



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

## SOMMARIO

Anno 18 - n° 12 24 marzo 2019

### 1.1 EDITORIALE

La via della seta, perché no? I soliti splendidi Alleati!

### 2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Latte spot e burro in discesa, crema in aumento.

### 2.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. GRAFICI TENDENZA

### 3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Variazioni sorprendenti del grano a Chicago.

### 3.1 BIS CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni: tendenze

### 5.1 IL VALORE DELL'ACQUA PIACENZA

Il 22 marzo si parla di Acqua e di Futuro all'Università Cattolica di Piacenza

### 5.2 AMBIENTE E PLASTICHE

Filippine, trovata balena morta con 40 kg di plastica nello stomaco.

### 6.1 FOOD INCUBATOR

"Parma Food Business Incubator". Dalla Regione 1 milione di euro

### 6.2 SICUREZZA ALIMENTARE

"C"è un'erba velenosa nei fagiolini finissimi surgelati

### 8.1 AGROALIMENTARE E EXPORT

Forum delle Economie: UniCredit per l'Agroalimentare

### 9.1 AMBIENTE E ACQUA

Un videoprogetto sul Canale Lupi unisce i piccoli reporter d'acque della "riccio da parma" di Soragna alla Bonifica Parmense

### 9.2 PARMIGIANO REGGIANO

Nature: il Parmigiano Reggiano non solo è sano e naturale, fa anche bene all'apparato digerente

### 10.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

### 11.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

## Editoriale

# La via della seta, perché no? I soliti splendidi Alleati! (7)

L'Unione Europea teme che l'Italia diventi il "Cavallo di Troia" per l'invasione gialla. Dalla linea ferroviaria Zhengzhou - Amburgo (Germania) nessuna preoccupazione invece? E no, sulla Germania non si può!

**di Lamberto Colla**  
Parma 24 marzo 2019 -

L'Italia, come al solito, non ne fa una giusta, soprattutto quando pensa per sé stessa e non per la comunità.

Sino a ieri ci si raccontava la favola che il turismo (uno dei 19 accordi sottoscritti per un totale di 20 miliardi) potrebbe essere il "petrolio" dell'Italia e oggi, grazie al memorandum sottoscritto tra Italia e Cina, che potrebbe diventare una realtà, non va più bene. Chissà cosa potrà mai nascondere l'accordo Italia Cina di tanto pericoloso!

Intanto è da apprezzare la trasparenza. E' lo stesso presidente **Xi Jinping** che si è mosso per porre la firma a un memorandum che regolerà gli scambi e le acquisizioni. Un accordo che ovviamente prevede che l'Italia possa giocare la Golden Share nel caso in cui venisse compromesso il controllo nazionale su imprese e siti considerati di interesse strategico.

Ma non basta, e allora i nostri cari alleati e i loro fiduciari in Italia, sempre attenti a che l'Italia non cresca troppo rapidamente, ecco che scendono in campo con una ipotesi di **Super Golden Power** europea per bloccare la "Belt and Road Initiative" cinese, ovvero il programma infrastrutturale che i cinesi stanno "esportando" dal 2013 un po' in tutto il mondo, a partire dal continente africano, per arrivare ai paesi dell'est europa e ora, compiendo un notevole salto di qualità, sottoscrivendo un'intesa con il primo governo appartenente ai G7, l'Italia appunto. Di questo piano infrastrutturale così



pericoloso non si discusse quando venne progettata e infine inaugurata la linea ferroviaria più lunga al mondo che copre la distanza commerciale tra [Zhengzhou e guarda caso, Amburgo](#), un "paesino" della **Germania**, in soli 15

giorni.

Obiettivo, era il 2013, consisteva nel colmare la distanza di oltre **10.200 chilometri** che separa le due città in 15 giorni con collegamenti periodici (la metà del tempo navale). Un flusso inesorabile di merci che dalla Cina approdano nel cuore dell'Europa. **Ma li tutti zitti**, era coinvolta la DB Schenker, divisione Trasporti e Logistica di Deutsche Bahn (ferrovie tedesche), e... **sulla Germania non si può!**

D'altro canto la Germania è il più importante partner commerciale europeo e mondiale con la Cina per un valore di interscambio di **170 miliardi di euro** nel 2017, contro 167 della **Francia** e 165 degli **Usa**. I 40 attuali di Italia sono una vera miseria, ma **Junker, Macron e Merkel** hanno avuto il coraggio di affermare che la Cina è un **concorrente** con il quale "non possiamo costruire qualcosa di stabile". Così, in tutta risposta al

bilaterale Roma - Pechino, a dimostrazione che l'UE vuol dire Francia e Germania con l'assist della Commissione UE, mercoledì il triumvirato ha invitato **Xi Jinping** a Parigi per un incontro, 15 giorni in anticipo sul vertice UE/Cina del 9 aprile e subito a ridosso del vertice Italia Cina appena concluso, per riaffermare l'asse di ferro Parigi-Berlino.

[I soliti splendidi alleati](#) Loro possono intervenire in Libia bombardando senza alcuna autorizzazione preventiva dell'ONU, pur di prendere i nostri contratti petroliferi, mentre noi non possiamo fare nulla senza il visto della UE.

(foto di copertina: Great Wall of China near Jinshanling - Jakub Hatun - 29 may 2009)



## LATTIERO CASEARIO

### Lattiero caseari. Latte spot e burro in discesa, crema in aumento.

Prezzi sempre in giù per il latte spot nazionale e pastorizzato, calo netto per quello scremato estero. In continua flessione le quote del burro, in rialzo le percentuali della crema. Stabili le cifre per il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano.

(Virgilio - Jacopo - CLAL)



### Lattiero Caseario

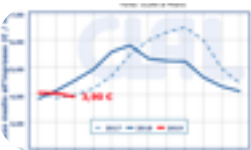
### Lattiero caseari. Latte spot e burro in discesa, crema in aumento.

Prezzi sempre in giù per il latte spot nazionale e pastorizzato, calo netto per quello scremato estero. In continua flessione le quote del burro, in rialzo le percentuali della crema. Stabili le cifre per il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano.

di Virgilio e Jacopo Parma 19 marzo 2019 -



**LATTE SPOT** – Il prezzo del latte scremato spot estero cala drasticamente rispetto alle ultime settimane, registrando un -6,1% di acquisto che arriva tra 15,53 e 16,56 €/100 al litro. Rimangono in discesa i prezzi del latte crudo spot nazionale, calato ancora di -1,2%, tra 42,27 e 43,30 €/100 al litro, e del latte intero pastorizzato spot estero, sceso a -2,8% tra 35,05 e 36,09 €/100 al litro.



**BURRO E PANNA** – Sempre in leggera flessione di punti percentuali i vari prezzi dei listini del burro a Milano. Decisa ripresa invece per il prezzo della Crema a uso alimentare rispetto alla settimana precedente, si conferma ancora stabile il prezzo della panna quotata a Verona. Nuovamente in calo i prezzi dello zangolato parmense e reggiano.

Borsa di Milano 18 marzo 2019:

BURRO CEE: 3,85 €/Kg (-0,5%)

BURRO CENTRIFUGA: 4,10 €/Kg. (-0,5%)

BURRO PASTORIZZATO: 2,25 €/Kg. (-0,9%)

BURRO ZANGOLATO: 2,05 €/Kg. (-1,0%)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%omg): 1,90 €/Kg. (+2,2%)

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

Borsa Verona 18 marzo 2019: (=)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,85 - 1,95€/Kg.

Borsa di Parma 15 marzo 2019 (-1,8%)

BURRO ZANGOLATO: 1,67 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 19 marzo 2019 (-1,2%)

BURRO ZANGOLATO: 1,65 - 1,65 €/kg.

**GRANA PADANO – Milano 18 marzo 2019** – Nessun cambiamento di prezzi per il Grana Padano in tutte le classificazioni di stagionatura.



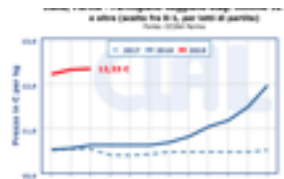
- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,90 - 8,0 €/Kg. (=)

- 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. (=)

**PARMIGIANO REGGIANO – Parma 15 marzo 2019** – Il prezzo del Parmigiano Reggiano rimane immutato.



-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



## 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

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

**Lattiero caseari. Latte spot e burro in discesa, crema in aumento.**

Prezzi sempre in giù per il latte spot nazionale e pastorizzato, calo netto per quello scremato estero. In continua flessione le quote del burro, in rialzo le percentuali della crema. Stabili le cifre per il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano.

di Virgilio e Jacopo Parma 19 marzo 2019 -

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



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



## MERCATO CEREALI

### Cereali e dintorni. Variazioni sorprendenti del grano a Chicago.

Sul mercato nazionale poco da segnalare, salvo una certa resistenza al calo da parte di orzo dovuta anche all'inquietudine per la mancanza di piogge e con riserve idriche scarse e temperature invernali molto temperate.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

### Cereali e dintorni. Variazioni sorprendenti del grano a Chicago.

Sul mercato nazionale poco da segnalare, salvo una certa resistenza al calo da parte di orzo dovuta anche all'inquietudine per la mancanza di piogge e con riserve idriche scarse e temperature invernali molto temperate.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 18 marzo 2019 -

Venerdì sera il mercato è stato movimentato dai Fondi d'Investimento:

	mag	lug	ago
SEMI	909,2 (+10,6)	923 (+10,6)	928,6 (+10,4)
FARINA	310,8 (+4,9)	314,5 (+4,8)	316 (+4,7)
OLIO	29,43 (-0,14)	29,74 (-0,15)	29,89 (-0,14)
CORN	373,2 (+3)	382,2 (+2,6)	388,6 (+2,4)
GRANO	462,2 (+9,4)	468,2 (+8,4)	476,6 (+8,2)

Vi riporto a tal riguardo i commenti della **Pellati Informa**: "...*sorprendenti movimenti del grano a Chicago. Verso metà febbraio, il maggio quotava 526 cents/buhels scendendo poi giorno per giorno sino a raggiungere, lunedì scorso, 428,40; - 18,55% in meno di 1 mese. E venerdì è risalito a 462,20; + 7,89% in 4 giorni!*" "...*Ma quando si muovono i fondi di investimento.... "non li ferma nessuno....se non quando sopraggiunge un pò di prudenza (o se vi è chi vuole prendere immediato beneficio delle posizioni raggiunte). D'altra parte venerdì scorso (dopo le chiusure) si sono viste che le posizioni dei fondi (che erano al 12/3, e quindi includevano un solo giorno di "grande ricopertura")*: erano ancora corti di -72.148 contratti contro -72.449 della settimana prima." Anche la posizione di fondi sul corn-mais è estremamente "scoperta": il corto (al 12/3) è di -257.965 contratti contro -176.777 della scorsa settimana. Ma i movimenti del corn non hanno mai fatto creato gli stessi forti cali del grano: da un massimo di 386,6 di metà febbraio è sceso ad un minimo di 362 di lunedì (- 6,36%) per poi riprendersi, venerdì, a 373,2 (+3%). Il seme di soia come sempre "gioca da sé" e i suoi movimenti sono più contenuti: è stato ai massimi, negli ultimi 15-20 giorni, a circa 925/930 (e farina 315/320 e olio a 31,20) per poi scendere a 890 e 301 (e l'olio a 29,40) a seconda dell'"umore" degli operatori quando uscivano delle comunicazioni relative alle trattative Cina/USA. Venerdì si è rivisto il segno più con chiusure a 909,20 e 310,80 (ma l'olio non ha ripreso): **l'atmosfera è comunque moderatamente ottimista sull'andamento delle trattative Cina/USA. Si aspetta una data dell'incontro ad alto livello, Trump/Xi, che però tarda ad essere annunciato. I fondi comunque rimangono**

substantialmente scoperti: sono "corti" di -90.197 contratti di seme contro -50.532 della settimana precedente. Sulla farina sono "corti" di -44.543 contro - 42,200. L'olio sono "lunghi" di +18.962 contro + 21.962."

Sul mercato nazionale poco da segnalare salvo una certa resistenza al calo da parte di orzo dovuta anche all'inquietudine per la mancanza di piogge, e riserve idriche scarse, dopo un inverno non freddo; ancora cedenti i crusca ma solo a fronte delle vendite di pochi grandi gruppi industriali che non hanno in atto le loro solite esportazioni. Per i proteici vedremo in giornata le reazioni ai rialzi.

#### Indicatori internazionali 18 marzo 2019

L'Indice dei noli è risalito sino a ben 730 punti, il petrolio è a quota 58,50\$ e l'indice di cambio €//\$ segna 1,13424 (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 18 marzo 2019		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
730	1,13424	58,5 \$/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.





## 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

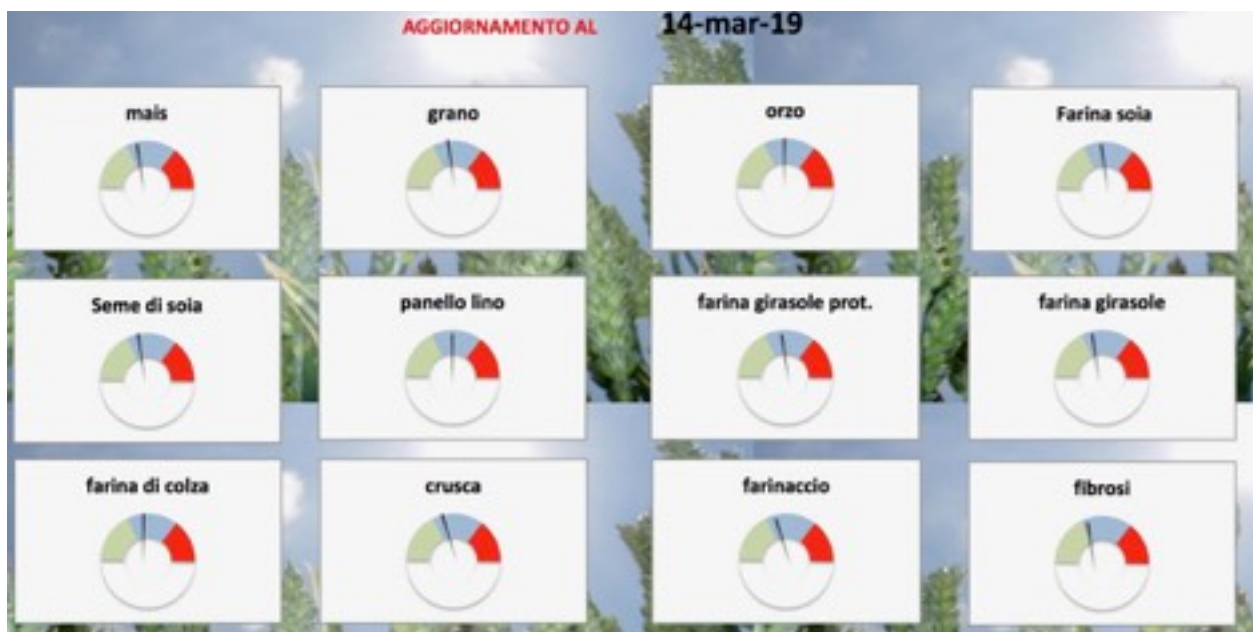
I Grafici di tendenza del 14 marzo 2019 - **Mario Boggini** - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali -

(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>



## Il 22 marzo si parla di Acqua e di Futuro all'Università Cattolica di Piacenza



Piacenza, 18 marzo 2019 - **Venerdì 22 marzo, dalle ore 10 alle ore 13**, in occasione della Giornata Mondiale dell'Acqua, il **Consorzio di Bonifica di Piacenza** e l'**Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali)** organizzano la seconda edizione del convegno: **"Il Valore dell'Acqua - Coltiviamo insieme il nostro Futuro"**.

Il convegno si terrà **presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza** in via Emilia Parmense 84 (Piacenza) con partecipazione libera e gratuita.

Le ragioni e le motivazioni del convegno sono sottolineate da **Fausto Zermani, Presidente del Consorzio di Bonifica di Piacenza**: "Con il convegno del 22 marzo vogliamo porre al centro del dibattito il tema legato all'utilizzo razionale dell'acqua e all'economia che ruota intorno alla risorsa che è alla base dello sviluppo del settore agricolo e industriale agroalimentare - e non solo - e che contribuisce a garantire quel benessere che troppo spesso diamo per scontato".

Prosegue **Marco Trevisan, Preside della Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza**: "Affrontare il tema della risorsa idrica visto a 360 gradi e soprattutto discutere delle ricadute economiche che genera l'acqua è fondamentale per aumentare la consapevolezza del valore del territorio in cui viviamo".

## Filippine, trovata balena morta con 40 kg di plastica nello stomaco.

Filippine, trovata balena morta con 40 kg di plastica nello stomaco. Si tratta della quantità di plastica «più grande mai vista in una balena». Da sacchi utilizzati per imballare il riso a numerosi sacchetti della spesa. Le foto strazianti lanciano l'ennesimo allarme "Stop all'inquinamento da plastica"

**L'elenco, come le foto, è straziante: 16** sacchi utilizzati per imballare il riso, numerosi sacchetti della spesa, bottiglie e addirittura una vaschetta. Complessivamente 40 chili di plastica nello stomaco di una balena a becco di Cuvier trovata morta nelle Filippine. Lo

Il Consorzio di Bonifica di Piacenza e la Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza promuovono da anni momenti di confronto per porre al centro del dibattito politico locale il tema legato all'utilizzo efficiente dell'acqua, consapevoli che la stagionalità delle precipitazioni è stata alterata dall'andamento climatico e che accanto alla necessità di una manutenzione costante si apre una nuova era di pianificazione infrastrutturale. La volontà del Consorzio e della Facoltà è quella di far diventare un appuntamento fisso quello della Giornata Mondiale dell'Acqua per sviluppare il tema della risorsa idrica declinato con riguardo al suo impiego a scopo potabile, irriguo, industriale, e turistico, senza dimenticare la complessa e quanto mai attuale questione connessa alla sicurezza idrogeologica del territorio ed alla prevenzione degli eventi alluvionali.

La mattinata del convegno sarà articolata in quattro INTERVENTI e in una TAVOLA ROTONDA. Gli interventi saranno a cura di:

**Paolo Rizzi**, Direttore del Laboratorio di Economia Locale, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. Il suo intervento sarà focalizzato sulle ricadute economiche generate dal Consorzio di Bonifica e dall'acqua che transita sul territorio.

hanno riportato i ricercatori del D'Bone Collector Museum, che hanno recuperato la carcassa del cetaceo all'inizio del mese nelle acque a est di Davao City. In un post Facebook, riporta oggi la Bbc online, i ricercatori hanno scritto che si tratta della quantità di plastica «più grande mai vista in una balena». Il museo ha reso noto che nei prossimi giorni pubblicherà online la lista completa degli oggetti rinvenuti nella carcassa della balena.

**E' l'ennesima terribile e macabra cartolina**, evidenza Giovanni D'Agata, presidente dello "[Sportello dei Diritti](#)", che arriva da un oceano sempre più devastato dall'inquinamento da plastica: sarà l'autopsia a dover decretare come è morta esattamente la balenottera, ma l'impressionante quantità di rifiuti rinvenuti al suo interno fa presupporre la complicità del materiale

Successivamente seguirà l'intervento del professor **Paolo Sckokai**, Docente Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, che affronterà il tema delle nuove prospettive nell'economia dell'acqua. Sarà dunque la volta di **Pierluigi Viaroli**, Docente di Ecologia, Dipartimento di Scienze Chimiche, della Vita e della Sostenibilità Ambientale, Università degli Studi di Parma, che affronterà il tema dei fiumi del terzo millennio con vecchi problemi e nuovi scenari. Concluderà la prima parte della mattinata **Francesco Vincenzi**, Presidente dell'ANBI, con una panoramica sulle politiche dell'acqua in Italia.

La TAVOLA ROTONDA, che accoglierà in modo dinamico quanto emerso dagli interventi precedenti, avrà cinque protagonisti:

**Simona Caselli**, Assessore all'agricoltura, caccia e pesca, Regione Emilia Romagna.

**Meuccio Berselli**, Segretario Generale dell'Autorità di Bacino Distrettuale del Fiume Po. **Marco Crotti** in rappresentanza della Camera di Commercio di Piacenza.

**Marco Trevisan**, Preside Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

**Fausto Zermani**, Presidente del Consorzio di Bonifica di Piacenza.

**E' stato invitato a partecipare Gian Marco Centinaio**, **Ministro delle Politiche Agricole, Forestali e del Turismo.**



ingerito nel decesso del cetaceo. Peraltro, in Asia i ritrovamenti di questo tipo cominciano a diventare abbastanza comuni. Da sole le Filippine, sono una delle nazioni del continente asiatico che contribuisce di più all'inquinamento degli oceani, secondo Ocean Conservancy.

(18 marzo 2019)



## “Parma Food Business Incubator”. Dalla Regione 1 milione di euro

“Parma Food Business Incubator”, all’Università di Parma 1 milione di euro dalla Regione L’Ateneo ristrutturerà la “Barchessa” del podere Campagne, al Campus Scienze e Tecnologie, per ospitare e incubare nuove imprese innovative in ambito agroalimentare

É in arrivo all’Università di Parma 1 milione di euro dalla Regione Emilia-Romagna per accogliere e incubare al Campus Scienze e Tecnologie nuove imprese ad alto tasso di innovazione in ambito agroalimentare.

É stato infatti approvato nei giorni scorsi il progetto *Parma Food Business incubator* che l’Ateneo ha presentato in dicembre in risposta al bando regionale *Sostegno allo sviluppo delle infrastrutture per la competitività e per il territorio* (misura 5.1 del Programma Regionale Attività Produttive 2012-2015) per realizzare infrastrutture che favoriscano la collaborazione tra imprese e Tecnopoli: si tratta del **primo**

## "C'è un'erba velenosa nei fagiolini finissimi surgelati

"C'è un'erba velenosa nei fagiolini finissimi surgelati": Eurospin ritira le buste dal mercato. Ministero della salute segnala richiamo per rischio chimico

Dopo l'allerta lanciata in data 14 marzo da parte dello "Sportello dei Diritti", che segnalava la potenziale presenza di erba tossica nei fagiolini surgelati venduti in Francia da Carrefour, arriva oggi la comunicazione da parte del Ministero della Salute per lo stesso prodotto commercializzato in Italia da **Eurospin Italia Spa** a marchio "**Delizia Dal Sole**". E', infatti, sono stati ritirati dal mercato due lotti di fagiolini finissimi surgelati per il rischio legato alla presenza di un'erba velenosa nella confezione, la "Datura". Si tratta di una pianta infestante molto pericolosa che nel raccolto può confondersi con gli altri vegetali commestibili e che sarebbe finita in alcune buste di fagiolini surgelati a marchio "Delizia Dal Sole".

**L'azienda ha ritirato «in via precauzionale»** gli interi lotti, dopo che il



incubatore di imprese in ambito agroalimentare che sorge nella capitale della *food valley*, città creativa UNESCO per la gastronomia e Capitale italiana della cultura 2020.

Con un **budget di quasi 1,6 milioni di euro, di cui 1 di contributo regionale**, il *Parma Food Business incubator* sorgerà al Campus Scienze e Tecnologie. La scelta strategica è stata quella di ristrutturare la “Barchessa” del podere Campagne, nei pressi della futura sede della Scuola di Studi Superiori in Alimenti e Nutrizione, creando così **un'infrastruttura perfettamente complementare al Food Project di Ateneo e in forte continuità con le attività di ricerca industriale del Tecnopolo di Parma**, raggiungibile comodamente a piedi dall'incubatore.



ministero della Salute ha pubblicato un richiamo con la richiesta di togliere al più presto il prodotto dagli scaffali. La datura è una pianta molto tossica, il cui consumo può portare a gravi effetti sulla salute. Viene anche chiamata "l'erba del diavolo". Il prodotto non deve essere consumato assolutamente.

E il ministero della Salute raccomanda categoricamente ai consumatori di non mangiare questi fagiolini, che potrebbero provocare seri fastidi.

**In particolare si tratta dei lotti 9043M e 9043MX**, che contengono buste da 600 grammi con la data di scadenza 02/2021 e 01/2021. Il prodotto, confezionato dall'azienda Greenyard Frozen France sas di Moreac, in Francia, è stato distribuito in alcune catene di grandi supermercati del Nord Italia, come Eurospin Italia Spa.

Saranno realizzati uffici temporanei per ospitare contemporaneamente 6 o 7 start up al fine di favorire, anche dal punto di vista del supporto logistico e strumentale, lo scambio di conoscenze ed esperienze tra impresa e università, incentivando contestualmente lo sviluppo di nuove imprese tecnologiche e innovative nel settore agro-alimentare. Il forte network internazionale che può vantare l’Ateneo attorno alla ricerca scientifica in ambito agroalimentare è stato uno degli elementi determinanti per il raggiungimento di questo risultato.

Il progetto dell’Università di Parma è risultato il secondo in graduatoria: gli altri tre che saranno finanziati dalla Regione sono un nuovo centro di ricerca industriale dedicato all'**intelligenza artificiale (Center for artificial intelligence and computer vision) nel Tecnopolo di Modena**, un progetto su ambiente, mare ed energia per il potenziamento e internazionalizzazione del **Tecnopolo di Ravenna** attraverso il recupero edilizio del **Centro di ricerche di Marina di Ravenna** e il completamento dell'**European biomedical hub** (Ebh) di Mirandola.

(Parma 18 marzo 2019)

Saranno ora le analisi comunque a stabilire se insieme ai fagiolini fossero mischiate anche le foglie di questa pianta velenosa. Ma non c'è da scherzare: a seconda delle quantità di erbe ingerite, l'intossicazione da **Datura**, può causare arrossamenti cutanei, allucinazioni, nausea e vomito, tachicardia, ipertensione e malessere generale. In certi casi, addirittura, se non si interviene rapidamente, porta anche al coma e alla morte. Il prodotto è anche stato distribuito in Francia dalla catena Carrefour, che ha immediatamente raccomandato ai consumatori, che hanno acquistato le confezioni, in via cautelativa e precauzionale, di non consumare il prodotto e di riportarlo al punto vendita.

Nell'ottica d'informazione quotidiana ai consumatori in materia di allerte alimentari, lo "**Sportello dei Diritti**", nella persona del presidente Giovanni D'Agata, ricorda che la procedura di richiamo riguarda solo i lotti in questione anche se è opportuno comunque prestare attenzione nel caso in cui aprendo la confezione si ravvisi la presenza di un'erba estranea ai fagiolini.

(20 marzo 2019)

## Forum delle Economie: UniCredit per l'Agroalimentare



Forum delle Economie: UniCredit per l'Agroalimentare strategie e sinergie per coltivare il futuro delle imprese.

A Bologna un focus nazionale organizzato dal Gruppo bancario per riflettere su caratteristiche, punti di forza e aree di miglioramento del comparto.

Presenti imprenditori ed esperti. **In programma anche B2B con buyer stranieri**

Tra le attività realizzate dalla banca a supporto del settore anche il programma **"Coltivare il futuro"** che nel triennio 2016-2018 ha permesso l'erogazione di oltre **1,1miliardo di euro in Emilia Romagna**, di cui circa 303milioni per l'area di Bologna; e il progetto filiere che in un anno ha registrato 38 accordi siglati sul perimetro nazionale, uno dei quali sull'area felsinea.

BOLOGNA, 19 marzo 2019 - Primo settore per creazione di valore aggiunto in Italia (62 miliardi di euro nel 2018), capace di apportare al Pil nazionale un contributo del 3,9%, anticiclico e virtuoso in resilienza, **l'agroalimentare è il più rilevante tra i comparti d'eccellenza del Made in Italy**. Qualità, export, innovazione e crescita dimensionale, unita allo sviluppo dei processi di integrazione della filiera, sono le leve capaci di tradurre le forti potenzialità in business sostenibile e di successo.

UniCredit ha scelto **FICO Eataly World**, come location simbolo dell'agrifood italiano conosciuto nel mondo, per stimolare il confronto e individuare strategie di sviluppo percorribili coinvolgendo esperti, rappresentanti di istituzioni, consorzi e, soprattutto, aziende del comparto: circa 80 gli imprenditori presenti, provenienti principalmente da Emilia Romagna, Toscana, Umbria e Marche. Nel corso dell'incontro sono stati illustrati i **temi cardine** inerenti scenario e prospettive del settore rilevati dall'Industry

Book, analisi condotta dal Corporate Marketing UniCredit sulla base di dati macroeconomici e analisi di bilancio delle imprese. Secondo lo studio, nell'ultimo decennio il settore ha messo in atto profonde trasformazioni, innovando il modello di business e registrando una dinamica migliore di quella dell'industria manifatturiera nel suo complesso. A fronte di una debole domanda interna, l'export ha giocato un ruolo trainante per la crescita: le vendite all'estero del Food&Beverage italiano (prodotti trasformati), sono aumentate più dell'80% negli ultimi 11 anni, e nel 2018 (dati Istat, febbraio 2019) il giro d'affari è stato di oltre 35miliardi di euro; 5,6 miliardi per l'Emilia Romagna che conta oltre 4.800 imprese attive nel settore.

**Eppure, la propensione all'export del settore per l'Italia rimane inferiore a quella dei principali concorrenti europei** (23% nel F&B e 12% in agricoltura - dati Eurostat), ciò anche a causa delle ridotte dimensioni medie delle aziende, della difficoltà di accesso alle catene di distribuzione internazionale e della concentrazione dei mercati di sbocco: i primi quattro (Germania, Francia, Regno Unito e USA) assorbono infatti il 51% dell'export totale (dati Istat, febbraio 2019). Esiste quindi ancora un elevato potenziale da valorizzare in tema di business oltre confine, implementazione di organizzazione e capacità commerciale delle imprese (anche attraverso la crescita dimensionale e la promozione dei processi di integrazione della filiera) e sviluppo di prodotti ad elevato valore aggiunto capaci di imporsi su nicchie di mercato ad alto rendimento.

**Giovanni Ronca**, Co Head Italy UniCredit, ha sottolineato che oltre al portafoglio di strumenti finanziari pensati per accompagnare l'operatività ordinaria delle imprese, occorre una finanza più aperta al mercato "capace - ha detto Ronca - di ridurre il rischio di accesso

a fonti di finanziamento di debito e di agevolare l'accesso al mercato dei capitali".

"Il settore agroalimentare sta vivendo un trend di sviluppo - ha rimarcato **Andrea Casini**, Co Head Italy UniCredit -. Partendo dal dialogo costante tra le parti, nato per comprendere meglio le esigenze e trovare insieme le soluzioni più idonee, UniCredit si propone come partner di riferimento per sostenere gli imprenditori del settore".

Ciò si aggiunge ad una serie di attività realizzate dal Gruppo a supporto delle imprese del comparto:

- **Il programma "Coltivare il futuro"**, nato dall'accordo stretto da UniCredit con il MiPAAF (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali) a supporto delle aziende dell'agroalimentare che nel triennio 2016-2018 ha permesso l'erogazione di 5miliardi e 400milioni di euro in Italia; di cui oltre 1miliardo e 100milioni in Emilia Romagna e, più in dettaglio, circa 303milioni per l'area di Bologna.

- **la creazione di un'Area Marketing Centrale UniCredit**, in grado di proporre soluzioni e opportunità commerciali idonee alle specifiche esigenze delle imprese e una rete locale ad hoc composta da specialisti,

- **il progetto UniCredit volto a rafforzare il valore delle filiere** offrendo sostegno finanziario al ciclo produttivo e un più agevole accesso al credito: 38 gli accordi siglati in Italia in un anno, uno dei quali sull'area bolognese (Conserva Italia).

UniCredit, inoltre, grazie alla sua radicata presenza internazionale, con banche leader in **14 mercati principali** e un network di uffici e International Center in 18 Paesi del mondo, si impegna a sostenere la crescita delle imprese locali aiutandole a mettere in atto strategie di internazionalizzazione di successo. Tra le azioni intraprese su questo fronte, anche l'organizzazione di B2B, incontri diretti tra aziende italiane e buyer stranieri qualificati, come quello realizzato in occasione del Forum organizzato a Bologna che ha visto partecipare imprenditori provenienti anche da Vietnam, Russia, Germania e Kazakistan.

Quella di Bologna è la prima tappa di un percorso dedicato da UniCredit al settore dell'agroalimentare. Il prossimo



## Un videoprogetto sul Canale Lupi unisce i piccoli reporter d'acque della "riccio da parma" di Soragna alla Bonifica Parmense



classe **4B Riccio da Parma di Soragna** dell'Istituto comprensivo *Giovannino Guareschi*.

*In occasione della Giornata mondiale dell'Acqua 2019 sarà presentato il "corto" realizzato da giovanissimi giornalisti in erba per il concorso regionale "Acqua & Territorio" e che verrà trasmesso questo week end all'interno della rubrica "Campi e Campanili" su 12 TV Parma*

Soragna (PR), 22 Marzo 2019 – Nelle scuole Primarie e Secondarie di primo grado durante l'anno scolastico in corso **Reporter d'Acque 2018-2019** è l'iniziativa di divulgazione e sensibilizzazione che l'**ANBI Emilia Romagna**, insieme ai Consorzi di Bonifica regionali, ha promosso per consolidare il rapporto tra giovani generazioni, ambiente, produzioni tipiche del nostro territorio.

Così, in concomitanza con la **Giornata Mondiale dell'Acqua**, il **Consorzio della Bonifica Parmense** ha deciso di *diffondere come modello universale di ricerca e conoscenza* il lavoro frutto di un progetto realizzato a quattro mani con la

Gli scolari – coordinati dalle insegnanti Patrizia, Cosetta e Antonella – hanno approfondito nel corso delle lezioni in aula il ruolo fondamentale svolto dalla risorsa naturale esauribile acqua nella loro fetta di pianura Padana e hanno per lo più focalizzato la loro attenzione al contributo che, dall'antichità fino agli anni '80, ha portato il **Canale Lupi** nei delicati equilibri territoriali di Soragna. Scoprendo che questo rivolo è risultato, nel tempo, fondamentale per l'economia agricola dell'area anche per il funzionamento delle opere molitorie, per lo scolo e per garantire la presenza dell'acqua nel fossato della storica Rocca i giovani hanno effettuato alcune ricerche insieme ai tecnici/tutor del Consorzio che hanno consentito loro di apprendere via via tutti i dettagli idraulici/topografici della zona attraversata dall'antico canale.

Al termine del lavoro gli studenti guidati dall'Ufficio Stampa della Bonifica Parmense hanno scritto, di loro pugno, un copione in grado di narrare la loro storia di ricerca in modo

coinvolgente e successivamente, insieme al regista-videomaker **Marco Epifani**, hanno realizzato una breve ma significativa *docu-fiction* che parteciperà al concorso regionale e che verrà trasmessa questo week end nella rubrica agro/ambientale dell'emittente **12 TV Parma "Campi & Campanili"**.

Tra i protagonisti del video anche il **Principe Diofebo Meli Lupi di Soragna** che, aprendo ai più giovani le porte della Rocca, ha consentito ai piccoli reporter d'acque di scoprire i segreti dell'antico Canale Lupi.

Chi fosse interessato alla visione del video (oltre alla trasmissione all'interno della rubrica dell'emittente cittadina) potrà farlo consultando la *Pagina Facebook* e il [Canale You Tube del Consorzio della Bonifica Parmense](#).

*"Un modo molto concreto di celebrare la Giornata mondiale dell'Acqua - ha commentato il presidente della Bonifica **Luigi Spinazzi** - comprendere il valore della risorsa già da piccoli è il modo migliore per non sprecarla da grandi"*.

Anche il direttore generale del Consorzio **Fabrizio Useri** ha rimarcato come *"queste occasioni di vicendevole scambio di conoscenze siano straordinariamente importanti per far conoscere il ruolo della risorsa idrica e del Consorzio che lavora quotidianamente per governarla in modo sostenibile"*.

(Video: <https://youtu.be/r-4LnfnuW4>)

## Nature: il Parmigiano Reggiano non solo è sano e naturale, fa anche bene all'apparato digerente



È stata pubblicata sulla prestigiosa rivista **Nature Communications** una ricerca che evidenzia che l'assunzione di Parmigiano Reggiano, non solo ha un importante ruolo nutrizionale nella dieta umana, ma anche un importante effetto salutistico in quanto arricchisce il patrimonio delle comunità microbiche (microbiota) residenti nel tratto gastrointestinale umano.

Parma, 22 marzo 2019 - E' stata pubblicata sulla prestigiosa rivista scientifica [Nature Communications](#) una ricerca coordinata dal Prof. Marco Ventura e dalla Prof.ssa

Francesca Turroni dell'Università degli Studi di Parma, volta a comprendere le origini ecologiche e la composizione delle comunità microbiche del Parmigiano Reggiano, partecipando allo sviluppo delle sue caratteristiche organolettiche.

Il Parmigiano Reggiano è strettamente legato alla propria zona di origine (le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna a sinistra del fiume Reno e Mantova a destra del Po): è un prodotto DOP che deve il suo

successo alla sua storia millenaria, ma anche a un microclima ideale che contribuisce a rendere unico il Re dei Formaggi.

Il fatto che sia prodotto senza alcun trattamento termico (il Parmigiano Reggiano è un formaggio a latte crudo che non viene pastorizzato), senza aggiunta di additivi e conservanti, lo rende un

alimento completamente naturale sano e genuino: un formaggio che riesce a regalare al consumatore i profumi e i sapori dei foraggi che hanno mangiato le bovine, del latte che hanno prodotto per produrre le forme del formaggio più famoso d'Italia.

A dirlo, oggi, non sono solo i 330 caseifici che lo producono, ma anche la scienza.

Lo studio dell'Università di Parma ha infatti dimostrato per la prima volta che



il Parmigiano Reggiano svolge un importante ruolo di alimento funzionale nella dieta umana, in quanto vettore di ceppi microbici che arricchiscono il microbiota intestinale umano.



**orizzontale di batteri**

**potenzialmente "buoni" dalle bovine al consumatore finale.**

È il primo lavoro che fornisce un'immagine molto dettagliata della composizione delle comunità batteriche, definite nel loro complesso *microbiota*, che risiedono nel Parmigiano Reggiano, mostrando l'esistenza sia di specie batteriche ubiquitarie sia di differenze legate al sito di produzione.

Il lavoro è stato condotto dal Laboratorio di Probiogenomica, Dipartimento di Scienze Chimiche, della Vita e della Sostenibilità Ambientale e dal Centro di Ricerca Interdipartimentale "Microbiome Research Hub" e ha visto la partecipazione di un gruppo di ricerca interamente dell'Ateneo di Parma.

Questa ricerca ha permesso di ricostruire in modo preciso il *microbiota* del Parmigiano Reggiano.

I dati ottenuti hanno evidenziato l'esistenza di batteri che vengono trasmessi dal latte vaccino all'uomo attraverso l'assunzione di Parmigiano Reggiano.

**Tra questi batteri che vengono trasmessi per via orizzontale ricadono anche alcune specie di bifidobatteri, microrganismi probiotici comunemente considerati capaci di espletare effetti salutistici sull'uomo. In sostanza, la ricerca dimostra che c'è un passaggio**

**Mette inoltre in luce come l'assunzione del Parmigiano Reggiano possiede non solo un importante ruolo nutrizionale nella dieta umana, già ampiamente dimostrato, ma anche un effetto salutistico operato tramite il trasferimento di microrganismi in grado di modulare ed arricchire il microbiota intestinale dell'uomo.**

Il lavoro apre un serio dibattito scientifico in merito all'origine di alcune tipologie di batteri ritenuti specifici di determinati alimenti, per questo definiti batteri degli alimenti, e pone delle concrete basi scientifiche relativamente alla loro origine ambientale e al loro trasferimento attraverso la filiera alimentare.

La ricerca è aperta: di certo si può dire che il Parmigiano Reggiano è un alimento che serve ad arricchire il nostro microbiota con microrganismi che hanno benefici sul tratto gastrointestinale. Ma in futuro ci si potrebbe anche spingere oltre, perché la presenza di questi microrganismi potrebbe avere anche ulteriori effetti salutari, considerando il ruolo centrale che viene attribuito all'intestino per quanto riguarda il benessere e la salute dell'uomo.

## 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

