



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

SOMMARIO

Anno 19 - n° 18 03 maggio 2020

1.1 EDITORIALE

Col 54% di gradimento per Conte vuol dire che ormai siamo "bolliti"

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseario. Quasi tutti i listini in flessione

4.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. tendenza

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. mercati incerti e alta volatilità.

6.1 CEREALI E DINTORNI

tendenze.

7.1 PARMIGIANO REGGIANO, 2019 D A RECORD

2019: un anno record per valore alla produzione e per export del Parmigiano Reggiano.

8.1 MACCHINE AGRICOLE

Agricoltura 4.0: un mercato da 450 milioni di euro, in forte crescita

9.1 AGRICOLTURA E CUCINA

Le fragole della Val Venosta: eccellenza estiva, esplosione di bontà ed aroma

10.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

11.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Col 54% di gradimento per Conte vuol dire che ormai siamo "bolliti"

L'effetto coronavirus fa bene a Conte e al Governo. 26.000 morti e la limitazione della libertà individuale confermano le teorie della sindrome di Stoccolma e della rana bollita.

Di **Lamberto Colla** 3 maggio

2020 - [72esimo giorno dell'anno 1 dell'era COVID-19 e 53° pandemico - domenica](#) -

Non c'è che dire, il coronavirus fa bene a Giuseppe Conte che vede la sua immagine salire oltre soglia 50%, avendo oscillato nel mese di aprile tra il 53 e il 57% a seconda dei sondaggi. Un successo personale che trascina ovviamente tutta la compagine governativa nonostante la quasi totale latitanza dalla vita politica e dalla TV degli altri componenti e il silenzioso ma incondizionato appoggio del **Presidente della Repubblica** che, con le sue rare ma efficaci uscite, stende un **velo protettivo** sul capo del suo pupillo.

Nonostante il fatto che l'Italia spicchi a livello globale nella conta dei **deceduti**, nonostante un affossamento spaventoso del **PIL** con conseguente declassamento dell'agenzia di **rating** FITCH a pre spazzatura (BBB-), nonostante le promesse di **intervento** economico a favore delle imprese e dei privati quasi mai mantenute, nonostante le **confuse** e disposizioni emanate e l'**enciclopedica** produzione di modelli di autocertificazione, nonostante la **liberazione** dei detenuti più pericolosi condannati in via definitiva per associazione mafiosa, nonostante il palese **imbarazzo** di Conte per le ultime decisioni prese e probabilmente nemmeno tanto condivise e comprese sino in fondo, presumibilmente sulla spinta dell'esercito dei consulenti forti dell'unico **piano industriale** che riguarda le **mascherine** chirurgiche, sbagliando persino la distribuzione del valore nella filiera produzione-consumo, e per di più spacciando l'intervento come **grande operazione calmierante delle speculazioni**, infine



dopo 72 giorni di reclusione viene spontaneo affermare che gli italiani devono necessariamente soffrire della **Sindrome di Stoccolma**.

Quel particolare stato che vede il soggetto recluso

"innamorarsi" del carceriere o del suo aguzzino o del suo rapitore.

Ma potrebbe anche essere che la sindrome abbia una **genesì ben più antica e vada alle origini del neo liberismo**, radicatosi nell'UE finanziaria e non quella originale dei suoi padri fondatori, poi tradotta in Italia dal **Signor Monti & C.** che con il suo loden sgualcito e l'aria rassicurante dell'austerità ha impunemente acceso sotto al pentolone per arrivare oggi a piena bollitura delle rane, che sguazzavano nel tepore dell'acqua ora ribollente e totalmente inibente ogni azione e reazione.

La "**teoria della rana bollita**", potrebbe in effetti ben adattarsi a interpretare i comportamenti sociali attuali.

Quello della "Rana Bollita" è un principio metaforico raccontato dal filosofo, e anarchico statunitense Noam Chomsky, per descrivere la pessima capacità dell'essere umano moderno di interagire con i fatti che lo circondano: ovvero la capacità di adattarsi a situazioni spiacevoli e deleterie senza reagire, se non quando ormai è troppo tardi.

"Immaginate un pentolone pieno d'acqua fredda nel quale nuota tranquillamente una rana. Il fuoco è acceso sotto la pentola, l'acqua si riscalda pian piano. Presto diventa tiepida. La rana la trova piuttosto gradevole e continua a nuotare. La temperatura sale. Adesso l'acqua è calda. Un po'



più di quanto la rana non apprezzi. Si stanca un po', tuttavia non si spaventa. L'acqua adesso è davvero troppo calda. La rana la trova molto sgradevole, ma si è indebolita, non ha la forza di reagire. Allora sopporta e non fa nulla. Intanto la temperatura sale ancora, fino al momento in cui la rana finisce – semplicemente – morta bollita. Se la stessa rana fosse stata immersa direttamente nell'acqua a 50° avrebbe dato un forte colpo di zampa, sarebbe balzata subito fuori dal pentolone." Tratto dal libro "Media e Potere" di Noam Chomsky.

Al coronavirus e al sex appeal di Giuseppe Conte il compito di stendere definitivamente ogni riserva di ribellione del popolo italiano, ormai pronto perciò a esser conquistato e derubato dei suoi poteri, delle sue risorse personali e delle sue culture.

Verranno i **Cinesi, gli Americani e i Tedeschi** a comprare a buon mercato ogni nostro ben di Dio, anche le nostre **coste e le nostre spiagge** (al 31 dicembre potrebbe partire il bando per l'assegnazione delle spiagge secondo la direttiva europea **firmata** dall'**olandese Frits Bolkestein**) e da lì la conquista delle **città d'arte** e dei musei e il **turismo** finalmente lucreterà nelle mani di altri.

Quando, molto prima di quanto si possa immaginare, tutto ciò accadrà, occorrerà dichiarare di essere felici e che tutto **"ciò sta nella presa di coscienza che l'Europa è una e indissolubilmente democratica: ciò che è nostro è loro e ciò che è loro r i m a n e a**



loro!"

(Per leggere gli altri editoriali clicca QUI)

Grafico: Il gradimento nei confronti del governo Conte bis è balzato al 71% nel mese di marzo 2020, complice la gestione primaria dell'emergenza coronavirus. Fonte: Demos/La Repubblica

Bolkestein: <https://quifinanza.it/editoriali/cosa-dice-direttiva-bolkestein-spiagge-stabilimenti-balneari/184901/>





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. mercati incerti e alta volatilità.

Nei giorni scorsi la notizia che la Cina avesse dato disposizione alla Cofco di acquistare seme di soya in USA a discapito del Sud America aveva fatto risalire le quotazioni del comparto. Poi tutto è rientrato.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. mercati incerti e alta volatilità.

Nei giorni scorsi la notizia che la Cina avesse dato disposizione alla Cofco di acquistare seme di soya in USA a discapito del Sud America aveva fatto risalire le quotazioni del comparto. Poi tutto è rientrato.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 29 aprile 2020 - Mercato senza una direzione precisa e con alta volatilità: nei giorni scorsi la notizia che la Cina avesse dato disposizione alla Cofco di acquistare seme di soya in USA a discapito del Sud America aveva fatto risalire le quotazioni del comparto, che poi si sono ridimensionate per altre concause: "Gli USA denunciano una forte riduzione della capacità lavorativa dei macelli e delle fabbriche della lavorazione delle carni a causa della chiusura di molti stabilimenti per mancanza di personale colpito dal covid-19 che o è malato o non intende andare al lavoro per paura di contagio. Questa situazione ha provocato soprattutto il crollo dei prezzi dei suini. Il problema è talmente grave che l'USDA sta prendendo in esame di applicare il Defense Protection Act, una misura estrema, che consisterebbe nell'obbligare le fabbriche ad aprire, convincendo il personale a ritornare in fabbrica o assumendone del nuovo. E ciò per assicurare i rifornimenti alla popolazione." Il Defense Protection Act fu emanato nel 1950 ai tempi della guerra della Corea: dà ampi poteri allo Stato per la difesa civile e la mobilitazione nell'interesse della nazione. Dalla sua emanazione è già stato utilizzato 50 volte" (da Wikipedia) ; aggiungiamo poi: le vendite alla Cina, (che ritardano) temendo una troppo lunga pausa operativa dei cinesi per la prossima settimana, quando festeggiano il 1° maggio. Ma la comunicazione non arriva. Mercato quindi ancora cedente." (Fonte Pellati.)

Lunedì 27/04 come **ciliegina sulla torta**, giusto per aumentare la confusione, la notizia del **prelievo (tassa) di 5,27€** alla tonnellata sull'ingresso dei cereali Mais e Sorgo, extra UE, e questo avrebbe dovuto smuovere il mercato cerealicolo, ma l'unica ripercussione avuta è stata il momentaneo calo delle quotazioni del mais Extra comunitario base porti Italiani, e questo avrà di sicuro un riflesso sui mercati del Sud e centro Italia dove on arrivano i camion dall'Est e dall'Ovest.

La genesi di tale fatto si trova nel crollo delle quotazioni del mais extra UE specie quello USA e Sud Americano, per la crisi dell'etanolo, legata al calo del petrolio. Quindi le chiusure del mercato di ieri sera sono quasi sovrapponibili a quelle del rapportino precedente.

	mag	lug	ago
SEMI	826 (-3)	832 (-4,4)	834,4 (-3,4)
FARINA	281,8 (-3,5)	288,4 (-3,1)	289,4 (-2,5)
OLIO	25,30 (+0,31)	25,77 (+0,30)	25,97 (+0,30)
CORN	302,6 (-2,6)	312 (-1,2)	319,2 (+0,2)
GRANO	526,6 (+5,6)	526 (+1,2)	529,2 (+1,2)

I problemi, facciamo senza ripeterlo, sono sempre tanti. Il mercato **interno** varia di poco rispetto alle precedenti comunicazioni: **Cereali**: mais calmo in leggera flessione così come gli altri cereali, cruscami di grano hanno collassato e stanno per attestarsi su una soglia di resistenza, farine di soya in ridimensionamento così come per il seme di soya, ma i problemi non sono finiti da qui al prossimo arrivo previsto per il 10/05 rischiamo di avere ancora quantità contingentate, proteici in leggero calo in derivata dalla soya, fibrosi fermi ben tenuti, distiller quasi introvabili.

Appetibili i valori di farina di soya sul 2021 che ieri si attestavano intorno ai 318€ per la 44% e 328€ per la proteica normale partenza al porto di Ravenna.

Nel campo dei **biogestori** è da segnalare la possibilità di approfittare del ridimensionamento dei cruscami di grano, che permettono acquisti intorno ai 122€ tonnellata per le prossime due settimane, poi se dovesse calare avanti ancora a fare scorta, tenendo presente che la molitoria a tenero è ancora in crisi e quella a duro non può incrementare in eterno.

Difficile dare prevedere come si muoverà il mercato specie sui futuri. Mercato estremamente basso per alcuni settori, ma è anche estremamente incerto e volatile, e non è ancora immaginabile come impatterà la crisi finanziaria che si intravede all'orizzonte.

Indicatori internazionali 29 aprile 2020

L'Indice dei **noli** è sceso a 655 punti, il **petrolio** sfiora i 14 \$/bar e l'indice di **cambio** €/€ segna 1,08633 (Hr. 8,35).

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 aprile 2020		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
655	1,08633	14,00 \$/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](#)

Andalini
pasta dal 1956

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseario. Quasi tutti i listini in flessione

Torna a cedere il latte spot, il burro e anche le creme. In flessione anche i listini delle due principali DOP

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero caseario. Quasi tutti i listini in flessione

Torna a cedere il latte spot, il burro e anche le creme. In flessione anche i listini delle due principali DOP

di Virgilio Parma 28 aprile 2020 -

LATTE SPOT - Torna a scendere pesantemente il latte spot. Il latte spot nazionale cede il -2,5%. Il latte spot crudo nazionale cede tra 29,90 31,45/100 litri di latte. Ben più sensibile la perdita del latte intero pastorizzato "spot" estero (-6,1% Germania Austria) che quota così tra 26,81 28,87 €/100 litri di latte. Infine il Latte scremato pastorizzato spot estero rimane invariato tra 13,46 15,53 €/100 litri di latte (-12,1% GERMANIA AUSTRIA).



BURRO E PANNA - Irrefrenabile caduta del burro. Altri 10 centesimi si aggiungono ai 15 centesimi precedenti persi Milano. A Parma lo zangolato lascia ancora 10 centesimi. Anche la crema cede (-4,2%), seguita dalla panna veronese.



Borsa di Milano 27 aprile 2020:

BURRO CEE: 2,65 €/Kg. (-)

BURRO CENTRIFUGA: 2,80 €/Kg. (-)

BURRO PASTORIZZATO: 1,05 €/Kg. (-)

BURRO ZANGOLATO: 0,85 €/Kg. (-)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,36€/Kg. (-)

MARGARINA marzo 2020: 1,03 - 1,09 €/kg (=)

Borsa di Verona 27 aprile 2020: (-)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,40 / 1,50 €/Kg.

Borsa di Parma 24 aprile 2020 (-)

B U R R O
ZANGOLATO: 0,60 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 21 aprile 2020 (-)

B U R R O

ZANGOLATO: 0,60 - 0,60 €/kg.

GRANA PADANO - Milano 27 aprile

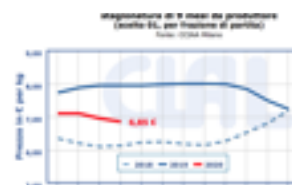
2020 - Listini in leggera flessione.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,55 - 6,75 €/Kg. (-)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,20 - 8,45 €/Kg. (-)

- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 8,70 - 8,90 €/Kg. (-)

- Fuori sale 60-90 gg: 5,45 - 5,60 €/Kg. (-)



PARMIGIANO REGGIANO - Parma 24 aprile 2020

- Listini in tenue flessione per il 18, 24 e 30 mesi.

- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 8,00 - 8,40 €/Kg. (=)

- Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 8,60 - 9,00 €/Kg. (=)

- Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 9,40 - 10,05 €/Kg. (-)

- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 10,10 - 10,95 €/Kg. (-)

- Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 11,200 - 10,95 €/Kg. (-)



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

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



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Inizio di stabilizzazione del latte. Precipita il burro. Padano in flessione con i freschi, resta invariato il "parmigiano"

(Virgilio - CLAL)



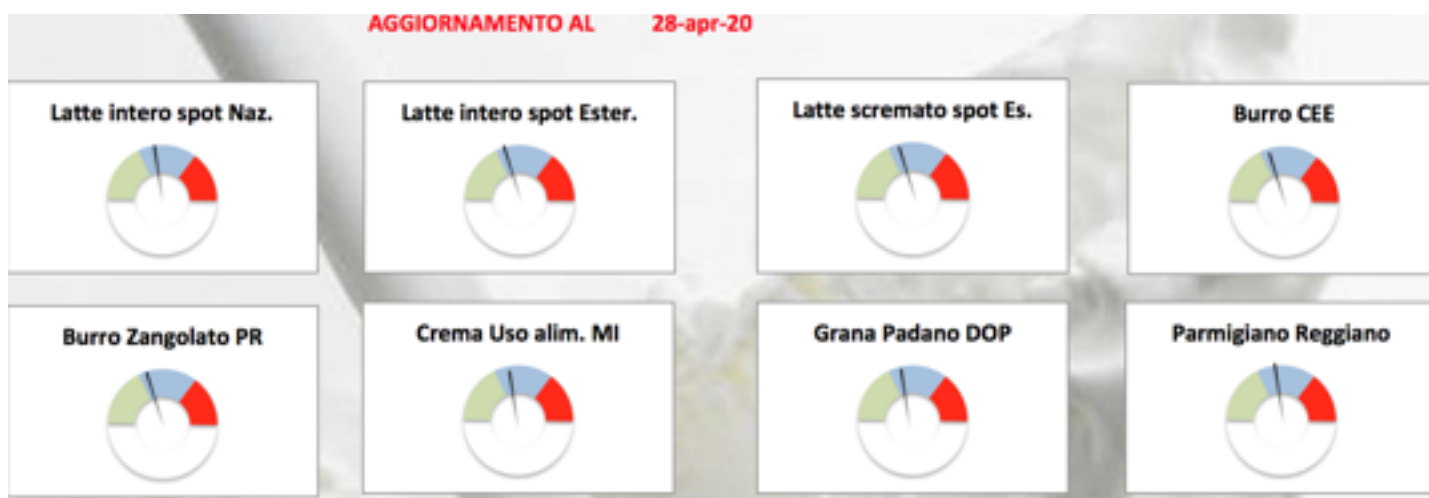
Lattiero Caseario

Lattiero caseario. Quasi tutti i listini in flessione

Torna a cedere il latte spot, il burro e anche le creme. In flessione anche i listini delle due principali DOP

di **Virgilio** Parma 28 aprile 2020 -

(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. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Anticipare le prenotazioni.

I problemi di logistica si potrebbero aggravare in forza delle "settimane corte" che verranno per effetto di festività e divieti.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 15 aprile 2020 -

La prova che il Covid

...

... I segnali di
tendenza di lunedì
7 aprile 2020...

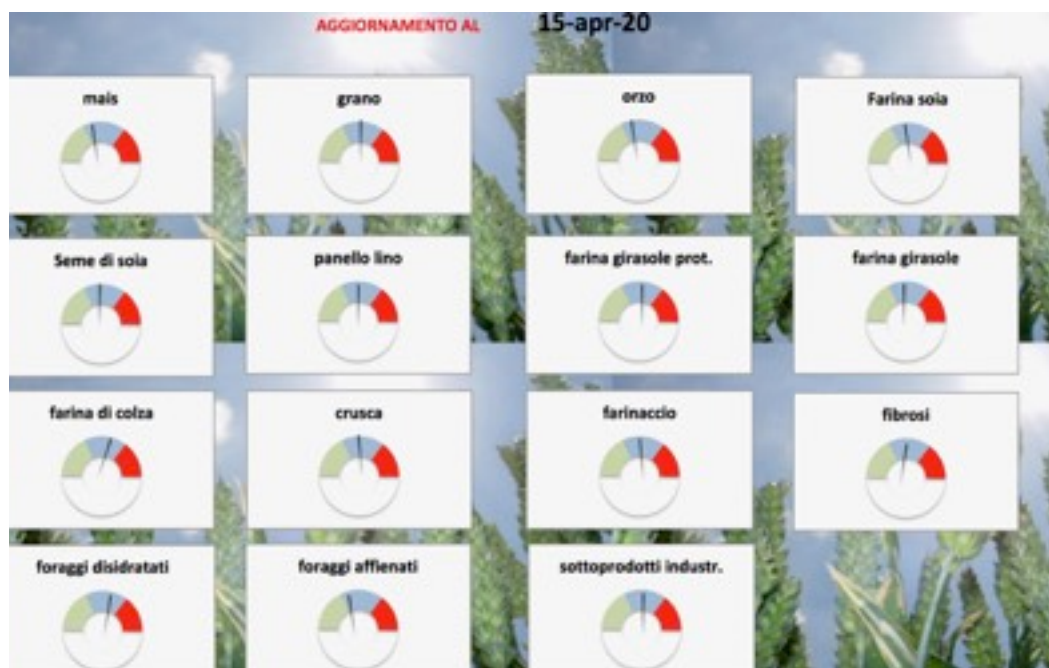
- Mario Boggini - esperto di
mercati cerealicoli nazionali e
internazionali -

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

(*) 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. Il mercato sembra esaurire la cavalcata verso l'alto.

Un mix esplosivo di fattori che sta confondendo il mercato e coloro che cercano di trarne delle interpretazioni per una gestione degli approvvigionamenti delle materie prime.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Il mercato sembra esaurire la cavalcata verso l'alto.

Un mix esplosivo di fattori che sta confondendo il mercato e coloro che cercano di trarne delle interpretazioni per una gestione degli approvvigionamenti delle materie prime.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 04 aprile 2020 - Stiamo vivendo un momento storico nuovo e anche i mercati ne risentono: l'incrocio sanità-finanza-logistica-modi di vivere-guerra del petrolio, ha creato un intreccio di difficile gestione e interpretazione. In questa difficile situazione anche il mercato sembra aver finito la galoppata verso l'alto.

mag 858,6 (-4)	lug 864 (-3,2)	ago 865,4 (-)
mag 309,1 (-5,8)	lug 307,8 (-4,4)	ago 305,6 (-)
mag 26,24 (+0,19)	lug 26,59 (+0,18)	ago 26,76 (-)
mag 333,4 (-1,2)	lug 338,4 (-0,2)	set 342 (+1)
mag 541,6 (-8,4)	lug 538,6 (-9)	set 542,2 (-)

In Sud America i carichi a rilento si stanno normalizzando e comunque le navi con tragitti inferiori ai 14 giorni fanno quarantena per ulteriori 15 gg. Per fortuna che raggiungere le nostre coste impiegano un maggior tempo, ma la situazione dei semi di soya e farine forse andrà a normalizzarsi nella terza decade di aprile.

Comunque sul fronte nazionale le cose non migliorano di molto: per la farina di soya il 31/03 hanno disposto finalmente le seconde quindicine del mese ed oggi la farina gira a 410/420€/ ton caricabile, per il mais la tensione si è allentata e si carica al porto a 180€ ton circa e nei silos interni da 183€ a 187€ in base alle varie località, orzo tranquillo, grano ben tenuto, anche se il rallentamento della produttività di gran parte dei molini potrebbe raffreddare anche questo cereale. Di contro invece cruscami in fiamme e farine di girasole e colza molto ben tenute, in rialzo. Così come diversi sottoprodotti industriali.

Sui futuri a medio termine farina di soya maggio-giugno 365€ per la normale e 375€ per la proteica partenza porti, mentre il secondo semestre quota oggi 345/355€. (Appena dovesse scendere sotto i 340 e 350 potrebbe valer la pena acquistare) Mais nuovo raccolto ottobre 20-marzo 21 siamo a 185€ arrivo e considerando l'ulteriore calo dei seminativi potrebbe essere un buon prezzo.

Andalini
pasta dal 1956

Orizzonti incerti. Qualche settimana fa riferivamo a dei diversi scenari nei quali 4 davano valori più bassi o uguali e altri 2 valori più alti, sembra che questi ultimi stiano prendendo più forza partendo da due presupposti diversi; il primo materie prime come bene rifugio; il secondo nonostante tutto il mondo avrà fame.

Problemi: la logistica scarseggia. Infatti diversi autotrasportatori chiedono tariffe più alte, sia per i rischi sia perché molti non hanno più i ritorni a pieno carico. Tempi di carico e scarico notevolmente allungati, specie nei porti e nelle industrie, per i controlli Covid. Il **suggerimento** è di anticipare i tempi di prenotazione.

Per il settore **biodigestore** forse nelle prossime settimane persisterà la possibilità di attingere ad un piccolo lotto di grano estero, uso bioenergetic, questa volta libero da vincoli sanitari

Siamo in guerra in tempo di pace, infatti così è definito il commercio!

E' sempre più difficile, occorre resilienza, tanto coraggio e buon senso.

Indicatori internazionali 03 aprile 2020

L'Indice dei **noli** è risalito a 624 punti, il **petrolio** sfiora i 24,00 \$/bar e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,08062 (Hr. 11,46).

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 03 aprile 2020		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
624	1,08062	24,00 \$/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.

2019: un anno record per valore alla produzione e per export del Parmigiano Reggiano.

Il Consorzio comunica i dati di una filiera in salute che si appresta ad affrontare il post Covid19 con timore per le ricadute sulle esportazioni ed i consumi interni.

Il Parmigiano Reggiano si conferma il primo prodotto Dop in Italia con un giro di affari di 1,56 miliardi alla produzione e 2,6 miliardi di euro al consumo, una quota export che supera il 41% (+4,3% crescita a volume rispetto al 2018) e 3,75 milioni di forme prodotte (+1,47% vs 2018)

Reggio Emilia, 29 aprile 2020 - Il 2019 è stato un anno record per la produzione della DOP Parmigiano Reggiano che cresce complessivamente dell'**1,47%** rispetto all'anno precedente. I **3,75 milioni di forme** (circa 150 mila tonnellate) prodotte nel 2019 rappresentano il livello più elevato nella storia del Parmigiano Reggiano. Un giro d'affari al consumo pari a **2,6 miliardi di euro** per la denominazione di origine protetta che si proietta sempre più verso l'estero: una valvola di sfogo per una produzione in continua espansione che ha bisogno di nuovi spazi di mercato.

Negli ultimi tre anni, la produzione è infatti aumentata da 3,47 milioni di forme a **3,75 milioni di forme**, registrando una crescita pari all'**8,1%**.

Il Parmigiano Reggiano ha vissuto un momento felice anche per quanto riguarda le quotazioni. Se, nel 2016, il costo al kg era pari a 8,60 euro, **nel 2019 la quotazione media annua si è attestata a 10,75 euro** con un incremento del 25% (prezzo medio alla produzione Parmigiano Reggiano 12 mesi da caseificio produttore, fonte: bollettini Borsa Comprensoriale Parma).

In realtà, il 2019 è stato un anno a due facce, perché a partire dal mese di ottobre – nel periodo dei dazi di Trump – le quotazioni sono scese bruscamente sotto i 10 euro e, contemporaneamente, si è registrata una

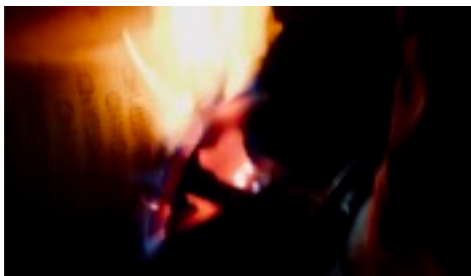


crescita produttiva di latte e conseguentemente di formaggio prodotto.

Il mercato del Parmigiano Reggiano è un mercato che sta diventando sempre più internazionale.

L'Italia rappresenta oggi poco meno del 60% del totale, contro una **quota export del 41%** (+4,3% di crescita a volume rispetto all'anno precedente). La **Francia** è il primo mercato (21% dell'export totale), seguito da **USA** (20,9%), **Germania** (17,8%), **Regno Unito** (12,3%) e **Canada** (3,9%).

Se Francia (+2,2%) e Regno Unito tengono (+2,7%), la Germania cresce (+6,7%) dopo la flessione registrata



nel 2018, così come la Svizzera (+16,3%) e gli Stati Uniti (+12,9%), questi ultimi per effetto della paura dei dazi. Crescono anche i nuovi mercati come Australia (+21,3%), Cina (+36,4%) e Paesi Arabi (+2,9%). Rallenta invece il Canada (-26,5%) a causa degli adattamenti del CETA.

Per quanto concerne i primi due mesi del 2020 (pre-Covid), le vendite Parmigiano Reggiano hanno già registrato un **aumento di volumi di vendita**, in particolare nella GDO dove la crescita ha sfiorato il +20%.

Meno felice al contrario l'andamento delle quotazioni, considerando che il prezzo all'ingrosso (prezzo medio alla produzione Parmigiano Reggiano 12 mesi da caseificio produttore) ad aprile si attesta poco sopra gli 8 euro al kg contro i 10,75 euro del 2019.

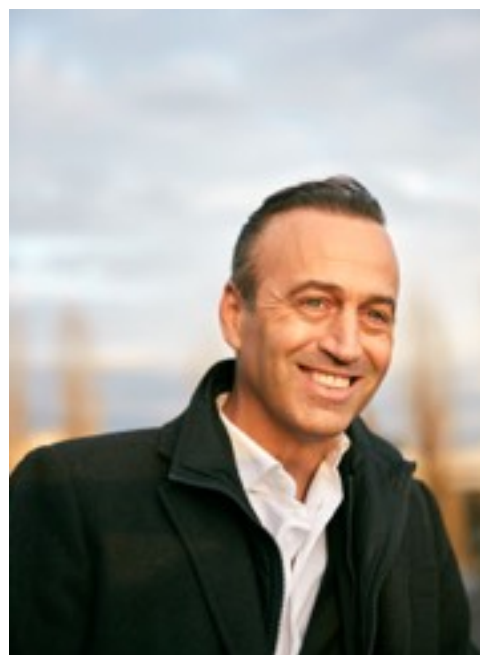
Il Consorzio sta inoltre monitorando l'impatto del Covid19 sul mercato del Parmigiano Reggiano. Da una recentissima ricerca - promossa dal Consorzio Parmigiano Reggiano sulle principali aziende di commercializzazione del prodotto - emerge che il 53%

del campione analizzato dichiara di essere molto soddisfatto degli ordini complessivi ricevuti nei primi mesi del 2020, in particolare per quanto riguarda il mercato Italia. Meno entusiasmo invece per gli ordini che riguardano l'Unione Europea e grande preoccupazione per il Nord America e il Canada. Le aziende del Consorzio prevedono un calo complessivo degli ordini nei prossimi mesi in particolare sulle medie e piccole superfici e nel canale horeca.

"La situazione di crisi che stiamo affrontando a causa della pandemia – afferma Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano – non ha interrotto le attività del Consorzio che si è da subito attrezzato per portare avanti i controlli qualità a tutela e garanzia del consumatore. Continuano anche le attività di vigilanza nei mercati con un'attenzione particolare alla tutela internazionale. Dopo i successi in Nuova Zelanda e in Cina del 2019, abbiamo sconfitto il gigante Campbell che dovrà ora rimuovere i riferimenti alla Dop dalle etichette dei suoi prodotti".

"Il nostro lavoro continua – aggiunge Bertinelli – abbiamo provveduto ad una rivisitazione del piano marketing 2020 alla luce di tutte le limitazioni che stiamo subendo a causa del lockdown e a quelle che saranno le prossime fasi di questo lento ritorno alla normalità. Serviranno inoltre misure per calmierare la produzione, oggi in aumento eccessivo, così come azioni sul canale horeca per consentire una ripartenza in un segmento di mercato che si è completamente fermato".

VIDEO: <https://youtu.be/62wuH1usQlo>



Agricoltura 4.0: un mercato da 450 milioni di euro, in forte crescita

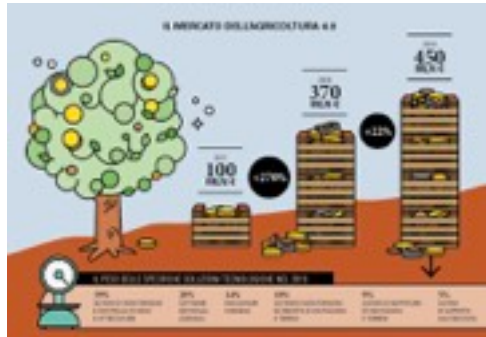
By [meccagri](#) at Aprile 29, 2020 | 20:04 |

Il mercato italiano dell'Agricoltura 4.0 (l'utilizzo di diverse tecnologie interconnesse per migliorare resa e sostenibilità delle coltivazioni, qualità produttiva e di trasformazione, nonché condizioni di lavoro) continua a crescere e ha raggiunto nel 2019 un fatturato di circa 450 milioni di euro (+22% rispetto al 2018) equivalente al 5 per cento del mercato globale, generato per l'86 per cento da operatori affermati nel settore, come i fornitori di macchine e attrezzature agricole, e per il restante 14% da startup e altri attori emergenti, provenienti da altri settori di business.



È quanto è emerso dalla ricerca dell'Osservatorio Smart Agrifood della School of Management del Politecnico di Milano e del Laboratorio RISE (Research & Innovation for Smart Enterprises) dell'Università degli Studi di Brescia presentata lo scorso 27 aprile al convegno online "Il digitale è servito! Dal campo allo scaffale, la filiera agroalimentare è sempre più smart!".

SISTEMI DI MONITORAGGIO DEI MACCHINARI E SOFTWARE GESTIONALI TRAINANO IL MERCATO



[clicca sulle immagini per ingrandirle](#)

La spesa si concentra soprattutto in sistemi di monitoraggio e controllo di mezzi e attrezzature agricole (39%), software gestionali (20%) e macchinari connessi (14%), seguiti da sistemi di monitoraggio da remoto di terreni e colture (10%),



sistemi per mappare i terreni e le coltivazioni (9%) e strumenti di supporto alle decisioni (5%).

OLTRE 400 SOLUZIONI GIÀ DISPONIBILI

Sono 415 le soluzioni di Agricoltura 4.0 offerte in Italia da più di 160 aziende strutturate (77%) e startup (23%), oltre 100 in più rispetto alle proposte mappate nel 2018.

Oltre metà di queste è applicabile in diversi settori agricoli (56%), mentre fra le soluzioni indirizzate a settori specifici prevalgono quelle rivolte al comparto ortofrutticolo (21%), cerealicolo (20%), vitivinicolo (16%).

Ancora poco presente lo Smart Farming (applicazione del digitale anche ai processi "non di campo" delle aziende agricole), su cui si concentra solo il 13 per cento delle soluzioni.

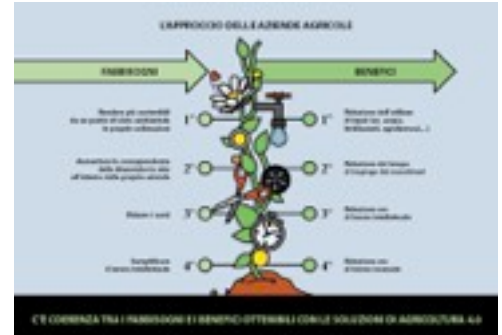
L'attività agricola più interessata dalle proposte di Agricoltura 4.0 è la coltivazione (79% delle soluzioni), seguita da semina (41%), raccolta (36%), pianificazione (11%), magazzino (4%) e logistica (4%).

LA GESTIONE DEI DATI ESIGENZA PRIORITARIA



Dall'analisi delle tecnologie utilizzate emerge la crescente importanza della gestione dei dati: il 72 per cento delle soluzioni è legato a software per l'analisi avanzata dei dati, il 61 per cento è costituito da piattaforme software capaci di ospitare dati provenienti da diverse fonti e il 50 per cento riguarda strumenti che sfruttano l'Internet of Things (+6% sul 2018).

Le altre tecnologie più adottate sono dispositivi di ultima generazione (45%), mobilità e geolocalizzazione (35%), veicoli e attrezzature connesse (20%) e sistemi ICT on Cloud (9%).



Secondo un sondaggio condotto dall'Osservatorio su 288 imprese agricole, le aziende del settore investono in soluzioni 4.0 principalmente per migliorare la sostenibilità ambientale delle proprie coltivazioni, aumentare la consapevolezza delle dinamiche in atto all'interno della propria azienda, ridurre i costi e semplificare il lavoro intellettuale.

ANCORA POCO DIFFUSI ROBOT E DRONI



Questi obiettivi influenzano la scelta delle soluzioni tecnologiche, con i software gestionali in cima alle preferenze delle imprese (66%), seguiti da sistemi di mappatura di coltivazioni e terreni (40%), strumenti per monitorare le macchine agricole (39%) e sistemi di supporto alle decisioni (31%), mentre sono ancora poco diffusi robot e droni.

Le aziende di medie dimensioni adottano più soluzioni, le più piccole investono in una sola nel 70% dei casi.

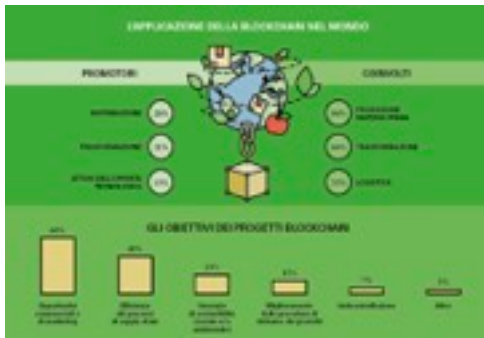
La mancata interoperabilità dei sistemi aziendali è la barriera principale, insieme alla mancanza di competenze e alla (ridotta) connettività, mentre non preoccupa il rientro dall'investimento.

NOBILI

LA BLOCKCHAIN LA TECNOLOGIA PIÙ UTILIZZATA NELLE SOLUZIONI DIGITALI INNOVATIVE

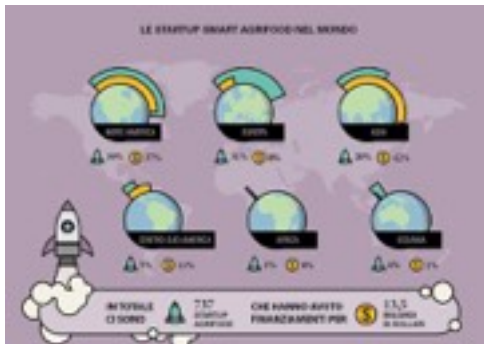


Fra le soluzioni digitali innovative per la tracciabilità alimentare offerte sul mercato italiano si assiste al boom della Blockchain (il significato letterale è “catena di blocchi”, consiste in un grande registro digitale in cui le voci sono raggruppate in blocchi concatenati in ordine cronologico) la cui presenza è più che raddoppiata in un anno e che caratterizza il 43 per cento delle soluzioni disponibili, seguita da QR Code (41%), mobile app (36%), data analytics (34%), e l'Internet of Things (30%).



In generale, dopo la finanza e la PA, l'Agrifood rappresenta nel 2019 il terzo settore per progetti operativi Blockchain, avviati dalle imprese soprattutto per incontrare opportunità commerciali, per rendere più efficienti i processi di supply chain e raggiungere obiettivi di sostenibilità ambientale e sociale.

SONO 737 LE STARTUP AGRIFOOD NEL MONDO, ATTIVE PER UN 20 PER CENTO NELL'AGRICOLTURA 4.0



In crescita il numero di nuovi attori che propongono soluzioni digitali al settore agricolo. Sono 737 le startup agrifood a livello internazionale, per un totale di 13,5 miliardi di dollari di finanziamenti raccolti (in crescita di oltre il 400% rispetto al 2018), attive per il 70 per cento nell'ambito eCommerce (70%)

L'Agricoltura 4.0 è il secondo ambito più esplorato dalle nuove imprese innovative, con il 20 per cento delle startup e il 5 per cento del finanziamento complessivo.



Il 70 per cento di queste offre servizi di analisi e integrazione dati; il 51 per cento offre strumenti, soprattutto Internet of Things, per il monitoraggio da remoto di terreni, coltivazioni e macchine; il 30 per cento propone servizi di mappatura di terreni e coltivazioni con droni o satelliti; minoritarie la zootecnia di precisione (4% delle startup, 1% dei finanziamenti), la qualità alimentare (4% delle startup), la sostenibilità (2%) e la tracciabilità (2%).

Le startup italiane attirano solo lo 0,3% dei finanziamenti complessivi.

STRUMENTI DI ANALYTICS E IOT IN TESTA ALLE TECNOLOGIE UTILIZZATE



Le principali tecnologie utilizzate dalle startup agrifood sono gli strumenti di analytics per raccogliere, trasmettere e rielaborare i dati (74%), l'Internet of Things (48%) e le mobile app (25%).

Cresce l'attenzione per tecnologie come i robot (7%) e l'intelligenza artificiale (7%), con robot in grado di monitorare e valutare in tempo reale lo stato della coltura e intervenire automaticamente e robot che controllano il benessere degli animali nella stalla, mentre tecniche di AI vengono impiegate per elaborare dati sulle colture.

«Il settore agrolimentare italiano risulta in fermento, con molte giovani aziende emergenti in grado di sviluppare soluzioni innovative in diversi comparti della filiera, e una grande attenzione alla sostenibilità e alla trasparenza delle attività agricole – ha commentato **Andrea Bacchetti**, direttore dell'Osservatorio Smart Agrifood –. Tra queste spiccano le applicazioni IoT, l'elaborazione dei Big Data, l'impiego della Blockchain; si conferma il forte interesse per l'Agricoltura di Precisione, ma stenta ancora a decollare lo Smart Farming. Emerge infatti un evidente divario tra l'abbondanza delle soluzioni offerte a supporto delle attività prettamente agricole (semina, coltivazione e raccolta), rispetto a quelle che

guardano alla pianificazione delle attività, alla gestione della logistica e agli altri processi aziendali di supporto».

DAL DIGITALE UN AIUTO PER AFFRONTARE L'EMERGENZA COVID-19



Un altro aspetto emerso nel corso del convegno è come in questo momento delicato, caratterizzato dall'emergenza sanitaria Covid-19, il digitale possa aiutare il settore agrolimentare a garantire sicurezza – rispetto al cibo prodotto, ma anche alle persone impiegate – ed efficienza a tutti gli attori della filiera.

Lo confermano i brillanti risultati ottenuti nelle imprese agricole che avevano già iniziato a digitalizzarsi: il monitoraggio da remoto delle coltivazioni attraverso droni e sensori IoT in campo, ad esempio, permette di disporre di informazioni oggettive in tempo reale e riduce la necessità di recarsi sul posto.

Un altro esempio sono i robot in stalla per la mungitura, che consentono di proseguire le attività anche in questo momento e possono essere inoltre utilizzati assieme ai droni per ridurre gli attacchi e i danni da parte degli animali selvatici.

Ampliando lo sguardo all'intero settore, infine, il digitale permette di avere piena visibilità delle giacenze per riadattare le forniture ed evitare gli sprechi, raccogliere dati lungo tutte le fasi della filiera e condividere informazioni per rispondere alla richiesta da parte di consumatori e distributori di maggiori garanzie sul prodotto.

Fonte testo e infografica: Osservatori.net Digital Innovation

Fonti immagini: Dreamstime, DJI-Agras da Pixabay, Naïo Technologies.



NOBILI



Le fragole della Val Venosta: eccellenza estiva, esplosione di bontà ed aroma

Dal colore **rosso acceso** con **sfumature chiaro scure**, le fragole della Val Venosta, sono **sucrose, dolci** al palato e dal **gusto intenso**. Con un profumo inconfondibile che fa girare la testa e mette allegria. Sono più piccole e carnose, ma quando si tratta di avere tra le dita una fragola di montagna, non resta che morderla ed iniziare a degustarla.

Nel cuore della Val Venosta, in una piccola vallata dal nome Val Martello, nasce un concentrato unico di gusto e sapore: le **Fragole di Montagna Val Venosta**.

Un frutto seducente, invitante e profumato, da mangiare prima con gli occhi e poi con la bocca. Un piccolo tesoro sapientemente coltivato dai contadini di questa Valle. Le fragole crescono rigogliose all'aria fresca di montagna e sembrano coltivate una a una. La qualità è davvero unica. I contadini locali lo sanno bene, rispettano la stagionalità e i ritmi della natura e il risultato è davanti agli occhi di tutti: seducenti e golose nell'aspetto, dolci e delicate come le fragoline di bosco nel profumo e nel gusto.

Le **Fragole di Montagna Val Venosta** sono frutto di un territorio vocato, un clima unico e dell'amore dei contadini venostani che sanno esattamente di cosa hanno bisogno questi piccoli tesori, per esprimere tutto il loro sapore.



Da noi in Val Venosta **tutti hanno diritto alla bontà**, per questo coltiviamo anche fragole di montagna. La bontà di queste fragole nasce dalle attenzioni e della cura ad esse riservate in ogni fase del ciclo produttivo, al fine di ottenere un prodotto di altissima qualità, controllato dal campo alla vendita.

Il territorio

In questo luogo vocato da generazioni alla produzione di piccoli frutti a bacca, che si estende per circa 30 chilometri sopra a Laces, situato tra i **900 e 1800 metri di quota**, le fragole maturano lentamente, proprio in virtù del **microclima** unico nel suo genere, sviluppando una qualità ed un sapore **inconfondibile** che le contraddistinguono.

Disponibilità:

Da Giugno a Settembre le fragole Val Venosta accompagneranno la nostra estate: gustose da mangiare fresche e facilmente ricettabili.

Confezione:

Vaschetta da 250 grammi. Prezzo variabile a seconda del punto vendita.



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



IN CUCINA:

Chia pudding alle fragole e latte di cocco, un dolce goloso, abbastanza light, fresco sano, e facilissimo da preparare.

Tempo: 35 minuti, facile.

Ingredienti:

per 4 persone

per i budini

3 cucchiaini di semi di chia
180 ml di latte di cocco
½ bacca di vaniglia
2 cucchiaini di sciroppo d'acero
250 g di yogurt greco

per la confettura e per decorare

250 g di [fragole](#)
3-4 cucchiaini di zucchero di canna
granella di nocciole qb
4 cucchiaini di farro soffiato
cocco rapé qb.

Preparazione

In un contenitore di vetro versate i semi di chia, il latte di cocco, lo sciroppo d'acero e i



Ricetta de "Il Cucchiaino d'Argento" per Mela Val Venosta.

semi di vaniglia. Mescolate e ponete in frigorifero, coperto con pellicola alimentare, per 1 notte.

Il giorno seguente unite il composto di semi di chia ottenuto allo yogurt greco e mescolate. Lasciate nuovamente in frigorifero mentre preparate la confettura: mondate le fragole, tagliatele a dadini e raccoglietele in una casseruola con lo zucchero di canna.

Mescolate e cuocete per 15-20 minuti o fino a quando otterrete un composto morbido e denso. Fate raffreddare.

Componete i bicchieri: versate nel fondo un po' confettura di fragole, unite il chia pudding e completate con altra confettura. Decorate con il farro soffiato e tostato per qualche minuto in padella, la granella di nocciole e il cocco rapé.



NOBILI



[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

