



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

## SOMMARIO

Anno 18 - n° 11 17 marzo 2019

### 1.1 EDITORIALE

"Sisma 2016 Centro Italia, lo Stato delle cose"

### 2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Latte spot, burro e panna ancora in leggero calo.

### 2.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Latte spot, burro e panna ancora in leggero calo. GRAFICI TENDENZA

### 3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. USDA replica perfettamente i dati precedenti

### 3.1 BIS CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni: tendenze

### 5.1 POMODORO E FORMAZIONE

Pomodoro, accordo tra OI, Regione Emilia-Romagna e filiera per la formazione in ambito lavorativo

### 5.2 APPENNINO E BONIFICA

La Bonifica Parmense a lavoro sulle strade dell'appennino parmense

### 6.1 SICCIÀ REGGIO EMILIA

Emilia Centrale: Siccità e irrigazione, la situazione

### 6.2 PONTE SUL PO

Ponte di Colorno: Provincia e Università lavorano a definire il sistema di controlli

### 7.1 AGROALIMENTARE EMILIA ROMAGNA

L'Emilia-Romagna del gusto: rinnovato l'accordo tra Regione e Unioncamere

### 8.1 SIMA PARIS

SIMA 2019: un clima d'affari sostenuto per un salone rivolto all'innovazione

### 9.1 AMBIENTE E CLIMA

Global Climate Strike For Future - anche da Parma tutti dietro a Greta

### 9.2 PARMIGIANO REGGIANO

Parmigiano Reggiano: nuovo partner di Jeune Restaurateur D'Europe

### 10.1 CRISI IDRICA

Riunito a Parma l'Osservatorio sulle crisi idriche

### 11.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

### 12.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

## Editoriale

# "Sisma 2016 Centro Italia, lo Stato delle cose"

Quasi 3 anni sono trascorsi ma il tempo nelle zone terremotate del centro Italia sembra sia fermo al 24 agosto 2016. Il nostro servizio in zona e il fotoreportage di Francesca Bocchia.

**di Lamberto Colla**  
Parma 17 marzo 2019 -

24 agosto 2016 ore 3,36, una scossa di magnitudo 6.0 ha dato inizio a una lunghissima, interminabile, sequenza sismica che dalla valle del Tronto si è estesa prendendo parte delle Marche, del Lazio e dell'Abruzzo. 299 le vittime che non potranno più raccontare la loro disavventura ma migliaia sono le vittime che dopo 930 giorni continuano a vivere e a rivivere quel tragico inizio, non potendo riscontrare miglioramenti nel paesaggio delle macerie.

Nei giorni in cui si parla tanto di solidarietà "non concessa" a qualche decina di extracomunitari, prevalentemente profughi economici e non in fuga da zone di guerra, abbiamo voluto andare a dare uno sguardo a quelle zone che sembrano essere state inghiottite da un buco nero e di cui quasi non si parla.

Tra l'altro parlare di "Buco nero" non è così lontano dalla realtà. E' infatti di poche ore fa la divulgazione della notizia che ci sarebbe una sorta di **volume fantasma** sotto la faglia del sisma in Italia centrale. Come una fisarmonica, potrebbe aver "creato lo spazio" per accogliere tutto il volume di roccia che si è abbassato durante la sequenza sismica. E' l'ipotesi dei ricercatori dell'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia (Ingv) pubblicata sulla rivista Scientific Reports. Una teoria nata dalla valutazione che la massa sprofondata è ben 7,5 volte il volume di quella che si è spostata verso l'alto.



Un aspetto per certi versi affascinante seppure altamente inquietante che dimostra come il nostro Centro Italia sia particolarmente fragile e esposto a altri fenomeni sismici di elevata violenza.

Nonostante la pericolosità della zona e la desolazione circostante la popolazione vuole assolutamente rifondare le radici dove sono nate e cresciute e un esempio è la testimonianza che abbiamo raccolto in Amatrice. **Alessio Bucci** è gestore del tempio dell'amatriciana, quell'**Hotel Roma** il cui crollo è diventato il simbolo della tragedia che ha colpito il centro Italia quel fatidico 24 agosto 2016.

*"L'attività ha ripreso (nell'area FOOD di Amatrice sotto l'insegna "Ristorante Roma" ndr), ci segnala Alessio Bucci, ovviamente non come prima (l'ospitalità alberghiera non è ripresa ovviamente - ndr) però la gente nella parte del ristorante viene. Chi lavora poco sono i commercianti giù. Le seconde case non ci sono e non c'è la gente che c'era prima".*



Mostra tranquillità ma negli occhi di Alessio si legge ancora il terrore e la paura trascorsa e ciononostante parla del futuro pur nella convinzione che non sarà roseo, tutt'altro.

*"Le difficoltà rimangono e qui - prosegue Alessio Bucci - la ricostruzione è lentissima, più che lenta non c'è proprio. Io non*



vedo niente. Sono passati quasi tre anni e son bloccate persino le costruzioni dei marciapiedi delle casette di legno. Purtroppo penso che questa non sia la situazione definitiva, ma poco ci manca. Credo che fuori dalla zona rossa di Amatrice cominceranno a ricostruire prima o poi, ma all'interno dell'area passeranno 10 anni o forse più."



Osservando la forza e determinazione di Alessio e di tutti i familiari è venuto spontaneo interrogare sui suoi ricordi di quel tragico giorno, per poi pentirci immediatamente nel timore di avere toccato un nervo scoperto.

"Cosa ricordo? Ricordo tutto. - risponde con grande dignità il gestore del Ristorante Roma - E' crollato tutto e son rimasto sotto. Stavamo vicini io e mia moglie. O qualcuno mi salvava o ero finito lì. Per fortuna siamo una famiglia molto unita e molto attaccati l'uno agli altri e questo ci ha dato la forza di ricominciare".

E di forza ce ne vuole tanta per ricominciare, soprattutto per chi è rimasto sepolto sotto le macerie della propria attività, dove, sotto alle stesse macerie sono perite 6 persone e molte altre furono graziate ad fatto che l'Hotel ha resistito alla prima scossa consentendo alla maggioranza degli ospiti riuscirono di mettersi in salvo.

Alessio Bucci, dopo oltre 40 giorni d'ospedale, ha trovato la forza di reagire e anche grazie alle donazioni degli Italiani è riuscito, insieme a altri 5 ristoratori, a riaprire, seppure parzialmente, l'attività cercando di domare il dolore fisico e psichico.

Alessio, così come il suo Hotel Roma e Amatrice stessa, per la sua fama culinaria, sono diventati un simbolo, un modo per sintetizzare e ricordare una tragedia ampia e estesa che dopo tre anni sembra congelata a quel tragico 24 agosto 2016.



930 giorni sono trascorsi, qualche Governo e tre Commissari Straordinari per la ricostruzione si sono succeduti, ma tutto sembra fermo a quel giorno dell'estate 2016 così come pure le promesse non hanno avuto alcun seguito concreto.

Prima è stato **Vasco Errani**, ex presidente della Regione Emilia Romagna e già Commissario per il terremoto di Modena e dintorni, a assumere l'incarico di **Commissario Straordinario per la Ricostruzione del sisma 2016. Sembrava una garanzia!**



L'efficienza emiliana traslocata in centro Italia però non ha sortito effetti. Alla fine, dopo avere addirittura aperto una pesante polemica con il "suo" governo, ha lasciato l'incarico e poi anche il PD andandosi a schierare con una serie di notabili dissidenti del partito di sinistra.



"Non c'è dubbio che abbiamo avuto quattro terremoti, - è il commento di **Vasco Errani** e ripreso in esclusiva video da "Panorama" il 15 febbraio 2017 in occasione di un incontro con i Sindaci delle zone terremotate ad Ancona - la dimensione è stratosferica, ma tutto ciò non risolve il fatto che non riusciamo ad andare avanti su alcune cose... Non esiste il fatto che per cominciare a fare le casette, che non è ciò che devo fare io, che si attenda il fatto di avere il fabbisogno definitivo di tutte le casette. Non esiste. Non esiste che per fare le stalle bisogna

metterci tutto questo tempo. Non esiste. Non esiste...". Insomma molto sconsolato Errani riconosce il fallimento dello Stato, che lui stesso rappresenta, nella gestione delle fasi successive alle terribili scosse che hanno messo in ginocchio diversi paesi di Marche, Umbria, Abruzzo e Lazio.

Poi venne la volta della piacentina e "renziana di ferro" **Paola De Micheli**, sottosegretario di Stato alla Presidenza del Consiglio dei Ministri dal 23 settembre 2017 al 1° giugno 2018. Una **prezzemolina** del tubo catodico pronta, ogni due per tre, a intervenire in ogni talk show per discutere e difendere l'operato del premier di sinistra di turno. Una "passionaria" combattiva che dopo la nomina a Commissario Straordinario, in sostituzione di Errani, è scomparsa da ogni media. Nemmeno una citazione in qualche giornale parrocchiale. Sparita come è scomparsa la ricostruzione.

Infine arrivò anche la nomina dal **governo "giallo verde"**. Lo scorso 5 ottobre il Consiglio dei Ministri nominò il geologo, presidente dell'ordine delle Marche e professore universitario, il 58enne **Piero Farabollini**. A darne notizia fu lo stesso vicepremier e ministro dello Sviluppo economico **Luigi Di Maio**: "**Piero Farabollini è il nuovo commissario straordinario per il terremoto. Lo abbiamo nominato al Consiglio dei Ministri e voglio per prima cosa fargli i migliori auguri perché ora ha davanti a sé tante responsabilità e un compito che non è facile, ma può contare sul sostegno assoluto del governo**".

Una nomina che se non fosse per la proroga all'incarico pubblicata lo scorso 10 gennaio, del "**Commissario professore**" non ci sarebbe praticamente traccia nelle cronache dei giornali.

**Intanto i giorni trascorrono inesorabili, gli inverni rigidi continuano a alternarsi a estati soffocanti e molti, quasi tutti, continuano a vivere nelle roulotte o nelle casette sgangherate.**

E' inquietante osservare che le macerie siano ancora tutte lì, a Amatrice, a Castelluccio (zone del nostro servizio fotografico) come a Accumoli e in tutte le località colpite e ancora con la ferita totalmente aperta.



Il nostro servizio in zona (foto di **Francesca Bocchia**) testimonia il livello di distruzione delle cose fisiche, più difficile immaginare il tasso di

isolamento e rammarico delle persone che, con tenacia e volontà, tentano di ricostruirsi una vita e una dignità nel totale isolamento.

Prima che il "**Buco nero**" inghiottisca il Centro Italia fissiamo queste istantanee di Francesca Bocchia e preghiamo che qualcuno finalmente si prenda a cuore il caso. Donne, uomini, bambini e anziani obbligati a vivere il terremoto tutti i giorni da quasi tre anni senza intravedere un futuro migliore.



# LATTIERO CASEARIO

## Lattiero caseari. Latte spot, burro e panna ancora in leggero calo.

Prezzi sempre in discesa per il latte spot nazionale ed estero. In calo progressivo anche le quote del burro. Restano invece fisse le cifre per il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano.

(Virgilio - Jacopo - CLAL)



### Lattiero Caseario

## Lattiero caseari. Latte spot, burro e panna ancora in leggero calo.

Prezzi sempre in discesa per il latte spot nazionale ed estero. In calo progressivo anche le quote del burro. Restano invece fisse le cifre per il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano.

di Virgilio e Jacopo Parma 12 marzo 2019 -



**LATTE SPOT** Dopo una scorsa settimana al ribasso delle referenze, scende ancora la percentuale di acquisto. Il prezzo del latte crudo spot nazionale scende tra 42,79 e 43,82 €/100 litri di latte, mentre cala ancora di un altro -1,4% il latte intero pastorizzato spot estero, collocandosi all'interno della forbice tra 36,09 e 37,12 €/100 litri di latte. Continua la sua flessione (sempre al -2,9%) il prezzo del latte scremato spot estero che arriva tra 16,56 e 17,60 €/100 litri di latte.



**BURRO E PANNA** Ancora una leggera flessione per il prezzo del burro che a Milano vede i listini scendere di qualche punto percentuale; contrazione ridotta anche per il pastorizzato rispetto alla settimana precedente.

Flessione anche per il prezzo della Crema a uso alimentare, mentre rimane stabile il prezzo della panna quotata a Verona. Scende invece drasticamente il prezzo dello zangolato parmense.

Borsa di Milano 11 marzo 2019:

BURRO CEE: 3,87 €/Kg (-0,8%)

BURRO CENTRIFUGA: 4,12 €/Kg. (-0,7%)

BURRO PASTORIZZATO: 2,27 €/Kg. (-1,3%)

BURRO ZANGOLATO: 2,07 €/Kg. (-1,4%)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,86 €/Kg. (-3,1%)

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

Borsa Verona 11 marzo 2019: (=)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,85 -

1,95€/Kg.

Borsa di Parma 8 marzo 2019 (-5,6%)

BURRO ZANGOLATO: 1,70 €/Kg

Borsa di Reggio Emilia 12 marzo 2019 (-1,8%)

BURRO ZANGOLATO: 1,67 - 1,67 €/kg.

### GRANA PADANO Milano 11

marzo 2019 - Prezzi invariati in generale per il Grana Padano in tutte le classificazioni di stagionatura.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,90 - 8.0 €/Kg. (=)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,35 - 8,55 €/Kg. (=)

- Grana Padano RISERVA 20 mesi di stagionatura e oltre: 8,75 - 9,05 €/Kg. (=)

- Fuori sale 60-90 gg: 6,50 - 6,65 €/Kg. (=)



### P A R M I G I A N O

### REGGIANO Parma 8 marzo 2019 -

Nessuna variazione per il prezzo del Parmigiano Reggiano.

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,90 -11,15 €/Kg. (=)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 11,30 -11,40 €/Kg. (=)

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 12,10 - 12.55 €/Kg. (=)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,85 - 13,35 €/Kg. (=)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 13,85 - 14,25 €/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, burro e panna ancora in leggero calo. GRAFICI TENDENZA**

Prezzi sempre in discesa per il latte spot nazionale ed estero. In calo progressivo anche le quote del burro. Restano invece fisse le cifre per il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano.

(Virgilio - Jacopo - CLAL)



Lattiero Caseario

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

**Lattiero caseari. Grana e Parmigiano stabili. GRAFICI TENDENZA**

**Lattiero caseari. Latte spot, burro e panna ancora in leggero calo.**

Prezzi sempre in discesa per il latte spot nazionale ed estero. In calo progressivo anche le quote del burro. Restano invece fisse le cifre per il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano.

di **Virgilio e Jacopo** Parma 12 marzo 2019 -



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



## MERCATO CEREALI

### Cereali e dintorni. USDA replica perfettamente i dati precedenti

Il mercato non mostra novità e prosegue la fase attendista circa gli sviluppi pratici, effettivi e reali delle trattative tra le due delegazioni contrapposte e nel frattempo l'incontro tra i due Presidenti (USA e Cina) sembra scivolare verso aprile.

Mario Boggini - Officina Commerciale



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

### Cereali e dintorni. USDA replica perfettamente i dati precedenti

Il mercato non mostra novità e prosegue la fase attendista circa gli sviluppi pratici, effettivi e reali delle trattative tra le due delegazioni contrapposte e nel frattempo l'incontro tra i due Presidenti (USA e Cina) sembra scivolare verso aprile.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 12 marzo 2019 -

Di merce non v'è carenza, ne nei cereali ne nei proteici, l'USDA di venerdì è stata impietosa nel certificare i suoi precedenti dati, e questa è una cosa che non succede spesso. Da segnalare un particolare, la cifra degli stock dei semi di soya di fine campagna in USA è rimasta praticamente invariata da febbraio. Quindi si stima che le attuali trattative Cina/USA vadano a buon fine e che le esportazioni non caleranno. Sono state lasciate invariata la cifra delle importazioni della Cina (88 milioni di tons). Gli stock di fine campagna totali sono aumentati di 1 milione di ton. in quanto si è stimato che aumentino quelli della Cina (da 21,22 a 22,22 milioni di ton) questo perché si stima una contrazione dei consumi interni. La produzione dell'Argentina è rimasta invariata da febbraio (55 milioni di ton.) ed anche quella del Brasile è stimata in 116,50 contro 117 precedenti.

Nel mercato **interno** domestico ben poco da segnalare: il **grano** continua a essere cedente, mentre il crollo **dell'orzo** sembra fermarsi, il **mais** pur essendo il cereale meno caro ne risente e cala, sia per la scarsa domanda interna, sia per le immani quantità arrivate su nave e treno dall'estero. Serpeggia sul mais una certa **inquietudine** per la mancanza di piogge, e riserve idriche scarse dopo un inverno molto temerato; ancora cedenti i **cruscami** ma solo a fronte delle vendite di pochi grandi gruppi industriali che non hanno in atto le loro consuete esportazioni. Le farine di **soya**, che ieri erano scambiate sul pronto a 310€ tonnellata per la 44% e 320€ tonnellata per la proteica 46,50% partenza Ravenna, mentre sul 2020 sono state fatte posizioni sui 12 mesi a 328€/tonnellata partenza Ravenna. Comparto dei **proteici** stazionario-cedente.

Per il comparto delle **bioenergie** la solita richiesta di farinette di mais, e la possibilità di fissare contratti di sansa d'oliva essiccata, così come per i cruscami.

#### Indicatori internazionali 12 marzo 2019

L'Indice dei **noli** è risalito sino a ben 645 punti, il **petrolio** è a quota 57,0\$ e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,125795 (Hr. 8,20).

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

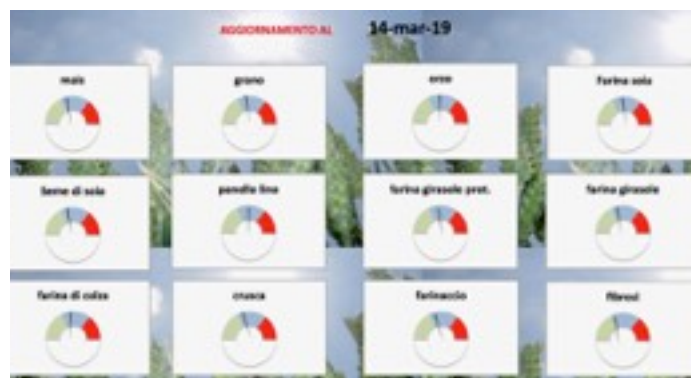
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

Indicatori del 12 marzo 2019		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
645	1,125795	57,0 \$/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. USDA replica perfettamente i dati precedenti

Il mercato non mostra variazioni significative e mantiene un andamento regolare. Di merce infatti non v'è carenza, né nel campo dei cereali e nemmeno in quello dei proteici.

Mario Boggini - Officina Commerciale  
Commodities



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

## Cereali e dintorni. Tendenze. USDA replica perfettamente i dati precedenti

Il mercato non mostra novità e prosegue la fase attendista circa gli sviluppi pratici, effettivi e reali delle trattative tra le due delegazioni contrapposte e nel frattempo l'incontro tra i due Presidenti (USA e Cina) sembra scivolare verso aprile.

di **Mario Boggini** e **Virgilio** - Milano, 14 marzo 2019 - Di merce non v'è carenza, ne nei cereali ne nei proteici, l'USDA di venerdì è stata impietosa nel certificare

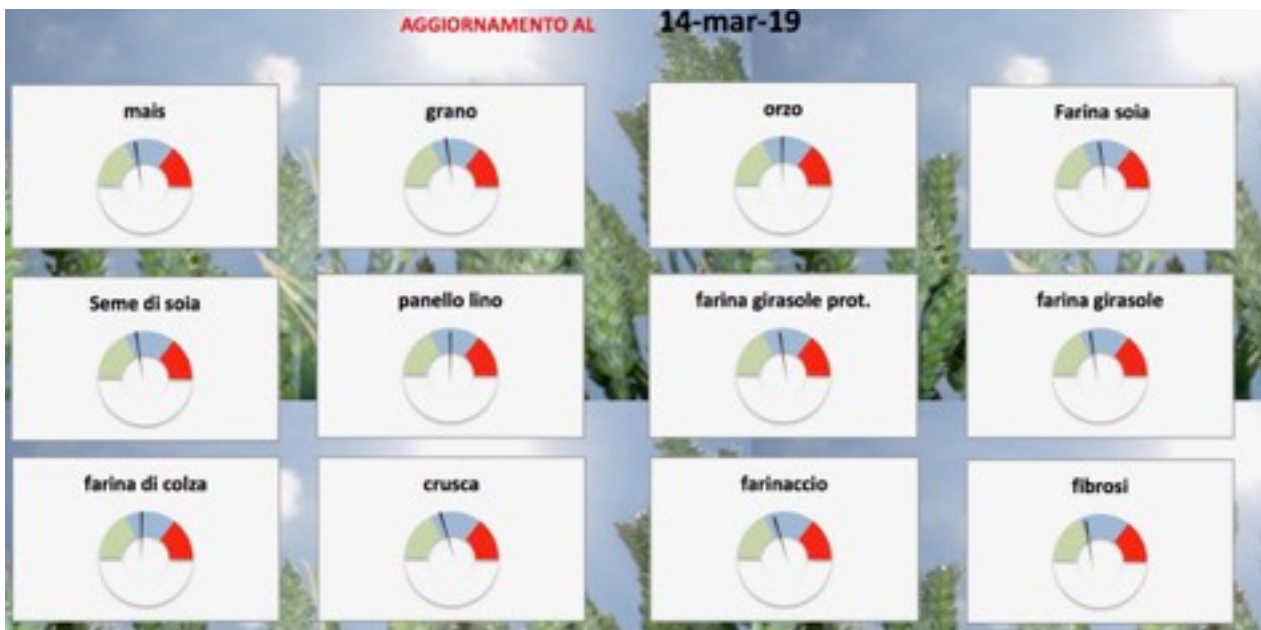
I Grafici di tendenza del 14 marzo 2019 - **Mario Boggini** - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali -

(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, 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](mailto:info@officinacommerciale.it) -

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

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



## Pomodoro, accordo tra OI, Regione Emilia-Romagna e filiera per la formazione in ambito lavorativo



**Rabboni: “Questa best practice potrà essere estesa in tutto il Nord Italia.**

**Legalità, eticità e valorizzazione professionale del lavoro sono nostri tratti distintivi”**

C'è un accordo di collaborazione tra OI Pomodoro da industria del Nord Italia, Regione Emilia-Romagna e portatori di interesse della filiera dell'oro rosso – produttori agricoli ed industriali trasformatori - per definire politiche di formazione pubbliche in ambito lavorativo che siano specifiche per le esigenze del settore.

È questa la linea di indirizzo emersa, in maniera condivisa, dal confronto promosso, dall'OI, alla Stazione sperimentale dell'industria delle conserve alimentari di Parma in occasione di un confronto tra gli operatori della filiera del pomodoro, i sindacati e la Regione Emilia Romagna, territorio in cui si coltiva il 70% del pomodoro del Nord Italia (nel 2018 furono 24.140 gli ettari interessati dal pomodoro).

“La nostra proposta di collaborazione ha trovato riscontri positivi. L'OI – **spiega il presidente Tiberio Rabboni** - è pronta a ricoprire il ruolo di facilitatore di un dialogo sempre più intenso con la Regione Emilia-Romagna e con gli attori della filiera. Una best practice che potremmo poi estendere a tutto il Nord Italia. Vogliamo promuovere un maggiore e più sistematico investimento formativo pubblico a favore dei tecnici e degli addetti della filiera produttiva del pomodoro da industria, rendendoci disponibili per favorire un'intesa finalizzata ad un raccordo formale tra i programmi

## La Bonifica Parmense a lavoro sulle strade dell'appennino parmense

*Albareto, Bedonia, Borgotaro, Compiano e Valmozzola i Comuni interessati dagli interventi. Eseguiti drenaggi, sistemazioni idrogeologiche e pavimentazioni di strade*

**Appennino Parmense (PR)** – Se in pianura l'inverno si attesta su livelli di precipitazioni bassi per quantità e intensità, nei comprensori della montagna la pioggia e la neve cadute nelle scorse settimane hanno fatto registrare diversi casi di criticità idrogeologiche. E le maestranze del **Consorzio della Bonifica Parmense** si sono prontamente attivate per attuare i necessari interventi di manutenzione contro le criticità geomorfologiche causate dal dissesto.



Diverse le strade di bonifica della montagna interessate dai lavori degli uomini dell'ente: la **strada San Quirico – Case Beccarini**, nel Comune di Albareto; la **strada Molino di Romezzano – Spora**, nel Comune di Bedonia; le strade **Caffaraccia e Ostia – Tiedoli – Lavacchielli**, nel Comune di Borgo Val di Taro: in tutte è stato effettuato il ripristino della pavimentazione in conglomerato bitumoso.

Rifacimento del manto stradale anche nel Comune di Compiano, sulla strada **Ponte Ingegna – Strela**. Sempre nel comprensorio di Compiano gli uomini della Bonifica

produttive che sono operative per non più di una sessantina di giorni”.

Per il **presidente del Consorzio agrario Terrepadane Marco Crotti** serve una formazione specifica: “Tecnici o agronomi non escono mai sufficientemente preparati dai canali scolastici. C'è sempre bisogno di investire per introdurli al meglio nel mondo del lavoro. Serve una maggiore formazione, ad esempio sui temi dell'acqua e del risparmio idrico. In questo dovremo essere bravi a coordinare i fabbisogni della filiera, trasmettendo conoscenza delle nuove tecnologie”.

Per **Roberto Iovino (Flai Cgil nazionale)** la formazione “Deve essere prevista lungo tutto l'arco della vita. Si deve evitare la dispersione formativa. Di sicuro al Nord Italia, al contrario di altre zone, si sta facendo un buon percorso rispetto ad una filiera del pomodoro che, tra Nord e Sud, mostra una grande contraddizione tra picchi di qualità e situazioni drammatiche e vergognose come la morte dei 16 braccianti di Foggia dello scorso anno. Facciamo in modo che il modello che si può sperimentare al Nord sia di riferimento anche per altre realtà”.

Quindi intervento di **Fabrizio Affaticati (segretario generale Fai Cisl Parma)** che ha posto il tema della sicurezza: “È una questione trasversale che interessa tutti i lavoratori. In una filiera che fa della qualità il suo cavallo di battaglia è fondamentale che il lavoro a basso prezzo non trovi spazio. Giusto impegnarsi per un lavoro con contenuti tecnici e tecnologici”.

Infine parola a **Michele Distefano (Enapra Confagricoltura)**: “Senza competitività ed innovazione non si può andare avanti. Servono nuove competenze e per ottenerle bisogna investire in formazione. Il modo migliore per farlo potrebbe essere proprio la costituzione di un tavolo di lavoro che scaturisca dall'accordo tra OI, Regione e filiera”.

FOTO 001 CON I RELATORI: Da sinistra Gabriele Canali, Tiberio Rabboni, Roberto Iovino, Aldo Rodolfi, Fabrizio Affaticati, Michele Distefano e Francesca Bergamini.

FOTO 002: Da sinistra Gabriele Canali, Francesca Bergamini e Tiberio Rabboni.

Parmense hanno portato a termine l'intervento di sistemazione idrogeologica a protezione della viabilità comunale di **Caboara, in località Arola**, realizzando una scogliera in massi di controripa e alcune opere drenanti, oltre al ripristino della massicciata stradale e la pavimentazione della carreggiata.

Infine un importante intervento sulla strada di bonifica **Pieve – Vetice – Costa d'Asino**, nel Comune di Valmozzola: qui, oltre alla realizzazione di drenaggi, sono stati ricostruiti il corpo e la massicciata stradale e ripristinata la pavimentazione.





## Emilia Centrale: Siccità e irrigazione, la situazione

*Summit in bonifica con gli agricoltori a causa dell'emergenza anticipata. Presi alcuni provvedimenti straordinari in attesa delle piogge che non arrivano.*

**REGGIO EMILIA – 15 Marzo 2019** – Incontro straordinario sull'emergenza idrica causata dalla eccezionale ondata di siccità nella sede del Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale tra amministratori, dirigenti dell'ente e i rappresentanti delle associazioni agricole dei territori interessati nelle province di Reggio Emilia e Modena. Al centro del focus, tra gli altri temi agroambientali affrontati, si è approfondito nel dettaglio l'anticipato avvio del servizio irriguo gestito dal Consorzio stesso a beneficio delle colture tipiche del comprensorio. I tecnici dell'Emilia Centrale hanno assicurato i rappresentati degli agricoltori che **il servizio irriguo è già stato avviato in particolare nella zona dei prati stabili della Val d'Enza**, dove, in questo particolare frangente, si registra la maggiore esigenza di acqua per l'utilizzo irriguo. Oltre a questo rilevante provvedimento emergenziale in questi giorni è stata contestualmente **attivata anche la derivazione dal Fiume Secchia**, per la quale si è provveduto a



tempo di record a sistemare l'invaso danneggiato dalla piena del 3 febbraio scorso. Per quanto concerne le prese di risorsa idrica dal Fiume Po a **Boretto invece saranno necessari ancora alcuni giorni prima dell'attivazione dell'impianto idrovoro a causa del fenomeno dell'insabbiamento dovuto alla minor portata nell'alveo del grande fiume padano. Entro la fine del mese - in concomitanza con il previsto e significativo aumento delle esigenze irrigue per i nostri campi - il sistema andrà a regime in modo da soddisfare le richieste sperando naturalmente in qualche precipitazione che tarda troppo ad arrivare.** Nel corso del summit all'Emilia Centrale sono stati inoltre **presentati anche gli importanti interventi sulla rete irrigua essenziali per un'equilibrata e calibrata distribuzione dei flussi** nei periodi di preponderante necessità collettiva: quello alla

**Botte Bentivoglio** su alcuni impianti di sollevamento e sui altri canali principali per poter avviare regolarmente una stagione irrigua che si presenta lunga e particolarmente impegnativa, stante le portate "già estive" di **Fiumi e Torrenti, lo scarso livello di grandi laghi alpini e la poca neve caduta in montagna.** Da più parti è stata infine manifestato l'auspicio che, a fronte di una situazione che già da ora si dimostra particolarmente difficile, i vincoli derivanti dalla normativa comunitaria sulle derivazioni da Fiumi e Torrenti vengano applicati tenendo conto della straordinarietà della situazione che si sta delineando.



## Ponte di Colorno: Provincia e Università lavorano a definire il sistema di controlli

*Parlano i docenti coinvolti nel progetto, Vanali e Montepara. Un sistema di controlli tra i più complessi e avanzati d'Italia, costo: un milione di euro circa in 10 anni. Si valuterà con le Prefetture anche la possibilità di elevare sanzioni in remoto per chi supera il peso limite. Il ponte sarà aperto il 5 giugno in condizioni di sicurezza.*

Parma, 14 marzo 2019 – La **Provincia di Parma – Servizio Viabilità** non si sottrae al confronto col **Comitato Treno Ponte Tangenziale** e risponde punto per punto ai rilievi avanzati, per non lasciare nessun dubbio nei cittadini che sono così sollecitati nei confronti dell'Amministrazione e del suo operato.

All'ing. **Scaroni**, in quanto progettista incaricato dei lavori del ponte, era stata affidata la redazione di un progetto preliminare di fattibilità tecnico - economica del monitoraggio delle strutture del ponte. L'ing. Scaroni ha quindi prodotto una prima elaborazione, che ha individuato gli elementi del ponte da sottoporre a monitoraggio e una stima sommaria dei costi.

Non ha però affrontato nel dettaglio le modalità di **installazione e trasmissione e interpretazione**



**d e i dati**, che richiedono particolari attrezzature, come la posa di fibra ottica.

Occorre quindi anche uno studio più dettagliato, che è esattamente l'oggetto di un accordo della Provincia con **l'Università di Parma** in via di stipula, che comprenderà anche la **valutazione dei dati** trasmessi dal sistema nei prossimi **10 anni**; la collaborazione tra i tecnici della Provincia e gli specialisti dell'Università è già avviata da alcuni mesi.

Il sistema sarà **uno dei più complessi e avanzati in Italia**, che prevede tra l'altro 150 punti di lettura dei movimenti, per un importo stimato che si aggira intorno a un milione di euro in 10 anni.

*"Il monitoraggio continuativo e di lungo periodo di una struttura importante e complessa quale il ponte sul Po di Colorno – Casalmaggiore, richiede non solo una elevata competenza nel campo dell'Ingegneria civile, ma anche una conoscenza dei sistemi di misura e delle loro prestazioni metrologiche necessaria a garantire l'affidabilità e*

*la continuità della misura per tutto il periodo richiesto – spiega il prof. Marcello **Vanali** esperto in Metrologia dell'Università di Parma che collabora al progetto - Tali competenze devono essere integrate in fase di progettazione del sistema di monitoraggio, nella fase di installazione e collaudo dello stesso e nella fase di gestione/analisi del dato a seguire."*

*"Il progetto di monitoraggio originale è stato rivisto alla luce delle necessarie considerazioni di carattere misuristico e metrologico tipiche della disciplina dello structural health monitoring con il duplice scopo di aumentare l'efficacia del monitoraggio e di garantirne l'affidabilità nel lungo periodo - precisa il prof. Antonio **Montepara** dell'Università di Parma, anch'egli coinvolto nel progetto - Sono state ottimizzate le necessità di tipo strutturale (tipologia e numero dei sensori) e le stesse sono state integrate con una proposta di set-up tale da garantire la stabilità e l'accuratezza della misura nel tempo. E' stato ripensata anche la tipologia e la quantità di dati che dovranno essere resi disponibili al fine di garantirne l'intelligibilità e la reale possibilità di un'analisi efficace da parte degli strutturisti che saranno chiamati ad esprimersi sulla base delle misure fornite dal sistema."*

La **Provincia di Parma** chiarisce inoltre che è prevista anche l'installazione di un sistema – omologato dal Ministero dei Trasporti – per il **controllo dei carichi transitanti sul ponte**. Si valuterà con le Prefetture la possibilità di elevare **sanzioni in remoto**, ad oggi non consentite, per chi supera il peso limite.

**Il ponte sarà aperto il 5 giugno prossimo, in condizioni di piena sicurezza.**



## L'Emilia-Romagna del gusto: rinnovato l'accordo tra Regione e Unioncamere



**Agricoltura. L'Emilia-Romagna del gusto: rinnovato l'accordo tra Regione e Unioncamere per la valorizzazione dell'enogastronomia regionale, l'internazionalizzazione e la scoperta dei territori**

*Al centro del protocollo "Deliziando", il progetto che mette le aziende e i prodotti dell'Emilia-Romagna nelle vetrine dell'Italia e del mondo. L'assessore Caselli: "Sinergia con Unioncamere strategica nella promozione delle eccellenze enogastronomiche e nel sostegno alle imprese del territorio"*

Bologna - L'Emilia-Romagna porta nel mondo le sue eccellenze, attraverso la valorizzazione dei prodotti tipici e di qualità, e ne fa dei veri e propri testimonial del patrimonio culturale e dell'offerta turistica dei territori. Per promuovere e raccontare la **Food Valley** e il panorama di grandi e piccoli marchi, che saldano qualità delle materie prime e delle tecniche di produzione, **Regione Emilia-Romagna e Unione Regionale delle Camere di commercio dell'Emilia-Romagna** hanno rinnovato in questi giorni il protocollo di collaborazione, giunto alla sua quarta edizione, per la realizzazione di progetti integrati di promozione dei prodotti di qualità.

Tra le azioni messe in campo in questi anni, il supporto alle imprese per la partecipazione a fiere di settore in Italia come **Vinitaly** e **Cibus**, eventi come **Good**, il workshop internazionale sul turismo enogastronomico e la tappa bolognese dell'iniziativa **True Italian Taste** che nel 2018 ha visto a Bologna 36 buyer esteri, 113 imprese regionali per un totale di 907 incontri B2B (business to business) con focus sul bio. A questi si aggiungono le iniziative di promozione all'estero in occasione delle missioni in Canada (per la Settimana internazionale della cucina italiana) e in Gran Bretagna.

"La sinergia che ha unito Regione e Unioncamere nella realizzazione di eventi per la promozione delle nostre eccellenze enogastronomiche in Italia e all'estero- ha

commentato l'assessore regionale all'Agricoltura, **Simona Caselli** - è stata di grande importanza per il coinvolgimento delle imprese del territorio e ha rappresentato un insostituibile contributo nelle varie fiere internazionali di settore. Se prendiamo ad esempio l'attività realizzata in comune nel progetto "Deliziando", in dieci anni abbiamo superato le più rosee aspettative con manifestazioni di successo e interesse per tanti operatori del settore".

Tra i punti qualificanti dell'accordo, il coordinamento dei progetti per la valorizzazione dell'enogastronomia regionale, legata alla scoperta dei territori di origine e a supporto degli operatori della filiera agroalimentare, ma anche dei settori del turismo, del commercio e dell'artigianato, con sinergie imprenditoriali e nuove forme d'impresa. I partner operano anche attraverso interventi integrati di promozione nei mercati esteri del settore turistico e della filiera agroalimentare. Tutte le attività sono realizzate in stretta collaborazione con i **Consorzi di tutela dei prodotti Dop e Igp, l'Enoteca regionale e Azienda per la promozione turistica** dell'Emilia-Romagna.

"In questi anni, il progetto Deliziando e turismo enogastronomico di qualità- ha ricordato **Claudio Pasini**, segretario generale di Unioncamere Emilia-Romagna- ha rafforzato le azioni di co-marketing fra i partner, per valorizzare, attraverso un approccio integrato, il patrimonio culturale, l'offerta turistica e i prodotti tipici e di qualità che condensano efficacemente stile, gusto ed eccellenze produttive della regione. Ciò ha consentito- prosegue Pasini- di sviluppare sui mercati esteri l'immagine dell'Emilia-Romagna attraverso progetti per la valorizzazione dell'enogastronomia di qualità, interventi integrati di promozione della filiera produttiva agro-alimentare e del settore turistico. Muoversi come sistema e

contribuire a un macro-obiettivo condiviso è la base per lo sviluppo di un agroalimentare sostenibile, competitivo e internazionalizzato, in cui la qualità - fatta di tradizione, innovazione, valorizzazione della biodiversità e reputazione gastronomica - è chiave competitiva".

**"Deliziando", un viaggio lungo dieci anni**

È il progetto di punta della collaborazione tra Regione e Unioncamere. Finanziato complessivamente con **circa 6,3 milioni di euro**, di cui 3,5 da parte della Regione, 1,7 Unioncamere e per il resto dall'Istituto per il Commercio con l'Estero (fino al 2010) rappresenta un modello di collaborazione per lo sviluppo di un agroalimentare sostenibile, competitivo e internazionalizzato, in cui la qualità è la carta vincente.

"Deliziando" nel periodo **2008-2018** ha costruito azioni di valorizzazione e promozione dei prodotti a qualità certificata sui mercati esteri. Sono state realizzate **170 attività istituzionali e promo-commerciali, per 34 Paesi**. Le **aziende** partecipanti sono state quasi **tremila**. Negli eventi commerciali sono stati coinvolti **1.315 operatori esteri** e **10.902** gli incontri **B2B** realizzati. Presenti agli eventi istituzionali **2.491 giornalisti e operatori esteri**. Gli studenti esteri di scuole alberghiere interessati sono stati **435. 127** i prodotti dell'Emilia-Romagna che partecipano al progetto, tra cui 44 Dop e Igp, 24 vini Dop, 9 vini Igp, 39 prodotti tipici regionali e a Qualità controllata. Tra le candidature dei prossimi anni i presidi Slow food, i birrifici e le gelaterie artigianali, i prodotti di montagna./OC

In allegato: foto della firma del protocollo

Allegato 1: firma protocollo Rer Unioncamere\_Pasini, Caselli, Mazzotti1.jpg

## SIMA 2019: un clima d'affari sostenuto per un salone rivolto all'innovazione

Caratterizzata da un buon clima d'affari e da un aumento dei visitatori internazionali, l'edizione 2019 del salone SIMA – mondiale dei fornitori dell'agricoltura e dell'allevamento – **chiude i battenti con un bilancio positivo! 230.000 operatori provenienti da tutto il mondo (presenze stabili rispetto al 2017) si sono dati appuntamento a Paris Nord Villepinte per scoprire le ultime innovazioni, confrontarsi sulle sfide del mondo agricolo e trovare risposte concrete e adeguate per le loro attività quotidiane.**

Didier Guillaume, Ministro Francese dell'Agricoltura e dell'Alimentazione, è intervenuto all'inaugurazione del salone domenica 24 febbraio 2019 e ha approfittato della sua visita per ribadire il sostegno alla filiera e sottolineare l'importanza di nuove soluzioni dedicate allo sviluppo dell'agro-ecologia.

### Un clima d'affari dinamico

Il mondo agricolo si è ritrovato a SIMA con, ancora una volta, numerosi progetti da concretizzare. «**Siamo molto soddisfatti della presenza importante di visitatori all'ultima edizione di SIMA. La nostra presenza ci ha permesso di tessere nuovi contatti di qualità con costruttori e alcune start-up presenti nei Villaggi. Tutto ciò ci consente di dare vita a sinergie e di costruire legami forti per il futuro.**», precisa Oscar Lauby, Direttore Sviluppo di HKTC Technologies. «**Abbiamo avuto un buon afflusso sullo stand grazie alla Medaglia d'Argento che abbiamo vinto ai SIMA Innovation Awards 2019. Diverse delegazioni straniere sono passate sul nostro stand e abbiamo potuto presentare la nostra novità agli investitori.**», aggiunge Stéphanie Deboude, Presidentessa di Sodijantes Industrie. Infine, Michel Weber, Direttore marketing e comunicazione di New Holland France, conclude «**Abbiamo registrato un buon dinamismo sul nostro stand, soprattutto i primi 3 giorni, caratterizzato da uno spirito positivo. Era da tanto tempo che non riuscivamo a finalizzare appuntamenti d'affari direttamente in fiera. Questa tendenza aveva registrato una ripresa due anni fa e si è confermata quest'anno. Abbiamo già da ora finalizzato alcuni buoni affari con la firma di diversi ordinativi.**»

### Un salone decisamente internazionale

Grazie alla progressione del numero di espositori internazionali (+ 12,5 % e 42 paesi rappresentati), ad una buona presenza di visitatori internazionali (25 %, in provenienza da 140 paesi) e alla presenza di 400 delegazioni internazionali, **il salone SIMA conferma ancora una volta il suo posizionamento internazionale.** Una realtà rafforzata dalla visita di Jean-Baptiste Lemoyne, Segretario di Stato Francese presso il Ministro d'Europa e degli Affari Esteri.

Un dato condiviso da numerosi espositori: «**Abbiamo notato che l'alto livello dell'innovazione francese attirava a SIMA numerosi "agri-manager" dall'America e dall'Europa dell'Est**» commenta Xavier Faure, Co-fondatore di Piloter sa Ferme.

«**Il nostro obiettivo è stato focalizzato, quest'anno, sull'animazione conviviale del nostro network: un buon numero di concessionari si sono presentati all'appuntamento. Abbiamo ricevuto inoltre la visita di numerosi agricoltori. Abbiamo registrato un aumento di visitatori internazionali: circa una trentina di nazionalità si sono presentate sul nostro stand.**



*D'altronde, la congiuntura del mercato, decisamente migliore di quella registrata nel 2016/2017, è stata rispecchiata ampiamente dall'ottimismo e dal clima d'affari che hanno regnato durante il salone. Abbiamo infatti ricevuto numerosi ordinativi.*», sottolinea Benoit Carré, Presidente di Carré.

### Contenuti accolti favorevolmente da espositori e visitatori

In sintonia con le preoccupazioni del mondo agricolo, SIMA ha fornito uno sguardo a 360° sulla diversità delle produzioni e delle soluzioni. Sono state infatti organizzate numerose conferenze ed eventi collaterali, che hanno richiamato più di 2000 persone:

- **Le tavole rotonde** sulle grandi sfide del mondo agricolo, come l'agricoltura biologica, i sistemi di coltivazione di domani, l'agricoltura nell'era digitale, l'allevamento e l'AgTech;
- **Il SIMA African Summit**, conferenza internazionale e strumento pratico per svilupparsi sul continente africano, ha riunito circa 200 persone e permesso



numerosi scambi costruttivi;

- **Il SIMA Dealers' Day** ha riunito distributori del mondo intero sul tema della formazione e dell'evoluzione della professione del concessionario;
- **Il Job dating** ha permesso, dalla sua apertura di domenica 24 febbraio, a 190 candidati di scoprire una cinquantina di posizioni lavorative proposte da 16 aziende. Numerosi contatti sono già in corso di finalizzazione;
- **Altra novità dell'edizione 2019 del salone SIMA è stato un Hackathon**, organizzato da La Ferme Digitale con il concorso della società Atos. Esso ha permesso a dei programmatori ed operatori del settore agricolo di lavorare 48 ore sull'utilizzo dei dati spaziali in agricoltura. Il primo premio è stato assegnato a **Ohm sweet home** per il progetto «Mes Parcelles» che permette di ottimizzare la definizione di potenzialità del suolo via Sentinel.

Accolto all'unanimità, questo contenuto è stato ampiamente ripreso e condiviso sui social network. **Più di un milione di impressioni di #SIMA sono state registrate su Twitter durante il salone.**

«**SIMA è per noi un salone storico, un appuntamento imperdibile. E' un luogo di confronto, dove si può entrare in contatto con gli operatori del settore agricolo e**

*beneficiare della loro esperienza. Quest'anno, abbiamo stabilito i primi contatti con alcuni influencer del mondo agricolo in quanto desideriamo sviluppare un approccio collaborativo con loro.*», spiega Franck Lethorey, Incaricato delle relazioni stampa e comunicazione di Manitou Group.

### Un record per il SIMAGENA !

In qualche anno, SIMAGENA è diventato un appuntamento imperdibile per la genetica bovina. La Giornata dell'allevamento, novità dell'edizione 2019, ha accolto numerosi momenti forti: open show, vendite all'asta internazionali, tavole rotonde. **Questo evento ha stabilito un record storico a livello:** la giovenca Gah Olga des Grilles, figlia di Boldi V Gymnast è stata venduta a 130.000 euro a due associazioni di allevatori canadesi e tedeschi in occasione della vendita all'asta Paris Dairy Sale organizzata da Gènes Diffusion.

«**SIMAGENA è il salone professionale che valorizza le aziende francesi e le loro competenze. Questa edizione 2019 è la più bella da quando KBS Genetic se ne occupa. Abbiamo avuto molti contatti nuovi di diversi paesi, appartenenti a moltissime tenute. Presenze di qualità grazie alle visite di agricoltori e allevatori direttamente interessati a SIMAGENA.**», dichiara Giuseppe Pantaleoni d KBS Genetic, organizzatore di SIMAGENA.

Per scoprire il video a conclusione del salone e le testimonianze dei visitatori,

[cliccate qui](#)

Appuntamento in febbraio 2021 !

### A proposito del gruppo COMEXPOSIUM

Il gruppo COMEXPOSIUM, leader mondiale dell'organizzazioni di saloni, organizza più di 132 saloni BtoC e BtoB in tutto il mondo, coprendo numerosi settori d'attività, in particolar modo l'agroalimentare, l'agricoltura, il commercio e la distribuzione, l'e-commerce, la moda, la sicurezza, il digitale, la costruzione, l'high-tech, l'ottica, l'educazione, la salute ed i trasporti. Presente in più di 30 paesi, Comexposium accoglie ogni anno più di 3,5 milioni di visitatori e 48.000 espositori. Comexposium, la cui sede è in Francia, riunisce oggi circa 880 impiegati, suddivisi in 17 paesi: Australia, Canada, Cina, Danimarca, Emirati Arabi Uniti, Germania, Giappone, Hong Kong, India, Indonesia, Messico, Regno Unito, Singapore, Spagna, Stati Uniti, Svezia. Comexposium si propone come un facilitatore di scambi ed incontri tra gli operatori ed il business.

### A proposito di AXEMA

AXEMA è l'associazione francese degli industriali della filiera delle attrezzature agricole e dell'ambiente agricolo. Essa riunisce i costruttori francesi e gli importatori di attrezzature agricole delle differenti filiere della produzione agricola, vegetale ed animale, così come i produttori e gli importatori francesi di attrezzature per la gestione degli spazi verdi. AXEMA riunisce 230 società francesi ripartite tra costruttori (69%) ed importatori (31%).





## Global Climate Strike For Future - anche da Parma tutti dietro a Greta



Alle idi di marzo tutti dietro a Greta, la giovane svedese che è diventata il nuovo testimonial della lotta all'inquinamento globale e ai cambiamenti climatici. Gli studenti di ogni angolo della terra quest'oggi hanno incrociato le braccia per far sentire ancor più forte la voce di chi non vuole che questo nostro pianeta diventi invivibile.

Chissà che veramente questo movimento spontaneo, nato da un semplice e innoquo sittin della quindicenne svedese **Greta Thunberg**, possa trasformarsi in un efficace motivatore di coscienze.

Dal #FridaysforFuture a un movimento coordinato, il [Global Climate Strike for Future](#), il passaggio è stato rapido e oggi anche il **Consorzio d Bonifica Parmense** e l'**Autorità di Distretto del Fiume Po** hanno

aderito all'iniziativa.

**A seguire le immagini che ritraggono i due Enti che hanno sede a Parma.**



(il Segretario Generale di AdbPo Meuccio Berselli con alcuni esponenti dell'Autorità di Distretto che, questa mattina, rispondono all'appello del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, solidali con lo sciopero scolastico "Fridays For Future")



(Il personale del Consorzio della Bonifica Parmense in occasione del #FridaysForFuture di oggi.)

## Parmigiano Reggiano: nuovo partner di Jeune Restaurateur D'Europe

**Lo spirito dell'accordo tra il Consorzio e JRE non è di "sponsorship" ma di concreta volontà di costruire un percorso a partire dalla condivisione dei valori. L'accordo ha durata triennale e prevede numerose iniziative in tutta Europa.**

Reggio Emilia, 15 marzo 2019 – A partire dal 2019 e per i prossimo triennio, il Consorzio del Parmigiano Reggiano sarà partner dell'associazione Jeune Restaurateur d'Europe: il network europeo che riunisce i migliori e i più giovani rappresentanti dell'alta gastronomia.

Nata in Francia alla metà degli anni Settanta, [Jre- Jeunes Restaurateurs d'Europe](#) oggi conta più di 350 ristoranti affiliati distribuiti in 15 Paesi, rappresentanti di altrettante interpretazioni culinarie.



L'associazione è presente in Austria, Belgio, Croazia, Danimarca, Germania, Francia, Irlanda, Italia, Lussemburgo, Olanda, Polonia, Slovenia, Spagna, Svizzera e Regno Unito. La compagine italiana è composta da 83 cuochi ed è guidata da **Luca Marchini**, titolare del Ristorante L'Erba del Re di Modena.

Prima tappa del nuovo percorso sarà il XXVI Congresso Nazionale di JRE Italia che si terrà domenica 17 e lunedì 18 marzo alla Comunità di San Patrignano.

Lo spirito dell'accordo tra il Consorzio e JRE non è di "sponsorship", ma di concreta volontà di

costruire un percorso a partire dalla condivisione dei valori. Proprio per questo motivo il Consorzio ha come obiettivo quello di coinvolgere i membri JRE in momenti di formazione e divulgazione volti ad approfondire le caratteristiche che rendono il Parmigiano Reggiano unico e differente dagli altri formaggi e così versatile in cucina.

Nel corso dell'anno, in concomitanza con le assemblee nazionali JRE dei diversi paesi, il Consorzio organizzerà dei seminari per sottolineare le specificità del Parmigiano Reggiano DOP: dalla biodiversità che lo caratterizza alle diverse stagionature passando per il food cost, il taglio, la conservazione e la valorizzazione sul menù. Oltre a questo, nel quadro della collaborazione, il Consorzio ha in programma di organizzare incontri e contest per valorizzare il Parmigiano Reggiano e creare cultura di prodotto.



## Riunito a Parma l'Osservatorio sulle crisi idriche

**Autorità Di Distretto Del Fiume Po, riunito a Parma l'osservatorio sulle crisi idriche: ecco la situazione del comprensorio**



Parma, 14 Marzo 2019 – L'Osservatorio sulle crisi idriche all'interno del vasto comprensorio del Fiume Po (che si estende dalla Valle d'Aosta alle Marche) si è riunito nelle ultime ore per esaminare la situazione nell'intero territorio: una situazione non rosea dopo un esame attento dei valori emersi dai monitoraggi delle diverse agenzie regionali coinvolte dal Distretto.

Al tavolo hanno preso parte, tra gli altri, i rappresentanti di: AdbPo, AiPo, ANBI-Consorti di bonifica, Arpa, A2A Energia, Consorzio del fiume Adda, Consorzio dell'Oglio, Consorzio del fiume Ticino, Istituto di Ricerca sulle Acque (IRSA)-Cnr, Enel Green Power, Elettricità Futura, Protezione Civile, Regione Emilia-Romagna, Regione Liguria, Regione Lombardia (DG Enti Locali, Montagna e Piccoli Comuni, DG Agricoltura), Regione Piemonte.

Esaminate tutte le criticità il Segretario Generale dell'Autorità **Meuccio Berselli** ha diramato un bollettino che riporta un **livello di Severità idrica di colore giallo** – ovvero, ancora piuttosto moderata nonostante numeri

di insieme decisamente al ribasso – ma ciò che va considerato in modo puntuale è anche la stretta relazione tra le condizioni attuali (riportate nel bollettino in



allegato) e il contesto di prelievo irriguo che ancora può ritenersi moderato. Se le condizioni di prelievo fossero a pieno regime la situazione sarebbe molto più grave.

In considerazione di quanto elencato l'Osservatorio, che in questa seduta ha coinvolto in maniera stabile per la prima volta le direzioni alle politiche agricole delle regioni del distretto, ha provveduto a concertare un regolamento di azione decisamente più snello tra i soggetti che hanno competenze sulla gestione delle acque in modo da modulare i singoli provvedimenti nei prossimi mesi a seconda delle necessità più urgenti: tra queste lo **spostamento dei livelli del Lago Maggiore da quota 1,25 a 1,35 metri sullo zero idrometrico di Sesto Calende** (25 milioni di metri cubi di risorsa idrica in più disponibili in presenza di quantitativi disponibili); e la conoscenza precisa del volume presente negli invasi alpini utilizzati per scopi idroelettrici, in particolare quelli della Valle D'Aosta.

A breve, tenuto conto dello scenario presentato e del trend meteo climatico preoccupante (temperature sempre in

aumento) saranno ufficializzate le date del prossimo incontro sulla crisi idrica alla luce degli effetti dei cambiamenti climatici in corso.

## 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.

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

