



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

SOMMARIO

Anno 18 - n° 19 12 maggio 2019

1.1 EDITORIALE

Siri, un precedente rischioso

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Latte in forte salita, Grana e Parmigiano stabili da due mesi.

2.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero tendenze 7 maggio 2109

3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Accordi USA - Cina, nulla è perduto.

3.1 BIS CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. tendenze 7 maggio 2019

5.1 EVENTI ENO-GASTRO-TURISTICI

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

6.1 MALTEMPO

Maltempo. Agricoltura colpita in tutta l'Emilia-Romagna

6.2 PONTE SUL PO - COLORNO

Ponte sul Po: altra vittoria della Provincia di Parma al Tar

8.1 SICUREZZA ALIMENTARE

Auchan e Simply richiamano farina di manioca.

8.2 AMBIENTE TURISMO

Una diga e un sentiero per amici

9.1 MALTEMPO EMILIA

Modena: Maltempo, il Prefetto ha attivato la sala operativa e invita a limitare gli spostamenti in auto

9.2 MALTEMPO EMILIA

Cervi (Cia RE): "Pesanti danni causati dall'ondata eccezionale di maltempo"

10.1 CIBO A REGOLA D'ARTE

Il Parmigiano Reggiano, alimento del futuro

10.2 MALTEMPO EMILIA

"Stato di calamità per il territorio reggiano"

11.1 MOLINI APERTI

Molino Grassi apre le porte l'11 maggio

12.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

13.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

Editoriale

Siri, un precedente rischioso

Dopo tangentopoli, con il depotenziamento dell'immunità parlamentare, si è aperta una breccia sulla democrazia dopo il caso Siri si potrebbe spalancare la porta dell'Inquisizione di medievale memoria.

di **Lamberto Colla** Parma 12 maggio 2019 -

La settimana politica appena conclusa si è contraddistinta, quasi esclusivamente, per la questione Siri e la pretesa di Luigi Di Maio ricevere la revoca del mandato al sottosegretario del Ministero delle Infrastrutture a seguito dell'indagine che lo vede coinvolto per corruzione.

Armando Siri è accusato di aver accettato denaro per inserire una norma sulle energie rinnovabili nella manovra. Tutto ruota intorno a una presunta tangente da 30mila euro, "data o promessa" a Siri in cambio di un "aggiustamento" al Def 2018 sugli incentivi al mini-eolico

Una pretesa grillina che ha avuto, come si sa, il placet di Giuseppe Conte, il quale, pur di non portare alla conta i due schieramenti, ha preso in mano la situazione e, assumendosene la responsabilità politica, ha deciso per la revoca del mandato trasformando così il Consiglio dei Ministri in un dibattito accademico invece di un campo di battaglia.

Il risultato non sarebbe stato diverso, avendo la compagine grillina la maggioranza dei componenti del Consiglio dei Ministri, ma così facendo si è evitata una crisi "formale" di Governo proprio alla vigilia delle elezioni amministrative e europee.

La ragion partitica ha avuto il sopravvento e la necessità di recuperare consensi da parte M5S ha avuto ragione sulla logica e sul buon senso.

E' fuori di dubbio che le accuse mosse a Armando Siri siano assolutamente gravi e è pur vero che un incarico di Governo di quella natura, dove tra appalti e finanziamenti il Ministero dei Trasporti di soldi ne fa girare, il Ministro e i suoi sottosegretari deve risultare oltremodo pulito, ma in questa precisa circostanza forse si è ecceduto in prudenza, poggiando il fianco a un pericoloso precedente.

Infatti il sottosegretario alle infrastrutture Armando Siri viene a sapere di essere sotto indagine da un articolo giornalistico e tutt'ora non ha ricevuto né l'avviso di garanzia e nemmeno è stato convocato in procura per essere sentito sulla questione.

Questi i fatti registrati allo stato attuale.

Di fatto, il nulla!

Al contrario il principio di presunzione di innocenza è stato totalmente rimosso, esponendo, oggi tocca a Siri, ma domani potrebbe toccare a Conte, Di Maio, Salvini o addirittura al Presidente Mattarella, lo Stato stesso a rischio di stabilità e indifeso a eventuali e non improbabili "Colpi di Stato in bianco".



Una velina giornalistica, seppur ben confezionata con supporti audio, non può trasformarsi in sentenza definitiva e obbligare alle dimissioni dei rappresentanti del popolo democraticamente eletti.

Sarebbe un "Colpo di Stato in Bianco" come in parte è stato per Mani Pulite nel 1992 che ha lasciato immune solo una parte politica, quella che faceva riferimento al "duro e puro"

Primo Greganti soprannominato "il Compagno G" il quale resistette in carcere 115 giorni negando che la tangente di 621 milioni di lire, ricevuta da un alto funzionario del Gruppo Ferruzzi, fosse destinata al Partito di cui era lui stesso alto funzionario.

Una resistenza che salvò il PCI/PDS dal filone rosso di tangentopoli.

Se tangentopoli poté essere considerata una opportunità per l'Italia di fatto si trasformò in un massacro della politica e quello che risorse dalle ceneri fu ancor peggio.

Con la legge costituzionale numero 3 del 1993, l'articolo 68 della Costituzione è stato modificato e la sua portata fortemente limitata. E' superfluo ricordare quale fosse il clima che regnava in quegli anni: si era nel pieno e tumultuoso incedere del fenomeno di Tangentopoli e di mani pulite, che investendo l'intero sistema dei partiti della prima repubblica, comportò la perdita di soggettività dell'intera classe politica, travolta e delegittimata dagli scandali giudiziari.

In virtù di quella affrettata riforma i parlamentari possono oggi essere liberamente sottoposti a processo penale ed anche tratti in arresto in esecuzione di una sentenza di condanna definitiva, senza che alcuna autorizzazione debba essere domandata o concessa. La necessità dell'autorizzazione sorge solo laddove il membro del Parlamento debba essere oggetto di perquisizione, intercettazione, o limitazione della libertà personale in esecuzione di un'ordinanza di custodia cautelare. Non più, quindi, limiti al processo e all'efficacia delle sentenze passate in giudicato ma, semplicemente alla compressione della libertà personale fin tanto che l'accertamento dell'eventuale responsabilità penale è in corso.

La riforma costituzionale ha aperto una prima breccia alla democrazia, ma la richiesta, approvata e concessa, di Di Maio potrebbe spalancare il portone all'ingiustizia e inaugurare una nuova era all'Inquisizione di medievale memoria.

Siamo certi che sia quello che vogliamo?

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

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Latte in forte salita, Grana e Parmigiano stabili da due mesi.

I prezzi del latte scremato e intero estero aumentano, mentre cala il crudo spot nazionale. Crema in lieve crescita, invariate le quote del burro. Nessun cambiamento da due mesi nel 2019 per le cifre del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano.

(Virgilio - Jacopo - CLAL)

Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Latte in forte salita, Grana e Parmigiano stabili da due mesi.

I prezzi del latte scremato e intero estero aumentano, mentre cala il crudo spot nazionale. Crema in lieve crescita, invariate le quote del burro. Nessun cambiamento da due mesi nel 2019 per le cifre del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano.

di **Virgilio e Jacopo** Parma 7 maggio 2019 -

LATTE SPOT – Dopo più di due mesi di leggeri ma continui cali dei prezzi, questa settimana gli indici registrano un'improvvisa quanto decisa inversione di tendenza. Il latte scremato pastorizzato spot estero, vede un +11,5% delle quotazioni, con prezzi tra 14,49 e 15,53 €/100 al litro. Si ferma invece il calo di -1,3% del latte crudo spot nazionale dopo diverse settimane, attestandosi tra 39,69 e 40,72 €/100 al litro; si alza del 3,1% anche il prezzo del latte intero pastorizzato spot estero, tra 34,02 e 35,05 €/100 al litro.

BURRO E PANNA – Non cambiano i prezzi delle tipologie di burro e della panna, sia a Verona che a Milano. Torna invece in salita la crema a uso alimentare, con +1,1% e un prezzo al 1,90 €/Kg.

Borsa di Milano 6 maggio 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%omg): 1,90 €/Kg. (+1,1%)

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

Borsa di Verona 6 maggio 2019: (=)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,90

- 2,00€/Kg.

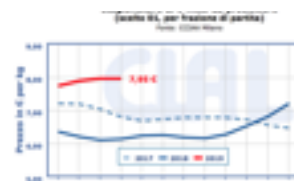


Borsa di Parma 3 maggio 2019 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,65 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 7 maggio 2019 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,65 - 1,65 €/kg.



GRANA PADANO – Milano 6 maggio 2019 – Nessuna variazione dei prezzi per tutte le le classificazioni di stagionatura del Grana Padano.

- 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 3 maggio 2019 – Stessa situazione di fissità nel 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. (=)



@MulinoAlimentare #Filiera #Latte #DOP #formaggi #food #madeinitaly #lattierocaseari @theonlyparmesan @ClaudioGuidetti @100MadeInItaly

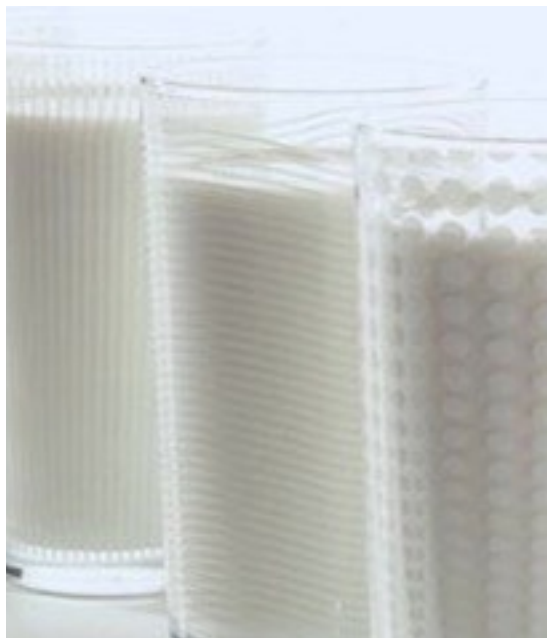


LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Latte in forte salita, Grana e Parmigiano stabili da due mesi.

I prezzi del latte scremato e intero estero aumentano, mentre cala il crudo spot nazionale. Crema in lieve crescita, invariate le quote del burro. Nessun cambiamento da due mesi nel 2019 per le cifre del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano.

di Virgilio e Jacopo Parma 30 aprile 2019 -



Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Latte in forte salita, Grana e Parmigiano stabili da due mesi.

I prezzi del latte scremato e intero estero aumentano, mentre cala il crudo spot nazionale. Crema in lieve crescita, invariate le quote del burro. Nessun cambiamento da due mesi nel 2019 per le cifre del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano.

di Virgilio e Jacopo Parma 7 maggio 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. Accordi USA - Cina, nulla è perduto.

Dopo la burrasca scatenata dall'immane e tempestivo tweet del Presidente Trump, gli operatori del Chicago, già lunedì e poi ieri, si sono tranquillizzati alla notizia della conferma della visita della delegazione cinese con la presenza del Vicepresidente Liu He a conferma che le trattative sono ancora in corso.



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Accordi USA - Cina, nulla è perduto.

Dopo la burrasca scatenata dall'immane e tempestivo tweet del Presidente Trump, gli operatori del Chicago, già lunedì e poi ieri, si sono tranquillizzati alla notizia della conferma della visita della delegazione cinese con la presenza del Vicepresidente Liu He a conferma che le trattative sono ancora in corso.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 8 maggio 2019 - E' forse per questa nuova apertura ai negoziati che mentre scriviamo il mercato telematico è tutto in territorio positivo e anche le chiusure di ieri sera sono state di segno misto:

mag 827,6 (+0,2)	lug 830,6 (+0,4)	ago 837 (+0,4)	set 842,4 (
mag 288,4 (-3,4)	lug 293,2 (-3,4)	ago 294,8 (-3,1)	set 296,6 (
mag 26,81 (-0,03)	lug 27,10 (-0,03)	ago 27,24 (-0,03)	set 27,38 (
mag 358 (+2,2)	lug 366,4 (+2,2)	set 374 (+2,2)	dic 383,6 (
mag 430,4 (+2,4)	lug 439,4 (+2,2)	set 448 (+2,4)	dic 462,4 (

A complicare le cose due altri fattori: le stime USDA di domani e lo stato delle colture pubblicate lunedì sera con le cifre dei danni da cattivo tempo sui seminativi USA.

Lunedì e ieri sono state giornate che hanno visto gli operatori muoversi con prudenza. Diversi operatori hanno operato sul luglio dicembre '19 e sul 2020 sia con la farina di soya che con il mais giudicando i valori di mercato bassi.

Per la farina di soya proteica ieri il 2020 si è concluso a 319-320€ tonnellata e per la 44% a 310-311€ tonnellata, più diversificato il profilo dei prezzi del mais in base alle qualità e logistica ma in linea con i valori dell'attuale mercato.

Sul mercato interno da segnalare il calo, seppur contenuto, dei cruscamì ma che tendenzialmente dovrebbe continuare; una ripresa dell'orzo per scarsità di merce sui magazzini interni e scarsi arrivi dall'Est; un calo risicato e faticoso del mais che subisce la spinta della merce portuale extra Ue.

Per le Bioenergie nulla di nuovo da segnalare salvo un certo interesse per bucce d'uva e sansa d'oliva, per far fronte al caro dei cruscamì, e la scarsità di farinette di mais e di mais da bioenergia.

Concludiamo con un paio di moniti che nel nostro mercato valgono ancora: "vendi guadagna e pentiti" e "quando la merce costa poco prendila se sbagli sbagli di poco"

Indicatori internazionali 8 maggio 2019

L'Indice dei noli è leggermente sceso sino a 936 punti, il petrolio è a quota 61,5\$ e l'indice di cambio €//\$ segna 1,12075 (Hr. 8,20).

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

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

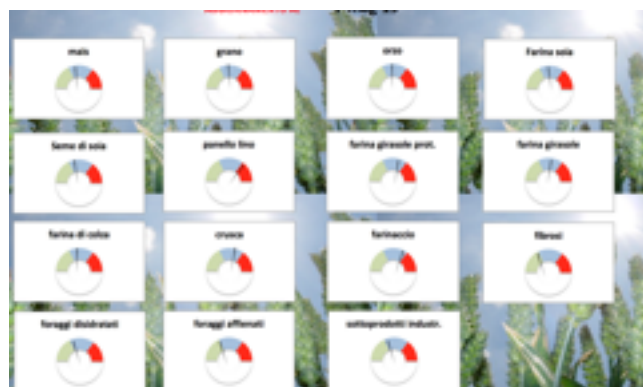
Indicatori del 8 maggio 2019		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
936	1,12075	61,5/bar

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

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 informative 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

Accordi USA - Cina, nulla è perduto.

Dopo la burrasca scatenata dall'immane e tempestivo tweet del Presidente Trump, gli operatori del Chicago, già lunedì e poi ieri, si sono tranquillizzati alla notizia della conferma della visita della delegazione cinese con la presenza del Vicepresidente Liu He a conferma che le trattative sono ancora in corso.



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Accordi USA - Cina, nulla è perduto.

Dopo la burrasca scatenata dall'immane e tempestivo tweet del Presidente Trump, gli operatori del Chicago, già lunedì e poi ieri, si sono tranquillizzati alla notizia della conferma della visita della delegazione cinese con la presenza del Vicepresidente Liu He a conferma che le trattative sono ancora in corso.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 8 maggio 2019 - E' forse per questa nuova apertura ai negoziati...

I Grafici di tendenza del 7 maggio 2019 - Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali -

Per contatti: Telefono +39 338 6067872 - Mai: info@officinacommerciale.it -

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

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

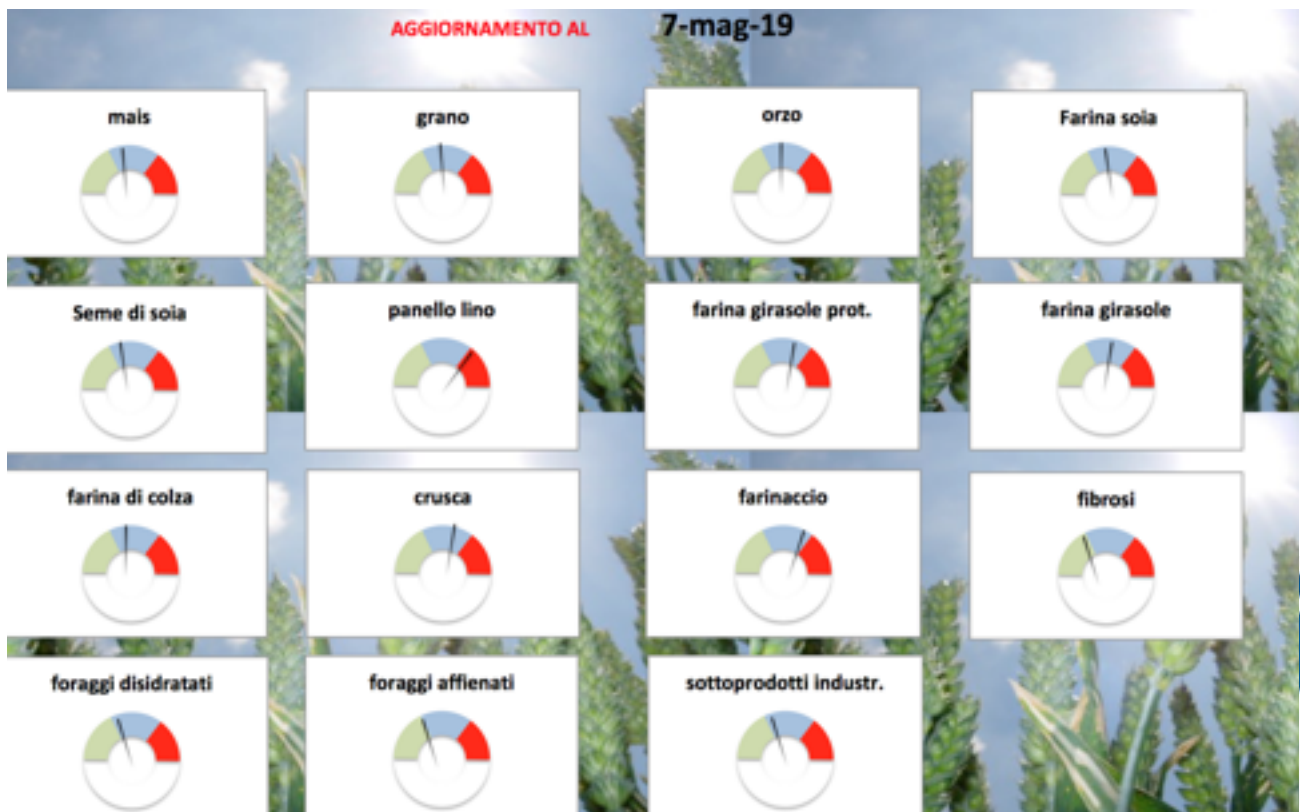
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@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](#)



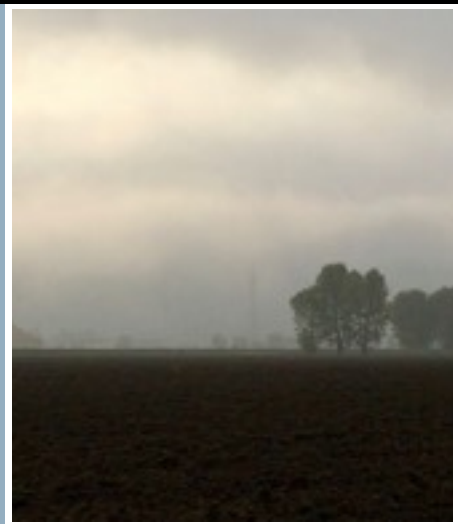


MERCATO CEREALI

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 soya 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.

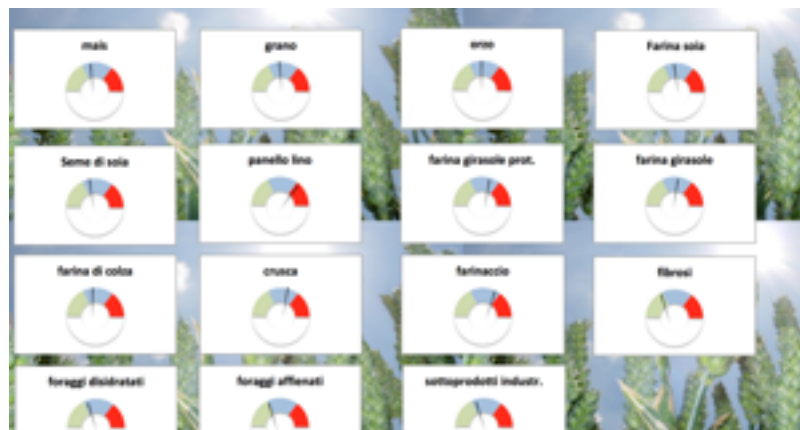
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

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

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 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

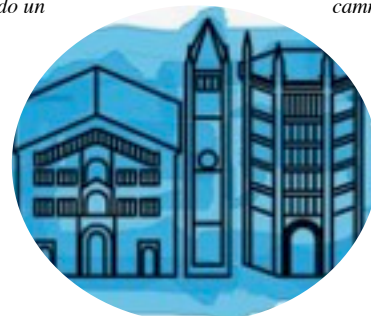
- [Ristorante Pizzeria Andrea's](#), Viale Circonvallazione 9/11, 43048 Sant'Andrea Bagni 0525 431818
- [La Nuova Cornaccina](#), Via Cornaccina 32, 43014 Medesano 329 2848788
- [Meat&Co](#), Medesano Piazza Rastelli, 7, 43014 Medesano 0525 420812

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. Puppola, 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

Maltempo. Agricoltura colpita in tutta l'Emilia-Romagna

Regione al fianco di agricoltori e imprese: tecnici già al lavoro per la ricognizione dei danni, possibile la richiesta al Governo dello stato di calamità

Una prima verifica già venerdì 10 in Regione con le associazioni agricole riunite nella Consulta. L'assessore Caselli: "Attiveremo tutte le procedure di indennizzo possibili"

Bologna 7 maggio 2019 - - La Regione non perde tempo ed è già al lavoro con i suoi tecnici per la **ricognizione puntuale dei danni subiti dalle coltivazioni agricole** in tutta l'Emilia-Romagna, da Piacenza a Rimini. Appena passata l'ondata di **maltempo del week end scorso** - con precipitazioni oltre i 100 millimetri in 36 ore e neve sopra i 400 metri, evento che a primavera inoltrata qui non si vedeva da oltre 60 anni - l'assessorato all'Agricoltura ha attivato da subito i servizi territoriali per le **verifiche sul campo** e avviato la procedura per raccogliere le **segnalazioni**



dei danni, che si prospettano ingenti per molte colture, dalla frutta ai cereali.

Procedura che, se accertate le condizioni previste dalla legge nazionale per i risarcimenti, porterà alla richiesta al Governo del riconoscimento dello **stato di calamità**.

I tecnici regionali sono e saranno sul territorio per fornire tutto il supporto utile agli agricoltori colpiti. E per avere un quadro più aggiornato possibile, saranno ascoltate tutte le **associazioni di categoria**.

Un lavoro che vuole essere efficace e rapido: già **venerdì prossimo 10 maggio**, infatti, un primo punto della situazione verrà fatto in Regione nel corso dell'incontro della **Consulta agricola** insieme all'assessore regionale all'Agricoltura, **Simona Caselli**.

"Ci siamo da subito attivati per raccogliere le segnalazioni e verificare in campo lo stato dei danni. Verificheremo insieme anche alle associazioni agricole se vi sono le condizioni per richiedere lo stato di calamità, ai sensi di quanto previsto dalla legge nazionale, e quali altri istituti di indennizzo è

possibile attivare. Per la

parte di competenza regionale - sottolinea l'assessore - attiveremo le procedure per ottenere quanto possibile in merito a **sgravi fiscali e previdenziali e rimodulazioni bancarie** a favore delle imprese colpite.

"Come sempre, la Regione sta facendo e farà la sua parte e metterà in campo tutte le misure possibili nell'attesa che anche il Governo faccia la propria. Diversamente da quanto accaduto per i danni da gelate 2018 (Burian)- chiude **Caselli**- che, nonostante le ripetute sollecitazioni fatte dalla Regione al Governo, non ha trovato a Roma il giusto riscontro". /BB

(Foto di repertorio 26 marzo 2018 - gelate BURIAN su actinidia)

Ponte sul Po: altra vittoria della Provincia di Parma al Tar

Il Presidente Rossi: "Soddisfatti di questo esito, che conferma il nostro buon operato. Contiamo di riaprire il ponte, come previsto, il 5 giugno."

Parma, 7 maggio 2019 - Nell'udienza del 30 aprile scorso **il Tar** - Tribunale amministrativo regionale - sezione di Parma ha deciso nel merito circa il ricorso di Edilmecos contro l'assegnazione dei lavori del **ponte sul Po** di Colorno Casalmaggiore da parte della Provincia di Parma alla Ati Micheli Primo - Coimpa.

La decisione del Tar è stata **favorevole alla Provincia di**



Parma: il ricorso è stato **respinto** in quanto "**manifestamente infondato nel merito**."

Nella sentenza si legge anche che: "la disciplina di gara non presentava margini di ambiguità".

"Siamo molto soddisfatti dell'esito di questa sentenza, che va nella direzione che auspicavamo e che conferma il buon operato dei nostri uffici - ha dichiarato il Presidente

della Provincia di Parma Diego **Rossi** - *Il cantiere prosegue, rispettando il crono programma: contiamo di riaprire il ponte, come previsto il 5 giugno.*"

Il Tar aveva già respinto la richiesta di sospensiva avanzata da Edilmecos, con la sentenza del 5 dicembre

2018, poi confermata dal Consiglio di Stato l'11 gennaio 2019.

Adesso è arrivata la sentenza di merito, ancora una volta favorevole alla Provincia di Parma, che ha visto riconosciuto anche il diritto ad un **rimborso delle spese legali** pari a 2500 euro

Auchan e Simply richiamano farina di manioca

Auchan e Simply richiamano farina di manioca: errore in etichetta, il glutine c'è. Rischi per la salute di chi è intollerante o allergico

Un errore di etichettatura indica come “senza glutine” della farina di manioca che invece lo contiene fra i suoi ingredienti e che dunque potrebbe presentare rischi per chi è intollerante o allergico: per questo le catene Auchan e Simply oggi, 4 maggio, hanno richiamato due lotti di farina di manioca prodotti da General Mills Brasil Ltda nella sede dello stabilimento di Avenida Irene Silveira Costa - Parte A s/n Pouso Alegre (MG) Brasile, invitando i consumatori affetti da allergia o intolleranza a restituire le confezioni. L'avviso è stato pubblicato sui siti internet di Auchan e Simply e riguarda il marchio YOKI della Farofa pronta de



mandioca YOKI 500 g. Il richiamo interessa unicamente i seguenti lotti: L18BRMP11 e L18BRMP12, entrambi con scadenza 07/10/2019. Come informano Auchan e Simply, questi presentano un errore di etichettatura: è indicata infatti la dicitura “senza glutine”, mentre tra gli ingredienti sono presenti cereali contenenti l'allergene glutine. Pertanto, evidenzia Giovanni D'Agata, presidente dello “Sportello dei Diritti”, in via cautelativa, si avvisano i consumatori, affetti da allergia o intolleranza al glutine, di non consumare tali prodotti e restituire le confezioni al punto di

Nome del produttore:	General Mills Brasil Ltda
Sede dello stabilimento:	Avenida Irene Silveira Costa - Parte A s/n Pouso Alegre (MG) Brasile 37500-000
Data di scadenza e termine minimo di conservazione:	07-10-2019
Descrizione esauriente unità di vendita:	500g
Nome del richiamo:	-Presenza errata indicata del prodotto Farofa pronta de mandioca Yoki 500g
Contenuto:	Al richiamo si rivolge alle persone allergiche al glutine, che sono invitate a non consumare il prodotto e a restituire al punto vendita per il rimborso. Per le altre persone il prodotto può essere consumato. Il sito e la lista di prodotti sono riportati sul retro della confezione.

vendita per la sostituzione, avvertono Auchan e Simply, che mette a disposizione per ulteriori informazioni. Da un punto di vista sanitario si tratta di una non conformità con un elevato indice di rischio per i celiaci o le persone che presentano intolleranza al glutine. Mentre non ci sono problemi per tutti gli altri.
(4 maggio 2019)

Una diga e un sentiero per amici

Piacenza, 7 maggio 2019

E' iniziata la bella stagione e con lei la voglia di stare all'aria aperta e di godersi il paesaggio. Sono sempre di più le famiglie, le coppie e i giovani che decidono di dedicare il loro tempo libero a passeggiate ed escursioni immersi nella natura, con mete vicino a casa e apprezzando un'esperienza turistica lenta, di qualità e contrapposta al turismo veloce e mordi e fuggi. Tra le varie mete, nel piacentino, la **Val Tidone** è da sempre tra le preferite grazie ai suoi spazi ampi, ai piccoli borghi suggestivi, ai castelli, alle chiese, ai mulini e alle eccellenze enogastronomiche.

Simbolo della vallata, da più di 90 anni, è la **diga del Molato**, sbarramento situato a Nibbiano in comune Alta Val Tidone che forma il lago di Trebecco.

La **grandiosa diga ad archi multipli**, impianto dall'architettura unica e suggestiva, ogni anno è meta di migliaia di visitatori tra famiglie, scolaresche e gruppi che vogliono vedere il bel paesaggio che crea e conoscere la storia e le funzioni di questo sbarramento grazie al quale, oltre alla produzione di energia idroelettrica e alla difesa del territorio di valle, è presente risorsa utile al distretto irriguo Tidone (3200 ettari) e a una produzione agricola dal valore stimato di circa 14 milioni di euro (stima basata sui dati del valore medio della produzione provinciale analizzati dal Laboratorio di Economia Locale – Università Cattolica di Piacenza).

La **diga del Molato**, gestita dal Consorzio di Bonifica di Piacenza (insieme alla diga di Mignano e ad altri impianti), è visitabile sia in forma libera che accompagnata: si può entrare sul camminamento, per una semplice passeggiata e qualche scatto fotografico, tutti i giorni dalle ore 9 alle 18 ed è invece necessario accordarsi con i tecnici del Consorzio (mail: info@cbpiacenza.it o telefono: 0523/464811) per una visita guidata approfondita e completa anche nella parte interna dell'impianto.



La diga della Val Tidone in tante occasioni è (ed è stata) sfondo di raduni e gare sportive sia in forma agonistica che non competitiva.

Domenica 12 maggio (dalle 8 alle 11), ad esempio, sarà la volta del 17° Trofeo Borghi Egidio (organizzato dall'A.S.D. Pesca Sportiva Alta Val Tidone), raduno di pesca alla trota per appassionati in possesso di licenza e tesserino regionale.

Punto di riferimento per la valle, oltre alla diga, è il **Sentiero del Tidone**, omonimo al torrente che costeggia per tutta la sua lunghezza: 69 chilometri - percorribili a piedi, in bicicletta e a cavallo - che permettono di ammirare diversi tipi di paesaggio, da quello tipico della pianura nelle zone di Calendasco e Borgonovo, a quelli collinari di Pianello e Nibbiano fino alle atmosfere più appenniniche mano a mano che ci si avvicina alla sorgente del torrente in comune di Romagnese (Pavia). Gran parte del percorso si snoda lungo tratti sterrati, ad eccezione di alcuni parti su asfalto. In sei punti è, poi, **previsto l'attraversamento del Tidone** tramite guadi che possono essere evitati grazie a varianti segnalate sul percorso.

A parlare del valore del Sentiero è **Fausto Zermani**, Presidente del Consorzio di Bonifica di Piacenza (socio fondatore dell'associazione omonima al sentiero): *“Il Sentiero del Tidone è un'infrastruttura importante che è nata, è gestita, ed è governata da cittadini locali che con passione aiutano la crescita e la valorizzazione territorio sia a favore di chi ha deciso di restarci sia di quei turisti che vivono la vallata e decidono di ammirare le bellezze naturali che la caratterizzano”*.

E' **Daniele Razza**, Presidente dell'associazione, a riferire sull'evoluzione del Sentiero: *“Il Sentiero è nato nel 2012*

da un gruppo di persone che, con la fondamentale collaborazione del Consorzio e il supporto della Regione Emilia Romagna, ha pensato e realizzato in prima battuta la parte piacentina dell'itinerario - utilizzando alcuni tratti dell'ippovia regionale e della “Strada dei Mulini” - e, successivamente il segmento pavese”.

Il Sentiero è segnalato da **oltre 700 cartelli** realizzati dai volontari, da aree di sosta attrezzate e da una serie di bacheche informative relative al tracciato, alla flora e alla fauna presenti nel territorio. Grazie alla crescente frequentazione di escursionisti di ogni età, il Sentiero, negli anni, è diventato una realtà non solo locale ma nazionale.

Motivazione che ha spinto **Mario e Marco Carobbio**, esercenti presenti nei pressi della diga del Molato, a ideare quattro percorsi in **mountain bike** - collegati tra loro e di media difficoltà - che iniziano direttamente dal Sentiero in corrispondenza del coronamento e giungono alla cima del **monte Bissolo** (mappe e informazioni sui percorsi disponibili presso l'attività commerciale 300 metri a monte del coronamento della diga).

“Come associazione, ci auguriamo che quest'ultima iniziativa possa essere da esempio per privati, esercenti, associazioni e amministrazioni che, con passione e un po' di impegno sviluppino ulteriori tratti di sentiero - a partire da quello già esistente - arricchendo così la proposta turistica. Segnano Infine la necessità di maggiore collaborazione con associazioni locali per promuovere congiuntamente le tante iniziative (sagre, concerti ecc) che coinvolgono la vallata con la possibilità di percorrere il Sentiero del Tidone.

Tutte le informazioni sono reperibili al sito www.sentierodeltidone.it o tramite email all'indirizzo info@sentierodeltidone.it” conclude Daniele Razza.



Modena: Maltempo, il Prefetto ha attivato la sala operativa e invita a limitare gli spostamenti in auto

In relazione all'allerta meteorologica arancione diramata dalla Protezione Civile Regionale alle ore 12,00 di domenica 5 maggio per rischio idraulico in tutta la provincia, il Prefetto di Modena ha convocato il Centro Coordinamento Soccorsi - C.C.S. e disposto l'attivazione della Sala Operativa presso il Centro Unificato di Marzaglia e dei Centri Operativi Comunali.

Cervi (Cia RE): "Pesanti danni causati dall'ondata eccezionale di maltempo"

"Pesanti danni causati dall'ondata eccezionale di maltempo: valutiamo se chiedere lo stato di calamità"

Lo annuncia Antenore Cervi, presidente Cia Reggio, a fronte della perturbazione che sta flagellando l'agricoltura reggiana

"I nostri peggiori timori si sono verificati: neve, forte vento e basse temperature stanno flagellando l'agricoltura reggiana. Quando finirà l'ondata di maltempo verificheremo sui campi la precisa entità dei danni e valuteremo con attenzione, insieme ai nostri tecnici e associati, se chiedere lo stato di calamità". Lo annuncia Antenore Cervi, presidente Cia di Reggio, dopo la perturbazione polare che ha investito nelle scorse ore il nostro territorio portando indietro la lancetta delle stagioni. "Siamo dinnanzi a una situazione eccezionale che, ancora una volta, dimostra come i cambiamenti climatici siano una realtà concreta con la quale dobbiamo fare i conti - sottolinea Cervi -. E, in questo momento, i conti più salati li sta pagando l'agricoltura. Dalla prima collina alla montagna, i fiocchi di neve sono infatti caduti sui vitigni e rischiano



Secondo il quadro informativo disponibile, alle nevicate fin da quota 400 mt si aggiunge un'intensa pioggia che si prevede continuerà in nottata.

Il reticolo idrografico minore è soggetto ad un'importante piena con conseguenti riflessi sui fiumi **Secchia e Panaro**.

Sono attivi, la Protezione Civile Regionale, i Vigili del Fuoco, la Polizia Stradale, le

Forze dell'Ordine, le Polizie Municipali, i gestori delle strade e il volontariato per il monitoraggio dei fiumi e della viabilità e per gli interventi necessari.

Sono stati intensificati i servizi della Polizia Stradale e dei Vigili del Fuoco.

Si invita la cittadinanza a limitare gli spostamenti in automobile ai casi strettamente necessari, soprattutto verso le zone di montagna dove continua a nevicare.

Si invita, inoltre, a non avvicinarsi e sostare in prossimità dei corsi d'acqua.

Per le segnalazioni in relazione a situazioni di rischio si potrà **contattare il numero del Centro Operativo di Marzaglia 059/ 200210**.

(Foto di repertorio Gazzetta dell'emilia alluvione 2014)



d i compromettere l'annata. Ma non è tutto. Oltre alla forte preoccupazione per la neve caduta, c'è molta apprensione anche per le prossime notti quando le temperature saranno vicine allo zero: le gelate sarebbero il colpo di grazia. Numerosi agricoltori ci hanno già comunicato di voler contattare già da domani l'assicurazione per chiedere i danni. Ma potrebbe non bastare. Per questo stiamo pensando allo stato di calamità: nei prossimi giorni, quando il quadro della difficile situazione sarà pienamente delineato, prenderemo la decisione finale. Al momento, l'ipotesi è concreta".

Ma il maltempo non ha portato solo la neve. In pianura, pioggia battente e vento molto forte, oltre a far cadere rami e alberi, "hanno allettato le coltivazioni di frumento e orzo. Una situazione, anche questa, che rischia di incidere molto negativamente sulla produzione".

Cervi ci tiene a ringraziare tutti gli agricoltori che in queste ore "sono in prima fila per aiutare a tenere pulite le strade e segnalare le situazioni a rischio idrogeologico. Questo conferma come l'attività agricola, oltre al

fondamentale ruolo di produzione alimentare, abbia anche quello di governo del territorio".

Il presidente Cia ricorda infine che la siccità autunnale aveva già inciso molto negativamente su decine di ettari di lambrusco "che non hanno praticamente germogliato, benché la stagione sia già avanzata. Alcuni vigneti sono addirittura collassati, con perdite economiche molto ingenti. Il fenomeno è stato osservato anche in alcune varietà di pere". I tecnici ipotizzano che la scarsa umidità del terreno non abbia permesso alle gemme di giungere a maturazione, tant'è che il fenomeno tipico del 'pianto della vite' in alcune zone non è avvenuto, proprio a causa della marcata siccità. È mancata anche la nebbia, e tipico microclima padano che favorisce l'idratazione delle piante. In Trentino chiamo queste situazioni da inverno da 'gelo secco' cioè particolari condizioni di siccità che determinano fenomeni di forte stress per le piante. Stress che può portare al collasso delle coltivazioni, come in alcuni casi è appunto successo.



Il Parmigiano Reggiano, alimento del futuro

Il Parmigiano Reggiano, alimento del futuro, sarà partner di **Cibo a Regola D'arte 2019**

Il festival, incentrato sul futuro del food, andrà in scena dal 16 al 19 maggio alla Fabbrica del Vapore di Milano. Il Consorzio sarà presente con uno stand di degustazione. Sabato 18 maggio il talk show con Nicola Bertinelli, la nutrizionista Sara Farnetti e l'atleta Paolo Venturini.

Reggio Emilia, 10 maggio 2019 – Il Consorzio del Parmigiano Reggiano sarà partner di **Cibo a Regola d'Arte**. Il festival, organizzato da **Corriere della Sera** sotto la direzione artistica di **Angela Frenda**, andrà in scena dal 16 al 19 maggio alla **Fabbrica del Vapore** di Milano. Quattro giorni di dibattiti, performance e discussioni con, sotteso, un filo conduttore ben preciso: il futuro.

Un tema, il futuro, che ha permesso al **Parmigiano Reggiano** di trovare nell'agorà di **Cibo a Regola d'Arte** il suo palcoscenico ideale. Dalla **vetta dell'Everest** allo spazio, dai ghiacci della **Siberia** fino alle **competizione sportive** più estreme, la Dop è da sempre l'alimento che



accompagna i **pionieri del genere umano** nelle loro imprese più rivoluzionarie.

Le proprietà che rendono il **Re dei Formaggi** un autentico **"alimento del futuro"** sono molteplici e tutte legate alle qualità intrinseche del prodotto: **digeribilità, alto contenuto di calcio presente in forma biodisponibile, assenza di conservanti, fonte di minerali, piacevolezza e gradimento organolettico.**

Nei quattro giorni di **Cibo a Regola d'Arte**, Il Consorzio organizzerà **degustazioni di Parmigiano Reggiano di diverse stagionature**: venerdì 17 e sabato 18 maggio

alle ore 14, alle 16 e alle 18; domenica 19 maggio alle ore 12, alle 14 e alle 16. Da oltre nove secoli il **Parmigiano Reggiano** è prodotto con gli stessi ingredienti (**latte, sale e caglio**), con la stessa **cura artigianale** e con una **tecnica di produzione** che ha subito pochi cambiamenti nel corso del tempo.

L'evento principale sarà però **sabato 18 maggio alle ore 12:15** quando **Manuela Croci** - giornalista Corsera - modererà il **talk show** dal titolo **"Il Parmigiano Reggiano e le sue qualità nutraceutiche"**. A illustrare i motivi per cui la Dop è **un cibo della tradizione**

ma proiettato verso l'avvenire saranno **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano, **la nutrizionista Sara Farnetti** e **Paolo Venturini**, atleta delle Fiamme Oro che – anche grazie all'energia del Parmigiano Reggiano – ha trionfato lo scorso 20 gennaio nella **Monster Frozen**: la corsa in solitaria di 39 chilometri in Jakutia, il luogo abitato più freddo del pianeta, nella Siberia orientale.

"Stato di calamità per il territorio reggiano"

La richiesta ufficiale di Cia alle istituzioni dopo i gravi danni per il maltempo. L'allerta non è ancora finita.

Reggio Emilia 8 maggio 2019 - "Chiediamo ufficialmente il riconoscimento dello stato di calamità per i territori reggiani flagellati dall'ondata di maltempo e freddo polare". Ad annunciarlo è **Antenore Cervi**, presidente Cia di Reggio, dopo le attente verifiche sul territorio da parte dei tecnici della confederazione e le precise segnalazioni degli agricoltori.

"La neve caduta e il forte vento hanno causato gravissimi danni in montagna al foraggio per le bovine da latte per la produzione del Parmigiano Reggiano e alle coltivazioni di orzo e frumento - entra nel dettaglio Cervi -. Ma anche ettari di vitigni, alberi da frutto,



boschi e l'apicoltura sono stati messi letteralmente in ginocchio. Non dimentichiamo che buona parte di quelle colture sono biologiche e per questo l'entità dei danni è ancora maggiore". Sottolinea: "Siamo fermamente convinti esistano tutti i



presupposti per ottenere il giusto riconoscimento per un settore fondamentale dell'economia reggiana".

Il presidente Cia sollecita gli imprenditori agricoli a *"proseguire con le circostanziate segnalazioni dei danni: i nostri uffici sono a disposizione per la presentazione delle eventuali denunce. In queste ore stiamo ricevendo materiale fotografico e video che verrà poi utilizzato per supportare la nostra richiesta".*

Cervi plaude alla Regione *"che si è prontamente mobilitata per monitorare la difficile situazione*

che con il passare delle ore si mostra in tutta la sua gravità. Basti pensare che a oggi vi sono foraggi ancora sotto il manto di neve: il concreto rischio è di perdere completamente il primo taglio, che sul territorio montano rappresenta l'80% del totale".

L'invito alle istituzioni è di *"fare presto per non lasciare gli agricoltori soli a fare i conti con gli effetti del disastroso evento meteorologico. La burocrazia non*

può e non deve ostacolare gli aiuti, in molti casi fondamentali per la sopravvivenza stessa delle aziende".

Ma **l'emergenza meteo non è ancora finita**: *"Siamo preoccupati per l'allerta meteo della Protezione Civile per una nuova ondata di maltempo che nelle prossime ore si abatterà sui territori montani già martoriati. La pioggia e i forti temporali scioglieranno la neve ma rischiano di causare smottamenti, frane, piene di fiume e torrenti. Una previsione che rischia di aggravare*





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

www.cibusonline.net

SOCIETA' EDITRICE NUOVA EDITORIALE Soc. coop.

Via G. Spadolini,2 43022 - Monticelli Terme (Parma)

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva
01887110342

iscritta al registro imprese di
Parma 24929

testata editoriale iscritta al
R.O.C. al numero 4843

direttore responsabile
lamberto colla





[Pasta Andalini](#)



Innovazione nella tradizione

[Mulino Alimentare S.p.A.](#)



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)

#birra #beverage #promozione
MariLu. La birra artigianale
Made in Parma

Nel 1816 Maria Luigia d'Asburgo Lorena arrivò a Parma e nulla fu più come prima dal punto di vista dell'arte, della cultura, del bel vivere e del gusto.

Questa birra morbida, elegante, profumata, prodotta artigianalmente nel cuore della Food Valley con ingredienti di eccellenza è dedicata Lei nelle due versioni **Amber** e **Blonde**



profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

Ingredienti: Acqua, malti d'orzo, fiocchi di segale, luppoli, lievito. Alc. 4% - 18 IBU

per eccellenza: morbida e semplice da bere, profumata, dorata, con schiuma finissima e bianchissima, amaro equilibrato e finale secco.

Non filtrata, non pastorizzata.

Ingredienti: Acqua, malti d'orzo, luppoli, lievito. Alc. 5,5% - 24 IBU

Per contatti e informazioni:

FROG.NET

www.frognet.it -

mail: info@frognet.it

tel: 392.9511643



MariLU Amber

è una birra ambrata chiara ad alta fermentazione in stile Pale Ale. Fresca, leggera e amarognola secondo la tradizione inglese. Molto

MariLU Blonde

è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra

#agroalimentare #vino #promozione
Dedicato a palati esperti e sapienti!



- **Brut Metodo Classico "La Rocchetta"**, un "Blanc de Blanc" che non teme confronti per il sapiente uso di **uve nobili**

q u a l i Chardonnay e Pinot Bianco e la scrupolosa e lunga lavorazione. L'intensità paglierina del



colore, reso brillante dalle ricchezza delle bollicine, una spuma intensa e persistente esprimono la raffinatezza di uno spumante che ha ricevuto importanti riconoscimenti ...

Parole, parole, parole ... **meglio degustare** la selezione di **StePa** offerta nello **SHOP** on line.

Con le **Card fedeltà** **Bronze**, **Silver** e **Gold** avrete la possibilità di godere di ulteriori e fantastici sconti

