po, il corso d'acqua più lungo d'Italia, con il maggior numero di affluenti naturali (almeno 140, tra cui fiumi di grande rilevanza come Ticino, Adda, Oglio, Mincio), con un valore di biodiversità ittica naturale tra le più elevate registrabili nei corsi d'acqua non solo italiani, ma anche europei (almeno 48 specie ittiche native e presenza di 33 SIC e ZPS direttamente collegati all'ecosistema fluviale).

Il ripristino della continuità è stato attuato tramite la

progettazione, la realizzazione e l'attivazione della scala di risalita dei pesci adiacente alla Centrale idroelettrica di Isola Serafini, nel Comune di Monticelli d'Ongina (Pc), la più importante mai costruita nel nostro Paese, preso la più grande centrale idroelettrica fluente. Da febbraio 2017, le rotte migratorie della fauna ittica sono state ripristinate dal mare Adriatico fino al Lago di Lugano, anche in sinergia con opere di analogo funzionamento attuate in questi ultimi anni in Regione Lombardia sui fiumi Ticino e Tresa.

Oggi tutti coloro che hanno sostenuto il progetto possono esprimere all'unisono la loro

soddisfazione: Regione Lombardia come capofila, Autorità di bacino distrettuale del fiume Po, Regione Emilia-Romagna, l'Agenzia Interregionale per il fiume PO, il Consorzio Parco Lombardo della Valle del Ticino, le Province di Piacenza e Rovigo, la Società Graia e Enel Green Power S.p.A., concessionario e gestore della diga di Isola Serafini.

Il budget complessivo del progetto era pari a € 7.088.476, di cui € 3.496.809 a carico del cofinanziamento comunitario, € 3.091.667 di cofinanziamento tra i partner, € 500.000 di cofinanziamento da parte di Enel Green Power.

L'apertura del corridoio ecologico sta avendo già evidenti effetti positivi in particolare per alcune specie migratrici a rischio di estinzione e protette dall'UE quali storione cobice, anguilla, cheppia, cefalo, che necessitano di completare il loro ciclo vitale passando dalle acque dolci a quelle salate e viceversa.

A supporto della fauna ittica locale di storione cobice del bacino del Fiume Po concorreranno anche le azioni dirette sulla specie che ne favoriranno l'incremento demografico e la conservazione nel lungo periodo.

Inoltre sono in corso interventi per il controllo delle specie invasive.

L'efficacia del progetto sarà monitorata su tutta l'area d'interesse in modo capillare, utilizzando diverse e avanzate tecniche.

E' stata infine realizzata una rete di informazione e sensibilizzazione del pubblico, anche attraverso infrastrutture dedicate alla didattica e divulgazione ambientale soprattutto in corrispondenza del passaggio per pesci previsto a Isola Serafini.

Per approfondimenti: <http://www.adbpo.gov.it/it/life-conflupo>.

Farm Run - Una spettacolare festa dello sport

La quarta edizione della Farm Run e sesta tappa del Campionato Italiano OCR, disputata sabato 23 giugno a Noceto (Parma) si è confermata una delle più tecniche e al contempo divertenti gare del circuito OCR.

Noceto 25 giugno 2018 - Una bellissima e partecipata festa dello sport quella che si è celebrata sabato scorso a Noceto. Confermando il trend delle tre precedenti edizioni, il 2018 può essere archiviato come l'anno della piena maturità per la [Farm Run](#). Nonostante la complessità organizzativa da un lato e dall'altro la responsabilità di non deludere il "popolo dei fini atleti" del meraviglioso mondo OCR (Obstacle Course Race) sempre attenti a intercettare anche la più piccola imperfezione, le due gare disputate sabato scorso hanno sorpreso gli atleti per tecnica e divertimento.

Quando le cose vanno bene, occorre registrarle e divulgarle senza modestia. La sensazione che l'organizzazione avesse funzionato si è avuta sin dai primi atleti che hanno tagliato il traguardo della 12 Km. Le loro dichiarazioni a caldo sono state assolutamente positive. Tutti si sono dichiarati esplicitamente soddisfatti per la qualità e originalità degli ostacoli, per la disposizione e per l'ottimo approccio dei circa 80 giudici che oltre a vigilare erano i primi a incitare le atlete e gli atleti al superamento del Farm Wall, della terribile Peg Board, degli Ovali o dell'ultimo ostacolo presente sul tracciato, l'affascinante "Criceto".

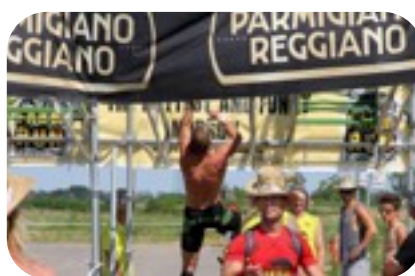
Anche per la quarta edizione la gamma degli ostacoli si è infatti ulteriormente arricchita con tre novità, la Traversa Irlandese, gli Ovali e il Criceto, nati dalla genialità di **Giuseppe Ronchini** prendendo spunto da analoghi ostacoli presentati agli Europei OCR dello scorso anno.

*"Indubbiamente, sottolinea **Lamberto Colla** vice presidente ASD ACME, un ottimo contributo all'organizzazione è derivato dalla location. Partenza, arrivo e ristoro sono stati accolti all'interno dello splendido e funzionale "Centro Sportivo" di Noceto con il quale, sin dall'inverno scorso avevamo stipulato una convenzione collaborativa sottoscritta anche dalla Amministrazione Comunale, proprietaria del complesso sportivo inaugurato nel 2006. Un ringraziamento caloroso lo dobbiamo anche agli amici e ai volontari che ci sono venuti in supporto nei momenti topici. Ma tutto questo sarebbe stato inutile se i partecipanti non si fossero divertiti e sentiti a proprio agio. I complimenti sono stati tanti e addirittura qualcuno ha dichiarato che si è "quasi raggiunta la perfezione sia nel percorso che nell'organizzazione". Un riconoscimento molto gradito posto che, oltre a essere qualificanti per gli Europei, insieme alle "Inferno", siamo una gara qualificante per i Mondiali OCR".*

Un [appuntamento](#), quello di Noceto, che negli anni si è sempre più consolidato grazie anche al costante aggiornamento delle novità tecniche e con



l'implementazione dell'organizzazione e dei servizi agli atleti. *"Non ci siamo mai demotivati davanti alle critiche, ma ne abbiamo fatto tesoro. Ha dichiarato **Giuseppe Ronchini** Presidente di ACME ASD e soprattutto, insieme a **Maurizio Minotti**, deus ex machina del tracciato e degli ostacoli, piuttosto le abbiamo prese come sfide per la successiva edizione, come fossero i nostri "ostacoli" da superare. Impegnandoci quindi a migliorare le nostre proposte. Pensiamo di aver centrato il nostro obiettivo, almeno a*



stare a leggere gli innumerevoli posti e messaggi privati, che giungono ai nostri indirizzi. Galvanizzati come siamo, dopo il disallestimento degli ostacoli, ci prenderemo un po' di riposo, anche perché l'organizzazione è stata veramente molto impegnativa e stancante, presumo che già dopo l'estate cominceremo a ragionare sulle novità da proporre per il 2019".

Insomma, **Sabato 23 giugno a Noceto di Parma**, si è consumata una spettacolare competizione dagli accessi contenuti agonistici, ma anche una gran bella festa dello sport e della collaborazione.

<http://www.farmrun.it>

Per i VIDEO: **Per i Video:** https://www.youtube.com/channel/UCkZZvO15f5d4gq14IPsnCRg/videos?view_as=subscriber

Video di una batteria: <https://youtu.be/8FcBVkVHAe0>

Le classifiche complete FARM RUN 2018: <http://www.icron.it/services/classifica/icron.php?gara=2018450&div=COMPETITIVA&page=1&numRows=0>

Ufficio stampa

Lamberto Colla

Vice Presidente ACME ASD

Responsabile comunicazione

Telefono +39 344 2373963

<http://www.farmrun.it>

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

Campionato OCR si trova qui: [Farm Run](#) con [Veronica Bellandi Bulgari](#).

21 h - Noceto ·

Il podio femminile della sesta tappa del **Campionato OCR Dynameet, Farm Run:**

1) [Allegra Tangel](#)

2) [Carol Zenga](#)

3) [Daniela Lovato](#)

[Inov-8 Italia VOLCHEM Integratori Energetici](#)

Campionato OCR

Ieri alle 13:51 ·

Il podio maschile della **Farm Run**, sesta tappa del **Campionato OCR Dynameet:**

1) [Alessandro Cazzavacca](#)

2) [Raffaele Depedri](#)

3) [Rigers Kadija](#)

[Inov-8 Italia VOLCHEM Integratori Energetici](#)

PARTNER FARM RUN - 2018

AVD Reform: Noceto - Integratori alimentari "Cordyceps" - disintossicazione 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 **Pontecchico** - 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

Warehouse GmbH

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

Amministrazione Comunale di Noceto

Bike And Fun La Verde Sanguinaro di Fontanellato

GRIGOLIN Spa Ramiola (PR)

Folchini Alide e Marco Noceto

Frodi alimentari e biodiversità. Se ne è discusso da "Medici" a Montecchio Emilia.

"Eppur si muove" verrebbe da dire. Nonostante i richiami, le imposizioni, la forza mediatica dei nuovi operatori, il passaparola e la dirompenza dell'esperienza diretta, la contraffazione e le frodi alimentari sono in cima ai problemi dello sviluppo della biodiversità moderna.

da L'Equilibrista - 22 Giungo 2018, Tenuta la Rampata – Montecchio Emilia -

E' stata una giornata importante quella che ha visto come scenario la Tenuta "La Rampata" di proprietà della Famiglia Medici, sia per i temi trattati che per le persone scelte ad interpretarlo.

Alla giornata si sono avvicendati **Alessandra Medici** che ha fatto gli onori di casa ben coadiuvata dalla Fondazione dell'Ordine dei Giornalisti che ha curato il Seminario sulla formazione che aveva come tema, proprio le frodi alimentari. La Fondazione dell'Ordine dei Giornalisti, partner della giornata, ha visto **Alessandra Ferretti**, consigliera dell'Associazione Stampa Reggiana, il consigliere regionale dell'ordine Giornalisti **Mario Guidetti** ed il presidente dell'Associazione stampa Reggiana Giuseppe **Adriano Rossi**, impegnati nei lavori e nello sviluppo di questo spinoso tema. Di sicuro interesse è stato l'intervento di **Loris Mazzetti** che, dall'alto della sua esperienza come scrittore e regista di fortunati programmi targati Enzo Biagi ed oggi dirigente RAI, ha posto l'accento sull'importanza di scindere al meglio "Fake news e verità" nell'interesse di divulgare notizie e non di stravolgerle per fini politici o sociali di dubbia finalità.

La poca propensione all'approfondimento che si sta diffondendo, ha sottolineato Mazzetti, sta portando alla formazione di una superficiale ed approssimativa opinione personale, vero e proprio limite allo sviluppo e confronto fra le Società. Fabrizio Binacchi direttore di RAI Emilia Romagna, uno dei precursori di Linea Verde e Tgr Italia Agricoltura, ha posto l'accento sul Mondo delle campagne e come questo settore sia poco tutelato tanto da subire gravi danni



economici a causa di prodotti emergenti che hanno l'obiettivo di clonare le nostre eccellenze causando soprattutto danni di immagine difficilmente reversibili. Esempi eclatanti sono stati l'olio di oliva, le farine, la passata di pomodoro, il Parmigiano Reggiano e non di meno il pesce che viene spacciato per fresco quando semplicemente decongelato ad essere affetto da alterazione, sofisticazione e contraffazione appunto.

E' stato il turno poi di **Erni Bagni**, direttore del Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi modenesi che denuncia come molti dei Lambruschi siano copiati all'estero perché spacciati completamente per prodotti made in Reggio Emilia e Modena anche quando il sito produttivo sia all'estero. Mercati esteri dove il Lambrusco spopola da anni perché capace di incontrare gli abbinamenti e le peculiarità organolettiche di un vitigno unico al Mondo e prodotto solo nelle due province descritte. Ha concluso i lavori l'intervento di **Andrea Bezzechi**, presidente del Consorzio Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia (ABTRE), il quale ha ribadito come questo straordinario prodotto sia il frutto di mosto cotto esclusivo nella provincia di Reggio Emilia e Modena, che fermentato, acetificato ed in seguito invecchiato per almeno 12 anni, ne garantisce unicità



assoluta. Nonostante infatti fosse questo il caso di un aceto con radici profonde, riportano già nelle Georgiche di Virgilio e portato alla ribalta internazionale alla fine del 1700 dai Duchi di Modena e Reggio, era ancora vittima di frodi e grande incertezza. Il tutto, dice Bezzechi, è stato risolto dall'introduzione della DOP, che ha concretamente portato ordine almeno su quello che viene definito e tutelato come Aceto balsamico tradizionale di Modena (ABTM) e Aceto Balsamico tradizionale di Reggio Emilia (ABTRE).

L'importanza di questo passaggio è fondamentale perché si è riusciti a far passare che il prodotto "originale", concediamoci questo termine, può essere garantito solo quando viene fatto nelle esclusive province di Reggio Emilia o Modena grazie all'unicità delle qualità organolettiche proprie dei territori locali che ne identificano peculiarità di eccellenza assoluta.

Emergono vari spunti e certamente l'esigenza di un lavoro di concerto per contrastare un problema che formalmente abbraccia tutti i settori di un'economia italiana che lavora da sempre sulle nicchie e le fasce alte di gamma, specializzandosi in diversi campi dove quello alimentare esalta segmenti ad alto valore aggiunto e genera fatturati perché da sempre solletica comportamenti di acquisto che punta su fasce altamente remunerative del mercato, soprattutto all'estero. In questo lavoro di controllo, l'apporto delle forze dell'ordine o degli enti di controllo, a vario titolo, deve essere affiancato dalla consapevolezza e dalla formazione da farsi proprio all'estero da professionisti del settore per educare i consumatori finali, ormai clienti a tutti gli effetti, perché ad un Mondo globale risponde cliente globale. Vedo iniziative volte a far conoscere i prodotti e le eccellenze italiane, progetti mirati che con le camere di commercio e i consorzi, vadano a fare educazione ed informazione prima di fare promozione.

Prima di occuparci di avere clienti, non si deve perdere di vista la necessità di creare una platea di attenti conoscitori.

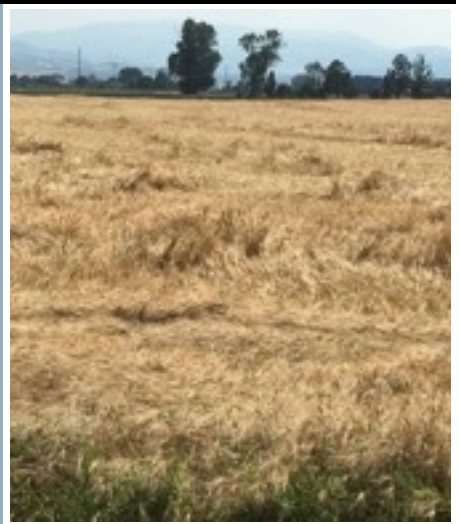


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Prezzi ancora in flessione

Prezzi in flessione. Riportiamo alcune note interessanti che stanno circolando tra gli operatori.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



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

Cereali e dintorni. Prezzi ancora in flessione

Prezzi in flessione. Riportiamo alcune note interessanti che stanno circolando tra gli operatori.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 27 giugno 2018 -

Ieri sera il mercato ha continuato a scendere, seppure in modo contenuto e non univoco:

SEMI	lug 867,2 (-7,2)	ago 873 (-7)	set 878 (-7,2)
FARINA	lug 333,7 (+0,8)	ago 332,8 (-0,7)	set 332,9 (-0,9)
OLIO	lug 28,94 (0)	ago 29,03 (-0,02)	set 29,1 (-0,01)
CORN	lug 352,4 (+2)	set 361,2 (+1,6)	dic 373,2 (+1,6)
GRANO	lug 469,4 (-7,2)	set 483 (-7,4)	dic 500,4 (-8)

Il mercato, in questo momento (ore 9,36), è tutto in territorio positivo la volatilità è alta e i nervi degli operatori sono tesi. I pareri, le opinioni, le notizie si susseguono e a tal riguardo ne riportiamo due particolarmente significative:

"E' in essere un'altra presa di posizione del governo USA contro la Cina. Il Wall Street Journal ha riportato che sarebbero in studio norme impedire a quelle società possedute almeno al 25% da capitali cinesi di comprare compagnie impegnate in USA nella "tecnologia industriale significativa".

Se tale mossa fosse attuata vuol dire che non ci saranno ripensamenti prima del 06 luglio.

L'altra notizia che avrà peso in futuro è stata diffusa da **Agricensus** Brasile: "La Cina probabilmente cercherà di importare seme di soia da 68 paesi che si sono impegnati a unirsi alla sua iniziativa "One-belt-one-road" nei prossimi 15 anni, secondo un nuovo studio, in quanto il paese cerca di minimizzare l'eccessivo affidamento sulle importazioni statunitensi. Il rapporto, pubblicato martedì dal primo rapporto sullo sviluppo agricolo cinese dell'Accademia cinese delle scienze agricole (CAAS), illustra la strategia della Cina per il periodo compreso tra il 2020 e il 2035 e analizza i risultati potenziali. Il rapporto indica che la Cina darà priorità alla produzione interna di grano e riso con gli incentivi politici necessari, cercando al contempo di diversificare l'offerta di soia." Il conflitto commerciale tra Cina e Stati Uniti genera effetti negativi per entrambi i paesi. L'esportazione statunitense di prodotti agricoli verso la Cina declina e il benessere dei consumatori cinesi è influenzato negativamente dagli aumenti dei prezzi", ha affermato l'accademia. Il risultato della simulazione per il periodo del 2020 e del 2035 mostra che "la tassazione bilaterale tra Stati Uniti e Cina farà sì che le esportazioni di prodotti agricoli statunitensi verso la Cina si riducano del 40%. Tra questi, l'esportazione di soia e altri prodotti diminuirà del 50%

Andalini
pasta dal 1936

circa ". In risposta a questo scenario, la Cina spera di "rafforzare i commerci con paesi a una sola strada e aumentare l'importazione di sostituti di soia", ha affermato il CAAS. La Cina imporrà le importazioni statunitensi di semi di soia il 25% dal 6 luglio, quando uno scambio commerciale tra le due maggiori economie del mondo si trasformerà in una guerra commerciale. La Cina consuma circa un terzo di tutta la soia prodotta, mentre gli Stati Uniti producono circa la stessa quantità."

Per ora è ancora da classificarsi come nota fantasiosa ma potrebbe avere un fondo di verità.

Quindi, come al Circo, le difficoltà sono sempre più elevate e spesso si aumenta il rischio togliendo la rete. Il mercato è sceso molto ma, se non ci saranno ripensamenti potrebbe perdere ancora dei punti, seppure è buona norma ricordare che i prezzi non sono comprimibili all'infinito, considerato che i costi di produzione esistono in tutto il globo.

Indicatori internazionali 27 giugno 2018

L'Indice dei **noli** è sceso sino a 1323 punti, il **petrolio** è a 71,00\$/bar. e l'indice di **cambio €/**\$ segna 1,16571

Indicatori del 27 giugno 2018		
Noli*	€/	Petrolio WTI
1323	1,16571	71,00 \$/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.

[Officina Commerciale Commodities srl](#) -

Pizza e Champagne, che connubio! A ogni pizza il suo champagne.

Una Parma che si ritrova sempre più al centro di eventi, appuntamenti con il gusto e divertenti serate a tema per esaltare abbinamenti e convivialità. Arte e Gusto è il locale che sta facendo da scenario a tutto questo e che continua a promuovere qualità, eleganza e divertimento.

da **L'Equilibrista** Parma, 26-06-2018 -

La serata che si è svolta il 26 Giugno presso la sala degli eventi di Arte&Gusto concludeva la rassegna dedicata ai "Vignaioli e territori s'incontrano a Tavola" che riprenderà con nuovi appuntamenti a partire dal prossimo Ottobre.

Nella proverbiale cornice dei locali di **Arte & Gusto**, la cultura ed il valore dell'esperienza diretta vanno di pari passo con gusto e divertimento, tanto da poter affrontare in modo interattivo e leggero una tematica affascinante come lo **Champagne** e l'arte della **Pizza Gourmet**.

Federico Graziani, sommelier professionista e lo chef di Arte&Gusto Alfonso, si sono alternati in sala quali assoluti protagonisti il primo per lo champagne presentando la Maison Boizel e l'altro come ideatore si una squisita pizza gourmet assemblata con eccellenze del nostro territorio quali: il Prosciutto di Parm Italgroup e il Parmigiano Reggiano Gennari.

Per l'apertura, Graziani ha scelto il **Brut Reserve** in abbinamento alla pizza fiordilatte tradizionale in aggiunta a piacere di acciughe e Parmigiano Reggiano 24 mesi. L'abbinamento ha ben equilibrato la struttura del sorso del Brut Reserve che ha sprigionato soprattutto via via che la temperatura aumentava, delicate note di tostatura e frutto giallo maturo senza perdere la bella bevibilità



e brezza salina che il fiordilatte esaltava. E' stata la volta poi del Brut Rosé che seguendo l'antico procedimento, aveva una parte di vinificazione in rosso che aggiunta alla cuvée ne esaltava la vena sanguigna del pinot nero



regalando complessità e linearità di bocca. Ovviamente l'abbinamento qui era più difficile e quindi Alfonso ha proposto un riuscito e gustoso impasto bianco con bufala, pancetta stufata e crema di patate, affiancando



a sorpresa l'abbinamento che qui era un Prosciutto di Parma Ital Group 36 mesi e Parmigiano Reggiano di Gennari a scaglie.

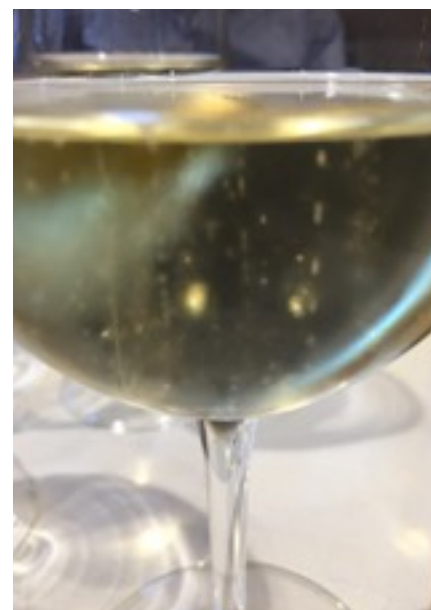
La terza proposta, dedicata alla rotondità e pienezza di bocca ha esaltato la potenza di un prodotto che sosta sui lieviti per 48 mesi e che Graziani ha tenuto giustamente sul finale per

chiudere in bellezza con la proposta di Boizel. **Pinot nero 100%** con note di complessità ben espresse e che grazie al finissimo perlage, per nulla scontato, lasciava ricchezza ed austerità sul finale garantendo, freschezza, decisa impronta aromatica e bevibilità

Tocco di classe e per quanto mi riguarda ben concertato per assicurare stabilità al palato, la chiusura con il **sorbetto** che oltre a riportare i valori dei due contendenti alla pari ha dimostrato perfetta sintonia nella gestione di cucina e cantina, quello che serve ad un locale per presentarsi al meglio alla sua clientela che pare sempre più esigente ed attenta.

Mario, Marco e Raffaele oltre a portare avanti con convinzione maniacale la gestione della sala e curato l'hospitality, hanno supervisionato e partecipato con la consueta maestria intervenendo al momento giusto lasciando il segno quando serviva senza mai andare sopra le righe, altro pregio fondamentale per chi vuole fare ristorazione davvero.

La gestione di serate come questa dimostra che l'attenzione ai particolari paga eccome, mette in risalto che chi fa qualità vince sempre e che soprattutto le cose belle lasciano il segno sempre.



C'è fermento in città!

Se il fenomeno Spumante in Italia è riuscito a svincolarsi dall'idea di bollicine unicamente legato alle ricorrenze, è merito sicuramente alle Regioni Italiane nelle quali la tradizione della spumantizzazione cresce diventando motore principale dell'economia enologica. Franciacorta su tutte per capacità imprenditoriale, Trento per la sua grande tradizione, Alta Langa e Oltrepò pavese per vocazione.

da *L'Equilibrista* - Reggio Emilia 29 giugno 2018 -

Quattro aree produttive del nord dell'Appennino, che piano piano, hanno saputo farsi conoscere ed imporsi come validissime alternative alla bollicina per antonomasia francese e che sempre più, sono divenute sinonimo di Aperitivo o di Bolla a Tutto Pasto, in ogni ordine e grado di rivendita del vino, sia a mescola che asporto.

Una rivoluzione che ha visto regioni, da sempre caratterizzati da grandi rossi o profumati bianchi, abbracciare a tutto tondo la tradizione del metodo classico e vedere una nuova vita, approntare nuovi mercati e magari clienti mai conquistati prima.

Il fenomeno ha preso forma, proiettando l'Italia nel Mondo delle bollicine, proprio dall'ingresso sul mercato della bolla Metodo Martinotti per la verità, a rifermentazione in autoclave quindi, a base principalmente di uve Glera, denominata Prosecco. I comuni Trevigiani di Valdobbiadene e Conegliano forgiarono bollicine che hanno permesso ad ogni angolo del nostro Paese di apprezzare un vino da aperitivo più facile e conviviale, alla portata di tutte le tasche e adatto a tutte le occasioni ed ecco il decollo.

Il fermento è stato travolgente ed immediato, tanto che la parola "Prosecco" ha soppiantato il termine stesso di vino Spumante, creando notevole confusione nel consumatore, generando difficoltà di comprensione riguardo gli stili produttivi e le aree di derivazione.

La bellezza dello spumante italiano metodo classico invece è la sua duttilità e la multiforme fragranza che ogni calice sprigiona caratterizzando zone per zona il nostro Paese, culla indiscussa della biodiversità. Pensiamo infatti alla Sicilia che nelle terre dell'Etna sta forgiando veri e propri campioni di potenza con personalità olfattiva mai visti prima per quelle zone, oppure la Campania da sempre vocata a magnifici vini bianchi di struttura e grande sensazioni saline e minerali che si è dimostrata all'altezza di una produzione oculata che va ad esaltare l'Avellinese, il Beneventano o le zone dei Campi Flegrei solo per citarne alcuni. Ma possiamo andare in una qualsiasi Regione del Bel Paese e trovare una proposta interessante che possa solleticare anche le papille più esigenti in modo inaspettato.

Non è quindi un caso se tutti i vignaioli italiani a poco a poco abbiano deciso di sposare l'orientamento alla rifermentazione in bottiglia, dedicandosi ad una evoluzione radicale sia nel pensiero che nella tecnica. Una delle attività più complesse e altamente rischiose che ci



siano è proprio quella del produttore di vino, che viene esaltata e portata ai massimi quando si decide di dedicarsi alla spumantizzazione di qualità che solitamente prevede un prodotto mai pronto prima dei canonici 24 mesi almeno, aumentando la soglia di criticità.

Da questa necessità di approfondimento,



basata sulla cernita di prodotti qualitativamente ineccepibili, sul soddisfacimento della curiosità del pubblico, la voglia di fare divulgazione di cultura della rifermentazione in bottiglia e della qualità che ne deriva, è nato un locale a **Reggio Emilia** che prende il nome di **Spumateria Classica Italiana**, che già dal nome evoca il fulcro centrale dell'impegno e del lavoro, incentrato su prodotti nazionali, da tutte le regioni d'Italia, principalmente a Metodo di elaborazione Classico, con rifermentazione in bottiglia, stile Champagne, ma rigorosamente italiani.

Anche la location, curata nel dettaglio, enfatizza lo stile classico del vino, con richiami al Liberty, quale forma d'arte pittorica espressiva, che nella sua leggerezza meglio descrive il carattere del Vino Spumante, creando quella stessa atmosfera di inizio millenovecento, quando soprattutto le Bollicine Francesi cominciavano a farsi conoscere in Europa.

La forza di questo tipo di locale è far accrescere la curiosità nel cliente che soprattutto grazie al confronto con professionisti e vignaioli, ben coadiuvati dai gestori, tutti per altro sommelier professionisti, possono trasferire conoscenza nel consumatore che cresce di livello e diventa interlocutore esperto.

La Spumateria classica italiana permette una vera e propria esperienza sensoriale a tutto tondo, con proposte di abbinamento perfetto, così come si è assistito durante la serata appena trascorsa in compagnia di Lia e Remo Falconieri che hanno presentato la loro Cantina e descritto il vitigno Erbaluce, unico vitigno italiano per il quale il disciplinare prevede la vinificazione nelle versioni

spumante, fermo e passito, eccellendo a livello nazionale in tutte e tre le tipologie "Gli acini assumono in autunno riflessi caldi e rosati che si fanno man mano più intensi e quasi color ambra nella parte superiore esposta al sole, in particolare nel momento in cui inizia a sorgere il sole che li colpisce obliquamente con i suoi raggi. Questa, molto probabilmente, è la ragione del suo nome che in origine era Alba Lux, ossia Luce dell'Aurora, poi trasformatosi in Erbaluce".

La serata ha visto la degustazione di sei vini fra cui il primo MISOBOLO Erbaluce di Caluso Docg 2017, vino ricco di sensazioni floreali dal gusto deciso. A seguire "T" 2015, da vendemmia tardiva (Novembre), certamente intenso e persistente, che precede SAN GIORGIO Erbaluce di Caluso Spumante millesimato 2015, forse il più storico della cantina perché prodotto dal 1951. Di gran nerbo e fine perlage poi CALLIOPE, da Erbaluce di Caluso Spumante millesimato 2013. Dal gusto secco ed asciutto è invece CIECK NATURE, Erbaluce di Caluso Spumante millesimato 2013. A chiudere la serata è stato ALLADIUM Erbaluce di Caluso Doc Passito 2009 con un invecchiamento di 3 anni, vellutato e fresco. In abbinamento sono stati proposti 3 piatti tradizionali del Canavese, quali: tritico di frittate - asparagi, uova&cipolla, "Nodi"(uova&salame), battuta di Fassona all'Albesa e i formaggi erborinati - Blu di Morozzo, Blu del Monviso e Gorgonzola.

Esempi come questi, portano L'Italia ad esprimere metodi classici di grande valore e struttura mantenendo personalità e distinzione, soprattutto nei confronti di mostri sacri della produzione francese che non vuole aggredire ma solo proporsi come raffinata alternativa perché figlia del territorio locale, espressione massima della biodiversità italiana, qualcosa che la Francia e tutto il Mondo ci invidia davvero.





Segnalata la prima infezione umana da virus Keystone

In questi giorni una patologia misteriosa sta generando preoccupazione nel mondo. Un altro virus mortale chiamato virus Keystone che potrebbe causare gravi infezioni cerebrali e viene trasmesso da punture di zanzara è stato trovato per la prima volta ha infettato gli umani.

Fino ad ora si è notato che il virus infettava solo gli animali. Il virus keystone fu scoperto per la prima volta nel **1964** e fu trovato in popolazioni animali che vivevano in Texas fino alla baia di Chesapeake.

Nelle loro ultime scoperte, i ricercatori dell'Università della Florida hanno confermato che **il virus ha infettato un ragazzo di 16 anni in Florida.** Il caso zero del ragazzo ha fornito una storia di frequentazione di un campo bandistico nel nord della Florida nell'estate del 2016. Aveva poi sviluppato febbre e eruzioni cutanee e aveva frequentato una clinica per lo stesso. Era passato più di un anno prima che la diagnosi potesse essere fatta con precisione. I ricercatori dell'Università della Florida hanno sequenziato il virus da agosto 2016 e all'epoca l'epidemia di **virus Zika infuriava in Florida e nei Caraibi.**

Hanno notato che i campioni erano negativi per Zika o altri virus. Ci sono stati lievi sintomi nel ragazzo in quel periodo compresa la febbre. Non c'era alcun segno di encefalite o infezione cerebrale. **Il virus Keystone è stato**



quindi rilevato nei campioni di laboratorio raccolti dal ragazzo.

Al momento non esistono semplici test diagnostici per rilevare questo virus, ha affermato la **dottorssa Glenn Morris**, direttore dell'Istituto Emerging Pathogens della University of Florida. Ma Morris ha aggiunto che ci sono diverse aziende biomediche che si sono offerte volontarie per sviluppare **kit diagnostici** per questo virus. L'infezione è comune in Florida, ma fino ad oggi nessun umano è stato infettato. Ha detto che il virus è in circolazione da cinque o sei decenni ed è originario della Florida.

Il virus Keystone è noto per causare infezioni cerebrali o encefalite. Ora gli operatori sanitari sospettano che ci possano essere molti altri casi non identificati di questa infezione virale. Il controllo delle zanzare e la prevenzione dei bit sono di vitale importanza per impedire la trasmissione di questo virus, ha detto Morris. Il virus Keystone, un orthobunyavirus della California-sierogruppo, fu isolato per la prima volta nel 1964 dalle zanzare di Keystone, in Florida.

Per Giovanni D'Agata, presidente dello "[Sportello dei Diritti](#)", anche se le istituzioni mondiali non hanno fatto scattare alcuna allerta, è ancora troppo presto per confermare la vera dimensione del problema.

(29 giugno 2018)

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

