



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

SOMMARIO

Anno 17 - n° 39 30 settembre 2018

1.1 EDITORIALE

I Bravi, che poi così "Bravi" non sono stati, o forse sì?

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Crescono Parmigiano Reggiano e Grana Padano

3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Mercati stabili e mais in calo.

4.1 BONIFICA

Bonifica Parmense, Nuove Regole Operative Per Migliorare La Propria Azione Sul Territorio

4.2 BONIFICA

Urne aperte fino a Domenica per le elezioni al Consorzio di Bonifica Emilia Centrale

5.1 SICUREZZA ALIMENTARE

"illegali ma ancora in commercio cibi brucia-grassi killer a base di dinitrofenolo".

6.1 PARMIGIANO REGGIANO

Prezzo "a riferimento" del latte industriale per la campagna casearia II° quadrimestre 2017

7.1 CEREALI E DINTORNI

Poche variazioni e sull'onda dei cambi.

8.1 EVENTI TORINO

Salone del Gusto - Città Slow

8.1 EVENTI PUBBLICI

Sabato 29 e domenica 30 settembre torna Caseifici Aperti

9.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

10.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

I bravi che poi così "Bravi" non sono stati, o forse sì?

L'ultima bocciatura in legge riguarda il Jobs Act. E' di poche ore fa la notizia che un altro dei "pilastri" della sinistra non ha passato il vaglio costituzionale. Loro sarebbero i "Bravi" da cui imparare? La lista delle cadute è lunga.

di **Lamberto Colla** Parma 30 settembre 2018 -



Loro, quelli bravi, che al Governo ci sono stati, non possono credere che gli elettori, almeno quei sei milioni che sono vaporizzati dal PD, abbiano cambiato casacca per ragioni di ignoranza o perché allettati da chissà quali promesse dei "sovrani". Forse l'hanno fatto per le promesse mancate, per quel tasso di presunzione che dopo un po' diventa insopportabile, o forse per la rampante sensazione di insicurezza sociale da un lato e per le garanzie sociali che, da Monti a Renzi, hanno pezzo per pezzo smontato (dalla Fornero al Jobs Act), ma forse anche per il pressapochismo con il quale hanno legiferato e che ora stanno così **puntualmente contestando** alla compagine giallo-verde.

Giusto per rammentare, a loro e a tutti i distratti o smemorati, l'incostituzionalità dei provvedimenti del passato continua a riemergere il quadro delle figuracce che hanno contraddistinto la guida PD nella precedente legislatura.

E' di pochi giorni fa la notizia che un pezzo della rivoluzione Polettiana in campo lavorativo, il **Jobs Act** appunto, è stato etichettato anticostituzionale in una parte fondamentale ovvero, secondo i giudici, la previsione di un'indennità crescente in ragione della sola anzianità di servizio del lavoratore è contraria ai principi di ragionevolezza e di uguaglianza e contrasta con il diritto e la tutela del lavoro sanciti dagli articoli 4 e 35 della Costituzione.

Un aiutino, da parte della consulta costituzionale, al Decreto Dignità che già introduce diversi elementi di correzione del Jobs Act.

E che dire della più bella e "invidiata" legge elettorale varata dal Governo Renzi?

L'Italicum «È una buona legge elettorale, l'ho sempre detto. Tra cinque anni sarà copiata da mezza Europa» cantava Matteo Renzi. Non solo non sono pervenute notizie di copie ma la Consulta ne dichiarò l'incostituzionalità in **due punti chiave**.

Ma poco prima, era dicembre, arrivò **un'altra bocciatura in legge** per il governo renziano, questa

volta sulla **riforma delle banche popolari**, causa di tante polemiche per la Boschi. Il Consiglio di Stato, dopo aver sospeso in via cautelare la circolare della Banca d'Italia che conteneva le misure attuative della riforma, ha eccepito l'incostituzionalità del decreto legge «in relazione alla evidente carezza dei presupposti di necessità e urgenza», e rinviando tutto alla Consulta.

Il flop più pesante, è senz'altro stato quello della **riforma costituzionale**, bocciata da 19 milioni di elettori. Forse l'enfant prodige pensava che gli elettori non avrebbero "letto" quella ben poco chiara riforma proposta al giudizio popolare? «È un testo scritto male, c'è molta improvvisazione, lacune, norme ambigue, introduce il caos di nove diversi procedimenti legislativi» bacchettò il costituzionalista **Ugo De Siervo**, fiorentino, e considerato tra gli amici dell'ex sindaco.

Ma un'altra riforma fondamentale, colpita e affondata dalla Consulta, fu quella della **Pubblica amministrazione**. La cosiddetta "**Riforma Madia**", smontata proprio dalla Consulta, perché lede l'autonomia delle Regioni (i decreti legislativi devono essere adottati «previa intesa» con i governi locali, non solo «previo parere» come previsto dalla riforma Madia).

Infine, come ultima ciliegina sulla torta, rammentiamo il **record di adozione della procedura del Voto di "Fiducia"** messo in atto per ben 108 volte nella precedente legislatura e in particolare dal tandem **Renzi-Gentiloni** (66 volte il primo e 32 il secondo, Enrico Letta 10 volte) che nel complesso ha determinato l'approvazione con fiducia di un provvedimento ogni tre, ovvero 2,58 volte al mese come ha registrato il **Sole 24 Ore**. Da notare infatti che per 51 volte venne utilizzato dal Governo Monti, quello che tanto criticava Berlusconi fermo, si fa per dire, a 45 voti di fiducia.

Insomma, i "**Bravi**" lo sono più di Manzoni memoria che di capacità legislativa in diritto pubblico, nonostante gli specifici studi giuridici di Matteo Renzi e della fedelissima Maria Elena Boschi, la quale oltretutto aveva calcato i più importanti studi fiorentini.

(per restare sempre informati sugli editoriali)

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Crescono Parmigiano Reggiano e Grana Padano

Torna a risalire il latte spot e prosegue la crescita del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano. Burro e crema in flessione.

(Virgilio - CLAL)



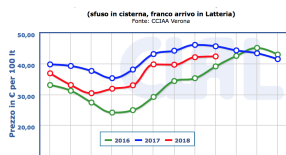
Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Crescono Parmigiano Reggiano e Grana Padano

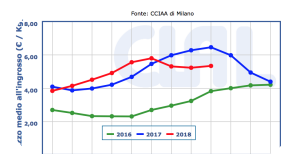
Torna a risalire il latte spot e prosegue la crescita del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano. Burro e crema in flessione.

di Virgilio Parma 25 settembre 2018 -

LATTE SPOT Dopo quattro settimane di flessione, torna a risalire il prezzo del latte spot alla borsa veronese. Il prezzo del latte spot nazionale guadagna il 1,85% portandosi tra 41,76-43,30 €/100 litri di latte. Parimenti, il latte intero pastorizzato estero guadagna l'1,86% e si colloca tra 41,72-42,79€/100 litri di latte. Ben più marcato il rimbalzo del prezzo del latte scremato pastorizzato spot estero che guadagna il 8,57% fissandosi tra 18,63-20,70€/100 litri di latte.



BURRO E PANNA Flessione negativa di 10 centesimi per il burro anche nella 39esima settimana. Alla borsa di Milano le quotazioni di Burro sono tutte in zona negativa. Cede anche la crema a uso alimentare. Analogamente la panna di centrifuga quotata a Verona registra un lieve cedimento, restando in perfetto allineamento con Milano. Marcata flessione anche il burro zangolato di Parma e la prospettiva di riallinearsi alla posizione di Reggio Emilia che nella seduta odierna ha lasciato altri 10 centesimi sul campo.



Borsa di Milano 24 settembre 2018:
BURRO CEE: 5,05 €/Kg (-)
BURRO CENTRIFUGA: 5,30 €/Kg. (-)
BURRO PASTORIZZATO: 3,45 €/Kg. (-)
BURRO ZANGOLATO: 3,25 €/Kg. (-)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,56 €/Kg. (-)
MARGARINA settembre 2018: 0,92 -0,98€/kg (=)

Borsa Verona 24 settembre 2018: (-)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,52-2,57€/Kg. (-)

Borsa di Parma 21 settembre 2018 (-)
BURRO ZANGOLATO: 2,95 €/Kg.
Borsa di Reggio Emilia 25 settembre 2017 (-)
BURRO ZANGOLATO: 2,85 - 2,85 €/kg.

GRANA PADANO 24/9/2018 -

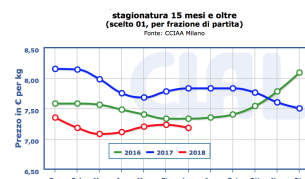
Prosegue ancora la ripresa dei prezzi del Grana Padano DOP (+5 cent).

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,30 - 6,40 €/Kg. (+)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 6,85 - 7,10 €/Kg. (+)

- Grana Padano RISERVA 20 mesi di stagionatura e oltre: 7,20 - 7,60 €/Kg. (+)

- Fuori sale 60-90 gg: 5,30-5,45€/Kg. (+)



PARMIGIANO REGGIANO 21/9/2018

Leggero rimbalzo, per la quarta settimana consecutiva per tutte le diverse stagionature di Parmigiano Reggiano.

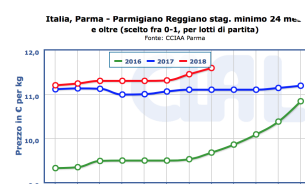
-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 9,65-9,90 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,10-10,35 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura 10,80 - 11,30 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,50 - 12,10 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,55 - 13,00 €/Kg. (+)



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

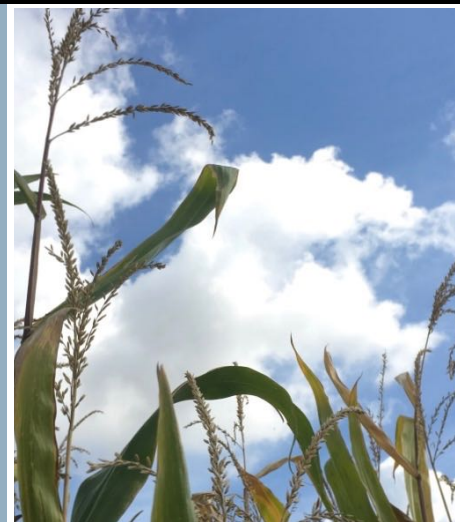


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Mercati stabili e mais in calo.

I prezzi dei cereali nazionali continuano a restare invariati salvo il mais che è in calo anche sul mercato statunitense. L'euro si è rafforzato contro il dollaro USA.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



#Pastificio.Andalini

@Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Mercati stabili e mais in calo.

I prezzi dei cereali nazionali continuano a restare invariati salvo il mais che è in calo anche sul mercato statunitense. L'euro si è rafforzato contro il dollaro USA.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 25 settembre 2018 -

Mercati ancora a bassa tensione. Siamo nelle mani della guerra commerciale dei dazi, che sembra non avere fine, fatta di promesse e smentite senza fine e in attesa delle elezioni della camera dei rappresentanti USA, che si terranno a novembre, a cui di deve aggiungere che le previsioni dei raccolti statunitensi, di seme i soya e mais, sono molto ottimistici.

Da segnalare che il mercato di Chicago, per la farina, nei giorni scorsi ha toccato valori di base così bassi che non si vedevano da 10 anni. Del resto raccolti buoni e incertezza sul più grande cliente non poteva che determinare una reazione del genere.

Agricensius riferisce che il **China Daily**, in lingua inglese, ha edito un supplemento di quattro pagine sulle opinioni di economisti e lobbisti USA critici nei confronti della politica del presidente Trump con la Cina.

Nel mercato **interno** sono ben pochi i cambiamenti. Il **grano e orzo** sostenuti-fermi, **mais** costante lento ridimensionamento, (ma da parte di molti produttori sussiste volontà di ritenzione-non vendere) vi segnalo anche trattative di mais reso su Bs-Cr-Lo da ottobre a dicembre a 188/188 e tonnellata con camion ribaltabili merce 5 ppb; e il periodo ottobre 18-marzo 19 a 192-193€; mentre sui porti si fanno affari su due campagne 2018-19 e 2019-20 a valori tra i 174 e 176 e tonnellata partenza; **cruscami** di grano in rincaro, farine semi proteiche calme, condizionate dalle quotazioni della far soya, che sul pronto quota (valori di ieri 24/09) 320-325 per la 44% e 33-335 per la proteica 46,50% anche sino a dicembre mentre per il 2019 320 per la 44% e 328-330 per la 46,50% partenza ai porti di Ravenna e Venezia.

Questi bassi valori della **farina di soya** stridono con le situazioni di mercato dei medi proteici, specie far colza, farina di girasole, distiller, corn gluten che sono maggiormente richiesti al Nord Europa, piuttosto che da noi dove si scontrano con un costo di valore proteico della farina di soya basso e abitudini di alimentazione zootecnica ben diverse da quelle del Nord Europa.

Teso il mercato dei foraggi che rimane sostenuto, così come quello dei fibrosi, polpe di bietola e bucce di soya, sia per la scarsità di merce sia per le richieste pressanti provenienti dalle latitudini più elevate.

Per il mercato delle **bioenergie** segnaliamo, con limiti di tempo di ritiro, la disponibilità di farinaccio di grano duro a prezzi concorrenziali rispetto alla crusca. Farinette e farine di mais di non facilissimo reperimento economic, nonostante il mais sia in calo.

Indicatori internazionali 25 settembre 2018

L'Indice dei **noli** è risalito sino a 1434 punti, il **petrolio** è in salita a 72,00\$/bar. e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,17568

Indicatori del 25 settembre 2018		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
14354	1,17568	72,00 \$/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 - Milano



Bonifica Parmense, Nuove Regole Operative Per Migliorare La Propria Azione Sul Territorio

Garantire un alto livello di controllo, definire le competenze, tutelare maggiormente operatori e consorziati per una migliore gestione delle attività consortili

Parma, 26 Settembre 2018 – Durante l'ultima seduta del Consiglio di Amministrazione del **Consorzio di Bonifica Parmense** è stato approvato all'unanimità il nuovo **Sistema di Gestione della sicurezza sul lavoro** volto a migliorare ulteriormente la propria azione operativa sul territorio gestito sul piano idraulico.

La definitiva approvazione rappresenta infatti l'ultimo atto di un lungo percorso di un nuovo modello di gestione organizzativa dell'ente (*Modello Organizzativo e di gestione del D.Lgs. 231*) che ha come obiettivo la certificazione del Consorzio per tutto ciò che attiene al tema sicurezza e la salute di tutti coloro che operano per



la Bonifica Parmense e di coloro, (cittadini, consorziati o visitatori esterni), ne usufruiscano dei servizi.

Il **“Modello Organizzativo rappresenta lo strumento fondamentale per la trasparenza, nell'ottica di stabilire con assoluta precisione il confine in cui operare secondo le norme più aggiornate, vigenti e codificate** E questo grazie alla capillare opera di sensibilizzazione programmata con vere e proprie full immersion formative e informative dedicate allo staff, ai collaboratori e ai portatori d'interesse”, afferma il Direttore Ing. Fabrizio Useri.

“Le procedure approvate con il Sistema di Gestione della sicurezza sul lavoro rappresentano oggi un elemento irrinunciabile delle organizzazioni per una corretta gestione delle attività - soprattutto per

quelle a rischio - come quelle effettuate dal Consorzio”, sottolinea il Presidente **Luigi Spinazzi**.

Le nuove regole hanno diversi scopi:

- 1) favoriscono l'omogeneizzazione dei comportamenti nei diversi operatori, riducendone così l'arbitrarietà e la possibilità di errori;
- 2) definiscono le responsabilità e competenze a diversi livelli
- 3) tutelano gli operatori, ma anche i clienti/utenti;
- 4) favoriscono l'inserimento e l'apprendimento di nuovi lavoratori;
- 5) garantiscono un alto livello di controllo delle fasi a rischio per un'attività.

Le procedure approvate riguardano: Accessi in Consorzio, Sorveglianza Sanitaria, Formazione, Informazione e Addestramento, Mezzi e Attrezzature, Campionamento Acque, Campionamento Terre. **Ulteriori settori sottoposti a regolamentazione al vaglio della governance consortile riguardano:**

Controllo dei Cantieri e standard tecnico-strutturali dei

regionale (soprattutto nelle ultime tornate) e se si considera il tipo di elezione si nota come storicamente abbia rappresentato una fetta importante dei consorziati desiderosi di esprimere il loro diritto alle urne. Il Consorzio invita tutti gli aventi diritto a recarsi alle urne e per chi

volesse ulteriori approfondimenti il sito dell'ente ha una ricca sezione Elezioni 2018 aggiornata in home page in cui individuare le necessarie informazioni. **Per ulteriori chiarimenti è disponibile anche il numero verde 800235320 attivo dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 16.**

(nell'immagine allegata il **Sindaco di Reggio Emilia Luca Vecchi** al seggio presso la sede centrale del Consorzio di Bonifica a Reggio Emilia)

Urne aperte fino a Domenica per le elezioni al Consorzio di Bonifica Emilia Centrale

Reggio Emilia - 27 Settembre 2018- Proseguono regolarmente e si protrarranno fino a **Domenica 30 Settembre 2018** le elezioni per il rinnovo del **Consiglio del Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale**. Le urne posizionate negli otto seggi, dislocati in tutto il comprensorio tra le province di Reggio Emilia Modena e Parma, sono aperte da **lunedì 24** scorso con possibilità di voto dei consorziati iscritti nell'elenco degli aventi diritto (*pubblicato per la più immediata e fruibile consultazione s u l s i t o*



consortile www.emiliacentrale.it) **dalle 9 alle 17 di ogni giorno.**

Fino ad ora hanno espresso la loro preferenza **oltre 4 mila consorziati** in linea con gli afflussi precedentemente registrarti e una partecipazione numericamente più corposa si stima possa registrarsi già nel prossimo fine settimana.

Il Consorzio dell'Emilia Centrale ha infatti una tradizione di voto più alta della media



"Illegali ma ancora in commercio cibi brucia-grassi killer a base di dinitrofenolo".



Allarme mondiale dal Regno Unito: "illegali ma ancora in commercio cibi brucia-grassi killer a base di dinitrofenolo".

RASFF lancia l'allarme, in Italia il Ministero ha lanciato allerta tre anni fa. Ma la vendita in rete continua

Una sostanza pericolosa per la salute è stata scoperta in alcuni alimenti dietetici e integratori alimentari. L'annuncio arriva dal Regno Unito attraverso ben 4 notifiche diverse del Rasff (2018.2666 - 2668 - 2674 e 2676 del 25-09-2018), ovvero il sistema di allerta europeo rapido per la sicurezza alimentare.

Il composto incriminato è il **2,4 (Dnp)**, a lungo utilizzato dai **bodybuilder agonisti e da consumatori in cerca di soluzioni miracolose per un dimagrimento facile e rapido.**

Nei giorni scorsi, il **Department of health inglese** ha segnalato la presenza del Dnp in alcuni prodotti messi in commercio come brucia-grassi e come integratori alimentari per il dimagrimento attraverso i canali di vendita on line di internet e ha diffuso l'allarme rivolgendosi a tutti i professionisti del settore sanitario.

Oggi il 2,4 dinitrofenolo è illegale, ma non è difficile procurarselo, per esempio attraverso siti Internet che ne omettono o minimizzano la pericolosità.

Oltre ai pericoli legati alla sostanza, i rischi sono amplificati dalla

produzione illegale, in laboratori clandestini che espongono i consumatori al rischio di sovradosaggio e contaminazioni. Il dinitrofenolo, utilizzato per aumentare il metabolismo e favorire la perdita di peso, è stato ritirato a causa di diverse incidenti mortali. In rete però si può acquistare tranquillamente anche se viene mascherato con nomi di fantasia. Dal 2007 si sono registrati 24 casi di tossicità del Dnp e cinque di essi hanno avuto esito fatale: è quanto riporta David Walker, responsabile medico del dipartimento inglese della Salute in una lettera rivolta ai medici di base e ai professionisti che operano nei reparti di emergenza.

«Nonostante tutti gli sforzi che sono stati fatti per rimuoverli dal commercio, questi prodotti sono tuttora disponibili», scrive Walker «e possono essere utilizzati da body builder e da coloro che cercano di perdere peso.

In Italia il DNP non è notificato come integratore e non può essere venduto, ma in rete si compra tranquillamente.

La sostanza inoltre dà luogo ad accumulo nell'organismo e non esistono antidoti in grado di salvare la vita del paziente dopo intossicazione con una dose letale.

Ma il problema è nella rete visto che secondo MarkMonitor, azienda specializzata nella protezione del brand online, ci sono 165 che

vendono "pillola dimagranti" a base di **Dinitrofenolo (DNP)**. Molti di questi siti hanno sede in paesi stranieri, e questo complica molto l'azione delle autorità sanitarie.

Gli esperti del **Department of health** ricordano tutti i possibili sintomi dell'avvelenamento acuto da Dnp, che nei casi più gravi possono portare al decesso: febbre, disidratazione, nausea, vomito, agitazione, arrossamento della pelle, sudore, vertigini, mal di testa, respiro affannoso e battito cardiaco accelerato o irregolare.

Anche il consumo prolungato di piccole quantità di 2,4 dinitrofenolo si associa a numerosi effetti avversi al sistema nervoso e cardiocircolatorio, oltre a cataratta e lesioni cutanee. Gli esperti raccomandano di disporre un ricovero ospedaliero per i pazienti che manifestano sintomi di questo tipo.

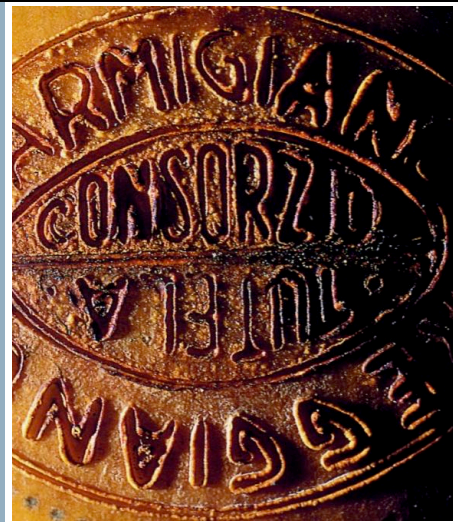
In Italia, evidenzia **Giovanni D'Agata**, presidente dello "[Sportello dei Diritti](#)", come in molti altri paesi Europei, è illegale vendere DNP come prodotto per la perdita di peso, ed è vietato per il consumo umano. Si raccomanda ai medici che dovessero entrare in contatto con individui sospettati di assumere questa sostanza, di informarli dei pericoli e consigliare loro di interromperne immediatamente l'assunzione. La segnalazione diffusa ieri dal Sistema rapido di allerta europeo per alimenti, farmaci e presidi medici (RASFF) è stata inviata dal Ministero della salute italiano. Nonostante l'allerta, questa sostanza pericolosa è ancora ampiamente venduta illegalmente online.



LATTIERO CASEARIO

Parmigiano Reggiano

Prezzo "a riferimento" del latte industriale per la campagna casearia II° quadrimestre 2017



[@latte](#) [@parmigianoreggiano](#)

Prezzo "a riferimento" del latte industriale per la campagna casearia II° quadrimestre 2017

Presso la Camera di Commercio di Reggio Emilia, in conformità a quanto previsto dal regolamento e dagli accordi interprofessionali tra le Associazioni dei produttori assistiti dalle Organizzazioni professionali agricole da una parte, gli industriali ed artigiani trasformati dall'altra, si è pervenuti alla determinazione - a valere per tutta la provincia di Reggio Emilia - del prezzo "a riferimento" del latte ad

uso industriale conferito ai caseifici nel periodo 1/05-31/08/2017 nella misura di:

€ 64,00 il q.le, IVA compresa e franco stalla

Il pagamento del latte sarà corrisposto:

- **60 giorni dalla pubblicazione (30.09.2018)**

Dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Reggio Emilia

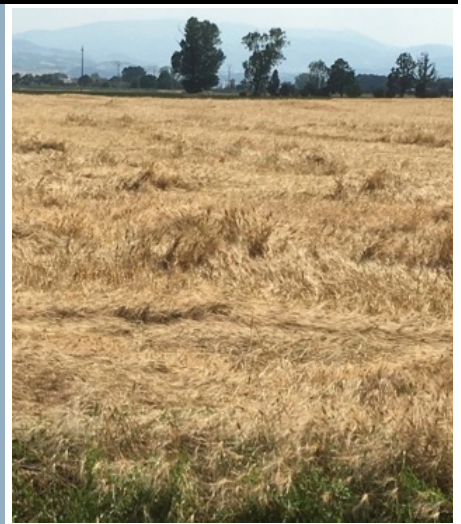


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Poche variazioni e sull'onda dei cambi.

Continua il l'altalena dell'indice dei cambi e i fattori esogeni continuano a incombere sui mercati delle materie prime.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



#Pastificio.Andalini

@Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Poche variazioni e sull'onda dei cambi.

Continua il l'altalena dell'indice dei cambi e i fattori esogeni continuano a incombere sui mercati delle materie prime.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 28 settembre 2018 -

Le **chiusure** dei mercati della 38esima settimana:

SEMI nov 855 (+5) gen 869 (+5,2) mar 882 (+5,4)
FARINA ott 308,2 (+0,5) dic 311,8 (+0,9) gen 312,6
(+0,8)
OLIO ott 28,86 (+0,38) dic 29,15 (+0,36) gen 29,40
(+0,36)
CORN dic 364,6 (+1,6) mar 376,4 (+1,4) mag 384 (+1,4)
GRANO dic 513 (-4,4) mar 530,6 (-5,2) mag 541,2 (-6)

Numeri che non necessitano di commenti mentre per quanto riguarda i fattori esogeni condizionanti il mercato, questi riguardano la guerra commerciale dei dazi, l'attesa delle elezioni della camera dei rappresentanti, mentre si stanno confermando buone-ottime le previsioni di raccolti USA di seme di soya e mais.

Stanno rincarando i prezzi dei prodotti d'importazione, che hanno come base il Dollaro, quindi le quotazioni della farina di soya, sul pronto quota 332 per la 44% e 342 per la proteica 46,50% anche sino a dicembre mentre per il 2019 327 per la 44% e 333-335 per la 46,50% partenza ai porti di Ravenna e Venezia.

Anche per il **mercato interno** poco da segnalare: grano e orzo sostenuti-fermi, mais costante in lento ridimensionamento, (ma da parte di molti produttori sussiste volontà di ritenzione a



non vendere, effetto che sta allargandosi geograficamente anche all'estero dove però lo sviluppo del raccolto non è ancora pieno).

Resta fermo il mercato dei **foraggi** che rimane sostenuto, così come quello dei fibrosi polpe bietola nazionali, per le estere occorre attendere il grosso degli arrivi verso fine ottobre, sempre ben tenute le bucce di soya sia per scarsità di merce sia per le richieste pressanti del Nord Europa.

Per il mercato delle bioenergie vi segnalo la ripresa dei cruscami.

Indicatori internazionali 28 settembre 2018

L'Indice dei **noli** è risalito sino a 1524 punti, il **petrolio** è in salita a 72,00\$/bar. e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,15980 ma giunto anche a 1,1715

Indicatori del 28 settembre 2018		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1524	1,15980	72,00 \$/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 - Milano

Padiglione Lingotto - Salone del Gusto

PADIGLIONE LINGOTTO
SALONE DEL GUSTO 2018 – 20 / 24
SETTEMBRE 2018 – TORINO

Se qualcuno si fosse chiesto quanto sia stato fondamentale l'esistenza di una piazza per lo sviluppo della civiltà e degli scambi fra i Popoli, doveva vedere quanto sia stato centrale l'apporto che un luogo fisico nell'era digitale che stiamo vivendo, come la piazza appunto, collocata nel centro del Salone Terra Madre, abbia portato per il salone del gusto di Torino appena concluso.

da *L'Equilibrista - Torino 25 settembre 2018 -*

Una vera e propria festa dell'incontro e dello scambio fra Popoli che è andata in scena nella piazza allestita, per esaltare uno spazio gestito dalle Città Slow nell'edizione 2018 di **Terra Madre**.

Ben 252 Sindaci associati in trenta Paesi del Mondo hanno aderito alla Piazza di Cittaslow, con tanto di area dedicata ai dibattiti ed incontri sui principi e sui progetti di Cittaslow, un ristorante a base di prodotti tradizionali e biologici del Cilento portati a Terra Madre dalla cooperativa Almaseges, ma soprattutto numerosi Laboratori del gusto gratuiti.

L'organizzazione di **Cittaslow Internazionale**, Slowfood Campania, da Museo Cilento, si sono circondate di ben 13 postazioni di mercato per altrettante Cittaslow italiane e straniere che hanno offerto il meglio delle produzioni artigianali di qualità italiana ed internazionale.

Quest'anno hanno spiccato la Cittaslow di Pijao (Colombia), con alcuni "Cafeteros" mai venuti in Italia prima d'ora e che hanno lavorato alacremente per portare raffinate qualità di caffè. Insieme a questa nuova entrata di tutto rispetto vi erano anche la Rete delle Cittaslow olandesi con 50 tipi diversi di



formaggio, che ben si sono amalgamate nella miriade di prodotti italiani facendo emergere il valore della biodiversità italiana.

Intensi e continui dibattiti che si sono succeduti in piazzetta slowfood, tanto che a prendere la parola è stato poi Stefano Pisani, Presidente di Cittaslow

Internazionale e Sindaco di Pollica, che ha rimarcato il valore di fare rete soprattutto a livello transoceanico nel rispetto dei valori della cooperazione e ispirate a quel **Carlo Petrini** che ha coniato il termine "slow" per incentivare la biodiversità di qualità.

Il valore del lento movimento del fare, contrapposto alla velocità delle produzioni industriali nell'interesse dei piccoli centri d'eccellenza.

Il vivere bene, il "**buon vivere**", festeggerà l'anno prossimo ad Orvieto il 20° anniversario – tanto da essere oggi un esempio virtuoso di comunità attiva che sa rispettare se stessa, il proprio ambiente, la propria storia e memoria, immaginando e realizzando un futuro di qualità per tutti.

Assieme al mercato, l'offerta di cibo fresco in piazza o per strada è all'origine di molte città: per questo Terra Madre ha presentato un'offerta dedicata da Nord a Sud dell'Italia che vanno a caratterizzare la nostra cultura ed offrono profumi e sapori unici.

Lo street food è stato animato dal Riso nero di Casalbeltrame, insieme alla Pizza frita napoletana di Pollica, Positano, Amalfi, Caiazzo, Castel Campagnano, San Potito, Cerreto Sannita e Orsara di Puglia, per approdare lungo l'Adriatico con la piada romagnola di Sant'arcangelo di Romagna, Santa Sofia e Galeata. Ha chiuso il tripudio di prodotti e sapori dell'Umbria, la torta al testo sotto "lu focu" ed il baccalà fritto al cartoccio solo per citarne alcuni.

Ecco le città presenti alla piazza :

- 1 - Salorno / Saluro (BZ), 2- Sant'Agata di Puglia (FG), 3 - Abbiategrosso (MI) 3 – Morimondo (MI)
- 5 – Usseglio (TO) 6 - Vigarano Mainarda (FE) 7- Pollica (SA) 8 - Pijao (Colombia) 9 - Eijsden – Margaraten (Paesi Bassi) 10 - Novellara (RE) e Scandiano (RE) con Piante e Frutti antichi di Maioli e Acetaia San Giacomo.





Sabato 29 e domenica 30
settembre torna
Caseifici Aperti

**Sabato 29 e domenica 30
settembre torna Caseifici
Aperti, il week end alla
scoperta del mondo del
Parmigiano Reggiano
con eventi, visite guidate
e degustazioni.**

Chi non ha mai assistito
alla nascita della forma
del Parmigiano Reggiano
non può mancare! Sabato
29 e domenica 30
settembre, cinquanta
produttori apriranno le
porte dei caseifici per
consentire a Foodie e
famiglie di assistere alla
lavorazione del

Parmigiano Reggiano,
passeggiare nei suggestivi
magazzini di stagionatura
e acquistare il formaggio
direttamente dalle mani di
chi lo produce.

Accedendo al sito
www.parmigianoreggiano.it
è possibile consultare la
lista dei caseifici aderenti,
verificare orari di apertura
e eventi proposti. I
visitatori troveranno
inoltre suggerimenti per
organizzare il proprio
soggiorno nella zona
d'origine tra le province
Parma, Reggio Emilia,
Modena, Bologna e
Mantova

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.](#)



Officina
Commerciale
Commodities Srl



[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**



Molto profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

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

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

Non filtrata, non pastorizzata.

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

Per contatti e informazioni:

[FROG.NET](http://www.frognet.it)

www.frognet.it -

mail: info@frognet.it

tel: 392.9511643

MARILU
 Birra artigianale 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 a lei.

MariLu Amber
 È una birra ambrata chiara ad alta fermentazione in stile Pale Ale. Fresca, leggera e amarognola secondo la tradizione inglese. Molto profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTI D'ORZO, FIOCCHI DI SEGALE, LUPPOLI, LIEVITO
 Alc. 4% vol. - 18 IBU

Distribuita da:
FROG.NET
www.frognet.it - info@frognet.it - 392.9511643

MARILU
 Birra artigianale 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 a lei.

MariLu Blonde
 È una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra 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% vol. - 24 IBU

Distribuita da:
FROG.NET
www.frognet.it - info@frognet.it - 392.9511643



MariLU Amber

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

MariLU Blonde

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

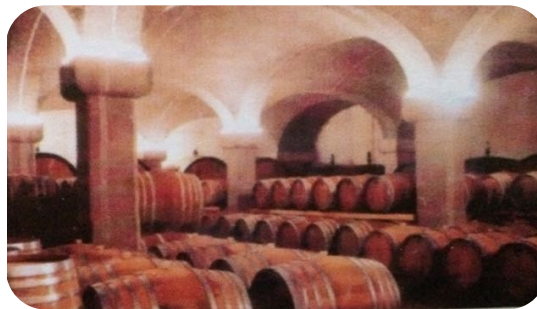
#agroalimentare #vino #promozione
Dedicato a palati esperti e sapienti!



- **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

