



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

SOMMARIO

Anno 18 - n° 37 15 settembre 2019

1.1 EDITORIALE

Due Conti alla corte di Bruxelles

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseario. Novità nel listino Parmigiano Reggiano: prezzi in tenue contrazione

2.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. tendenza

3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Fiammata rialzista

4.1 CEREALI E DINTORNI

tendenze.

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Impennata di prezzi dopo l'uscita dei dati USDA.

6.1 EVENTI GASTRONOMICI

"Quando i valori della cooperazione attraversano i settori" e la solidarietà crea lavoro e dignità sociale.

8.1 PARMIGIANO REGGIANO

Il Parmigiano Reggiano Kasher Parma2064 alla Giornata della Cultura Ebraica

8.2 CHEESE 2019 - BRA

CHEESE 2019, il Parmigiano Reggiano è Official Partner

9.1 RISCHIO IDRAULICO

Summit al Distretto del Po: mitigazione del rischio e vulnerabilità dell'area nord tra Parma e Colorno

10.1 11 SETTEMBRE 2001 - TERRORISMO

11 Settembre 2001: Attacco all'America e al mondo occidentale

10.2 EVENTI FUNGHI

Fungo porcino di Borgotaro IGP in festa - il video promo di "lo parlo parmigiano"

11.1 BONIFICA PARMA

Consorzio Della Bonifica Parmense e Solidarietà: Al via due tirocini formativi

12.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

13.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Due Conti alla corte di Bruxelles

Uno di nome e l'altro de facto, ben due "conti" sono stati chiamati alla corte di Bruxelles, accolti con gli onori che si deve a certa ubbidiente e devota nobiltà.

di **Lamberto Colla**
Parma 15 settembre 2019 -

Nonostante gli oltre 70 anni di repubblica, la monarchia in Italia continua a possedere un notevole appeal.

Eleganti e poliglotti i nostri due "Conti", quello di fatto, **Paolo** e quello di nome, **Giuseppe** hanno conquistato il cuore del l'Europa.

Un plebiscito, un'accoglienza calorosa e quantomai generosa da parte di tutti i più alti rappresentanti dell'UE, anche di fresca nomina come la **Ursula Von der Leyen**, e altrettanto dai due "custodi" della **NewUE**, quella che nessuno vuole tranne i detentori dei poteri finanziari, l'inamidato Macron e lady di ferro Angela Merkel.

D'altra parte il primo passaggio del Governo giallo-rosso, ancor prima di ricevere la fiducia e a meno di 24 ore dal giuramento, ha espresso la nomina di **Paolo Gentiloni** a commissario europeo, rispettando il diktat dell'Ursula che ne aveva imposto la data.

Un tributo dovuto per aver tirato via una bella spina sovranista dal fianco degli **Umanoidi** e degli **Euroinimani** di Bruxelles, sospingendo al Harakiri un Matteo Salvini, isolato e sotto pressione, interna e internazionale.

E così, come d'incanto, ecco arrivare lo zuckerino all'Italia. La **poltrona** di Commissario all'Economia, che fu del terribile anti italiano Moscovici, offerta in segno di pace al nobile di fatto, oltre a tutta una serie di **premi** per valorizzare il Conte di nome come la promessa di apertura per una soluzione a breve della ripartizione automatica dei profughi del mediterraneo "**per non lasciare sola l'Italia**" a affrontare il problema, e non si esclude nemmeno che possano arrivare a discutere su una maggiore **elasticità di bilancio**



(forse perché ne avrà bisogno la Germania e quasi certamente anche la Francia).

In questo clima di **festa di "maturità"**, non potevano sottrarsi i **padroni del mondo** offrendo 138 punti di **spread** e spingendo la borsa di Milano in vetta nella **classifica delle**

performance globali.

Lo stesso **Facebook** non ha perso tempo e si è allineato al gioioso clima festaiolo epurando i profili di **Casa Pound** ma dimenticandosi degli altri hater singoli e organizzati come i sinistri Centri Sociali. infine, non poteva mancare al **banchetto nuziale giallo rosso** una certa magistratura di parte, offrendo un impegno a rovistare attorno a Matteo Salvini, cominciando a verificare la legittimità dei suoi voli con aerei e elicotteri dei Vigili del Fuoco e della Polizia di Stato, e non si esclude un inasprimento dell'attenzione verso un fiduciario di Salvini, quel **Gianluca Savoini** già osservato speciale per i suoi presunti rapporti con la Russia, di cui l'ex ministro dell'interno non ha voluto esporre in Parlamento.

Nel frattempo, forse per non abbattere l'emotività dei nuovi conduttori del vaporetto, le **TV nazionali** si sono dimenticate di ricordare, a ogni notiziario o talk show, della **sofferenza dei migranti**, dei tentativi di suicidio o di fuga che nel frattempo si registravano sulle navi ONG alla fonda delle italiane, coste come se avessero perduto di importanza.

In effetti è così. I **profughi** non sono più strumentali a offendere il Governo e per mettere pressione a Salvini. La loro sorte quindi tornerà **nell'oblio** e ne verrà data notizia solo per affondamenti di certa consistenza umana (almeno almeno 300 vittime, altrimenti non è informazione notiziabile!).

Attendiamo con fiducia l'evoluzione di questo **Governo così ben voluto a "Corte"**.

([Per leggere i precedenti editoriali](#))



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseario. Novità nel listino Parmigiano Reggiano: prezzi in tenue contrazione

Mentre latte, panna e crema mantengono trend in crescita delle quotazioni, dopo la settimana di leggera variazione si riducono, seppur in modo contenuto, tutti i prezzi delle diverse stagionature del formaggio.

(Virgilio - Jacopo - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero caseario. Novità nel listino Parmigiano Reggiano: prezzi in tenue contrazione

Mentre latte, panna e crema mantengono trend in crescita delle quotazioni, dopo la settimana di leggera variazione si riducono, seppur in modo contenuto, tutti i prezzi delle diverse stagionature del formaggio.

di Virgilio e Jacopo Parma 10 settembre 2019 -

LATTE SPOT – Segni positivi alla borsa di Verona per tutte le tipologie di latte. Nel dettaglio, il latte intero cresce di +2,4% al 44,33 e 45,36 €/100 al litro, mentre lo scremato pastorizzato spot estero, di +4% salendo tra 25,36 e 26,39 €/100 al litro. Anche il crudo spot nazionale guadagna +1,1%, a 46,91 e 47,94 €/100 al litro.

BURRO E PANNA – Nessun cambiamento significativo per quanto riguarda il burro e gli zangolati parmigiano e reggiano. La crema si conferma in trend positivo a 1,94, stessa situazione anche a Verona per quanto riguarda la panna.

Borsa di Milano 9 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): 1,94 €/Kg. (+4,3%)

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

Borsa di Verona 9 settembre 2019: (+1,83%)

PANNA CENTRIFUGA A USO

ALIMENTARE: 1,90 - 2,00 €/Kg.

Borsa di Parma 6 settembre 2019 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,10 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 10 settembre 2019 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,10 - 1,10 €/kg.

GRANA PADANO – Milano 9 settembre 2019 – Listino del Grana Padano stabile 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 6 settembre 2019 – Dopo mesi di stabilità e qualche fluttuazione la settimana precedente, leggera flessione dei prezzi in tutto il listino del Parmigiano Reggiano.

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,90 - 11,10 €/Kg. (-0,2%)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 11,25 - 11,35 €/Kg. (-0,4%)

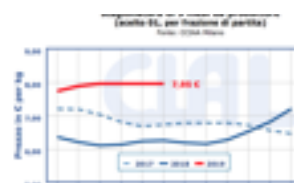
-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,95 - 12,40 €/Kg. (-0,4%)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,65 - 13,15 €/Kg. (-0,4%)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 13,75 - 14,15 €/Kg. (-0,4%)

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

#Filiere #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.

Fiammata rialzista

Fiammata rialzista ma nel complesso i mercati restano su basi saldamente ancorate al fondo. Domani i dati USDA potrebbero far muovere ancora un po' i prezzi.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Fiammata rialzista.

Fiammata rialzista ma nel complesso i mercati restano su basi saldamente ancorate al fondo. Domani i dati USDA potrebbero far muovere ancora un po' i prezzi.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 11 settembre 2019 - Ieri sera il mercato ha avuto un "sussulto" rialzista:

SEMI	set 859,2 (+14,2)	nov 872 (+14,2)	gen 885,6 (+13,6)	mar 899 (+13,2)
FARINA	set 292,9 (+4,4)	ott 294,3 (+3,9)	dic 296,1 (+4,1)	gen 300 (+4,1)
OLIO	set 28,38 (+0,12)	ott 28,35 (+0,09)	dic 28,53 (+0,08)	gen 28,75 (+0,09)
CORN	set 348,4 (+7,6)	dic 361,4 (+7,2)	mar 374,4 (+7,2)	mag 383,4 (+6,8)
GRANO	set 484,4 (+10)	dic 482,2 (+7,6)	mar 487,4 (+8,4)	mag 490,2 (+8,4)

Le motivazioni possono essere assegnate a quattro principali eventi: lo stato dei raccolti pubblicato dall'USDA lunedì sera dopo la chiusura del mercato; l'avvicinarsi dell'USDA di domani che sicuramente ha portato i fondi a fare delle ricoperture sulle posizioni più corte-esposte; la notizia che la Cina sembra voglia ammorbidire le sue posizioni nella nota vicenda dazi; infine il fatto che il mercato non può sempre solo scendere.

Sostanzialmente il mercato è sul fondo e un possibile rimbalzo può essere determinato da diversi fattori. Certo al momento non ci sono le condizioni per delle fughe in avanti imponenti, a meno di eventi catastrofici non prevedibili. Il fondo si è toccato e diffusamente percepito.

E' evidente, a questo punto, che sarebbe il momento migliore per rivedere le posizioni sui futuri per coloro che ancora non abbiano provveduto alle ricoperture.

Sul **mercato interno** da segnalare ancora l'indebolimento in generale dei cereali, anche se per il mais, sia nazionale che estero, continua la fase di forte resistenza, e questo vale specialmente per l'estero dove i valori in origine si sono stabilizzati. Si rilevano, al riguardo del mais nazionale, ancora difformità sanitarie sparse a macchia di leopardo. Si è arrestato il calo dei cruscami che danno segni di recupero, per il resto stagnazione dei valori.

Per il comparto **biodigestori** da segnalare che risulta ancora difficoltoso l'approvvigionamento di farinette di mais e la possibilità di trovare delle partite di mais tossinato. A breve dovrebbero tornare fluidi gli approvvigionamenti di sottoprodotti dell'industria del

riso. Si può ancora approfittare dei cruscami a basso prezzo.

Indicatori internazionali 11 settembre 2019

L'Indice dei **noli** è sceso a 2393 punti, il **petrolio** è a quota 58,0\$ e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,10437 (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 11 settembre 2019		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
2393	1,10437	58,00/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. Impennata di prezzi dopo l'uscita dei dati USDA.

Ecco giungere il fattore destabilizzante, capace di dare un impulso al mercato fiacco che aveva solo dato un segnale di vitalità poche ore orsono. I dati USDA hanno smosso il mercato. Vedremo per quanto.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Impennata di prezzi dopo l'uscita dei dati USDA.

Ecco giungere il fattore destabilizzante, capace di dare un impulso al mercato fiacco che aveva solo dato un segnale di vitalità poche ore orsono. I dati USDA hanno smosso il mercato. Vedremo per quanto.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 13 settembre 2019 - Nel rapporto precedente avevamo riportato che nella serata precedente il mercato aveva avuto un "sussulto" rialzista e che, a meno di fattori esterni, non ci sarebbero state variazioni significative per delle "fughe in avanti" sensibili. Ed ecco infatti l'evento motivante un rialzo: l'USDA di ieri sera:

SEMI	set 883 (+29)	nov 895,4 (+29)	gen 909 (+28,4)	mar 921,2 (+27,2)
FARINA	set 296,1 (+6,5)	ott 297,6 (+6,6)	dic 301,3 (+6,6)	gen 303,1 (+6,5)
OLIO	set 29,02 (+0,29)	ott 29,01 (+0,36)	dic 29,16 (+0,33)	gen 29,37 (+0,34)
CORN	set 354,4 (+6,2)	dic 367,2 (+7,2)	mar 379,6 (+7,4)	mag 389 (+7,2)
GRANO	set 485,6 (+8,2)	dic 483,6 (+6,2)	mar 489,2 (+5,2)	mag 493,2 (+4,6)

I motivi sono vari: l'acquisto da parte dei cinesi di 600.000 tonnellate di semi di soia; inoltre le cifre dell'USDA, che avendo confermato in buona sostanza le cifre delle previsioni, sono state sufficienti a dare certezza agli operatori che era il momento di muoversi, e che di sorprese negative così come era avvenuto in agosto non ve ne erano più da registrare.

Quindi le quotazioni si sono spinte ad un ulteriore rialzo. A questo si aggiunga un provvedimento della amministrazione di Trump che ha annunciato di prorogare dal 1/10 al 15/10 l'aumento dei dazi (dal 25% al 30%) sui 250 miliardi di dollari di merci importate dalla Cina. Un gesto di buona volontà che predispone positivamente per la ripresa delle trattative Cina /USA, che ormai sono date per certe, ad inizio ottobre.

CORN: La produzione USA della campagna 19/20 è stimata dall' USDA in 350.52 milioni di tonnellate contro le 347,31 degli analisti e contro i 353,09 di agosto. La produzione sia pure modestamente, è stata ridotta rispetto ad agosto. Gli stock di fine raccolto sono stimati in 55,62 contro 50,86 degli analisti e contro 55,40 di agosto.

SEMI DI SOIA: la produzione USA della campagna 19/20 è stata stimata dall'USDA in 98,87 milioni di tonnellate contro 97,35 degli analisti e contro 100,16 di

agosto. La produzione sia pure modestamente, è stata ridotta rispetto

ad agosto. Gli stock di fine raccolto sono stati stimati in 17,43 contro 17,96 degli analisti e contro 20,54 di agosto. Non vi è stata stima di riduzione delle esportazioni dagli USA (rispetto ad agosto), nessuna variazione nelle stime della produzione dell'Argentina (53 milioni di tonnellate) e del Brasile (123 milioni di tonnellate). Le importazioni della Cina sono rimaste invariate da agosto a 85 milioni di tonnellate.

GRANO: la produzione USA è rimasta invariata da agosto (53,89milioni di tonnellate). Gli stock di fine campagna sono rimasti invariati (27,60milioni di tonnellate). La produzione dell'Australia è stata diminuita a 19 milioni di tonnellate contro 21. La produzione della EU è stata aumentata a 151 contro 150. La produzione della Russia è stata diminuita a 72,50 contro 73. La produzione dell'Ucraina è stata diminuita a 28,70 contro 29,20.

Il mercato telematico sta registrando un andamento misto mentre stiamo scrivendo. È presto per fare considerazioni, occorreranno almeno una o due sessioni di mercato per comprendere se il trend continua o se, come si può ragionevolmente supporre, sia stato solo la fine della fase discendente.

Indicatori internazionali 13 settembre 2019

L'indice dei noli è sceso a 2331 punti, il petrolio è a quota 55,0\$ e l'indice di cambio €//\$ segna 1,10892 (Hr. 8,40).

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 13 settembre 2019		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
2331	1,10892	55,00/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.

Andalini
pasta dal 1956



MERCATO CEREALI Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Fiammata rialzista.

Fiammata rialzista ma nel complesso i mercati restano su basi saldamente ancorate al fondo. Domani i dati USDA potrebbero far muovere ancora un po' i prezzi.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 11 settembre 2019 - Ieri sera il mercato ha

(*) 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.

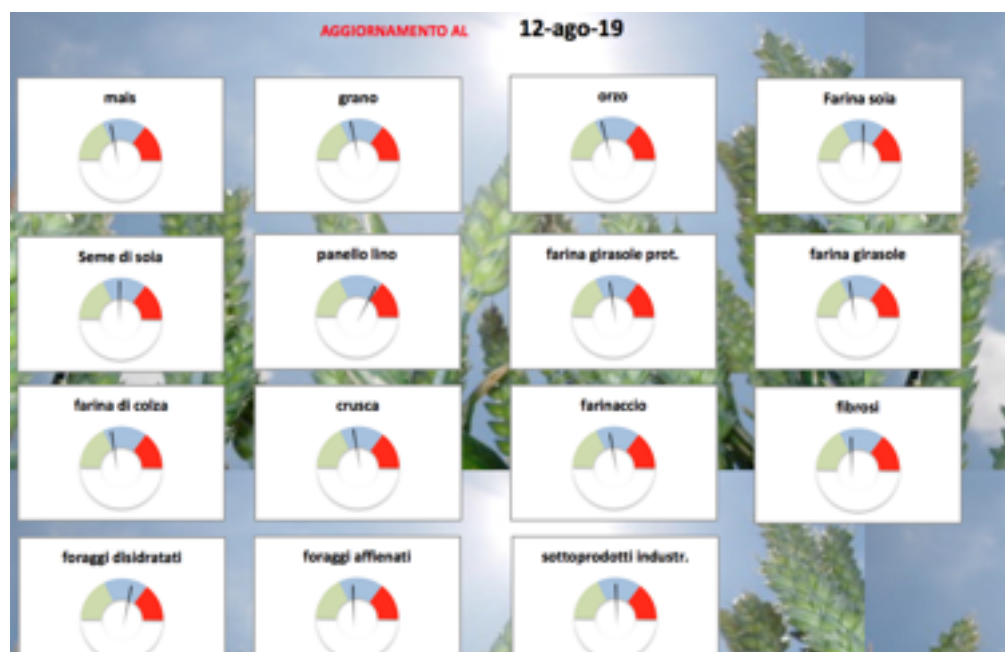
Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare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

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](http://www.officinacommerciale.commodities.it)

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

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

Per contatti: Telefono +39
338 6067872 -



Mai: 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



"Quando i valori della cooperazione attraversano i settori" e la solidarietà crea lavoro e dignità sociale



Parma, 11 Settembre 2019 - Due dei principali capisaldi della cooperazione, la "Responsabilità" e la "Solidarietà" sono le fondamenta sulla base dei quali si è innestato l'accordo tra due Cooperative appartenenti a due settori apparentemente distanti.

Agrinascente - Parma2064, l'importante casearia che il **21 settembre** festeggerà il 40esimo anno dalla fondazione, e **Articioc**, la cooperativa del terzo settore che si è impegnata nella produzione di birre artigianali, forti della responsabilità individuale, collettiva e sociale che le contraddistinguono, hanno sottoscritto un accordo di collaborazione per sentirsi ancor più partecipi della medesima "comunità".

In questa prima fase le due cooperative andranno a condividere:

- 1) la **Valorizzazione** della commercializzazione dei reciproci prodotti con l'avvio di uno studio approfondito al fine di valutare le migliori e vincenti sinergie per l'approccio al mercato.
- 2) la **Promozione** e comunicazione esterna della attività di collaborazione intrapresa ai fini della valorizzazione dello strumento cooperativo mettendone in evidenza le ricadute sociali esaltando l'attenzione sul valore del lavoro e della persona umana e le benefiche azioni incidenti sulla fase commerciale.
- 3) La **realizzazione** di un'ampia collaborazione interna al fine di elevare la conoscenza dei valori della cooperazione sociale a partire dalla valorizzazione delle rispettive attività produttive.

"Siamo fieri - afferma **Andrea Bonati** presidente di **Confcooperative Parma** -, di tenere a battesimo quest'accordo di collaborazione che conferma, ancora una volta, quanto i valori tradizionali della cooperazione siano non solo attuali, ma anche utili al profitto e alla elevazione della dignità umana attraverso il lavoro. In un periodo dove a far notizia sembra siano le conseguenze della crisi, la cooperazione è attiva a sviluppare dei processi economici innovativi".

"Già il 22 settembre sarà visibile la collaborazione frutto dell'accordo, sottolinea **Andrea Gennari**, direttore di **Confcooperative Parma**, in occasione della Festa del Fungo di Borgotaro. Sotto la guida del segretario della sezione di Parma del Consorzio del Parmigiano Reggiano, **Michele Berini**, tre diverse stagionature incontreranno altrettanti gusti di birra **Articioc**".

Ma già il **14 settembre**, per chi intendesse approfittare di un evento fortemente attrattivo come la **Fiera del Camper di Parma**, sarà possibile degustare la gamma di birre **Articioc**. Dal 14 al 22 settembre, infatti, saranno presenti

allo stand espositivo dell'**Area Sosta Camper Parma** gestito da "**Cigno Verde**" cooperativa sociale che tra l'altro, con la loro falegnameria, sta lavorando alle strutture e agli arredi per l'allestimento dello stand.

"Kant sostiene che a tavola si parla delle cose concrete della vita. Oggi, mangiare, è diventata una esperienza sociale totale che sempre più è in grado di essere inclusiva, a partire dalle "radici", come questo accordo di collaborazione cooperativa dimostra coinvolgendo anche il pensiero insieme ai 5 sensi.

Possiamo plaudire a questo progetto imprenditoriale in quanto anche "culturale", occasione di dialogo e coniugazione di buone prassi che si fanno ancora più sinergiche grazie all'opportunità della collaborazione e della condivisione che garantiscono una ricaduta generativa di valori e azioni sulla comunità, anche in senso innovativo.

Dalla integrazione aziendale discende uno stile nuovo nei rapporti all'interno della filiera economica, che supera la divisione settoriale per dare spazio ad un lavoro per progetti, alla creazione di opportunità per le imprese cooperative, ad una espressione imprenditoriale territoriale più forte, propositiva ed incisiva" commenta **Roberta Lasagna**, presidente di Federsolidarietà Parma.

È quindi la volta di **Luca Manici**, presidente di **Articioc Cooperativa Sociale**, il quale sottolinea come la diversità possa diventare un valore e come l'appartenenza alla medesima organizzazione di rappresentanza cooperativa abbia consentito di agevolare l'incontro.

"Ringraziamo innanzitutto **Confcooperative Parma** - rimarca il presidente di **Articioc**, che ha contribuito alla buona riuscita di questo accordo tra due cooperative in apparenza diverse, sia come tipologia di prodotto che come storia ma che condividono i grandi valori del mondo cooperativo.

Articioc Cooperativa Sociale, nasce nel 2014 e gestisce un **Birrificio a Noceto** in provincia di Parma con personale svantaggiato (disabilità fisiche e mentali) al fine di coniugare la realtà imprenditoriale con il mondo del sociale.

Siamo una **Cooperativa Sociale di tipo B pura**, nel senso che la nostra sostenibilità economica dipende esclusivamente dal mercato. Questo è sicuramente stato il primo punto di incontro con **Cooperativa Casearia Agrinascente - Parma 2064**.

Noi siamo, probabilmente, sul territorio di Parma la **Cooperativa Sociale** che, proprio per questo motivo, meglio può comprendere e trovare affinità con il mondo profit. Tuttavia, proprio perché siamo **Cooperativa Sociale**, ci è stato sicuramente più facile dialogare con una realtà, come "**Agrinascente - Parma2064**" che, condivide gli stessi valori di mutualità e pluralità che sono alla base del modo cooperativo.

La prima sfida per noi, è stata quella di abbinare le nostre

birre al **Parmigiano Reggiano**, un prodotto che tradizionalmente è stato sempre accompagnato al vino.

Abbiamo lavorato in particolare su alcune caratteristiche di una nostra birra, l'**Angiolèn**, e abbiamo capito che l'abbinamento non solo è fattibile, ma per certi versi addirittura entusiasmante. Con "**Agrinascente - Parma2064**" vi invitiamo già al primo appuntamento di degustazione che avverrà il giorno **22 settembre** in occasione della fiera del fungo di Borgotaro dove abbineremo le nostre birre a diverse stagionature di **Parmigiano Reggiano**. Nello stesso fine settimana (21 settembre) saremo poi presenti ai festeggiamenti dei **40 anni di Cooperativa Casearia Agrinascente - Parma 2064**. Per concludere, stiamo progettando e pianificando alcune attività che si concretizzeranno nell'arco temporale di un anno.

Noi crediamo che questo accordo sia il primo step di una collaborazione felice e duratura e che possa, negli anni, rappresentare un modello virtuoso di cooperazione. Per questo ringraziamo ancora **Confcooperative Parma** che ha reso fattibile tutto ciò".

"Credo che il mondo della cooperazione abbia bisogno di dimostrare nuove capacità di sintesi ed una visione più moderna ed integrata, sottolinea **Roberto Gelfi** presidente di "**Agrinascente - Parma2064**", senza nascondere la sua ragione fondamentale: fare impresa non per massimizzare gli utili ma per valorizzare dal punto di vista etico ed economico quanto viene conferito dai soci cooperatori. È questo che ha portato "**Agrinascente - Parma2064**" e "**Birrificio Articioc**" a progettare l'intesa che viene oggi presentata alla stampa: due cooperative con finalità diverse e complementari, alleate per attrarre il consenso del cittadino/consumatore, capace sempre di più di scegliere utilmente e responsabilmente per il proprio bene e per il bene della comunità di appartenenza".

✚ Per approfondire:

Cosa significa:

Responsabilità: individuale, collettiva e sociale. Essere responsabili significa fare fronte agli impegni presi con la propria capacità e col proprio impegno. Spesso si è tentati di attribuire a responsabilità collettiva ciò che invece attiene alla responsabilità individuale. La responsabilità collettiva non annienta quella individuale, anzi, se condivisa come principio, è un elemento di controllo reciproco che potenzia la responsabilità individuale.

Solidarietà: sostenere in modo fattivo chi ha più bisogno. In altre parole "sentirsi comunità", dare valore all'interesse generale di cui la comunità è portatrice, anche mettendosi nei panni degli altri. E quindi sostenere chi, malgrado la buona volontà, non riesce o riesce solo in parte.



Collaborazione, aiuto reciproco, impegno verso gli altri

sono parole chiave per descrivere la solidarietà, che produce risultati positivi non solo per chi la riceve, ma anche per chi la pratica.

BIRRIFICIO ARTICIOC

Artioc, in dialetto parmigiano, significa **carciofo**. Il carciofo rappresenta la terra, i sapori contadini, la tavola semplice e vera. Così come le foglie e le spine permettono al cuore, la parte più nobile del carciofo, di crescere protetto, così la cooperativa tutela e guida i ragazzi nel mondo del lavoro.

Il logo di Artioc rappresenta proprio questo ideale, ispirandosi anche ad uno degli ingredienti fondamentali della birra, il luppolo.

L'idea del birrifico prese vita intorno al 2009 grazie all'incontro tra il mondo degli **Special Olympics** e un gruppo di **ragazzi volenterosi**, i quali avevano aiutato il movimento della **birra artigianale** a crescere sul territorio parmense. Così come gli Special Olympics mettono in evidenza le capacità di ragazzi straordinariamente speciali nel mondo dello sport, così si è pensato che fosse possibile farlo anche nel mondo del lavoro. **Remo Pattini**, uno dei pionieri del mondo Special Olympics a Parma, ci ha insegnato come esistano persone che riescono a trasportare mattoni da un quintale, ed altre che hanno la possibilità di spostare solamente un kg: entrambe hanno il diritto di contribuire alla costruzione della società.

Questo è stato il punto di partenza.

"Nel 2014, la nostra passione e tenacia ci hanno permesso di costituire la Cooperativa Sociale ed avviare la produzione di birra su nostre ricette presso birrifici amici.

Abbiamo deciso di costituirci come cooperativa sociale di tipo B, forma che rispecchia al meglio la nostra mission: l'inserimento nel mondo del lavoro di personale con disabilità fisiche o mentali".

Nasce così, sulla base della tradizione agroalimentare del territorio parmense e sulla sua natura cooperativistica, e con il contributo di Fondazione Cariparma – che ci ha voluto premiare – il progetto vero e proprio: la realizzazione e gestione del Birrifico Sociale Artioc. Grazie all'interessamento della Cooperativa La Bula che ha connesso il progetto con due esperti birrai, Andrea e Anselmo, si sono andati aggregando tanti amici andando a infittire la rete di conoscenze e amicizie.

Ecco quindi che l'accordo di collaborazione con la "casearia Agrinascente" persegue il medesimo obiettivo.

Per informazioni:

Artioc cooperativa sociale

Via Marconi n.6 – 43015 Noceto (PR)

Tel. 0521.628301

E-mail: info@birrificiartioc.it

Sito web: www.birrificiartioc.it

PARMA2064: FORMA E SOSTANZA

Dal Parmigiano Reggiano campione del mondo al formaggio Kasher, Halal e organic. Una cooperativa casearia nel cuore della Food Valley, tutto nel raggio di 10 km.

Nel 2014 nasce il brand **Parma2064** da parte della Cooperativa Casearia Agrinascente, che nel 2019 compie



4 0

anni. Il successo è stato immediato il Parmigiano Reggiano Parma2064 ha ottenuto **12 premi di cui un Supergold al World Cheese Award**.

Capitalizzando le esperienze e le competenze, i 5 soci attuali - Cascina "Margherita", La Rinascente Società Agricola, Società Agricola Colombarola, Società Agricola Fratelli Tonoli e Società Agricola Vighi Mauro e Luigi – hanno perfezionato un metodo che mira a creare un prodotto **naturale**, frutto di un controllo scrupoloso e della lavorazione del latte proveniente esclusivamente dai loro allevamenti, tutti a conduzione familiare e collocati in un **raggio di 10 chilometri dai due caseifici**. Agrinascente Parma2064 oggi gestisce direttamente due caseifici, uno a Fidenza e l'altro a Zibello. Un terzo caseificio, alle porte di Soragna, è stato affittato ad altri operatori al momento, in attesa di condurre direttamente anche questo stabilimento.

La disponibilità di una mandria complessiva di circa 1400 bovine in mungitura per quasi 16 milioni di litri di latte prodotti annualmente è il punto di partenza per quello che si presenta oggi come un modello caseario nel cuore dell'area DOP del Parmigiano Reggiano. La produzione totale ha superato nel 2018 oltre 30.000 forme, per un fatturato che oltrepassa i 13 milioni di euro. 20 dipendenti operano nei due caseifici di Fidenza e Zibello, dove ogni giorno vengono lavorati rispettivamente 286 e 187 quintali di latte.

Integrati con le necessarie innovazioni tecnologiche, i processi produttivi sono quelli di sempre, con la competenza di casari a coordinare il lavoro di addetti che seguono fedelmente le fasi stabilite dal Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano DOP, nell'ottica di una filiera senza scorciatoie. Così si coniuga la tradizione con una visione ampia e aperta a sperimentazioni, come quelle che hanno dato vita alle varianti "**Organic**", "**Halal**" e "**Kasher**", quest'ultimo prodotto nel caseificio dedicato esclusivamente a questa produzione che si trova a Zibello e ottenuto secondo un procedimento che segue alla lettera le rigide regole della religione ebraica in materia alimentare, ispirate dalla Torah e codificate nello Shulchan Aruk.

Da poco, alla produzione di Parmigiano Reggiano si è affiancata quella del "**Verdiano**", la proposta "veggie" di Parma2064, ottenuto utilizzando caglio di origine vegetale, ideale per quei consumatori più sensibili e interessati all'alimentazione vegetariana,

Le forme di Parmigiano Reggiano Parma2064 sono stagionate nei magazzini aziendali fino a raggiungere, a seconda dei casi: 18, 24, 36 o 48 e più mesi di stagionatura. Per le stagionature oltre i 30 mesi, Parma2064 ha introdotto una selezione di qualità chiamata "**Lunga Vita**" che, insieme con le stagionature più "giovani", consente di offrire una gamma di prodotto che capace di incontrare il gusto e le esigenze di tutti i consumatori, in Italia e all'estero, distinguendosi per qualità organolettiche che mantengono traccia di una tradizione antica ed essenziale.

Il brand Parma2064 vuole sottolineare la ricerca di distintività della matricola assegnata storicamente al

caseificio di Fidenza dal Consorzio del Parmigiano Reggiano. Il nome "Parma", prima del numero della matricola, pone l'accento sul territorio dove nasce questo prodotto di eccellenza.

Nel cuore della Pianura Padana, tra i luoghi che hanno dato i natali a Giuseppe Verdi, Parma2064 è allora la nuova melodia di buon gusto di una terra per cui qualità e naturalezza hanno oggi più che mai un valore inestimabile. È così che Parma2064 trova il giusto connubio tra forma e sostanza.

Tre i punti vendita dove acquistare direttamente:

Caseificio Pongennaro - Soragna

Strada per Carzeto 137, 43019 Soragna (Parma)

tel. +39 0524 597065

E-mail: shop@2064.it

Shop del Museo del Parmigiano Reggiano

Corte Castellazzi, Via Volta 5, 43019 Soragna (Parma)

tel. + 39 0524 507205

E-mail: shop@2064.it

Caseificio San Michele Campagna - Fidenza

Via S. Michele Campagna, 22E 43036 Fidenza (PR)

tel. +39 0524.520958

E-mail: shop@2064.it

I numeri di Parma2064 nel 2018

- | 1979 anno di nascita dalla cooperativa Agrinascente che nel 2019 compie 40 anni
- | 5 aziende consociate nell'arco di 10 chilometri: Cascina "Margherita", La Rinascente Società Agricola, Società Agricola Colombarola, Società Agricola Fratelli Tonoli e Società Agricola Vighi Mauro e Luigi
- | Oltre 13 milioni di euro di fatturato
- | 30.011 forme in un anno
- | 20 dipendenti
- | 187 quintali di latte al giorno lavorati a Zibello
- | 286 quintali di latte al giorno lavorati a Fidenza
- | 15,9 milioni di litri di latte in un anno
- | 1.400 bovine in mungitura
- | 12 premi di cui un Supergold al World Cheese Award
- | I prodotti: Parmigiano Reggiano a diverse stagionature (12, 18, 24, 30 e oltre), Parmigiano Reggiano Organic, Halal e Kasher. In più il Verdiano (proposta veggie di Parma2064).
- | Tre punti vendita diretti: spaccio al Caseificio Pongennaro e Shop del Museo del Parmigiano Reggiano, entrambi a Soragna e spaccio al Caseificio San Michele a Fidenza.

Per informazioni:

Cooperativa casearia Agrinascente - Parma2064

Via S. Michele Campagna, 22E 43036 Fidenza (PR)

Tel. +39 0524.520958

E-mail: amministrazione@2064.it

Sito web: www.2064.it

Il Parmigiano Reggiano Kasher Parma2064 alla Giornata della Cultura Ebraica



Il 15 settembre 2019, nel corso della manifestazione internazionale, la città-capofila Parma farà da cornice alla simbolica apertura di una forma del parmigiano prodotto nel caseificio di Zibello (PR).

C'è qualcosa di più di un prodotto alimentare "particolare" a unire **Agrinascente - Parma2064** e la **Giornata della Cultura Ebraica**, in programma il **15 settembre 2019**.

Il filo comune è infatti da individuare nel tema di questa edizione, ovvero i "Sogni", intesi come

esperienza onirica ma anche come speranza e costruzione del domani.

L'idea di incidere sul futuro incrociando tra loro due tradizioni antichissime e la volontà di dedicare il caseificio di Zibello (PR) esclusivamente alla realizzazione di un formaggio pienamente aderente alle norme della Legge Ebraica sono parte della spinta visionaria che ha guidato Agrinascente - Parma2064 in quello che poteva sembrare un salto nel vuoto e che invece ha trovato una risposta entusiastica da parte del pubblico interessato.

Nel corso dell'iniziativa internazionale, caratterizzata da mostre, eventi religiosi, culturali e musicali di grande spessore, in collaborazione con le principali autorità della città di Parma, **una forma di questo straordinario Parmigiano**

CHEESE 2019, il Parmigiano Reggiano è Official Partner

PARMIGIANO REGGIANO: IL CONSORZIO È OFFICIAL PARTNER DI CHEESE 2019 "NATURALE È POSSIBILE"

A BRA (CN), DAL 20 AL 23 SETTEMBRE, TORNA IL GRANDE EVENTO INTERNAZIONALE DI SLOW FOOD DEDICATO AI FORMAGGI A LATTE CRUDO. IL CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO SARÀ PRESENTE CON OLTRE 20 INIZIATIVE

Reggio Emilia, 22 agosto 2019 – Il Consorzio del **Parmigiano Reggiano** sarà Official Partner della dodicesima edizione di **Cheese**, il grande evento internazionale dedicato ai formaggi a latte crudo e ai latticini che si terrà a Bra (Cn) dal 20 al 23 settembre. Organizzato da Slow Food e Città di Bra, Cheese è una manifestazione capace di attrarre un pubblico di oltre 300mila persone di cui la metà provenienti dall'estero.

Per l'edizione 2019, Cheese punta sul tema "**Naturale è possibile**" accendendo così i riflettori su tutta quella biodiversità invisibile fatta di batteri, enzimi e lieviti, silenziosamente sotto attacco dall'utilizzo sempre più diffuso di colture selezionate dall'industria. Una biodiversità che il Parmigiano Reggiano rappresenta con orgoglio e difende altrettanto gelosamente, essendo un formaggio a latte crudo e siero innesto naturale prodotto con la stessa ricetta da oltre nove secoli: solo latte, sale e caglio, senza l'uso di additivi e conservanti.

Il Consorzio sarà impegnato in prima linea con numerose iniziative volte a sottolineare le distintività dei formaggi naturali. In primis al convegno "I formaggi naturali. Pascoli, razze, latte



crudo, liberi fermenti" che si terrà sabato 21 settembre alle ore 11:00 all'Auditorium CRB con la partecipazione di **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano.

A Cheese saranno più di venti le iniziative organizzate dal Consorzio: dagli abbinamenti tra Parmigiano Reggiano e vini (Consorzio Alta Langa Docg e Barbaresco) a quelli con le birre selezionate da Quality Beer Academy, passando per gli abbinamenti con i cocktail, in collaborazione con Compagnia dei Caraibi, e il vermouth dell'Istituto del Vermouth di Torino.

Tra gli eventi più attesi c'è poi la cerimonia di **apertura della forma di Parmigiano Reggiano** con il tradizionale metodo dei coltelli che si terrà venerdì 20 settembre alle ore 13.00 e domenica 22 alle ore 18.00. Il calendario delle iniziative sarà completato dalle tavole rotonde sulle biodiversità e dalle degustazioni che vedranno protagonisti i caseifici produttori di Parmigiano Reggiano, presenti a Bra, i quali introdurranno la propria realtà e offriranno assaggi di prodotto.

Un appuntamento decisamente curioso è "**Spakka il kilo!**" durante il quale il pubblico sarà chiamato a indovinare il peso di un punta di Parmigiano Reggiano: chi si avvicinerà di più avrà in premio il pezzo di formaggio. Il programma completo degli eventi è disponibile su <https://cheese.slowfood.it/event/>.

Sabato 21 alle ore 17 sarà invece presentata l'edizione 2019 della **Parmigiano Reggiano Night** che avrà luogo il 25 e 26 ottobre, un'iniziativa che

Reggiano – prodotto rigorosamente davanti agli occhi attenti di un mashgiach, seguendo alla lettera le rigide regole in materia alimentare ispirate dalla Torah e codificate nello Shulkhan Aruk - **sarà aperta per una degustazione che suona come l'ulteriore conferma di una grande amicizia.**

Con un numero sempre crescente di adesioni che compongono da sole più di un quarto dei visitatori complessivi dell'intero continente, negli ultimi anni l'edizione italiana della Giornata della Cultura Ebraica si è rivelata una delle più seguite a livello europeo. Il ruolo di città-capofila di questa edizione darà a Parma la possibilità di catalizzare l'attenzione dei media e del mondo ebraico del Paese, da sempre rigoroso in tema di kasherut ma anche particolarmente esigente in fatto di gusto: una combinazione che non potrà che trovare una sintesi perfetta nel Parmigiano Reggiano Kasher di Parma2064, il cui ingrediente segreto è in definitiva la purezza.

coinvolgerà i ristoranti di tutta Italia, organizzata in collaborazione con i ragazzi del *Master in Communication, Digital Media, Social Strategy di Sole 24 Ore Business School*.

PROGRAMMA EVENTI

VENERDI' 20

ore 11.00 - Stand Parmigiano Reggiano
"La biodiversità del Parmigiano Reggiano: la vacca bruna"

I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presenti a Cheese si raccontano: il Caseificio Gennari Sergio e Figli di Collecchio (PR) presenta la propria realtà con degustazione guidata di Parmigiano Reggiano di Vacca Bruna.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand ore 13.00 - Stand Parmigiano Reggiano
"La magia dell'apertura"

I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presenti a Cheese si raccontano: il Caseificio Rastelli di Solignano (PR) presenta la propria realtà con degustazione guidata e apertura di una forma con il tradizionale metodo dei coltelli.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand ore 15.00 - Stand Parmigiano Reggiano
"Naturale è possibile"

Il Parmigiano Reggiano incontra i formaggi della Parish Hill Creamery (Vermont-USA) e il Gravyer di Boğatepe degli altipiani di Kars (Turchia).

Incontro e degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand

ore 17.00 - Stand Parmigiano Reggiano
"Facciamo la verticale"

Degustazione guidata di diverse tipologie di Parmigiano Reggiano per scoprirne la grande biodiversità, i cambiamenti in stagionature e gli aromi che lo caratterizzano e che cambiano con il trascorrere del tempo.

Incontro gratuito su prenotazione presso lo stand ore 19.00 - Stand Parmigiano Reggiano
"Brindisi all'italiana"

Il territorio d'origine incontra l'Alta Langa con una degustazione di eccellenza tra i vini proposti dal Consorzio Alta Langa Docg e diverse stagionature di Parmigiano Reggiano.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand ore 20.00 - Stand Parmigiano Reggiano
"Spakka il kilo!" (CONTINUA)

Summit al Distretto del Po: mitigazione del rischio e vulnerabilità dell'area nord tra Parma e Colorno

Parma, 9 Settembre 2019 – Il miglioramento della sicurezza dei territori a Nord di **Parma** e la mitigazione del rischio alluvionale nell'area oggi ancora parzialmente vulnerabile che riguarda, in particolare modo, il cruciale snodo idraulico di **Colorno** e del suo territorio interessando anche l'abitato di **Torrile** sono stati al centro dell'incontro preliminare tra enti pubblici che si è svolto stamane presso l'**Autorità del Fiume Po**.

La riunione ha preceduto l'assemblea pubblica con i cittadini che si terrà **Giovedì 25 Settembre alle ore 18** nei locali dell'**Aranciaia a Colorno** (Pr) promossa e



voluta dal neo sindaco di Colorno **Christian Stocchi** e dal **Segretario dell'Autorità di Distretto Meuccio Berselli**. Nella mattinata di lavori distrettuali, a cui hanno preso parte, tra gli altri, anche l'Assessore ai Lavori Pubblici del Comune di Parma **Michele Alinovi**, la responsabile dell'Assessorato Regionale Difesa del Suolo **Monica Guida**, il direttore di AIPO **Luigi Mille**, l'Assessore con delega ambientale del Comune di Colorno **Ivano Zambelli**, il presidente e direttore del

Consorzio di Bonifica Parmense **Luigi Spinazzi e Fabrizio Useri**, **Protezione Civile** e numerosi tecnici delle amministrazioni coinvolte, si sono presi in esami dati storici e aggiornati con riferimento particolare alle simulazioni di piena e analisi delle ripercussioni.

Tra i temi trattati la laminazione delle piene in un unico piano coordinato, gestione dei sedimenti accumulatisi nel tempo in alveo e in area golenale, l'edilizia interferente, incremento delle sezioni e stazioni di monitoraggio con adeguata *sensoristica* più performante ed in tempo reale per la prevenzione degli stati di piena.



Per terminare al meglio la giornata, vi aspettiamo per un momento di divertimento che invita il pubblico ad indovinare il peso di una punta di Parmigiano Reggiano. Chi si avvicinerà

di più avrà in premio il pezzo di formaggio. Mettete alla prova le vostre abilità!

SABATO 21

ore 11.30 - Stand Parmigiano Reggiano
"La biodiversità del Parmigiano Reggiano: la vacca rossa"
I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presenti a Cheese si raccontano: il Consorzio Vacche Rosse di Reggio Emilia presenta la propria realtà con degustazione guidata di Parmigiano Reggiano di vacche rosse. Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand
ore 13.00 - Stand Parmigiano Reggiano
"La rinascita è possibile"

Presentazione del progetto che vede il Consorzio impegnato attivamente con Slow Food nella rinascita di alcune aree rurali di Marche, Abruzzo, Umbria e Lazio colpite dal terremoto. Grazie al contributo dei Caseifici del Parmigiano Reggiano saranno avviati nuovi Presidi e sostenuti gruppi di giovani produttori custodi di biodiversità.

Incontro gratuito su prenotazione presso lo stand
ore 15.30 - Stand Parmigiano Reggiano
"La biodiversità del Parmigiano Reggiano: il territorio di montagna"

I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presenti a Cheese si raccontano: il Caseificio Brugnoli di Bardi (PR) presenta la propria realtà con degustazione guidata di Parmigiano Reggiano di montagna.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand
ore 17.00 - Stand Parmigiano Reggiano
"La Parmigiano Reggiano Night"

Presentazione dell'edizione 2019 della Parmigiano Reggiano Night organizzata in collaborazione con i ragazzi del Master in Communication, Digital Media, Social Strategy di Sole 24 Ore Business School.

A seguire degustazione di Parmigiano Reggiano in abbinamento ad un cocktail ideato appositamente per l'evento.

Incontro gratuito su prenotazione presso lo stand

Ore 19.00 - Stand Parmigiano Reggiano

"Parmigiano Reggiano e Compagnia dei Caraibi: un cocktail vincente!"

Performance di mixology abbinata a degustazione di Parmigiano Reggiano in collaborazione con Compagnia dei Caraibi.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand

DOMENICA 22

ore 11.30 - Stand Parmigiano Reggiano

"La biodiversità del Parmigiano Reggiano: il territorio di montagna"

I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presenti a Cheese si raccontano: il Caseificio Cavola di Toano (RE) presenta la propria realtà con degustazione guidata di Parmigiano Reggiano di montagna.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand

ore 13.00 - Stand Parmigiano Reggiano

"Occhio alla formaggera!"

Il Consorzio condurrà un seminario su come orientarsi durante la spesa quotidiana e come scegliere il Parmigiano Reggiano valutando diversi aspetti che lo caratterizzano.

Incontro e degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand

ore 15.00 - Stand Parmigiano Reggiano

"Brindisi all'italiana"

Due grandi prodotti italiani si incontrano in un brindisi di qualità. In questa occasione sarà possibile sperimentare il connubio tra l'aroma deciso del vermouth Cocchi in abbinamento al panorama aromatico del Parmigiano Reggiano di diverse stagionature.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand

ore 16.30 - Stand Parmigiano Reggiano

"Naturale è possibile"

Il Parmigiano Reggiano incontra il camembert de Normandie (Francia) e il Cheddar artigianale del Somerset (Regno Unito).

Incontro e degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand

ore 18.00 - Stand Parmigiano Reggiano
"La magia dell'apertura"

I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presenti a Cheese si raccontano la Latteria Soc. Moderna di Bibbiano (RE) presenta la propria realtà con degustazione guidata e apertura di una forma con il tradizionale metodo dei coltelli.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand

ore 19.30 - Stand Parmigiano Reggiano

"Spakka il kilo!"

Per terminare al meglio la giornata, vi aspettiamo per un momento di divertimento che invita il pubblico ad indovinare il peso di una punta di Parmigiano Reggiano. Chi si avvicinerà di più avrà in premio il pezzo di formaggio. Mettete alla prova le vostre abilità!

LUNEDÌ 23

Ore 11.30 - Stand Parmigiano Reggiano

"La biodiversità del Parmigiano Reggiano: le stagionature"
I caseifici produttori di Parmigiano Reggiano presenti a Cheese si raccontano: il Caseificio Traversetolese di Traversetolo (PR) presenta la propria realtà con degustazione guidata.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand

Ore 13.30 - Stand del Parmigiano Reggiano

"Parmigiano Reggiano in fermento"

Degustazione guidata tra diverse stagionature di Parmigiano Reggiano e le birre selezionate da Quality Beer Academy.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand

ore 15.30 - Stand Parmigiano Reggiano

"Facciamo la verticale"

Il Parmigiano Reggiano è il formaggio con la stagionatura minima più lunga tra tutte le Dop; dai 12 mesi si intraprenderà un viaggio attraverso il tempo in una degustazione guidata di diverse età di Parmigiano Reggiano per apprezzarne al meglio i cambiamenti visivi, strutturali e aromatici.

Degustazione gratuita su prenotazione presso lo stand

11 Settembre 2001: Attacco all'America e al mondo occidentale

“Gli attacchi terroristici possono scuotere le fondamenta dei nostri edifici più grandi, ma non possono toccare le fondamenta dell'America.

Questi atti possono frantumare l'acciaio, ma non possono intaccare l'acciaio della determinazione dell'America” (George W. Bush 11 Settembre 2001)

Di Nicola Comparato Parma 11 settembre 2019 - Il cuore dell' America fu colpito martedì 11 settembre 2001 quando 19 affiliati all'organizzazione terroristica di matrice fondamentalista islamica Al-Qā'ida dirottarono quattro aerei civili. I terroristi fecero schiantare i primi 2 aeroplani contro le Torri Nord e Sud del World Trade Center di New York, un terzo aereo fu dirottato contro il Pentagono. Il quarto aereo, diretto probabilmente contro il Campidoglio o la Casa Bianca a Washington, si schiantò in un campo vicino a Shanksville, nella Contea di Somerset (Pennsylvania).

Fungo porcino di Borgotaro IGP in festa - il video promo di “Io parlo parmigiano”

Dal 13 al 15 e ancora il 21 e il 22 settembre

Mostre, degustazioni, cooking show. E ancora intrattenimenti per ogni età, spettacoli musicali itineranti e street food. Due fine settimana dedicati al gusto e al divertimento con un unico, grande protagonista: il fungo porcino di Borgotaro IGP. Dal 13 al 15 e ancora il 21 e il 22 settembre, Borgo Val di Taro torna ad aprire le porte per la Fiera del Fungo di Borgotaro, che nel paese in provincia di Parma rappresenta l'evento più atteso dell'anno. E non potrebbe essere altrimenti, perché quello che cresce spontaneo nei boschi appenninici che circondano l'abitato è un prodotto considerato superiore - per qualità organolettiche, olfattive ed aromatiche - rispetto agli altri porcini delle stesse specie che provengono da altre zone, sia italiane che estere.

Il Fungo di Borgotaro è diverso dalle altre produzioni tipiche perché rientra tra gli ortofruttili ma non è “coltivato” nel senso classico del termine: la sua fama non si limita quindi all'ambito culinario, ma è legata anche alla passione di migliaia di cercatori provenienti



Il numero delle vittime degli attacchi fu di **2 995 persone**, per la maggioranza civili, provenienti da almeno **70 diversi paesi del mondo**. Molti di loro, imprigionati nelle Torri e in preda alla disperazione, scelsero di morire lanciandosi nel vuoto non vedendo alcuna via di fuga.

Gli aerei partirono dagli aeroporti Logan di Boston, Washington Dulles di Dulles e Newark, in New Jersey. La risposta statunitense fu immediata, con operazioni in Afghanistan atte ad eliminare il terrorismo islamico, a quel tempo guidato da Osama Bin Laden, accusato fin da subito degli attacchi alle Torri, ucciso poi nel 2011 in Pakistan dalle forze speciali USA.

Da quel fatidico giorno, il [mondo non è più stato lo stesso](#).



da ogni angolo della Penisola che frequentano i boschi del comprensorio nei mesi di settembre ed ottobre. Nata come semplice sagra nel lontano 1975, a distanza di oltre 40 anni la Fiera si è trasformata in un grande evento di interesse internazionale, che ogni anno attira a Borgo Val di Taro migliaia di visitatori; un evento che, pur mantenendo saldo il legame con le tradizioni e le tipicità locali, guarda alla modernità e a tutto quello che va di moda nel settore del food & wine.

Il ricco programma della Fiera - organizzata da un apposito comitato che racchiude membri volontari nominati dal Comune, dal Consorzio tutela fungo IGP e dalla Società Imbriani - prevede cooking show curati da rinomati chef che proporranno la delizia locale in ogni sua variante, a partire dai grandi classici come i tagliolini ai porcini e i funghi trifolati. Sui banchi della Fiera i visitatori potranno trovare tantissimi prodotti freschi, secchi e conservati, mentre

Di seguito il link Youtube per il videoracconto de "La Repubblica" sull'attentato dell' 11 Settembre 2001 https://m.youtube.com/watch?v=egwQcscJ5_Y

Breve cronologia degli eventi:

Alle 8.46 il volo American Airlines 11 si schianta fra il 93° e il 99° piano della Torre Nord del World Trade Center. L'onda

d'urto e il carburante del velivolo provocheranno un violento incendio.

Alle 9.03 Il volo United Airlines 175 si schianta fra il 78° e l'84° piano della Torre Sud del World Trade Center. L'impatto sarà trasmesso in diretta mondiale da varie troupe televisive presenti sul posto.

Alle 09:37 il volo American Airlines 77 colpisce la facciata ovest del Pentagono.

Alle 09:59 la Torre Sud del World Trade Center crolla

Alle 10:03 il Volo United Airlines 93 si schianta a Shanksville (Pennsylvania).

Alle 10:28 crolla anche la Torre Nord del World

ristoranti e agriturismi aderenti all'iniziativa proporranno gustosi menù a tema. Ogni serata sarà all'insegna di “Musicucinando”, con le moderne proposte di street food che si fonderanno alla street music, e ci sarà spazio anche per la Mostra micologica, per la Fiera di San Matteo e per la Mostra del coltello artigianale.

Sarà anche una buona occasione per scoprire Borgo Val di Taro, considerata la capitale dell'Alta Valtaro e parte del circuito internazionale “Cittaslow”. Al suo interno meritano una visita la chiesa di San Antonino, con il suo organo del XIII secolo e un dipinto dell'Annunciazione risalente alla seconda metà del '600; e ancora la chiesa di San Domenico, il Municipio, il Museo delle Mura e Palazzo Boveri, che nel settembre del 1714 ospitò la Regina di Spagna Elisabetta Farnese.

Tra le attività è da segnalare la degustazione promossa dal recente [accordo tra le cooperative](#) Casearia Agrinascente Parma 2064 e il Birrifico Articioc cooperativa sociale. Il 22 settembre quindi, sotto la guida di Michele Berini, segretario della sezione di Parma del Consorzio del Parmigiano Reggiano, si procederà alla degustazione combinata tra il re dei Formaggi, in tre diverse stagionature, e le tre birre di Articioc.

Info: Data - 13/22 settembre



Consorzio Della Bonifica Parmense e Solidarietà: Al via due tirocini formativi

Sottoscritta convenzione tra Consorzio ed Enaip con il coordinamento dell' Agenzia Regionale per il Lavoro per la formazione di due persone con disabilità secondo le indicazioni della Legge Regionale 17 del 2005

Parma, 10 Settembre 2019 – Dare un'opportunità di avvicinamento al lavoro a persone con disabilità, il cui diritto di accesso al mondo del lavoro è garantito dalla Legge Regionale 17 del 2005, e allo stesso tempo attivare energie preziose e strategiche per il Consorzio della Bonifica Parmense che, in quanto Ente pubblico, ha come *mission* anche quella di **sviluppare percorsi a favore delle categorie più fragili della società.**

Sono questi i punti centrali di una Convenzione, sottoscritta dal Direttore Generale del Consorzio di Bonifica **Fabrizio Useri** con l'Enaip, l'Ente di formazione professionale di Parma con il coordinamento dell'**Agenzia Regionale per il Lavoro Emilia-Romagna** che ha previsto l'inserimento di due persone, di 51 e 56 anni, all'interno degli uffici della Bonifica in via Emilio Lepido. I due lavoratori hanno intrapreso un percorso formativo e stanno svolgendo varie mansioni sotto il coordinamento di personale dell'Ente e con progetti specifici. I tirocini formativi, attivati secondo le indicazioni della Legge Regionale 17 del 2005, si concluderanno alla fine del 2019. Dopo un periodo formativo i due lavoratori in tirocinio sono stati inseriti all'interno di Aree specifiche del Consorzio, con un progetto individuale e sotto il coordinamento di un responsabile.

“Siamo molto contenti del lavoro portato avanti dalle due persone che stanno svolgendo il tirocinio formativo all'interno



dei nostri uffici – dichiara Fabrizio Useri, Direttore Generale del Consorzio della Bonifica Parmense – . Abbiamo deciso di intraprendere questo percorso e di sottoscrivere la Convenzione per concretizzare la mission dell'Ente pubblico, ovvero sviluppare azioni di solidarietà, sempre legate alle esigenze strategiche del Consorzio di Bonifica Parmense. Per i due lavoratori in tirocinio abbiamo infatti stilato un progetto individuale e specifico: sono stati formati e poi affidati al coordinamento di un responsabile. La nostra idea è di continuare ad attivare, anche in futuro, percorsi formativi riservati alle fasce più deboli”.

“I tirocini in un ente come il Consorzio della Bonifica Parmense – sottolinea Andrea Panzavolta, Dirigente territoriale dell'Agenzia Regionale per il Lavoro – rappresentano, per la nostra esperienza, un'occasione molto valida per riattivazione le persone e per riportarle su un percorso di esperienze che possa sfociare in un'occupazione stabile”.

L'opportunità che il Consorzio ha dato a queste persone – dichiara Marco Melegari, Responsabile Ufficio Collocamento mirato dell'ambito territoriale di Parma - ha avuto anche il merito di dare qualche opportunità in più a noi per risolvere, almeno parzialmente, il problema dell'assenza di opportunità di lavoro per le persone disabili che ne avrebbero diritto, secondo la Legge 68”.

(Foto_Melegari-Useri-Panzavolta)

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](#)



[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

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

