



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

## SOMMARIO

Anno 18 - n° 13 31 marzo 2019

### 1.1 EDITORIALE

Approvata la norma europea sul Copyright, o quasi!

### 2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Quote del burro stabili, crema in salita. Prezzi dei formaggi fissi da un mese.

### 2.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. GRAFICI TENDENZA

### 3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Variazioni insignificanti.

### 3.1 BIS CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni: tendenze

### 5.1 VINITALY E SPERGOLA

La Spergola a Vinitaly

### 5.2 ORA LEGALE

Ora legale, lancette avanti di un'ora. Dal 2021 gli Stati UE potranno scegliere il loro fuso orario preferito.

### 6.1 SICUREZZA ALIMENTARE

Penny Germania ritira il Grana Padano e non il Parmigiano Reggiano

### 6.2 PARMIGIANO REGGIANO

Il Parmigiano Reggiano a CIBUS CONNECT (10-11 aprile 2019)

### 8.1 AMBIENTE E PLASTICHE

Il progetto sperimentale "Il Po d'AMare"

### 9.1 EXPORT AGRUMI

Le Arance rosse a Pechino

### 10.1 AMBIENTE

Bonifica Parmense, ripristinata e messa in sicurezza la strada di Sgui a Varsi

### 11.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

### 12.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

## Editoriale

# Approvata la norma europea sul Copyright, o quasi!

Molte sono state le dichiarazioni di soddisfazione per l'approvazione della direttiva europea riguardo la tutela del diritto d'autore, ma il percorso per vedere applicata la norma è ancora lungo e gli ultimi buoi faranno in tempo a scappare dalla stalla lasciata aperta "colpevolmente".

di **Lamberto Colla** Parma 31 marzo 2019 -

Ebbene sì, partiamo dall'ultima affermazione, "la stalla lasciata aperta colpevolmente".

Autori e editori, di ogni categoria professionale e artistica, erano, in un passato ormai remoto, molto soddisfatti dell'aiutino che derivava al loro business da queste strane "piattaforme", d'origine prevalentemente statunitense, che senza nulla chiedere consentivano di divulgare il loro prodotto.

La carta stampata tirava, i dischi dal vinile passarono al cd e poi dvd quando le case discografiche iniziarono a associare storielle alla canzone, e i prodotti primari incrementavano le vendite o la popolarità in altre fasce demografiche.

Grazie a queste nuove tecnologie, **piattaforme aggregatrici** (Wikipedia, e Youtube ad esempio) ai motori di ricerca (Google ad esempio) e infine ai social media (Facebook ecc.), il lancio dei dischi e la campagna di promozione riceveva sostanziosi aiuti senza intaccare il portafoglio così come pure i quotidiani potevano anticipare le notizie che il lettore avrebbe trovato il giorno seguente sui suoi affezionati giornali freschi di stampa.

Il business dell'hardware tirava e, grazie a queste strane attrezzature digitali che si muovevano nel mondo sommerso di internet, gli affari prosperavano senza la necessità di ampliare il budget della comunicazione.

Uno sfruttamento che sembrava una manna dal cielo sino a quando ci si accorse che quegli strumenti tanto stupidi non erano e avevano iniziato a diventare i punti di riferimento del consumatore di informazioni, di musica e di libri ben oltre l'immaginazione e puntavano a competere o addirittura a sostituirsi ai negozi di musica, alle librerie e alle edicole.

Nonostante tutto, la miopia dei nostri industriali del settore si faceva sempre più grave e, per quanto i ricavi cominciarono a crollare, nessuno pensò a qualche strada alternativa da percorrere, magari investendo in tecnologie analoghe ma di fattura nazionale.



### Niente di tutto questo!

Si preferì fare aumenti di capitali alle testate giornalistiche piuttosto che investire nel nuovo.

E così i nuovi costumi presero il sopravvento. Quello che siano a pochissimi anni fa era lo **status symbol** per eccellenza, ovvero i **tre quotidiani** (due rosa e un locale) sotto l'ascella, è stato

sostituito dallo **smartphone** di ultima generazione capace di far leggere, ascoltare musica, guardare video e Tv in qualsiasi ora e senza lasciare macchie di stampa sui polpastrelli.

Ora che i buoi sono scappati e i giornali sono a meno di un terzo di lettori e il mondo musicale tradizionale sta per venire travolto dai musicisti underground nati e cresciuti nel sommerso mondo del web (da Achille Lauro a Sfera Ebbasta e al circuito dei trapper ad esempio) ecco che ci si sveglia e si decide che è ora di far pagare i contenuti che sino a ieri venivano offerti gratuiti pensando di averne un giovamento eterno.

### Comunque, anche questa è sola propaganda!

Intanto perché dalla direttiva approvata dal **Parlamento Europeo** lo scorso 26 marzo, necessita della approvazione della identica proposta da parte del **Consiglio Europeo** (l'organo di rappresentanza degli Stati membri) e infine in singoli Stati, tra cui anche l'Italia, avranno **due anni di tempo** per recepire la direttiva, decidendo la strada da percorrere per raggiungere gli obiettivi che questa fissa. Insomma un percorso lungo **quasi tre anni per arrivare all'applicazione** della tanto decantata **direttiva sul "Copyright"**, che, per i tempi dell'era digitale, sono una **eternità**.

Durante questi tre anni i "mostri" del web pian piano aumenteranno i **prezzi di advertising** e di accesso alle loro piattaforme incrementando ancor più il loro tornaconto a scapito del portafoglio degli **autori e editori più piccoli** che si vedranno costretti a limitare la loro visibilità a **scapito della libertà di espressione**.

Perciò, **quando la direttiva entrerà in vigore** il mondo sarà totalmente cambiato e la norma entrerà direttamente, senza passare dal "Via", **nel cassetto dei ricordi inutili** di questa Europa che non vuole modernizzarsi.

La morale: a fare i furbetti non sempre, anzi quasi mai, ci si guadagna... a lungo!

## LATTIERO CASEARIO

**Lattiero caseari. Quote del burro stabili, crema in salita. Prezzi dei formaggi fissi da un mese.**

Latte spot nazionale e pastorizzato in contenuta flessione, mentre stabili sono le quote del burro e in continuo rialzo la crema. Invariate le cifre per il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano da febbraio.

(Virgilio - Jacopo - CLAL)



### Lattiero Caseario

**Lattiero caseari. Quote del burro stabili, crema in salita. Prezzi dei formaggi fissi da un mese.**

Latte spot nazionale e pastorizzato in contenuta flessione, mentre stabili sono le quote del burro e in continuo rialzo la crema. Invariate le cifre per il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano da febbraio.

di Virgilio e Jacopo Parma 26 marzo 2019 -



**LATTE SPOT** – Dopo la settimana precedente nel quale era calato nettamente il prezzo del latte scremato spot estero, i prezzi rimangono in discesa per tutte le tipologie di latte. Il latte crudo spot nazionale scende di -1,2%, tra 41,76 e 42,79 €/100 al litro, mentre il latte intero pastorizzato spot estero cala a -1,4% tra 34,54 e 35,57 €/100 al litro. Il già citato scremato estero registra invece un -3,2% di acquisto che arriva tra 15,01 e 16,04 €/100 al litro.



**BURRO E PANNA** – I prezzi dei listini del burro a Milano si stabilizzano dopo una settimana in flessione, mentre continua la salita dei punti percentuali della crema a uso alimentare. A Verona aumenta il prezzo della panna, mentre si stabilizza lo zangolato reggiano. Il prezzo mensile della margarina, infine, si registra nuovamente stabile.

Borsa di Milano 25 marzo 2019:

BURRO CEE: 3,85 €/Kg (=)

BURRO CENTRIFUGA: 4,10 €/Kg. (=)

BURRO PASTORIZZATO: 2,25 €/Kg. (=)

BURRO ZANGOLATO: 2,05 €/Kg. (=)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,96 €/Kg. (+3,2%)

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

Borsa di Verona 26 marzo 2019: (+5,26%)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,95

- 2,05€/Kg.

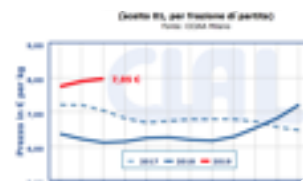
Borsa di Parma 22 marzo 2019 (-1,2%)

BURRO ZANGOLATO: 1,65 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 26 marzo 2019 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,65 - 1,65 €/kg.

**GRANA PADANO – Milano 25 marzo 2019** – Nessuna variazione di prezzi da un mese 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 22 marzo 2019** – Medesima stabilità da un mese 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



## LATTIERO CASEARIO

**Lattiero caseari. Quote del burro stabili, crema in salita. Tendenze**

Latte spot nazionale e pastorizzato in contenuta flessione, mentre stabili sono le quote del burro e in continuo rialzo la crema. Invariate le cifre per il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano da febbraio.

(Virgilio - Jacopo - CLAL)



Lattiero Caseario

**Lattiero caseari. Quote del burro stabili, crema in salita. Prezzi dei formaggi fissi da un mese.**

Latte spot nazionale e pastorizzato in contenuta flessione, mentre stabili sono le quote del burro e in continuo rialzo la crema. Invariate le cifre per il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano da febbraio.

di **Virgilio e Jacopo** Parma 26 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 insignificanti.

Possibili occasioni di tensione potrebbero provenire dai Fondi d'Investimento considerati ormai troppo scoperti (corti di posizioni acquistate).

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

## Cereali e dintorni. Variazioni insignificanti.

Possibili occasioni di tensione potrebbero provenire dai Fondi d'Investimento considerati ormai troppo scoperti (corti di posizioni acquistate).

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 27 marzo 2019 -

Ben poche novità sui mercati internazionali, attesa per i dati di acreaggio USA di venerdì, i raccolti in Sud America vanno bene e le trattative USA Cina proseguono, questa settimana in territorio cinese, vede la presenza del segretario del tesoro **Steven Mnuchin** e il capo ufficiale delegazione USA **Robert Lighthizer**. Tensione per possibili movimenti dei Fondi d'Investimento considerati ormai troppo scoperti (corti di posizioni acquistate).

Per il mercato interno poco da segnalare salvo che i **cereali** sono su livelli di resistenza per il motivo ormai arcinoto dell'assenza di precipitazioni che potrebbe influire sulle semine e sui futuri raccolti (questo è un dazio che pagheranno forse solo i soggetti costretti ad usare prodotti nazionali); i **cruscami** stanno rallentando a fronte del ridotto lavoro dell'industria molitoria e al contrario della ripresa delle esportazioni da parte di due grandi gruppi, oltretutto con l'approssimarsi del mese di aprile con molte festività e disinfestazioni di molini; anche i **foraggi** si sono assestati e non è detto che senza precipitazioni possano subire dei cambiamenti di tendenza; sempre ferme e tenute le **polpe**; per i **proteici** con questo cambio:

**farine** di soya, sul pronto a 313€ tonnellata per la 44% e 323€ tonnellata per la proteica 46,50% partenza Ravenna, per l'aprile giugno, proteica 323 per il luglio dicembre, proteica 325€ mentre sul 2020 sono state fatte posizioni sui 12 mesi proteica a 333€ tonnellata partenza Ravenna + 2€ se Venezia. **Colza** e farine di girasole stazionari.

Per il comparto delle **bioenergie** scarseggiano le farinette di mais a causa del rallentamento dei molini a giallo. Sempre scarsa ed occasionale la presenza di mais declassato ad uso energetico, disponibili bucce d'uva essiccate.

### Indicatori internazionali 27 marzo 2019

L'Indice dei **noli** è sceso sino a 683 punti, il **petrolio** è a quota 60\$ e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,12647 (Hr. 9,25).

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](#))

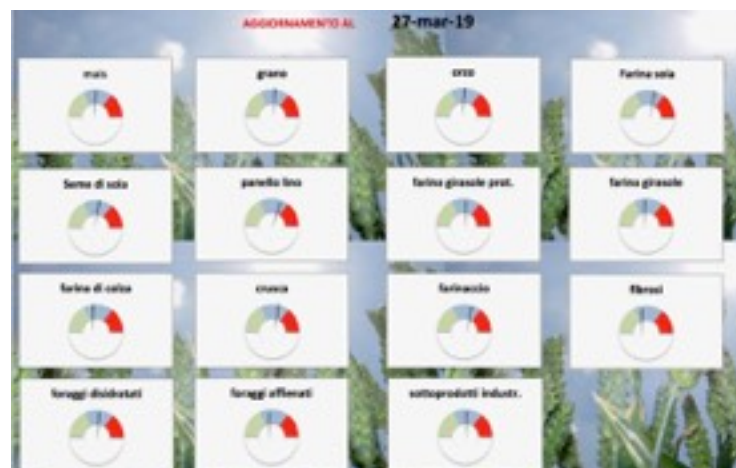
Indicatori del 27 marzo 2019		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
683	1,12647	60 \$/bar

@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. Variazioni insignificanti.

Possibili occasioni di tensione potrebbero provenire dai Fondi d'Investimento considerati ormai troppo scoperti (corti di posizioni acquistate).

Mario Boggini - Officina Commerciale



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

## Cereali e dintorni. Variazioni insignificanti.

Possibili occasioni di tensione potrebbero provenire dai Fondi d'Investimento considerati ormai troppo scoperti (corti di posizioni acquistate).

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 27 marzo 2019 -

Ben poche novità sui mercati internazionali, attesa per i dati di acreaggio USA di venerdì, i raccolti in Sud America vanno bene e le trattative USA Cina proseguono,

I Grafici di tendenza del 27 marzo 2019 - Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali -

Per contatti: Telefono +39 338 6067872 - Mai: [info@officinacommerciale.it](mailto:info@officinacommerciale.it) -

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

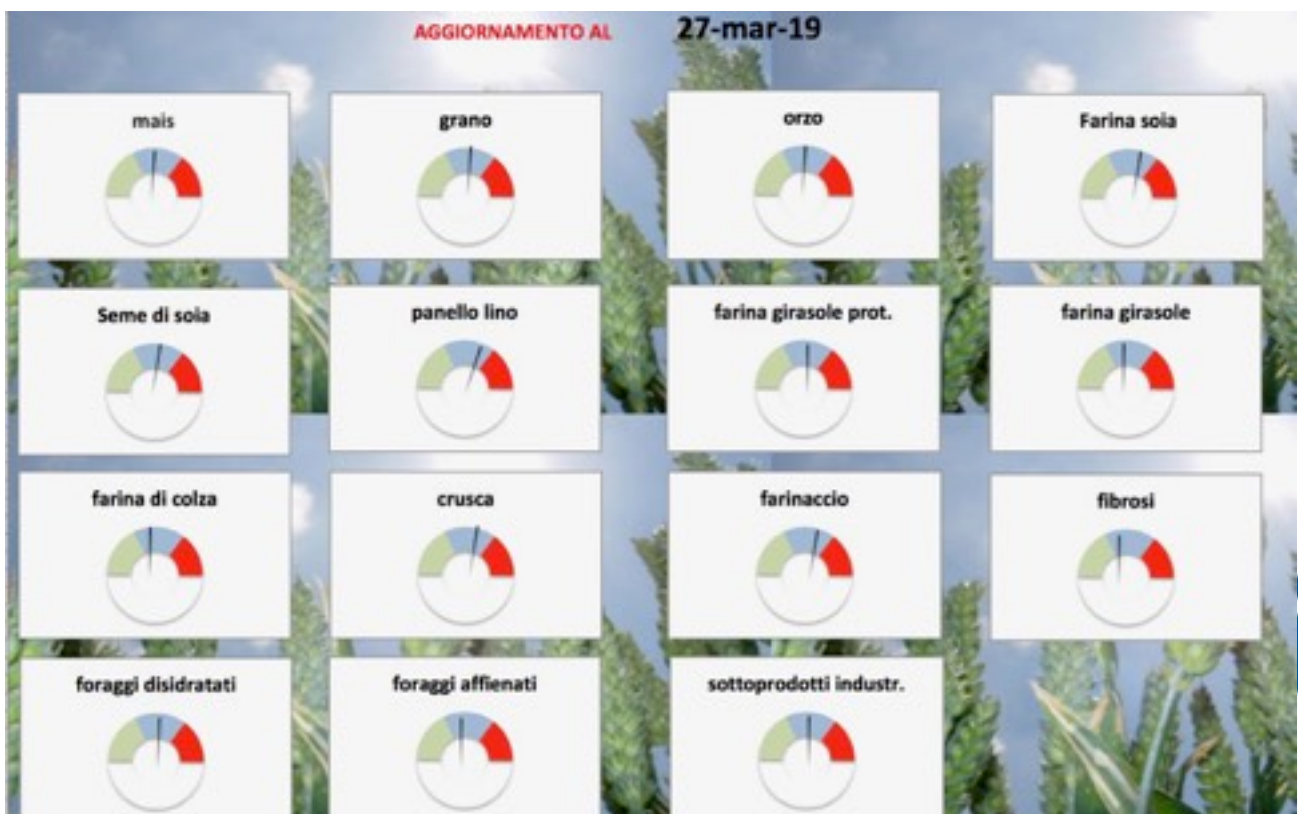
Facebook: <https://www.facebook.com/OfficinaCommercialeCommodities/?ref=bookmarks>

(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](#)



## La Spergola a Vinitaly

**Spergola: finalmente il libro .**

**Un vitigno reggiano. Viaggio tra storia, vini e territorio** (edizioni Aliberti), a cura di Giulia Bianco per AIS Reggio Emilia,

da *L'Equilibrata*

La Spergola ormai è una realtà che ha lasciato i confini della sua amata Scandiano, si è fatta conoscere il tutto il reggiano e con il passare del tempo è stata apprezzata a livello regionale arrivando al culmine l'anno scorso con il premio Surgiva dove è stata portata in alto dalla delegazione **Associazione Italiana Sommelier di Reggio Emilia** che ne ha decretato il successo a livello nazionale.

Come fosse un gioiello prezioso capace di conservare ricordi, tradizioni antiche e, nello stesso tempo, ricerca ed evoluzione, Reggio Emilia ha custodito la Spergola nel corso dei secoli.

**Lunedì 8 Aprile in occasione di Vinitaly** verrà consacrato l'impegno e la realizzazione dei tanti che hanno provato a fare qualcosa fuori dal coro, andando a restituire il giusto valore ad un vitigno che è stato quasi dimenticato e che oggi ritorna in scena

## Ora legale, lancette avanti di un'ora. Dal 2021 gli Stati UE potranno scegliere il loro fuso orario preferito.

In concomitanza con la approvazione della direttiva del Copyright, lo scorso 26 marzo, è stata accolta anche la proposta di alienare l'ora legale come molti dei paesi del nord e dell'est europa avevano ormai da oltre un anno richiesto e come un sondaggio, promosso dalla Commissione Europea, con l'84% di favorevoli, aveva peraltro sostenuto.

**Di LGC Parma 30 marzo 2019** - Dalle 2,0 di questa notte le lancette dell'orologio faranno un balzo in avanti di un'ora. Si dormirà un'ora in meno, è vero, ragion per cui in molti da anni protestano: il cambio dell'ora così repentino, anche se si tratta di una sola ora, potrebbe comportare rischi per la salute, insonnia e problemi cardiaci sono le conseguenze più temute.

Per questa ragione, già da alcuni anni, si è levato **un fronte di protesta contro il cambio dell'ora** che dal 2021 avrà una conseguenza



entrando dalla porta principale, quella del salone del vino più importante a livello internazionale e che non teme confronti con i suoi simili in tutte le parti del Mondo.

**I Sommelier di AIS Reggio Emilia** hanno voluto raccogliere la sfida di ridare splendore alla Spergola, un'iniziativa mossa dal grande desiderio di raccontare un territorio attraverso un libro che è prima di tutto il viaggio nei luoghi della spergola fra le verdeggianti colline del reggiano ed i paesaggi che hanno ricalcato le gesta di Matilde di Canossa e dei suoi lasciti.

Il primo Convegno sul vitigno, del quale avevamo ampiamente documentato, si era tenuto il **30 settembre 2017** nella [Rocca di Scandiano](#) e aveva segnato un punto di lancio fondamentale per tutto il movimento creando solide basi grazie alle quali la cultura locale del vino ha poi svoltato.

Il libro, nato da una iniziativa del tutto legata al senso di appartenenza di una comunità e della voglia di far parlare delle persone che l'hanno resa grande, sarà commercializzato per fini nobili tanto che i proventi saranno interamente devoluti al **GRADE**, testimoniando come mai come stavolta il



definitiva: **l'abolizione dell'ora legale o di quella solare.**

**Il Parlamento europeo**, lo scorso 26 marzo, ha infatti approvato la risoluzione legislativa sull'abolizione dell'ora legale con 410 voti a favore, 192 contrari e 51 astensioni. Secondo la nuova norma, chi tra gli Stati europei deciderà di mantenere l'ora legale dovrebbe regolare gli orologi per l'ultima volta l'ultima domenica di **marzo 2021**, mentre quelli che preferiscono mantenere l'ora solare dovrebbero spostare gli orologi per l'ultima volta l'ultima domenica di **ottobre 2021**.

La possibilità di scegliere liberamente una delle due soluzioni potrebbe provocare una segmentazione dei fusi orari in Europa anche

lavoro di un gruppo è stato valorizzato ai massimi livelli per l'interesse di tutti e a vantaggio di tutta la collettività.

Il primo incontro di introduzione si terrà nella **SALA LOUNGE AIS padiglione 10** alle 12,00 nel quale verrà presentata ai giornalisti ed al personale addetto al settore la stesura del testo e la sua valenza a livello tecnico, mentre a seguire la seconda sessione presso il **Padiglione Emilia Romagna** alle ore 16,00, nel quale la discussione sarà rivolta a chiunque voglia essere toccato da questa bella storia tutta italiana.



Per info:

[ufficiostampa@cealiberti.it](mailto:ufficiostampa@cealiberti.it)  
[www.aliberticompagniaeditoriale.it](http://www.aliberticompagniaeditoriale.it)

in **senso latitudinale**, potendo i Paesi del NORD preferire l'ora legale piuttosto che quella "civile o solare" o viceversa. **Una libertà di opzione che potrebbe produrre ulteriori difficoltà** al traffico merci e agli scambi in genere, ma non solo.

Con tutti i problemi che deve affrontare l'UE questo era il meno urgente, mentre si fa più urgente il **cambio del "manico" e della "testa"** di quest'Europa malandata.

**Che sia comunque l'ultima volta per Juncker presidente?**

**CURIOSITA'**

L'ora legale venne istituita in Italia, per la prima volta, con il **decreto legislativo 631 del 25 maggio 1916**, la misura era destinata al risparmio energetico (carbone prevalentemente) per poterne maggiormente disporre a fini bellici. Interrotto l'uso dell'ora legale a causa della seconda guerra mondiale venne **definitivamente reintrodotta, per quattro mesi l'anno da fine maggio a fine settembre, nel 1965** e successivamente venne ampliato il periodo a **sei mesi nel 1981** e infine, con l'omologazione europea, nel **1996 tutti i Paesi UE** la adottarono nella configurazione attuale ovvero dall'ultima domenica di marzo sino all'ultima di ottobre.

## Penny Germania ritira il Grana Padano e non il Parmigiano Reggiano

“Pasta di legno nel San Fabio Grana Padano” Penny: ritiri solo in Germania. Ma qualche testata italiana ancora confonde il Grana Padano con il Parmigiano Reggiano.

di **Virgilio** Parma 28 marzo 2019 -

La vera notizia è che sono stati rinvenuti residui di cellulosa nei campioni analizzati del **“Formaggio Grattugiato San Fabio”** composto da **Grana Padano** e venduto esclusivamente nei punti vendita **Penny Market in Germania**.

Coinvolto è perciò solo il mercato tedesco, come si legge nel comunicato originale di **REWE** (titolare della catena Penny Market) *“...Come misura precauzionale, l'intero inventario del prodotto interessato, vale a dire TUTTI i dati / lotti della durata di conservazione, è stato eliminato dalla vendita. I prodotti interessati che sono già stati acquistati possono ora essere restituiti senza ricevuta...”*

Una ulteriore conferma della limitazione territoriale viene dal comunicato stampa diffuso da **Penny Market** che così recita:

*“Apprendiamo la notizia di tracce di cellulosa rilevate nel formaggio grattugiato San Fabio, venduto nei punti vendita in Germania e già richiamato dal mercato. Penny Market Italia informa che – da specifiche verifiche effettuate dalle funzioni di qualità – in Italia commercializza nei punti vendita Penny Market Italia esclusivamente il marchio Valbontà Grana Padano*



grattugiato 200 g, realizzato da fornitori differenti rispetto al fornitore coinvolto e rivenduto in Germania. Il prodotto attualmente in commercio è realizzato in stabilimento certificato IFS ed è sottoposto a periodici controlli commissionati a laboratorio esterno accreditato volti a confermare la piena conformità alla normativa e alle specifiche interne definite. Penny Market Italia intende rassicurare i propri consumatori sulla qualità dei prodotti venduti in Italia e che il fornitore del prodotto venduto in Germania, coinvolto nella presenza di tracce legnose all'interno del formaggio grattugiato, non è presente in nessun punto vendita in Italia, con nessun tipo di prodotto”

**Ebbene a fronte di un problema limitato** e fortunatamente limitato al solo territorio tedesco e al **grattugiato di Grana Padano**, ecco che alcune testate giornalistiche **italiane** sono riuscite a creare un gran polverone utilizzando le parole **“Parmigiano Reggiano”** o **“Parmigiano”** come sinonimi di **Grana Padano**.

Onore a **“Il salvagente.it”** che nella sua informativa comunica, **brevemente e correttamente** la notizia che arriva dalla Germania.

**Molto meno correttamente**, sfiorando il ridicolo, invece sono le informative divulgate al riguardo da **Interris.it** che si lancia nella seguente considerazione:



**C'è un Parmigiano Reggiano per tutti i gusti e per tutte le occasioni.** E non parliamo solo di stagionature, ma anche di razze. Ci sono la vacca bianca modenese, la rossa reggiana, la bruna e la frisona italiana. Così come esistono prodotti **“certificati”** che vanno incontro alle esigenze più diverse: dal prodotto di Montagna, al Kosher, dall'Halal, al Biologico.

Ma Cibus sarà anche la sede per incontri e confronti su diversi temi di importanza strategica per il primo marchio Dop al mondo per influenza, secondo la classifica **“The Most Influential Brands 2018”** curata da IPSOS.

Nello stand saranno esposti i **“Premi Pregiati”**: la raccolta punti che il Consorzio ha lanciato l'autunno scorso per gratificare i consumatori abituali con una **collection** che si caratterizza per un forte richiamo all'universo semantico del prodotto. Il design esclusivo dei **“premi pregiati”** è infatti ispirato alle caratteristiche distintive del formaggio, sia per forma che per texture che riproduce la granulosità del Parmigiano Reggiano.

*“Di formaggio, dentro, c'era ben poco. I supermercati tedeschi Penny hanno infatti richiamato il prodotto **“San Fabio Grana Padano, grattugiato, 150 g”** dagli scaffali perché, dopo analisi di laboratorio, è risultato dannoso per la salute. **Benché etichettato e venduto come “100% parmigiano”**, il prodotto era stato addizionato con della cellulosa: le analisi infatti hanno riscontrato la presenza di una percentuale di pasta di legno.”*

A Interris.it fa eco **Verdeazzurronotizie.it** che addirittura esagera in due punti del suo articolo:

- *“...In alcune catene di supermercati in Germania viene venduto formaggio grattugiato etichettato come **“100% parmigiano”**, ma contenente una percentuale di pasta di legno. L'allarme è stato diffuso dalla catena di supermercati **Penny** in Germania, dove in alcune confezioni è stato rilevato la presenza di cellulosa in formaggi grattugiati anche se etichettati come **“100% parmigiano”***

- e infine informa anche sul **tasso di imitazione del Parmigiano** che in questa circostanza non ci azzecca per nulla **ma fa figo, forse**. *“... Che il **parmigiano** sia l'alimento made in Italy più soggetto a contraffazione, lo dimostrano i dati secondo i quali il 99% dei formaggi venduti come italiani all'estero sarebbero in realtà delle imitazioni. **La presenza di «trucioli di legno» per arricchire i contenuti del parmigiano grattugiato smaschera l'inganno del falso Made in Italy che utilizza nomi che richiamano specialità nazionali di prestigio per spacciare produzioni di bassa qualità, quando non addirittura rischiose per la salute. Il fatto che nel formaggio grattugiato meno del 40% del prodotto sia un prodotto caseario è grave.**”*

- Purtroppo è anche **grave** assegnare la frode dei **“trucioli di legno”** al **“parmigiano grattugiato”**.

Una affermazione di una gravità inaudita che certamente **non fa onore alla testata e tantomeno al suo direttore responsabile** al quale è sfuggito il controllo.

Quattro gli oggetti del servizio completo: la formaggiera, il piatto degustazione, la spaghetteria e il servizio di piatti (set di due piatti, fondo e piano).

**Fino al 30 giugno**, nei supermercati e negozi nazionali, per ogni euro di prodotto acquistato, il consumatore guadagna un punto che potrà raccogliere per richiedere il prezioso servizio da tavola in fine porcellana. La prova di acquisto è lo scontrino parlante che riporta la dicitura **“Parmigiano Reggiano”** e il relativo importo. La promozione coinvolge anche l'attività dei caseifici aderenti al Consorzio e dei loro negozi: in questo caso, il servizio di porcellane si vince mediante concorso instant win. Il consumatore può partecipare alla promozione **“Premi Pregiati”** caricando la foto o il pdf dello scontrino sul sito **www.premipregiati.it** – oppure da mobile, scaricando gratuitamente l'app da Apple Store e Google Play - dove è disponibile il regolamento del concorso.

Cibus sarà anche l'occasione per raccontare la nuova policy del Consorzio sul Parmigiano Reggiano come ingrediente caratterizzante in prodotti alimentari composti, elaborati o trasformati.

Il numero delle aziende agroalimentari che chiede di utilizzare il Parmigiano Reggiano come ingrediente sta crescendo velocemente ad indicare il fatto che l'uso del nome della Dop nell'etichettatura di prodotti trasformati fornisce un valore aggiunto al prodotto.

## Il Parmigiano Reggiano a CIBUS CONNECT (10-11 aprile 2019)

**Focus sulla biodiversità della Dop, esposizione della collection “Premi Pregiati”, lancio della nuova policy del Consorzio sull'utilizzo del prodotto come ingrediente in prodotti alimentari composti, elaborati o trasformati.**

Parma, 1 aprile 2019 – Il Consorzio Parmigiano Reggiano parteciperà a **Cibus Connect**, il format innovativo per lo sviluppo internazionale del Made in Italy Alimentare che si terrà a Parma **dal 10 all'11 aprile 2019**.

Lo stand (**Padiglione 05 - Stand L 041**) sarà una finestra sulla **biodiversità del Parmigiano Reggiano**: i caseifici produttori del Re dei Formaggi, pur seguendo lo stesso rigido disciplinare di produzione, si propongono al mercato con identità e con prodotti diversi.

Conoscere a fondo le diverse sfaccettature della Dop permetterà agli operatori del settore di scegliere in modo consapevole il Parmigiano Reggiano più adatto alle proprie esigenze e a quelle della propria attività.

## Il progetto sperimentale “Il Po d’AMare”



Il progetto sperimentale “Il Po d’AMare”, predisposto da **Fondazione per lo Sviluppo Sostenibile, dai Consorzi Corepla e Castalia**, realizzato in collaborazione con **l’Autorità di Bacino per il Po e con il patrocinio del Comune di Ferrara e AIPO**, per quattro mesi ha intercettato rifiuti e plastiche galleggianti sul più grande fiume italiano.

Roma, 26 marzo 2019 - Otto “big bags” pieni di rifiuti e circa 92 kg di plastica avviata completamente a riciclo sono il risultato della “battuta di pesca” contro il marine litter realizzata sul fiume Po per circa 4 mesi, tra luglio e novembre 2018.

I rifiuti portati dal più grande fiume italiano sono stati, infatti, intercettati da barriere galleggianti prima di arrivare al mare Adriatico e avviati al riciclo grazie al progetto pilota di raccolta e recupero dei rifiuti, “**Il Po d’AMare**”, uno dei primi progetti al mondo di prevenzione dei rifiuti in mare, predisposto dalla **Fondazione per lo Sviluppo Sostenibile, dai Consorzi Corepla e Castalia** e realizzato grazie al coordinamento istituzionale svolto dall’**Autorità di Bacino distrettuale del fiume Po e con il patrocinio del Comune di Ferrara e dell’AIPO** (Agenzia Interregionale per il fiume Po).

Un contributo per rafforzare e implementare le misure del piano di azione nazionale per la prevenzione e la mitigazione dei rifiuti marini e anticipare le nuove direttive sulla *circular economy* che prevedono impegni precisi anche per la riduzione dei rifiuti in mare.

Per arginare il marine litter è importante agire in primo luogo sui fiumi. Intercettare i rifiuti nei corsi d’acqua infatti, è più facile ed economico, facilita il riciclo e previene l’inquinamento marino e la possibile formazione di microplastiche. I rifiuti marini provengono per circa **l’80% dalla terraferma** e raggiungono il mare prevalentemente attraverso i corsi d’acqua e gli scarichi urbani, mentre per il **20%** derivano da attività di pesca e navigazione.

Tra le principali cause del marine litter vi sono la non corretta gestione di rifiuti urbani e industriali, la scarsa pulizia delle strade, abbandoni e smaltimenti illeciti. Inoltre l’Italia, per la sua posizione al centro del Mediterraneo, un bacino chiuso, e l’estensione delle sue coste, è un Paese particolarmente esposto a questo problema.

Il progetto pilota, operativo dal 18 luglio al 16 novembre 2018 ha lavorato “a regime” per quasi cento giorni. Nel periodo di operatività ha raccolto circa 3 quintali di rifiuti, stipati in 8 big bags, di cui 92,6 chilogrammi, il 40%, di plastica. La frazione non plastica è costituita, per la

maggior parte, da scarti vegetali e sono stati intercettati anche contenitori in vetro. La quota più rilevante in termini di peso del rifiuto plastico captato è rappresentata da **PE** proveniente da fusti di capacità maggiore a 25 litri, imballaggi utilizzati in ambito agricolo o industriale.

Il progetto “acchiappa rifiuti” ha realizzato la selezione e raccolta dei rifiuti galleggianti attraverso l’installazione di un dispositivo di raccolta (Seasweeper) con barriere in polietilene galleggianti che non interferiscono con la flora e la fauna del fiume, progettato da Castalia e posizionato nel tratto del fiume Po in località Pontelagoscuro (Comune di Ferrara) a 40 km dalla foce.

I rifiuti intercettati sono stati avviati al riciclo e con il supporto di Corepla, il rifiuto plastico è stato poi inviato al centro di selezione che ha separato e avviato a riciclo le diverse frazioni polimeriche. Il granulo di plastica ottenuto dalle operazioni di riciclo è stato poi inviato ad una azienda inglese per la realizzazione di una casetta rifugio.

Si tratta di una prima sperimentazione di un progetto che proseguirà con nuove iniziative anche nel corso del 2019, ma da cui si possono trarre alcune importanti conclusioni. In primo luogo il sistema di captazione funziona, avendo operato per l’83% del tempo e intercettato tutti i rifiuti galleggianti che hanno attraversato la sezione delle barriere. In secondo luogo tutta la plastica che è stata intercettata era in buone condizioni, non degradata, ed è stato possibile avviarla a riciclo e re-immetterla così nel ciclo produttivo risparmiando nuova materia prima. Terzo i quantitativi raccolti, anche se derivanti da un unico punto di intercettazione, sono limitati grazie anche a un buon sistema di raccolta e gestione dei rifiuti in particolare plastici, a terra.

Commenta **Sergio Costa, Ministro dell’Ambiente**: “Credo molto nell’importanza di sperimentazioni come questa, alla luce soprattutto della loro possibile replicabilità. Complimenti, avete affrontato il problema a monte, prima che la plastica raggiunga il mare. Come sapete siamo ormai prossimi all’arrivo in Consiglio dei Ministri della legge Salvamare, dove è prevista la collaborazione dei pescatori per il recupero della plastica in mare, ma posso assicurarvi che stiamo già lavorando affinché sia possibile raccogliere la plastica anche nelle acque dolci. È un problema che mi sta enormemente a cuore, tutti insieme riusciremo a liberare dalla plastica il mare”.

Dichiara il **Segretario Generale dell’Autorità Meuccio Berselli** - “Sperimentare ed individuare le possibili soluzioni in grado di mitigare, in modo

virtuoso attraverso la pratica del riciclo, una criticità così diffusa come il marine litter significa già prendere coscienza del livello del problema e questo in numerose parti del mondo non è fatto scontato. L’impegno che l’Autorità Distrettuale del Fiume Po dedica e dedicherà alla lotta agli inquinanti è massima –e in particolare favorendo il progetto Po d’AMare desidera sensibilizzare e coinvolgere le comunità e tutti i portatori di interesse sul valore stesso dell’acqua e sulla maggiore attenzione che andrebbe dedicata da tutti al fine di preservarne l’utilità e la qualità. Proprio in questa direzione, oltre alle sperimentazioni in corso al Delta, vorremmo avviare altre sperimentazioni mirate in altrettante sezioni del fiume Po “sensibili” che ci potranno fornire ulteriori e decisivi dati ed elementi per pianificare un’azione fattiva concreta”.

Dichiara **Antonello Ciotti, Presidente Corepla**: “Il Po è il più importante fiume italiano con 141 affluenti e 3200 Comuni italiani coinvolti. I risultati della sperimentazione de “Il Po d’AMare” sottolineano come una corretta gestione dei rifiuti a terra porti ad avere corsi d’acqua con una sensibile minor presenza di rifiuti, in plastica in particolare. Ad oggi a livello nazionale, 8 imballaggi in plastica su 10 immessi sul mercato vengono recuperati dal sistema Corepla. C’è ancora molto da fare ma un efficiente servizio di raccolta differenziata che facilita il riciclo, attento alle esigenze dei cittadini sempre più consapevoli e informati, è un potente antidoto all’inquinamento di fiumi e mari.”

Osserva **Edo Ronchi, Presidente della Fondazione per lo Sviluppo sostenibile**: “Un progetto importante che è riuscito a dimostrare che è possibile intercettare i rifiuti prima che raggiungano il mare e diventino così un grave problema ambientale. Una volta in mare, infatti, i rifiuti a contatto con l’acqua salata, sono difficilmente riciclabili e nello stesso tempo le plastiche si trasformano nelle pericolose microplastiche. Ora per passare dalla fase sperimentale del progetto ad una operativa, replicabile su altri fiumi italiani, sembrerebbe utile introdurre nella legislazione nazionale un riferimento chiaro e esplicito alla classificazione dei rifiuti presenti nei corsi d’acqua (oltre che nei laghi e nel mare) in modo da superare qualunque possibile incertezza interpretativa”.

Commenta **Lorenzo Barone, direttore generale di Castalia**: “Operations “Il Po d’Amare” è la realizzazione di un progetto sperimentale che ci ha dato la conferma di essere sulla strada giusta: i risultati hanno dimostrato, in primo luogo, che il sistema di barriere, concepito da Castalia per intercettare i rifiuti plastici, funziona appieno. Confidiamo che questa best practice venga valorizzata dalle istituzioni, anche alla luce del fatto che questo sistema può prevenire l’arrivo della plastica in mare ed è stato progettato per essere declinabile su qualsiasi corso d’acqua”.

[LINK PRESENTAZIONE RISULTATI DELLA FASE SPERIMENTALE](#)

[LINK VIDEO https://youtu.be/szyGjMWglOs](https://youtu.be/szyGjMWglOs)



## Le Arance rosse a Pechino

La Cina da il benvenuto alle arance rosse italiane

Le arance rosse italiane il 2 Aprile 2019 saranno protagoniste in Cina nell'Ambasciata d'Italia a Pechino in un evento di benvenuto che annuncerà l'ingresso della pioniera Oranfrizer in questo nuovo mercato, l'iniziativa "Vulcanica, Vitaminica, Naturale. Dall'Italia alla Cina l'arancia rossa unica al mondo" coinvolgerà importatori, distributori, operatori del settore horeca e della GDO, chef e giornalisti. A presentare le arance rosse a Pechino saranno Salvo Laudani e Sara Grasso di Oranfrizer, manager della prima e finora unica azienda italiana che dopo la firma dei recenti protocolli ha esportato i primi container di arance in Cina via nave. Interverranno per l'occasione Ettore Francesco Sequi, l'Ambasciatore d'Italia nella Repubblica Popolare Cinese, Amedeo Scarpa, Direttore dell'Ufficio ICE a Pechino, Mao Hong Ming l'importatore cinese di Ningbo Textstar Trading & Industry co Ltd.

"Essere i primi è una grande responsabilità - afferma Nello Alba, Ceo Oranfrizer - abbiamo fatto del nostro meglio per raggiungere questo obiettivo. Ma arrivare in Cina non è la fine di un'azione di export, è solo l'inizio. Incontreremo a Pechino importatori ed operatori del settore che in futuro potrebbero scommettere con noi sull'arancia rossa e sul made in Italy, la diffusione del prodotto nei mercati e suggerirne il consumo è un impegno che stiamo ancora svolgendo avvicinandoci alle richieste della comunità cinese. Oltre i confini d'Europa cerchiamo di stabilire dialoghi e relazioni economiche sicure e durevoli, le uniche che possono rivelarsi promettenti per migliorare il futuro della nostra agricoltura siciliana.

Valorizzare nel mondo il frutto più prezioso che coltiviamo in Sicilia è una mission continua per noi, esporteremo il nostro tesoro agroalimentare italiano ed europeo solo dove può trovare alto gradimento e il giusto valore".

L'evento che si svolgerà a Pechino consentirà ai portatori di interesse di degustare il nuovo agrume entrato nel mercato cinese, sarà trasferita ogni informazione sull'arancia rossa che da adesso è possibile importare. Il primo importatore cinese Mao Hong Ming, l'unico che attualmente dispone di arance rosse made in Italy sarà coinvolto nell'iniziativa per raccontare la sua esperienza "Lavoriamo da anni con l'Italia e l'Europa sia in import sia in export - afferma l'importatore - conosciamo bene il food italiano e riconosciamo l'enorme valore e potenziale che i prodotti italiani possono avere nel mercato cinese e per questo motivo che abbiamo voluto fare da pionieri importando le arance rosse italiane, nonostante le distanze ed i tempi prolungati di transito perché siamo sicuri che al di là delle difficoltà tecniche il consumatore cinese apprezzerà l'unicità delle arance rosse siciliane, il sapore particolare, la meravigliosa colorazione ma soprattutto gli effetti benefici di questi preziosissimi frutti. Siamo positivi guardando al futuro di questo business". L'esportazione via nave potrebbe continuare già in questa stagione agrumaria, in futuro potrà essere sperimentata anche la via aerea.

"Il consumatore cinese di oggi è sempre più sofisticato e disponibile



del 23 marzo organizzata a Ningbo subito dopo l'arrivo in Cina via nave delle arance rosse italiane.

- la foto dell'incontro business tenutosi proprio oggi 28 marzo a Shanghai che ha coinvolto operatori del settore interessati alle arance rosse italiane arrivate in Cina via nave.

Più info [www.oranfrizer.it](http://www.oranfrizer.it)

### CHINA WELCOMES ITALIAN RED ORANGES

verso nuove esperienze di cibi e sapori. - aggiunge Amedeo Scarpa, direttore di ICE Pechino e coordinatore degli Uffici ICE in Cina - è pronto a sperimentare nuove varietà, anche di frutta fresca. Ma è anche sempre molto più attento alla sicurezza ed affidabilità di ciò che mette a tavola. E' per questo che i prodotti Made in Italy, incluso le arance di Sicilia, oggi ancor più che nel passato sono in perfetta sintonia con le nuove attente esigenze del consumatore cinese, perchè assicurano con processi certificati gli standard di qualità e sicurezza richiesti. I margini di crescita verso questo mercato sono molto ampi e le modalità di fornitura e distribuzione potranno avvantaggiarsi anche delle piattaforme e-commerce tenuto conto che la Cina è per fatturato il più grande mercato B2C al mondo: nel 2018 800 miliardi di US\$, ovvero la metà del commercio mondiale B2C realizzato tramite tali piattaforme elettroniche di commercio".

Salvo Laudani e Sara Grasso, Marketing Manager ed Export Manager di Oranfrizer, a Pechino descriveranno l'unicità del territorio d'origine dell'arancia rossa e tutte le peculiarità dell'agrume made in Italy: si parlerà di gusto, pigmentazione, varietà e cultivar innovativi, proprietà organolettiche e microclima. Il pubblico specializzato potrà visualizzare dei film sulla produzione made in Italy e sull'arancia rossa per cogliere ogni dettaglio sulla filiera tricolore che lavora seguendo dei principi di alta qualità. Verranno approfonditi i fattori microclimatici che caratterizzano la Piana di Catania alle pendici del vulcano Etna, dove maturano le arance rosse Tarocco, Moro e Sanguinello uniche al mondo. A completare l'evento sarà una degustazione tematica a base delle arance rosse esportate - Tarocco e Moro - a cura dello chef italiano Fabio Falanga che molti fa assaporare i sapori d'Italia a Pechino.

"Rimanendo rispettosi della tradizione culinaria italiana esalteremo il sapore delle arance che sono arrivate dalla Sicilia, faremo provare questo straordinario frutto in diverse forme e consistenze con abbinamenti più o meno usuali" anticipa lo chef Falanga. Gli agrumi verranno proposti in tutta la loro autenticità, saranno elaborate alcune preparazioni per veicolare la versatilità dei frutti anche in cucina, per la preparazione di ricette dolci e salate, bevande nutrienti e cocktails alcolici.

L'evento organizzato da Oranfrizer nasce in sinergia con il progetto di CSO Italy "The European Art of Taste", è dedicato alla Cina ed è finanziato dall'Unione Europea, presenta i valori dell'ortofrutta italiana, in particolare le arance rosse raccolte in Sicilia e altre eccellenti produzioni del made in Italy (kiwi, pere, mele, succhi di frutta e verdure trasformate).

#### In allegato:

- le foto dei soggetti che intervengono il 2 Aprile nell'Ambasciata d'Italia a Pechino.
- la foto dello sdoganamento delle arance rosse italiane arrivate in Cina via nave.
- la foto della Cerimonia inaugurale

On April 2nd 2019 The Italian red oranges will be protagonists in China at the Embassy of Italy in Beijing in a welcome event that will announce the entry of the pioneer Oranfrizer into this new market, the "Volcanic, Vitaminic, Natural" initiative. From Italy to China the unique red orange in the world will involve importers, distributors, operators in the HORECA sector and large-scale retail trade, chefs and journalists. Salvo Laudani and Sara Grasso from Oranfrizer will present the red oranges in Beijing, manager of the first and so far the only Italian company that, after the signing of the recent protocols, exported the first containers of oranges to China by sea. Also Ettore Francesco Sequi, the Italian Ambassador in China, Amedeo Scarpa, Director of the ICE Office in Beijing, Mao Hong Ming, the Chinese importer of the company Ningbo Textstar Trading & Industry co Ltd will attend.

"Being the first is a great responsibility - says Nello Alba, CEO of Oranfrizer - we did our best to achieve this goal. But arriving in China is not the end of an export action, it is only the beginning. We will meet in Beijing importers and operators in the sector who in the future could invest with us in red orange and made in Italy, the spread of the product in the markets and suggest consumption is a commitment that we are still making, bringing us closer to the demands of the Chinese community. Beyond the borders of Europe we try to establish safe and long-lasting economic relationships, the only ones that can be promising to improve the future of our Sicilian agriculture. Our continuous mission is to promote the most precious fruit grown in Sicily around the world, we will export our Italian and European agri-food treasure only where it is appreciated and properly enhanced".

The event will allow to taste the new citrus fruit entering the Chinese market, learn all information about the red orange now possible to import.

The first Chinese importer Mao Hong Ming, the only one who currently supplies the made-in-Italy red oranges will be involved to tell about his experience "We have been working for years with Italy and Europe both in import and in export - the importer affirms - we know well the Italian food and recognize the enormous value and potential that Italian products can have in the Chinese market and for this reason we wanted to be pioneers by importing Italian red oranges, despite the distances and long transit time because we are sure that beyond the technical difficulties the Chinese consumers will appreciate the uniqueness of Sicilian red oranges, the particular taste, the wonderful color but above all the beneficial effects of these precious fruits. We are positive, considering the future of this business". The export by sea could continue in this current citrus season, and also the air shipment maybe in the next future.

"Today's Chinese consumer is increasingly sophisticated and optimistic towards new experiences of food and flavors - adds Amedeo Scarpa, director of ICE Beijing and coordinator of the ICE offices in China - ready to experiment with new varieties, including fresh fruit,



focusing more and more on the safety and integrity of food. This is why Made in Italy products, including Sicilian oranges, today even more than in the past are in perfect harmony with the new attentive needs of the Chinese consumer, because they ensure the required quality and safety standards with certified processes. The margins of growth towards this market are very wide and the methods of supply and distribution will also be able to take advantage of the e-commerce platforms, considering that China is the largest B2C market in the world in terms of turnover: in 2018 800 billion US \$, half of the world B2C trade via these electronic commerce”.

Salvo Laudani and Sara Grasso, Marketing Manager and Export Manager of Oranfrizer, in Beijing will describe the uniqueness of the red orange territory of origin of and all the peculiarities of the made in Italy citrus: we will talk about taste, pigmentation, varieties and innovative cultivar, organoleptic properties and microclimate. The specialized public will be able to see films on made in Italy and on red orange to capture every detail about the Italian production chain that works according to high quality features. The microclimatic factors in Catania Plain at the slopes of the Etna volcano will be studied in depth, where the unique Tarocco, Moro and Sanguinello red oranges ripen. Completing the event will be a thematic tasting based on exported red oranges - Tarocco and Moro - by the Italian chef Fabio Falanga who many will enjoy the flavors of Italy in Beijing.

"Respecting the Italian culinary tradition we will enhance the taste of Sicilian oranges, trying extraordinary fruit in different shapes and textures with common and unusual combinations" discloses chef Falanga.

Citrus fruits will be offered in all their authenticity, some preparations will be prepared to convey the versatility of the fruits also in the kitchen, for the preparation of sweet and savory recipes, nutritious drinks and alcoholic cocktails.

The event organized by Oranfrizer is born in synergy with the CSO Italy project "The European Art of Taste", dedicated to China and financed by the European Union, presenting the values of Italian fruit and vegetables, in particular the red oranges harvested in Sicily and other excellent productions of Made in Italy (kiwi, pears, apples, fruit juices and processed vegs).

More info - <https://oranfrizer.it/oranfrizer/en-GB>

## 中国欢迎意大利血橙

来自意大利的血橙，将成为2019年4月2日意大利驻华使馆欢迎活动中的主角。届时，意大利的先锋公司Oranfrizer将借助“火山，维生素，自然。世界上唯一的血橙从意大利来到中国”的活动，宣布进入这个新兴市场。众多的进口商、分销商、餐饮从业人员、大型连锁经销商、厨师和媒体人员将参加活  
动。Oranfrizer公司的经理人员Salvo Laudani和Sara Grasso将作介绍。这是第一家也是迄今为止唯一一家意大利公司，在最近签署的



协议后，通过海运向中国出口了第一个集装箱的橙子。意大利驻中华人民共和国大使谢国谊，意大利对外贸易委员会北京办事处首席代表暨中国区总协调官司凯培，以及中国进口商宁波德士达贸易工业股份有限公司毛洪明将作发言。

“充当第一，意即责任重大” Oranfrizer公司首席执行官Nello Alba说道，“我们尽最大努力来实现这一目标。但到达中国并不是出口行为的终结，而是开始。我们在北京认识的业内进口商和运营商，将来可以与我们将投身于意大利血橙和意大利制造产品。在市场上推广产品引导消费，是我们一直在践行的承诺，以使我们更接近中国人的需求。我们要建立超越欧洲的安全和持久的对话机制和经济关系，这是有望改善西西里农业前景的唯一方式。在世界上提升我们西西里岛种植的珍贵水果的价值，于我们是一项持续的使命。我们出口意大利的也是欧洲的珍宝级农副产品，就是为了让它获得更高的赞赏和正确的价值”。

在北京举办的活动中，相关人员将品尝进入中国市场的新柑橘类水果，接受到现在开始可以进口中国的血橙的第一手信息。第一位也是目前唯一一位意大利血橙中国进口商毛洪明，也将参与活动并讲述他的经验。“我们多年来一直从事与意大利和欧洲的进出口工作”他说，“我们非常了解意大利食品，我们认识到意大利产品在中国市场可以拥有的巨大价值和潜力，因此我们希望成为进口意大利血橙的先锋。尽管距离远，运输时间长，但是



是我们确信，抛开这些技术难度，中国消费者一定会欣赏西西里血橙的独特性，其特殊的味道，美妙的色彩，尤其是这些珍贵水果的有益效果。我们看好这项业务的未来。”在这个柑橘季节，海运还会继续，未来可以尝试空运。

“今天的中国消费者越来越讲究，勇于体验新的食品新的口味”，意大利对外贸易委员会北京办事处首席代表暨中国区总协调官司凯培补充道，“他们准备尝试新品种，包括新鲜水果。但同是也总是越来越关注餐桌上的安全性和可靠性。这就是为什么包括西西里橙在内的意大利制造产品，在今天比过去更能符合中国消费者的新需求，因为它们的安全性是经质量标准认证的生产工艺保证的，符合安全要求的。这个市场的增长空间十分巨

大，供应和经销渠道还可以利用电子商务平台。中国在营业额方面是世界最大的B2C市场：2018年达到8000亿美元，即世界B2C贸易的一半是通过这些电子商务平台进行的。”

Oranfrizer公司的市场经理Salvo Laudani和出口经理Sara Grasso将讲述血橙原产地的独特性以及意大利产柑橘的特点：将讨论味道，色素沉着，创新品种和栽培品种，口感特性和小气候等。专业公众将观看有关意大利制造和血橙的影片，以了解高质量原则下的意大利生产链的每一个细节。他们还将对位于埃特纳火山坡的卡塔尼亚平原微气候因素进行深入研究，那里出产这些独特的Tarocco, Moro和Sanguinello品种的血橙。活动后，意大利主厨Fabio Falanga将用出口过来的Tarocco和Moro血橙，设计主题品尝，让大家可以在北京享受到意大利风味。

“在尊重意大利烹饪传统的同进，我们将提升来自西西里岛的橙子的味道。我们将通过组合，设计不同的形状，让大家尝试这种非凡的水果，”厨师Falanga说。所用的柑橘类水果将全部真实呈现。会在厨房加工些多样式的橙子备料，以配甜味和咸味食谱，以及营养饮料和鸡尾酒等。

这次由Oranfrizer公司主办的活动，是意大利果蔬服



务中心“欧洲品味艺术”项目的配套活动，由欧盟资助，向中国官彰显意大利果蔬的价值，特别是产自西西里的血橙以及其它珍贵意大利物产，比如猕猴桃，梨，苹果，果汁和加工蔬菜等。

信息 - <https://oranfrizer.it/oranfrizer/zh-CN>



## Bonifica Parmense, ripristinata e messa in sicurezza la strada di Sgui a Varsi

*Maestranze specializzate del Consorzio a lavoro per un intervento di manutenzione contro il dissesto idrogeologico nei territori della Val Ceno*

*Varsi (PR) – Un capillare intervento di manutenzione a protezione del territorio montano di Varsi portato brillantemente a termine dalle maestranze specializzate del Consorzio della Bonifica Parmense ha consentito la definitiva messa in sicurezza della strada di bonifica Sgui-Gherardi-Bagheti-Mongiardino.*

I lavori straordinari – necessari a causa degli ultimi eventi calamitosi che, nel periodo invernale, hanno colpito la Provincia di Parma – hanno apportato pronta risoluzione alle criticità strutturali verificatesi alla pavimentazione della carreggiata, a beneficio di una importante porzione di territorio della **Val Ceno**.

L'esteso bacino del torrente Ceno, che si snoda partendo dalla Provinciale Pessola-Ponte Vetrioni (nel Comune di Varsi) e comprende i nuclei abitativi di Sgui, Gherardi e Bagheti, oltrepassa il torrente Pessola servendo gli abitati di Ronchi, Bruschi e Mongiardino, fino a raggiungere l'abitato di Prelerna – nel Comune di Solignano.

**Il movimento franoso riscontrato nei pressi dell'abitato di Sgui a causa di criticità idrogeologiche** e che aveva provocato il cedimento del corpo stradale in più punti, oltre alla lesione della pavimentazione, ha visto gli uomini del Consorzio intervenire con la **realizzazione di drenaggi lungo il tratto viario ammalorato, su una lunghezza complessiva di 150 metri.**

I lavori sono stati completati dalle operazioni di **asfaltatura per una lunghezza di 450 metri totali.**

## 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

