



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

SOMMARIO

Anno 18 - n° 38 22 settembre 2019

1.1 EDITORIALE

Altro che bipolarismo o forse sì, se inteso come "disturbo"

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseario. Latte ancora in trend positivo, ok crema, formaggi di nuovo stabili

2.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. tendenza

3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Gli attacchi ai sauditi spingono i prezzi al rialzo.

4.1 CEREALI E DINTORNI

tendenze.

6.1 RACCOLTA FUNGHI

Crescono i funghi - intensificati i controlli da parte dei Carabinieri Forestali.

6.2 EVENTI GASTRONOMICI

Parmigiano Reggiano Night

7.1 PARMIGIANO REGGIANO

Il Parmigiano Reggiano è Official Partner di CHEESE

7.2 LIFE AGRICOLTURE

LIFE AGRICOLTURE: progetto al via per regalare nuovo sviluppo e tutela all'appennino emiliano

9.1 PIACENZA E DISSESTO IDROGEOLOGICO

Amministrazioni e Consorzio insieme per la lotta al dissesto idrogeologico

9.2 EVENTI NOCI E NOCINO

Concorso Nocino e torte di noci, presentata la 36esima edizione

10.1 FUNGO IGP BORGOTARO

Borgotaro: prosegue, anche nel prossimo fine settimana, la kermesse dedicata al fungo IGP

12.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

13.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Altro che bipolarismo o forse sì, se inteso come "disturbo"

Ogni giorno è portatore di novità politiche stravolgenti e all'insegna dell'opportunismo. Altro che bipolarismo, tanto amato dalla seconda e terza repubblica, nella quarta si tornerà ai tempi dei micropartiti che pretenderanno una rappresentanza premiata con il "proporzionale". Il nuovo Bipolarismo Bipolare.

di **Lamberto Colla** Parma 22 settembre 2019 -

Da quel fatidico giorno agostano nel quale Matteo Salvini ha voluto fare Harakiri togliendo l'appoggio al Governo, forse con la speranza di ottenere un rimpasto a lui favorevole, le sorprese certamente non son mancate.

Dall'inimmaginabile matrimonio tra PD e M5S, fatto passare per la panacea d'Italia, ai [regalini portati](#) dai **UE Magi** al "**Giuseppe**" di turno, alla presa di posizione del "**Gianburrasca**" della politica nazionale, il Matteo toscano.

40 parlamentari sono già passati nell'**Italia Viva**, la nuova formazione "**attivata**" dall'ex premier che invece di curare i problemi intestinali, questa volta li ha fatti venire a Zingaretti & C.

Temo che il candidato del Quirinale per il prossimo settennio non abbia centrato la similitudine; la nuova formazione renziana non ha la scadenza di un **yogurt** bensì ha fatto un nuovo passo in avanti per accorciare la **scadenza del PD**, proprio alla vigilia del nuovo accordo con i grillini per conquistare l'Abruzzo e le prossime tornate elettorali, Emilia Romagna



compresa.

E Che dire del povero Zingaretti che prima vede Renzi, dall'interno del Parlamento al quale a lui non è concesso di entrare salvo per fare il turista, prendere per mano il PD e

portarlo a un accordo con la truppa grillina all'indomani della mossa del leader leghista, che fosse stato per il fratello dell'attore non l'avrebbe mai fatto e poi, una volta conquistate le poltrone dei ministeri, ecco che, dalla sera alla mattina, si vede sfilare 40, ai quali se ne aggiungeranno presto almeno altri 10, parlamentari che son saltati sul carro di Renzi.

Il segretario "supplente" si è dovuto consolare con il provvidenziale arrivo a corte della ex Ministra della Sanità **Beatrice Lorenzin**, la quale, dalla sua esperienza, potrà contribuire a curare gli effetti di un bipolarismo contagioso.

Già, non è infatti da escludere che i malumori di certa area grillina possano aprire una crepa interna al movimento tale da portare a una scissione anche nel monolitico M5S.

Da [Di Battista](#) a [Paragone](#) non devono essere pochi i dissidenti che stanno friggendo per la situazione, è solo questione di tempo!

Insomma, **l'opportunismo** la fa da padrone e non certamente la **responsabilità**, tanto inneggiata dal Conte di nome e non di fatto, seppure sia indiscutibile la sua nobile eleganza.



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseario. Latte ancora in trend positivo, ok crema, formaggi di nuovo stabili

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. Latte ancora in trend positivo, ok crema, formaggi di nuovo stabili

Panna ancora in salita, zangolati sempre invariati nelle quotazioni. Dopo la settimana di leggera variazione tornano fissi tutti i prezzi delle diverse stagionature del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano.

di **Virgilio e Jacopo** Parma 17 settembre 2019 -

LATTE SPOT – Continua il momento favorevole per il latte. Nel dettaglio, il latte intero estero cresce di +2,3% al 45,36 e 46,40 €/100 al litro, lo scremato pastorizzato spot estero aumenta di +5,8% salendo tra 27,95 e 28,98 €/100 al litro, mentre il crudo spot nazionale ottiene un altro +1,1%, a 47,43 e 48,46 €/100 al litro.

BURRO E PANNA – Il burro a Milano continua il suo periodo di stabilità, così come per gli zangolati parmigiano e reggiano. Crema sempre in segno “più” a 4,1%, anche la panna continua il periodo favorevole.

Borsa di Milano 16 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): 2,02 €/Kg. (+4,1%)

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

Borsa di Verona 17 settembre 2019: (+2,56%)

PANNA CENTRIFUGA A USO

ALIMENTARE: 1,95 - 2,05 €/Kg.

Borsa di Parma 13 settembre 2019 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,10 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 17 settembre 2019 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,10 - 1,10 €/kg.

GRANA PADANO – Milano 16 settembre 2019 – Grana Padano senza variazioni 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 13 settembre 2019 – Torna la stabilità dopo le ultime settimane di leggere variazioni nel listino del Parmigiano Reggiano.

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

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

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

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

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

(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. Gli attacchi ai sauditi spingono i prezzi al rialzo.

Un altro fattore esterno imprevedibile ha dato una nuova leggera scossa al mercato. Nonostante la gravità degli attacchi agli impianti petroliferi sauditi, i mercati e soprattutto il petrolio, seppur in rialzo, hanno contenuto gli effetti più drammatici.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Gli attacchi ai sauditi spingono i prezzi al rialzo.

Un altro fattore esterno imprevedibile ha dato una nuova leggera scossa al mercato. Nonostante la gravità degli attacchi agli impianti petroliferi sauditi, i mercati e soprattutto il petrolio, seppur in rialzo, hanno contenuto gli effetti più drammatici.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 20 settembre 2019 - Il mercato non ha ancora una direzione precisa, soprattutto dopo l'impennata registrata a seguito degli attacchi terroristici agli impianti petroliferi sauditi:

SEMI	set 883 (+29)	nov 895,4 (+29)	gen 909 (+29,4)	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 (+0,38)	dic 29,16 (+0,33)	gen 29,37 (+0,34)
CORN	set 354,4 (+8,2)	dic 367,2 (+7,2)	mar 379,6 (+7,4)	mag 389 (+7,2)
GRANO	set 485,6 (+8,2)	dic 483,6 (+8,2)	mar 489,2 (+5,2)	mag 493,2 (+4,8)

ora i valori sono:

SEMI	nov 888,6 (-6)	gen 902,2 (-6)	mar 915,2 (-4,2)
FARINA	ott 291,6 (-2,5)	dic 295,4 (-2,4)	gen 297,2 (-2,3)
OLIO	ott 29,87 (+0,02)	dic 30 (+0,01)	gen 30,22 (+0,01)
CORN	dic 371,2 (+3,2)	mar 382,4 (+2,4)	mag 390,2 (+2)
GRANO	dic 489,4 (+5,2)	mar 495,6 (+5)	mag 500 (+4,6)

Quindi, confrontando le posizioni pari mesi, il seme su novembre ha perso circa 22 dei 29 punti guadagnati, la farina su ottobre ha perso 6 dei 6,60 dollari guadagnati, l'olio su ottobre contiene il rincaro, il corn su dicembre si è ulteriormente apprezzato, il grano su dicembre è anch'esso ulteriormente cresciuto. Come avevo già anticipato alla pubblicazione dei dati USDA, solo dopo qualche sessione di mercato capiremo meglio quale andamento potrà intraprendere il mercato, e al momento possiamo dire che a tenere sono l'olio e i cereali.

Il mercato telematico mentre scriviamo ha un andamento misto diffuso.

Sul mercato interno da segnalare che si registrano casi di positività alla **aflettossina B1** sul mais in raccolta, così come continua lo stillicidio del Don sui frumenti uso molitorio. Cede il prezzo dell'orzo, i cruscami stanno tentando un rally al rialzo, il girasole proteico tiene le sue posizioni in quanto siamo in congiuntura, mentre la farina di girasole nazionale 28% di proteina cede per l'avvio delle lavorazioni, invariata la far colza, mentre per le farine di soya la merce caricabile vale 305€ la normale, 315€ la proteica e questi valori si potranno trascinare anche sino a

dicembre mentre per il 2020 siamo a 317-318 per la normale e 327-328 per la proteica. Con il mais si registrano valori al porto, da pronto, a giugno 172-174€ tonnellata. Prezzi che non sono particolarmente competitivi confrontati con gli arrivi su camion che girano sui 176-180€ tonnellata arrivo camion ribaltabili, in base alle località nelle province di MN BS e CR.

Per il comparto **biodigestori** stanno ricomparendo sul mercato sia le farinette che le pule di riso, oltre al mais tossinato.

Indicatori internazionali 19 settembre 2019

L'indice dei **noli** è sceso a 2266 punti, il **petrolio** è a quota 58,0\$ e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,10638 (Hr. 12,05).

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 19 settembre 2019		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
2266	1,10638	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](#)





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.

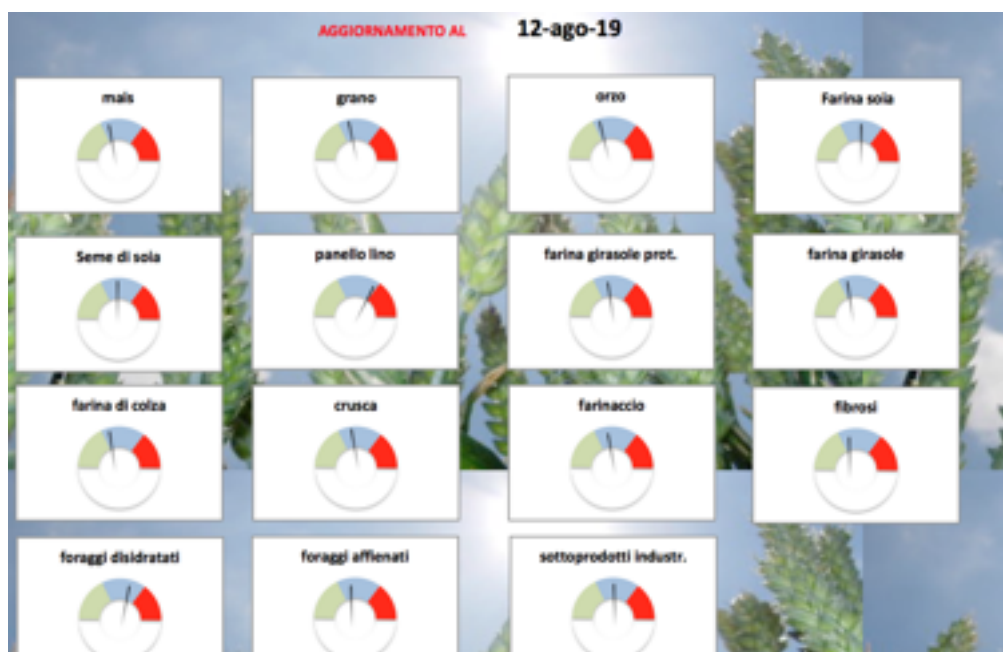
Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare 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



Crescono i funghi - intensificati i controlli da parte dei Carabinieri Forestali.

Parma, 17 settembre 2019. Stagione propizia per funghi e fungaioli, grazie soprattutto alle ultime piogge, nella parte montana della provincia di Parma, cominciano cospicue raccolte di miceti. I Carabinieri Forestali negli ultimi giorni hanno effettuato alcune decine di controlli nell'alta Val Parma e in alta Val Taro, elevati oltre venti verbali e sequestrati circa 50 chili di miceti.

In questi giorni, complice la stagione favorevole, nella parte montana della Provincia di Parma sono iniziate interessanti raccolte di funghi, con afflusso cospicuo di cercatori.

I Carabinieri Forestali, anche con il Reparto Parco Nazionale Appennino Tosco-Emiliano, hanno svolto decine di controlli sia nell'alta Val Parma sia nell'alta Val Taro. I funghi rappresentano un importante elemento per il corretto equilibrio dei boschi e la raccolta deve essere improntata a criteri di tutela e di rispetto per la risorsa naturale. Esistono norme nazionali, regionali e locali che regolano le modalità di raccolta, sia a tutela dell'ecosistema, sia a tutela di alcuni aspetti sanitari - non va dimenticato infatti che tra i funghi vi sono specie velenose mortali. I Carabinieri Forestali svolgono un importante ruolo di sensibilizzazione e di indirizzo per chi frequenta i nostri boschi, affinché la raccolta sia compatibile con il rispetto della natura. Nei giorni scorsi, nel corso di decine di controlli, anche durante le ore notturne, sono stati sanzionati oltre venti raccoglitori. Tra gli illeciti più comuni l'assenza delle prescritte autorizzazioni, i quantitativi eccedenti il consentito, la raccolta in giornate non vietate, la mancata pulizia sommaria dei



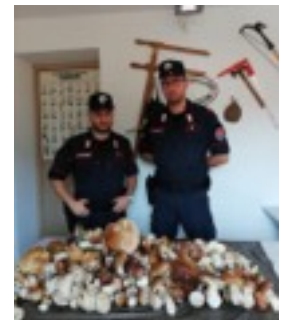
funghi e il trasporto in contenitori non idonei. Oltre alle sanzioni elevate, da un minimo di 50 a un massimo di 200 euro, è previsto il sequestro dei funghi raccolti.

Si raccomanda inoltre la massima prudenza a garanzia dell'incolumità personale, gli ambienti naturali dove crescono i funghi possono nascondere dei pericoli, purtroppo negli ultimi anni sono più i decessi di cercatori che hanno avuto incidenti nei boschi di quelli avvelenati da funghi, molti inoltre i fungaioli che si feriscono e si perdono.

I Carabinieri Forestali indicano alcuni consigli relativi, sia alla sicurezza personale, sia al rispetto delle norme che regolano la raccolta.

- Documentarsi sull'itinerario e scegliere i percorsi adatti alle proprie abilità fisiche e psichiche;
- Comunicare i propri spostamenti prima di intraprendere l'escursione;
- Evitare di inoltrarsi da soli nel bosco, la presenza di un compagno è garanzia di un primo soccorso;
- Consultare, prima della partenza, i bollettini meteorologici e osservare costantemente sul posto l'evoluzione delle condizioni atmosferiche. In caso di mal tempo non sostare in prossimità di alberi, pietre ed

- oggetti acuminati perché potrebbero attirare fulmini;
- Scegliere l'abbigliamento e l'attrezzatura adatta all'impegno e alla lunghezza dell'escursione: si consigliano calzature da trekking, cellulare, lampada e coltello da funghi;
- Rispettare le giornate di chiusura, non raccogliere nelle ore notturne;
- Se non si è certi della commestibilità del proprio raccolto, effettuare un controllo presso gli Ispettorati Micologici delle Aziende Sanitarie Locali e comunque, nel dubbio, astenersi sempre dal consumare funghi;
- Non consumare funghi deteriorati o troppo vecchi;
- Il raccolto giornaliero non deve superare il limite previsto per legge;
- Non utilizzare rastrelli o uncini che possano danneggiare il micelio;
- Non danneggiare i funghi che non si raccolgono, svolgono importanti compiti nell'ecosistema foresta;
- Pulire immediatamente il fungo dai residui di rami, foglie e terriccio per garantire la sua integrità;
- I funghi raccolti devono essere trasportati in contenitori rigidi ed areati. L'utilizzo di sacchetti di plastica non permette infatti la diffusione delle spore fungine. La mancanza di areazione causa il deterioramento del prodotto.



Parmigiano Reggiano Night

Venerdì 25 e sabato 26 ottobre 150 ristoranti celebrano il Parmigiano Reggiano.

Il concept della Night è stato ideato dal Consorzio di tutela insieme ai ragazzi del Master Sole 24Ore Business School

Reggio Emilia, 17 settembre 2019 – Torna l'attesissima **Parmigiano Reggiano Night**: l'appuntamento nato nel 2012 come ringraziamento per gli aiuti ricevuti dopo il sisma che ha scosso l'Emilia.

L'edizione 2019 della Parmigiano Reggiano Night è nata grazie al contributo dei ragazzi del **Master Sole 24Ore Business School** che hanno lavorato insieme al Consorzio per ideare il concept della Parmigiano Reggiano Night, coinvolgendo blogger e influencer in un contest mirato a ottimizzare la visibilità dell'iniziativa.

I ragazzi del Master hanno affrontato la sfida con grande entusiasmo lavorando come una vera e propria agenzia di comunicazione per proporre una soluzione creativa che è stata poi tradotta in realtà.



Come funziona la Parmigiano Reggiano Night? **Venerdì 25 e sabato 26 ottobre**, saranno 150 i locali che in tutta Italia celebreranno il Re dei Formaggi con menu dedicati, per esaltarne il gusto e la versatilità. Si tratta di una grande festa organizzata dai ristoranti che scelgono di portare in tavola l'eccellenza, utilizzando il Re dei Formaggi per esaltare le proprie ricette.

Partecipare alla Parmigiano Reggiano Night è semplice: vai sul sito www.pnnight.parmigianoreggiano.it e scopri il ristorante più vicino a te, telefona e prenota il tuo tavolo.

Alla Parmigiano Reggiano Night è abbinato un **concorso**: chi partecipa alla cena presso uno dei ristoranti aderenti all'iniziativa sarà invitato a

condividere

la foto della propria cena. Quella più coinvolgente e divertente vincerà un soggiorno nella zona di produzione del Parmigiano Reggiano con una visita in un caseificio e una cena stellata nella Food Valley.

La Parmigiano Reggiano Night - che è arrivata alla sua ottava edizione - si inserisce nel contesto "**Io Scelgo Parmigiano Reggiano**", un progetto che ha lo scopo di promuovere l'eccellenza italiana nell'arte di elaborare e interpretare materie prime, trasformandole in proposte gastronomiche simbolo della cucina e della cultura alimentare nazionale.

Per rendere ancora più divertente, coinvolgente e social la Parmigiano Reggiano Night potrai condividere su Facebook, Twitter e Instagram le foto della tua serata utilizzando l'hashtag #PRnight2019.

LIFE AGRICOLTURE: progetto al via per regalare nuovo sviluppo e tutela all'appennino emiliano



Il kick off della nuova pianificazione-modello si terrà venerdì 20 Settembre nella sala Consigliare dell'Unione Comuni del Frignano a Pavullo nel Frignano

MODENA – 16 Settembre 2019 – Buone pratiche, azioni pianificate e strumenti di management innovativi per contrastare il degrado del suolo in alcune aree dell'Appennino

Emiliano causato per lo più dalle ripercussioni territoriali dei cambiamenti climatici. Il **progetto europeo Life AgriCOLture** che sarà coordinato nel ruolo di capofila dal **Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale** e che coinvolgerà fattivamente il **Consorzio della Bonifica Burana**, il **Centro Ricerche Produzioni Animali (CRPA)** e il **Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano**, verrà presentato **venerdì 20 settembre a partire dalle**

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

ore 9. Il kick off meeting del progetto si terrà nella sala Consigliare dell'Unione Comuni del Frignano a Pavullo nel Frignano in provincia di Modena.

Il progetto, che ha valore economico complessivo di circa 1 milione e 500 mila euro - finanziato dall'Unione Europea per oltre 830 mila euro - ha l'obiettivo di dimostrare come l'introduzione di azioni preventive pianificate possano contribuire a **realizzare sistemi agro-ambientali a salvaguardia del carbonio organico del suolo**, in alcune aree maggiormente degradate dell'Appennino Emiliano.

All'incontro, moderato dal giornalista **Andrea Gavazzoli** interverranno diversi relatori istituzionali e tecnici: **Giovanni Battista Pasini, presidente Unione Comuni nel Frignano, Francesco Vincenzi, presidente**

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)

Anbi e del Consorzio della Bonifica Burana, Matteo Catellani, presidente del Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale, Fausto Giovannelli, presidente del Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano, Giuseppe Veneri, presidente del Centro Ricerche Produzioni Animali, i lavori verranno introdotti da **Domenico Turazza, Direttore Generale del Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale.** Il project manager di Life AgriCOLture, il dottor Aronne Ruffini, del Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale, presenterà il progetto mentre la dottoressa Carla Zampighi del Consorzio della Bonifica Burana, la dottoressa Maria Teresa Pacchioli del Centro Ricerche Produzioni Animali e il dottor Willi Reggioni del Parco Nazionale



dell'Appennino Tosco Emiliano approfondiranno i temi dell'inquadramento territoriale, della foraggicoltura di montagna e il ruolo del

pascolamento nella conservazione degli agrosistemi. La chiusura dei lavori sarà affidata a **Simona Caselli, Assessore Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna.**

Al kick off meeting del progetto Life AgriCOLture parteciperanno anche **50 studenti dell'Istituto agrario Lazzaro Spallanzani di Montombraro,** nel comune di

Zocca: saranno presenti 34 alunni di due classi del secondo anno e 16 studenti di una classe del quinto anno.



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 Brugnoti 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!

LUNEDI' 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

Amministrazioni e Consorzio insieme per la lotta al dissesto idrogeologico

Piacenza, 12 settembre 2019

Si è riunito il 12 settembre, presso la sede del Consorzio di Bonifica di Piacenza, il Nucleo Tecnico Politico per la Montagna - all'uopo istituito - per fare il punto sull'avanzamento dei lavori in tema di difesa del suolo e per avviare la programmazione degli interventi per il prossimo anno (concertazione stabilita dall'art. 3 della Legge Regionale n. 7 del 6 luglio 2012).

In apertura i tecnici consortili hanno illustrato lo stato di attuazione del Programma contro il dissesto per il 2019; in fase di realizzo, all'interno del comprensorio montano: drenaggi, briglie, sistemazione di versanti, difese spondali e regimazione, pulizia e risagomatura di fossi.

A seguire è stato riferito in merito al bando PSR 2014/2020 misura n. 5.1.01 (linea di finanziamento regionale indirizzata a investimenti in azione di



prevenzione volte a ridurre le conseguenze delle calamità naturali e avversità climatiche - prevenzione danni da fenomeni franosi al potenziale produttivo agricolo) ora in fase di istruttoria e per cui si è in attesa di conoscere i progetti ammessi a finanziamento entro la fine di ottobre.

Il tavolo di lavoro ha poi deciso il *timing* per arrivare al piano delle opere di difesa per il 2020, fissando il 4 di ottobre come termine entro il quale le Unioni Montane e i Comuni dovranno far pervenire le richieste di intervento a cui faranno seguito i sopralluoghi tecnici propedeutici alla stesura dell'elenco dei lavori con relative stime economiche e una prima valutazione di priorità di intervento.

Del piano di lavoro impostato come sopra se ne discuterà durante un nuovo incontro del Nucleo Tecnico Politico per la Montagna.

Soddisfazione, da parte degli intervenuti, sulla metodologia applicata, organica e con visione d'insieme, in grado di poter monitorare complessivamente il territorio e poterne programmare gli interventi in base alle priorità.

Erano presenti all'incontro il Sindaco di Bettola Paolo Negri (Presidente Unione Montana Alta Val Nure), il Sindaco di Bobbio Roberto Pasquali (Presidente Unione Montana Valli Trebbia e Luretta e Consigliere del Consorzio di Bonifica), il Sindaco di Morfasso Paolo Calestani (Presidente dell'Unione Comuni Montani Alta Val d'Arda e consigliere consortile), il Sindaco di Alta Val Tidone Franco Albertini, l'Assessore del Comune di Gazzola Ferdinando Calegari, e il Consigliere del Consorzio di Bonifica Luigi Bertuzzi.

Per il Consorzio presenti Angela Zerga (Direttore Generale), Filippo Volpe (Direttore dell'Area Tecnica), i geometri Gianluca Fulgoni, Edoardo Rattotti, Alex Bertozzi e l'Ingegnere Monica Chiarelli.

Concorso Nocino e torte di noci, presentata la 36esima edizione

Noceto 18 settembre 2019 - Questa mattina, nella sala giunta del Municipio di Noceto, è stata ufficialmente presentata la 36esima edizione del **concorso del Nocino e della torta di noci** che si svolgerà il **29 settembre prossimo a Noceto (PR)**.

Al sindaco **Fabio Fecci** e alla vicesindaco **Deisy Bizzi** è spettato l'onore di illustrare la prossima edizione del concorso e soprattutto le novità introdotte, a partire dal **dibattito** che alle 15,00 dell'ultima domenica del mese, vedrà coinvolti vari esperti, assaggiatori, food blogger e alcuni rappresentanti della **Commissione De.C.O. di Noceto** (Denominazione Comunale di Origine).

Un dibattito che, a detta degli organizzatori, sarà un **"bel focus" sulla noce**, la cui raccolta peraltro avviene tradizionalmente tra **San Giovanni** (altro momento particolarmente gradito ai parmensi) e quella di **San Paolo**, e i prodotti che da essa si ottengono



come i famoso liquore **"nocino"** la cui origine si fa risalire al medioevo e forse ancor prima.

A **Manuel Marchinetti** (consigliere con delega ai gemellaggi e eventi) invece il compito di illustrare il programma che vede coinvolto il gemellaggio con il villaggio californiano di **Walnut Creek**. Sin dal 25 settembre il sindaco del paese statunitense e altri 7 accompagnatori saranno ospiti di Noceto, immersi in un fitto

programma di visite e incontri con le più rappresentative imprese agroalimentari e i luoghi di pregio storico e culturale di Noceto e dintorni.

A seguire la locandina con il programma e il logo della De.C.O.





Borgotaro:
prosegue, anche
nel prossimo fine
settimana, la
kermesse dedicata
al fungo IGP



Borgotaro, 17 settembre 2019 -

Ancora molti appuntamenti e degustazioni sono in programma per il prossimo fine settimana nell'ambito della Fiera del Fungo di Borgotaro IGP (vedi programma allegato).

Nello specifico, di particolare rilievo per originalità l'incontro tra il Re dei Formaggi, sua maestà il Parmigiano Reggiano, incontrerà la Birra Artigianale "Articioc" di Noceto (PR) a partire dalle 14,30 nell'area cooking show di Piazza XI Febbraio. A guidare la degustazione sarà il segretario della sezione di Parma del Parmigiano Reggiano, dottor Michele Berini, che contribuirà anche a suggellare [l'accordo](#) tra la quarantennale cooperativa **Casearia Agrinascente Parma 2064** e la cooperativa sociale "Articioc", che da poco più di un anno ha avviato la produzione di una gamma di birre artigianali.

Ma grande successo di pubblico è stato registrato nel primo week end (14 e 15 settembre) anche grazie alle innumerevoli iniziative in programma in grado di soddisfare la più ampia gamma di aspettative e curiosità. Domenica 15 Settembre 2019 ore 15.30, ad esempio, molto interesse ha suscitato, in adulti e ragazzi, la degustazione guidata - Le eccellenze cooperative dell'Emilia Romagna - a cura di **Confcooperative FedAgriPesca Emilia Romagna** con **Daniele De Leo** e **Davide Pieri** che si

sono alterati nell'area cooking show - Piazza XI Febbraio, presentando l'importanza delle DOP e illustrando il ricco patrimonio di prodotti a denominazione d'origine della Regione Emilia Romagna, illustrati provincia per provincia. Un incontro che ha voluto esaltare l'importanza della crescita di un consumatore sempre più consapevole. E, dulcis in fundo, la degustazione dei principali salumi DOP regionali.



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

