



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

## SOMMARIO

Anno 17 - n° 42 21 ottobre 2018

### 1.1 EDITORIALE

I I moderni iracondi, social e radical chic.

### 2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Rallenta il latte spot estero mentre Crolla il burro.

### 3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. All'improvviso un sussulto.

### 4.1 SICUREZZA ALIMENTARE

Cozze dalla Grecia contaminate da salmonella, allarme in Italia.

### 4.2 BIODIVERSITÀ

Rural premiato dal GIST "Travel Food Award"

### 5.1 PARMIGIANO REGGIANO

La Nazionale Parmigiano Reggiano vola in Norvegia

### 5.2 SALUTE E BENESSERE

Un caso di Malaria a Firenze

### 6.1 BONIFICA

Summit anti-siccità e nuovo progetti per il tavolo sulla crisi idrica

### 7.1 ZUCCHERO MADE IN ITALY

Zucchero made in Italy. Confcooperative non è più sola

### 7.2 BONIFICA CENTRALE REGGIO E.

Emilia Centrale: un progetto da 20 milioni di euro approvato dal Governo

### 8.1 EVENTI - MARSALA

"Marsala Magic Tour": parte dal locale Arte & Gusto Parma

### 8.2 DISSESTO IDROGEOLOGICO

Innovazione e prevenzione del dissesto idrogeologico

### 9.1 ZOOTECCIA

Fiere zootecniche internazionali di Cremona. Dal 24 al 27 ottobre torna la più grade manifestazione zootecnica italiana.

### 10.1 EVENTI SIAL

Mulino Alimentare sarà al SIAL di Parigi dal 21 al 25 ottobre 2018.

### 11.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

### 12.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

## Editoriale

# I moderni iracondi, socialpatici e radical chic

L'arte del giudicare è ormai in mano agli "hater". Nascosti dietro a pseudonimi lanciano giudizi morali e mai oppongono idee e proposte alternative concrete.

di **Lamberto Colla** Parma  
21 ottobre 2018 -

Se l'hater è anche radical chic allora la prerogativa è quella di alzare il fumo di frasi auliche e spesso incomprensibili alla massa (fa molto figo) che però ha senz'altro ben compreso e ovviamente apprezzato l'insulto che precede o segue il "tocco di classe".

Il critico radical chic più **borioso** si sceglie lo pseudonimo (Nick Name per i patiti del web) coerente e in linea con la propria attività e psicologia, ad esempio "**Filippo Argenti**", l'iracondo vicino di casa di Dante Alighieri, che amava andare a cavallo con le gambe ben allargate in modo da colpire in faccia i passanti. "**Filippo Cavicciuli, soprannominato "Argenti" o "Argente" a causa del vezzo borioso di ferrare il cavallo con ferratura d'argento, veniva descritto come "uomo grande e nerboruto, e (...) iracundo e bizzarro più che altro, e dotato di pugna (...) che parevan di ferro"**.

Così ben attrezzato di contributi culturali, dall'alto della sua posizione e ben schermato dall'anonimo ma "dotto" Nick Name, il socialpatico critico dell'era moderna è pronto a scorrazzare nel web alla ricerca delle proprie vittime e del consenso, cercando di raccogliere più medaglie possibili (qualche distratto like non può non arrivare) e l'eroe moderno finalmente può dormire sonni tranquilli.

Nel linguaggio comune ormai la parola "critica" ha perduto di valore e è cosa ufficializzata anche dalla autorevolissima **enciclopedia Treccani**:

"**critica** s. f. [dal gr. κριτική (τέχνη) «arte del giudicare», femm. sostantivato dell'agg. κριτικός; v. critico]. - 1. a. Facoltà

intellettuale che rende capaci di esaminare e valutare gli uomini nel loro operato e il risultato o i risultati della loro attività per scegliere, selezionare, distinguere il vero dal falso, il certo dal probabile, il bello dal meno bello o dal brutto, il buono dal cattivo o dal meno buono, ecc.: avere capacità di critica. In filosofia, parte della logica che si occupa del giudizio. ... 4. **Nel linguaggio corrente, giudizio sfavorevole, di natura soprattutto morale,**



**censura**, biasimo dei difetti, veri o presunti, delle azioni, delle parole, dei comportamenti altrui, oppure di fatti e situazioni (in questo sign. è frequente anche il plur.): fare, muovere delle c. a qualcuno; esporsi alla c., offrire il fianco alle c.; tirarsi addosso molte c.; essere oggetto di critica o di critiche; ricevere delle c.; non curarsi delle c.; c. severa, maligna, dispettosa, pettegola."

Da "**arte del giudicare**" a

"**giudizio sfavorevole di natura morale**", questo purtroppo è il passaggio evolutivo, comunque in perfetta sintonia con la teoria della "**decrecita (in)felice**", della critica.

Anche noi non siamo passati indenni, e ne siamo lusingati, dalle feroci fauci dei critici radical chic. Preso di mira è stato il mio ultimo editoriale "[I risultati che non ti aspetti](#)".

Il Signor **Filippo Argenti** si è così espresso:

"**Filippo Argenti** Che **gran porcata** di articolo, scritto da qualcuno che fa **cherry picking** e che probabilmente non è mai stato in USA"

Il caso ha voluto che il nostro critico portasse il medesimo nome dell'iracondo e dispettoso vicino di casa di Dante. **Dalla sua torre d'avorio** fa cadere, in pochissime righe, ben **tre critiche** a dimostrazione delle sue **abilità e esperienze**:

1. "**Gran Porcata**": ben definisce il giudizio critico. Le masse lo comprendono e facilmente lo condivideranno
2. **Cherry Picking**: le masse non lo comprenderanno ma garantirà loro che il giudizio di cui sopra viene da un "intellettuale", quindi autorevole.
3. "**...mai stato in USA**". Si suppone invece che Filippo Argenti abbia vissuto a lungo negli Stati Uniti (utilizza termini inglesi!) e li abbia esercitato professioni e vissuto nelle aree più degradate (che ovviamente non sono New York, Los Angeles e la Capitale)

Peccato però che manchino i contenuti tipici della critica. **Attendiamo** quindi, dal Signor **Filippo Argenti**, una analisi e un corposo scritto (i Cherry Picking da lui raccolti) che pubblicheremo molto volentieri al netto di eventuali parolacce e/o insulti.

(Copertina: Gli iracondi assaltano la



## LATTIERO CASEARIO

### Lattiero caseari. Rallenta il latte spot estero mentre Crolla il burro.

Crolla il burro e in particolare lo zangolato emiliano. Rallenta il latte spot. In crescita i prezzi delle due principali DOP.

(Virgilio - CLAL)



#### Lattiero Caseario

### Lattiero caseari. Rallenta il latte spot estero mentre Crolla il burro.

Crolla il burro e in particolare lo zangolato emiliano. Rallenta il latte spot. In crescita i prezzi delle due principali DOP.

di Virgilio Parma 16 ottobre 2018 -



**LATTE SPOT** Prosegue, da quattro settimane, la poderosa ripresa del prezzo del latte spot alla borsa veronese. Il latte crudo spot nazionale recupera ancora un 1,18% portandosi tra 43,30-44,85 €/100 litri di latte. Rimane inalterato invece il prezzo del latte intero pastorizzato estero Germania che si conferma tra 42,27-43,82€/100 litri di latte. Analogamente anche il prezzo del latte scremato spot estero si è attestato ai medesimi valori dell'ottava precedente (tra 19,15-20,70€/100 litri di latte).



**BURRO E PANNA** Crollo del burro. 6 settimane consecutive di flessione negativa. Cede anche la crema a uso alimentare e pure la panna di centrifuga quotata a Verona registra una perdita.

Nuova pesante perdita per il burro zangolato di Parma, come era prevedibile, e per di più con la prospettiva di un prossimo imminente crollo per riallinearsi alla posizione di Reggio Emilia che, nella seduta odierna, ha lasciato sul campo altri 13 centesimi.

Borsa di Milano 15 ottobre 2018:

BURRO CEE: 4,57 €/Kg (-)

BURRO CENTRIFUGA: 4,82 €/Kg. (-)

BURRO PASTORIZZATO: 2,97 €/Kg. (-)

BURRO ZANGOLATO: 2,77 €/Kg. (-)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,32 €/Kg. (-)

MARGARINA settembre 2018: 0,92 -0,98€/kg (=)

Borsa Verona 15 ottobre 2018: (-)



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

Borsa di Parma 12 ottobre 2018 (-)

BURRO ZANGOLATO: 2,55 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 9 ottobre 2017 (-)

BURRO ZANGOLATO: 2,37 - 2,37 €/

kg.

#### GRANA PADANO 15/10/2018

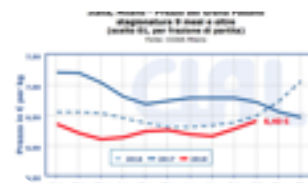
- Sono sette le settimane in segno positivo del Grana Padano DOP.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,50 - 6,60 €/Kg. (+)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 7,05 - 7,30 €/Kg. (+)

- Grana Padano RISERVA 20 mesi di stagionatura e oltre: 7,40 - 7,80 €/Kg. (+)

- Fuori sale 60-90 gg: 5,50-5,65€/Kg. (+)



**PARMIGIANO REGGIANO 12/10/2018** Altri 5 centesimi guadagnati dal Parmigiano Reggiano.

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 9,80-10,00 €/Kg. (+)

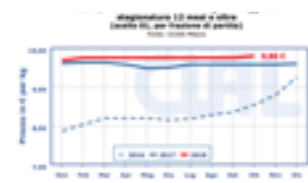
-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,20-10,40 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura 10,90 - 11,40 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,65 - 12,20 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,65 - 13,10 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,65 - 13,10 €/Kg. (+)



@MulinoAlimentar #Filiere #Latte #DOP #formaggi #food #madeinitaly #lattierocaseari @theonlyparmesa

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



## MERCATO CEREALI

### Cereali e dintorni. All'improvviso un sussulto.

I mercati prendono al volo la notizia di probabili danni nel comparto della soia e le altre materie prime sono state trascinate.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



#Pastificio.Andalini

@Pastificio.Andalini

### Cereali e dintorni. All'improvviso un sussulto.

I mercati prendono al volo la notizia di probabili danni nel comparto della soia e le altre materie prime sono state trascinate.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 16 ottobre 2018 -

Ieri sera improvviso sussulto del mercato determinato da un'impennata del comparto soya:

SEMI	nov 891,4 (+24)	gen 905,6 (+24)	mar 918 (+23,4)	
FARINA	ott 327 (+10,1)	dic 328,4 (+10,4)	gen 327,3 (+10,1)	mar 324,8 (+9,6)
OLIO	ott 29,76 (+0,37)	dic 30 (+0,37)	gen 30,24 (+0,35)	mar 30,52 (+0,35)
CORN	dic 378,2 (+4,4)	mar 390,2 (+4,6)	mag 397,2 (+4,4)	
GRANO	dic 525 (+7,6)	mar 543,6 (+6,2)	mag 555,2 (+6)	

Il via lo hanno dato le condizioni meteo, pioggia e abbassamento delle temperature, che fa temere danni al seme il cui raccolto è al 38% contro la media dei 5 anni precedenti che era attorno al 53%. Inoltre sono comparsi dati positivi sulla lavorazione del seme in settembre, 4,31 milioni di tonnellate contro 3,71 di agosto.

In pratica, il mercato stanco e statico ha preso al volo una occasione di rincaro, e la soya ha trascinato anche gli altri settori.

A metà mattinata il telematico era ancora in leggera flessione ma niente di paragonabile all'incremento registrato ieri sera.

#### Indicatori internazionali 16 ottobre 2018

L'Indice dei **noli** è salito sino a 1581 punti, il **petrolio** è fermo attorno a 72,00\$/bar. e l'indice di **cambio €//\$** segna 1,15906

Indicatori del 16 ottobre 2018		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1581	1,15906	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](#)



## Cozze dalla Grecia contaminate da salmonella, allarme in Italia.

Cozze dalla Grecia contaminate da salmonella, allarme in Italia. Se mangiate crude si rischiano conseguenze anche gravi. Avrebbero già raggiunto supermercati e banchi delle pescherie. Il Rasff, il sistema di allerta europeo rapido per la sicurezza alimentare, ha lanciato l'allerta per la possibile presenza del pericoloso batterio della Salmonella nelle cozze vive greche

Cozze vive contaminate da Salmonella, che sarebbero state già immesse sull'intero mercato nazionale. E' delle ultime ore la notizia di un nuovo allerta alimentare che, questa volta, non riguarda il temibile batterio Escherichia Coli.

**Non si conoscono i lotti** con cozze vive contaminate anche perché riguardano non solo la Grande distribuzione ma pescherie e mercati. Ad allertare le autorità sanitarie dei diversi Paesi europei ed esteri circa la presenza di salmonella è stata proprio l'Italia che ha prontamente avvisato le autorità sanitarie della UE (Dettagli di notifica - 2018.2889 del 12.10.2018). Rasff, il sistema di allerta rapido dell'Unione Europea, invita tutti a prestare la massima attenzione e a non consumare le cozze vive senza prima sottoporle al controllo dal Servizio igiene degli alimenti e nutrizione della Asl locale. Le cozze sono organismi "filtratori", cioè filtrano tutto ciò che è contenuto nei mari nei quali vivono. Di conseguenza, se provengono da acque non perfettamente pulite, possono essere fonte di



contaminazione batterica. Per questo motivo sarebbe sempre meglio evitare di mangiarle crude, sia a casa sia al ristorante dove spesso vengono servite sotto forma di "Crudités". Solo con l'abbattimento (che non sappiamo se è stato fatto accuratamente) e la cottura i batteri vengono inibiti e si evitano spiacevoli disturbi intestinali. Con l'occasione ricordiamo che la salmonella è l'agente batterico più comunemente isolato in caso di infezioni trasmesse da alimenti, sia sporadiche che epidemiche. La salmonella è presente in natura con più di 2000 varianti (i cosiddetti sierotipi) ma i ceppi più frequentemente diffusi nell'uomo e nelle specie animali, in particolare in quelle allevate per la catena alimentare, sono S. enteritidis e S. typhimurium. Le infezioni provocate da salmonella si distinguono in forme tifoidee (S. typhi e S. paratyphi, responsabili della febbre tifoide e delle febbri enteriche in genere), in cui l'uomo rappresenta l'unico serbatoio del microrganismo, e forme non tifoidee, causate dalle cosiddette salmonelle minori (come S. typhimurium e la S. enteritidis), responsabili di forme cliniche a prevalente manifestazione gastroenterica. Le salmonelle non tifoidee, responsabili di oltre il 50% del totale delle infezioni gastrointestinali, sono una delle cause più frequenti di tossinfezioni alimentari nel mondo industrializzato. Le infezioni da Salmonella spp. possono verificarsi nell'uomo e negli animali domestici

e da cortile (polli, maiali, bovini, roditori, cani, gatti, pulcini) e selvatici, compresi i rettili domestici (iguane e tartarughe d'acqua). I principali serbatoi dell'infezione sono rappresentati dagli animali e i loro derivati (come carne, uova e latte consumati crudi o non pastorizzati) e l'ambiente (acque non potabili) rappresentano i veicoli di infezione. La gravità dei sintomi varia dai semplici disturbi del tratto gastrointestinale (febbre, dolore addominale, nausea, vomito e diarrea) fino a forme cliniche più gravi (batteriemie o infezioni focali a carico per esempio di ossa e meningi) che si verificano soprattutto in soggetti fragili (anziani, bambini e soggetti con deficit a carico del sistema immunitario). I sintomi della malattia possono comparire tra le 6 e le 72 ore dall'ingestione di alimenti contaminati (ma più comunemente si manifestano dopo 12-36 ore) e si protraggono per 4-7 giorni. Nella maggior parte dei casi la malattia ha un decorso benigno e non richiede l'ospedalizzazione, ma talvolta l'infezione può aggravarsi al punto tale da rendere necessario il ricovero. Le salmonellosi nell'uomo possono anche causare lo stato di portatore asintomatico. Il Sistema di allerta invita tutti a prestare la massima attenzione e a non consumare le cozze vive senza prima sottoporle al controllo dal Servizio igiene degli alimenti e nutrizione della Asl locale. Il rischio, evidenzia Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", rilanciando le raccomandazioni del Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle produzioni zootecniche, è che i mitili interessati dal richiamo possano essere commercializzati al di fuori dei canali legali, mettendo a grave rischio la salute dei consumatori. Mentre i molluschi acquistati esclusivamente attraverso "canali autorizzati all'interno di sacchetti con etichette che ne riportano la provenienza, possono essere acquistati in sicurezza".

(14 ottobre 2018)

## Rural premiato dal GIST "Travel Food Award"

In occasione del TTG Incontri, evento internazionale del settore turistico che si è svolto nei giorni scorsi alla Fiera di Rimini, venerdì 12 ottobre si è tenuta la prima edizione del GIST "Travel Food Award", premio istituito per mettere in luce eccellenze del turismo gastronomico. Quattro in totale i riconoscimenti: due per l'Italia e due per l'estero nelle due categorie Brand e Territorio/Evento (Istituzione Pubblica o Privata).

Tra gli italiani premiati anche il progetto "Rural, biodiversità agricola" con il Rural Festival, per la sezione Istituzione Italia.

"Il turismo nella declinazione enogastronomica è un fenomeno di tendenza assoluta - ha sottolineato **Sabrina Talarico**, presidente del GIST (Gruppo Italiano Stampa



Turistica) nel suo discorso di apertura -: tutte le statistiche confermano che il turismo dell'oggi e del futuro è quello attento e sostenibile, che valorizza il patrimonio dei territori e quindi anche l'enogastronomia, oltre all'arte e alla cultura.

Questi i requisiti delle candidature: legame con le specificità gastronomico-culturali, con la tradizione del territorio, originalità nel promuovere la destinazione, coinvolgimento della comunità locale, rispetto dell'ambiente e dei lavoratori nella realizzazione del

progetto, sostenibilità economica del progetto e strategia di comunicazione. "Tante le adesioni arrivate da 11 regioni italiane e da 9 paesi stranieri, che coprono tre continenti su cinque - ha poi precisato il "gastronomade" **Vittorio Castellani**, presidente del premio -: la qualità ha contraddistinto diverse realtà candidate. Abbiamo voluto premiare progetti che dimostrano che la sfida del futuro va in questa direzione."

"Siamo molto contenti - riferisce Rural - e vogliamo ringraziare la giuria di giornalisti specializzati nel settore del turismo enogastronomico del GIST che hanno creduto nel nostro progetto, volto alla valorizzazione e alla salvaguardia della biodiversità agricola di Emilia Romagna, Toscana e Liguria, rappresentata da agricoltori custodi di antiche razze animali e rare varietà vegetali da decenni dimenticate e quasi estinte."

## La Nazionale Parmigiano Reggiano vola in Norvegia

La Nazionale Parmigiano Reggiano vola in Norvegia per difendere il titolo di miglior formaggio a latte crudo al mondo. 55 produttori parteciperanno insieme al World Cheese Awards, il concorso più importante su scala internazionale che si terrà a Bergen il prossimo 1 novembre

Reggio Emilia, 16 ottobre 2018 - La Nazionale del Parmigiano Reggiano vola in Norvegia per difendere il titolo di migliore formaggio a latte crudo al mondo. Cinquantacinque produttori di Parmigiano Reggiano faranno squadra e parteciperanno insieme alla trentunesima edizione del World Cheese Awards, il concorso che premia i formaggi migliori del mondo che si terrà nella Grieg Hall di Bergen il prossimo 1 novembre.

Alla manifestazione prenderanno parte 3.500 formaggi, provenienti da oltre 30 Paesi. 250 esperti da tutto il pianeta - acquirenti internazionali, commercianti, giornalisti e produttori di formaggi - esamineranno i campioni per individuare quelli meritevoli di una medaglia di bronzo, d'argento o d'oro e premieranno il formaggio Campione del mondo.

I 55 caseifici della Nazionale del Parmigiano Reggiano dovranno difendere il primato raggiunto lo scorso anno a Londra, quando la Nazionale conquistò ben 38 medaglie, di cui 11 d'oro, 16 d'argento, 8 di bronzo e 3 Super Gold. Queste ultime medaglie sono tra i premi più ambiti, perché designano i migliori formaggi dei singoli tavoli di giuria. A questi premi si aggiunse il titolo di Miglior Formaggio al Mondo a Latte Crudo assegnato alla Latteria



San Pietro di Valestra (Valestra, Reggio Emilia) dalla prestigiosa The Oldways Cheese Coalition.

"A Bergen - afferma Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano - andremo per replicare, se possibile, i grandi risultati ottenuti l'anno scorso a Londra, ma anche per raccontare l'eccellenza e i valori del nostro territorio al quale il Parmigiano Reggiano è indissolubilmente legato. La partecipazione è massiccia, i nostri produttori sanno fare sistema: rispetto all'anno scorso abbiamo registrato un 38% di presenze in più. Parteciperanno 55 caseifici di tutte le province della nostra area di produzione: 26 dei caseifici in gara a Bergen sono reggiani, 13 parmensi, 8 modenesi, 6 mantovani e 2 bolognesi".

"Ancora una volta - aggiunge Gabriele Arlotti, ideatore di questo gruppo che giunge quest'anno ai 18 anni d'età ed è forte di 180 riconoscimenti - la Nazionale del Parmigiano Reggiano rappresenterà il più importante raggruppamento di caseifici in una competizione internazionale, un record che non ha precedenti nei 150 anni di storia dei grandi concorsi tra formaggi, decollati con le Esposizioni universali dell'Ottocento".

## Un caso di Malaria a Firenze

Un caso di malaria a Firenze. Malattia contratta da un uomo in Italia è stata trattata a metà agosto in un reparto di medicina interna di un ospedale terziario a Firenze. L'allerta pubblicata sulla rivista **Eurosurveillance**

**Un caso di malaria a Firenze** a metà agosto 2018. Il paziente è un uomo marocchino residente in Toscana che apparentemente non ha avuto contatti a rischio. L'uomo si è presentato al pronto soccorso con tutti i sintomi di un'influenza: febbre alta, dolori articolari e muscolari.

**Il medico di turno però non ha intuito che qualcosa non quadrava perché il paziente ha riferito di non aver visitato recentemente alcun paese endemico**, causando ritardo diagnostico e anemia grave.

In ogni caso si è proceduto al ricovero. **Solo al 4° giorno, dato che le condizioni del paziente peggioravano**, i medici hanno deciso di procedere con alcuni approfondimenti diagnostici. Quindi il paziente è stato sottoposto a una radiografia toracica e ad esami del sangue che comunque ancora non



evidenziavano niente di anormale. La svolta, però, è arrivata poco dopo, quando si è proceduto con nuovi esami del sangue nel laboratorio dell'ospedale di Firenze dove, si è proceduto con lo **"striscio" del sangue**, individuando la causa dei problemi dell'uomo. La diagnosi è arrivata. **Si trattava di Malaria criptica severa di Plasmodium falciparum** che ha un periodo di incubazione tra i sette e i dieci giorni, come mostravano chiaramente al microscopio i globuli rossi infettati dalla malattia trasmessa dall'anofele, tra l'altro uno dei tipi più aggressivi che deve essere trattata immediatamente.

Nello specifico gli esami hanno rivelato la presenza di trofozoiti di *P. falciparum* con una parassitemia dello 0,5%. PCR confermato Monoinfezione da *P. falciparum*, il protozoo che provoca la forma più diffusa di malaria nel continente africano dove determina il 75 per cento del totale dei casi di

In dettaglio, questi i caseifici della Nazionale del Parmigiano Reggiano:

Provincia di Reggio Emilia: Azienda Agricola Grana d'Oro Vacche Rosse, Latteria Villa Curta, Latteria Sociale Roncadella, Latteria Due Madonne, Latteria Sociale San Pietro - Valestra, Antica Fattoria Caseificio Scalabrini, Latteria Sociale San Giorgio, Caseificio Il Boiardo - Matilde di Canossa, Società Agricola Dall'Aglio, Caseificio Sociale Castellazzo, Caseificio Milanello - Terre di Canossa, Latteria Sociale di Migliara, Latteria sociale Garfagnolo, Fattoria Fiori di Fiori Pier Paolo, Latteria Sociale del Fornacione, Colline di Selvapiana e Canossa, Fondo Passioncella, Latteria Sociale San Girolamo, Caseificio Sociale Allegro, Latteria Sociale San Giovanni della Fossa, Latteria La Grande, Latteria Sociale Nuova, Caseificio Sociale Minozzo, Latteria Sociale Barchessone, Latteria San Giovanni di Querciola, Caseificio Cavola.

Provincia di Modena: Punto Latte, La Cappelletta di San Possidonio, Rosola di Zocca Società Agricola Cooperativa, 4 Madonne Caseificio dell'Emilia, Latteria di Campogalliano, Caseificio Sociale di Casola di Montefiorino, Caseificio Razionale Novese, Caseificio Dismano.

Provincia di Mantova: Latteria Vo' Grande, Latteria Sociale Gonfo, Caseificio Croce, Latteria Agricola Venera Vecchia, Caseificio Frizza, Latteria agricola Mogliese.

Provincia di Parma: Il Battistero, Caseificio aziendale Fratelli Boldini, Società Agricola Giansanti Di Muzio, Cooperativa Casearia Agrinascente, Caseificio Sociale Berettinazza, Latteria Sociale Santo Stefano, Caseificio Sociale di Urzano, Caseificio La Traversetolese, Caseificio Sociale Palazzo, Caseificio Sociale di Ravarano e Casaselvatica, Caseificio Montanari & Gruzza, Azienda Agricola Mezzadri, Società agricola Montecoppa.

Provincia di Bologna: Cooperativa Zootecnica Bazzanese,

infezione registrati. Una diagnosi fatta però in ritardo. **Il paziente è stato indirizzato all'Unità Malattie Infettive e Tropicali con la diagnosi di malaria grave** (emoglobina (Hb) <7 g / dL e parassitemia > 0,2%. Tempestivamente gli è stato somministrato per 2 giorni dell'artesunato per via endovenosa e successivamente della diidroartemisina orale - piperacina per 3 giorni. Sono state trasfuse due unità di globuli rossi concentrati. Le condizioni del paziente sono migliorate al punto da poterlo dimettere pochi giorni dopo.

**Il caso è stato notificato alle autorità sanitarie pubbliche** (la malaria è una malattia obbligatoria notificabile in Italia) e confermata microscopicamente dall'Istituto Nazionale della Sanità, Roma.

Giovanni D'Agata, presidente dello **"Sportello dei Diritti"**, ricorda che la malaria si contrae attraverso la puntura di una **zanzara del genere anofele** e nel nostro paese non è mai stata rilevata la circolazione del vettore. **In Italia non c'è al momento alcun allarme malaria, ma occorre capire il prima possibile la modalità di trasmissione del parassita**. Ad oggi non sono state identificate zanzare infette in grado di trasmettere il parassita anche se non si può escludere che l'aumento delle temperature che i cambiamenti climatici hanno fatto registrare anche da noi potrebbe in linea teorica favorirne un ipotetico adattamento nel nostro Paese.

## Summit anti-siccità e nuovi progetti per il tavolo sulla crisi idrica

Il giorno 18 Ottobre al Consorzio di Bonifica un incontro tra i massimi esperti del territorio e presentazione dei progetti in corso di ultimazione sui bacini per contrastare la siccità e gli effetti dei cambiamenti climatici

Parma – Le attività tecnico-scientifiche di approfondimento sul calcolo dei nuovi e mutati fabbisogni del territorio in materia di approvvigionamento idrico proseguono in questi giorni al **Consorzio di Bonifica Parmense** unitamente a tutte le possibili e praticabili soluzioni per contrastare la siccità che sta caratterizzando gli ultimi anni penalizzando gravemente il comparto agricolo. Già dal Marzo 2017 infatti il **Protocollo d'Intesa** sugli stati di crisi dei flussi (uno dei primi siglati nell'intero panorama nazionale), aveva unito per la prima volta enti, amministrazioni, accademici e portatori di interesse con l'obiettivo di individuare antidoti e provvedimenti adeguati al livello delle criticità diffuse e reiterate nel tempo sulle nostre zone. Anche se il 2018 sotto questo profilo è andato un po' meglio l'azione concertata da parte dei sottoscrittori prosegue con azioni mirate. Il **giorno 18 Ottobre (a partire dalle ore 15,30 presso la sede del Consorzio della Bonifica Parmense in via Emilio Lepido 70/a)** si terrà un incontro *tecnico-operativo* su questi temi ed in particolare proprio sui **dati raccolti nel corso del monitoraggio sul comprensorio governato idraulicamente dai diversi partner presenti** e in forza delle collaborazioni e sinergie si converranno ulteriori e rinnovate azioni comuni.

### I NUOVI BACINI CONSENTIRANNO DI RACCOGLIERE 3 MILIONI DI MC DI RISORSA

Al Tavolo – *coordinato dall'ingegner Fabrizio Useri direttore generale della Bonifica insieme al presidente Luigi Spinazzi* – il Consorzio presenterà, tra gli altri, progetti innovativi, alcuni già in corso di realizzazione e altri da avviare con auspicabili finanziamenti regionali PSR 2014-2020: **quattro bacini nell'area di Medesano due in fase avanzata di realizzazione e due di progettazione ed uno nella zona di Noceto.**

A Medesano tra i 4 bacini, quello situato più a valle è in fase di ultimazione, altri due sono in corso di realizzazione e l'ultimo è in progettazione esecutiva. L'intervento di realizzazione della condotta per l'invaso di uno dei bacini e per lo scarico nel Rio Canalazzo è stato recentemente finanziato dalla Regione Emilia Romagna per 1,4milioni di euro. Anche l'intervento riguardante la condotta di distribuzione in pressione dell'acqua dagli stessi bacini irrigui di Medesano dell'importo di circa



**1,8 milioni di euro partecipa al bando di finanziamento PSR 2014-2020.**

Alla luce delle stime fatte dai progettisti la quantità di acqua raccolta negli invasi si aggirerebbe sui 3 milioni di metri cubi complessivi: una quantità davvero molto utile in periodi di grave stress idrico.

Per quanto concerne invece l'area del Comune di Noceto è previsto l'utilizzo di 2 dei 3 bacini previsti: di questi 2 da utilizzare uno è quasi ultimato, l'altro dovrà iniziare. L'insieme dei bacini in questo comprensorio consentirà di invasare oltre 560 mila metri cubi e costerà 610 mila euro.

### DATI SIGNIFICATIVI SULLA CRISI DEL TORRENTE ENZA

Altro tema assai rilevante sarà rappresentato dall'approfondimento sui contenuti tecnici emersi dai monitoraggi effettuati sul **Torrente Enza** che durante questa estate è più volte stato al centro di accese polemiche e pubbliche rivendicazioni di diversa natura su volumi di utilizzo e deflusso minimo vitale DMV imposto in periodi di magra. Su questo argomento, ad esempio, la Bonifica Parmense **rimarca un dato statistico particolarmente significativo** ovvero che il Consorzio stesso ha una concessione di utilizzo sulle acque del **Torrente Enza pari a 17 milioni metri cubi annui e per la scarsa presenza di risorsa idrica e concomitante applicazione della ferrea legge sul DMV non è consentito derivare volumi annui sufficienti superiori a 6/7 milioni di mc; considerati i nuovi bisogni individuati dal Tavolo tecnico pari a 21 milioni mc per la parte di territorio di competenza**



**Parmense si rileva un importante deficit** solo in parte sopperito dai prelievi da falda o da pozzi privati o aziendali.

### I PRESENTI AL TAVOLO SULLA CRISI IDRICA

Bonifica Parmense Fabrizio Useri, Luigi Spinazzi Anna Ramorino di Atersir, Andrea Ruffini della Provincia di Parma, il Lorenzo Negri di Confagricoltura, il Sindaco di Palanzano Lino Franzini, il Prof. Paolo Mignosa e la Prof. Maria Giovanna Tanda dell'Università di Parma, Claudio

Battilana dell'Unione Parmense Industriali, Davide Graziani Ordine Geologi Parma, Claudia Vezzani dell'Autorità di Bacino Distrettuale del Fiume Po, il Dr. Manara della Società Canale Naviglio Taro, Alessandro Corsini Direttore di Coldiretti Parma, Valentino Piramide per IRETI, Giovanni De Leo per il Comune di Parma, Nicola Bassi di Emiliambiente, Mirella Vergnani di AIPO.

### I PROGETTI DI ECCELLENZA DEI PARTNER

L'Autorità di Bacino Distrettuale del Fiume Po attraverso il contributo dei due tecnici **Cristian Farioli** e dall'ingegner **Claudia Vezzani** ha illustrato alcuni progetti strategici sull'impiego della risorsa. Il progetto **LIFE ACQUOR** e il progetto **REWAT**. Inoltre è stato presentato un utilissimo strumento per la valutazione dell'impatto della siccità nell'intero ed esteso bacino del Fiume Po in grado di misurare e analizzare cause e danni, il cosiddetto **SICC-IDROMETRO**. In questo modo si riescono a comparare i livelli di portata dell'acqua con il fabbisogno irriguo reale dei territori serviti: un fabbisogno raddoppiato in soli dieci anni. Il **Prof. Paolo Mignosa dell'Università di Parma** ha parlato delle problematiche connesse con la trasformazione delle casse di espansione dei torrenti Enza, Parma e Baganza (in progetto) in serbatoi ad uso plurimo, mentre i Proff. **Marco D'Oria** e **Maria Giovanna Tanda** hanno relazionato sulla formulazione del bilancio idrologico volto alla valutazione delle variazioni indotte dal cambiamento climatico

**Giovedì 18 ottobre** 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 altre istituzioni coinvolte, tra queste per esempio: il **progetto Faldanet e dell'esperienza/progettualità delle Servitù di Allagamento.**

## Zucchero made in Italy. Confcooperative non è più sola

**Tutela dello zucchero made in Italy  
“finalmente non siamo più soli nella  
battaglia,**

**al lavoro per una filiera biologica italiana”**

(Bologna, 16 ottobre 2018) – “Siamo contenti che anche chi in passato ha avallato la politica di smantellamento del comparto bieticolo-saccarifero nazionale, che ha portato alla chiusura di 16 zuccherifici su 19 in Italia, oggi abbia scelto di cambiare posizione e passare dalla nostra parte, invocando a gran voce l'intervento delle Istituzioni per la tutela dello zucchero made in Italy”, dichiara in una nota **Confcooperative FedAgriPesca Emilia Romagna.**

## Emilia Centrale: un progetto da 20 milioni di euro approvato dal Governo

**Emilia Centrale: un progetto da 20 milioni di euro  
approvato dal Governo consentirà di guadagnare 4  
milioni di mc  
di acqua contro la siccità**

*Ultimate le operazioni elettorali ecco i risultati generali per il rinnovo delle cariche del Consiglio di Amministrazione per il quinquennio 2019-2023*

**Reggio Emilia – Mercoledì 17 Ottobre 2018 –** Sono 3 le liste che hanno ottenuto consiglieri a seguito delle elezioni per rinnovo delle cariche del Consiglio di Amministrazione per il quinquennio 2019-2023 del Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale :

**Le Liste**                      **Numero Consiglieri Eletti**

**Bonifica e Ambiente: 16 \***

**Obbiettivo Diga 3**

**Nuova Bonifica-  
Progetto Ambiente 1**

\*In base alla normativa regionale ed allo Statuto consortile, (approvato dalla Regione Emilia Romagna), che attribuisce un premio di maggioranza alla lista che ottiene il maggior numero di consensi, la lista **Bonifica e Ambiente ha ottenuto ulteriori 3 consiglieri portando dunque a 19 il numero complessivo dei propri candidati eletti.**

Il **Consorzio di Bonifica Emilia Centrale** convocherà nelle prossime settimane tutti i Sindaci amministratori dei Comuni insediati nel proprio comprensorio idraulicamente gestito che a loro volta, nella sede consortile, designeranno i 3 loro rappresentanti all'interno del Consiglio: 2 del territorio di pianura e 1 di montagna.

Dopo quest'ultima fase il **Commissario straordinario regionale Franco Zambelli** provvederà alla definitiva proclamazione che precederà l'insediamento del nuovo **Consiglio di Amministrazione per il quinquennio 2019-2023.**



“Peccato – aggiunge con amarezza la Federazione regionale delle cooperative agroalimentari - perché sarebbe stato molto meglio muoversi prima e tutti insieme. Negli anni e nei mesi scorsi, la nostra Organizzazione a tutti i livelli si è impegnata e mobilitata in ogni sede per tutelare lo zucchero made in Italy, anche promuovendo di recente la sottoscrizione del ‘Patto per lo zucchero italiano’ promosso dalla cooperativa bolognese COPROB-Italia Zuccheri. Ci siamo però trovati spesso soli in questa

importante battaglia. Sicuramente ci siamo trovati senza coloro che soltanto ora, quando ormai molti buoi sono purtroppo scappati dalla stalla, hanno finalmente deciso di muoversi nella nostra direzione”.

“Ma per il bene degli agricoltori e delle loro imprese siamo convinti che si debba guardare avanti, facendo uno sforzo unitario per supportare un settore strategico del sistema agroalimentare regionale e nazionale – conclude Confcooperative FedAgriPesca Emilia Romagna –. Continueremo senza sosta a lavorare affinché non si lasci morire la coltura della barbabietola da zucchero in Italia. Proprio per questo, supportiamo la strategia di sviluppo di una filiera biologica dello zucchero italiano, nella convinzione che ciò possa rappresentare un fattore competitivo di differenziazione sui mercati, in grado di dare maggiore valore al prodotto conferito dai soci bieticoltori di COPROB-Italia Zuccheri.”.



**Canale di Soliera Bassa CARPI/SOLIERA**

**I commenti del Presidente nazionale dei  
Consorzi di bonifica ANBI Francesco  
Vincenzi del presidente regionale  
Massimiliano Pederzoli :**

**Francesco Vincenzi ANBI**

*“E’ la conclusione di un iter lungo e complesso che testimonia la capacità progettuale dei Consorzi di bonifica, chiamati ora a realizzare un tassello importante e lungamente atteso a servizio del territorio e della sua economia”.*

**Massimiliano Pederzoli ANBI ER:**

*“L’inserimento nella graduatoria delle priorità nazionali del PSRN dei 4 progetti dei nostri Consorzi di bonifica (per 67 milioni di euro su un totale di 283 ml, pari al 24%) - ha sottolineato il presidente di ANBI Emilia Romagna Massimiliano Pederzoli - ha una duplice valenza: da una parte mostra chiaramente la necessità di manutenzione costante e opere adeguate che ha il nostro territorio e dall'altra la capacità di intervenire con una qualificata progettualità dei nostri tecnici. Un riconoscimento che accogliamo con la responsabilità di chi vuole portare a termine il lavoro per rispondere alle esigenze dei cittadini, dei consorziati e delle imprese, con particolare riferimento a quelle agricole del comprensorio che serviamo.”*

**Emilia Centrale: un progetto da 20 milioni di euro  
approvato dal Governo consentirà di guadagnare 4  
milioni di metri cubi di acqua contro la siccità**

**REGGIO EMILIA** - Come notizia dell'ultima ora, del tutto positiva per i consorziati dell'Emilia Centrale, spicca l'approvazione di un progetto integrato a favore del risparmio-idrico nelle aree di pianura del Reggiano e Modenese che è stato inserito nelle priorità del Governo attraverso un finanziamento di 20 milioni di euro da parte del Ministero dell'Agricoltura mediante il PSRN (Programma Sviluppo Rurale Nazionale). Il progetto del Consorzio vedrà un'azione mirata sulla rete di canalizzazione volta a diminuire significativamente la perdita di risorsa idrica lungo il percorso in alveo. Nella fattispecie si tratta di 5 interventi progettati dallo staff tecnico consortile per un totale complessivo di circa 30 km che consentiranno un ingente risparmio di acqua di oltre 4 milioni di metri cubi all'anno. Se si considera infatti che la risorsa recuperata attraverso il progetto di depurazione delle acque reflue in collaborazione con il Gruppo IREN a Mancasale (preso ad esempio modello a livello nazionale) consente un riutilizzo di quasi 5 milioni di metri cubi in più, i 4 recuperati grazie alla ottimizzazione della rete risultano un grande risultato in periodi in cui i cambiamenti climatici – soprattutto in estate - penalizzano con la siccità molte colture tipiche del nostro territorio.

**I lavori programmati dal Consorzio riguarderanno:  
Canale Godezza POVIGLIO  
Canale di Sesso REGGIO EMILIA  
Canale di santa Maria Maria NOVELLARA/  
CADELBOSCO SOPRA  
Canale Formelle CORREGGIO**

## “Marsala Magic Tour”: parte dal locale Arte & Gusto Parma

Dopo Parma il tour, promosso dalla Wine and Food Academy, toccherà Cantù, Lugano e Borgonovo Val Tidone (Piacenza).

**Al via la prima delle quattro tappe** previste del **Marsala Magic Tour**, si parte da Parma mercoledì 17 ottobre alle ore 20 nei locali gourmet di Arte & Gusto in Via Emilia Est, 87 a Parma.

L'iniziativa è stata fortemente voluta dalle cantine di Marsala del territorio siciliano su richiesta degli enologi Luciano Parrinello e Massimiliano Barbera i quali hanno aderito al programma annuale di eventi promossi dalla Wine and Food Academy.

L'evento vede tra i patrocinatori le **Strada del Vino Marsala – Terre d'Occidente, l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio e il Comune di Marsala**.

**I quattro appuntamenti di Marsala Magic Tour 2018**

Mercoledì 17 ottobre 2018, Prima tappa - Ristorante Arte e Gusto, **Parma**.  
Martedì 6 novembre 2018, Seconda tappa - Ristorante Il Garibaldi, **Cantù (Co)**.  
Mercoledì 7 novembre 2018, Terza tappa - Tarvernetta del Colorado, **Lugano**.  
Giovedì 8 novembre 2018, Quarta tappa - Ristorante Le Proposte, Frazione Corano - **Borgonovo Val Tidone (Pc)**.

I quattro appuntamenti rappresentano un unico momento di confronto e di riscoperta della cultura di un luogo, Marsala con la speranza che dagli incontri scaturisca un rinnovato interesse nei confronti di questo celebre vino che ha rappresentato e continua a rappresentare il fiore

## Innovazione e prevenzione del dissesto idrogeologico

Piacenza, 17 ottobre 2018 - Sarà presentato giovedì 18 ottobre alle ore 12, presso l'e-Qbo installato nel piazzale della stazione ferroviaria, l'andamento del progetto europeo GRACE con partner il Consorzio di Bonifica di Piacenza e l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

Grace (GRowing Advanced industrial Crops on marginal lands for bioRefineries) è un progetto finanziato dalla piattaforma BBI - Bio-Based Industry, presentato dall'Università tedesca di Hohenheim nel 2016 insieme ad altri 21 partner provenienti da tutta Europa.

Il progetto è stato avviato nel giugno 2017 e ha come obiettivo quello di dimostrare e ottimizzare la redditività tecnico-economica e la sostenibilità ambientale della biomassa a base di miscanto al fine di



all'occhiello della produzione vitivinicola siciliana e nazionale.

Gli enologi Luciano Parrinello e Massimiliano Barbera, nella tappa parmigiana presenteranno sette diverse tipologie di Marsala e grazie alla loro esperienza, condurranno i wine lovers della Città Ducale nel fantastico mondo del Marsala permettendo di approfondirne la storia avvincente e le caratteristiche organolettiche uniche.

E in cucina? La brigata di Arte & Gusto guidata dallo chef Alfonso Francese, come previsto dal format dell'intero tour, preparerà un piatto della tradizione siciliana e abbinato a uno dei Marsala in degustazione.

Durante le quattro tappe, sarà l'occasione di degustare anche alcune varietà di olio e paté della cultivar Nocellara del Belice offerti dalla ditta: Az. Agricola Barbera Calogero, Campobello di Mazara (TP).

### Programma della serata

Degustazione guidata dei seguenti vini:

Marsala Vergine Riserva – Intorcias Vini  
Marsala Vergine – Casa Vinicola Arini  
Marsala Superiore Oro Secco Riserva – Marco De



un loro utilizzo anche per la prevenzione del dissesto idrogeologico su fasce tampone e terreni marginali.

Il Consorzio di Bonifica di Piacenza, nell'ambito del progetto si sta occupando della coltivazione di miscanto in un terreno periferico sulle colline di Ponte dell'Olio e sulle fasce tampone di un canale in comune di Cortemaggiore ponendosi come obiettivo finale quello di dimostrare che le radici di questa erba perenne permettono un rinsaldamento dei versanti

Bartoli

Marsala Superiore Ambra Secco Riserva – Giuseppe Bianchi Distillati Srl  
Marsala Superiore Oro Dolce Riserva – Cantine Pellegrino  
Marsala Superiore Ambra Dolce – Casa Vinicola Arini  
Marsala Superiore Rubino – Cantine Pellegrino

### Menu

Antipasto: Crostini a base di Paté di olive e focaccia all'olio extravergine di oliva ottenuto da "Nocellara del Belice".

Primo: Spaghetti alla Matarocco "pesto alla marsalese" Vino in abbinamento: Marsala Superiore Secco

Speciale Dessert: Scomposta alle amarene Fabbri con salsa rinforzata al Marsala.

Questo dolce è dedicato alla Lady Amarena 2018 incoronata a Rimini il 25 settembre.

**La Wine and Food Academy nasce a Parma nel 2016** presso il locale gourmand "Arte & Gusto". Frequentata, sin dal primo momento, da numerosi food lover, giornalisti locali e di tutto il territorio nazionale, questa vera e propria "Officina di Saperi e Saperi", organizza periodicamente incontri con esperti e professionisti del settore, degustazioni di prodotti

d'eccellenza, cene tematiche, presentazioni di libri e incontri con i vignaioli.

La Wine and Food Academy vuole essere un luogo deputato ad affrontare, a Parma Città Creativa per la Gastronomia UNESCO, un'ampia discussione sul buon vino e sul buon cibo, contribuendo ad alimentare il dibattito sull'enogastronomia di qualità.

prevenendo l'erosione e quindi il dissesto idrogeologico.

Il gruppo di ricerca del prof. Stefano Amaducci, Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali Sostenibili dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, sta conducendo altre prove sperimentali con diversi genotipi di miscanto e canapa in zone marginali della provincia di Piacenza al fine di dimostrare sia la fattibilità della coltivazione di canapa e miscanto a specifiche destinazioni d'uso che l'adattamento dei vari genotipi a condizioni di coltivazione marginali.

Nel 2018 sono stati trapiantati oltre 10 ha tra canapa e miscanto e nei successivi anni (2019-2021) verranno monitorati la produttività dei vari genotipi e l'effetto di tali genotipi sulla fornitura di alcuni importanti servizi ecosistemici quali il contenimento dell'inquinamento idrico e la stabilizzazione dei versanti.



## Fiere zootecnica internazionali di Cremona. Dal 24 al 27 ottobre torna la più gradevole manifestazione zootecnica italiana.

A Cremona, dal 24 al 27 ottobre, si incontrano gli allevatori alla ricerca delle soluzioni più adeguate per la loro azienda provenienti da tutta Italia e da buona parte del Globo.

di **Virgilio** Cremona 12 ottobre 2018 - Scambi e contatti commerciali in aumento - avevano



ha visto la presenza di ben **61.841 operatori** e la presenza di 800 marchi di primaria importanza.

**Da Mercoledì 24 a sabato 27** ottobre 2018 la Fiera Internazionale del Bovino da Latte richiama ogni anno i migliori marchi del settore a livello mondiale (**800 marchi** durante la scorsa edizione), presentando così ai visitatori professionali una vetrina specializzata di altissima qualità sia sul fronte dei prodotti che su quello dei servizi.

A Cremona si incontrano gli allevatori alla ricerca delle soluzioni più adeguate per la loro azienda.

La manifestazione costituisce,

È opinione degli organizzatori infatti che nuove occasioni di formazione professionale e di business si possano costruire solo tramite conoscenze aggiornate e di alto livello dedicate in modo mirato a operatori del settore e ad aziende.

Anche in questa edizione numero 73 saranno organizzati oltre 100 eventi (lo scorso anno alla fine furono 111), fra **workshop, seminari, convegni e presentazioni**, dedicati ai temi dell'agrozootecnica, e più in particolare a:

- Zootecnica di precisione
- Agricoltura digitale
- Produzioni biologiche
- Economia circolare e sostenibilità ambientale
- Tecnologia del latte
- Filiera della produzione suinicola
- Bioenergie
- Nuove tecnologie e innovazioni in ambito agricolo e zootecnico
- Igiene e benessere animale
- Mostre zootecniche

**Il programma scientifico** delle Fiere Zootecniche Internazionali si avvale della collaborazione di partner di alto livello:

Agroenergia

Aiab  
Aita  
Aivemp  
Anafi  
Bioagricert  
Cariplo Factory  
Crea - Zootecnica e Acquacoltura  
Crpa  
Firab  
Ordine dei Dottori Agronomi Politecnico di Milano  
Sivar  
Università di Brescia  
Università Cattolica del Sacro Cuore



dichiarato gli organizzatori a conclusione della **72esima edizione** - a conferma del positivo trend di crescita del settore e dell'importanza del confronto diretto tra gli attori delle filiere zootecniche.

La "Fiera Bovina" di Cremona bada al sodo. Pochi fronzoli ma l'organizzazione va direttamente al cuore dei problemi e delle aspettative dei destinatari: **gli allevatori**.

L'impostazione della manifestazione zootecnica dimostra che rimane vincente la **formula tecnica**, nuda e cruda, priva di effetti scenografici che non appartengono più al vissuto attuale e appaiono, a tutti gli effetti, elementi anacronistici della storia attuale. E i numeri lo dimostrano, con una partecipazione che, nella precedente edizione,

infatti, anche il

**migliore mercato per la genetica internazionale:** la Mostra della razza Frisone, durante la quale oltre 400 campionesse si sfidano in quello che è considerato uno dei ring zootecnici più rinomati al mondo, offre la rappresentazione plastica dell'eccellenza raggiunta dai processi di miglioramento genetico.



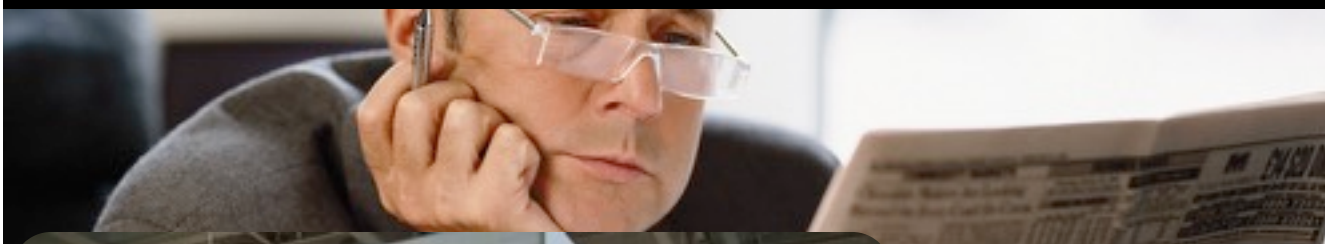
### INNOVAZIONE E COMPETENZA AL SERVIZIO DEGLI OPERATORI DEL SETTORE

Le Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona esplorano ogni anno i temi più attuali e le realtà più innovative del settore stimolando l'interesse dell'intera community internazionale grazie alla collaborazione di alcune delle realtà più importanti e prestigiose nell'ambito della ricerca e dello sviluppo.

**Non si può quindi mancare all'unico appuntamento nazionale sulla zootecnica specializzata** che non poteva che essere organizzato al di fuori di **Cremona**, dove competenza e sensibilità zootecnica sono una consolidata tradizione in grado di attrarre moltissimi e qualificati operatori provenienti da ogni parte del globo.

Se Cremona ha la leadership nazionale, a livello internazionale si colloca podio tant'è che dai sondaggi, realizzati sui visitatori professionali dell'ultima edizione, è emerso che il **65% dei visitatori** frequenta la fiera per sviluppare business con fornitori abituali e nuovi, il **52% dei visitatori** è il titolare o il decision maker dell'azienda per cui lavora e infine il **18% dei visitatori** ha frequentato la fiera per la prima volta.





Mulino Alimentare sarà al SIAL di Parigi dal 21 al 25 ottobre 2018.

*La vetrina mondiale che riunisce i più grandi operatori dell'agroalimentare sta per aprire i battenti a Parigi.*

Dal 21 al 25 ottobre 2018 il SIAL tenterà di confermare la leadership mondiale tra le manifestazioni fieristiche dedicate all'agroalimentare.

Il SIAL infatti rappresenta infatti il primo network mondiale di saloni con una copertura geografica ineguagliabile : Europa e mondo (Parigi), Nord America (Montréal e Toronto), Sudamerica (San Paolo), Medio Oriente (Abu Dhabi) e Asia (Shangai). Forte di questa presenza mondiale, il SIAL ha sviluppato oltre ad una

conoscenza molto approfondita di tutti gli operatori della filiera anche un ruolo di osservatorio privilegiato e riconosciuto delle tendenze e delle innovazioni provenienti da tutto il mondo.

A un appuntamento così importante non poteva mancare [Mulino Alimentare SpA](#), uno dei più accreditati player del settore caseario, forte di una quota d'export di formaggi superiore al 70% della quota commercializzata.

**Mulino Alimentare spa**, con la sua dirigenza e i vertici saranno a presentare le grandi novità 2018 allo stand **HALL**



## CIBUS

Agenzia Stampa Elettronica Agroalimentare - iscritta al tribunale di Parma al n° 24 il 13 agosto 2002.

[cibus@nuovaeditoriale.net](mailto:cibus@nuovaeditoriale.net)

[www.cibusonline.net](http://www.cibusonline.net)

## SOCIETA' EDITRICE NUOVA EDITORIALE Soc. coop. a.r.l.

Via G. Spadolini,2 43022 - Monticelli Terme (Parma)

[www.nuovaeditoriale.net](http://www.nuovaeditoriale.net)

codice fiscale - partita iva  
01887110342

iscritta al registro imprese di  
Parma 24929

testata editoriale iscritta al  
R.O.C. al numero 4843

**direttore responsabile**  
lamberto colla





[Pasta Andalini](#)



Innovazione nella tradizione

[Mulino Alimentare S.p.A.](#)



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia  
Società Cooperativa](#)



[ITE  
Italian Tourism Expo](#)

#birra #beverage #promozione  
**MariLu. La birra artigianale**  
**Made in Parma**

Nel 1816 Maria Luigia d'Asburgo Lorena arrivò a Parma e nulla fu più come prima dal punto di vista dell'arte, della cultura, del bel vivere e del gusto.

Questa birra morbida, elegante, profumata, prodotta artigianalmente nel cuore della Food Valley con ingredienti di eccellenza è dedicata Lei nelle due versioni **Amber** e **Blonde**



profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

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

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

Non filtrata, non pastorizzata.

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

**Per contatti e informazioni:**

[FROG.NET](http://FROG.NET)

[www.frognet.it](http://www.frognet.it) -

mail: [info@frognet.it](mailto:info@frognet.it)

tel: 392.9511643



**MariLU Amber**

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

**MariLU Blonde**

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

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



- **Brut Metodo Classico "La Rocchetta"**, un "Blanc de Blanc" che non teme confronti per il sapiente uso di **uve nobili**

q u a l i Chardonnay e Pinot Bianco e la scrupolosa e lunga lavorazione. L'intensità paglierina del



colore, reso brillante dalle ricchezza delle bollicine, una spuma intensa e persistente esprimono la raffinatezza di uno spumante che ha ricevuto importanti riconoscimenti ...

Parole, parole, parole ... **meglio degustare** la selezione di **StePa** offerta nello **SHOP** on line.

Con le **Card fedeltà** **Bronze**, **Silver** e **Gold** avrete la possibilità di godere di ulteriori e fantastici sconti

