



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

SOMMARIO

Anno 18 - n° 06 10 febbraio 2019

1.1 EDITORIALE

Il termometro del dolore.

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Stabilità diffusa.

2.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Stabilità diffusa. Grafici tendenza

3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Mercati sulle montagne russe.

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni - tendenze

6.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Mercati in leggero rialzo.

7.1 BONIFICA PARMA

Bonifica Parmense, riqualificato l'impianto di Casinò a Colorno

7.2 MALTEMPO E FIUMI

Il post piena di Enza e Secchia causa danni ingenti

8.1 BONIFICA E DIFESA IDRAULICA

Sifone del torrente Recchio, intervento strutturale della Bonifica Parmense

8.2 FARINE E RETAIL - NOVITÀ

Agugiaro & Figna presenta la nuova linea retail

9.1 EVENTI WINO

Pesaro Wine Festival 2019 - un evento di vignaioli e di persone

10.1 SICUREZZA ALIMENTARE

Listeria nella Gorgonzola dolce

11.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

12.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Il termometro del dolore.

Dalla giornata della memoria alla giornata del ricordo. Quello che gli uomini non vogliono apprendere: la convivenza civile.

di **Lamberto Colla**
Parma 10 febbraio 2019 -



Il genere umano non sembra capace di imparare dalla esperienza e la mentalità del **"tifoso"** prende il sopravvento anche nelle più tragiche ricorrenze di inciviltà. Quei momenti di storia che dovrebbero restare a testimonianza della pericolosità dell'uomo e della sua capacità di "godere" della sofferenza altrui, di quell'altro che non la pensa come lui, che non ha la medesima fede o che occupa un territorio che non avrebbe dovuto.

E allora ecco che, da quello che avrebbe dovuto essere un momento di monito collettivo e condiviso trasversalmente, proprio per l'incapacità di apprendere, certi genocidi hanno un valore superiore di altri.

Così, a pochi giorni di distanza dalla istituzionale e iper mediatica "Giornata della Memoria" dedicata a quella terribile pagina di storia che ha visto la atroce persecuzione degli ebrei, fanno da contraltare le pericolose spinte **negazioniste** e **revisioniste** sulle Foibe (Giornata del Ricordo) che l'ANPI, di Rovigo e di Parma, hanno rilanciato con ben poco rispetto della vita e delle famiglie che furono infoibate, dimostrando, ancora una volta, l'incapacità di vivere civile dell'umanità.

Così l'animo del **"tifoso"** si è immediatamente scatenato polarizzando il genere umano in fronti contrapposti pronti a scontrarsi nuovamente.

E allora ecco che da un lato si chiede di togliere i fondi all'ANPI mentre dall'altro si tenta di difendere la posizione antifascista tout court dell'associazioni partigiane e dai "social media" si scatena l'elencazione degli stermini dimenticati dalla

storia, dal genocidio dei nativi d'America che da metà 1600 sino alle porte del 1900 ha contato circa cento milioni di morti per l'invasione europea del far west, o ai 5 milioni di ucraini decimati da Stalin, piuttosto che dello sterminio dei proprietari terrieri cinesi a opera dei contadini ordinata dal regime di Mao.

E l'elenco potrebbe continuare ma sarebbe solo una mera conta. Quel che è peggio è che per ciascuno di queste mostruosità si sia trovata una sua giustificata ragione per essere commesso e oggi un'altrettanta ragione per non essere commemorati o quantomeno ricordati, almeno come moniti per i poster.

Invece NO! Qualcuno, anzi in molti, sono convinti che alla base ci possano essere state delle corrette ragioni perché ciò accadesse e costoro sarebbero pronti a istituire un termometro del dolore come se la morte di un bianco possa considerarsi più importante di un nero, di un proprietario terriero meno di un contadino, di un portatore di divisa piuttosto che di un'altra. Ben venga quindi la dichiarazione della presidente ANPI nazionale **Carla Nespolo** che sulle posizioni dei circoli di Parma e Rovigo è così intervenuta: *"Sia la frase sulla pagina Facebook dell'ANPI di Rovigo che l'iniziativa di Parma non sono condivisibili e offrono uno straordinario pretesto di polemica a chi è molto più amico di Casapound che dell'ANPI"*.

Bene, peccato solo per la chiusura infelice dove anch'ella non trova di meglio che riproporre una pericolosa contrapposizione da partigiana "tifosa".

Peccato per quell'"inciampo", in fondo anche Lei la pensa come tutti gli altri.

Il "termometro" del dolore esiste.

Per restare sempre informati sugli [editoriali](#)



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Stabilità diffusa.

Prosegue il periodo di stabilità nel comparto lattiero caseario. Solo il Parmigiano Reggiano accenna a una ripartenza dopo una settimana di stazionarietà.

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Stabilità diffusa.

Prosegue il periodo di stabilità nel comparto lattiero caseario. Solo il Parmigiano Reggiano accenna a una ripartenza dopo una settimana di stazionarietà.

di Virgilio Parma 05 febbraio 2019 -

LATTE SPOT Praticamente stabili i listini della precedente settimana. Confermato quindi il prezzo del latte crudo spot nazionale (43,82-45,36€/100 litri di latte). Leggera flessione (-1,3%) invece per il latte intero pastorizzato spot estero che si colloca tra 38,15 e

39,18 €/100 litri di latte. Inalterato il prezzo del latte scremato spot estero che si conserva la forbice di prezzo tra 18,63 e 20,18€/100 litri di latte.

BURRO E PANNA Prosegue il periodo di stabilità per il burro quotato alla borsa di Milano. Stabile anche il prezzo della Crema a uso alimentare, seguita dalla Panna veronese che invece cede ancora qualche centesimo. Invariato il prezzo dello zangolato parmense da sei

settimane, come pure il prezzo dell'analogo prodotto quotato alla borsa merci di Reggio Emilia.

Borsa di Milano 04 febbraio 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): 2,02 €/Kg. (=)

MARGARINA gennaio 2019: 0,87 -0,93€/kg(=)

Borsa Verona 04 febbraio 2019: (-)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE:

1,85-1,95€/Kg. (-)

Borsa di Parma 01 febbraio 2019 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,85 €/Kg

Borsa di Reggio Emilia 05 febbraio 2019 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,85 -

1,85 €/kg.

GRANA PADANO Milano 04

febbraio 2019 - Sembra che il Grana Padano stia stabilizzando i livelli di prezzo. Seconda settimana di pausa per il "Padano".

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,75 - 7,85 €/Kg (=)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,25 - 8,50 €/Kg. (=)

- Grana Padano RISERVA 20 mesi di stagionatura e oltre: 8,65 - 9,00 €/Kg. (=)

- Fuori sale 60-90 gg: 6,40-6,55 €/Kg.

(=)

PARMIGIANO REGGIANO Parma 01 febbraio

2019 - Tornano a salire lievemente i listini del Parmigiano Reggiano (+0,2%).

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,80 -11,05 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 11,20 -11,40 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 12,00 - 12,55 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,75 - 13,35 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 13,75 - 14,25 €/Kg. (+)

@MulinoAlimentar #Filiera #Latte #DOP #formaggi #food #madeinitaly #lattierocaseari @theonlyparmesan

@ClaudioGuidetti @100MadeinItaly

#CETA @CETA



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Stabilità diffusa. Grafici di tendenza

Prosegue il periodo di stabilità nel comparto lattiero caseario. Solo il Parmigiano Reggiano accenna a una ripartenza dopo una settimana di stazionarietà.

(Virgilio - CLAL)



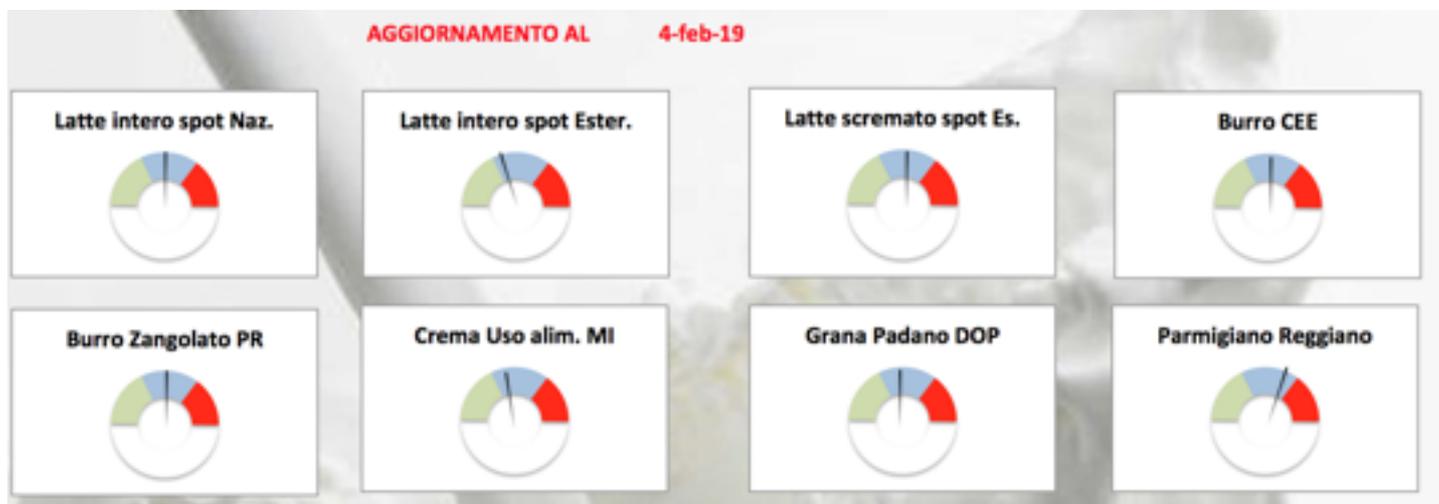
Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Stabilità diffusa.

Prosegue il periodo di stabilità nel comparto lattiero caseario. Solo il Parmigiano Reggiano accenna a una ripartenza dopo una settimana di stazionarietà.

di Virgilio Parma 05 febbraio 2019 -

@MulinoAlimentar #Filiera #Latte #DOP #formaggi #food



#madeinitaly #lattierocaseari @theonlyparmesan

@ClaudioGuidetti @100MadeinItaly

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





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Mercati sulle montagne russe.

Il mercato è arrivato a una svolta. Invece NO! Tra notizie certe e seguenti smentite, il mercato rimane condizionato dall'emotività e dalle "chiacchiere" di corridoio in particolare connesse ai rapporti USA-CINA.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Mercati sulle montagne russe.

Il mercato è arrivato a una svolta. Invece NO! Tra notizie certe e seguenti smentite, il mercato rimane condizionato dall'emotività e dalle "chiacchiere" di corridoio in particolare connesse ai rapporti USA-CINA.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 4 febbraio 2019 - Il mercato venerdì sera sembrava finalmente ad una svolta. Il seme era arrivato a più 16 punti, e la farina di soya a +7 dollari, ed anche i cereali erano in netto rialzo. Alla fine però si è chiusa la sessione con il seme a più 2,40 e la farina a + 1,80! Il tutto per le solite chiacchiere sull'andamento degli incontri USA-CINA per i dazi. Tra notizie e susseguenti smentite il mercato reagisce di conseguenza.

Mentre scriviamo il telematico è in aumento per soya e mais mentre è negativo per il grano.

Insomma continua la fase d'incertezza da ormai troppo tempo, rendendo il mercato nervoso e gli operatori incerti. Il sentore comunque è che il mercato non abbia sufficiente spazio per scendere. La riprova si è avuta anche giovedì scorso quando per qualche ora si è trattata la farina di soya proteica per il 2019 a 327€/ tonnellata partenza Ravenna e con ordini alla mano a 325€/ tonnellata senza concludere alcun affare, per poi osservare che gli importatori nel pomeriggio e nella successiva giornata di venerdì si erano riposizionati a 330€ tonnellata.

Nel mercato interno nulla di nuovo da segnalare: **grano e orzo** stabili e tenuti sino al nuovo raccolto o comunque almeno sino a maggio; ma nel caso dell'orzo una certa maggior offerta si è registrata, **mais** cedente, **cruscami** in ridimensionamento, **fibrosi** sempre ben tenuti, **proteici** stazionari, fatta eccezione per far **colza** e **girasole** 28% che scontano carenze di merce, e stanno dando forza alla **farina** di girasole proteico.

Purtroppo questa situazione di attesa e incertezza avrà fine, presumibilmente, solo quando la guerra dei dazi sarà ad una svolta che attualmente è difficile prevedere. Possiamo trarre la conclusione che l'andamento registrato coincide con rapide risalite mentre risalite discese sono lente e con valori sempre sopra i minimi registrati nello scorso anno.

Per il comparto delle **bioenergie** poco da segnalare salvo la disponibilità di spezzato di mais proveniente da primaria industria alimentare. Entro breve ci sarà la possibilità di ricominciare ad acquistare cruscami di grano a prezzi accessibili. Sono state offerte posizioni a 140-145€ da febbraio ad ottobre



Indicatori internazionali 4 febbraio 2019

L'Indice dei **noli** è sceso sino a ben 645 punti, il **petrolio** è attorno a 55,0\$ e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,14427 (8,40)

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

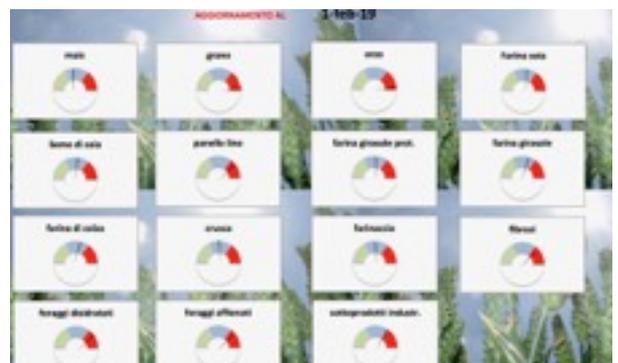
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

Indicatori del 4 febbraio 2019		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
645	1,14427	55,0 \$/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](#)



MERCATO CEREALI Cereali e dintorni. Tendenze

Il mercato USA sta registrando un forte aumento su tutti i comparti delle commodities agricole. Seme sino a +14,75 punti far soya sino a più 6,90 dollari alla tonnellata corta. In salita anche grano e mais

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Tendenze

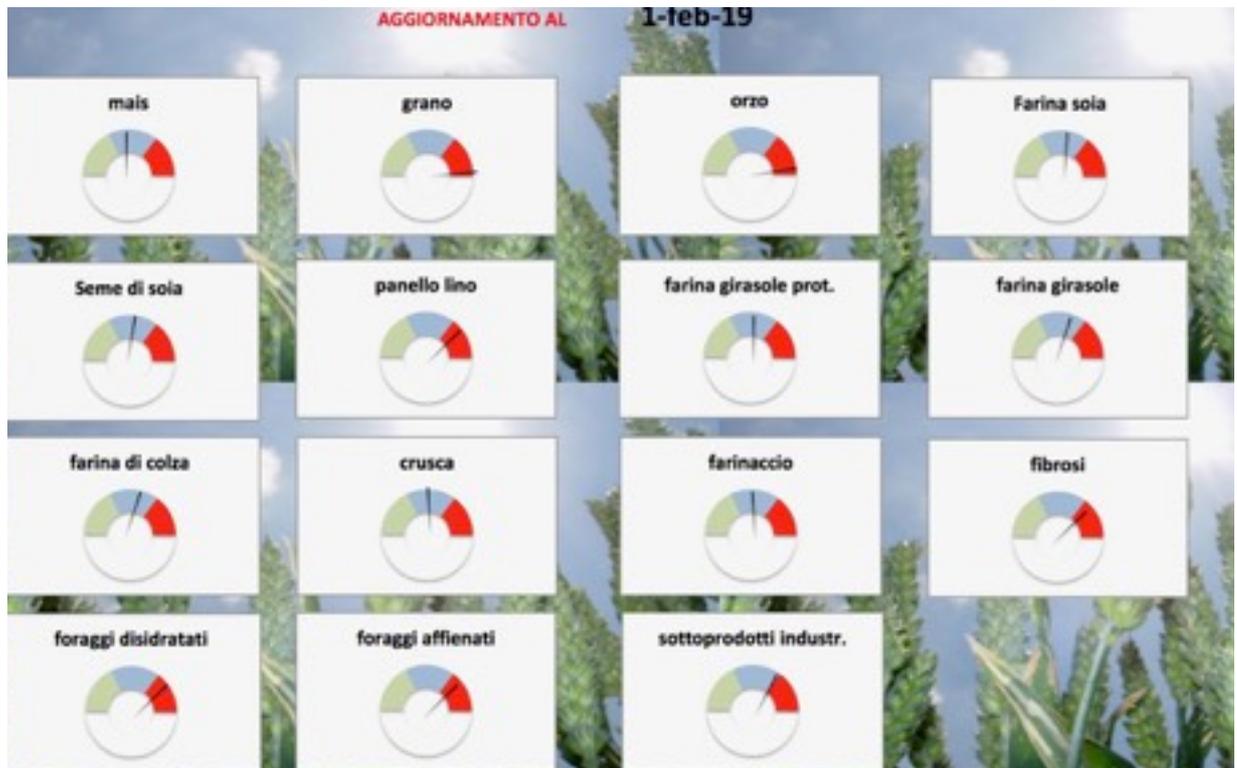
Il mercato USA sta registrando un forte aumento su tutti i comparti delle commodities agricole. Seme sino a +14,75 punti far soya sino a più 6,90 dollari alla tonnellata corta. In salita anche grano e mais.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 1 febbraio 2019 - I Grafici di tendenza del 1 febbraio 2019 - Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali -

(*) 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](#)

Per
contatti:
Telefono +39
338 6067872



Mai: info@officinacommerciale.it -

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

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

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

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Mercati in leggero rialzo.

La Cina, di riffa o di raffa, continua a fare acquisti. Il mercato segna leggermente positivo su tutti i fronti. E domani gli attesi dati USDA.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Mercati in leggero rialzo.

La Cina, di riffa o di raffa, continua a fare acquisti. Il mercato segna leggermente positivo su tutti i fronti. E venerdì gli attesi dati USDA.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 6 febbraio 2019 - La Cina acquista. Ieri l'USDA ha comunicato una vendita di semi di soia per 2,6 milioni di tons alle quali si aggiungano le 274.000 tons destinate ad acquirente sconosciuto (che probabilmente è cinese), quindi con la vendita comunicata martedì (612.000 tons) si arriva a circa 3,5 milioni di tons e non si può escludere che oggi arrivino le altre 1,5 ml tonnellate per raggiungere l'obiettivo atteso di 5 milioni.

Il mercato di Chicago però non ha fatto gran che.

	mar	mag	lug
SEMI	920,2 (+1,6)	934,2 (+1,6)	947,4 (+2,4)
FARINA	309,5 (-1,1)	313,5 (-1,1)	317,5 (-0,9)
OLID	30,38 (+0,25)	30,68 (+0,24)	30,98 (+0,24)
CORN	380,6 (+1,4)	389 (+1,4)	396,4 (+1,2)
GRANO	527,2 (+1,4)	529,2 (-0,4)	530,6 (-2,4)

Chiusura quindi con un leggero rialzo praticamente su tutta la linea perché, bene o male, i "rumors" ci sono e condizionano, ma ci sono anche degli affari "veri"; pertanto le trattative con i cinesi effettivamente portano a dei risultati.

Certo il contesto generale sul seme di soia non è preoccupante: gli stock USA di semi sono elevati e i danni sui raccolti del Brasile e dell'Argentina sembrano modesti pertanto è difficile avere un trend decisamente rialzista con il solo contributo della questione cinese.

L'USDA di dopo domani è pertanto molto importante specie perché la seduta di gennaio, era saltata a causa dello "shut down". La questione con la Cina passa quindi in secondo piano e gli occhi sono tutti puntati sulle cifre che usciranno. Si tratta delle cifre definitive sui raccolti del corn e dei semi di soia in USA e delle semine del grano invernale (sempre in USA). Usciranno anche gli stock in USA al 1/12/2018 nonché le stime sulle produzioni/stock del mondo ed ovviamente, particolarmente attese, saranno le stime relative ai due grandi pesi sud americani, Brasile e Argentina.

Nel mercato domestico nulla di nuovo: grano e orzo sostanzialmente fermi. con solo qualche accenno di cedimento, mais cedente, cruscami in netto



ridimensionamento, fibrosi sempre ben tenuti, proteici stazionari, fatta eccezione per far colza e far girasole 28%.

Per il comparto delle bioenergie nessuna nuova da segnalare.

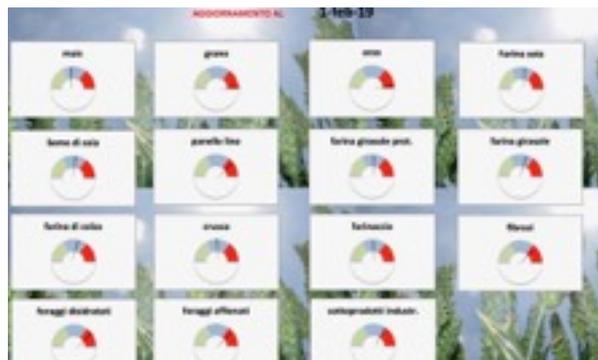
Indicatori internazionali 6 febbraio 2019

L'Indice dei noli è sceso sino a 629 punti, il petrolio è attorno a 54,0\$ e l'indice di cambio €//\$ segna 1,1847 (8,40)

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 6 febbraio 2019		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
629	1,1847	54,0 \$/bar



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

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

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)

Bonifica Parmense, riqualificato l'impianto di Casino a Colorno

Oltre 4000 ettari di territorio nel comune della Bassa beneficeranno di una struttura irrigua completamente rinnovata nelle funzioni idrauliche e nell'aspetto architettonico

Colorno (PR) – Un territorio a forte vocazione agricola comprendente colture di pregio alla base delle eccellenze produttive della nostra provincia esteso per **oltre 4000 ettari di terreno** potrà beneficiare da oggi di un impianto irriguo in gestione al **Consorzio della Bonifica Parmense** completamente riqualificato sia a livello di funzione idraulica sia esteticamente nell'aspetto architettonico.

L'impianto idrovoro in questione è quello di **Casino**, situato nel **Comune di Colorno**, che prende i flussi dell'acqua per uso irriguo dal **Torrente Parma** e li distribuisce, attraverso la fitta rete di canalizzazioni del Consorzio, alle aziende agricole limitrofe.



I lavori fanno parte di un **programma di riqualificazione straordinario di tutti gli impianti consortili** gestito dal Consorzio e realizzato con propri fondi.

FOTO:

- 001: I pozzi piezometrici dell'impianto di Casino restaurati;
- 002: L'impianto di Casino come appare al termine dei lavori.



Il post piena di Enza e Secchia causa danni ingenti

I primi danni stimati alle strutture e agli argini consortili ammontano ad oltre 650 mila euro di cui quasi 500 solo a Castellarano e Cerezzola..

REGGIO EMILIA – La piena che ha attraversato nei giorni scorsi il comprensorio **Reggiano** e che ha ingrossato notevolmente le portate del torrente **Enza** e del fiume **Secchia** è transitata senza generare tracimazioni gravi dei corsi d'acqua naturali come nel Bolognese, ma ha ugualmente *causato alcune criticità* non certo sottovalutabili. A seguito di una prima stima dei danni effettuata nei giorni scorsi durante un monitoraggio capillare dello staff tecnico del **Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale** i danni causati alle strutture consortili e arginali ammonta a oltre **500.000 euro solo a Castellarano e Cerezzola**. L'area maggiormente colpita si concentra soprattutto sul nodo idraulico di **"Castellarano – San Michele"**, in prossimità della nuova centrale idroelettrica,



dove l'argine che separa il letto del Secchia dall'invaso irriguo è stato eroso in modo significativo dalla forza dell'acqua. *I detriti, portati a valle dai flussi, si sono infatti accumulati in grande quantità proprio sulle paratoie* di fondo della Traversa stessa e contestualmente anche sulle chiaviche di presa della risorsa idrica. Ulteriori danni, anche se di entità leggermente inferiore, si sono registrati sulla traversa di **Cerezzola sull'Enza**. In questi giorni le maestranze dell'Emilia Centrale hanno presidiato ininterrottamente i punti d'intersezione tra i Fiumi Enza e Secchia e più in generale tutta la rete di bonifica interessata (punti di presa, scarichi e chiaviche) per controllare in tempo reale la tenuta delle opere idrauliche interessate al transito della piena e dal successivo scioglimento delle nevi restanti. Nelle ultime ore l'attività è proseguita con

un'operazione tecnica rilevante *volta a liberare le numerose condotte* della rete di canalizzazione da ramaglie e fanghi trasportati dall'ondata di piena che stavano rischiando di compromettere funzionalità e quindi anche la sicurezza delle aree servite dal Consorzio.

Nelle foto: il passaggio della piena a Cerezzola, gli effetti dell'acqua a Castellarano – San Michele ed un escavatore in funzione a Cerezzola per la pulizia delle ramaglie.



Sifone del torrente Recchio, intervento strutturale della Bonifica Parmense

Maestranze consortili a lavoro per lo spurgo e la sistemazione strutturale del sifone e la pulizia del fondo. Effettuata anche una stuccatura: eviterà le perdite d'acqua

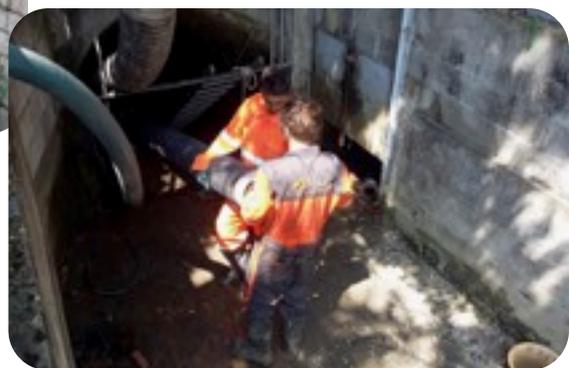
Fontevivo (PR) – Portato brillantemente a termine l'intervento di spurgo e sistemazione strutturale del sifone sottostante il torrente Recchio, nel Comune di Fontevivo.



Il sifone, a servizio del canale di **Bianconese** – che preserva un territorio di 400 ettari compreso tra i Comuni di **Fontevivo e Fontanellato** – è stato oggetto di una operazione di pulizia con escavatore a risucchio idraulico per

estrarre il materiale depositato sul fondo.

Successivamente le maestranze consortili hanno effettuato una stuccatura per evitare



Agugiario & Figna presenta la nuova linea di farine per il retail

Agugiario&Figna Molini, il Molino più antico d'Italia porta a scaffale la prima linea di farine dedicata agli amanti della cucina.

Agugiario&Figna Molini, l'azienda molitoria italiana leader nel mercato della macinazione del grano tenero, per la prima volta porta la sua esperienza e competenza al servizio di tutti coloro che amano mettere le mani in pasta **#ComeUnVeroProfessionista**.

Una linea di farine completa: **cinque diverse gamme** per pizza e focaccia, pasta fresca, dolci e pane declinate in **diciannove diverse referenze** pensate per chi della cucina ne ha fatto una passione che porta sulla propria tavola eccellenza e qualità come un vero professionista.

Mercoledì 6 febbraio 2019 @FOOD SPOT di Milano ha ospitato in prima assoluta la presentazione della linea, un viaggio nel mondo delle nuove referenze Agugiario&Figna Molini attraverso un percorso multisensoriale diviso per aree tematiche guidate da ospiti d'eccezione: il **Maestro Pasticcere Andrea "Strabba" Tamagnini**, il **Maestro Pizzaiolo Salvatore Santucci**, il **Maestro Panificatore Edoardo Corti** e lo **Chef Cesare Veronesi**. Il laboratorio si è concluso con una speciale degustazione, lasciando al gusto il compito di riconoscere tutta la qualità e l'eccellenza dei prodotti realizzati con le farine Agugiario&Figna.

Durante la conferenza sono intervenuti il Presidente di Compagnia Generale Molini - società capogruppo - **Giorgio Agugiario**, l'Amministratore Delegato di Agugiario&Figna Molini **Riccardo**



Agugiario e Giovanni Taliana il Responsabile Retail della nuova linea.

Particolare attenzione è stata posta al tema della **sostenibilità**, valore fondante del sistema impresa dell'azienda. L'azienda è infatti impegnata nella tutela della biodiversità, nello sviluppo locale e nella riduzione dell'impatto sociale, a partire dall'energia generata da fonti rinnovabili con cui sono alimentati tutti gli stabilimenti. Un percorso che segue i principi del "buono, pulito, giusto" e che sancisce la partnership ufficiale con Slow Food.

«L'attenzione alla qualità delle materie prime è il denominatore comune tra i nostri stabilimenti. - Ha affermato Giorgio Agugiario, Presidente di Compagnia Generale Molini - Ogni giorno vengono infatti selezionate le migliori qualità di grano proveniente da tutto il mondo, permettendo così la produzione delle circa 200 referenze di blend particolarmente pregiati e di miscele specifiche altamente tecnologiche, peculiari per ogni singolo canale distributivo e tipologia produttiva».

Riccardo Agugiario, Amministratore Delegato, ha presentato inoltre il piano industriale all'interno del quale è stato inserito il lancio della nuova linea e lo spaccato di mercato.

«La distribuzione dell'intera linea è in fase di commercializzazione nei più importanti mercati della GDO. Per noi le tradizioni sono una Scelta preziosa con cui vogliamo celebrare il gusto di una sana cucina, queste sono le basi con cui vogliamo affrontare il Retail. Vogliamo portare nelle case italiane il nostro know how. Desideriamo condividere la nostra esperienza, avvicinarci al consumatore e aiutarlo ad utilizzare al meglio le nostre farine. Siamo pronti a supportarlo nel vivere la propria cucina con Gusto sano e autentico, dal realizzare al ritrovare un'antica ricetta in famiglia o con gli amici». **Ha concluso Giovanni Taliana, Responsabile Retail della linea da 1 kg.**

Ospite della giornata anche la giornalista e scrittrice **Tessa Gelisio**, da anni impegnata nel seguire e raccontare gli approcci sostenibili delle anime industriali più importanti e che ha portato a battesimo la partnership tra l'azienda molitoria e Slow Food Italia.

La nuova linea di farine si presenta in comodi formati da 1 kg.

#ComeUnVeroProfessionista
#acasatua



Pesaro Wine Festival 2019 - un evento di vignaioli e di persone

Scegliere esclusivamente vini naturali a chiara impronta sensoriale e soprattutto matrice autoctona è una scelta obbligata per chi ha deciso di distinguersi e di riportare le cose nell'ordine in cui la terra le ha concepite. Ed ecco allora che anche quest'anno il Pesaro Wine Festival da libero sfogo alla sua vena creativa a Borgo di Trebbiantico, proprio alle porte di Pesaro.

da **L'Equilibrista**

Pesaro Wine Festival 2019 apre le porte dal 29 al 31 marzo nella consueta cornice di **Villa Cattani Stuart** a Pesaro, maestosa e storica dimora che è pronta a caratterizzare questa manifestazione dedicata alla cultura del vino ormai nota a livello nazionale.

Gli organizzatori hanno in serbo, per gli amanti del vino di qualità, un'autentica trama di degustazioni davvero interessanti condotte da relatori di fama indiscussa come **Armando Castagno** e **Francesco Falcone** per citarne alcuni; questo perché la kermesse coinvolgerà le migliori cantine nazionali ed internazionali al fine di offrire al pubblico un'esperienza sensoriale e di qualità proiettata ai massimi livelli.

L'evento, ideato da **Gianluca Galeazzi** e coadiuvato dal responsabile dei seminari **Luca Iorio** ed i responsabili dell'organizzazione **Luca Scipioni** e **Gianluigi Garattoni**,

viene organizzato dall'**Associazione culturale Pesaro Vino Cultura** con il patrocinio del **Comune di Pesaro** perché oltre ad essere la città degli stessi organizzatori è anche nelle Marche, regione che nel settore enologico occupa un posto di pregevole rilievo grazie all'alta concentrazione di aziende vitivinicole e biodiversità territoriali.



La città di Pesaro poi riesce a catalizzare interesse grazie anche alla sua centralità geografica in una Italia fatta di genialità da scoprire e sempre non pienamente espresse per via di quel suo architrave esile e poco integrato che vuole la piccola e media impresa



essere il fiore all'occhiello della produzione di qualità assoluta, ma sempre poco visibile al grande pubblico.

Per questo, dare spazio ad Aziende vinicole nazionali ed internazionali accuratamente selezionate secondo criteri di qualità, nei processi di produzione, il più possibile naturali, nella scelta delle materie prime rigorosamente coltivate nel territorio di produzione, veicolano conoscenza e senso critico costruttivo alla base della crescita comune.

Un Paese, la nostra Italia, che ha tutto da imparare sul tema della condivisione, della creazione dell'immagine di marca e sul come fare rete a vantaggio del sistema Italia, lasciando fuori dai giochi inutili campanilismi e mediocri invidie dell'una o dell'altra parte.

Le selezioni delle Aziende sono da sempre operate da una commissione di esperti, degustatori professionisti, sommelier e winelovers che aprono a seminari, tavoli tecnici, concerti e momenti conviviali nei quali il Festival dà il meglio di sé offrendo anche la possibilità di acquistare i

vini in degustazione, proprio come una fiera del vino.

Il Pesaro Wine Festival è un vettore dedicato al vino di qualità ed ai suoi attori quali: cantinieri, esperti, sommelier, appassionati, blogger e stampa di settore che hanno il compito di assistere e di sorreggere un tessuto storico e sociale che ha creato un patrimonio di inestimabile valore ed unico al Mondo, quello della filiera produttiva autoctona italiana del vino.

Quest'anno poi i temi fondanti saranno dedicati al Taurasi, al Greco di Tufo, al Fiano di Avellino e a chiudere con la Valpolicella a testimonianza che la tradizione e la divulgazione devono essere al servizio della produzione se l'obiettivo di fondo è la crescita di un territorio e delle persone che lavorano duro per la loro crescita.

Per contatti e Info :

<http://www.pesarowinefestival.it/>





Listeria nella Gorgonzola dolce

GORGONZOLA DOP dolce richiamato per presenza di Listeria monocytogenes. Allerta RASFF e Ministero salute



Dopo la notifica di RASFF su segnalazione dell'Austria del 25 gennaio 2019, con notevole ritardo, il Ministero della salute ha diffuso un allerta di alcuni lotti di GORGONZOLA DOP dolce venduti con i marchi IGOR, IGOR BLU e NOVARI' per la presenza di Listeria monocytogenes. Il prodotto è distribuito in vaschette da 1,5 kg con i numeri di lotti 0073033, 0073034, 0073036 (IGOR BLU) e 0074027 (NOVARI') in pezzi da 1,5 kg e data di scadenza 07/03/19 e lotto 00716005 in vaschette da 150 gr con data di scadenza 16.02.2019. Il Gorgonzola è stato prodotto da IGOR SRL (IT 01 124 CE) con stabilimento in via STRADA NATALE LEONARDI 32 28062 CAMERI (NO) commercializzato non solo in Italia ma anche nei Paesi UE. A scopo cautelativo e al fine di garantire la sicurezza dei consumatori, Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", raccomanda a coloro che hanno acquistato il prodotto medesimo dei lotti di appartenenza, di NON consumarlo e di restituirlo al punto vendita dove è stato acquistato.

(6 febbraio 2019)

<p>Nome e ragione sociale dell'ITSA o nome del produttore e prodotto e commercializzato: IGOR SRL</p> <p>Lotto di produzione: 0073033</p> <p>Numero di identificazione dello stabilimento/ produttore: IT 01 124 CE</p> <p>Nome del produttore: IGOR SRL</p> <p>Indirizzo dello stabilimento: STRADA NATALE LEONARDI 32 28062 CAMERI (NO)</p> <p>Data di scadenza o termine minimo di conservazione: 07/03/2019</p> <p>Quantità approssimativa unità di vendita: 300 g pezzi variabile</p> <p>Pericolo del rischio: presenza Listeria monocytogenes</p> <p>Previsione:</p>	<p>Nome e ragione sociale dell'ITSA o nome del produttore e prodotto e commercializzato: IGOR SRL</p> <p>Lotto di produzione: 0073034</p> <p>Numero di identificazione dello stabilimento/ produttore: IT 01 124 CE</p> <p>Nome del produttore: IGOR SRL</p> <p>Indirizzo dello stabilimento: STRADA NATALE LEONARDI 32 28062 CAMERI (NO)</p> <p>Data di scadenza o termine minimo di conservazione: 07/03/2019</p> <p>Quantità approssimativa unità di vendita: 1,5 kg</p> <p>Pericolo del rischio: presenza Listeria monocytogenes</p> <p>Previsione:</p>	<p>Nome e ragione sociale dell'ITSA o nome del produttore e prodotto e commercializzato: IGOR SRL</p> <p>Lotto di produzione: 0073036</p> <p>Numero di identificazione dello stabilimento/ produttore: IT 01 124 CE</p> <p>Nome del produttore: IGOR SRL</p> <p>Indirizzo dello stabilimento: STRADA NATALE LEONARDI 32 28062 CAMERI (NO)</p> <p>Data di scadenza o termine minimo di conservazione: 07/03/2019</p> <p>Quantità approssimativa unità di vendita: 1,5 kg</p> <p>Pericolo del rischio: presenza Listeria monocytogenes</p> <p>Previsione:</p>
--	---	---

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

