



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

SOMMARIO

Anno 19 - n° 42 18 ottobre 2020

1.1 EDITORIALE

A Natale si potrà invitare solo il Babbo Natale appeso al balcone.

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseario. "Grana" e "Parmigiano" in forte ripresa

4.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. tendenza

5.1 CEREALI E DINTORNI

Dall'USDA segnali positivi.

6.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Nuovi fattori spingono in alto i prezzi.

7.1 CEREALI E DINTORNI

tendenze.

8.1 EVENTI TURISMO ENOGASTRONOMICO

Parmigiano Reggiano Experience: Al TTG il Consorzio presenta il nuovo progetto per il turismo enogastronomico

9.1 PARMIGIANO E BORSA TELEMATICA

Firmato Protocollo di Intesa tra il Consorzio Parmigiano Reggiano e BMTI (Borsa Merci Telematica Italiana)

9.2 MECCANIZZAZIONE AGRICOLA

BNU, la trincia "Nobili" che si adatta a tutti i lavori.

10.1 AGRICOLTURA 4.0

Agricoltura 4.0: Kuhn is ready

11.1 POMODORO INDUSTRIA

Pomodoro Nord Italia, lavorate 2.741.982 tonnellate nel 2020

12.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

13.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

A Natale si potrà invitare solo il "Babbo" appeso al balcone.

I Re Magi e la Befana dovranno sottostare a tampone e quarantena.

E' tutta colpa nostra se ci sarà una nuova chiusura totale...

Di **Lamberto Colla** Parma, **18 ottobre 2020**
307esimo giorno dell'anno 1 dell'era COVID-19 e 221° pandemico - domenica -

Lo scorso 14 ottobre è andata in onda la prima parte del melodramma natalizio. Dopo essersi assicurati il controllo dell'Emergenza sanitaria sino al prossimo 31 gennaio 2021, il Governo, con il [DPCM](#) n. 125, ha iniziato a stringere nuovamente i cordoni della borsa.

Una mossa prodromica per "accompagnarci" ad accogliere misure più restrittive che verranno da lì a poco.

Una modalità "tipo Garrota" che avevamo già apprezzato a partire da quel fatidico 8 marzo, quando avevamo assistito la diaspora con assalto ai treni di mezzanotte diretti al sud, attraverso la quale ci avevano sottoposti ai "domiciliari", senza un regolare processo.

Poi ne è seguita un'estate all'insegna di una timida riapertura. Il timore a tornare a frequentare Bar, Ristoranti, Stabilimenti balneari e quant'altro di "sociale" era ormai radicato e diffuso. Salvo certi periodi centrali dell'estate e limitatamente alle principali località balneari meta dei più giovani, i comportamenti dei nostri concittadini sono stati esemplari, più teutonici che italici.

Tant'è che i contagi non sono cresciuti. Nemmeno in riviera adriatica da dove pervenivano le maggiori notizie di comportamenti indisciplinati.

Niente di niente!

Tutto sembrava sotto controllo



poter e che ci si potesse avviare verso una "sana" convivenza con il virus dagli occhi a mandorla, nonostante le notizie che giungevano dai Paesi del continente e da oltre oceano non fossero confortanti.

Troppo bello per durare e così, improvvisamente, il numero dei casi positivi iniziano a crescere e i media, nessuno escluso, iniziano una campagna di terrore affiancando, irragionevolmente, i nuovi dati con quelli di marzo e aprile precedenti, [quando il covid-19 si misurava non con i tamponi ma con decessi!](#)

Il **tam tam** della gravità della curva dei tamponi positivi s'accresce ora dopo ora. 1.000, 2000, 3000 5000 7000 nuovi positivi al giorno dei quali ben il 95% asintomatici o mostrava solo sintomi sintomi.

In pratica non ci sono tanti "malati" come si vorrebbe far credere, ma il continuo confronto con aprile e i camion dell'esercito di Bergamo rafforza e sostiene la paura per convince, sempre che ce ne fosse bisogno, il Governo a ipotizzare la messa in campo di nuove e più restrittive misure, accompagnate a questo



Lamberto Colla

punto, anche da pesanti sanzioni (da 400 - 1.000€ e sino a un massimo di 3.000€) per coloro, privati o esercenti pubblici, che non applicassero alla lettera le disposizioni anti covid.

Insomma il tutto farebbe ritenere che l'incremento esponenziale dei contagi (peraltro leggermente superiori all'incremento dei test, tamponi naso faringei e sierologici, effettuati) fosse responsabilità dei cittadini e alla loro estate consumata tra i bagordi e le movida, dimentichi del covid-19".

Strano perché sembrava che il tempo di incubazione del virus fosse tra i 3 e i 15 giorni e non già di 60-90.

Probabilmente, a noi mortali, è sfuggito qualcosa nella ricerca scientifica che sta così prendendosi cura di meglio comprendere il covid-19.

Non sarà invece che il problema sia connesso in larga parte ai trasporti

pubblici? A quegli aerei che possono essere caricati in ogni ordine e grado, a quei Bus che possono essere occupati all'80% (quindi anche almeno una decina di posti in piedi) e per di più con una promiscuità elevatissima, dove tutti possono toccare maniglie e prese di sicurezza. Per arrivare infine a consentire una capienza del

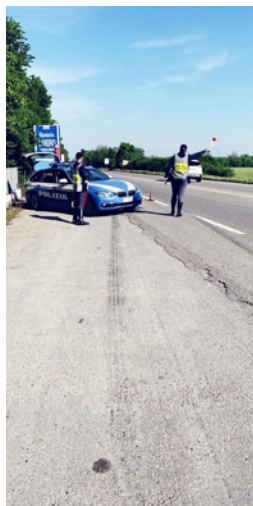


100% nel caso di percorsi inferiori a 15 minuti (da quando si calcolano? E nel caso occorre scaricare qualcuno dal 16esimo minuto?).

Le scuole invece non stanno registrando contagi preoccupanti, per cui è praticamente accertato che le infezioni nascono fuori dagli istituti scolastici e allora, per il governo e i suoi "boiardi", la colpa è addebitabile esclusivamente agli **assembramenti indisciplinati davanti ai bar e ristoranti**, non



certo alle assurde disposizioni che i 400 consulenti hanno messo in piedi.



Tutte messe in scena per caricare di colpe e responsabilità quei poveri cristi che stanno cercando di sopravvivere in un mare di difficoltà

Colpa che dovrà essere sanzionata pesantemente con ammende amministrative (in certi casi anche di natura penale) e con la "carcerazione domiciliare", che a questo punto pare molto probabile. L'isolamento sarà il prossimo

regalo di Natale, un nuovo distacco dagli affetti più cari, dai figli e nipotini, dai genitori e dai nonni (quelli sopravvissuti).

Non vi è dubbio che siamo ancora lontani dall'aver sconfitto il virus, così come pure è legittima la preoccupazione del Governo che di colpo ci si possa trovare a dover affrontare una situazione di alto rischio nel caso di esplosione incontrollata del numero di casi gravi che potrebbero portare a situazioni di stress i presidi sanitari d'urgenza.

Ma è altrettanto vero che il Governo, **pur avendo il tempo e le risorse**, professionali e monetarie, non ha predisposto alcuna programmazione per affrontare la ricaduta invernale e ora tenta di scaricare le responsabilità sulla popolazione che mai, come in questa infausta circostanza, **si era così ben comportata.**

A essere preoccupato è anche intellettuale di sinistra. Quel **Massimo Cacciari** che si è perfino lasciato scappare alcune lacrime durante la trasmissione televisiva "CartaBianca", condotta

da Bianca Berlinguer su RAI3, mentre cercava di razionalizzare la situazione e gli scenari che si potrebbero prospettare in caso di una nuova chiusura, con **molti uomini e donne che potrebbero perdere il lavoro.** A **La Stampa** Massimo Cacciari ha spiegato di essere preoccupato per un nuovo lockdown che colpirebbe duramente l'economia e parla di crescenti disuguaglianze provocate dall'emergenza sanitaria e non lesina attacchi alla sua sinistra. "Queste valanghe di numeri su nuovi contagi e decessi, - prosegue Cacciari - queste cifre che non vengono spiegate, percentualizzate, confrontate, creano un clima e hanno l'unico effetto di spaventare la gente. E invece il momento drammatico che abbiamo di fronte non è la seconda ondata, ma la fine di tutti i salvagente lanciati all'economia"

Il **filosofo** basa i suoi timori su elementi concreti: "Sembra che in questo Paese ormai si muoia solo di Covid, mentre è evidente, o dovrebbe esserlo da tempo, che non è così. Non ci vorrà molto: lo vedremo meglio tra un po', quando finiranno **cassa integrazione e blocco dei licenziamenti**".

In conclusioni stiamo assistendo a *quello strano fenomeno per cui se aumentano i contagi in USA è colpa di Trump, se aumentano i contagi nel Regno Unito è colpa di Johnson, se aumentano i contagi in Brasile va da sé che è colpa di Bolsonaro, ma se aumentano i contagi in Italia è colpa nostra.*

Buon Natale!

(per i precedenti editoriali [clicca qui](#))

LINK:

<https://www.gazzettadellemilia.it/salute-e-benessere/item/29582-covid-19-da-oggi-il-viale-nuove-restrizioni-che-rimarranno-in-vigore-per-30-giorni.html>

<https://www.gazzettadellemilia.it/politica/item/29542-il-covid-conferma-il-detto-%E2%80%9Cparenti-serpenti%E2%80%9D.html>

<https://www.ilgiornale.it/news/politica/cacciari-e-lacrime-tv-piango-italia-disperata-s-patrimoniale-1896597.html>

<https://www.vaccino-antinfluenzale.it/>



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseario. "Grana" e "Parmigiano" in forte ripresa

Stazionari latte spot e burro. In lieve risalita la crema a uso alimentare milanese.

(Virgilio - CLAL)



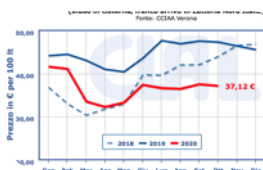
Lattiero Caseario

Lattiero caseario. "Grana" e "Parmigiano" in forte ripresa

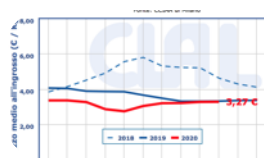
Stazionari latte spot e burro. In lieve risalita la crema a uso alimentare milanese.

di **Virgilio** Parma 13 ottobre 2020 -

LATTE SPOT – Il latte spot nazionale nell'ultima ottava, come nella precedente, non ha marcato alcuna variazione (36,60 - 37,63 €/100 litri di latte). Invariato anche il prezzo del latte intero pastorizzato "spot" estero che mantiene quotazione tra 38,66 e 39,69 € per 100 litri di latte, e invece il Latte scremato pastorizzato spot estero, registra un sensibile rimbalzo (+4,7%) tra 22,77 e 23,81 €/100 litri di latte.



BURRO E PANNA – A Milano ancora nessuna variazione dei listini. Guadagna invece 4 centesimi la crema quotata alla borsa milanese, ma non è seguita dalla panna di centrifuga veronese che invece mantiene la quotazione precedente. A Parma e a Reggio Emilia il prezzo dello zangolato è rimasto anche per questa settimana fermo a 1,07€/kg.



Borsa di Milano 12 ottobre 2020:

BURRO CEE: 3,22 €/Kg. (=)

BURRO CENTRIFUGA: 3,37 €/Kg. (=)

BURRO PASTORIZZATO: 1,62 €/Kg. (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,42 €/Kg. (=)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,90€/Kg. (+)

MARGARINA settembre 2020: 1,13 - 1,19 €/kg (=)

Borsa di Verona 12 ottobre 2020: (=)

PANNA CENTRIFUGA A USO

ALIMENTARE: 1,93 / 1,98 €/Kg.

Borsa di Parma 9 ottobre 2020 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,07 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 13 ottobre 2020 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,07 - 1,07 €/kg.

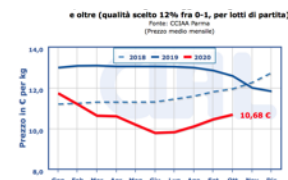
GRANA PADANO – Milano 12 ottobre 2020 – Prosegue ancor più marcata della precedente consultazione, la ripresa del prezzo del Grana Padano.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,35 – 6,45 €/Kg. (+)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,05 – 8,30 €/Kg. (+)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 8,80 – 9,00 €/Kg. (+)
- Fuori sale 60-90 gg: 5,35 – 5,405€/Kg. (+)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 9 ottobre 2020 – Gran rimbalzo anche in questa settimana del Parmigiano Reggiano, che recupera su tutti i fronti ulteriori circa 20 centesimi al chilo.

- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 8,60 - 8,90 €/Kg. (+)
- Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 8,90 - 9,35 €/Kg. (+)
- Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 9,75 - 10,40 €/Kg. (+)
- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 10,45 - 11,30 €/Kg. (+)
- Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 11,50 - 12,25 €/Kg. (+)



#Filiera #Latte #DOP #formaggi #food #madeinitaly
#lattierocaseari @theonlyparmesan

@ClaudioGuidetti @100MadeInItaly



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Inizio di cedimento per il latte spot. Stabile la Panna e il burro. Cresce il Grana Padano e il Parmigiano non arretra la poderosa risalita.

(Virgilio - CLAL)

AGGIORNAMENTO AL 29-set-20

Latte intero spot Ester.



Latte scremato



Crema uso alim. MI



Grana Padano



Lattiero Caseario

Lattiero caseario. Importante rimbalzo del Grana Padano.

Inizio di cedimento per il latte spot. Stabile la Panna e il burro. Cresce il Grana Padano e il Parmigiano non arretra la poderosa risalita.

di Virgilio Parma 29 settembre 2020 -

AGGIORNAMENTO AL 29-set-20

Latte intero spot Naz.



Latte intero spot Ester.



Latte scremato spot Es.



Burro CEE



Burro Zangolato PR



Crema Uso alim. MI



Grana Padano DOP



Parmigiano Reggiano



(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. Dall'USDA segnali positivi.

Dall'USDA: Complessivamente è un report neutrale/supportivo per il mais, neutrale/debole per il grano e tendente al rialzo per la soia. Il seme a Chicago ha toccato venerdì scorso il massimo da 2 anni.

Difficile Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Dall'USDA segnali positivi.

Dall'USDA: Complessivamente è un report neutrale/supportivo per il mais, neutrale/debole per il grano e tendente al rialzo per la soia. Il seme a Chicago ha toccato venerdì scorso il massimo da 2 anni.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 12 ottobre 2020 - la tempesta perfetta continua e i segnali indicano che potrebbe proseguire sino ai prossimi raccolti del Sud America:

SEMI	nov 1065,4 (+15,4)	gen '21 1065,6 (+17,6)	mar'21 1048,2 (+25,2)
FARINA	ott 363,1 (+3,9)	dic 363,7 (+4,1)	gen '21 360,9 (+4,1)
OLIO	ott 34,15 (+0,91)	dic 34,81 (1,01)	gen '21 34,02 (+0,99)
CORN	dic 395 (+8)	mar '21 402,2 (+7,4)	mag '21 406,4 (+6,6)
GRANO	dic 593,6 (-1,7)	mar '21 597,6 (-1,8)	mag '21 599,6 (0)

L'USDA di venerdì sera è così riassunto da Grain Services "Report USDA USA, stock fine campagna 2020/21:

-Mais a 55mtm,vs le 54,1mtm delle attese e le 63,4mtm di settembre; neutrale.

-Soja a 7,9mtm,vs le 9,8mtm delle attese e le 12,5mtm di settembre;tendente al rialzo. L'agenzia stima a 980cts/bushel il prezzo per i produttori,il derivato,venerdì, ha chiuso a 1065,5.

-G.t. 24mtm,vs le 24,2mtm delle attese e le 25,2mtm di settembre; neutrale.

-NS a 7,84mtm,vs le 8,63mtm di 12 mesi fa';s upportivo.

Mondo, stock fine campagna 2020/21:

-Mais a 300,5mtm,vs le 300,1mtm delle attese e le 307mtm di settembre; neutrale/positivo.

-Soja a 88,7mtm,vs le 91,4mtm delle attese e le 93,6mtm di settembre; tendente al rialzo.

-G.t. a 321,5mtm,vs le 317,2mtm delle attese e le 319,4mtm di settembre; neutrale/debole.

Complessivamente è un report neutrale/supportivo per il mais, neutrale/debole per il grano e tendente al rialzo per la soia. Il seme a Chicago ha toccato venerdì scorso il massimo da 2 anni. Per quest'ultimo prodotto si accendono i fari sulla produzione in Sud America e Brasile in particolare. Visti gli stock USA, ogni danno climatico avrebbe sensibili ripercussioni.

Và anche detto che i prezzi scontano già in buona parte uno scenario

rialzista e abbiamo, per mais e soia un 'lungo' notevole da parte degli speculatori e (fondi) un 'corto' identico da parte dell'industria. Qualcuno si farà male. Nel lungo periodo vincono quasi sempre gli industriali, non hanno gli 'stop loss'da rispettare.

Continua il deficit idrico in Nord/Sud America e Russia"

Purtroppo ci resta poco da fare, se non attendere che i fondi prendano profitto anche se, mentre scriviamo, gli aumenti continuano. sempre più concreto il futuro con il 4 come prima cifra del comparto soya.

Con quanto sopra tutto in rincaro ma in un mercato che non assorbe ulteriori quantità e questo complica, non poco, le transazioni e aumenta i rischi.

Per il mondo dei **Biodigestori** opportunità su farine di mais e vari prodotti che adesso abbondano in quanto tutti hanno trinciato o pastone. Probabilmente è meglio fare coperture adesso, che sono in pochi ad agire sui sottoprodotti, che non in seguito quando da marzo aprile in poi gli operatori diventeranno numerosi.

Indicatori internazionali 12 ottobre 2020

L'Indice dei **noli** è con ridisceso a 1.890 punti, il **petrolio** sfiora i 40,00 \$/bar e l'indice di **cambio** €/§ segna 1,18101 ore 9,18

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 12 ottobre 2020		
Noli*	€/§	Petrolio WTI
1.890	1,18101 ore 9,18	40,00 \$/bar

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

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

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni.
Nuovi fattori
spingono in alto i
prezzi.

Lunedì scorso scrivevamo "la tempesta perfetta continua e i segnali indicano che potrebbe proseguire sino ai prossimi raccolti del Sud America" e ora aggiungiamo che altri fattori stanno giocando sulla scia incrementale: scioperi dei portuali in Argentina e il sentore diffuso che gli aumenti terranno fa sì che si sia creata nella base produttiva la psicosi della ritenzione alla vendita.



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Nuovi fattori
spingono in alto i prezzi.

Lunedì scorso scrivevamo "la tempesta perfetta continua e i segnali indicano che potrebbe proseguire sino ai prossimi raccolti del Sud America" e ora aggiungiamo che altri fattori stanno giocando sulla scia incrementale: scioperi dei portuali in Argentina e il sentore diffuso che gli aumenti terranno fa sì che si sia creata nella base produttiva la psicosi della ritenzione alla vendita.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 15 ottobre 2020 - Purtroppo ci resta poco da fare se non attendere che i fondi prendano profitto, seppure gli aumenti continuano anche mentre scriviamo.

SEMI	nov 1056,2 (+12,2)	gen'21 1057,2 (+10,2)	mar'21 1042,4 (+5,2)	
FARINA	ott 358,4 (-0,1)	dic 363,6 (+7,6)	gen'21 360 (+5,5)	mar'21 352,4 (+3,8)
OLIO	ott 33,72 (0)	dic 33,88 (+0,26)	gen'21 33,85 (+0,19)	mar'21 33,79 (+0,17)
CORN	dic 396,4 (+5,2)	mar'21 402,4 (+3,2)	mag'21 405 (+2)	
GRANO	dic 596,6 (+2,6)	mar'21 600,6 (+3,4)	mag'21 602 (+2,6)	

Nel mercato interno Segnaliamo che oltre agli aumenti derivanti dai mercati internazionali si aggiungono: gli aumenti di diversi sottoprodotti in quanto l'industria primaria, esempio quella molitoria da grano, ma anche alcune estrattive non lavorano a pieno ritmo; il pensiero diffuso "non vendo perché tanto aumenta" crea ancora più tensione. Stanno infatti scomparendo anche le rivendite di farina soya e di altri proteici rese molto profittevoli per i venditori dall'aumento violento avuto, e profittevoli per i compratori che rispetto alle così dette "prime mani" risparmiavano molto. Ulteriore tensione sta avanzando anche dai mercati dell'Est dove agli aumenti registrati si somma a una crisi della logistica gommata, rallentata dalla difficoltà di coprire i rientri e questo si somma alle problematiche Covid esaltando perciò l'effetto rincarante.

A tal riguardo si segnalano che già da giorni molti venditori esteri hanno stornato posizioni, o hanno ricomperato il cereale venduto, e questo sta succedendo anche sulle farine di soya con riacquisti delle prime mani sino a marzo - aprile. In effetti è più conveniente per loro dato che il rimpiazzo cioè il prezzo base d'origine più il nolo (trasporto) quota di più che non il mercato interno.

Per tutto quanto sopra esposto è consigliabile rispettare franchigie e tempi di pagamento, ma anche a fare scorte di



prodotto perché vari fattori stanno contingentando la logistica in ingresso, specie via camion. Le transazioni si dimostrano complesse per la distonia che si riscontra tra i prezzi in aumento e il mercato che non assorbe le quantità. Questo, oltre alle transazioni, aumenta i rischi.

Per il mondo dei **Biodigestori**, opportunità su farine di mais e vari prodotti, che adesso abbondano in quanto molti hanno trinciato o pastone, ma sarebbe comunque meglio fare coperture adesso che sono in pochi ad agire sui sottoprodotti piuttosto da marzo aprile in poi quando gli operatori attivi si affolleranno.

Indicatori internazionali 15 ottobre 2020

L'Indice dei **noli** è sceso a 1.637 punti, il **petrolio** sfiora i 40 \$/bar e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,17440 ore 09,10.

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 15 ottobre 2020		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1.637	1,1729 ore 10,45	40,00 \$/bar

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

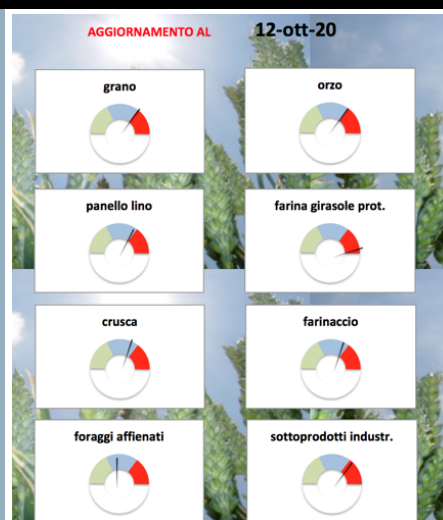
Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare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



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Dall'USDA segnali positivi.

Dall'USDA: Complessivamente è un report neutrale/supportivo per il mais, neutrale/debole per il grano e tendente al rialzo per la soia. Il seme a Chicago ha toccato venerdì scorso il massimo da 2 anni.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano,

12 ottobre 2020 -

.. I segnali di
tendenza di venerdì
18 settembre 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>

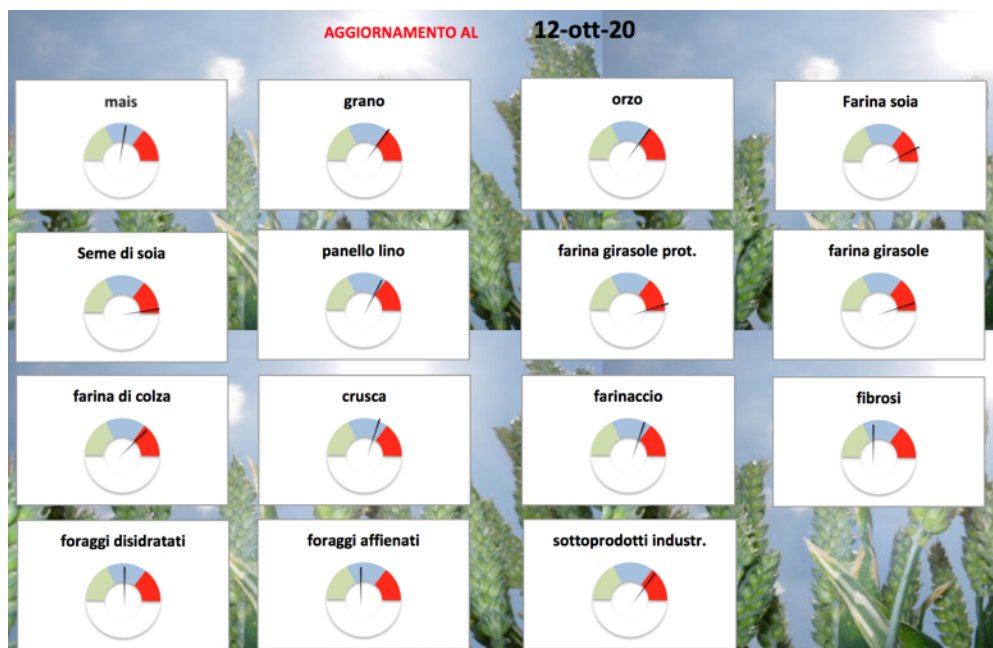
(per accedere alle
notizie sull'argomento
[clicca qui](#))

@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
fornita dal 1956

www.andalini.it

Parmigiano Reggiano Experience: Al TTG il Consorzio presenta il nuovo progetto per il turismo enogastronomico

I caseifici del Parmigiano Reggiano accolgono ogni anno oltre 168mila visitatori. Con il progetto *Parmigiano Reggiano Experience*, il Consorzio ha scelto di strutturare l'offerta turistica mettendo a disposizione una piattaforma di prenotazione delle visite che consente l'incontro tra la crescente domanda di turismo esperienziale e l'offerta dei caseifici.

Rimini, 14 ottobre 2020 – Il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha presentato al TTG Travel Experience di Rimini la propria offerta di turismo enogastronomico: **Parmigiano Reggiano Experience**. Trasformare una sorprendente esperienza in un vero prodotto turistico, destinato a valorizzare e diffondere la conoscenza della produzione, l'arte dei casari, la preziosa comunità di persone e saperi.

Il progetto parte, naturalmente, dalla forza del prodotto e dai valori di qualità associati, per svilupparsi turisticamente sulle **due direttrici dell'innovazione digitale e del legame con il territorio**.

L'obiettivo è quello di sviluppare un "prodotto turistico" strutturato in grado di intercettare la crescente domanda, italiana e mondiale, legata ai viaggi del gusto.

Gli interessi enogastronomici per i prodotti tipici e l'agroalimentare del Made in Italy muovono, da soli, 1 turista su 4, il 22,3% dei turisti italiani ed il 29,9% degli stranieri (Ufficio studi ENIT su dati Unioncamere-Isnart 2019). Secondo UNWTO, il turismo enogastronomico sarà, inoltre, fondamentale nella ripresa dell'intero settore e la chiave per rilanciare lo sviluppo economico locale provato dall'attuale crisi.

Le potenzialità del progetto *Parmigiano Reggiano Experience* trovano riscontro anche nei numeri: nell'arco degli ultimi tre anni **le visite in caseificio sono aumentate del + 54,1%** arrivando a 168.000 nel 2019 (fonte dati: Consorzio Parmigiano Reggiano).

Gli ospiti provengono per la maggior parte dall'estero: il **21% dagli USA**, il **10% dalla Francia**, il **8,5% dalla Germania**, il **4,6% dal Regno Unito** e il 17% da altri paesi. Nel complesso, la compagine estera rappresenta il 61% delle visite. **Gli italiani rimangono ad ogni modo i primi fan del Parmigiano Reggiano, rappresentando da soli il 39% dei visitatori totali.**

Sui **321 caseifici produttori di Parmigiano Reggiano**, sono circa un centinaio quelli che oggi ricevono visite. Di questi, **34 caseifici organizzano autonomamente visite e degustazioni** mentre i restanti si appoggiano alle sezioni del Consorzio oppure a guide turistiche per offrire un'esperienza ottimale. Numeri significativi ma i margini di crescita sono ampi.



Con il progetto **Parmigiano Reggiano Experience**, il Consorzio sceglie di spingere l'offerta turistica attraverso **l'innovazione e il digitale** sviluppando nel nuovo sito una sezione **"Visita e Degusta"** che consente, attraverso i contenuti, un forte posizionamento sui motori di ricerca e, soprattutto, mettendo a disposizione una **piattaforma di prenotazione online** delle visite.

Sulla pagina [Prenota una visita](#), nella sezione *I Caseifici* del sito web www.parmigianoreggiano.it, l'utente può individuare e prenotare la visita presso il caseificio produttore più adatto alle proprie esigenze, utilizzando diversi filtri e anche la funzione di ricerca sulla **mappa interattiva**. L'utente, in pochi clic, può ora organizzare la propria giornata alla scoperta del mondo del Parmigiano Reggiano. Un'esperienza unica che permette al turista di scoprire i segreti della produzione e di visitare i magazzini di stagionatura, gli spacci aziendali e di degustare le differenti stagionature della DOP più amata d'Italia.

Ma le nuove strategie digitali riguardano anche altre attività: nelle brochure e nelle vetrofanie, è stato inserito un **QR Code** che faciliti il reperimento delle informazioni e il rapido accesso al sito anche da telefono per il turista che già si trova nelle nostre zone di produzione; la moltiplicazione dei touchpoint grazie a tecnologie innovative e smart (totem in Autogrill); l'implementazione di un modello integrato di Digital CRM; la costruzione di una relazione che potrà continuare nel tempo, con la **fornitura a distanza del prodotto** proprio dai caseifici dove i turisti hanno vissuto l'esperienza, anche tramite lo **shop online** www.shop.parmigianoreggiano.com; una comunicazione specifica sui **social media** con la produzione di nuovi contenuti tra cui il **nuovo filmato** presentato proprio al TTG in anteprima.

In ultima analisi si vuole favorire il facile **incontro della domanda con l'offerta esperienziale dei caseifici** seguendo i comportamenti e le abitudini sempre più digitali dei turisti.

Il secondo cardine della strategia è rafforzare il **legame con il territorio**. Ciò si concretizza, innanzitutto, in una forte collaborazione con la Regione Emilia-Romagna, con l'APT, le Destinazioni e con gli operatori pubblici e privati dei luoghi di produzione; in particolare le guide turistiche e le agenzie di incoming. Il Consorzio crede nell'importanza delle connessioni territoriali e nella forza di una promozione congiunta sia sul tema enogastronomico, con altre eccellenze agroalimentari che caratterizzano la Food Valley, sia con turismo complementari legati all'outdoor, alla cultura, al benessere, alla Motor Valley. Oggi più che mai, la pandemia ci insegna che la crisi si affronta e si vince insieme.

Ma la valorizzazione territoriale passa anche da un percorso interno di crescita, di **diffusione di una cultura turistica** che fino a pochi anni fa non ci apparteneva: dai corsi di **formazione sull'accoglienza** al progressivo **redesign** dell'esperienza di visita.

Con questo progetto, il Consorzio intende portare avanti e promuovere la propria idea di turismo enogastronomico basata su tradizioni, storia, cultura, autenticità ma anche innovazione. Secondo UNWTO, il turismo enogastronomico sarà fondamentale nella ripresa dell'intero settore e la chiave per rilanciare lo sviluppo economico locale provato dall'attuale crisi. Il Parmigiano Reggiano è un prodotto unico, è sia una destinazione sia un ambasciatore, perché ogni scaglia, viaggiando, parla della sua terra di origine e può portare nei caseifici sempre più visitatori e clienti.

"Dopo il blocco Covid – ha affermato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano - i caseifici e il Consorzio stanno lavorando con ottimismo per il futuro. Siamo convinti che le Indicazioni Geografiche a braccetto con la gastronomia possano diventare un magnete per il turista. Ma i turisti devono trovare un'offerta funzionale, frictionless e sicura, fruibile in modo semplice, esperienze soddisfacenti e in linea con le proprie esigenze. Un prodotto come il Parmigiano Reggiano, così inteso, diventa motore dello sviluppo non solo per la filiera, ma anche per gli altri comparti del territorio".

In quest'ottica, **Parmigiano Reggiano Experience** si inserirà tra i punti di forza della Regione Emilia-Romagna per la valorizzazione delle eccellenze turistiche del territorio. Un'esperienza per arricchire il proprio percorso tra le città d'arte lungo la via Emilia, i Borghi, i Cammini (Via Francigena, Via Matildica del Volto Santo, Via Nonantolana, giusto per citarne alcune), i Castelli e tanto altro.

"Con il primato europeo per numero di prodotti DOP e IGP (ben 44), la ristorazione stellata e la tradizione delle osterie, gli eventi enogastronomici lungo tutto l'anno, Parma città UNESCO per la gastronomia, Casa Artusi a Forlimpopoli e tanto altro ancora - commenta l'Assessore Regionale al Turismo dell'Emilia Romagna, Andrea Corsini- la nostra Regione ha saputo, negli anni, fare del cibo un asset strategico per competere sui mercati internazionali delle vacanze, nonchè una motivazione di viaggio sempre più forte per i suoi ospiti italiani e stranieri. Un plauso all'iniziativa del Consorzio Parmigiano Reggiano presentata oggi, che porta l'ospite proprio all'origine del prodotto e gli permette di organizzare al meglio la sua food experience".

Parmigiano Reggiano Experience è stato presentato a **TTG Travel Experience** di Rimini nel corso di un incontro moderato dalla giornalista e scrittrice **Isa Grassano**, con gli interventi di: **Alessandra Priante** (Direttore Europa UNWTO), **Nicola Bertinelli** (Presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano), **Roberta Milano** (Travel & tourism digital strategist) e **Andrea Corsini** (Assessore al Turismo Regione Emilia-Romagna). In occasione del lancio del progetto, è stato prodotto un filmato per la promozione delle visite in caseificio che sarà declinato per diversi canali e utilizzati: sito web, social network ed eventi.

Firmato Protocollo di Intesa tra il Consorzio Parmigiano Reggiano e BMTI (Borsa Merci Telematica Italiana)

Tramite il mercato telematico sarà possibile acquistare il prodotto ancora in fase di stagionatura in consegna differita. Questo meccanismo è una vera innovazione per i formaggi a lunga stagionatura e sarà operativo dal 2021

Reggio Emilia, 14 ottobre 2020 – Oggi, a Reggio Emilia, presso la sede del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano è stato firmato il Protocollo di Intesa tra il Consorzio e Borsa Merci Telematica Italiana S.c.p.A. Lo scopo dell'Intesa è quello di valorizzare il formaggio **Parmigiano Reggiano** attraverso specifiche iniziative tra cui la costituzione di un mercato telematico regolamentato riferito al prodotto DOP di montagna, un'eccellenza nell'eccellenza.

Il Parmigiano Reggiano è il più importante prodotto Dop ottenuto in montagna, con oltre **1.100 allevatori** che ogni anno producono **4 milioni di quintali di latte**. Un'attività preziosissima dal punto di vista sociale per mantenere attiva la **dorsale appenninica** tra Bologna e Parma grazie al lavoro nelle foraggere e in caseificio.

Il Consorzio nel 2015, con l'obiettivo di **sostenere il valore aggiunto del formaggio prodotto in montagna**, oltre a quanto già previsto dai Regolamenti comunitari legati all'origine, ha

BNU, la trincia "Nobili" che si adatta a tutti i lavori.

Trince polivalenti e robuste per tutti i lavori agricoli: legna, sarmenti di vite, paglia, foglie di bietola, mais, foglie di patate, erba, ecc.

Molinella (BO) 14 ottobre 2020 - Le Trince Nobili spa sono polivalenti, robuste e adatte per la frantumazione di legna, sarmenti di vite, paglia, foglie di bietola, carciofi, mais, patate, ananas, erba, ecc.

La serie BNU 125 - 140 - 160 - 195 è di tipo **portato**, applicabile all'attacco a tre punti del sollevatore idraulico, anteriore o posteriore, della trattore ed ha due posizioni di attacco.

La macchina è fornita di gruppo rinvio con ruota libera, di cofano apribile, ed a richiesta può essere dotata di alettoni per spargere il prodotto e kit di protezione di sicurezza per macchina aperta.



definito un progetto specifico che prevede una **valutazione di qualità aggiuntiva** da effettuarsi al ventiquattresimo mese di stagionatura. Nasce così il **"Prodotto di Montagna - Progetto Qualità Consorzio"** proprio per dare maggiore sostenibilità allo sviluppo della montagna e offrire ai consumatori garanzie aggiuntive legate, oltre all'origine, anche alla qualità del formaggio.

Il Parmigiano Reggiano certificato **"Prodotto di Montagna - progetto Qualità Consorzio"** è immediatamente riconoscibile grazie al suo **colore paglierino intenso dovuto ai fieni, ai prati e alle essenze presenti in montagna**. All'esame olfattivo sono apprezzabili **aromi di frutta fresca, spezie e brodo di carne**, mentre al palato emerge l'equilibrio perfetto tra i cinque sapori (acido, salato, dolce, amaro e umami) accompagnato da una **buona granulosità e solubilità**.

La certificazione è rilasciata dall'Organismo di Controllo (Ocq-PR) dopo avere verificato il rispetto delle seguenti condizioni:

1. gli allevamenti dei produttori di latte destinato ad essere trasformato in formaggio atto a divenire 'Parmigiano Reggiano prodotto di montagna' devono essere ubicati all'interno delle zone di montagna: il 100% del latte viene munto pertanto nelle zone di montagna;



La versione **BNU 195** può essere provvista su richiesta di spostamento assiale idraulico. Larghezze di lavoro: 1220 - 1500 - 1580 - 1940 mm.

IMPIEGO

Polivalenti telaio alto

CATEGORIA

Erba, prati, parchi, giardini



2. nell'alimentazione delle bovine da latte destinato ad essere trasformato in formaggio atto a divenire 'Parmigiano Reggiano prodotto di montagna', il 60% della materia secca, su base annuale, dell'alimentazione deve provenire da zone di montagna;

3. gli stabilimenti dei caseifici produttori di formaggio atto a divenire 'Parmigiano Reggiano prodotto di montagna' devono essere ubicati all'interno delle zone di montagna;

4. la stagionatura minima (12 mesi) della forma di formaggio atto a divenire 'Parmigiano Reggiano prodotto di montagna' deve avere luogo in stabilimenti ubicati all'interno delle zone di montagna;

5. Al compimento dei 24 mesi di età il formaggio viene esportato per una seconda volta: solo al formaggio che sarà giudicato idoneo organoletticamente da un panel di esperti assaggiatori del Consorzio sarà apposto un marchio di selezione e otterrà la certificazione "Prodotto di Montagna".

Nel sito del Consorzio è presente un **elenco dei caseifici con produzione certificata "Prodotto di Montagna - Progetto Qualità Consorzio"**: (per info: <https://www.parmigianoreggiano.com/it/prodotto-biodiversita/>)

Tramite il mercato telematico sarà possibile acquistare il prodotto ancora in fase di stagionatura in consegna differita. Questo meccanismo è una vera innovazione per i formaggi a lunga stagionatura e sarà operativo dal 2021. Il tutto avverrà sempre nel rispetto della trasparenza e della competitività dei mercati.

Sarà l'occasione per capire l'impatto a livello internazionale e per valutare un'eventuale estensione anche a molti altri prodotti di qualità.

Grandi aree verdi

Erba, sarmenti di vite, rovi

Ananas

Erba, piante fibrose, legnose, cespugli

Paglia, grano, riso

Stocchi di girasole

Sarmenti di patatura

Catalogo BNU pdf: [https://www.nobili.com/](https://www.nobili.com/userfiles/FamigliaTrince/files/cataloghi/BNU.pdf)

[userfiles/FamigliaTrince/files/cataloghi/BNU.pdf](https://www.nobili.com/userfiles/FamigliaTrince/files/cataloghi/BNU.pdf)

Video BNU: <https://youtu.be/OYhGcMMRgPU>

<https://www.nobili.com/it/s/index.jsp>



Agricoltura 4.0: Kuhn is ready

L'agricoltura 4.0 alla portata di tutti. Grazie al nuovo «Piano Impresa 4.0» che prevede un credito di imposta pari al 40% per investimenti fino a 2,5 milioni, tutte le imprese agricole italiane avranno l'opportunità di investire in macchinari di alta qualità rendendo l'agricoltura sempre più smart, digitale e connessa.

Accedere all'Agricoltura 4.0 rappresenta un elemento fondamentale per le aziende agricole con benefici importanti in termini di controllo della propria azienda, di redditività e di tracciabilità delle risorse.

Le soluzioni 4.0 permettono, infatti, ad ogni impresa agricola di:

- Riconoscere automaticamente quali ed in che misura mezzi ed attrezzature sono impiegati nelle lavorazioni, giorno per giorno
- Tenere continuamente sotto controllo la propria azienda giorno per giorno
- Avere una completa tracciabilità delle risorse e la corretta attribuzione dei costi
- Consentire ad ogni impresa agricola di misurare la redditività dei propri terreni, dei propri mezzi, valutare l'importanza dei propri clienti, la resa delle risorse impiegate e degli investimenti sostenuti o da pianificare.

Da sempre molto attenta a tutti questi aspetti, dopo l'esperienza maturata in anni di collaborazione con importanti realtà del settore, KUHN è ora pronta ad offrire la soluzione per l'Agricoltura 4.0 firmata Kuhn: **KUHN CCI CONNECT PRO**.

KUHN CCI Connect Pro rientra nel **progetto di connettività KUHN CONNECT** e va a completare le funzioni già disponibili attraverso il sistema ISOBUS ed i terminali CCI, entrando in una nuova dimensione di Agricoltura di Precisione.

La soluzione Connect Pro è disponibile per tutte le attrezzature ISOBUS dotate di funzione Task Control, ovvero per tutte quelle macchine KUHN che possono operare leggendo i dati provenienti da una mappa di prescrizione:

- **Aratro ISOBUS VARI-MASTER L SMART PLOUGHING**

- **Seminatrici combinate ISOBUS VENTA 3010 - 3020 - 3030**

- **Seminatrici trainate ESPRO e ESPRO RC**



- **Seminatrici di precisione ISOBUS MAXIMA 3 e PLANTER 3**

- **Tramogge frontali ISOBUS TF 1512**



- **Barre di semina BTF 3030, BTFR 4000 - 5000 - 6030 e CSC 6000 solo se combinate con TF 1512 ISOBUS**

- **Spandiconcime ISOBUS AXIS**

- **Irroratrici ISOBUS DELTIS 2, ALTIS 2, LEXIS e METRIS**

Per usufruire delle funzionalità KUHN CCI Connect Pro è sufficiente collegare il proprio terminale CCI 800 o CCI 1200 ad internet con possibilità di trasferire i dati da remoto e di usufruire delle 4 funzionalità:

- **Remote View:** tramite il proprio account MyKUHN, è possibile visualizzare lo schermo del terminale CCI sul proprio computer, smartphone o tablet. Ideale per visualizzare lo stato dei lavori, fare assistenza o insegnare all'operatore in cabina da remoto, senza doversi recare sul posto.

- **KUHN EasyTransfer:** dal proprio account MyKUHN, è possibile trasferire le mappe di prescrizione, le istruzioni o compiti direttamente sul proprio terminale CCI collegato ad Agrirouter, ovunque si trovi. È possibile trasferire direttamente i file «zip» contenenti le mappe SHP o ISOXML. Una volta completata l'operazione, il file di attività possono essere inviati con un clic dal terminale al proprio ufficio per la gestione successiva dei dati. Tracciabilità completa! Accesso al servizio per 3 anni - rinnovabile, tramite un codice di attivazione.

- **Agrirouter ready:** I terminali CCI 800 e CCI 1200 sono compatibili di serie con la piattaforma di scambio dati Agrirouter. Agrirouter trasferisce i dati, file, mappe di prescrizione da un luogo all'altro in modo sicuro. Dal momento in cui i terminali e software sono collegati ad Agrirouter, sono collegati e comunicano tra loro.

- **Online CCI Update:** il terminale CCI visualizza una notifica non appena è disponibile una nuova versione del software. Implementando questo aggiornamento è possibile avere accesso agli ultimi sviluppi e modifiche per il proprio terminale.

Da una presenza collaudata nel mondo ISOBUS, oggi con CCI Connect Pro, KUHN è pronta e mette a disposizione nuove soluzioni all'avanguardia nel mondo dell'Agricoltura di precisione, che grazie ai nuovi incentivi saranno a disposizione di tutti gli agricoltori agricoli che vorranno compiere un salto di qualità attraverso uno strumento di semplice utilizzo.

L'agricoltura 4.0 rappresenta un vero e proprio cambiamento di approccio legato al modo di lavorare nei campi, che consente di trarre benefici dalla semplificazione del lavoro, dalla massimizzazione delle performance e dalla possibilità di intervenire a distanza, supportando non solo l'attività in campo, ma anche molteplici aspetti gestionali e di scelta.

La digitalizzazione consente, infatti, di andare oltre l'idea di performance e precisione, permettendo una vicinanza sempre più stretta tra azienda ed utilizzatore, attraverso soluzioni a distanza.

Link video KUHN EasyTransfer: <https://youtu.be/FH1MQvdbJxI>





Pomodoro Nord Italia, lavorate 2.741.982 tonnellate nel 2020

Il presidente Rabboni: “Rispettata la programmazione produttiva”

Parma 9 ottobre 2020 - È stato consegnato l'ultimo carico di pomodoro e, come ogni anno, l'Organizzazione interprofessionale OI Pomodoro da industria del Nord Italia traccia il bilancio della campagna 2020 conclusasi in anticipo, già lo scorso 2 di ottobre, rispetto al consueto. Nel Nord Italia sono state lavorate 2.741.982 tonnellate, circa il 95% di quanto era stato contrattato ad inizio campagna: un ottimo valore considerata la necessità di affrontare alcune anomalie climatiche.

“I dati dimostrano – commenta Tiberio Rabboni, presidente dell'OI Pomodoro da industria del Nord Italia - che è stata rispettata la programmazione produttiva che OP (Organizzazioni di Produttori) e Imprese di Trasformazione avevano concordato ad inizio anno in risposta alle esigenze di mercato. Le parti hanno affidato all'Oi la verifica del rispetto degli impegni sia per le superfici – che sono state di 37.071 ettari - che per i quantitativi di materia prima consegnata. C'è molta soddisfazione – aggiunge il presidente - per un risultato in linea con le aspettative contrattuali, nonostante le complicazioni determinate dalle anomalie climatiche di fine luglio a dimostrazione di come la programmazione produttiva, attuata in accordo delle parti, sia a vantaggio di tutti. Si è inoltre dimostrata, ancora una volta, la capacità della filiera organizzata nella OI di offrire alle aziende agricole danneggiate dalle anomalie climatiche e da nuove fitopatie, concrete reti protettive di tutela del reddito”.

L'andamento della campagna 2020

La campagna è iniziata nel migliore dei modi, con un'ottima primavera che ha permesso di rispettare

i programmi di trapianto. La situazione si è poi complicata per l'andamento climatico che, con il perdurare di alte temperature di fine luglio, ha sottoposto il pomodoro nei campi a condizioni estreme causando la maturazione in contemporanea della materia prima la cui raccolta era programmata su più settimane. L'OI ha prontamente chiesto al Ministero delle Politiche Agricole – in questo poi supportata da OP e Regioni - l'attivazione della misura per la mancata raccolta previsti dall'OCM ortofrutticola per supportare il reddito delle aziende agricole in difficoltà per sovra maturazione. Al termine della ricognizione si attesta che la misura è stata attivata su circa 200 ettari. Anche a causa di questo fenomeno la raccolta si è conclusa precocemente terminando circa una settimana



prima rispetto alla media.

La produzione in campo è stata caratterizzata da alte rese – 74 tonnellate per ettaro - al confronto di una media quinquennale di circa 70 tonnellate per ettaro. Buona anche la qualità come testimonia il grado Brix di 4,82, superiore alla media. Ottime rese si registrano anche per la coltivazione biologica, grazie ad un andamento meteo climatico che non ha determinato significative problematiche fitosanitarie.

A livello nazionale, sommando il dato del Centro-Sud Italia a quello del Nord Italia, si stima una produzione complessiva di circa 5,1 milioni di tonnellate.

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](#)



Officina
Commerciale
Commodities 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 segame, 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://www.frognet.it)

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

