



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

## SOMMARIO

Anno 18 - n° 18 05 maggio 2019

### 1.1 EDITORIALE

Che vincano i migliori e più generosi!

### 2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Latte crudo nazionale, crema e panna al ribasso.

### 2.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero tendenze

### 3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Un sussulto per il mais e il grano

### 3.1 BIS CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Fondi corti, forse anche di finanza.

### 5.1 EVENTI ENO-GASTRO-TURISTICI

Parte da Parma, il 12 maggio, il Grand Tour Emil Banca

### 6.1 IN CUCINA - PARMIGIANO REGGIANO

Col Parmigiano Reggiano si può osare

### 8.1 SICUREZZA ALIMENTARE

Penny Market, rischio microbiologico nei Tramezzini salmone e maionese .

### 8.2 FILIERA AGROALIMENTARE

Comunicare la filiera cooperativa agroalimentare: venerdì 3 maggio al Palazzo della Cooperazione

### 9.1 PESCA E CONDANNE

Piccioni vivi come esche, condannati

### 9.2 1° MAGGIO FESTA DEI LAVORATORI!

Festa dei lavoratori. Oggi i sindacati ce ne suoneranno di belle!

### 10.1 MOLINI APERTI

Molino Grassi apre le porte l'11 maggio

### 11.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

### 12.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

## Editoriale

# Che vincano i migliori e più generosi!

Siamo alla vigilia delle elezioni europee e al rinnovo di quasi 4.000 comuni con quasi 17 milioni di cittadini chiamati a rinnovare le amministrazioni dei propri territori. Il 26 maggio la "modalità Zen" di Salvini verrà disattivata e allora...

**di Lamberto Colla** Parma 5 maggio 2019 -

A conferma che la campagna elettorale sia entrata nel vivo lo dimostra il passaggio alla "modalità Zen" di Matteo Salvini. Imperturbabile assorbe ogni provocazione che quotidianamente gli rifila il suo compagno di merende e leader pentastellato Luigi di Majo, le opposizioni tutte, Forza Italia compresa, e per tutta risposta un sorriso sarcastico e il solito commento che "non ci pensa a far cadere il Governo". Quanto sia vera quest'ultima affermazione lo appureremo dopo il 26 maggio.

### Quindi che il 26 maggio vincano i migliori e più generosi.

Indubbiamente la curiosità e le maggiori aspettative provengono dalle elezioni Europee, quelle che porteranno a eleggere i parlamentari i quali a loro volta nomineranno i vari Commissari tra i quali, se nulla interverrà prima, ci sarà anche un suddito di Sua Maestà la Regina Elisabetta II e accanito sostenitore della "Brexit".

Un cavallo di Troia che non agevolerà il negoziato di separazione del Regno Unito dalla UE.

Il tasso di maggiore incertezza sta nel peso che i cosiddetti "sovrani" riusciranno a conquistare all'interno del Parlamento Europeo e la loro reale capacità di incidere sulle decisioni e sul cambio di direzione della politica europea.

Il [sondaggio](#) che avevamo lanciato lo scorso 15 aprile (è ancora possibile votare sino al 7/5 - cliccando su "sondaggio") è in linea con quanto altri istituti demografici stanno rilasciando e vede, dopo un'iniziale testata a testa tra M5S e Lega, la compagine guidata da Salvini staccarsi sensibilmente dai diretti concorrenti i quali invece si contendono la posizione d'onore con il PD.

Tornando quindi a casa nostra, la



consistente tornata elettorale vede quasi **17 milioni di elettori** chiamati alle urne per rinnovare **3.812 Comuni** dei quali 21 sono capoluoghi di provincia e 6 di Regione.

Il risultato che ne seguirà potrebbe realmente mettere in discussione i rapporti di forza all'interno del Governo, oggi a favore dei "grillini".

Una maggioranza che proprio venerdì è stata sbandierata da Di Majo a commento della decisione di **Giuseppe Conte** di portare in Consiglio dei Ministri la richiesta di dimissioni di **Siri** (NB: a tutt'oggi non è stato rinviato a giudizio e nemmeno ascoltato dai magistrati e dell'avviso di garanzia ne è venuto a conoscenza dai giornali e non direttamente - ndr) dagli incarichi governativi e lanciando l'ultimo quanto di sfida al collega vice premier.

Perfettamente in linea la risposta "Zen" di Salvini il quale si è limitato a dichiarare che chiederà al premier di motivare la sua scelta.

Schermaglie dal sapore elettorale che dovrebbero far riguadagnare un po' del consenso perduto ai M5S senza comunque frenare il trend ascendente della Lega.

Sulle elezioni amministrative rimane l'incognita dell'effetto Zingaretti sul PD che, almeno stando ai sondaggi, sembra aver perso molto dello smalto brillante guadagnato con le primarie seppure, come spessissimo accade, nella segretezza del seggio anche la più conclamata certezza può svanire.

L'augurio a quest'Italia è che chiunque (vincitori e vinti) pensi prima di tutto al bene dei propri concittadini e che in Europa torni la pace e vengano nuovamente innestati i valori che furono dei padri fondatori: collaborazione, difesa comune, salvaguardia dei diritti civili, democrazia e difesa dello stato di diritto.

*Non servono nuove guerre per capire che la Pace è un bene prezioso e irrinunciabile.*

([Clicca qui per leggere gli altri editoriali](#))



## LATTIERO CASEARIO

### Lattiero caseari. Latte crudo nazionale, crema e panna al ribasso.

Dopo la settimana di fermo per le festività di Pasqua, i prezzi del latte spot estero rimangono perlopiù invariati, mentre cala il crudo spot nazionale. Crema e panna in discesa, mentre fisse sono le quotazioni del burro. Nessun cambiamento nei prezzi all'ingrosso del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano (Parma Borsa chiusa il 26/4/2019).

(Virgilio - Jacopo - CLAL)

#### Lattiero Caseario

### Lattiero caseari. Latte crudo nazionale, crema e panna al ribasso.

Dopo la settimana di fermo per le festività di Pasqua, i prezzi del latte spot estero rimangono perlopiù invariati, mentre cala il crudo spot nazionale. Crema e panna in discesa, mentre fisse sono le quotazioni del burro. Nessun cambiamento nei prezzi all'ingrosso del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano (Parma Borsa chiusa il 26/4/2019).

di Virgilio e Jacopo Parma 30 aprile 2019 -

**LATTE SPOT** – Dopo diverse settimane di decisi abbassamenti dei prezzi, per il latte scremato pastorizzato spot estero, arriva una battuta di arresto, con cifre di acquisto tra 12,94 e 13,97 €/100 al litro. Si conferma il continuo calo di -1,3% del latte crudo spot nazionale, tra 39,69 e 40,72 €/100 al litro; rimane fisso il prezzo del latte intero pastorizzato spot estero, a -1,5% tra 32,99 e 34,02 €/100 al litro.



**BURRO E PANNA** – A Verona leggero calo della panna, scendendo a 1,90 – 2,00 €/Kg. Nessun cambiamento dei prezzi dei listini del burro a Milano, mentre c'è lieve calo dei punti percentuali della crema a uso alimentare. Invariati prezzi della panna e dello zangolato parmigiano e reggiano. Nuovo aggiornamento mensile sulla margarina senza alcun cambiamento



Borsa di Milano 29 aprile 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*): 1,88 €/Kg.  
(-1,1%)  
MARGARINA aprile 2019: 0,87 - 0,93€/kg (=)

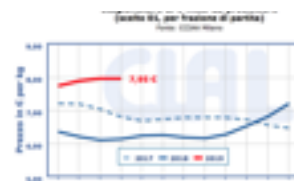


Borsa di Verona 30 aprile 2019: (-2,50 %)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,90 – 2,00€/Kg.

Borsa di Parma 19 aprile 2019 (=)  
Borsa chiusa il 26/4

BURRO ZANGOLATO: 1,65 €/Kg.



Borsa di Reggio Emilia 30 aprile 2019 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,65 - 1,65 €/kg.

**GRANA PADANO – Milano 29 aprile 2019** – Il Grana Padano rimane stabile nei prezzi di tutte le classificazioni di stagionatura.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,90 - 8,00 €/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 19 aprile 2019 – Borsa chiusa il 26/4** – listino 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: 12,05 - 12,50 €/Kg. (=)
- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,80 - 13,30 €/Kg. (=)
- Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 13,85 - 14,25 €/Kg. (=)



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

## LATTIERO CASEARIO

**Lattiero caseari. Latte crudo nazionale, crema e panna al ribasso.**

Dopo la settimana di fermo per le festività di Pasqua, i prezzi del latte spot estero rimangono perlopiù invariati, mentre cala il crudo spot nazionale. Crema e panna in discesa, mentre fisse sono le quotazioni del burro. Nessun cambiamento nei prezzi all'ingrosso del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano (Parma Borsa chiusa il 26/4/2019).

di Virgilio e Jacopo Parma 30 aprile 2019 -



### Lattiero Caseario

Dopo la settimana di fermo per le festività di Pasqua, i prezzi del latte spot estero rimangono perlopiù invariati, mentre cala il crudo spot nazionale. Crema e panna in discesa, mentre fisse sono le quotazioni del burro. Nessun cambiamento nei prezzi all'ingrosso del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano (Parma Borsa chiusa il 26/4/2019).

**di Virgilio e Jacopo** Parma 30 aprile 2019 -



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



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



## MERCATO CEREALI

### Cereali e dintorni. Un sussulto per il mais e il grano

A fine settimana un sussulto per mais e grano imputabile, probabilmente all'instabilità meteorologica. Fondi sempre molto corti. Si rafforzano i premi per il 2020.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

## Cereali e dintorni. Un sussulto per il mais e il grano

A fine settimana un sussulto per mais e grano imputabile, probabilmente all'instabilità meteorologica. Fondi sempre molto corti. Si rafforzano i premi per il 2020.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 29 aprile 2019 -

Venerdì il mercato ha avuto un sussulto positivo per quanto riguarda il Mais e il Grano. Le cause sono addebitabili all'instabilità meteorologica, che sta spostando in avanti le semine primaverili specialmente per il mais, ma questo ha contribuito a deprimere ulteriormente il comparto soya in quanto si ipotizza che una parte di superficie a cereali possa essere investito a soya. La conseguenza potrebbe portare ad un appesantimento della situazione degli stock di tale prodotto e, a seguito di queste

Anche per il comparto delle **bioenergie** nessuna novità, continua la scarsità di farinetta di mais per il rallentamento dei molini a giallo, e per il maggior assorbimento della stessa a fronte del rincaro dei cruscamì di grano, che comunque a breve dovrebbero ridimensionarsi, disponibili bucce d'uva essiccate, e ancora qualche saldo di quote di sansa d'olive essiccate.

Gli unici vantaggi di questa fase di stabilità è di agevolare le programmazioni economiche o di trasformazione sul medio lungo termine, in quanto è possibile fissare prezzi appetibili, considerate che è stato fatto del mais sui porti per il nuovo raccolto a 170€ partenza, mentre l'arrivo camion dall'estero quota 183€.

### Indicatori internazionali 29 aprile 2019

L'Indice dei **noli** è leggermente risalito sino a 889 punti, il **petrolio** è a quota 63\$ e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,11583 (Hr. 10,15).

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 29 aprile 2019		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
889	1,11583	63/bar

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

SEMI	mag 853,6 (-5,4)	lug 867 (-5,6)	ago 873,2 (-5,4)
FARINA	mag 299,19 (-6,1)	lug 303,7 (-5,9)	ago 304,8 (-5,7)
OLIO	mag 27,52 (-0,12)	lug 27,84 (-0,10)	ago 27,99 (-0,09)
CORN	mag 351,2 (+3,6)	lug 361,2 (+4)	set 369,4 (+4)
GRANO	mag 435 (+0,2)	lug 442,4 (+1)	set 450,2 (+1)

considerazioni, il mercato ha così chiuso a:

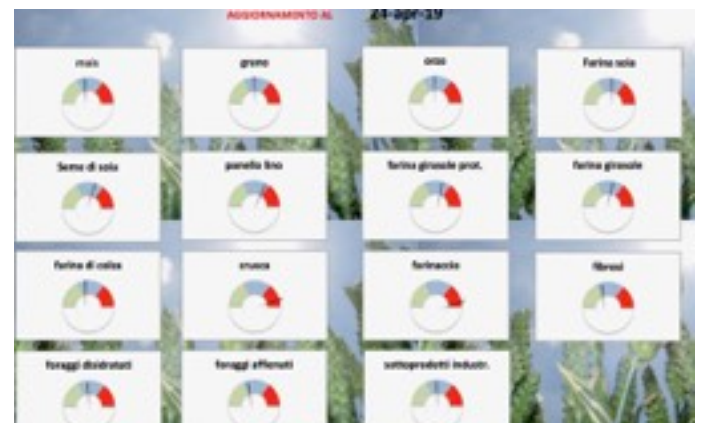
I **fondi sono sempre molto corti**, tant'è che le scoperture sono ancora più grandi della settimana scorsa. Il "corto" del corn è di - 322,215 contratti: nuovo record storico ( la settimana precedente erano a - 307,529). Il "corto" del seme è di 129.566: anche in tal caso nuovo record storico ( la settimana precedente erano a -91.400) Il corto del grano è di - 67.992 ( il record storico è a -162.327) ( la settimana precedente era a - 63.076). Il "corto" della farina è a -19.329 ( la settimana precedente -11.534). Il "corto" dell'olio è a -50.637 (la settimana precedente era a -33.920). Difficile dare spiegazioni a queste scoperture che comunque restano molto pericolose in quanto in caso di ricoperture darebbero una spinta molto forte al mercato.

Le trattative con la Cina continuano senza sosta ma anche senza risultati, il prossimo incontro in usa è previsto per il 8 maggio.

Tiene il rafforzamento dei **premi sul 2020** che si trasforma con un +32 dollari per la proteica che oggi quota per il gennaio dicembre 325€ tonnellata partenza al porto di Ravenna mentre sul disponibile il valore si attesta a 322€ tonnellata

Nulla di nuovo nel mercato domestico. Persiste una stabilità preoccupante, ma quasi sicuramente appena terminato il periodo dei ponti, della Pasqua Ortodossa che influisce sulla logistica, il mercato dei cereali potrebbe subire un ridimensionamento di valori, così come questo dovrebbe avvenire sui foraggi.

(\* 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

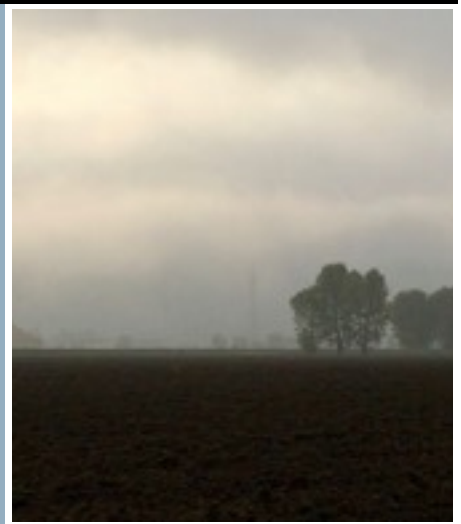


## MERCATO CEREALI

### Cereali e dintorni. Fondi corti, forse anche di finanza.

Fondi corti, stock mondiali elevati e previsioni di raccolti positive mantengono quieto un mercato come da tempo non si assisteva. Solo eventi esterni e imprevedibili, al momento attuale, potrebbero influire sulle tendenze in corso.

Mario Boggini - Officina Commerciale  
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

## Cereali e dintorni. Fondi corti, forse anche di finanza.

Fondi corti, stock mondiali elevati e previsioni di raccolti positive mantengono quieto un mercato come da tempo non si assisteva. Solo eventi esterni e imprevedibili, al momento attuale, potrebbero influire sulle tendenze in corso.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 3 maggio 2019 -

I fondi d'investimento continuano a vendere allo scoperto mantenendo le loro posizioni "corte" basandosi su alcuni presupposti: stock mondiali molto alti, raccolti del Sud America buoni, stabilità generale dei consumi, possibile calo delle esportazioni verso la Cina dove la peste suina falcidia gli allevamenti. A tal riguardo nella notte l'Agenzia Agricensus ha scritto: "Weighed down by the biggest ending stocks in history - estimated at 900 million bushels (24.5 million mt) - it appears it would take a monumental commitment from China to buy US soybeans in order for futures to budge."

"Considerando il maggior dato di scorte finali della storia - stimato in 900 milioni di bushel (24,5 milioni di tonnellate) - ci vorrebbe un impegno monumentale da parte della Cina per comprare la soia americana in modo che i future possano muoversi".

SEMI	mag 830,4 (-0)	lug 843,2 (-0,4)	ago 849,4 (-0,4)	set 854,6 (-0,4)
FARINA	mag 292,4 (-3,6)	lug 296,2 (-3,4)	ago 298,3 (-3,3)	set 299,8 (-3,4)
OLIO	mag 27,29 (-0,15)	lug 27,50 (-0,15)	ago 27,63 (-0,17)	set 27,78 (-0,16)
CORN	mag 362 (+2)	lug 370,4 (+2)	set 377,6 (+1,4)	dic 387 (+0,6)
GRANO	mag 433,2 (+8,2)	lug 444 (+8)	set 451,6 (+8,4)	dic 467,6 (+8,2)

Il segno positivo sui cereali è dovuto a motivi meteorologici nel Midwest che, perdurando, potrebbero vedere gli agricoltori costretti a destinare più spazio ancora agli areali a soia. Possono sussistere anche altre spiegazioni alle scoperture dei fondi che comunque restano molto pericolose in quanto, in caso di inversione di tendenza promossa da fattori esterni, darebbero una spinta molto forte al mercato. Intanto le trattative con la Cina continuano senza sosta ma anche senza risultati, pur intuendo che si è vicini ad una soluzione.

Nulla di nuovo nel mercato interno e rimane valido quanto comunicato lunedì. Anche per il comparto delle bioenergie nessuna novità. Gli unici vantaggi di questa stabilità sono quelli di rendere le programmazioni economiche o di trasformazione sul medio lungo termine più agevoli e sicure. Ieri la farina di soia sul 2020 era fissata a 321€ tonnellata base Ravenna e il mais a 171€ sino a dicembre, mentre il novembre 19 giugno 2020 quotava a 173€.

Sono valori accettabilissimi che promuovono l'acquisto per coloro i quali non abbiano coperture già consistenti. Del resto si stanno osservando dei valori minimi di base, che specie sul comparto soya, non si rilevavano da diverso tempo.

In definitiva, stando così con i fondamentali e i fondi scarichi, forse anche di finanza, il mercato potrebbe cambiare solo su spinte derivanti da eventi esterni che non sono comunque prevedibili.

### Indicatori internazionali 3 maggio 2019

L'Indice dei noli è leggermente risalito sino a 1032 punti, il petrolio è a quota 62\$ e l'indice di cambio €//\$ segna 1,11662 (Hr. 8,30).

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

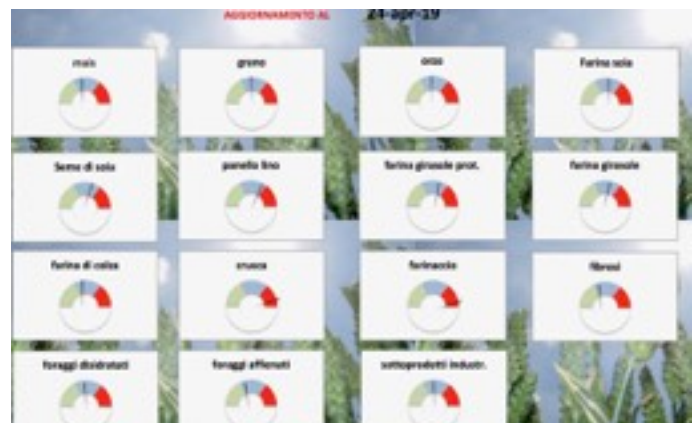
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

Indicatori del 3 maggio 2019		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1032	1,11662	62/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



## MERCATO CEREALI

### Cereali e dintorni. Un sussulto per il mais e il grano

A fine settimana un sussulto per mais e grano imputabile, probabilmente all'instabilità meteorologica. Fondi sempre molto corti. Si rafforzano i premi per il 2020.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

## Cereali e dintorni. Un sussulto per il mais e il grano

A fine settimana un sussulto per mais e grano imputabile, probabilmente all'instabilità meteorologica. Fondi sempre molto corti. Si rafforzano i premi per il 2020.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 29 aprile 2019 -

Venerdì il mercato ha avuto un sussulto positivo per quanto riguarda il Mais e il Grano. Le cause sono addebitabili...

I Grafici di tendenza del 24 aprile 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>

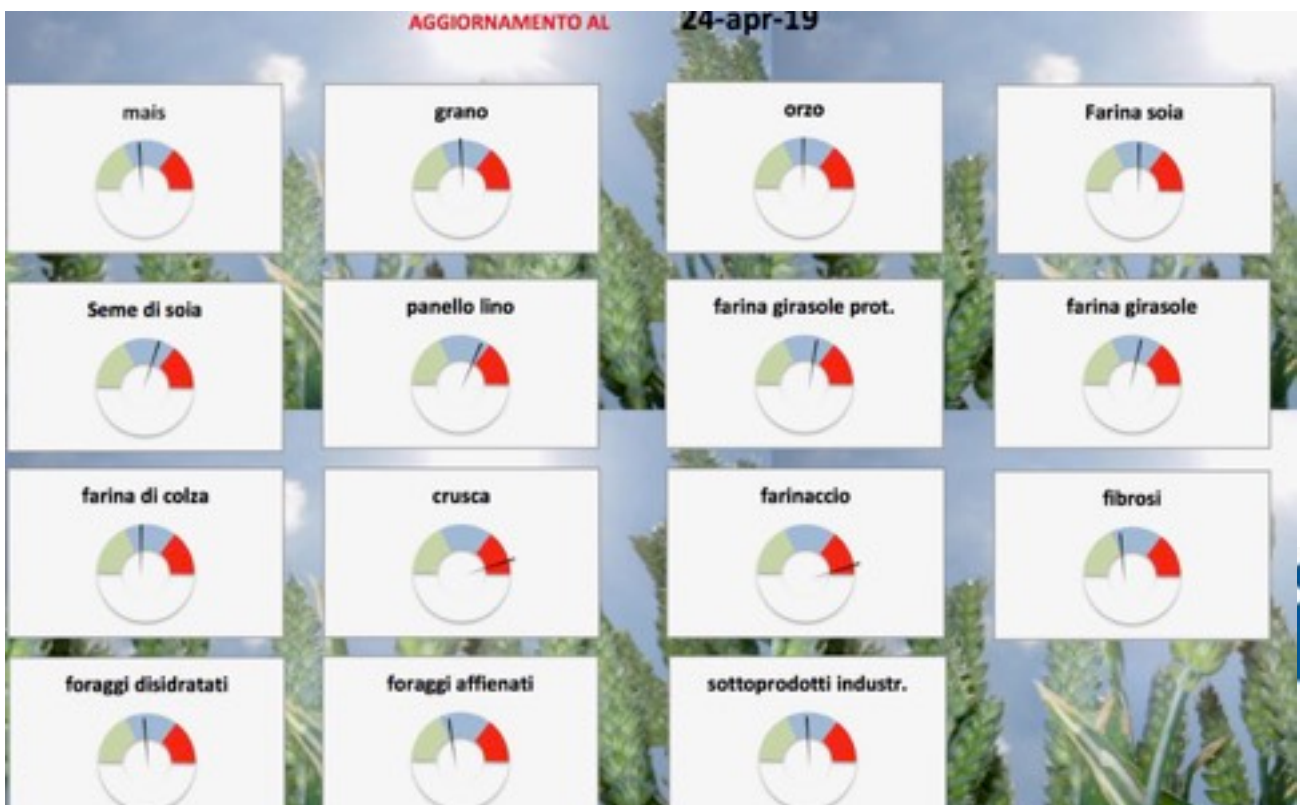
Facebook: <https://www.facebook.com/OfficinaCommercialeCommodities/?ref=bookmarks>

(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](#)



# Parte da Parma, il 12 maggio, il Grand Tour Emil Banca

Con Parma e Dintorni si apre il **Grand Tour Emil Banca** che quest'anno, di quattro domeniche da maggio a ottobre.

Il primo appuntamento sarà **domenica 12 maggio** per un'escursione alla scoperta di:

**Parma, Fontanellato, Langhirano, Noceto, Ozzano Taro e Sala Baganza** che per l'occasione apriranno castelli, musei, parchi, cooperative e aziende agricole per chi, pur vivendo nei territori circostanti, ancora non ne conosce tutti i tesori nascosti.

Gli eventi sono promossi da Emil Banca ma sono **aperti a chiunque** voglia partecipare, fino a esaurimento posti e, proprio in ragione della esperienza passata, è importante mandare **richiesta di partecipazione**

In alcuni casi le attività sono gratuite, mentre in altri è previsto il pagamento di una piccola quota. **Per tutti i dettagli sull'iniziativa potete visitare il sito [www.emilbancatour.it](http://www.emilbancatour.it) oppure rivolgervi alla segreteria organizzativa, Laboratorio delle Idee, al numero 051 273861 (Lun-Ven 9-13, 14-18). Potete anche consultare il PDF della mappa [qui](#).**

**A seguire il programma ricco di attività, per passare assieme una giornata all'insegna del divertimento e della cultura. E allora parliamo!**

## ROCCA SAN VITALE (FONTANELLATO)

(Piazza Giacomo Matteotti, 1, 43012 Fontanellato PR)

La Rocca San Vitale, separata da un fossato d'acqua dal paese di Fontanellato, è un possente scorcio di Medioevo perfettamente conservato. Di pianta quadrata e con torri ad ogni angolo, questa rocca conserva i celebri e sfuggenti affreschi del Parmigianino nella Saletta di Diana e Atteone.

### **Ore 10,30 VISITA CON ANIMAZIONE Magirocca – Pozioni A Castello**

La Rocca non è solo scrigno di storia e di arte, ma anche luogo magico per comprendere alcune scoperte scientifiche avvenute nel corso dei secoli... e divertirsi in compagnia delle perfide streghe che vi abitano!

Animazione per bambini dai 3 agli 8 anni.

L'iniziativa è gratuita per bambini ma ha un costo di 6.50€ per gli adulti che vorranno seguirli. Ingresso su prenotazione.

## SANTUARIO DELLA BEATA VERGINE DEL SANTO ROSARIO (FONTANELLATO)

(Via IV Novembre, 19, 43012 Fontanellato PR)

Il Santuario è una storica meta di pellegrinaggio, costruito nel XVI secolo come convento dei frati domenicani. È stato al centro di molte vicende storiche rinomate per la sua facciata marmorea apposta nel 1912, in occasione del suo quarto centenario.

Dalle 7.00 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 19.30, vi consigliamo una tappa al Santuario della Beata Vergine del Santo Rosario, che domenica 12 maggio sarà animato dai tantissimi pellegrini in visita. Ingresso gratuito e aperto a tutti.



## LABIRINTO DELLA MASONE (FONTANELLATO)

(Str. Masone, 121, 43012 Fontanellato)

Il labirinto più grande del mondo ha sede a Fontanellato con oltre 3 km di percorso. Oltre 20 specie di bambù, alte dai 30 cm fino a 15m, formano questo dedalo verde in cui perdersi è un divertimento.

Dalle 10.30 alle 19, ultimo ingresso alle ore 18. Solo per gli iscritti con Grand Tour Emil Banca, il biglietto di ingresso sarà di 15€ per gli adulti, 10€ per i bambini tra i 6 e i 12 anni e gratuito per i bambini sotto i 6 anni. Iniziativa adatta a tutti. Il biglietto comprende anche l'accesso al Museo che custodisce la ricca collezione d'arte di Franco Maria Ricci. Attività su prenotazione.

## AZIENDA AGRICOLA BERTINELLI (NOCETO)



(Via Medesano, 1, 43015 Noceto)

L'Azienda Agricola Bertinelli è dal 1895 la casa del Parmigiano Reggiano. Dai suoi campi a coltivazione biologica e senza sprechi di acqua, ai foraggi freschi per le bovine, al latte di alta qualità: scopriamo tutti i segreti e i sapori della filiera... a cm 0!

**Ore 11.30, VISITA al Caseificio Bertinelli**, alla scoperta del Parmigiano Reggiano realizzato da tre generazioni con cura e attenzione alla qualità. A seguire, una piccola DEGUSTAZIONE per assaggiare alcune prelibatezze casearie tipiche del territorio parmense. Iniziativa adatta a tutti. Visita gratuita su prenotazione.

Grand Tour Emil Banca consiglia

- [Pranzo Osteria Bertinelli](#), Via Medesano, 1, 43015 Noceto PR, 0521 620776

## BIRRA ARTICIOC (NOCETO)

(Via Marconi 6, 43015 Noceto)

Artioc è una cooperativa sociale che coniuga l'attività di produzione della birra con la possibilità di dare opportunità lavorative e di integrazione, in molte fasi del processo produttivo, a persone con abilità diverse. Con Grand Tour andiamo a degustare la loro birra, buona in tutti i sensi.

**Ore 16 VISITA alla Cooperativa Sociale Artioc**, alla scoperta di una storia di produzione e di impegno verso il territorio e chi la abita. A seguire piccola DEGUSTAZIONE delle tre birre in produzione e commercio a Parma e provincia.

“Artioc in dialetto parmigiano significa carciofo, per noi il carciofo rappresenta la terra, i sapori contadini, la tavola semplice e vera, la forza di difendere con le spine la parte più nobile: il cuore.”  
Iniziativa adatta a tutti. Visita gratuita su prenotazione.

## BOSCHI DI CARREGA (SALA BAGANZA)

(43038 Sala Baganza)

Svelate i misteri dei boschi di Carrega in questa fantastica avventura che porterà i bambini a scrivere una pagina di storia tramite attività e animazione, il tutto nel salubre panorama verde nelle vicinanze di Collecchio, ricco di flora e fauna come caprioli, cinghiali, civette e gufi.

### **Ore 10.30 LABORATORIO - Il Bosco si specchia**

In un misterioso libro è racchiusa la storia di Tarta, abitante speciale del Parco. Solo la guida ha il permesso di aprirlo, ma nel libro manca una pagina: saranno i bambini a ricostruire il finale della storia.

Il laboratorio ha una durata di circa 2 ore e mezzo ed è adatto ai bambini fino ai 10 anni. Si consigliano scarponcini da trekking o scarpe da ginnastica a suola non liscia, pantaloni lunghi, calze, spray anti insetti cappellino e acqua. Iniziativa adatta a tutti. Attività gratuita su prenotazione

Grand Tour Emil Banca consiglia

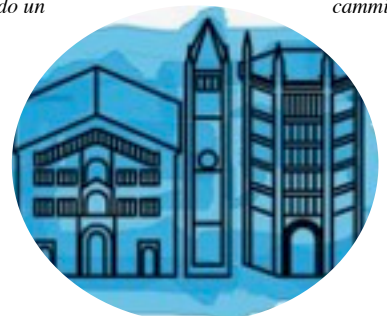
- [Ristorante Pizzeria Andrea's](#), Viale Circonvallazione 9/11, 43048 Sant'Andrea Bagni 0525 431818
- [La Nuova Cornaccina](#), Via Cornaccina 32, 43014 Medesano 329 2848788
- [Meat&Co](#), Medesano Piazza Rastelli, 7, 43014 Medesano 0525 420812

## FONDAZIONE MUSEO ETTORE GUATELLI (OZZANO TARO)

(Via Nazionale, 130, 43044 Ozzano Taro)

Il fondatore Ettore Guatelli amava definire il suo museo “Il museo del quotidiano”. È infatti una vera e propria ode agli oggetti del vivere giornaliero, talmente usurati e vissuti da diventare simbolo dello stile di vita dei loro proprietari, formando un nel legame tra

l'uomo e la



terra.

**Ore 16.00 LABORATORIO I passatempi dei nostri nonni.** La Fondazione Museo Ettore Guatelli accompagnerà i bambini in un percorso indietro nel tempo che, ispirandosi agli oggetti del museo, costruiranno con materiali semplici i giochi di una volta. Il Laboratorio è gratuito e adatto ai bambini dai 4 ai 10 anni, il costo del biglietto per gli adulti è di 5€ e comprende la VISITA GUIDATA. Iniziativa adatta a tutti. Attività su prenotazione.

### **CENTRO STORICO DI PARMA**

Appuntamento presso *Voltoni della Pilotta (lato giardino), Viale Toschi, 1, Parma, 43121*  
Una visita guidata al cuore di Parma, dal Parco Ducale lungo il torrente Parma a una passeggiata nell'esterno del Complesso monumentale della Pilotta e del Teatro Regio, per dirigersi alla volta del Duomo, del Battistero dalla caratteristica pianta ottagonale e piazza Garibaldi con i suoi palazzi del Municipio.

**Ore 10.00: VISITA GUIDATA** nel centro storico della città di Parma alla scoperta dei monumenti più importanti e i suoi luoghi simbolo. La visita guidata, a cura della Cooperativa Itinera Emilia, ha una durata di circa 2 ore ed è gratuita ma è previsto un costo di 8€ a persona per l'ingresso alla Cattedrale e al Battistero.

Grand Tour Emil Banca consiglia

- **Osteria Il Norcino**, Via Colorno, 127, 43122 – Parma 0521607212

### **PARMA IN MUSICA**

(Appuntamento presso Piazza Duomo, 43121)  
Un pomeriggio verso una Parma nascosta sulle tracce della musica che la resa famosa in tutto il mondo: il Museo dell'Opera nella Casa della Musica e il Teatro del Convitto Maria Luigia custodito in un palazzo antico aperto al pubblico per l'occasione.

**Ore 15.00, la VISITA GUIDATA** per esplorare una Parma nascosta sulle tracce della musica che l'ha resa famosa in tutto il mondo. La visita guidata, a cura della Cooperativa Itinera Emilia, ha una durata di circa 2 ore ed è gratuita. Iniziativa adatta a tutti. Attività su prenotazione.

### **CASTELLO DI TORRECHIARA (LANGHIRANO)**

(Appuntamento davanti al Castello, Borgo del Castello, 1, 43013 Torrechiara, Langhirano).

Questo possente maniero costruito nel XV secolo domina il panorama della Val Parma. Un esemplare unico per conservazione e splendore, è composto da un'imponente cinta muraria e quattro torri quadrangolari. Da non perdere la Camera d'Oro, ornata dagli affreschi attribuiti a Benedetto Bembo.

**Ore 10,30 VISITA GUIDATA in abiti medievali** in compagnia di Bianca Pellegrini una delle straordinarie protagoniste del progetto i Castelli delle Donne nei territori di Parma e Reggio Emilia. Bianca rapì il cuore



di Pier Maria Rossi, capace e colto condottiero che fece costruire il Castello. L'iniziativa ha un costo di 2€ per i partecipanti, più il costo del biglietto d'ingresso di 5€, dai 18 anni ai 25 di 2€, e gratuito fino ai 18 anni. Ingresso su prenotazione.

### **MUSEO DEL PROSCIUTTO (LANGHIRANO)**

(Museo del Prosciutto di Parma c/o Ex Foro Boario, Via Bocchialini – 7 – Langhirano – PR – 43013)  
Il museo è ospitato nell'ex Foro Boario di Langhirano, costruito nel 1928. Uno spazio di più di 500 metri quadrati, diviso in sezioni, nelle quali hanno rilievo le origini, l'avventura umana, l'evoluzione tecnica e di costume, l'aneddotica e le curiosità, le applicazioni gastronomiche che dall'invenzione del prosciutto dolce di Parma arrivano fino all'attuale produzione.

**Ore 15.00 VISITA GUIDATA** all'interno del Museo del Prosciutto, per approfondire la storia, gli usi del prosciutto in cucina e conoscere i passaggi principali della sua lavorazione. L'iniziativa ha un costo di 6€ per gli adulti e 5€ per i bambini dai 6 ai 18 anni, 2€ fino ai

tardoromanica è anche laboratorio apistico dove i monaci producono creme cosmetiche, tisane, miele, propoli e pappa reale. Un toccasana per il benessere dei partecipanti a Grand Tour.

**Ore 15.30/16.30 VISITA GUIDATA** con i monaci della Badia per stupirci di una ricchezza artistica che lascia sempre sorpresi i visitatori. Scopriremo anche alcune delle attività del prezioso laboratorio apistico a cura dei monaci per la produzione e vendita di prodotti di cosmesi ed erboristeria. L'iniziativa ha un costo di 1€, con un'offerta libera per la visita guidata a sostegno delle attività dei monaci ed è adatta a tutti.

Oltre agli eventi del Grand Tour Emil Banca, vi segnaliamo alcuni appuntamenti che si svolgeranno in quella giornata:

- **STREET FOOD FESTIVAL (Str. Puzziola, 15, 43122 Parma)**

L'evento di primavera di Confesercenti si svolge al Parco Ducale di Parma dal 10 al 12 maggio: 25 truck food da tutta Italia e 3 giorni di eventi, cooking show, intrattenimenti musicali e tanto altro. Pranzi / Merende / Aperitivi / Spettacoli / Concerti / DJ set.

- Per i viaggiatori da e verso Parma, consigliamo una tappa golosa al **Consorzio Produttori Latte**, vicino al casello dell'autostrada.

### **FATTORIE APERTE**

Domenica 12 maggio ci sarà "Fattorie Aperte", un'iniziativa promossa dalla Regione Emilia Romagna che prevede l'ingresso ridotto in tutti i Musei del Cibo e tante iniziative in fattorie e aziende agricole. Per scoprire chi partecipa: <http://www.fattorieaperte-er.it/provincia/parma/>

**Siete fotografi o appassionati della nostra regione? Lucidate gli obiettivi, c'è un contest per voi!**

In occasione del Grand Tour Emil Banca e all'interno del Festival "Mente Locale – Visioni sul territorio", è possibile partecipare a un **contest instagram che mette in palio un 1° premio del valore di 300€** e un 2° premio di 200€ offerti da Emil Banca. Per partecipare, **dal 6 maggio al 31 ottobre**, possiamo raccontare insieme i territori del Grand Tour Emil Banca postando le

foto su instagram aggiungendo #GrandTourEB19 #ContestGrandTourEB19 e il tag @festivalmentelocale



6 anni e include un grissino con Prosciutto di Parma DOP. Attività aperta a tutti e su prenotazione.

### **BADIA BENEDETTINA DI SANTA MARIA DELLA NEVE (LANGHIRANO)**

(Via Badia – 28 – Torrechiara – Langhirano – PR – 43013)

Nota anche come Badia di Torrechiara, l'abbazia benedettina rinascimentale, con annessa chiesa



## Col Parmigiano Reggiano si può osare

**Col Parmigiano Reggiano si può osare: il matrimonio funziona con antipasti, carne, pesce e... persino con i dessert!**

**Che il Parmigiano Reggiano sia un prodotto da utilizzare solo per dare un tocco di gusto ai primi piatti è un mito da sfatare. I grandi chef utilizzano il Re dei Formaggi in cucina, abbinandolo a frutta a verdura, per impreziosire carne e pesce e persino per preparare gustosi dessert. Il punto di vista del Consorzio di Tutela e dello chef stellato Luca Marchini, punto di riferimento per la zona di produzione del Re dei Formaggi e presidente di JRE ITALIA.**

Parma, 30 aprile 2019 – La chiave del successo del Parmigiano Reggiano, marchio DOP italiano più influente al mondo e prima DOP per giro d'affare alla produzione (1,4 miliardi di euro) è proprio la **versatilità**. Il Parmigiano Reggiano è utilizzato in cucina, non solo per la classica "spolverata" sui primi piatti, ma anche per **dare un tocco di carattere a carne, pesce e persino ai dessert**. Ed è proprio per questo che il Re dei Formaggi è presente in tutti i paesi del mondo, con una quota export che cresce ogni anno e che ha superato il traguardo del 40%. Così, se è vero che in cucina ci vuol sempre "buon gusto", è altrettanto vero che le diverse stagionature regalano sensazioni aromatiche differenti e lo rendono versatile in cucina adattandosi a molte preparazioni e abbinamenti. Se un Parmigiano Reggiano "giovane" di 12 mesi – delicato, con sentori di latte, yogurt e frutta fresca – è perfetto per arricchire insalate e si abbina egregiamente ad un vino bianco frizzante, un 36 mesi ha invece un sapore deciso - con note di spezie, frutta secca e brodo di carne - ed è l'ingrediente ideale per le paste ripiene, o per essere gustato a fine pasto con frutta e miele, accompagnato da un vino strutturato oppure da un buon Marsala o addirittura con una grappa trentina. Il Parmigiano Reggiano è un ingrediente eclettico: lo utilizzano i cuochi giapponesi per dare un tocco di umami ai piatti, così come lo esalta Alfredo alla Scrofa nelle originali fettuccine Alfredo che sono diventate famose in tutto il mondo, grazie alla mantecatura perfetta che fonde la bontà delle fettuccine, del Parmigiano Reggiano e del burro in un piatto così semplice e strepitoso. 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. Per quanto riguarda nello specifico il pesce, l'abbinamento con il Parmigiano Reggiano non ci pare affatto arduo. Pensiamo ad esempio alla salsa Mornay che i nostri cugini francesi utilizzano per accompagnare i crostacei, oppure alla consuetudine dei paesi nordeuropei di grattare il Parmigiano Reggiano sulla pasta ai frutti di mare. È semplicemente una questione di gusto! L'abbinamento pesce-formaggio è una tradizione consolidata, basti pensare alla cucina mediorientale che propone spesso le note acide dei prodotti caseari (come lo yogurt) per bilanciare il gusto ricco e grasso di alcuni pesci.

*"Il Parmigiano Reggiano non è solo un'eccellenza, ma anche e soprattutto un prodotto estremamente versatile"* commenta **Luca Marchini**, chef stellato di Modena e presidente di JRE Italia (Jeunes Restaurateurs). *"Se ci pensiamo – prosegue – alcuni piatti tra i più classici della cucina italiana sposano pesce e formaggio, ne cito solo uno: i Calamari ripieni possono avere una farcitura realizzata con prezzemolo, aglio, ricotta, Parmigiano Reggiano e, appunto, calamario tritato. Spostandoci verso un utilizzo creativo, immaginando il mio Calamario cotto al kamado, potrei pensare di aggiungere un leggero velo di crumble preparato con Parmigiano Reggiano, farina, burro e liquirizia. In cucina, poi, ogni risotto con il pesce potrebbe essere mantecato con il Parmigiano*

*Reggiano. Ad esempio, un mio piatto storico, avuto in carta fino a poco tempo fa, era Risotto con estratto di porri cotti in forno, rucola, crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi, ostriche e rabarbaro a crudo. Oggi, a L'Erba del Re, il Parmigiano Reggiano è anche diventato un pre dessert: "Scaglia di Parmigiano", ovvero guscio di cioccolato bianco, cuore di Parmigiano Reggiano 30 mesi, marmellata di amarene (nessuna aggiunta di zucchero), Aceto balsamico Tradizionale di Modena. In questo piatto, la scelta della stagionatura 30 mesi è data dalla necessità di ottenere una maggiore consistenza e struttura in bocca"* conclude Luca Marchini.



## Penny Market, rischio microbiologico nei Tramezzini salmone e maionese.



**Rischio microbiologico: Tramezzini salmone e maionese venduti dalla catena Penny Market richiamati per presenza di Listeria monocytogenes. Lo segnala il Ministero della salute**

Il Ministero della salute, oggi, ha diffuso un nuovo richiamo di due lotti di "Tramezzini salmone e maionese" prodotti da Due A.A. e venduti dalla catena Penny Market per la presenza di Listeria monocytogenes.

Le confezioni interessate sono vendute in formato da 140 grammi (due tramezzini), con i numeri di lotto 9455 1 e 9455 2 e la data di scadenza 13/05/2019. I tramezzini richiamati sono stati prodotti dal Laboratorio Gastronomico Due A.A. Srl nello stabilimento di via Galvani 5/7 a Sedriano, in provincia di Milano.

**A scopo precauzionale**, Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti",



raccomanda di non consumare i tramezzini con i numeri di lotto segnalati e di restituirli al punto vendita d'acquisto, dove saranno sostituiti o rimborsati. Penny Market, sul sito internet, precisa che il richiamo interessa i punti vendita di Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Trentino, Toscana, Emilia Romagna, Umbria, Lazio, Abruzzo e Marche. (29 aprile 2019)

## Comunicare la filiera cooperativa agroalimentare: venerdì 3 maggio al Palazzo della Cooperazione



(Bologna, 24 aprile 2019) – Raccontare la filiera agroalimentare italiana, accendendo i riflettori sul ruolo della cooperazione e con una particolare attenzione alle peculiarità dell'Emilia-Romagna.

Se ne parlerà all'evento **"Comunicare la filiera agroalimentare e il ruolo della cooperazione tra analisi, dati e fake news"** in programma **venerdì 3 maggio 2019 dalle 9.30 alle 13.30 al Palazzo della Cooperazione di Bologna** (via Calzoni 1/3). Si tratta di un corso di formazione professionale per gli operatori della comunicazione (la partecipazione attribuisce 4 crediti formativi agli iscritti all'Ordine dei giornalisti), promosso dall'**Ordine dei Giornalisti dell'Emilia-Romagna** in collaborazione con **Confcooperative Emilia Romagna** e **ARGA** (Associazione interregionale giornalisti agroalimentari).

Dopo i saluti di **Pierlorenzo Rossi** (direttore Confcooperative Emilia Romagna) ed Emilio

Bonavita (vicepresidente Ordine dei Giornalisti dell'Emilia-Romagna), il corso entra nel vivo con i relatori. **Denis Pantini**, direttore area agroalimentare di Nomisma, interverrà su "La filiera agroalimentare italiana. Numeri, valori e caratteristiche per raccontare un asset strategico dell'economia nazionale"; **Paolo Bono**, responsabile Confcooperative FedagriPesca Emilia Romagna, si soffermerà su "Il ruolo della cooperazione nella filiera agroalimentare italiana ed emiliano-romagnola". Spazio poi a due giornaliste: **Lisa Bellocchi** (presidente Arga) interverrà su "Fake news in agroalimentare", **Ilaria Vesentini** (ilSole24Ore) su "Raccontare la filiera agroalimentare. Il ruolo del giornalista".

I partecipanti al corso iscritti all'Ordine dei Giornalisti sono tenuti a registrarsi tramite la piattaforma **Sigef** e possono lasciare l'auto

nel Parcheggio Multipiano Calzoni (via Calzoni n. 8 – davanti al Palazzo della Cooperazione). Occorre ritirare il biglietto alla cassa e presentarlo al servizio accoglienza all'ingresso della Sala "Bersani" per ottenere il pass gratuito.

Al termine dell'evento è previsto un buffet per tutti gli intervenuti.

Per informazioni: 051.375210 – [emiliariomagna@confcooperative.it](mailto:emiliariomagna@confcooperative.it)

**CONFEDERATIVE FEDAGRI PESCA** Emilia Romagna

**ARGA**

**COMUNICARE la FILIERA AGROALIMENTARE**

**Il ruolo della cooperazione tra analisi, dati e fake news**

**Programma**

9.30 - 10.00: Registrazione e accoglienza

10.00 - 10.15: Salvo Pierlorenzo Rossi, direttore Confcooperative Emilia Romagna

10.15 - 10.30: Salvo Emilio Bonavita, vicepresidente Ordine dei Giornalisti dell'Emilia-Romagna

10.30 - 11.00: Salvo Denis Pantini, direttore area agroalimentare di Nomisma

11.00 - 11.30: Salvo Lisa Bellocchi, presidente Arga

11.30 - 12.00: Salvo Ilaria Vesentini, ilSole24Ore

12.00 - 13.30: Buffet e chiusura dell'evento

**Venerdì 3 maggio 2019**  
Ore 9.30 - 13.30  
Sala "Giovanni Bersani"  
Palazzo della Cooperazione  
Via Calzoni 1/3 - Bologna

Per informazioni: 051.375210 - [emiliariomagna@confcooperative.it](mailto:emiliariomagna@confcooperative.it)

## Piccioni vivi come esche, condannati

**Usavano piccioni vivi come esca: condannati pescatori. Per la Cassazione una vera sevizia l'imbragatura all'amo del volatile, che rischia l'affogamento a ogni lancio della lenza: irrilevante, date le sofferenze inflitte, che il columbide sia «preda naturale» del grosso pesce di fiume**

E' reato di maltrattamenti se il pescatore sportivo usa come esca per il grosso pesce un volatile vivo catapultandolo di continuo in acqua come richiamo, sottoponendolo a crudeltà e sevizie. Lo ha stabilito la Cassazione che, con la sentenza n. 17691/19, pubblicata oggi dalla terza sezione penale, che condannando alcuni pescatori professionisti, rigetta il loro ricorso condannandoli a pagare 4 mila euro di multa per aver maltrattato dei volatili. Alla base della contestazione, l'utilizzo di piccioni vivi come esca per attirare un grosso pesce di fiume, il pesce siluro, appesi per una zampetta all'amo, provocandone poi la morte. Il collegio ritiene che le condotte degli imputati meritino di essere punite. È vero che i pescatori che praticano tale attività con la



canna impiegano come esca vermi vivi, «ma a prescindere dal fatto che si tratta di larve tra le più usate, i bigattini o le camole, il loro utilizzo a tal fine non si presta in ogni caso a recar loro sofferenze». Del tutto diverso è l'impiego di volatili «legati per una zampetta all'amo e costretti a seguire il volo della lenza fino a venire ripetutamente catapultati nel fiume quale richiami per la cattura del pesce siluro che, a detta della difesa, di tali uccelli si nutre». È «evidente» come non solo le condizioni di cattività a cui questi animali sono stati esposti con l'imbracatura alla lenza, «ma altresì l'attentato alla loro stessa sopravvivenza con gli affogamenti ripetuti nell'acqua si configuri come una vera e propria sevizia, atta a provocare agli uccelli, gravi sofferenze». Sostenere, così come fa la difesa, che i piccioni siano «prede naturali del pesce siluro», è argomento «che elude la ratio della norma in

contestazione, come se fosse la natura di preda a determinare la legittimità del suo utilizzo, e in ultima analisi del suo «sacrificio», per finalità assolutamente non necessarie rispetto allo scopo dell'attività amatoriale praticata che preveda la cattura del predatore». La Corte d'appello, ha basato correttamente la sua decisione sulla considerazione che le condotte degli imputati hanno determinato «rilevanti sofferenze», senza il requisito della necessità. La pesca, e anche quella del pesce siluro, si può comunque praticare con le esche di uso comune, animaletti o pezzetti di carne o di altri organi animali, sostanze diverse o anche oggetti luccicanti, senza che ci sia l'esigenza di fare ricorso ai piccioni, che di certo, «non facendo parte del suo naturale habitat, non costituiscono le uniche prede di un animale ricompreso nella categoria dei pesci, sia pure di acqua dolce e che invece sono stati in tal modo sottoposti a condizioni insopportabili per le loro attitudini etologiche». Sevizare piccioni vivi per pescare il Silurello, osserva Giovanni D'Agata, presidente dello «Sportello dei Diritti», è un'idea piuttosto bislacca, ma soprattutto crudele. Integra il reato di maltrattamento di animali, con l'aggravante della morte (art. 544 ter cod. pen.). Non c'è davvero limite alla stupidità umana. (29 aprile 2019)

## Festa dei lavoratori. Oggi i sindacati ne suoneranno di belle!

Cosa c'è da celebrare quest'anno? La disuguaglianza sociale che ha guadagnato un nuovo vantaggio o l'incremento dei soggetti a rischio di disoccupazione?

di **Lamberto Colla** Parma, 1 Maggio 2019 –

Accontentiamoci, anche per quest'anno, di due cantate e del solito concerto.

Dopo il concerto di Capodanno quello del 1° maggio, organizzato dalla potente triplice alleanza, è il più prestigioso dell'anno. Da Roma per espandersi in ogni angolo del Bel Paese, le note delle celebrazioni si leveranno al cielo, in quel Paradiso Laico dove nessuno si immolerà e nemmeno risorgerà per salvare il «Lavoro».

**Già perché più passano gli anni e meno lavoro si trova. La disuguaglianza cresce e il rischio disoccupazione altrettanto.**

Tutto è cominciato, in tempi non sospetti di crisi, con l'introduzione della «flessibilità» lavorativa, dal sapore anglosassone (CO.CO.CO. ad esempio - 1997 Treu - etc...), tanto sbandierata da quella sinistra perfetta nel criticare chi è alla guida del Paese e invece così «liberista» quando è al governo.



Con il «pacchetto Treu» (o forse sarebbe meglio dire «pacco Treu») il [lavoro interinale](#) e altre forme contrattuali di [lavoro atipico](#) ottengono il riconoscimento legislativo da parte dell'ordinamento italiano.

Il «Pacchetto Treu» viene considerato come uno dei principali atti legislativi che hanno riconosciuto il lavoro interinale **generando il fenomeno del precariato in Italia.**

Quella sinistra che, se deve sottrarre dei diritti, preferisce esonerare i dipendenti pubblici e così l'**articolo 18** che era una parte fondamentale dello Statuto dei lavoratori, viene cancellato nel settore privato e mantenuto nel **pubblico** impiego, **giustappunto** per non creare **disuguaglianze** di trattamento e proteggere i poveri «**furbetti del cartellino**».

Il primo colpo all'articolo 18 lo diede la **legge Fornero** del 2014 e poi, definitivamente e «orgogliosamente», sepolto l'anno successivo grazie al Jobs Act del fenomenale tandem **Renzi - Poletti.**

L'avrei compreso maggiorenne, seppure non giustificato, se a approvare una tale riforma fosse

stato un «Governo Fascista» e invece il **Jobs Act** (anche la nomenclatura è anglosassone pur di edulcorare la «mattonate») ha introdotto nel nostro ordinamento il contratto di lavoro a tempo «indeterminabile» e a «**tutele crescenti**». In pratica, dal 7 marzo 2015 si può essere licenziati in qualsiasi momento e senza particolari motivazioni, «**conquista**» vanto di Renzi: «**Noi abbiamo infranto il tabù dell'art. 18**».

**Quest'anno cosa c'è da festeggiare?**

Forse l'aumento [delle morti sul lavoro](#), o forse dei **suicidi** e tentati suicidi economici? No, forse sono da celebrare i successi dichiarati [dall'OCSE](#) nei giorni scorsi, in cui viene segnalato il **raddoppio** della sottoccupazione a partire dal 2006. «In particolare, riferisce il dossier, i contratti a tempo determinato si collocano al 15,4% del lavoro dipendente contro una media nell'area Ocse dell'11,2%» e prosegue «**Scivolano i salari. I rischi di un salario basso sono aumentati più della media Ocse per i lavoratori dipendenti con un livello di istruzione medio o basso.**» Insomma, sempre secondo l'Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico, siamo il fanalino di coda dei Paesi OCSE e raggiungiamo il **paradosso** che al [tasso elevato di disoccupazione](#) si aggiunge il «**rischio disoccupazione**».

**Vabbé**, intanto cantiamo per dimenticare, per festeggiare c'è tempo.

(Foto: Francesca Bocchia - Parma 2018)



## Molino Grassi aprirà le porte l'11 maggio

Dopo il successo della prima edizione torna, sabato 11 maggio 2019, il secondo appuntamento con "Molini a porte aperte".

La giornata, voluta e ideata da ITALMOPA - Associazione Industriale Mugnai d'Italia, costituisce un'occasione irrinunciabile per coloro, in particolare i consumatori, interessati a **vivere l'affascinante processo di macinazione del grano, tenero e duro, e la sua trasformazione in varie tipologie di farine e semole** destinate ai prodotti simbolo del "Made in Italy" quali pane, pizza, prodotti dolciari e pasta alimentare.

Sarà un'occasione per conoscere dal vivo i sofisticati e moderni processi di lavorazione del Molino Grassi attraverso un **tour guidato** di circa 1,5 ore.

La partecipazione all'evento "Molini a porte aperte" è gratuita.

Il Molino Grassi Vi aspetta numerosi presso la nostra sede di Fraore - Parma

### IL PROGRAMMA DEL TOUR GUIDATO - 11 MAGGIO 2019:

Il tour guidato, di circa un'ora e mezza, si compone di una breve **presentazione** aziendale, poi si passerà alla visita del **laboratorio** dove verranno illustrate le caratteristiche dei grani (tenero - duro) e la spiegazione dei diversi strumenti utilizzati per l'analisi delle semole e farine.

Successivamente si passa alla visita vera e propria dello **stabilimento** che si concluderà con un "rinfresco", organizzato nella **sala panificazione**, con le **focacce liguri di Ezio Rocchi**.

In tutto saranno **6 le visite guidate** che rispetteranno i seguenti orari: **9,30, 10,30, 11,30, 14,30, 15,30, 16,30**.

[Per la registrazione al TOUR clicca qui](#)

#### MOLINO GRASSI SPA

Via Emilia Ovest 347 - 43126 Fraore (Parma)

## 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

