



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

## SOMMARIO

Anno 18 - n° 36 8 settembre 2019

### 1.1 EDITORIALE

I predestinati.

### 2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseario. Latte, crema e panna in trend positivo, Parmigiano Reggiano in leggera fluttuazione

### 2.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. tendenza

### 3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Al momento nessuno scossone prevedibile.

### 4.1 CEREALI E DINTORNI

tendenze.

### 6.1 EVENTI GASTRONOMICI

Al via il settembre gastronomico

### 7.1 EVENTI DOP

Festival del Prosciutto Di Parma 2019

### 7.2 MANGIMISTICA

EMILCAP, avviato l'iter per la nuova certificazione per una filiera garantita

### 8.2 GOVERNO

Conte Bis, al giuramento

### 9.1 POLITICA GASTRONOMICA

Dalla Pastasciutta Antifascista al Tortellone Sovranista. La politica a tarallucci e vino?

### 9.2 BONIFICHE

Ripristinata la funzionalità idraulica del Rio Grande a Borgonovo

### 10.1 VEGAN - NOVITA'

Tacchino vegetale al 100% e molto altro, i prodotti dell'estro di Enzo Marascio

### 10.2 SICUREZZA ALIMENTARE

Escherichia Coli fuori dai limiti, il Ministero richiama il "ghiaccio"

### 11.1 BONIFICA PIACENZA

Terminati i lavori di regimazione idraulica a Lugagnano

### 12.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

### 13.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

## Editoriale

### I predestinati.

Il Governo dei super eroi è pronto al decollo. Quello che pareva impossibile si è avverato come nei migliori romanzi di fantascienza

**di Lamberto Colla**  
Parma 8 settembre 2019 - Dall'unione impossibile sono nati figli

predestinati all'incarico assegnato in vita terrena e così Roberto **Speranza** non poteva che assumere l'incarico della **Sanità**, Alberto **Bonafede** la **Giustizia** e il collega Lorenzo **Guerrini** il ministero della **Difesa** così come Sergio **Costa** era predestinato al territorio e al **mare** e per concludere questa prima carrellata di supereroi Vincenzo **Spadafora** e Giuseppe **Provenzano** non avrebbero potuto che ricoprire ministeri più consoni a loro come lo **Sport** e il **Sud** rispettivamente.

Ma altri due predestinati sono in panchina pronti a intervenire in un eventuale rimpasto di governo: Francesco **Boccia** dal dicastero degli affari Regionali potrà correre in sostegno all'**Istruzione** e Lorenzo **Fioramonti** dagli Affari regionali al Ministero dell'**Ambiente**.

Un Governo che ai predestinati sono stati affiancati altri che già hanno dimostrato fantasia e alte doti non comuni.

La Ministra **Paola de Micheli** ad esempio, nel ruolo di Commissario alla ricostruzione, aveva invitato i terremotati del centro Italia a accendere i mutui per pagare le tasse arretrate, mentre il mancato predestinato all'**Ambiente** Lorenzo **Fioramonti** si era distinto per aver trovato la soluzione agli stipendi degli insegnanti applicando una **tassa alle merendine**.

E che dire del ministero **all'economia** che, per la prima volta nella storia repubblicana, viene dato in mano a uno storico di fama internazionale, **Roberto Gualtieri**, per l'appunto.



Al delicatissimo Ministero dell'Interno che fu di Matteo Salvini è invece approdata la prefetta di ferro **Luciana Lamorgese** chiamata dall'ex Ministro Alfano a capo del suo Gabinetto dove si trovò a contrastare uno dei periodi di maggiori sbarchi (42mila nel 2013, 170mila nel 2014, 154mila

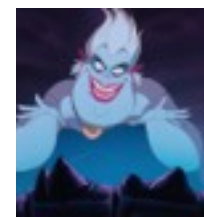
nel 2015, 181mila nel 2016) e passata anche alla storia per avere imposto i migranti ai Comuni senza alcun preavviso.

Nel Governo dei "miracoli" ci sta pure bene la redenzione della Ministra **Nunzia Catalfo** che invitava a sottoscrivere l'uscita dall'euro e ora si trova felicemente coccolata all'interno di un Governo europeista DOC.

Peccato che sia stata esclusa **Alessandra Moretti** che con la sua idea di inserire delle tendine ai crocefissi delle tombe avremmo risolto il problema della tumulazione.

All'appello manca anche **Alessia Marani** che si distinse per aver trovato la soluzione alle pensioni troppo basse: ipotecare la casa!

Insomma, tra le ampie soluzioni di rimpasto tra predestinati all'interno della compagine governativa e le "risorse" esterne scalpitanti per entrare e dare il loro prezioso contributo, questo governo ha tutte le carte in regola per concludere la legislatura e affrontare al meglio, con buone maniere e "gentiloni", la temibile "**Ursula**" europea.



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

## LATTIERO CASEARIO

### Lattiero caseario. Latte, crema e panna in trend positivo, Parmigiano Reggiano in leggera fluttuazione

Novità più importante è un leggero rialzo dei prezzi nelle stagionature avanzate del formaggio, mentre si tratta di conferme per le quote del latte spot estero, e di crema e panna.

(Virgilio - Jacopo - CLAL)



#### Lattiero Caseario

### Lattiero caseario. Latte, crema e panna in trend positivo, Parmigiano Reggiano in leggera fluttuazione

Novità più importante è un leggero rialzo dei prezzi nelle stagionature avanzate del formaggio, mentre si tratta di conferme per le quote del latte spot estero, e di crema e panna.

di Virgilio e Jacopo Parma 03 settembre 2019 -

**LATTE SPOT** – Rispetto alla settimana precedente, leggero aumento percentuale per il latte intero e scremato pastorizzato spot estero, rispettivamente con un +1,2% al 43,30 e 44,33 €/100 al litro e con un +2% salendo tra 25,36 e 26,39 €/100 al litro. Invece il crudo spot nazionale si mantiene a 46,40 e 47,43 €/100 al litro.

**BURRO E PANNA** – A Milano un'altra settimana all'insegna della stabilità del burro in tutte le sue tipologie, così come per gli zangolati parmigiano e reggiano. La crema registra ancora una crescita, stavolta di 4,5%, a 1,86. Anche la panna sale di quotazione.

Borsa di Milano 2 settembre 2019:

BURRO CEE: 3,30 €/Kg (=)

BURRO CENTRIFUGA: 3,55 €/Kg. (=)

BURRO PASTORIZZATO: 1,70 €/Kg. (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,50 €/Kg. (=)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,86 €/Kg. (+4,5%)

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

Borsa di Verona 2 settembre 2019: (+ 3,51%)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,85 - 1,98 €/Kg.

Borsa di Parma 30 agosto 2019 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,10 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 3 settembre 2019 (=)  
BURRO ZANGOLATO: 1,10 - 1,10 €/kg.

**GRANA PADANO – Milano 2 settembre 2019** – Nessuna variazione anche questa settimana nel listino del Grana Padano in tutte le stagionature.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,95 – 8,05 €/Kg. (=)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,55 - 8,75 €/Kg. (=)

- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 9,00 - 9,20 €/Kg. (=)

- Fuori sale 60-90 gg: 6,55 - 6,70 €/Kg. (=)

**PARMIGIANO REGGIANO – Parma 30 agosto 2019** – Novità in alcune stagionature del Parmigiano Reggiano, con un leggero calo nel 18, 24 e 30 mesi.

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

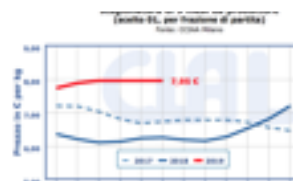
-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 11,30 - 11,40 €/Kg. (=)

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 12,00 - 12,45 €/Kg. (-0,4%)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,70 - 13,20 €/Kg. (-0,4%)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 13,80 - 14,20 €/Kg. (-0,4%)

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



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

# LATTIERO CASEARIO

## Lattiero caseari. TENDENZE

Lattiero caseario. Latte, crema e panna in trend positivo, Parmigiano Reggiano in leggera fluttuazione

(Virgilio - Jacopo - CLAL)



### Lattiero Caseario

Lattiero caseario. Latte, crema e panna in trend positivo, Parmigiano Reggiano in leggera fluttuazione

Novità più importante è un leggero rialzo dei prezzi nelle stagionature avanzate del formaggio, mentre si tratta di conferme per le quote del latte spot estero, e di crema e panna.

**di Virgilio e Jacopo** Parma 03 settembre 2019 -  
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))



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

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





## MERCATO CEREALI

### Cereali e dintorni. Al momento nessuno scossone prevedibile.

Mercati sul fondo e seppure la soia non mostri segnali produttivi importanti, gli ingenti stock non consentono un rialzo dei prezzi. Fondi in attesa di fattori esterni per lanciarsi sugli acquisti.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

## Cereali e dintorni. Al momento nessuno scossone prevedibile.

Mercati sul fondo e seppure la soia non mostri segnali produttivi importanti, gli ingenti stock non consentono un rialzo dei prezzi. Fondi in attesa di fattori esterni per lanciarsi sugli acquisti.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 5 settembre 2019 - Ieri lo storico analista-broker **Allendale**, attivo sul mercato da decenni con decine di uffici e collaboratori, ha rilasciato i dati di un suo referendum tra gli agricoltori disseminati in gran parte degli Stati Uniti D'America. La produzione del **corn-mais** è stata stimata in 349 milioni di tonnellate contro 353 dell'USDA di agosto mentre la produzione della campagna precedente era stata di 366 milioni di tonnellate, sempre secondo il dato USDA. La produzione del seme di soia è stata stimata in 95 milioni di tonnellate contro 100 dell'USDA di agosto, mentre la campagna precedente era di 123,66. Numeri sicuramente pesanti per il corn-mais, che quindi non sembra aver subito danni dalle ritardate semine. Numeri meno brillanti per il comparto soya che comunque non interesseranno spazi al rialzo posto gli immani stock giacenti e il rallentamento del commercio con la Cina, dovuto alla questione dazi.

Il mercato ieri ha reagito così:

SEMI	set 862,4 (+6)	nov 875,4 (+7)	gen 889,2 (+7)	mar 901,6 (+6,6)
FARINA	set 292,2 (+4,2)	ott 294,6 (+4,2)	dic 298,5 (+4,4)	gen 300,1 (+4,4)
OUO	set 28,79 (-0,08)	ott 28,84 (-0,10)	dic 28,99 (-0,10)	gen 29,21 (-0,08)
CORN	set 346 (-3,6)	dic 358,4 (-2,4)	mar 371,6 (-2,4)	mag 380,4 (-2)
GRANO	set 456,2 (+9)	dic 460,6 (+7,2)	mar 467 (+7,2)	mag 471,2 (+6,2)

Sostanzialmente il **mercato** è sul fondo e anche i **fondi** d'investimento non hanno posizioni numericamente pesanti. Forse trovano al momento più speculativi e redditizi altri settori, o più semplicemente attendono l'evento esterno per dare una spinta agli acquisti e ribaltare il mercato.

Da tempo assistiamo ad un **mercato stagnante** sia a livello internazionale che nel nostro piccolo territorio nazionale. Praticamente ormai esiste la **"sindrome del basso prezzo"** che colpisce chi è ancora convinto che il mercato possa scendere ulteriormente ma non fa i conti con i costi di produzione, difficilmente comprimibili ancora di più. Esiste inoltre l'**incognita cambio Euro-Dollaro**. Diversi economisti e analisti vedono un euro a termine meno forte, quindi prezzi più alti. A dimostrazione della teoria sopra esposta osserviamo i

prezzi della farina di soya proteica: sul breve termine ufficialmente 320€ partenza al porto poi esistono le rivendite a valori sensibilmente più bassi, mentre sul 2020 327€ partenza porto tutti gli importatori allineati allo stesso valore.

Sul **mercato interno** da segnalare l'indebolimento in generale dei cereali, il calo dei cruscami che dovrebbe terminare a breve, la totale stagnazione degli altri valori.

Per il comparto **biodigestori** nulla da segnalare salvo suggerire, a chi usa crusca, di approfittare di quest'ultimo periodo di ribasso. Ancora difficoltoso l'approvvigionamento di farinette di mais e qualche rara partita di mais tossinato.

#### Indicatori internazionali 5 settembre 2019

L'Indice dei **noli** è salito a 2518 punti, il **petrolio** è a quota 56,30\$ e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,10215 (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 5 settembre 2019		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
2518	1,10215	56,30/bar

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

**Mario Boggini** - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.  
[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)

**Andalini**  
pasta dal 1956



## MERCATO CEREALI Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale  
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

### Cereali e dintorni. Al momento nessuno scossone prevedibile.

Mercati sul fondo e seppure la soia non mostri segnali produttivi importanti, gli ingenti stock non consentono un rialzo dei prezzi. Fondi in attesa di fattori esterni per lanciarsi sugli acquisti.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 5 settembre 2019 -

I segnali di tendenza di lunedì 12 agosto 2019...

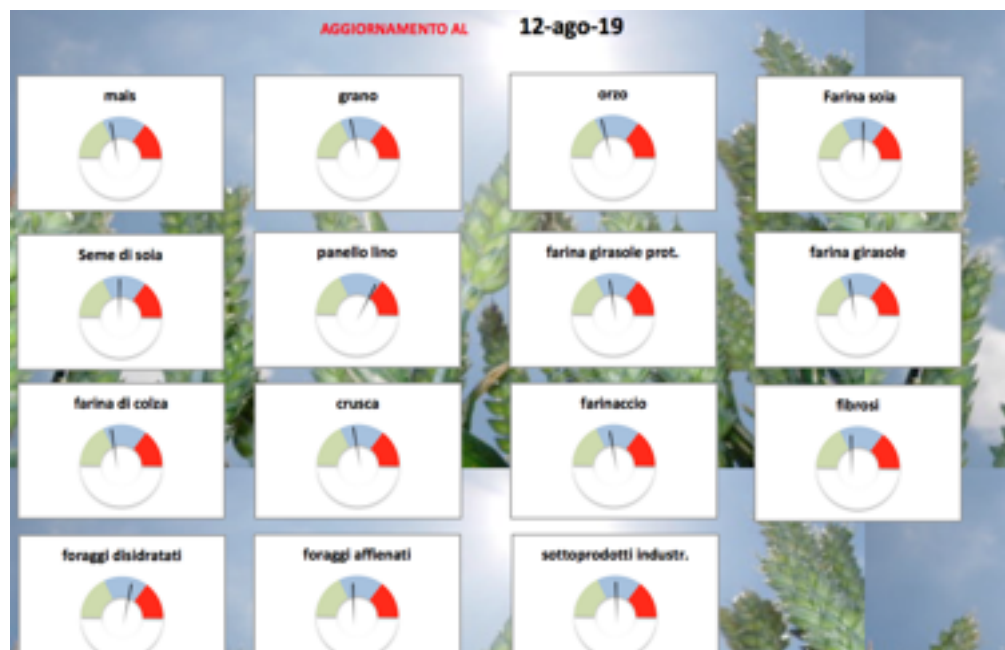
- Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali -

Per contatti: Telefono +39  
338 6067872 -

(\*) 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](#)



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

**Andalini**  
pasta dal 1956

# Al via il settembre gastronomico

**Il Settembre Gastronomico è scattato dai blocchi di partenza. Le foto di Francesca Bocchia della giornata inaugurale**

Parma 2 settembre 2019 - Settembre, è tempo di assaggiare: alla fine dell'estate Parma conosce una vera primavera dei sensi. In questo mese le sue eccellenze gastronomiche si mettono in mostra, una volta di più, grazie a eventi gourmet, occasioni uniche per conoscerne non solo il gusto, ma anche i segreti di produzione delle filiere. Molti gli eventi in calendario voluti dal Comune di Parma e dalla Fondazione Parma UNESCO City of Gastronomy, sotto la regia di Parma Alimentare e "Parma io ci sto!" e con il supporto di Destinazione Turistica Emilia.

## Cena dei Mille

Il 3 settembre tutti a tavola: saranno mille i posti a sedere lungo la tavola dei record, imbandita en plein air fra Piazza Garibaldi e Strada Repubblica, nel cuore della città. Da record anche il menù curato da Norbert Niederkofler. Insignito della sua terza stella proprio a Parma nel 2017, lo chef cucinerà la montagna anche in città, portando, dalla sua San Cassiano di val Badia, la filosofia Cook The Mountain per firmare un dessert "dal cuore altoatesino". Gli altri piatti in carta? A prepararli sarà la squadra di Parma Quality Restaurants, capitanata dallo chef Enrico Bergonzi, insieme agli stellati Massimo Spigaroli, presidente della Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy, e Terry Giacomello. Accanto a loro lavorerà una rappresentanza dei 50 Chef To Chef, consorzio dei migliori cuochi dell'Emilia-Romagna, fra cui gli stellati Isa Mazzocchi e Daniele Repetti da Piacenza, il reggiano Gianni D'Amato e la stella Michelin Andrea Incerti Vezzani. Il mondo dell'alta pasticceria sarà rappresentato dallo chef pâtissier Claudio Gatti. Il tutto grazie all'impegno dei Consorzi di Parmigiano Reggiano DOP e Prosciutto di Parma DOP e di grandi attori dell'industria alimentare come Barilla, Mutti, Rodolfi Mansueto, Parmalat, Delicium Rizzoli, L'Isola d'Oro, Rizzoli Emanuelli e Zarotti. Grazie alla collaborazione di Destinazione Turistica Emilia, gli ospiti della Cena dei Mille potranno anche gustare prodotti dei territori di Piacenza e Reggio Emilia.

I calici del Consorzio di Tutela dei Vini dei Colli di Parma DOC faranno da accompagnamento ad antipasto e dessert. Oltre a regalare alla città un evento da favola, la Cena dei Mille ha anche una finalità benefica: i fondi raccolti saranno devoluti a Emporio Solidale Parma, che assiste oltre mille famiglie in difficoltà.

Per informazioni [www.vivaticket.it](http://www.vivaticket.it) (biglietti 90 euro a persona, prevendita esclusa).



Una

## "P" a settimana: il settembre del gusto

A ogni settimana del mese di settembre è abbinato un prodotto della Food Valley, dal Prosciutto di Parma al Parmigiano Reggiano, dal pesce delle conserve ittiche, passando per il Pomodoro e la tradizione della passata, fino alla Pasta di cui Parma è culla mondiale. Il programma prevede itinerari tra arte, gusto e visite guidate in azienda, cooking show, presentazioni di libri e laboratori didattici anche per bambini. Durante tutto il mese, Parmalat sarà presente sotto i Portici del Grano



con eventi, cocktail time a base di succhi, Cappuccione mattutino, oltre che con i suoi prodotti Chef.

**La prima settimana** è rossa come il pomodoro: da domenica 1 a domenica 8 settembre molte le iniziative legate all'oro rosso di Parma, come visite guidate alle aziende Rodolfi Mansueto, leader nella produzione di polpa e passata.

**La seconda settimana**, da lunedì 9 a domenica 15 settembre si festeggia il Prosciutto di Parma DOP, con un bistrot sotto i portici del Grano di Piazza Garibaldi e convegni fra città e provincia.

In parallelo, a partire dal 7-8 settembre per tutti i fine settimana di settembre va in scena Finestre Aperte, il tradizionale opening dei prosciuttifici della zona di

Langhirano dove scoprire i segreti e i gesti di una lavorazione antichissima, promosso da Comune di Langhirano e dal Consorzio di Tutela del Prosciutto di Parma DOP.

A tutto pesce, da lunedì 16 a domenica 22 settembre, per la **terza settimana**: anche senza mare, Parma è da sempre crocevia di secolari commerci di prodotti ittici. Così lungo la via del sale, in città è arrivato anche il pesce e l'esigenza di conservarlo per il trasporto. Per questo le alici di Parma sono passate alla storia, grazie alla lavorazione di grandi aziende come Delicium Rizzoli, L'Isola d'Oro, Rizzoli Emanuelli e Zarotti.

Per la **quarta settimana** il gran finale del gusto è firmato Parmigiano Reggiano DOP e Pasta Barilla. Da lunedì 23 a domenica 29 settembre molte iniziative, fra cui visite guidate e cooking show, si intrecciano con Caseifici aperti, che il 5 e 6 ottobre regalano un'occasione in più per scoprire l'intera filiera produttiva nei vari laboratori della provincia.

**Venerdì 27 settembre** si omaggia l'arte della pasta con Pastaria, appuntamento giunto alla terza edizione, per celebrare, con aggiornamenti e lezioni, lo stato dell'arte di questa grande produzione made in Italy.

Per informazioni [www.parmacityofgastronomy.it](http://www.parmacityofgastronomy.it)

## Giardini gourmet

Dopo una cena in piazza e le visite in azienda, il settembre gastronomico della Food Valley prosegue in... giardino. Venerdì 13 e 27 settembre, un aperitivo itinerante e un light dinner all'aperto, per degustare le eccellenze del territorio passeggiando fra un giardino e un cortile, fra quelli che raramente aprono le proprie porte.

Per informazioni: IAT-R Piazza Garibaldi tel. 0521 218889

Numero Verde 800977925 [www.vivaticket.it](http://www.vivaticket.it)

(FOTO di Francesca Bocchia)



# Festival del Prosciutto Di Parma 2019

Dal 6 al 15 settembre appuntamento a Parma e Langhirano con la XXII edizione del Festival: un'intensa esperienza di piacere per conoscere e degustare il Prosciutto di Parma e apprezzare le bellezze del territorio.

7-8, 14-15, 21-22, 28-29 settembre c'è Finestre Aperte: i prosciuttifici sono aperti al pubblico per assistere al ciclo di lavorazione

La Cittadella del Prosciutto di Parma  
*Sabato 7 e domenica 8 settembre, Langhirano*  
I produttori raccontano la loro storia e propongono il Prosciutto di Parma in degustazione. Assaggi, incontri, laboratori del gusto e molto altro...

Il Bistrò del Prosciutto di Parma  
*Dal 9 al 15 settembre, a Parma*  
con un ricco calendario di eventi e appuntamenti gustosi

[www.festivaldelprosciuttodiparma.com](http://www.festivaldelprosciuttodiparma.com).

Dal 6 all'8 settembre, a Langhirano, sulle colline parmensi, una tre giorni per scoprire la DOP Prosciutto di Parma e il territorio che le dà i natali. Sarà attiva la Cittadella del Prosciutto di Parma: previste degustazioni, cooking lesson a cura degli chef di Parma Quality Restaurants, wine pairing, esibizioni di taglio a mano. Da segnalare anche il live di Edoardo Bennato.

Momento clou del Festival del Prosciutto di Parma sarà **"Finestre Aperte"**: grazie a questa iniziativa, per **quattro weekend consecutivi** (7-8, 14-15, 21-22, 28-29 settembre), foodie e turisti potranno scoprire i segreti della lavorazione della DOP visitando i prosciuttifici della zona di produzione.

**Dal 9 al 15 settembre**, il Prosciutto di Parma sarà poi protagonista assoluto al Bistrò allestito in piazza Garibaldi a Parma, nell'ambito di **"Settembre Gastronomico"**.

Si aprirà venerdì 6 settembre a Langhirano la XXII edizione del Festival del Prosciutto di Parma: una tre giorni per parlare di una DOP simbolo dell'eccellenza del made-in-Italy alimentare nel mondo, per promuovere antiche tradizioni e un saper fare che si tramanda di generazione in generazione, e per scoprire un territorio ancora poco conosciuto, ma che ospita bellezze come il Castello di Torrechiara, con la straordinaria Camera d'Oro, completamente affrescata, e come l'abbazia benedettina rinascimentale nota come Badia di Santa Maria della Neve. Il

## EMILCAP, avviato l'iter per la nuova certificazione per una filiera garantita

*La nuova fondamentale certificazione a garanzia di una filiera "sicura" a misura di produttore e consumatore*

Con la Certificazione Norma ISO 22005 - straordinaria nel panorama italiano della fornitura di mangimi - EMILCAP incrementa notevolmente il valore di salubrità delle materie prime a beneficio di una corta filiera tutta italiana



tutto nel contesto della Riserva MAB UNESCO dell'Appennino Tosco-Emiliano. Il programma dell'edizione 2019 del Festival del Prosciutto di Parma è estremamente ricco: ecco alcuni highlight.

### FINESTRE APERTE

Vero momento clou del Festival del Prosciutto di Parma è "Finestre Aperte" che nel 2019 è raddoppiata, passando da due a quattro weekend, a copertura di tutto il mese di settembre: l'appuntamento è per il 7-8, il 14-15, il 21-22 e il 28-29 settembre. "Finestre Aperte" è un modo originale per portare alla conoscenza del largo pubblico le antiche tradizioni e il saper fare che si celano dietro il Prosciutto di Parma: le radici storiche dei primi antenati della DOP risalgono infatti al III secolo a.C. Già nel "De Rustica", Catone il Censore descriveva una ghiotta conservazione delle cosce di suino, ottenuta con la salatura e la successiva asciugatura; unte poi con un po' di olio, le cosce affrontavano il periodo di stagionatura. In occasione di "Finestre Aperte", ogni weekend di settembre, i prosciuttifici del territorio parmense accoglieranno turisti e food lover, offrendo loro la possibilità di assistere al ciclo di lavorazione. A fare da guide saranno eccezionalmente gli stessi produttori, che racconteranno e mostreranno come le cosce di suino, grazie a una particolarissima combinazione di clima, tradizione e passione, diventano Prosciutto di Parma DOP. L'elenco dei prosciuttifici aderenti a "Finestre Aperte" e tutte le informazioni utili per prenotare e organizzare le visite saranno disponibili sul sito Web: [www.festivaldelprosciuttodiparma.com](http://www.festivaldelprosciuttodiparma.com).

### CITTADELLA DEL PROSCIUTTO

Dal 6 all'8 settembre, Langhirano ospiterà la Cittadella del Prosciutto: un'area dove 18 produttori della DOP racconteranno la propria storia e organizzeranno degustazioni di Prosciutto di Parma DOP, offerto in varie stagionature, a partire dai 12 ai 24 mesi, per arrivare anche ai 36 e più mesi. Previste anche esibizioni di taglio a mano del Prosciutto di Parma DOP: una vera e propria arte, che richiede un esercizio costante nel tempo per essere padroneggiata, e che è un mix tra rapidità, precisione e coreografia nella presentazione delle fette sul piatto.



Parma 4 Settembre 2019 – Garanzia "blindata" per una filiera nazionale tracciabile a beneficio di tipicità locali del territorio di provata qualità e con una spiccata sensibilità e attenzione verso tutti i complessi percorsi di produzione che hanno a cuore la sostenibilità e la tutela ambientale unitamente al benessere animale. Sono queste le importanti ragioni che, anche grazie alle

## PARMA QUALITY RESTAURANTS E ALTRE COLLABORAZIONI

Il Festival del Prosciutto di Parma vivrà anche di scambi e collaborazioni. Sul piano gastronomico, sarà coinvolto Parma Quality Restaurants, il Consorzio – riunisce 28 ristoranti del territorio – che rappresenta la più alta espressione della cucina parmense. Sabato 7 e domenica 8 settembre, gli chef Maria Amalia Anedda (Ristorante "Les Caves", a Sala Baganza), Filippo Cavalli (Ristorante "Osteria dei Mascalcioni", a Parma), Mariano Chiarelli (Ristorante "I Du Matt", a Parma) e Nico Tamani (Ristorante "Vecchia Fucina", a Traversetolo) animeranno due cooking lesson: appassionati di cucina e foodie potranno così apprendere alcuni segreti per valorizzare in cucina, in modo originale, il Prosciutto di Parma DOP. In collaborazione con il Consorzio di Tutela dei Vini Colli di Parma, sono previsti momenti di wine pairing: a suggerire quali sono i migliori vini del territorio da abbinare al Prosciutto di Parma DOP sarà Maura Gigatti, sommelier del Ristorante "I Du Matt", che proprio pochi giorni fa è stata insignita da AIS Emilia del premio come Miglior Sommelier dell'Emilia. Il Festival del Prosciutto di Parma proporrà poi ricercati abbinamenti tra gelato salato e Prosciutto di Parma DOP: a firmarli sarà la gelateria Ciacco, del maestro gelatiere Stefano Guizzetti, strenuo fautore del metodo artigianale, apprezzato in tutta Italia per la creazione di gusti di gelato inconsueti, ottenuti senza alcun tipo di additivo.

### EDOARDO BENNATO LIVE

Sabato 7 settembre, a partire dalle h 21:30, a Langhirano, sul palco allestito in Piazzale Celso Melli si esibirà il cantautore Edoardo Bennato, tra le voci rock più apprezzate dal pubblico italiano. L'autore di hit come "L'isola che non c'è", "Un giorno credi", "Il gatto e la volpe", "Viva la mamma", "Il rock di Capitan Uncino" sarà protagonista di un live di due ore.

### BISTROT AI PORTICI DEL GRANO

Il Festival del Prosciutto di Parma vero e proprio vivrà poi un'appendice "cittadina" da lunedì 9 a domenica 15 settembre: l'appuntamento è a Parma, in Piazza Garibaldi, sotto i Portici del Grano, dove, nell'ambito di "Settembre Gastronomico", sarà allestito un Bistrò. Da segnalare, tra le varie iniziative: giovedì 12 settembre, dalle h 18:30, l'appuntamento con Bruno Vanzan, campione mondiale di flair bartending e mixology, che proporrà i cocktail dell'estate 2019 in abbinamento a finger food a base di Prosciutto di Parma DOP; venerdì 13 settembre, dalle h 12:30, l'abbinamento con la Mozzarella di Bufala Campana DOP, con proposte gastronomiche; domenica 15 settembre, dalle h 19:00, le pizze gourmet proposte dal neonato Gruppo Parmense Pizzerie di Qualità, che riunisce 9 professionisti dell'arte della pizza accomunati dalla scelta di materie prime di eccellenza, preferibilmente locali, e dal ricorso a metodi di lavorazione artigianali.

nuove certificazioni, consentono oggi ad una impresa come EMILCAP – in progressiva e costante crescita di quote di mercato e fatturato nel settore mangimi Non OGM – di centrare l'obiettivo di della propria mission aziendale: quello di assicurare maggior salubrità alimentare per i consumatori.

EMILCAP continua infatti il percorso di valorizzazione dei principi che sono alla base della sua filosofia produttiva: *step by step* il brand, che nasce dalla collaborazione tra il Consorzio Agrario dell'Emilia, il Consorzio Agrario di Parma e il Consorzio Terrepadane, è diventato sempre più punto riferimento e partner consolidato di molteplici realtà produttive per la produzione di mangimi di altissima qualità.

Oltre alla garanzia di una filiera agricola oggi orgogliosamente "tutta italiana" e all'utilizzo di mangimi esclusivamente e rigorosamente Non OGM, EMILCAP alza ancora l'asticella avviando così un

percorso ulteriormente virtuoso di certificazione di massimo livello per la **tracciabilità della filiera di origine italiana per amidi e proteine**, legata ai **contratti di coltivazione degli agricoltori italiani promossi dal complesso universo produttivo dei consorzi agrari**.



EMILCAP, che produce mangimi per tutti gli animali ma, principalmente, per vacche da latte per la produzione del Re dei formaggi, il **Parmigiano Reggiano**, anche con tecnologie speciali di precottura degli alimenti uniche nel panorama italiano, esegue oltre **7.500 analisi di autocontrollo all'anno**, attraverso un laboratorio *in house* di analisi scientifica. Sicurezza alimentare e qualità dei prodotti sono da sempre alla base del suo percorso: è certificata Non OGM e nel 2007 ha ottenuto la certificazione biologica per la commercializzazione dei prodotti con alti standard qualitativi.

Con questa nuova certificazione (**norma ISO 22005**), straordinaria nel panorama italiano della fornitura di mangimi, **EMILCAP si propone di determinare, oltre al valore sanitario delle**

**materie prime, dato dalla filiera "cortissima" e dal controllo delle materie prime dalla semina, anche le tipologie varietali più idonee alle rese delle produzioni zootecniche.**

Una filiera completa che va dalla fase di coltivazione, attraverso quella del ritiro e stoccaggio presso i Centri di stoccaggio dei consorzi agrari o presso i fornitori accreditati, a quella della trasformazione delle materie prime in mangimi internamente presso gli stabilimenti EMILCAP di Parma, infine quella della fornitura dei prodotti direttamente alle stalle. Il percorso di tracciabilità è in grado quindi di fornire **evidenze trasparenti: Data di semina/Lotto del seme, Quaderno di campagna (Trattamenti fitosanitari, concimazioni ed altre operazioni culturali), Data di raccolta, Ricevimento del prodotto post-raccolta, Controlli nella eventuale fase di essiccazione per alcuni cereali (es. granoturco nazionale), Attività di monitoraggio sul Lotto nella fase di stoccaggio, Lotto della materia prima entrata in Mangimificio, Lotto di uscita del mangime**



## Conte Bis, al giuramento

Il nuovo Governo Giallo-Rosso pronto a decollare. Dal giuramento di stamane all'fiducia, ancora da conquistare, in

Parlamento. Da segnalare all'economia il posto è stato coperto da un "politico".

**di LGC** - Roma 5 settembre 2019 - Questa mattina la nuova compagine governativa, frutto dell'accordo Movimento 5 Stelle e PD si è presentata al Quirinale per prestare il giuramento davanti al Presidente della Repubblica Sergio Mattarella.

Il Governo così composto andrà a chiedere la fiducia delle camere nei prossimi giorni e staremo a vedere cosa accadrà al senato dove la maggioranza scricchiola anche in forza di alcuni grillini che potrebbero "ribellarsi" all'accordo. Curioso il fatto che al ministero economico sia stato incaricato un "politico" e non un tecnico come era consuetudine da diverse legislature. Roberto



Gualtieri, classe 1966, storico e politologo apprezzato in europa.

**A seguire i ministri che andranno a coadiuvare Giuseppe Conte nella avventura "Giallo-Rossa":**

Sottosegretario alla Presidenza del Consiglio

sarà proposto [Riccardo Fraccaro](#)

Ministro dell'Interno [Luciana Lamorgese](#)

Ministro della Giustizia [Alfonso Bonafede](#)

Ministro alla Difesa [Lorenzo Guerini](#)

Ministro dell'Economia [Roberto Gualtieri](#)

Ministro per gli Affari Esteri [Luigi Di Maio](#)

Ministero per lo Sviluppo economico [Stefano](#)

[Patuanelli](#)

Ministro per l'Agricoltura [Teresa Bellanova](#)

Ministro per l'Ambiente [Sergio Costa](#)

Ministro per gli Affari Regionali [Francesco](#)

[Boccia](#)

Ministro per le Infrastrutture e Trasporti

[Paola De Micheli](#)

Ministro per il Sud [Giuseppe Provenzano](#)

Ministro per l'Innovazione tecnologica [Paola](#)

[Pisano](#)

Ministro per la Pubblica Amministrazione

[Fabiana Dadone](#)

Ministro per le Pari Opportunità [Elena](#)

[Bonetti](#)

Ministro per i Rapporti con il Parlamento

[Federico D'Incà](#)

Ministro per gli Affari Europei [Enzo](#)

[Amendola](#)

Ministro per il Lavoro [Nunzia Catalfo](#)

Ministro per l'Istruzione [Lorenzo Fioramonti](#)

Ministro per le Attività Culturali con delega al

Turismo [Dario Franceschini](#)

Ministro per la Salute [Roberto Speranza](#)

Ministro per i giovani e lo Sport [Vincenzo](#)

[Spadafora](#)

(Foto Presidenza della repubblica)



## Dalla Pastasciutta Antifascista al Tortellone Sovranista. La politica a tarallucci e vino?

Se i migliori accordi si suggellano a tavola, perché non trasferire i tavoli di negoziazione politica nelle trattorie? Dopo la "Pastasciutta Antifascista" ecco il "Tortellone Sovranista"

Bologna, 4 settembre 2019 –

L'associazione culturale Forza Civica e UGL Autonomie Locali Emilia-Romagna hanno lanciato una simpatica alternativa alla "[pastasciutta antifascista](#)": il "**Tortellone Sovranista**".

Gli organizzatori tengono a precisare che l'evento sarà un'occasione conviviale per stare insieme gustando le eccellenze del territorio preparate secondo le tradizioni secolari.

Un'evento, ci tengono a precisare gli organizzatori, di natura **APARTITICA**.

L'appuntamento è quindi fissato per **sabato 21 settembre dalle ore 20** presso Antica Trattoria del Cacciatore, Via Caduti di Casteldebole 25 a **Bologna**.

Per chi vorrà partecipare il costo è di € 25,00 a persona e la prenotazione **OBBLIGATORIA**: 338 4727165



## Ripristinata la funzionalità idraulica del Rio Grande a Borgonovo

Ripristinata la funzionalità idraulica del Rio Grande in comune di Borgonovo Val Tidone.

Piacenza, 3 settembre 2019

"Borgonovo è un paese che si è sviluppato sull'acqua. Canali come il Rio Grande sono passati dal portare risorsa agli opifici (per assicurarne la produttività), all'essere tominati a favore delle nuove esigenze di sviluppo urbanistico mantenendo intatta la propria funzione (irrigua e di scolo). L'importanza dei lavori eseguiti sta nell'aver assicurato il regolare avvio della stagione irrigua volta (ora) quasi al termine e nell'aver permesso il corretto deflusso delle acque piovane. Aspetto, quest'ultimo, delicato e di primo piano" commenta Fausto Zermani, Presidente del Consorzio di Bonifica a cura dei cui tecnici sono stati eseguiti gli interventi.

"Ringrazio il Consorzio per la tempestività e la professionalità con cui ha gestito l'intervento. Monitoraggio e prevenzione rimangono



fondamentali" prosegue Pietro Mazzocchi, sindaco di Borgonovo.

Nel mese di ottobre 2018 i primi interventi urgenti sono stati eseguiti nell'area comunale - in prossimità di Piazza De Cristoforis - a seguito delle criticità idrauliche emerse durante alcune regolazioni ordinarie.

A inizio anno è stata poi una ditta specializzata, mediante un'approfondita video ispezione, ad accertare la necessità di ulteriori interventi: alcuni, riguardanti semplici ostruzioni, sono stati risolti nei mesi scorsi dalle maestranze consortili; altri, invece, hanno richiesto l'impiego di mezzi

speciali e di una ditta qualificata e sono da poco terminati.

La criticità più complessa è risultata essere posizionata in prossimità dell'attraversamento del Rio Grande con la Strada Provinciale 11 per Mottaziana; in questo punto la sezione idraulica del Rio era quasi completamente occlusa da detriti e non vi erano adeguati pozzetti d'accesso per l'esecuzione dell'adeguata manutenzione. I lavori di ripristino hanno riguardato: la realizzazione di pozzetti di accesso al punto interessato dall'ostruzione; l'attività

di spurgo con escavatori a risucchio per eliminare il materiale che ostruiva il canale; il ripristino dei manufatti idraulici per rendere possibile l'accesso per future ispezioni e manutenzioni.

Il Rio Grande è il canale principale irriguo e di scolo della Val Tidone; ha una lunghezza complessiva di circa 18 chilometri, e per un tragitto di circa 2 (chilometri) attraversa l'area urbana di Borgonovo in modo completamente tominato.





## Terminati i lavori di regimazione idraulica a Lugagnano

Piacenza, 3 settembre 2019



Quando la prevenzione trova efficacia.

Tanti gli interventi del Consorzio di Bonifica di Piacenza in territorio montano e tra quelli da poco terminati ci sono anche i lavori in località Credali e Faustina di Lugagnano.

“In territorio montano il presidio umano ha un ruolo chiave, oggi come non mai. In questo caso la segnalazione è partita da Adriano Fortinelli, agricoltore e tecnico di Coldiretti, che ha permesso di intervenire a prevenzione di una situazione di dissesto idrogeologico potenzialmente pericolosa” commenta Fausto Zermani, Presidente del Consorzio di Bonifica di Piacenza.

“La messa in sicurezza del tratto di strada interessato dal dissesto, oltre alla salvaguardia delle produzioni agricole locali, produrrà una significativa ricaduta positiva sulla valorizzazione e lo sviluppo del territorio” prosegue Antonio Vincini, sindaco del comune di Lugagnano Val d’Arda.

Dal sopralluogo tecnico era risultato evidente sia che l’attraversamento in località Faustina era completamente otturato da detriti sia che le acque piovane non regimate si stavano riversando sulla strada rendendo difficoltoso il passaggio degli automezzi. In aggiunta era emerso che il canale che corre in fregio alla strada per la località i Credali risultava particolarmente eroso e presentava numerosi cedimenti della sponda che interessavano anche la carreggiata.

Gli interventi realizzati sono consistiti nel rifacimento dell’attraversamento in località la Faustina mediante la sostituzione dei manufatti ammalorati, nel ripristino del manto stradale e nella sistemazione del canale tramite la realizzazione di salti di fondo in massi cementati per ridurre il deflusso dell’acqua e prevenire ulteriori fenomeni erosivi.



## 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](#)



[Mulino Formaggi srl](#)



[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

