



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

SOMMARIO

Anno 18 - n° 41 13 ottobre 2019

1.1 EDITORIALE

Mamma li turchi e la inesistente diplomazia europea dei soliti splendidi alleati.

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseario. Latte in ripresa, panna ancora in calo

3.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. tendenza

4.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Attenti al 10 ottobre. Quali dati da USDA?

5.1 CEREALI E DINTORNI

tendenze.

6.1 CEREALI E DINTORNI

Dopo l'USDA mercati in leggera ripresa

7.1 FRUMENTO E AFFINI

Workshop tematico con esperti su grano

7.2 EVENTI CHAMPAGNE

Modena, per due giorni città dello Champagne

8.1 AGRILEVANTE BARI

Agrilevante, le specialità di Nobili spa in mostra a Bari.

10.1 PARMESAN FAKE

Falso Parmigiano Reggiano alla fiera ANUGA di Colonia: intervengono le autorità tedesche

11.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

12.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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



Editoriale

Mamma li turchi! L'inesistente diplomazia europea dei soliti splendidi alleati (9).

E' stata la forza di terra più determinata a distruggere lo Stato islamico in terra di Siria. Oggi il popolo curdo è lasciato solo a difendersi dalla Turchia.

di **Lamberto Colla** Parma 13 ottobre 2019 -

C'è solo una parola per definire l'atteggiamento delle diplomazie occidentali in questo frangente: vigliaccheria.

E' stato sufficiente il "cinguettio" di Donald Trump che annunciava l'intenzione di ritirare le truppe dalla Siria che le colonne dei blindati hanno lasciato le caserme turche alla volta dei territori curdi siriani e solo 24 ore dopo i missili con la "mezza luna" avevano già solcato i cieli e fatto le prime vittime civili.

Una missione contro le ultime nicchie del terrorismo islamista, è la giustificazione di Erdogan, che però lasciano aperti molti dubbi e poche speranze per il popolo curdo che occupa le terre nel nord della Siria.

E purtroppo è nota l'idiosincrasia turca verso il popolo curdo che da secoli chiede quantomeno una identità e una autonomia regionale da sempre negata con forza dalle autorità ottomane prima e turche poi.

Divieti di lingua ma anche di folklore e costumi curdi per arrivare a torture e violenze inaudite pur di cercare di negare l'identità curda. Almeno 50.000 sarebbero i morti curdi sulle coscienze turche ma è vietato di parlare di genocidio proprio per il **veto** posto dalla Turchia all'ONU sullo specifico argomento.

Ebbene, sino a ieri abbiamo osannato le coraggiose **ragazze soldato** che hanno sconfitto i terroristi del **Daesh** (Daesh Sigla di Al dawla al islamiya fi al Iraq wal Sham - Stato islamico dell'Iraq e del Levante-, in precedenza ISIS) subendo **violenze sessuali, torture e mutilazioni** prima di essere **giustiziate** e oggi si volta le spalle a questi, che ancora vivono nelle macerie, divenuti essi stessi prede della



vendetta turca.

Avrebbe potuto essere una buona occasione per negoziare, se non uno stato indipendente, una regione autonoma per il popolo curdo sparpagliato tra Iraq Siria e Turchia e invece restiamo qui inermi a osservare un probabile nuovo massacro, perché di genocidio non si può

parlare.

Attenzione ai formalismi e non alla sostanza sembra essere l'imperativo delle diplomazie occidentali, sempre più deboli e incapaci su ogni fronte.

Sarebbe sufficiente che **Putin** e **Trump** prendessero in disparte Erdogan per ricondurlo alla ragione. E invece siamo costretti a ascoltare le reazioni e le dichiarazioni, all'acqua di rosa ma con toni perentori, dei nostri diplomatici.

Erdogan invece è così terrorizzato dal proseguire a far quel che vuole e anzi minaccia di mandarci i profughi che "detiene legalmente",

facendo il lavoro sporco per nostro conto a fronte di un compenso di 6 miliardi di Euro donati dall'Unione Europea per nascondere le magagne agli occhi televisivi e quindi al mondo intero.

Ecco quello di cui le nostre diplomazie son capaci di fare: comprare.

Incapaci e vigliacchi, ecco quello che tutti noi siamo. Stiamo coprendo una nuova vergogna.

Da oggi i **Turchi** entrano di buon diritto nel **club** dei "**Nostrì splendidi Alleati**".

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



Lamberto Colla

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseario. Latte in ripresa, panna ancora in calo

La crema registra una settimana di stop a Milano, mentre il latte torna il segno positivo. Fronte formaggi: nuova fissità su tutte le stagionature, sia nel Grana Padano sia nel Parmigiano Reggiano.

(Virgilio - Jacopo - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero caseario. Latte in ripresa, panna ancora in calo

La crema registra una settimana di stop a Milano, mentre il latte torna il segno positivo. Fronte formaggi: nuova fissità su tutte le stagionature, sia nel Grana Padano sia nel Parmigiano Reggiano.

di Virgilio e Jacopo Parma 08 ottobre 2019 -

LATTE SPOT – Settimana di assestamento per il latte. Si ferma la discesa del crudo spot nazionale, stabile a 46,91 e 47,94 €/100 al litro. Il latte intero pastorizzato spot estero invece a +1,2%, al 43,82 e 44,85 €/100 al litro. Positivo anche lo scremato pastorizzato spot estero: +1,9% tra 26,91 e 27,95 €/100 al litro.

BURRO E PANNA – A Verona continua il lento calo della panna, a -1,27%. Si ferma a Milano il prezzo della crema, dopo la settimana scorsa; il listino del burro, invece, si conferma alle stesse cifre. Nessuna novità dagli zangolati parmigiano e reggiano.

Borsa di Milano 7 ottobre 2019:

BURRO CEE: 3,30 €/Kg (=)

BURRO CENTRIFUGA: 3,55 €/Kg (=)

BURRO PASTORIZZATO: 1,70 €/Kg (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,50 €/Kg (=)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,86 €/Kg (=)

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

Borsa di Verona 08 ottobre 2019: (-1,27%)

PANNA CENTRIFUGA A USO

ALIMENTARE: 1,85 - 2,05 €/Kg

Borsa di Parma 04 ottobre 2019 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,10 €/Kg

Borsa di Reggio Emilia 08 ottobre

2019 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,10 - 1,10 €/kg.

GRANA PADANO – Milano 07 ottobre 2019 – Dopo una settimana di variazioni, torna stabile il listino del Grana Padano.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,90 - 8,00 €/Kg (=)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,50 - 8,70 €/Kg (=)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 9,00 - 9,20 €/Kg (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 6,50 - 6,65 €/Kg (=)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma 04 ottobre 2019 – Dopo 6 settimane di intervalli tra deprezzamenti e assestamenti nelle diverse stagionature, si ferma anche il listino del Parmigiano Reggiano.

- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,85 - 11,05 €/Kg (=)
- Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 11,15 - 11,25 €/Kg (=)
- Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,80 - 12,25 €/Kg (=)
- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,50 - 13,00 €/Kg (=)
- Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 13,60 - 14,00 €/Kg (=)

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

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



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Si ferma la crescita della panna. Zangolato, parmigiano e reggiano, invariato. Nuova flessione del Parmigiano Reggiano.

(Virgilio - Jacopo - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero caseario. Contrazione latte, scende la crema e il Parmigiano Reggiano

Si ferma la crescita della panna. Zangolato, parmigiano e reggiano, invariato. Nuova flessione del Parmigiano Reggiano.

di **Virgilio e Jacopo** Parma 24 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. Attenti al 10 ottobre. Quali dati da USDA?

Mercati fermi in attesa delle cifre dell'USDA di giovedì prossimo che si preannunciano importanti e perciò, in mancanza di notizie "del giorno", che possano muovere il mercato, gli operatori "stanno alla finestra".

Mario Boggini - Officina Commerciale



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Attenti al 10 ottobre. Quali dati da USDA?

Mercati fermi in attesa delle cifre dell'USDA di giovedì prossimo che si preannunciano importanti e perciò, in mancanza di notizie "del giorno", che possano muovere il mercato, gli operatori "stanno alla finestra".

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 08 ottobre 2019 -

Di notizie comunque ve ne sarebbero e tutte di segno rialzista: la **prima** è quella della revisione delle quote di etanolo da introdurre nella benzina che, naturalmente dovrebbe essere superiore all'attuale. Una eventualità che naturalmente favorirebbe il consumo di corn. I dettagli dell'operazione saranno resi noti a novembre. La **seconda** potrebbe derivare dalle cifre dell'USDA potrebbero portare delle sorprese e quelle di giovedì sono attese in modo particolare. Ricordiamo che quelle dell'USDA di **agosto** furono una "bomba" perché le superfici del corn e del seme seminati in USA sono usciti nettamente superiori alle previsioni. Poi vi è stato l'USDA di **settembre** che secondo molti analisti avrebbe dovuto portare delle correzioni che invece non sono avvenute e per finire le cifre dell'USDA degli stock in USA al 1/9 (uscite il 30/9) che sono uscite sorprendentemente basse. **Che cosa succederà il 10/10?**

L'aspettativa è grande, e nella attesa sono arrivate le previsioni di Bloomberg, le cifre delle previsioni dei raccolti e degli stock USA degli analisti (in milioni di ton.)

| | Produzione | USDA/Sett | Stock | USDA/Sett | Precedente campagna |
|----------------|------------|-----------|-------|-----------|---------------------|
| Corn : | 345 | | 350 | | 366 |
| Semi di soia : | 96,96 | | 98,87 | | 123,60 |
| Corn | | | | 42,72 | 55,63 |
| Semi di soia : | | | | 13,49 | 17,41 |
| Grano | | | | 27,51 | 27,59 |

Sono tutte cifre che, come minimo, dovrebbero mantenere in tensione le quotazioni di tutte le merci. La **terza**, anche il meteo spinge una tendenza rialzista in quanto la raccolta del corn e del seme in USA e/o quelle delle semine in Sud America non stanno avvenendo nelle migliori condizioni stagionali.

Venerdì sono uscite, come di consueto le cifre delle **posizioni dei fondi** da cui si evince che hanno "coperto" in modo deciso sul seme e moderatamente sul corn e sulla farina di soia: **Corn** sono "corti" di -126.174 contratti contro - 159.800 della settimana precedente; **Semi di soia** : "corti" di -8.730 contro -41.688; **Farina**: "corti" di -39.557 contro - 47.983; **Olio** "lunghi" di +11.473 contro +22.399; **Grano**: "corti" di -21.514 contro -18.779. Infine la **quarta**, non meno importante sempre il 10/10 avverrà un ennesimo incontro tra Usa e Cina per trovare accordi sulla guerra commerciale "**Trade War**" e sono in essere indiscrezioni che i contendenti siano vicini a concessioni reali.

Il **telematico** mentre scriviamo ha un andamento misto ma con scostamenti minimi rispetto alle chiusure di ieri sera che mostravano una stazionarietà dei mercati.

Quindi in sintesi **attenzione massima all'USDA del 10/10**, e poi alla **guerra** dei dazi Usa Europa, che potrebbe incidere sul nostro

Andalini
pasta dal 1936

mercato interno e ancora tensioni per la Brexit.

Sul **mercato interno** oltre alla calma, con scambi commerciali ridotti in quanto i venditori sono diventati tutti prudenzialmente rialzisti, si segnala per il comparto proteici e cereali, a tal riguardo si segnalano sensibili problemi di logistica, con i camion dall'estero che interessano soprattutto mais e grano e in seconda battuta l'orzo. Mais dall'estero molto più tenuto sia sul pronto che sui futuri; Cruscami fermi, così come i fibrosi; per i proteici sul pronto a 310€ ton per la farina di soya normale 44% e 320€ ton per la proteica mentre sul 2020 ieri girava a 321€ e 331€ ton sempre tutto partenza ai porti.

Per il comparto **biodigestori** segnaliamo la possibilità di approvvigionarsi nostro tramite di mais secco tossinato a 140 € partenza provincia di Cremona, ritiro pronto, così pure a prezzi diversi della farinetta di mais con due impianti produttivi in riduzione.

Questi due giorni potrebbero rappresentare l'ultima finestra possibile per chi non avesse posizioni fatte sui futuri, sia di cereali che proteici. Da tempo non si registravano così tante concomitanze di fermo di rialzo delle quotazioni, anche se è pur vero che il nostro è un paese con consumi in stagnazione e già molto intasato da contratti fatti in tempi passati, che giustificano infatti le rivendite sul pronto.

Indicatori internazionali 08 ottobre 2019

L'Indice dei **noli** è sceso a 1770 punti, il **petrolio** è a quota 53,00\$ e l'indice di **cambio** €/€ segna 1,09810 (Hr. 8,30).

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

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

| Indicatori del 08 ottobre 2019 | | |
|--------------------------------|---------|--------------|
| Noli* | €/€ | Petrolio WTI |
| 1770 | 1,09810 | 53,00 \$/bar |

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

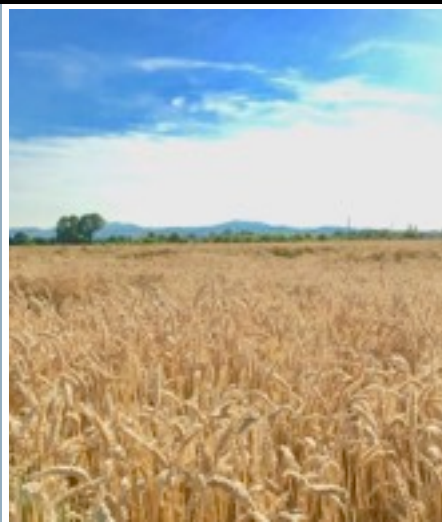
(* Noli - L'indicatore dei "noli" è un indice dell'andamento dei costi del trasporto marittimo e dei noli delle principali categorie di navi dry bulk cargo, cioè quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI può anche costituire un indicatore del livello di domanda e offerta delle rinfuse secche.

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



MERCATO CEREALI Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Attenti al 10 ottobre. Quali dati da USDA?

Mercati fermi in attesa delle cifre dell'USDA di giovedì prossimo che si preannunciano importanti e perciò, in mancanza di notizie "del giorno", che possano muovere il mercato, gli operatori "stanno alla finestra".

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 08 ottobre 2019 -

Di notizie comunque ve ne sarebbero e tutte di segno rialzista: la **prima** è quella della revisione delle quote di etanolo da introdurre nella benzina che, naturalmente dovrebbe essere superiore all'attuale. Una eventualità che naturalmente favorirebbe il consumo di com.. ...

@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.

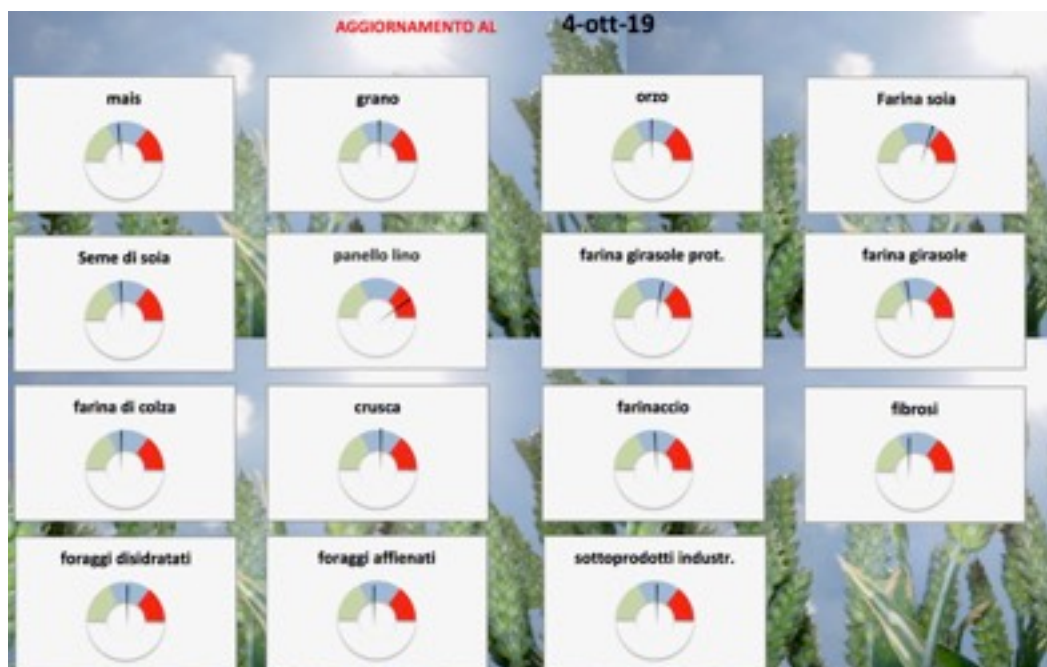
Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare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

Officina Commerciale Commodities srl - Milano

I segnali di
tendenza di
sabato 4 ottobre
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](#))





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Dopo l'USDA mercati in leggera ripresa

L'USDA ha leggermente stimolato i mercati ma i dati devono essere ancora metabolizzati dai mercati. Molte le variabili che potrebbero scontrarsi negativamente; dalla logistica alla Brexit.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Dopo l'USDA mercati in leggera ripresa

L'USDA ha leggermente stimolato i mercati ma i dati devono essere ancora metabolizzati dai mercati. Molte le variabili che potrebbero scontrarsi negativamente; dalla logistica alla Brexit.

di **Mario Boggini e Virgilio** - Milano, 11 ottobre 2019 - l'USDA in sintesi: in forte ripresa il seme di soya, (quindi di riflesso anche la farina di soya), il mais-corn debole ma è comunque difficile immaginarlo ancora più giù, e un grano di difficile comprensione ma con un fondo di debolezza.

| | | | |
|--------|-------------------|-------------------|-------------------|
| SEMI | nov 923,4 (-0,4) | gen 937,4 (-0,4) | mar 949,4 (-0,2) |
| FARINA | ott 304,01 (-1,3) | dic 307,8 (-1,9) | gen 310,1 (-1,9) |
| OLIO | ott 29,70 (+0,07) | dic 29,78 (+0,07) | gen 30,01 (+0,07) |
| CORN | dic 380,2 (-14) | mar 391,4 (-14) | mag 397,4 (-13,2) |
| GRANO | dic 493 (-7,2) | Mar 499,6 (-7,2) | mag 505,2 (-6,6) |

Il **telematico** mentre scriviamo ha un andamento rialzista su tutti i comparti, soya cereali e olio.

Come ormai abbiamo imparato i dati Usda vanno analizzati e rielaborati a freddo e concesso al mercato di metabolizzarli. Certamente il fondo del mercato era stato incrociato giorni fa, a meno che la svalutazione del biglietto verde Usa non venga in aiuto.

È comunque presto per sbilanciarsi in indicazioni.

Sul **mercato** interno il fatto più eclatante è quello delle problematiche legate alla **logistica** via camion dove diverse concause si sono incontrate: **scarsità** di materiale rotabile perché impegnato nelle campagne raccolta mais, seme di soya e altri semi oleosi; scarsità di **ritorni** dall'Italia verso l'estero (est); il fatto che la **Slovenia** abbia chiuso diversi valichi doganali ai camion e questi si sono perciò concentrati su due soli passaggi obbligati (per gli Ungheresi e Rumeni passare dall'Austria è più caro). Cosa questa che ha riflessi nel mondo dei cereali e si trascinerà molto probabilmente per tutto il mese di ottobre. C'è da augurarsi infine che la **Brexit** non generi altri problemi e a tal proposito riportiamo questo dato: "... qualora facciano la **hard brexit** peggiorerebbe decisamente perché nel giro di una decina di giorni mancherebbero i camion bloccati alla frontiera, da

*Dover infatti passano 2,5 milioni di camion all'anno in entrata e uscita: 2.500.000: 365 gg= 6849,31 camion die quindi 6849: 24 ore= 285 camion ora, se per i controlli doganali impiegassero anche solo 10 minuti (improbabile) il passaggio si azzererebbe con file interminabili in pochi giorni, e quindi camion in meno disponibili a livello UE." **Attenzione quindi alle scorte di mais estero.***

Per il comparto **biodigestori** si segnala la possibilità di approvvigionamento tramite di mais secco tossinato a 140€ partenza provincia Cremona, ritiro pronto, così pure a prezzi diversi della farinetta di mais con due impianti produttivi in intasamento.

Indicatori internazionali 11 ottobre 2019

l'Indice dei **noli** è salito a 1929 punti, il **petrolio** è a quota 54,00\$/bar e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,10181 (Hr. 9,15).

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

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

| Indicatori del 11 ottobre 2019 | | |
|--------------------------------|---------|--------------|
| Noli* | €//\$ | Petrolio WTI |
| 1929 | 1,10181 | 54,00 \$/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

Workshop tematico con esperti su grano

Workshop tematico con esperti su grano e affini Giovedì 10 alle 10 nella sede del Cap

PARMA, 5 Ottobre 2019 – In un comprensorio regionale come quello dell'Emilia Romagna e più nel dettaglio nella provincia di Parma la rilevanza del comparto cerealicolo è essenziale negli equilibri del settore agroalimentare e alla base di produzioni di qualità.

Negli ultimi anni soprattutto la comprensione delle ripercussioni dei mutamenti del clima con i relativi e più evidenti rischi d'impresa e l'importanza assunta progressivamente dai contratti di filiera sono indispensabili per capire al meglio quali strategie, quali innovazioni apportare alle proprie coltivazioni per ottenere il massimo della resa possibile alla luce delle pre-condizioni stagionali non sempre



prevedibili. In questo contesto da approfondire nel dettaglio per la nostra realtà locale il Consorzio Agrario di Parma ha organizzato un incontro per conoscere meglio le oscillazioni del mercato di riferimento, le migliori varietà su cui puntare per la prossima annata cerealicola al fine di poter decidere al meglio e in tempo utile.

Il workshop aperto al pubblico interessato si terrà presso la sede del **CAP in Via Mercati 17 Giovedì 10**

Ottobre prossimo a partire dalle ore 10. Oltre ai tecnici esperti consortili a spiegare lo scenario attuale e le scelte tecnico-agronomiche più idonee da intraprendere interverrà il dottor Silvio Pellati della Pellati Infoma riconosciuto centro studi romano esperto di mercati internazionali. Introdurranno il tema il presidente CAP Giorgio Grenzi e il direttore generale Giorgio Collina.

Agrilevante 2019... l'agricoltura mediterranea in un unico evento!

La fiera di Bari dedicata a macchine agricole, impianti e tecnologie.



Si tiene dal 10 al 13 ottobre 2019 a Bari "Agrilevante", l'esposizione Internazionale delle macchine, degli impianti e delle tecnologie per la filiera agricola, la più importante tra le manifestazioni fieristiche dedicate al settore primario che si svolgono nell'intero bacino mediterraneo. La fiera, dal carattere specialistico e professionale, si svolge su una superficie di 50 mila mq e ospita oltre 300 aziende a

copertura di 6 filiere produttive (Filiera Cerealicola, Filiera Energetica Colture No Food, Filiera Olivicolo Olearia, Filiera Ortofrutticola, Filiera Vitivinicola Enologica e Filiera Zootecnica).

La manifestazione offre ai visitatori (circa 70.700 nell'edizione 2017, con oltre 40 delegazioni estere accreditate) un panorama completo di soluzioni efficaci per l'intero ciclo produttivo: dalla lavorazione e preparazione del terreno alla semina, dall'irrigazione ai trattamenti, fino alle fasi di raccolta, trasporto e prima lavorazione dei prodotti. A questo si aggiungono le filiere a destinazione non alimentare, vedi quelle delle materie prime per l'industria e per l'energia.

L'evento è particolarmente focalizzato sulle colture tipiche del Mediterraneo, per le quali l'industria della meccanizzazione è in grado di offrire una gamma di mezzi ed attrezzature molto ampia e tecnologicamente avanzata.



NOBILI

Modena, per due giorni città dello Champagne

Modena, per due giorni città dello Champagne

Il 13 e 14 ottobre a Modena si svolgerà Champagne Experience, la più grande manifestazione italiana dedicata alle celebri bollicine francesi, nata per volontà di Club Excellence, associazione che riunisce 15 importatori di vini d'eccellenza. Sono numeri importanti quelli di questa terza edizione: 125 Maison presenti, oltre 500 tipologie Champagne in degustazione e la partecipazione della più autorevole firma femminile del vino a livello mondiale, Jancis Robinson

(Modena, 3 ottobre 2019) Manca poco alla terza edizione della più grande kermesse italiana dedicata allo Champagne. **Il 13 e 14 ottobre, nei padiglioni di**



ModenaFiere, andrà in scena la terza edizione di Champagne Experience: sono **125 le Maison** che sarà possibile scoprire ai banchi di assaggio nella due giorni modenese, per un totale di oltre cinquecento etichette proposte al pubblico. Ad incontrare i visitatori e raccontare cosa si cela dietro ai loro Champagne saranno i produttori e vigneron francesi insieme agli importatori italiani, parte attiva della kermesse ed

elemento chiave nel garantire a operatori e appassionati italiani la presenza sul mercato nazionale di etichette di pregio e di qualità riconosciuta. Tra questi, anche i quindici riuniti nell'associazione **Club Excellence, che organizza l'evento. Il direttore, Lorenzo Righi**, racconta come è nata l'idea di dar vita alla manifestazione: *"Siamo convinti che la distribuzione giochi un ruolo di grande valore, fatto di servizio attento, consulenza, e capacità di selezionare i migliori prodotti oltreconfine e riproporli sul mercato nostrano. Un compito importante che ha una sua componente didattica. Champagne Experience si propone un po' questo: offrire al pubblico una vetrina il più completa possibile del mondo dello Champagne, con la possibilità di prender parte a Master Class sotto la guida di relatori altamente qualificati"*.

Agrilevante, le specialità di Nobili spa in mostra a Bari.

Dal 10 al 13 ottobre, nel quartiere fieristico del capoluogo pugliese, **Nobili spa** sarà tra i protagonisti della sesta edizione di Agrilevante, la rassegna internazionale delle macchine e delle tecnologie per le filiere agricole del Mediterraneo. Più di 80 mila i visitatori attesi, oltre 350 le aziende espositrici

di **Virgilio**, Bari 09 ottobre 2019 -

L'agricoltura moderna sta cambiando il suo volto grazie all'ingresso delle nuove tecnologie digitali e della crescente elettrificazione. **Nobili**, affrontando la sfida dell'innovazione di settore, presenta nuovi prodotti unici sul mercato, nati dall'attività progettuale della nuova divisione **NOBILI Electronics**.

Le novità NOBILI Spa in esposizione a Bari - Agrilevante dal 10 al 13 ottobre 2019 -

Nuove trince TDP

I Triturator TDP serie 1000 sono provvisti di due pick-up idraulici per il sollevamento dei tralci di potatura. Adatti a trattori di potenza compresa tra 70 e 150 CV, possono essere applicati frontalmente, posteriormente e su trattori a guida retroversa, semplicemente cambiando la posizione del timone di attacco. Di costruzione particolarmente robusta



la TDP serie 1000 dispone del rotore XP, per un trinciato omogeneo e fine che agevola il lavoro su grosse andane. Caratteristica peculiare del rotore XP sono i supporti dentati che portano i perni dei coltelli e che sono saldati sul tubo rotore seguendo una doppia elica. Nella triturazione di grosse andane o di sarmenti di grossa dimensione quando i coltelli mobili indietreggiano a causa dei colpi ricevuti, i supporti dentati sopperiscono alla momentanea assenza del taglio della mazza agendo essi stessi da coltelli fissi sulla legna. Grazie a queste caratteristiche TDP serie 1000 riesce a triturare finemente in un solo passaggio voluminose andane di sarmenti di grosso diametro con alte velocità e produttività. I Triturator sono costruiti in conformità alle Normative Europee.

Nuove trince per vigneto-frutteto



Le nuove trince BV e BVR per vigneto e frutteto hanno un'ampia apertura frontale ideale per grandi volumi di potatura. Le BVR serie 1000 hanno rotore con supporti dentati e mazze pesanti per residui di grosso diametro

Nuovo VENTIS portato

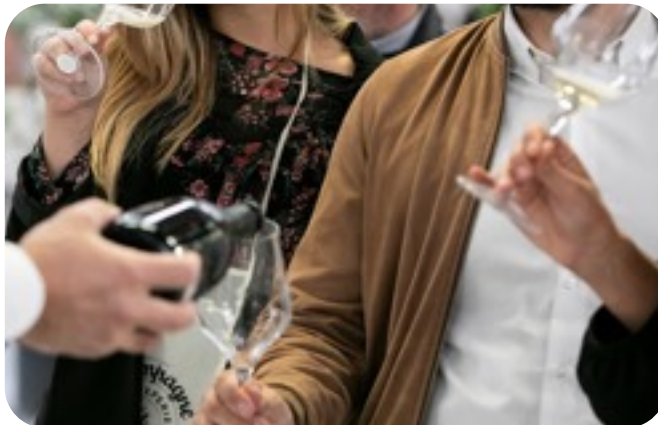
La gamma VENTIS portato si rinnova, riducendo gli ingombri e migliorando l'ergonomia. Pensata per terreni con forte pendenza e ridotti spazi di manovra, mantiene inalterate le caratteristiche tecniche che hanno reso il nebulizzatore di **NOBILI** la soluzione ottimale per l'irrorazione del vigneto.



Tra le presenze di quest'anno, anche quella di una illustre ospite internazionale. **Jancis Robinson, la più grande firma femminile del vino a livello internazionale**, che lunedì 14 ottobre guiderà due Master Class dedicate ai trend attuali in Champagne. La classicità di un metodo più che centenario e la consolidata forza espressiva di vitigni noti in tutto il mondo lasciano comunque spazio a differenti vie interpretative che ben rappresentano la personalità di famose Maison come dei piccoli vigneron. C'è chi ha sposato l'approccio biologico e chi punta a dosaggi sempre più moderati, chi dà particolare importanza all'affinamento in rovere e chi al lungo riposo sui lieviti. Un quadro composito, ricco di sfumature, armonie e contrasti, che sarà al centro dell'intervento di Jancis Robinson.

Il **calendario completo delle Master Class**, con la possibilità di acquistare un biglietto in prevendita fino ad esaurimento dei posti, è disponibile sul sito della manifestazione: www.champagneexperience.it

Champagne Experience si prepara ad essere una due giorni dedicata al gusto, in tutti i sensi. Tra uno champagne e l'altro si potrà far visita all'area dedicata al cibo, con una selezione di aziende presenti con i propri prodotti: dai salumi alla pasticceria, dagli snack gourmet al caffè d'eccellenza. Non mancheranno prodotti chiave della tradizione culinaria modenese, rappresentati dal Consorzio del Parmigiano Reggiano e dal Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena, che saranno al centro di Master Class dedicate.



Diverse le soluzioni per la pausa pranzo, dal ricco buffet curato dal **Ristorante Vinicio** al ristorante *à la carte* affidato alla sapiente regia dello chef **Emilio Barbieri, del ristorante stellato 'Strada Facendo' di Modena**. Chi opererà per il buffet potrà accompagnare i propri piatti con bollicine emiliane: sarà infatti disponibile un'ampia selezione di vini del territorio ospite della manifestazione, messa a disposizione dal Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi e dal Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena.

La terza edizione di Champagne Experience si svolgerà dunque il 13-14 ottobre presso i padiglioni di ModenaFiere, con il patrocinio del Comune di Modena e il sostegno della Camera di Commercio di Modena.

Il biglietto di ingresso alla manifestazione e i ticket per le diverse Master Class sono disponibili in prevendita sul sito www.champagneexperience.it.

Club Excellence

La manifestazione Champagne Experience è organizzata da **Club Excellence**, associazione nata nel 2012 con l'obiettivo di promuovere la cultura della distribuzione, che riunisce quindici tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini e distillati d'eccellenza: Sagna SpA, Gruppo Meregalli, Cuzziol Grandivini Srl, Pellegrini SpA, Balan Srl, Sarzi Amadè Srl, Vino & Design Srl, Teatro del Vino Srl, Proposta Vini sas, Bolis Srl, Les Caves de Pyrene Srl, Premium Wine Selection PWS Srl, Ghilardi Selezioni Srl, Visconti 43 Srl, Première Srl.

Partner di Champagne Experience 2019

Consorzio del Parmigiano Reggiano, Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena, Arco Spedizioni, Tridente Club, BPER Banca, Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi, Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena, Caffè Molinari, Acqua Filette.





Falso Parmigiano Reggiano alla fiera ANUGA di Colonia: intervengono le autorità tedesche

In questi giorni si parla dei dazi di Trump e dei rischi che questi possano causare un incremento del parmesan sui mercati terzi; purtroppo i fake Parmesan tentano di arrivare anche in Europa dove non possono assolutamente essere commercializzati.

Colonia, 11 ottobre 2019 - Anche l'edizione 2019 di Anuga, la più importante manifestazione fieristica al mondo dedicata al food & beverage con oltre 8 mila espositori e 165 mila visitatori provenienti da tutto il mondo, segna un intervento del Consorzio del Parmigiano Reggiano che ha portato alla denuncia di falso Parmigiano Reggiano con un pronto intervento delle autorità tedesche.

In questi giorni si parla dei dazi di Trump e dei rischi che questi possano causare un incremento del parmesan sui mercati terzi, purtroppo spesso i fake Parmesan tentano di arrivare anche in Europa dove non possono assolutamente essere commercializzati.

Due prodotti con denominazioni chiaramente evocative rispetto a quelle in uso esclusivo al Parmigiano Reggiano ("Parmesan") sono stati individuati all'Anuga di Colonia e denunciati dal Consorzio di tutela alle autorità tedesche.

Si tratta di formaggi recanti denominazioni in palese conflitto con la sentenza ottenuta dal Consorzio nel febbraio 2008 presso la Corte di Giustizia delle Comunità Europee, quando venne sancito che il termine "Parmesan" non è generico, ma rappresenta un'evocazione della denominazione "Parmigiano Reggiano" e non può essere utilizzato per formaggi non conformi al disciplinare della Dop italiana.

"La tempestività dell'intervento delle autorità tedesche a seguito della nostra denuncia - sottolinea il presidente del Consorzio, Nicola Bertinelli - si lega al fatto che, dopo anni di contenziosi, abbiamo ottenuto dall'Unione Europea una legislazione che non lascia dubbi in materia di tutela, prevedendo, tra l'altro, anche l'obbligo di tutela delle Dop 'ex officio' in tutti gli Stati membri della UE, con una responsabilità diretta dei Paesi membri in materia di vigilanza".

"E' proprio su queste basi - prosegue Bertinelli - che in Europa il nostro sistema di vigilanza e repressione ha quei livelli di efficacia che ancora non sono possibili in tutto il mondo e ai quali l'Unione Europea deve assolutamente puntare. Fuori dall'Unione, si registra infatti un diffuso utilizzo ingannevole di richiami alla nostra denominazione e all'origine geografica del Parmigiano Reggiano, con evidenti ripercussioni negative sulle nostre



possibili esportazioni".

"Non è la prima volta - conclude il presidente del Consorzio, Nicola Bertinelli - che un Parmesan viene esposto in una fiera internazionale così importante per le eccellenze agroalimentari, dove forse la spudoratezza spinge qualcuno a pensare che si allenti la rigidità dei controlli che avvengono sul mercato: il risultato è che, al contrario, è scattata la richiesta di intervento delle autorità tedesche, che proprio in questa sede assume un clamore tale da scoraggiare a maggior ragione chi attua frodi o contraffazioni che sono già state oggetto di pesanti condanne per diverse imprese.

La richiesta di intervento delle autorità tedesche a Anuga cade in un periodo particolare. I dazi Usa scatteranno il prossimo 18 ottobre: un vero e proprio atto di guerra nei confronti delle indicazioni geografiche europee.

I dazi non sono altro che una ripicca perché l'Europa tutela le DOP registrate: i formaggi americani (come il Parmesan, ma anche l'Asiago o il Gorgonzola, la Fontina made in USA) non possono pertanto entrare all'interno dell'Unione Europea.

"La politica italiana e europea deve essere a fianco dei Consorzi perché nel mondo dobbiamo affrontare costosissime cause legali affinché i nomi delle indicazioni geografiche siano utilizzati solo per gli autentici prodotti italiani. In casi come questo, è chiaro che i Consorzi sono a tutti gli effetti bracci operativi nella lotta alla contraffazione e che vanno sostenuti per la causa comune della tutela del Made in Italy. Sul mercato non ci devono più essere un Parmesan made in Wisconsin, un Asiago o un Gorgonzola americani. Le Dop come il Parmigiano Reggiano sono un patrimonio culturale italiano che va tutelato. I 'tarocchi' che vengono prodotti altrove e che usano un nome che evoca il prodotto originale italiano hanno come effetto quello di trarre in inganno il consumatore. Il consumatore che acquista il Parmesan è spesso convinto di acquistare un prodotto italiano. Per questo motivo il Consorzio del Parmigiano Reggiano si batte affinché, anche fuori dall'Unione Europea, il nome Parmesan possa essere utilizzato solo per l'autentico prodotto Parmigiano Reggiano. Altrimenti, non saranno solo le aziende italiane a subire un danno, ma tutti i consumatori americani che vengono ingannati perché acquistano un fake nella consapevolezza di acquistare il vero Parmigiano Reggiano" ha commentato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano.



Anuga rappresenta una piazza interessante per il Consorzio di tutela che, nei primi nove mesi del 2019, ha già registrato un incremento complessivo delle esportazioni pari al 4,5%. La partecipazione agli appuntamenti fieristici internazionali rientra pertanto tra le azioni strategiche per accompagnare l'affermazione del prodotto nel mercato globale

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

