



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

## SOMMARIO

Anno 18 - n° 44 3 novembre 2019

### 1.1 EDITORIALE

Umbri: pochi e per di più fasci-leghisti.

### 2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseario. Latte in leggera flessione, formaggi in caduta libera

### 3.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. tendenza

### 4.1 CEREALI E DINTORNI

Mercati alla ricerca di fattori esterni.

### 5.1 CEREALI E DINTORNI

tendenze.

### 6.1 AMBIENTE BONIFICA

Consorzio della Bonifica Parmense: terminati i lavori di regimazione della strada Sarignana-Rusino

### 6.2 VEGAN DAY - LE TOP TEN

Ecco la Top 10 delle città più vegan friendly d'Italia

### 7.1 AMBIENTE E EVENTI

Coopservice a Ecomondo: uniti per un mondo migliore

### 7.2 ALIMENTARE SU E EXPORT

Alimentare, Fatturato aumentato più nel Mezzogiorno che nel resto del Paese

### 9.1 LATTE PARMIGIANO REGGIANO

Prezzo "a riferimento" del latte industriale - Il quadrimestre 2018.

### 10. I PROMOZIONI

"vino" e partners

### 11.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

## Editoriale

### Umbri: pochi e per di più fasci-leghisti.

Siamo alle solite. Gli squadroni antifascisti e antirazzisti son tornati in campo dopo la sonora sconfitta umbra, come se fossero gli unici tenetari della verità e della libertà di parola e di espressione.

di **Lamberto Colla**  
Parma 3 novembre 2019 -

L'elegante *pochette* a 5 punte di Giuseppe Conte non è stata sufficiente a mascherare l'incomprensibile caduta di stile del premier, all'indomani della batosta elettorale umbra.

Vero che essere stato immortalato gaudente con altri 4 leader della compagine di Governo, assente il solo volpone di Matteo Renzi, alla vigilia delle elezioni e poi uscire sconfitti con un distacco abissale dal nemico numero 1 è certamente cosa difficile da digerire.

Nemmeno un sentimento di *pena* verso una regione profondamente ferita dal terremoto è riuscito a avere il sopravvento sull'orgoglio personale.

"Il Bel Tacer non fu mai scritto"

Ma quello che balza agli occhi è che l'affermazione riguardante la poca consistenza della regione umbra, paragonata alla provincia di Lecce (con una sola affermazione Conte è riuscito a a fare imbufalire umbri e leccesi), è stata pronunciata da chi non è stato eletto dal popolo, infatti non è parlamentare, e ha ricevuto la benedizione di soli 90.000 affiliati alla *Piattaforma Rousseau*.

Tutto questo è solo l'inizio. La campagna di insulti e di sgangherate accuse di *fascismo*, *antisemitismo* e *razzismo* saranno il *leitmotive* della politica e dell'antipolitica dei prossimi mesi e forse dei prossimi anni, almeno sino a quando si tornerà a votare, dopodiché torneranno a armarsi le magistrature alimentando un *loop infinto* di "non governo" del paese.

L'avvio della campagna elettorale per le votazioni regionali in Emilia Romagna è stato il primo test.

A Parma, alla immensa folla che ha riempito il centro storico per l'arrivo di Matteo Salvini si è contrapposta la lettura, totalmente distorta, dei leader locali di sinistra i quali, probabilmente accordati sulle



dichiarazioni, hanno tentato di far credere che la "piazza" era colma di gente seduta al bar in occasione della vigilia della festività degli *ognissanti* (peccato che le *immagini* siano eloquenti) e lo speaker accusato di frottole e di non conoscere la regione e quindi di "parlare alla pancia della gente".

Chissà quale delitto sia parlare alla pancia della gente, solleticare l'attenzione di chi ascolta parlando dei loro problemi e promettendo di risolverli.

**Salvini fa quello che fanno tutti i leader di partito con l'unica differenza che lo sa fare molto meglio.**

Attenzione che il giudizio appena espresso è limitato alla dialettica elettorale e non alla messa in opera delle promesse elettorali, per loro natura "politica", e ogni volta "impossibili da realizzare per colpa dei governi precedenti".

Quindi, senza dover necessariamente essere dei *patentati veggenti* assisteremo ben presto ad armarsi gli squadroni di sinistra, mettere a ferro e fuoco le città, lanciati a spron battuto dai loro idoli parlamentari, che ogni tre per due daranno del fascista, del razzista, dell'antisemita e chi più ne ha più ne metta, a chiunque non sarà d'accordo con le loro "verità assolute".

**Il fascismo antifascista è quindi pronto a scendere in campo contro i nemici fascisti, razzisti e antisemiti**



Una prima avvisaglia si è potuta registrare a Parma con l'elegante striscione che contava i "49 milioni di vaffanculo" destinati all'ex Ministro dell'interno.

Ma il peggio non tarderà a arrivare. Abbiamo visto quello che è accaduto in **febbraio del 2018** quando tra **Macerata, Piacenza e Modena**, si è assistito al peggio che si potesse udire e vedere, senza che i leader della sinistra muovessero un dito per [frenare i facinorosi o si dissociassero dai cori ignobili contro i martiri delle "Foibe"](#).

Mentre i condottieri rivoluzionari e radical chic, dal loro rifugio di Capalbio, lanceranno i loro armigeri (*spesso figli di papà*) all'assalto dei "fasci" fantasma (In guerra un nemico bisogna averlo e se non c'è occorre inventarlo), nessuno penserà a **governare l'Italia**, tanto ormai la **linea con Bruxelles è connessa** e non c'è più la necessità di pensare, qui si potrà liberamente combattere per le *poltrone* che conterranno sempre meno ma regaleranno un **reddito migliore** di quello di **cittadinanza**.

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



# LATTIERO CASEARIO

## Lattiero caseario. Latte in leggera flessione, formaggi in caduta libera

Segno al ribasso, seppure leggero, nel latte spot, mentre in crescita sono il burro e i suoi derivati alla borsa milanese. Crema ok, mentre nei formaggi continua l'emorragia negativa, sempre in particolare nel Parmigiano Reggiano.

(Virgilio - Jacopo - CLAL)



### Lattiero Caseario

## Lattiero caseario. Latte in leggera flessione, formaggi in caduta libera

Segno al ribasso, seppure leggero, nel latte spot, mentre in crescita sono il burro e i suoi derivati alla borsa milanese. Crema ok, mentre nei formaggi continua l'emorragia negativa, sempre in particolare nel Parmigiano Reggiano.

di Virgilio e Jacopo Parma 29 ottobre 2019 -

**LATTE SPOT** – Dopo settimane con il segno più, tornano in negativo i prezzi del latte spot in tutte le sue tipologie. Nel dettaglio, il crudo spot nazionale fermo a 46,40 e 47,43 €/100 al litro, con un -1,1%. Il latte intero pastorizzato spot estero mantiene un -1,1%, al 44,33 e 45,36 €/100 al litro, mentre lo scremato pastorizzato spot estero aumenta di -3,6% tra 27,43 e 28,46 €/100 al litro.

**BURRO E PANNA** – Alla borsa di Milano il burro registra novità importanti dopo settimane di stabilità, mentre si attesta a 1,88 il prezzo della crema. Stessa situazione anche a Verona per la panna. Si smuove anche uno dei due zangolati, quello reggiano, con un +4,5%.

Borsa di Milano 28 ottobre 2019:

BURRO CEE: 3,35 €/Kg. (+1,5%)

BURRO CENTRIFUGA: 3,60 €/Kg. (+1,4%)

BURRO PASTORIZZATO: 1,75 €/Kg. (+2,9%)

BURRO ZANGOLATO: 1,55 €/Kg. (+3,3%)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,88 €/Kg. (=)

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

Borsa di Verona 29 ottobre 2019:

(+1,28%)

PANNA CENTRIFUGA A USO

ALIMENTARE: 1,90 - 2,05 €/Kg.

Borsa di Parma 25 ottobre

2019 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,10

€/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 29 ottobre 2019 (+4,5%)  
BURRO ZANGOLATO: 1,15 - 1,15 €/kg.

**GRANA PADANO** – Milano 28 ottobre 2019 – Nuova settimana al ribasso nel listino dei prezzi del Grana Padano: scendono anche il fuori sale e il 9 mesi rispetto all'aggiornamento precedente.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,65 - 7,75 €/Kg. (-1,3%)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,40 - 8,65 €/Kg. (-0,6%)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 8,90 - 9,15 €/Kg. (-0,6%)
- Fuori sale 60-90 gg: 6,25 - 6,40 €/Kg. (-1,6%)

**PARMIGIANO REGGIANO** – Parma 25 ottobre 2019 – Continua anche nel Parmigiano Reggiano il crollo dei prezzi, con un'altra contrazione significativa in tutte le forme di stagionatura.

- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,45 - 10,65 €/Kg. (-1,9%)
- Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,75 - 10,85 €/Kg. (-1,8%)
- Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,40 - 11,85 €/Kg. (-0,8%)
- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,10 - 12,60 €/Kg. (-1,6%)
- Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 13,20 - 13,60 €/Kg. (-1,5%)

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

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



# LATTIERO CASEARIO

## Lattiero caseari. TENDENZE

Poche significative novità nei diversi listini del lattiero caseario. Nei formaggi continua la discesa dei prezzi, soprattutto nel Parmigiano Reggiano. Nuovo aggiornamento della margarina.



### Lattiero Caseario

#### Lattiero caseario. Crema e panna ok, formaggi sempre in ribasso

Poche significative novità nei diversi listini del lattiero caseario. Nei formaggi continua la discesa dei prezzi, soprattutto nel Parmigiano Reggiano. Nuovo aggiornamento della margarina.

**di Virgilio e Jacopo** Parma 22 ottobre 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

### Mercati alla ricerca di fattori esterni.

Il mercato continua ad essere "supportivo" di difende dai ribassi ma non ha sufficiente forza per risalire, e continua a rimanere in attesa di eventi esterni, quali l'accordo Cina Usa; il meteo non ottimale in Usa e i dati reali sui raccolti che probabilmente avremo solo a fine novembre.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



[@Pastificio.Andalini](#) [#Pastificio.Andalini](#)

### Cereali e dintorni. Mercati alla ricerca di fattori esterni.

Il mercato continua ad essere "supportivo", si difende dai ribassi ma non possiede sufficiente forza per risalire e continua a rimanere in attesa di eventi esterni, quali l'accordo Cina Usa, il meteo non ottimale in Usa e i dati reali sui raccolti che probabilmente arriveranno solo a fine novembre.

di **Mario Boggini e Virgilio** - Milano, 29 ottobre 2019 - Riguardo ai dati dei raccolti le informazioni indicano che siano tutti per un sostegno delle quotazioni non certo per un loro calo almeno per corn e semi di soia. Infatti la raccolta del corn è al 41% contro il 61% della media dei 5 anni. La condizione di "buono/eccellente" è al 58% contro il 56% della scorsa settimana e contro il 68% dello scorso anno. La raccolta del seme è al 62% contro 46% della scorsa settimana e contro il 78% per lo scorso anno e non compare la definizione buono/eccellente. La semina del grano invernale è al 85% contro il 82% della media dei 5 anni. Il "buono/eccellente" è al 56% contro il 53% dello scorso anno.

Altre turbative sul mercato sono la Brexit, che può avere riflessi sulla valuta euro/dollaro, e la vittoria del Fronte Peronista in Argentina che potrebbe portare a dazi all'esportazione, ma per questo ci vorranno settimane.

Mentre scriviamo il **telematico** indica tutto in andamento misto ma senza grandi variazioni.

Sul mercato **interno** da segnalare il persistere di momenti di tensione sulla logistica via camion dall'estero, quindi per cereali e seme di soya. I cruscami di grano sono in risalita, fenomeno che potrebbe durare del tempo, si stanno invece stabilizzando i sottoprodotti delle riserie, stabili anche i residui dell'industria degli amidi, cereali in leggera tensione per quelli di provenienza estera, ma comunque prezzi sempre accettabili dal consumo: mais sui porti a 170€ ton. silos interni dai 170€ sino a 175€ in base alle varie località, mais arrivo camion sul gennaio marzo su Mantova a 177/8€ e gennaio giugno a 180/1€, sempre Mn; orzo estero 64/65 di peso tra i 185/190€ arrivo Brescia mentre per merce più pesante 66/68 di peso si arriva a 195€.

Per i proteici la farina di girasole normale, stabile così come per la far colza, in calo quasi sul fondo la farina di girasole proteico, per la farina di soya il mercato sul vicino ancora condizionato dalle numerose rivendite che ieri quotavano il pronto a 324€ per la proteica e 314€ per la normale mentre il 2020 a 319€ per la 44 normale e 329€ per la proteica 46,50. Si

segnalano invece anomalie nei prezzi e nel mercato del seme di soya forse condizionato dalle scoperture di un importatore; ieri inizialmente chiedevano 356 e poi sono state registrate rivendite a 343. Ma il mercato dei proteici sui futuri si giocherà molto sul cambio e non sui fondamentali, quindi i valori saranno presumibilmente con valori che registrerà Chicago.

Difficile ancora fare previsioni ma si prevede un inasprimento nel periodo invernale per la logistica e per il meteo.

Per il comparto **biodigestori** poco o nulla da segnalare se non suggerire di approfittare di questo momento di stasi dei sottoprodotti dell'industria del riso e delle farinette di mais, ancora del mais bianco-giallo a 140€ partenza Cremona.

#### Indicatori internazionali 29 ottobre 2019

L'Indice dei **noli** è sceso a 1801 punti, il **petrolio** è a quota 56,00\$/bar e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,10835 (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 29 ottobre 2019		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1801	1,10835	56,00 \$/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. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale  
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

### Cereali e dintorni. Mercati alla ricerca di fattori esterni.

Il mercato continua ad essere "supportivo", si difende dai ribassi ma non possiede sufficiente forza per risalire e continua a rimanere in attesa di eventi esterni, quali l'accordo Cina Usa, il meteo non ottimale in Usa e i dati reali sui raccolti che probabilmente arriveranno solo a fine novembre.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 29 ottobre 2019 - ...

### I segnali di tendenza di sabato 18 ottobre 2019...

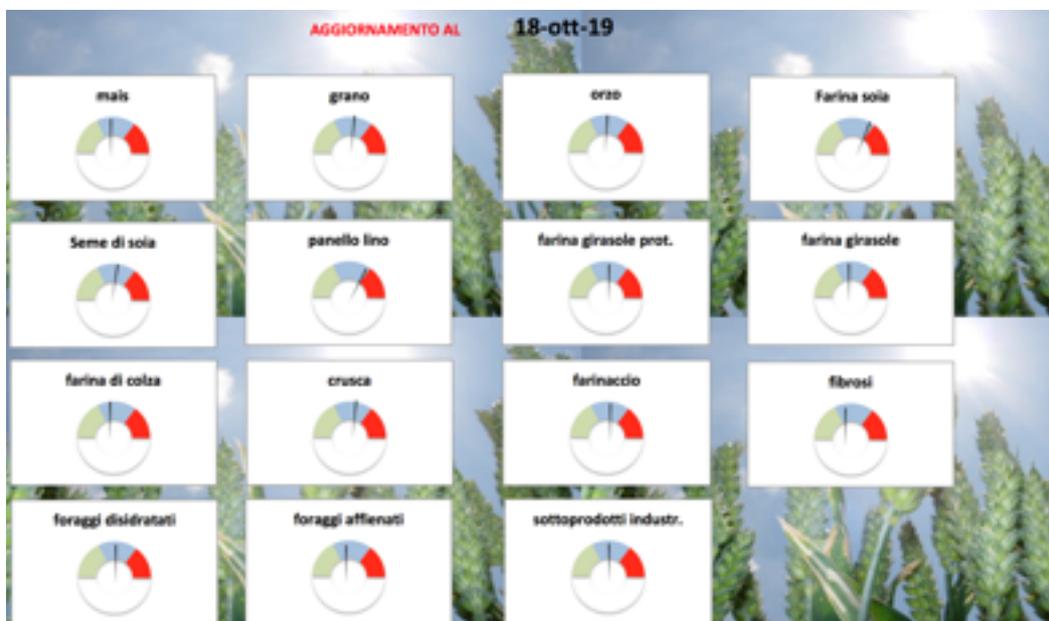
- Mario Boggini - esperto  
di mercati cerealicoli  
nazionali e internazionali

Per contatti: Telefono +39  
338 6067872 -

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

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

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



Mai: [info@officinacommerciale.it](mailto:info@officinacommerciale.it)

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

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

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

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini



## Consorzio della Bonifica Parmense: terminati i lavori di regimazione della strada Sarignana-Rusino

*Sopralluogo del direttore generale del Consorzio della Bonifica Fabrizio Useri e del sindaco di Neviano degli Arduini Alessandro Garbasi*

Parma, 28 Ottobre 2019 - Un fondamentale contributo per la prevenzione delle possibili criticità idrauliche, per la riduzione del rischio idrogeologico e la messa in sicurezza dei territori montani, in particolare della Val Parma. Sono terminati infatti i lavori – **realizzati dai tecnici del Consorzio della Bonifica Parmense** – di



regimazione del reticolo idraulico minore lungo la **strada di bonifica Sarignana-Rusino, nel Comune di Neviano degli Arduini.**

**Il Direttore Generale del Consorzio della Bonifica Parmense Fabrizio Useri e il Sindaco di Neviano degli Arduini Alessandro Garbasi** hanno effettuato un sopralluogo nell'area dei lavori: come ogni anno infatti l'ente, impegnato nelle azioni di tutela del territorio

## Ecco la Top 10 delle città più vegan friendly d'Italia

### Il 1° novembre è il World Vegan Day

Secondo i dati Eurispes, il numero di italiani che nel 2018 dichiara di aver scelto di eliminare la carne dai pasti è pari al 7,3% della popolazione: il 5,4% degli italiani è vegetariano, mentre il restante 1,9% si dice vegan. La risposta del mercato al trend alimentare è immediata in molte città d'Italia. Bar, ristoranti e negozi non si lasciano scappare l'occasione ed adattano il menù per poter soddisfare le esigenze di questa nicchia di mercato: dalle merendine alle alghe fino alle patatine di cavolo fritto, nel Bel Paese non manca proprio nulla. Ecco perché Holidu, il motore di ricerca per case vacanza, ha voluto effettuare un'indagine per ricercare quali sono le 10 città più vegan friendly d'Italia. La classifica mostra quali sono le città con il più alto rapporto tra numero di abitanti e numero di bar e ristoranti in città offerenti un menu vegan o vegetariano.

### **La top 10 delle città più vegan friendly d'Italia** **1. Bologna 4,13 ristoranti / 100.000 abitanti**

Al primo posto in classifica, ecco una bella sorpresa: il capoluogo emiliano, terra del ragù, della mortadella e di tutte le prelibatezze culinarie possibili e immaginabili. Nonostante la sua tradizione decisamente non vegan, Bologna offre ai suoi cittadini e ai turisti la più ampia varietà di scelte vegetariane e vegane d'Italia, con ben 19 ristoranti in totale!

**Botanica Lab €€€:** In centro a Bologna ci sono ben due Botanica Lab, uno più indicato per un pranzo e l'altro per una pausa rilassante o una colazione. In questi due locali, dal menu completamente plant-based, la cucina vegana diventa creatività e sperimentazione, in un ambiente moderno e chic! Da provare: gli spring rolls vegan (5€). [botanicalab.com](http://botanicalab.com)



### **2. Piacenza 4,85 ristoranti / 100.000 abitanti**

La medaglia d'argento se l'aggiudica un'altra città



emiliana, Piacenza per l'esattezza, con un totale di 5 ristoranti esclusivamente vegan o vegetariani. Nonostante le prelibatezze piacentine, in cui la carne fa da regina, tra cui la trippa, il coniglio o lo stracotto, anche chi segue una dieta vegan troverà non solo pane per i propri denti...ma anche piatti



montano e per la prevenzione del dissesto idrogeologico, sta portando avanti una serie di interventi concordati con le Amministrazioni Comunali del territorio montano e collinare dei Comuni del parmense.

I lavori di regimazione del reticolo idraulico minore lungo la strada di bonifica Sarignana-Rusino, sono stati messi in atto nell'ambito del progetto 'S.O.S. Bonifica', attraverso il quale il Consorzio della Bonifica Parmense mette a disposizione del territorio collinare e montano della provincia di Parma mezzi d'opera e risorse umane per provvedere ad una costante manutenzione della corretta regimazione dell'acqua nelle cunette e nei fossi adiacenti alle strade comunali e vicinali ad uso pubblico.

deliziosi! Holidu GmbH Riesstr. 24 Elena Rita paolo, PR & Online Marketing Manager 80992 Monaco di Baviera E-Mail: [elena-rita.paolo@holidu.com](mailto:elena-rita.paolo@holidu.com) Germania

**Fala'feel €:** Se si parla di cucina vegan, ma senza rinunciare al gusto, la scelta giusta sono i falafel! Le deliziose polpette di legumi, erbe e spezie, vengono servite anche a Piacenza, da Fala'feel. Qui sarà possibile gustarli in un wrap o in una bella piadina. Da provare il falafel sandwich (6€). [facebook.com/falafeelveganfastfood](https://www.facebook.com/falafeelveganfastfood)

### **3. Firenze 4,73 ristoranti / 100.000 abitanti**

Firenze si guadagna la terza posizione con 18 ristoranti vegan e vegetariani. Qui si celebra uno dei piatti toscani più conosciuti non solo in Italia ma anche internazionalmente: la fiorentina. La carne in generale è un ingrediente che non manca quasi mai sulle tavole toscane, un po' come il vino, eppure c'è possibilità anche qui di degustare pietanze vegetariane e vegane!

**Brac Libreria €:** A due passi dall'Antico Vinaio, ecco una scelta decisamente più green! Brac è una libreria, un luogo d'incontro, di pensieri e di buon cibo...esclusivamente vegan e delizioso oltre misura. Qui sarà possibile mangiare primi, secondi e anche dolci, da provare il piatto unico da comporre con un'insalata, uno sfornato e un primo piatto (15€). [libreriabrac.net](http://libreriabrac.net)

### **4. Vicenza 4,48 ristoranti / 100.000 abitanti**

La città di Palladio si aggiudica il quarto posto in classifica, con un totale di 5 ristoranti. Vicenza è famosa in tutta Italia per alcune prelibatezze, come la sopressa vicentina o l'oca in onto, ma non si tira indietro neanche quando si tratta di piatti vegan. Chi si trova a visitare questa bellissima città veneta non resterà di stucco solo per l'architettura, ma anche per la varietà di piatti!

**La Locanda del Gusto €€:** A due passi dal centro storico, si trova la Locanda del Gusto, un ristorante vegan, piccolo e accogliente, dove in cucina ci si diletta con pasta di farina integrale, gnocchi, tortelli e dolci fatti in casa. Qui è possibile pranzare anche

## Coopservice a Ecomondo: uniti per un mondo migliore

Di Coopservice 30 Ottobre 2019 - Dal 5 all'8 novembre vi aspettiamo a Ecomondo, la fiera che vuole favorire lo sviluppo di un ecosistema imprenditoriale innovativo e sostenibile, presidiando tutta la filiera dell'economia circolare e favorendo il networking internazionale.

**Il XXI secolo** è stato definito il “**secolo dell'ambiente**”. I governi, così come i singoli cittadini, non possono più presumere che le sfide sociali come l'inquinamento, il calo delle risorse naturali e il cambiamento climatico possano essere riservate alle generazioni future.

Attraverso politica, ricerca, istruzione, incentivi e relazioni lungimiranti con l'industria, il governo può svolgere un ruolo centrale nella costruzione di un futuro verde.

Le prospettive di successo non sono mai state così grandi. Un'era nascente di creatività e innovazione nella “tecnologia verde” (nota anche come “tecnologia pulita”) sta portando la promessa di un pianeta più sano, così come la prospettiva di imprese in crescita che possano sostenerne la salute. Il fermento che si sta formando attorno a questo settore ricorda i primi anni della rivoluzione informatica.

La speranza è che questo campo possa portare innovazione e cambiamenti nella vita quotidiana con lo stesso impatto dei personal computer e di internet.

### Gli obiettivi della green industry

Gli obiettivi di questa industry in rapida crescita includono:

**Sostenibilità:** soddisfare le esigenze della società con modalità che evitino di danneggiare o esaurire le risorse naturali. In breve, soddisfare le esigenze attuali senza

## Alimentare, Fatturato aumentato più nel Mezzogiorno che nel resto del Paese

**Cresce l'alimentare al Sud. Fatturato aumentato più nel Mezzogiorno che nel resto del Paese. Ora la scommessa è sull'export**

*Il rapporto di Ismea in collaborazione con Cibus e Federalimentare mostra una fotografia del food & beverage nel Mezzogiorno*



compromettere la capacità delle generazioni future di soddisfare le proprie.

Design “Cradle to cradle” (ovvero “dalla culla alla culla”): creare prodotti utilizzando materiali che possano essere completamente recuperati o riutilizzati.

Riduzione di sprechi e inquinamento modificando i modelli di produzione e consumo.

Innovazione: sviluppo di alternative alle tecnologie tradizionali, che siano combustibili fossili o agricoltura ad alta intensità chimica, che hanno dimostrato di danneggiare la salute e l'ambiente.

Sostenibilità economica: creare un centro di attività economica attorno a tecnologie e prodotti a beneficio dell'ambiente, accelerandone l'implementazione e creando nuove carriere che proteggano veramente il pianeta.

Aree di applicazione della green industry

I principi della ecosostenibilità si applicano ormai in un grande numero di industry. Vediamo qualche esempio di come si stanno sviluppando i settori dell'economia più colpiti da questa rivoluzione.

### Energia

Forse il problema più urgente per la tecnologia verde, il settore dell'energia mira allo sviluppo di combustibili alternativi, di nuovi mezzi per generare energia ed efficienza energetica senza inquinare.

### Bioedilizia

La bioedilizia comprende tutto, dalla scelta dei materiali di costruzione a quella dell'ubicazione delle nuove costruzioni. L'architettura e l'urbanistica si evolvono per avere un impatto meno devastante sull'ambiente.



Salerno, 30 ottobre 2019 – Il settore agroalimentare del Mezzogiorno ha le carte in regola per rafforzare il suo ruolo strategico e rappresentare un fattore di traino economico per quest'area, puntando a un alto posizionamento in termini di qualità e al forte legame

### Chimica

L'invenzione, la progettazione e l'applicazione di prodotti e processi chimici per ridurre o eliminare l'uso di sostanze pericolose per l'ambiente.

### Nanotecnologia

La nanotecnologia prevede la manipolazione di materiali su scala nanometrica, un milionesimo di metro. Alcuni scienziati ritengono che sia in arrivo la padronanza di questo settore che potrebbe trasformare radicalmente il modo in cui produciamo materiali e prodotti. La “nanotecnologia verde” è l'applicazione della chimica green e dei principi di ingegneria green in questo campo.

### Ecomondo: la fiera della green technology

Ecomondo è una fiera internazionale che, a Rimini, unisce in un'unica piattaforma tutti i settori dell'economia circolare: dal recupero di materia ed energia allo sviluppo sostenibile.

Vengono presentate le nuove priorità normative/regolatorie, di ricerca e formazione sul fronte dell'economia circolare, i nuovi processi, anche 4.0 e prodotti annessi alla sua adozione a livello industriale, nelle città e nei territori, con un ampio programma di incontri internazionali che vedono la partecipazione di imprese innovative e ricercatori conosciuti in tutto il mondo per fare il punto dell'innovazione e divulgare le best practice.

Anche quest'anno **Coopservice sarà presente con un proprio spazio espositivo per presentare i nostri servizi all'insegna dell'innovazione sostenibile. Dal 5 all'8 novembre, potrai trovarci allo Stand 019 del Padiglione B4.**

([Think Magazine](#) 28 ottobre 2019)

col territorio. È quanto emerge dal **Rapporto sulla Competitività dell'Agroalimentare nel Mezzogiorno**, realizzato dall'ISMEA, in collaborazione con **Fiere di Parma e Federalimentare**, presentato oggi presso l'**Università degli Studi di Salerno**.

Lo studio evidenzia come i recenti mutamenti dello scenario globale abbiano sostenuto una crescita senza precedenti delle esportazioni del *Made in Italy* alimentare, grazie a una ritrovata coerenza del modello di specializzazione agroalimentare italiano con le tendenze della domanda mondiale, che ha spinto l'export agroalimentare del Sud a toccare la cifra di 7 miliardi di euro nel 2018.

Nel Mezzogiorno, nonostante il consistente e duraturo impatto della crisi economica iniziata nel 2008, il permanere di un tessuto imprenditoriale caratterizzato

da imprese medio-piccole e, più in generale, la conferma di alcuni storici limiti allo sviluppo economico, il settore agroalimentare è cresciuto, nell'ultimo triennio, in termini di **valore aggiunto** - che supera i 19 miliardi di euro -, di **numero di imprese** - 344 mila imprese agricole e 34 mila imprese dell'industria alimentare - e di **occupati**, che si attestano a circa 668 mila unità, pari al 10% del totale occupati al Sud.

Anche il confronto con il Centro-Nord mette in evidenza come, nello stesso periodo, il **fatturato** dell'industria alimentare sia cresciuto più al Sud (+5,4%) che nel resto del Paese (+4,4%).

La specifica composizione settoriale, l'elevata incidenza delle **medie imprese** - che si sono rivelate quelle più dinamiche e in grado di adattarsi ai mutati scenari - oltre che il determinante contributo delle imprese di più recente costituzione, hanno consentito all'agroalimentare del Mezzogiorno di ottenere performance di tutto rispetto e, in taluni casi, superiori a quelle dei corrispondenti settori del Centro-Nord.

Performance positive hanno riguardato soprattutto alcune filiere come **caffè, cioccolato e confetteria**(+14%), **prodotti da forno** (+18%), **olio** (+21%); in generale, un rinnovamento generazionale e la presenza di imprese più giovani hanno determinato maggiore dinamicità e capacità di rispondere alle esigenze del mercato.

Tra gli elementi più critici, soprattutto pensando alla necessità di agganciare il treno dell'innovazione, preoccupano i bassi livelli di immobilizzazioni nelle imprese del Mezzogiorno e il fatto che esse siano sostanzialmente tecniche con poca attenzione a quelle immateriali.

“Lo studio di ISMEA descrive il sistema agroalimentare meridionale come una realtà in forte espansione - ha detto **Elda Ghiretti, Cibus and Food Global**



**Coordinator, Fiere di Parma** - Un dato confermato anche dall'aumento della partecipazione delle aziende del Sud a Cibus, passata negli ultimi 5 anni dal 17% al 36%. Cibus è la fiera alimentare di riferimento all'estero e vede la partecipazione di migliaia di buyer internazionali. La cresciuta partecipazione delle imprese meridionali a Cibus ha contribuito - ha riferito **Ghiretti** - all'aumento dell'export dei prodotti agroalimentari del Meridione che nel 2018 aveva toccato la quota di 7 miliardi e 110 milioni di euro, con un aumento del 6,1% nel quadriennio 2015/2018. Un dinamismo sostenuto anche dalla creazione di nuove forme di aggregazione private, come consorzi e associazioni, che consentono anche ad imprese di medie dimensioni di interloquire con importatori e distributori esteri”.

“Un trend positivo quello del nostro settore nel Mezzogiorno sia in termini occupazionali che in termini di fatturato - ha aggiunto il direttore di Federalimentare, **Nicola Calzolaro** - con grandi margini di crescita su diversi fronti. Uno su tutti, l'export. L'agroalimentare del Sud, infatti, è ancora molto orientato al mercato italiano e poco alle esportazioni che rappresentano meno del 20% di quelle totali del Paese. Una porzione davvero troppo piccola se si pensa alla potenzialità del nostro sud e all'importanza strategica dell'export per l'Italia. È

necessario, dunque, l'impegno di tutti per farlo crescere e questo può avvenire attraverso l'innovazione, ma soprattutto attraverso un potenziamento della rete infrastrutturale senza la quale non si potranno mai sfruttare appieno le grandi possibilità dell'alimentare nel Mezzogiorno.

“L'agroalimentare nel Mezzogiorno riveste un ruolo sempre più rilevante, con primati in molti settori e una buona tenuta economica, segnali positivi che vanno letti con attenzione - ha dichiarato **Fabio Del Bravo**; occorre rafforzare adeguatamente la fase agricola e la sua integrazione con la parte a valle della filiera, favorire gli investimenti - soprattutto in innovazione - e prendere atto dei limiti, per esempio strutturali, individuando percorsi che già nel breve possano portare benefici: una maglia produttiva di dimensioni piccole è certamente un problema su molti fronti, ma lo è molto di più per le produzioni standardizzate che fronteggiano concorrenza di prezzo, piuttosto che per i prodotti differenziati del made in Italy. Incentivare forme di aggregazione e l'orientamento a produzioni tipiche che in quest'area hanno ancora molte potenzialità inespresse, può rivelarsi una leva strategica importante e può avviare un percorso di successo realmente attuabile”.





## Prezzo "a riferimento" del latte industriale - II quadrimestre 2018.

**Prezzo "a riferimento" del latte industriale per la campagna casearia - Il quadrimestre 2018 -**

Reggio Emilia 30 ottobre 2019 -

Presso la Camera di Commercio di Reggio Emilia, in conformità a quanto previsto dal regolamento e dagli accordi interprofessionali tra le Associazioni dei produttori assistiti dalle Organizzazioni professionali agricole da una parte, gli industriali ed artigiani trasformatori dall'altra, si è pervenuti alla determinazione - a valere per tutta la **provincia di Reggio Emilia** - del **prezzo "a riferimento"** del latte ad uso industriale conferito ai caseifici nel periodo 1/05-31/08/2018 nella misura di:

**€ 72,50 il q.le, IVA compresa e franco stalla**

Il **pagamento** del latte sarà corrisposto:

- **60 giorni dalla pubblicazione** (31.10.2019)

Dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Reggio Emilia



## CIBUS

Agenzia Stampa Elettronica Agroalimentare - iscritta al tribunale di Parma al n° 24 il 13 agosto 2002.

[cibus@nuovaeditoriale.net](mailto:cibus@nuovaeditoriale.net)

[www.cibusonline.net](http://www.cibusonline.net)

**SOCIETA' EDITRICE  
NUOVA EDITORIALE  
Soc. coop.**

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

[www.nuovaeditoriale.net](http://www.nuovaeditoriale.net)

codice fiscale - partita iva  
01887110342

iscritta al registro imprese di  
Parma 24929

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

**direttore responsabile**  
lamberto colla



con l'amico fido! Da provare le lasagne vegetariane, si dice siano paradisiache! [facebook.com/pg/locandadelgusto](https://www.facebook.com/pg/locandadelgusto)

#### 5. Bergamo 4,13 ristoranti / 100.000 abitanti

Al quinto posto si trova Bergamo, in Lombardia, che offre un totale di 5 ristoranti esclusivamente vegetariani o vegan. Qui la cultura del cibo è un connubio tra tradizione e modernità: chi vorrà abbandonare i casoncelli alla bergamasca o la polenta, accompagnata con carne o formaggio, potrà infatti scoprire piatti decisamente deliziosi, senza abbandonare la propria dieta green.

**Flower Burger €:** Questa catena di fast food è presente in tante città in Italia, anche a Bergamo in pieno centro! Qui la carne viene sostituita da tofu, hamburger vegetariani e funghi, senza rinunciare a varianti coloratissime e gustose. Da provare è proprio il cherry bomb (9€), ripieno di pomodori confit e un burger di lenticchie e un *bun* fucsia molto instagrammabile! [flowerburger.it](http://flowerburger.it)

#### 6. Monza 4,05 ristoranti / 100.000 abitanti

Per il sesto posto ci troviamo ancora in Lombardia, a Monza per l'esattezza, dove in totale i ristoranti vegan e vegetariani sono ben 5. Nonostante la prelibatezza dei piatti a base di carne della cucina menzese, tra cui il risotto con la luganega, chi vuole abbandonare i prodotti di origine animale nella propria dieta, non avrà alcun problema!

**Kilometro Bio €€:** Vicino al Duomo, in un cortiletto in pieno centro, si trova Kilometro Bio. Si tratta di un ristorante, che promette di "apparecchiare un angolo di felicità", dove poter assaggiare piatti prelibati, 100% bio e vegan. La scelta è davvero difficile, tra primi piatti, spuntini e dolci, farsi consigliare dalla gentilissima proprietaria, Barbara, sarà d'obbligo! [kilometro-bio.business.site](http://kilometro-bio.business.site) Holidu GmbH Riesstr. 24 Elena Rita paolo, PR & Online Marketing Manager 80992 Monaco di Baviera E-Mail: [elena-rita.paolo@holidu.com](mailto:elena-rita.paolo@holidu.com) Germania

#### 7. Torino 3,51 ristoranti / 100.000 abitanti

Torino non è solamente una delle città con la più vasta offerta dedicata a turisti e cittadini vegani, è anche, a livello mondiale, una delle città più attive nella promozione della dieta vegetariana e vegana. Forse è proprio per questo che occupa la settima posizione nella Top 10 delle città più vegan friendly d'Italia, con un totale di 31 ristoranti.

**Verdi d'Indivia €:** Ecco una vera chicca vicino al Palazzo Reale di Torino. Verdi d'Indivia, oltre al simpatico nome, offre un'ampia

scelta di piatti vegetariani e vegani, che cambiano ogni giorno! Tre scelte nel menù costano 7€ in totale, mentre la soddisfazione, che avrete in questo posticino accogliente non ha prezzo! [facebook.com/pg/verdidindivia](https://www.facebook.com/pg/verdidindivia)

#### 8. Siracusa 3,29 ristoranti / 100.000 abitanti

All'ottavo posto ecco l'unica rappresentante della cucina isolana: Siracusa, che con un totale di 4



ristoranti porta alto l'onore della regione Sicilia in campo di dieta vegana. Qui le prelibatezze culinarie variano dal pesce fritto alla salsiccia al finocchio, anche se la scelta non manca per chi ha deciso di dire no agli alimenti a base di prodotti animali.

**MOON €€€:** Questo locale ad Ortigia è davvero unico nel suo genere. Qui i piatti vengono preparati sul momento e la musica dal vivo rende ogni pietanza ancora più saporita. Gli ingredienti utilizzati provengono da agricoltura bio e sono prevalentemente della zona, oltre a dolci, formaggi vegan, marmellate e pesti tutti di produzione propria! [moonortigia.com](http://moonortigia.com)

#### 9. Modena 3,24 / 100.000 abitanti



Al penultimo posto torniamo in Emilia-Romagna, con Modena, che conta 6 ristoranti vegani o vegetariani in città. Qui dove la cucina emiliana trova espressione in pietanze tradizionalissime come i tortellini in brodo e lo gnocco fritto, anche i turisti vegan friendly potranno dare sfogo al loro amore per il cibo, in tanti ristoranti prelibati.

**Bottega Vegana €€:** Poco distante dall'Accademia si trova Bottega Vegana, che estende il concetto di cucina bio e green a colazione, pranzo e cena, ma senza rinunce! Qui le materie prime fanno da padrone in un mix tra cultura locale e rispetto per l'ambiente. Da provare i dolci di produzione propria, tra cui crostate (4,50€) e torte crudiste (5€). [bottega-vegana.it](http://bottega-vegana.it)

#### 10. Ancona 2,97 / 100.000 abitanti

Chiude la Top 10 Ancona, con un totale di 3 ristoranti in totale. Città portuale e capoluogo delle Marche, qui la cucina a base di pesce è un must...oppure no? Sarebbe proprio che le cose siano cambiate e che mangiare vegan sia di moda anche ad Ancona! Rinunciare a fritti misti e baccalà non sarai mai stato più semplice.

**Zazie €:** Nel cuore del centro storico di Ancona si trova Zazie, che si definisce un "laboratorio creativo", dove vengono creati snack e drink a base di verdura. Tra prelibati cereali, pasta integrale, birra e vini a km 0, qui la cultura culinaria marchigiana cambia davvero aspetto e diventa green e succulenta! [lazazie.com/laboratori/ancona-corso-giuseppe-mazzini/](http://lazazie.com/laboratori/ancona-corso-giuseppe-mazzini/) Holidu GmbH Riesstr. 24 Elena Rita paolo, PR & Online Marketing Manager 80992 Monaco di Baviera E-Mail: [elena-rita.paolo@holidu.com](mailto:elena-rita.paolo@holidu.com) Germania

#### Riguardo a questo studio

I dati presentati in questa indagine sono stati raccolti in ottobre 2019 grazie a [www.happycow.net](http://www.happycow.net), sito specializzato in alimentazione vegetariana e vegana. Per la classificazione delle città si è scelto di calcolare il rapporto tra il numero di abitanti di ogni città ed il numero di ristoranti esclusivamente vegani o vegetariani.

Per maggiori informazioni su Holidu, consulta il nostro sito [www.holidu.it](http://www.holidu.it)





[Pasta Andalini](#)



[Mulino Formaggi srl](#)



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia  
Società Cooperativa](#)



[ITE  
Italian Tourism Expo](#)

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

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

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



profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

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

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

Non filtrata, non pastorizzata.

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

**Per contatti e informazioni:**

[FROG.NET](http://FROG.NET)

[www.frognet.it](http://www.frognet.it) -

mail: [info@frognet.it](mailto:info@frognet.it)

tel: 392.9511643



**MariLU Amber**

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

**MariLU Blonde**

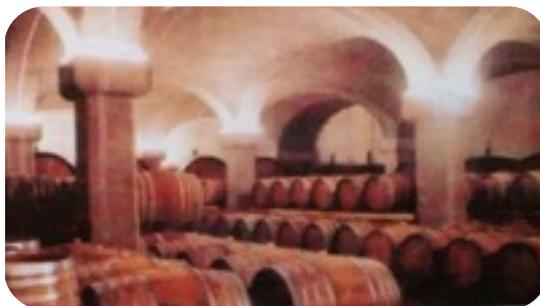
è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra

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



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

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



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

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

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

