



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

SOMMARIO

Anno 18 - n° 03 20 gennaio 2019

1.1 EDITORIALE

Ma che simpatiche canaglie son questi splendidi alleati!

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Latte spot in gran risalita.

2.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Latte spot in gran risalita. - grafici

3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Crop forecaster, prevede un calo del 5%?

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Crop forecaster, prevede un calo del 5%? GRAFICI di TENDENZA

6.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Mercati confusi e decisioni emotive.

7.1 EVENTI E SAPORI

A Forlì torna SAPEUR, la kermesse del gusto

8.1 LONDRA ANNI 30 A REGGIO EMILIA

The Craftsman – L'artigiano del dettaglio a Reggio Emilia

9.1 AGROALIMENTARE COMMERCIO

"Nave del Dadino", torna a splendere il gioiello sul torrente Recchio

9.2 CETA E EXPORT FORMAGGI

CETA, "Presa Diretta" ha fatto tappa a Parma - Intervista a Claudio Guidetti

10.1 EXPORT ARABIA SAUDITA

Parmigiano Reggiano "On Air" nei Paesi Del Golfo

11.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

12.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Ma che simpatiche canaglie son questi splendidi alleati!

Umanoidi pentiti, Euroinomani in crisi d'astinenza prossima futura o astuti giocatori d'azzardo nemmeno capaci di barare?

di **Lamberto Colla** Parma
20 gennaio 2019 -

Sino a ieri ci hanno strapazzati gli "zebedei" per 0,2 punti percentuali di rapporto debito/Pil e oggi, d'improvviso, nel giorno della ricorrenza del "ventennio" dall'introduzione della moneta unica, il presidente uscente della Commissione Europea **Jean-Claude Juncker**, probabilmente in uno di quei rari momenti di libertà dagli spiriti, annuncia al mondo intero di avere sbagliato con l'austerità, di aver sbagliato a seguire le indicazioni del FMI (Fondo Monetario Internazionale guidato dal 2011 dalla spavalda sempre sorridente **Christine Lagarde** che sostituì il connazionale (francese ovviamente) **Dominique Strauss-Kahn**, costretto a lasciare notte tempo l'incarico perché coinvolto in uno **scandalo sessuale** negli USA dove era ospite, e di essere stati poco solidali con i Paesi in crisi, **Grecia** soprattutto.

Umanoidi pentiti o schiavi del new liberalism che si vogliono pulire la coscienza in prossimità della loro morte politica?

E' tardi per il pentimento e è tardi per una assoluzione.

Troppe le vittime di questo incontrollato sistema economico posto a capo della vita sociale. Troppe le imprese che sono morte e troppi i suicidi che ne sono derivati.



Una intera classe, la **middle class o borghesia** come la si voglia intendere è stata alienata, e le loro ricchezze, costruite col sudore del lavoro, travasate verso le alte classi sociali, arricchendo ancor più i pochi e arricchendo in basso solo il numero dei poveri e degli indigenti.

Troppo tardi per un perdono perché con il loro comportamento hanno distrutto l'Europa dei popoli, quella sulla quale tutti noi avevamo puntato. **I padri fondatori** nella speranza che l'Europa abbandonasse le rivalità e quindi le guerre, i **sessantenni** (all'epoca baldanzosi quarantenni) lo sostenevamo nella speranza di lasciare un mondo migliore ai loro figli e questi ultimi invece, i **millennials** o Generazione Y, nella speranza di vivere e calpestare il mondo intero come in una **meravigliosa Babele**.

E invece eccoci qui, con il mondo in fiamme nello scontro epocale tra ricchi e poveri, cristiani e musulmani, schiavi del petrolio e sommersi dai rifiuti, obbligati a ascoltare le prediche dei "benpensanti" incapaci di fare una "O" col bicchiere, pecoroni illusi capaci solo di consegnarci ai "terraplattisti".

Grazie Juncker & C., avete portato rabbia tra i popoli e l'ignoranza al potere. Ora potete salire in alto col vostro spirito di vino e nebulizzarvi in attesa del giudizio, degli uomini prima e Divino poi.

<https://youtu.be/5rmhJifrP6s>

(per restare sempre informati sugli



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Latte spot in gran risalita.

Grana e Parmigiano sempre più su. Burro stabile mentre la crema e la panna sono in lieve crescita. Il latte spot ha invertito la tendenza

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Latte spot in gran risalita.

Grana e Parmigiano sempre più su. Burro stabile mentre la crema e la panna sono in lieve crescita. Il latte spot ha invertito la tendenza

di Virgilio Parma 15 gennaio 2019 -

LATTE SPOT

Primo rimbalzo del latte spot. +1,8% l'incremento del valore registrato a Verona lo scorso lunedì scorso per il latte crudo spot nazionale (43,30-44,85€/100 litri di latte). +8,7% è invece il rimbalzo del latte intero pastorizzato spot estero che si colloca tra 38,15 e 39,18 €/100 litri di latte. Addirittura il rimbalzo per il prezzo del latte scremato spot estero pari al +18,8% (tra 18,63 e 20,70€/100litri di latte).



BURRO E PANNA Prosegue il periodo di stabilità per il burro quotato alla borsa di Milano. In risalita invece la Crema a uso alimentare. Dopo la flessione di fine anno, lo zangolato parmense ha replicato il valore anche per la prima settimana del nuovo anno. A Verona la panna di centrifuga recupera il 2,47%. Invariato il prezzo dello zangolato parmense così come quello reggiano di stamane.



Borsa di Milano 14 gennaio 2019:

BURRO CEE: 4,05 €/Kg (=)

BURRO CENTRIFUGA: 4,30 €/Kg (=)

BURRO PASTORIZZATO: 2,45 €/Kg. (=)

BURRO ZANGOLATO: 2,25 €/Kg. (=)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,1 €/Kg. (+)

MARGARINA dicembre 2018: 0,87 -0,93€/kg (=)

Borsa Verona 14 gennaio 2019: (-)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE:

2,00-2,15€/Kg. (+)

Borsa di Parma 11 gennaio 2019 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,85 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 15 gennaio 2019 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,85 - 1,85 €/kg.

GRANA PADANO Milano 14

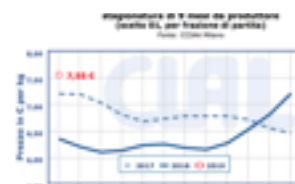
gennaio 2019 - Prosegue anche nella terza settimana dell'anno la risalita del Grana Padano DOP. + 20 cent.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,70 - 7,80 €/Kg. (+)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,20 - 8,45 €/Kg. (+)

- Grana Padano RISERVA 20 mesi di stagionatura e oltre: 8,55 - 8,95 €/Kg. (+)

- Fuori sale 60-90 gg: 6,35-6,50€/Kg. (+)



P A R M I G I A N O

REGGIANO Parma 11 gennaio

2019 - Con minore intensità del Padano anche il Parmigiano però prosegue la sua risalita. +10 Cent/kg.

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,70-11,00 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 11,10-11,35 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,90 - 12,50 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,65 - 13,30 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 13,65 - 14,20 €/Kg. (+)



@MulinoAlimentar #Filiera #Latte #DOP #formaggi #food #madeinitaly #lattierocaseari @theonlyparmesan @ClaudioGuidetti @100MadeInItaly

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



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Latte spot in gran risalita.

Grana e Parmigiano sempre più su. Burro stabile mentre la crema e la panna sono in lieve crescita. Il latte spot ha invertito la tendenza



Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Latte spot in gran risalita.

Grana e Parmigiano sempre più su. Burro stabile mentre la crema e la panna sono in lieve crescita. Il latte spot ha invertito la tendenza

di **Virgilio** Parma 15 gennaio 2019 -

AGGIORNAMENTO AL 15-gen-19

Latte intero spot Naz.



Latte intero spot Ester.



Latte scremato spot Es.



Burro CEE



Burro Zangolato PR



Crema Uso alim. MI



Grana Padano DOP



Parmigiano Reggiano



@MulinoAlimentar #Filiera #Latte #DOP #formaggi #food
#madeinitaly #latterocaseari @theonlyparmesan
@ClaudioGuidetti @100MadeinItaly

@ClaudioGuidetti @100MadeinItaly

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



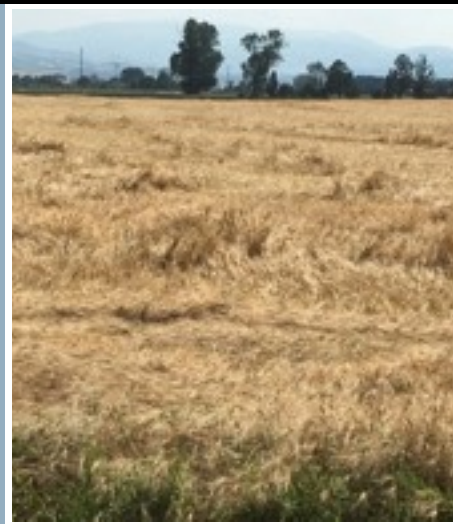


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Crop forecaster, prevede un calo del 5%?

Mercati in balia di molteplici fattori. Muoversi sul mercato nel medio lungo termine è quasi un salto nel buio. Le previsioni secondo Agricensus.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Crop forecaster, prevede un calo del 5%?

Mercati in balia di molteplici fattori. Muoversi sul mercato nel medio lungo termine è quasi un salto nel buio. Le previsioni secondo Agricensus.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 14 gennaio 2019 - Secondo Agricensus: "Crop forecaster (meteorologo) dice che le proiezioni del raccolto di mais e semi di soya dell'USDA calano almeno del 5%. Venerdì, il forecaster Indigo ha dichiarato che prevede che il raccolto di mais e soia del Brasile sarà del 5,1% e del 6,3% inferiore rispetto alle previsioni di dicembre dell'USDA a causa delle "precipitazioni inferiori alla media" che colpiscono i rendimenti. Indigo, che afferma di avere la capacità di riflettere accuratamente le dimensioni delle colture utilizzando la tecnologia satellitare, ha pubblicato le sue previsioni al posto del rapporto WASDE di USDA, che doveva essere pubblicato venerdì, ma è stato ritardato a causa dell'arresto del governo statunitense. Il forecaster ha dichiarato che la produzione di soia dovrebbe essere inferiore di 7,3 milioni di tonnellate rispetto alla stima dell'USDA di 120,5 milioni di tonnellate di soia e 4,9 milioni di tonnellate in meno rispetto ai 94,5 milioni di tonnellate della produzione di mais dell'USDA. Indigo ha detto che la svalutazione è dovuta a "condizioni asciutte distribuite in modo non uniforme nel paese, risultanti da precipitazioni al di sotto della media". "In alcuni stati, i semi di soia sono stati piantati subito dopo le date di semina consentite e il clima secco ha danneggiato le piante durante la fase cruciale di riempimento dei bacelli. Indigo's Crop Health Index per i semi di soia in Brasile era più alto del normale a novembre e agli inizi di dicembre, ma ora è al di sotto delle norme di 10 anni per questa fase della stagione. Ma mentre la previsione per il Brasile è rialzista per i prezzi, la produzione in Argentina non dovrebbe cambiare in modo significativo: per la soia dalla proiezione dell'USDA di 55,5 milioni di tonnellate. Per il mais aumenterà di 0,5 milioni di tonnellate rispetto ai 42,5 milioni di tonnellate previsti dalla USDA"

E' indubbio che il meteo sta influenzando il mercato. Infatti nel centro nord del Brasile piove poco, mentre nel centro sud troppe piogge e in Argentina le previsioni indicano piogge persistenti per due settimane, accompagnate da temperature sopra la media stagionale.

Mercati quindi in balia di vari fattori, da una parte l'ormai famigerato e famoso shut down (fermo delle attività statali) dall'altra l'attesa di dati e notizia certe sui dazi USA-Cina e infine il meteo il mercato non ha una linea precisa. A fronte delle notizie sopra riportata, muoversi sul mercato nel medio lungo termine è quasi un salto nel buio anche se, secondo la serie storica, i valori del comparto soya sono ancora bassi.

Sul mercato interno ancora da constatare che la logistica fa fatica



a riprendersi sia su gomma che su rotaia. Alle festività si sono aggiunti i problemi connessi alla precipitazioni nevose e al ghiaccio conseguente.

In sintesi, tutto il mercato al momento è ben tenuto sia sul pronto che sul medio lungo termine, sia per i cereali che i proteici, le crusche dovrebbero aver toccato il loro apice, i fibrosi continuano a restare sostenuti.

Per il settore delle Bioenergie è inutile la ricerca del mais tossinato mentre con il caro cruscami è caccia alle farine e farinette di mais.

Indicatori internazionali 14 gennaio 2019

L'Indice dei noli è sceso sino a 1169 punti, il petrolio è risalito a 51\$ e l'indice di cambio €//\$ segna 1,14654

Visitando il nostro sito Internet o cercandoci su Facebook (cliccando mi piace O.C.C) troverete dei tachimetri d'indicazione commerciale.

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

Indicatori del 15 gennaio 2019		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1169	1,14654	51 \$/bar

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

(*) Noli - L'indicatore dei "noli" è un indice dell'andamento dei costi del trasporto marittimo e dei noli delle principali categorie di navi dry bulk cargo, cioè quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI può anche costituire un indicatore del livello di domanda e offerta delle rinfuse secche.

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Crop forecaster, prevede un calo del 5%?

Mercati in balia di molteplici fattori. Muoversi sul mercato nel medio lungo termine è quasi un salto nel buio. Le previsioni secondo Agricensius. GRAFICI di TENDENZA



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Crop forecaster, prevede un calo del 5%?

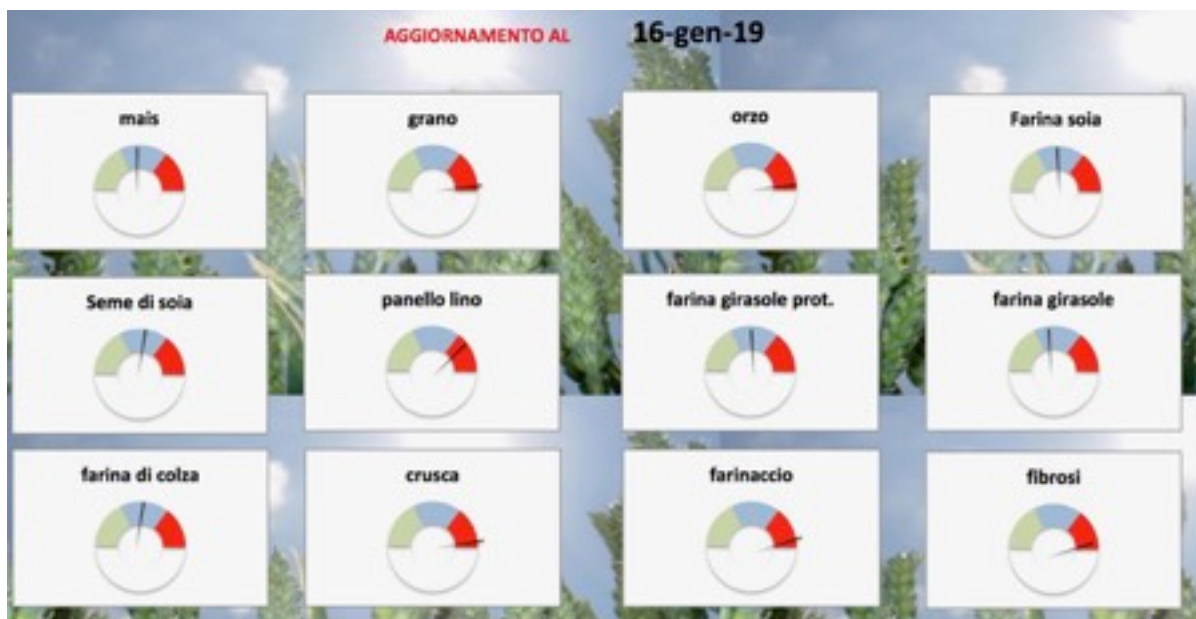
Mercati in balia di molteplici fattori. Muoversi sul mercato nel medio lungo termine è quasi un salto nel buio. Le previsioni secondo Agricensius.

di **Mario Boggini e Virgilio** - Milano, 14 gennaio 2019 - Secondo Agricensius:
"Crop forecaster (meteorologo)... (per ottenere il POST completo contattare il dottor Mario Boggini)

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



Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali -

Per contatti: Telefono +39 338 6067872 - Mai: info@officinacommerciale.it -

Web Site: <https://boggiocioc.com>

Facebook: <https://www.facebook.com/OfficinaCommercialeCommodities/?ref=bookmarks>

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

@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,



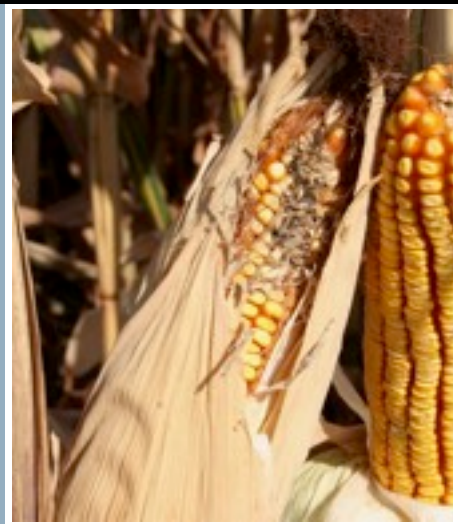


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Mercati confusi e decisioni emotive.

Senza il continuo flusso di dati, il mercato di Chicago sta vivendo di sensazioni, aspettative, chiacchiere e previsioni meteo

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Mercati confusi e decisioni emotive.

Senza il continuo flusso di dati, il mercato di Chicago sta vivendo di sensazioni, aspettative, chiacchiere e previsioni meteo

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 18 gennaio 2019 -. Incertezza e voci di corridoio, sono gli influenzatori del mercato di questo primo periodo dell'anno.

A seguire alcuni report estratti da **Pellati Informa**: “tutti aspettano l'ennesimo round di consultazioni di fine Gennaio tra USA e Cina (nel frattempo sembra che gli USA siano pronti a tagliare i dazi per un valore di 50 miliardi dollari in segno di buona volontà nei confronti della Cina); tutti guardano al tempo in Brasile (caldo e arido) e in Argentina (piovoso).” “Sullo sfondo, la mancanza di dati certi che normalmente l'USDA sforna settimanalmente, o mensilmente, lascia gli operatori senza guida”. “Semi di soia: a causa del tempo piovoso, la Borsa di Buenos Aires nel settimanale di oggi ha stimato che si sarebbero persi circa 200.000 ettari di semine di semi di soia e ha quindi portato la propria stima di area seminata in Argentina quest'anno da 17,9 milioni di ettari a 17,7. In Brasile si attendono piogge ma anche temperature anche di 10 gradi sopra la media.” “Grano: sarà vero o non sarà vero che la Cina abbia acquistato dagli Usa, fatto sta che la giornata ha chiuso in rialzo forse anche con qualche preoccupazione legata al timore per le temperature in discesa libera nelle

Pianure USA dove quest'anno di neve ce n'è pochina a proteggere il grano. In Ucraina/Russia sono attese precipitazioni nevose intense i prossimi giorni (il che è un tema più logistico che di pericolo per il grano), accompagnate da una brusca diminuzione delle temperature. Il sentore, comunque, è che di domanda di grano USA ce ne sia e che sia robusta, purtroppo mancano gli aggiornamenti sulle vendite USA dell'USDA.”

A fronte delle notizie sopra riportate muoversi nel medio lungo termine è quasi un salto nel buio anche se, secondo la serie storica, i valori del comparto soya sono ancora bassi. Si sono registrati affari di farina di soya sul 2020 a 335€ tonnellata per la proteica su 12 mesi. Tutto il mercato è riassumibile in poche battute: grano ed orzo fermissimi e cari, mais fermo ma potrebbe perdere qualche cosa, crusche arrivate al massimo, fibrosi fermi ma prossimi ad un calo; proteici ondivaghi in base alle varie notizie o non notizie. Polpe

bietola tenuissima.

Per il settore delle **Bioenergie** inutile la ricerca del mais tossinato mentre con il caro dei cruscamì è caccia alle farine e farinette di mais che si rubano di mano gli uni agli altri.

Indicatori internazionali 18 gennaio 2019

L'Indice dei **noli** è sceso sino a 1077 punti, il **petrolio** è risalito a 53\$ e l'indice di **cambio** €/€ segna 1,13955

Visitando il [nostro sito Internet](#) o cercandoci su [Facebook](#) (cliccando mi piace O.C.C) troverete dei tachimetri d'indicazione commerciale.

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

Indicatori del 18 gennaio 2019		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
1077	1,13955	53 \$/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](#)



A Forlì torna SAPEUR, la kermesse del gusto

CON LA 17ª EDIZIONE DI SAPEUR TORNA A FORLÌ L'ATTESA KERMESSE DEL GUSTO
DAL 25 AL 27 GENNAIO APPUNTAMENTO ALLA FIERA DI FORLÌ



Tre giorni tra i sapori e i profumi della migliore gastronomia regionale italiana, quella che non è abitualmente reperibile al supermercato, ma alle cui radici si trovano autenticità e passione. È SapEur, la fiera del prodotto tipico, genuino e di qualità, dedicata alle tradizioni culinarie di tutt'Italia che da venerdì 25 fino a domenica 27 gennaio 2019 torna a insaporire i padiglioni fieristici di Forlì con la sua 17ª edizione abbinata anche quest'anno al Forlì Wine Festival, giunto alla 5ª edizione.

La kermesse è pronta a spalancare le proprie porte ai numerosi produttori dei settori Food e Wine selezionati da tutto il territorio nazionale cui Romagna Fiere offre un'importante vetrina commerciale e di visibilità. Un vero trampolino di lancio per le micro-economie locali, improntate sulla minuziosa cura dei processi e dei prodotti, da loro rappresentate.

L'accento è posto volutamente sui prodotti certificati con marchi Doc, Dop, Docg, Igt, Igp e presidi Slow Food, che le decine di migliaia di visitatori che frequentano SapEur sanno di potere ritrovare a prezzi di assoluta convenienza. Conoscere, degustare e acquistare prelibatezze tipiche di ogni territorio del Bel Paese ha una duplice valenza: soddisfare il gusto e la curiosità del consumatore e al contempo fornire un supporto tangibile allo sviluppo di realtà imprenditoriali che cercano di distinguersi dall'omologazione del mercato globale della grande distribuzione.

E proprio per dare la possibilità a ogni tipologia di fruitore di curiosare con tutta calma e fare i propri acquisti con l'attenzione che si deve a prodotti che sono anche da scoprire alle loro radici, contestualizzare, cucinare e abbinare, SapEur prevede l'apertura serale fino alle 22.30 (domenica la chiusura resta invece alle 20) e nella giornata di venerdì un biglietto unico d'ingresso scontato a soli 3 euro a persona. Il tutto in un ambiente facilmente raggiungibile sia dall'autostrada che dalle principali arterie di comunicazione, accogliente, funzionale e, soprattutto, coperto e adeguatamente riscaldato. Insomma, la fiera di Forlì per tre giorni diventa il più grande mercato coperto della Romagna, punto d'incontro tra consumatori provenienti abitualmente anche dalle province circostanti e svariati produttori e operatori dell'agroalimentare.

Un Paradiso del gusto arricchito anche in questa edizione da numerosi eventi collaterali che impreziosiscono la kermesse immergendo i visitatori nelle tradizioni della Romagna, facendo loro scoprire produzioni di nicchia e dando l'occasione di captare "segreti" per rendere davvero speciale, la propria cena o un buffet da grandi occasioni: show-cooking, degustazioni guidate, corsi adatti ad aspiranti chef, pizzaioli e pasticceri di ogni età, uno spazio dedicato alle tradizioni rurali ed etniche della Romagna e, novità dell'edizione 2019, una grande mostra fotografica curata da Mirco Villa che accoglierà i visitatori all'ingresso dei padiglioni espositivi.

MOSTRA FOTOGRAFICA "A PANCIA PIENA SI RAGIONA MEGLIO" A CURA DI MIRCO VILLA.

Un percorso che non vuole seguire il filone nostalgico del passato, ma fissare ciò che di buono possiamo trovare nelle nostre tradizioni affinché non si perdano e, anzi, costituiscano le fondamenta di ciò che siamo e possiamo diventare. Il progetto si snoda nella relazione che esiste tra paesaggio, tavola e tradizione. Fotografie di un territorio custodito dall'uomo e di paesaggi lasciati alla loro naturalezza, riflessioni e note sulle abitudini alimentari e sociali del nostro passato, ricette e immagini di alcune nostre pietanze tradizionali formano un quadro unitario che illustra frammenti della nostra identità romagnola. Quanto al titolo, tante volte ho sentito pronunciare in dialetto la frase "a pancia piena si ragiona meglio", che è un richiamo al valore attribuito in Romagna alla buona cucina. Mangiare bene, mangiare sano, mangiare i prodotti di stagione e del proprio territorio è un'immensa ricchezza per il palato, per la



vista e spirito.

Questa mostra fotografica è una testimonianza di amore per la Romagna, una terra dal grande patrimonio culturale, che ho voluto fotografare sotto diverse prospettive, divertendomi a comporre le materie prime come visi romagnoli o creature fantastiche della tradizione, e rappresentando le passioni della nostra gente come il ballo, la bicicletta, i motori. Dalla nostra storia possiamo partire per suscitare e condividere nuove emozioni.

FORLÌ WINE FESTIVAL GIUNGE ALLA QUINTA EDIZIONE

Mangiare bene chiama direttamente in causa la necessità anche di bere consapevolmente. Per questo in concomitanza con SapEur si svolgerà anche quest'anno Forlì Wine Festival, Salone giunto alla 5ª edizione che avrà un intero padiglione del complesso fieristico di via Punta di Ferro dedicato a oltre 50 tra le migliori Cantine di tutta Italia. Oltre cento etichette di vini da conoscere direttamente dai loro produttori, da scoprire in un percorso di degustazioni illimitate rivolto ai visitatori al costo di 12 euro, con cui saranno consegnati in omaggio un calice e una tasca personalizzata. Vini di alta qualità e produzioni "di nicchia" che sarà possibile ordinare e acquistare dopo averne conosciuto tutte le caratteristiche in un viaggio sensoriale che, per i più attenti e appassionati, si può tradurre anche in occasioni di diretto contatto e confronto con chi questi vini li produce con passione.

Bianchi, rossi, rosati e frizzanti: a Forlì Wine Festival sarà possibile effettuare un Giro d'Italia alla ricerca di vini che già nei loro nomi, nei profumi e nei sapori, raccontano la storia della terra dalla quale provengono.

Forlì Wine Festival, infatti, è:

- Creare e diffondere la cultura del buon bere e del bere consapevole. Un'occasione per divulgare un approccio al consumo di alcol fondato sulla responsabilità e la moderazione, una "cultura del bere", che insegna a degustare lentamente per apprezzare gusto e aromi in abbinamento alle eccellenze culinarie.
- Portare questi prodotti nei ristoranti e non solo, rappresentando un momento di incontro-confronto tra produttori, appassionati, consumatori ma soprattutto ristoratori, albergatori, baristi e operatori turistici, vera ricchezza del territorio emiliano-romagnolo. Partecipare al Wine Festival significa rafforzare il ruolo da protagonisti che contraddistingue i produttori di vino nel panorama internazionale.
- Valorizzare i prodotti regionali di qualità nel rispetto delle loro tipicità. Un salone dove degustare e acquistare prodotti di alta qualità, genuini e autentici.

CON "ADAM" TORNANO I CORSI PER IDROSOMMELIER

In occasione di SapEur sarà possibile avvicinarsi a un mondo ai più sconosciuto, quello degli idrosommelier, vale a dire i degustatori di acqua. L'ADAM, l'Associazione Degustatori Acque Minerali, che ha la propria sede a Rimini, organizza durante la manifestazione fieristica corsi

di primo e secondo livello, finalizzati all'abbinamento cibo-acqua naturale a tavola. Nei suoi spazi l'associazione aiuterà a capire che ogni acqua possiede proprietà e indicazioni ben precise, in grado di rispondere alle personali esigenze di ciascun consumatore e che il nostro palato è in grado di percepire chiaramente.

Nelle giornate di sabato 26 e domenica 27, l'ADAM organizza corsi e pranzi didattici che spiegano i principi della classificazione delle acque minerali, le loro caratteristiche alimentari e salutistiche, e prevedono l'introduzione alla loro degustazione, l'analisi sensoriale e la capacità di leggere con attenzione le etichette.

La formazione degli idrosommelier si tiene nell'Area Meeting del ristorante self-service e la quota di partecipazione è di 130 euro per ogni livello (260 euro in totale, da versare al momento della registrazione). La quota comprende: quota sociale ADAM 2018, tessera e distintivo, attestato di frequenza ai corsi, dispensa del primo e del secondo livello ed altro materiale, pranzo didattico delle due giornate, ingresso gratuito alla fiera.

Il programma dei corsi:

ore 10.00 registrazione partecipanti.
ore 10.30 circa inizio corso.
ore 12.30 pranzo didattico.
ore 14.30 ripresa lavori.
ore 17.30 fine corso.

Contenuti 1° Livello

- conoscere l'acqua.
- classificazione delle acque.
- i principi alimentari e salutistici delle acque minerali.
- come leggere le etichette delle acque minerali.
- introduzione alla degustazione 1° riconoscimento delle acque minerali.
- verifica e approfondimento.

Contenuti 2° livello

- I principi dell'analisi sensoriale.
- La percezione sensoriale.
- Le qualità sensoriali dell'acqua.
- Introduzione alla degustazione delle acque minerali.
- Verifica e approfondimento.

FLAMBAGE E INTAGLIO: L'ARTE IN CUCINA

Cucina flambé e arte dell'intaglio di frutta e verdura saranno al centro della 17ª edizione di SapEur grazie ad AMIRA,

l'Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi, che animerà l'esibizione del "Super Maître" proponendo al pubblico la suggestiva preparazione di crepes alla lampada, con la caratteristica "fiammata". Questa procedura verrà dimostrata dai maître di AMIRA, che in varie esibizioni durante l'arco delle giornate, prepareranno dessert alla fiamma con frutta fresca. Ananas e banane flambé, ma non solo, tutti guarniti dalle salse, dallo zucchero caramellato e dal Cognac tipici di questa modalità accattivante e saporita di cucinare non solo dolci, ma qualsiasi tipo di pietanza, davanti al cliente-spettatore.

Inoltre i visitatori potranno ammirare vere e proprie culture realizzate con ortaggi e frutta di stagione. Quelle che abitualmente fanno bella mostra di sé sulle tavole imbandite ed addobbate dei buffet nei migliori ristoranti in occasione delle cerimonie più sentite ed esclusive. È l'antica Arte dell'Intaglio proposta attraverso dimostrazioni tenute dagli "artisti" di Amira, i quali proporranno le tecniche di base dell'antichissima arte thailandese della scultura su frutta e verdura.

AMIRA è un'associazione che aderisce all'UIMH (Unione Internazionale Maitres Hotel), quale socio fondatore ed unico rappresentante nazionale nel suo ambito, e ha lo scopo di qualificare sempre più la figura e la professione del maître d'hotel, valorizzandone e tutelandone la professionalità. Una figura, il maître, sempre più importante nel contesto dello sviluppo turistico e commerciale del nostro territorio.

INFORMAZIONI

ORARI: venerdì 25 gennaio 14.00 - 22.30; sabato 26 gennaio 10.00 - 22.30; domenica 27 gennaio: 10.00 - 20.00
PREZZI: venerdì biglietto unico € 3,00; sabato e domenica biglietto intero € 8,00 (Ridotto € 6,00 con coupon scaricabile dal sito www.sapeur.it); gratis bambini fino a 12 anni.

The Craftsman – L'artigiano del dettaglio a Reggio Emilia

da *L'Equilibrista*

Il passo è leggero e attraversa i vicoli con decisa abitudine rallentando solo per sfuggire alla penombra e quella scura nottata londinese che sovrasta l'umida nebbia ostacolando il lampionario che anche stasera sta cercando di limitare le luci in piedi sulla sua scala di legno.

Un rapido sguardo alla sala e la mano slaccia la fine giacca scoprendo un doppio petto sartoriale grigio fumo che libero dal pesante soprabito concesso nelle mani del **Conciierge**, permette un delicato cenno al **Barman** che sta già preparando il calice per l'ospite atteso, dando il via alla serata con fondendosi fra eleganze, musica dal vivo mai sopra le righe.

Credo sia questo che mi abbia trasmesso la chiacchierata concessami da **Riccardo Soncini** che con grande umiltà ed innovazione ha riportato i fasti degli anni 30 della Londra di inizi 900, fino a **Reggio Emilia**, sua città natale.

Tre anni e mezzo fa, in piazza Fontanesi, tutto ha avuto inizio creando dal niente il TC, **The Craftsman**, ovvero **L'Artigiano**, colui che dalle materie prime migliori riesce a creare un manufatto ed è stato così anche all'interno del locale mi racconta Riccardo. L'intera struttura è stata infatti costruita a quattro mani grazie all'aiuto dell'architetto **Alessandro Cupello** e quindi anche i drinks ideati dai ragazzi del TC non potevano che essere artigianali e personali. Proprio come se un artigiano ricevuta la commessa iniziasse a tradurre un desiderio in puro gusto.

Progetto improntato sulla selezione del prodotto quindi, la sua qualità, il servizio puntuale nei confronti del cliente, dove l'esperienza e la cura nei minimi dettagli sono la giusta presentazione per la miglior esperienza possibile.

Ad oggi il locale ospita più di mille tipologie diverse fra distillati, liquori e vini di altissima qualità, tutte selezionate dal TC, avendo quindi la certezza di una ricerca



s e n z a



precedenti e

di una distribuzione esclusiva perché rigorosa, tanto da meritarsi il premio come "Bar rivelazione" agli Awards d'Italia 2016.

Oggi al TC si è affiancato anche il ristorante e jazz club, nel quale la firma di **Mattia Trabetti**, incontrato per caso ci tiene a sottolinearmi Riccardo, porta internazionalità in cucina,

garantendo al

Locale una chiara impronta nella scelta dei piatti, abbinamenti e ricercatezza.

Jazz club di ispirazione londinese appunto, che guadagna identità, spazio e dimensione nei desideri e nelle espressioni legando fantasia e libertà di espressione, ed è naturale

quindi la commistione fra professionisti che traggano linfa dai tanti viaggi che ognuno ha fatto o che deve ancora fare creando cocktails sia



sperimentazione

continua, frutto della nuovo approccio fra barman e chefs.

Menù concepiti in modo illustrativo per riprendere un personaggio famoso e immedesimarsi in lui per ispirarsi nel concepimento di un cocktail è da intendersi come spirito libero, esercizio di creatività vera, ben supportati dai tre concerti a settimana con ospiti sia del territorio che internazionali, dove le persone scelte devono essere una garanzia di successo e capacità di reinventarsi continuamente.

La direzione di Riccardo Soncini ha previsto un orientamento preciso fatto di assoluto "no standing", con sessanta persone sedute e dove chi ha il tavolo può rimanere fino a fine spettacolo, questo perché deve regnare l'eleganza ed il rispetto dell'ospite, approccio ormai raro negli anni del progresso economico ma in linea perfetta con chi ha deciso di rischiare e di fare il precursore a Reggio Emilia, per una volta davanti e non li a guardare, ma a dominare la scena.

classici che d'avanguardia, per cui le due anime, la musica ed il bere di altissima qualità, si attraggono creando una fusione.

Cucina internazionale e mondo della miscelazione non stanno a significare solo servizio elegante e uniformi per il TC, ma sottendono ricerca ed uso di ingredienti

tecniche all'interno di una sfera di invenzioni fatte di estro e



“Nave del Dadino”, torna a splendere il gioiello sul torrente Recchio

Restaurato il manufatto che veicola l'acqua per uso irriguo nella zona di nord-ovest del territorio comunale di Noceto per una estensione potenziale di circa 300 ettari

Noceto (PR) – Il **Consorzio della Bonifica Parmense** prosegue il nutrito programma degli interventi sul territorio volto a riqualificare – aggiornandone e ampliandone le funzioni e la tecnologia dei mezzi impiegati – la gran parte degli impianti e dei manufatti che consentono la gestione equilibrata dei flussi.

Nel **Comune di Noceto** tecnici e operai hanno



ultimato le migliorie (realizzate con fondi consortili) completando per tempo i lavori di risanamento conservativo del **Ponte sul Canale Sadino**.



Il manufatto, denominato anche "**Nave del Sadino**", è un piccolo gioiello artistico dalla pregevole identità storica **composto da 5 archi in mattoni della lunghezza totale di circa metri 60 totali e veicola l'acqua per uso irriguo nella zona di nord-ovest del territorio comunale per una estensione potenziale di circa 300 ettari.**

Nella fattispecie le attività delle maestranze hanno visto la coibentazione delle canalette che consentirà di evitare eventuali perdite di acqua dalla rete in un periodo in cui il risparmio idrico della risorsa idrica diventa quanto mai obiettivo primario da perseguire al fine di conservarla per i periodi di magra.

Oltre a questo si è provveduto alla pulizia e sistemazione della facciata del manufatto con l'operazione di *ri-ancoraggio* dei mattoni più antichi per salvaguardarne e conservarne il valore storico oltre che di funzione.

CETA, "Presadiretta" ha fatto tappa a Parma - Intervista a Claudio Guidetti

Parma 19 gennaio 2019 - La nuova stagione di "**Presadiretta**", la trasmissione di RAI3 condotta da Riccardo Iacona che cerca di scoprire i nervi scoperti dell'Italia, ha fatto tappa a Parma per raccogliere l'esperienza di **Claudio Guidetti** che, con la Mulino Alimentare spa, è stato l'apripista canadese ed è il principale player in ambito caseario del paese nord americano.

"Con le nuove puntate Presadiretta è entrata nel vivo delle questioni al centro del dibattito pubblico. Le aspettative rivolte alle iniziative del nuovo Esecutivo, il problema dei conti pubblici, la disuguaglianza e le tensioni sociali, il conflitto commerciale sui mercati internazionali causato dalla guerra dei dazi, le croniche difficoltà della giustizia, l'emergenza del cambiamento climatico e quella della Sanità pubblica, le politiche energetiche e la riforma del diritto di famiglia, l'abuso di farmaci e l'attacco al cervello da parte di contaminanti ambientali, la fragilità dei valori europei alle prese con il prossimo, cruciale, appuntamento elettorale."

Ma come è consuetudine del programma, in "**Presadiretta**" si



vanno a proporre anche **modelli positivi**, passando quindi dalla "Denuncia alla proposta".

Nella trasmissione che andrà in onda il prossimo **Lunedì 21 gennaio** si parlerà degli accordi commerciali e quindi del **CETA**, il trattato internazionale che sancisce un accordo commerciale di libero scambio tra **Canada e Unione Europea**, entrato in vigore, seppur in forma provvisoria, il 21 settembre 2017.

Parlando di **export** e soprattutto di **Canada**, era quasi d'obbligo registrare l'esperienza di **Claudio Guidetti**, CEO di Mulino Formaggi srl (Mulino Alimentare spa), in quanto apripista del mercato canadese per quanto riguarda i formaggi e in particolare **Parmigiano Reggiano e Grana Padano**.



Il **CETA**, quindi, [raccontato e vissuto direttamente da un imprenditore](#) che ha elevatissimi interessi nel paese della "foglia d'acero".

Appuntamento televisivo su RAI3 al 21 gennaio 2019 alle 21,30 con "Presadiretta" e "La guerra dei dazi..."





Parmigiano Reggiano "On Air" nei Paesi Del Golfo

Il Consorzio presenta una nuova campagna pubblicitaria in Arabia Saudita, Emirati Arabi Uniti e Kuwait. Il progetto punta ad aprire la domanda di mercato della DOP nei Paesi del Golfo.

Reggio Emilia, 17 gennaio 2018 – Il Consorzio del Parmigiano Reggiano lancia una **campagna pubblicitaria** su larga scala in **Arabia Saudita, Emirati Arabi Uniti e Kuwait**. L'iniziativa si inquadra in un piano di investimento pluriennale che punta a sviluppare le potenzialità di mercato nell'area del Golfo.

La campagna, sviluppata da **Hirux International** (leader nei mercati del Medio Oriente nel settore distribuzione e comunicazione), è basata su uno **spot televisivo** da diffondere sulle principali emittenti satellitari dei Paesi target. La direzione dello spot, articolato nei format 3, 5, 6, 15 e 30 secondi, è stata affidata al libanese **Salim El Turk** con il supporto di **Pomedia Agency**.

La strategia del Consorzio punta a educare i consumatori arabi alle specificità del **Parmigiano Reggiano**, un formaggio che si distingue per la **selezione degli ingredienti migliori** e 100% naturali e il rispetto della **stessa ricetta da mille anni**.

Una **ricerca Hirux/Nielsen** commissionata ad hoc ha evidenziato come i **consumatori confondano il Parmigiano Reggiano con il generico parmesan**. Tanto che, se



si considera il giro d'affari dei formaggi a pasta dura nei tre Paesi target, **solo il 30% del mercato appartiene al Parmigiano Reggiano** mentre il restante 70% al parmesan.

Lo **story board dello spot** mette pertanto in scena la contrapposizione tra i due prodotti: in una tipica famiglia araba, la madre – interpretata da **Carol Hannoun** – cerca di convincere il figlio a mangiare il generico parmesan. Il bimbo chiama la polizia che, dopo una spettacolare irruzione nella casa, smaschera la donna che si rivela essere una impostora. Lo spot si chiude con l'apparizione del **Parmigiano Reggiano**.

La campagna televisiva prevede **1886 spot sui canali Pan Arab e 1369 su quelli Pan Asia** per un totale di 3.200 GRP sui primi e 3.030 sui secondi. In parallelo sarà avviata anche una **campagna web su YouTube, Facebook e Instagram** per intercettare quanti più consumatori possibili, inclusi i numerosissimi **expat** che a Dubai costituiscono oltre il **70% della popolazione**.

"Il progetto – afferma **Riccardo Deserti**, direttore generale del Consorzio Parmigiano Reggiano – servirà ad aprire una porta sui mercati dell'area del Golfo. Emirati Arabi, Arabia Saudita e Kuwait sono tra i **Paesi con i redditi pro capite più alti del mondo**: l'obiettivo per i prossimi 3 anni è incrementare lo share del Re dei Formaggi".

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.

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

