



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

SOMMARIO

Anno 20 - n° 5 7 febbraio 2021

1.1 EDITORIALE

Conte, Draghi e Cavaliere.

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Si arrestano i prezzi delle due principali DOP

4.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. tendenza

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Il "Dragone" mangiatutto.

6.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Mercati in risalita

7.1 CEREALI E DINTORNI

tendenze.

8.1 VINO E CANTINE

Dove ci porta la degustazione – La grande montagne

9.1 ZOOTECNIA E MISCELATORI

Alimentazione vacche: la sicurezza non è mai troppa (video n° 2)

10.1 CEREALICOLTURA

Mipaaf: avviati i lavori della commissione sperimentale nazionale sul grano duro

11.1 AGROALIMENTARE FIERE

CIBUS 2021 si terrà nella prima settimana di settembre

12.1 MECCANICA TRITURATORI SPECIALI

Macchine speciali: Trituratori Nobili BNU CV / CL

12.2 PREZZO LATTE RIFERIMENTO

Prezzo a riferimento del latte industriale per la caseificazione

13.1 PARMIGIANO REGGIANO

Parmigiano Reggiano stagionato come fonte di selenio.

14.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

15.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Conte, Draghi e Cavaliere.

La favola italiana si arricchisce i nuovi episodi.

Riuscirà Re Artù a controllare i Draghi chiamati a difesa del castello dalle insidie dei briganti ormeggiati al largo della "Britannia" o anche i Draghi si rivolteranno contro il popolo adorante e stremato?

Di **Lamberto Colla Parma**, 7 febbraio 2021
335esimo giorno dell'anno 1 dell'era COVID-19 - domenica --



Re Artù ha infine deciso! Che entrino i Draghi a difesa del Regno.

Quasi tutti i Cavalieri ne hanno approvato l'impiego nonostante la conclamata pericolosità.

Fata Morgana è già sul chi va là e il povero Conte, frastornato ma ancora forte dei suoi fedelissimi seppure anch'essi rintronati dalla sconfitta, ha accolto, almeno apparentemente, la messa in disparte.

Toccherà al Mago Merlino e al sommo Cavaliere tenere a bada Morgana e gli uomini della Lega celtica chiamati a far barriera alle incursioni dei "bravi" e dei briganti al soldo del Marchese del Grillo, acerrimo nemico di molti dei Cavalieri della "Tavola Imbandita" e oscuro sostenitore del Conte da poco isolato nella torre del castello.

Alla fine Re Artù, ormai prossimo ad abdicare, ha scelto per il male minore nel tentativo di salvare il regno e quel che ne rimane delle sue ricchezze.

Una mossa azzardata, [pericolosa](#) per la forza potenzialmente incontrollabile e la potenza del fuoco sprigionato della fauci, ma ormai ultima speranza di salvezza e per di più, acclamata dal volgo.

Nelle prossime ore verranno nominati i vassalli e solo allora si potrà comprendere se le forze amiche riusciranno a guidare l'energia dei Draghi o se invece Re Artù e i suoi Cavalieri si abbandoneranno all'oblio e con essi tutti i sudditi, sopraffatti dal male oscuro ormeggiato, silenzioso e ben armato, al largo della "[Britannia](#) romana".

"... e vissero tutti (in)felici e (s)contenti"

Link:

Britannia 1992: <https://www.today.it/politica/draghi-britannia.html>

Cossiga contro Draghi https://www.youtube.com/watch?v=StsYZwVTRr0&feature=emb_logo :

NOTE:

- La Fata Morgana è una figura mitologica legata alle leggende arturiane. Nelle narrazioni arturiane è una dei principali antagonisti di re Artù, Ginevra e soprattutto del mago Merlino. L'epiteto femminile "la fata" indica la figura di Morgana come una creatura sovranaturale.



Link:

Britannia 1992: <https://www.today.it/politica/draghi-britannia.html>

Cossiga contro Draghi <https://>

[www.youtube.com/watch?](http://www.youtube.com/watch?v=StsYZwVTRr0&feature=emb_logo)

[v=StsYZwVTRr0&feature=emb_logo](http://www.youtube.com/watch?v=StsYZwVTRr0&feature=emb_logo)

NOTE:

- La Fata Morgana è una figura mitologica legata alle leggende arturiane. Nelle narrazioni arturiane è una dei principali antagonisti di re Artù, Ginevra e soprattutto del mago Merlino. L'epiteto femminile "la fata" indica la figura di Morgana come una creatura sovranaturale.

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



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Si arrestano i prezzi delle due principali DOP

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della IV-V settimana. Ferme le DOP e il burro ma cresce il latte. (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

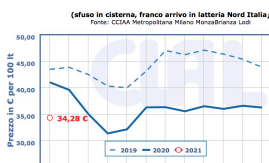
BURRO ZANGOLATO: 1,10 €/Kg.

Lattiero Caseario: Si arrestano i prezzi delle due principali DOP

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della IV-V settimana. Ferme le DOP e il burro ma cresce il latte. (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma)

di Redazione Parma 1 febbraio 2021 -

LATTE SPOT – Tendenza rialzista alla borsa di Milano, così come è avvenuto a Verona. Il prezzo del latte "BIO" alla borsa milanese ha mantenuto il valore della precedente ottava.



	VR (1/2/21)	MI (1/2/21)
Latte crudo spot Nazionale	37,63 38,66 (+)	36,60 38,15 (+)
Latte Intero pastorizzato estero	37,63 38,66 (+)	36,09 37,63 (+)
Latte scremato pastorizzato estero	24,84 25,88 (+)	23,81 25,36 (+)
Latte spot BIO nazionale		50,52 53,61 (=)



BURRO E PANNA – A Milano i listini, dopo il leggero rimbalzo della precedente seduta, si sono assestati al medesimo valore. In leggera risalita di 2 centesimi per la crema Milanese. Alla borsa di Parma il listino dello zangolato ha ripreso a salire guadagnando 5 centesimi e così pure ha fatto la Borsa di Reggio Emilia. Per la panna veronese nessuna variazione.

Borsa di Milano 1 febbraio 2021:

BURRO CEE: 3,30 €/Kg. (=)
BURRO CENTRIFUGA: 3,45 €/Kg. (=)
BURRO PASTORIZZATO: 1,70 €/Kg. (=)
BURRO ZANGOLATO: 1,50 €/Kg. (=)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,64 €/Kg. (+)
MARGARINA dicembre 2020: 1,23 - 1,29 €/kg (=)

Borsa di Verona 1 febbraio 2021: (=)

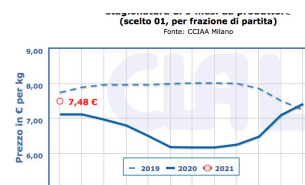
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,67 / 1,74 €/Kg.

Borsa di Parma 29 gennaio 2021 (+)

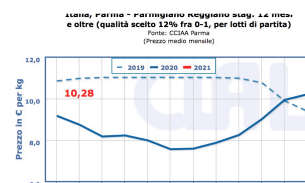
Borsa di Reggio Emilia 26 gennaio 2021
BURRO ZANGOLATO: 1,10 - 1,10 €/kg.

GRANA PADANO – Milano 1 febbraio 2021 – Il prezzo del Grana Padano resta fermo alla precedente settimana.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,45 – 7.60 €/Kg. (=)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,55 – 8,90 €/Kg. (=)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 9,40 – 9,70 €/Kg. (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 6,10 – 6,25€/Kg. (=)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 29 gennaio 2021 – Dopo la borsa del "Padano" a Milano anche alla Borsa Comprensoriale di Parma il prezzo si stabilizza e i listini restano fermi per questa seconda settimana e anche a Milano vengono confermati i prezzi della precedente ottava.



PARMA (29/1/2021) MILANO (01/2/2021)

- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,30 - 10,50 €/Kg. (=) - 10,20 - 10,50 €/kg (=)
- Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,50 - 10,80 €/Kg. (=) - 10,50 - 10,80 €/kg (=)
- Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 10,95 - 11,60 €/Kg. (=) - 11,60 - 11,80 €/kg (=)
- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,65 - 12,35 €/Kg. (=) - 12,25 - 12,75 €/kg (=)
- Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,35 - 13,15 €/Kg. (=) - 12,75 - 13,35 €/kg (=)

(per accedere alle notizie sull'argomento clicca qui)

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



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

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della IV-V settimana. Ferme le DOP e il burro ma cresce il latte. (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)

GIORNAMENTO AL 1-feb-21

Latte intero spot Estero



Latte scremato spot Estero.



Crema Uso alim. MI



Grana Padano DOP



Latte Spot "BIO" MI



Margarina MI



Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: Si arrestano i prezzi delle due principali DOP

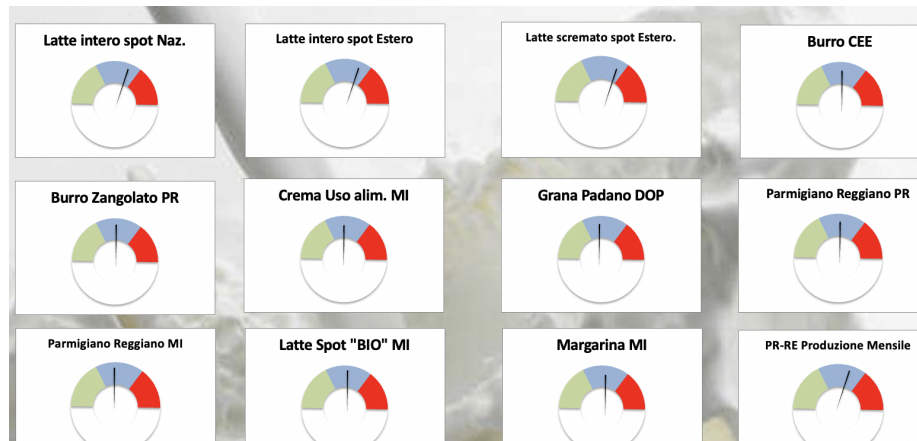
Le principali quotazioni rilevate nel periodo della IV-V settimana. Ferme le DOP e il burro ma cresce il latte. (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma 1 febbraio 2021 -

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

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

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



PARMIGIANO REGGIANO N° 5 - settimana 4-5/2021

Data	Parma				Milano				Milano				Parma			
	29/01/21	22/01/21	01/02/21	25/01/21	29/01/21	22/01/21	01/02/21	25/01/21	29/01/21	22/01/21	01/02/21	25/01/21	29/01/21	22/01/21	01/02/21	25/01/21
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
12 mesi e oltre	10,30	10,50	10,30	10,50	0,00	0,00	10,20	10,50	10,20	10,50	0,00	0,00	10,20	10,50	0,00	0,00
15 mesi e oltre	10,50	10,80	10,50	10,80	0,00	0,00	11,60	11,80	11,60	11,80	0,00	0,00	12,25	12,75	12,25	12,75
18 mesi e oltre	10,95	11,60	10,95	11,60	0,00	0,00	12,25	12,75	12,25	12,75	0,00	0,00	12,75	13,35	12,75	13,35
24 mesi e oltre	11,65	12,35	11,65	12,35	0,00	0,00	12,75	13,35	12,75	13,35	0,00	0,00	13,35	13,35	0,00	0,00
30 mesi e oltre	12,35	13,15	12,35	13,15	0,00	0,00	12,75	13,35	12,75	13,35	0,00	0,00	13,35	13,35	0,00	0,00
	dic-20	dic-19	%	Variazione	TOT 2020	2019	Variazione	Variazione %	media prezzo mensile							
	333.403	323.580	3,04	9.823	3.937.823	3.754.123	183.700	5%	10,82 €							

GRANA PADANO

Data	Milano		Milano		Variazione	
	01/02/21	25/01/21	01/02/21	25/01/21	Min	Max
Fuori sale 60-90 gg	6,10	6,25	6,10	6,25	0,00	0,00
9 mesi	7,45	7,60	7,45	7,60	0,00	0,00
16 mesi	8,55	8,90	8,55	8,90	0,00	0,00
Riserva 20 mesi	9,40	9,70	9,40	9,70	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

BURRO

Data	Milano		Milano		Variazione		Parma		Parma		Variazione	
	01/02/21	25/01/21	01/02/21	25/01/21	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Burro CEE	3,30	3,30	3,30	3,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Burro Centrifuga	3,45	3,45	3,45	3,45	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Burro Pastorizzato	1,70	1,70	1,70	1,70	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Zangolato di creme fresche	1,50	1,50	1,50	1,50	0,00	0,00	1,10	1,10	1,05	1,05	0,05	0,00

CREMA E PANNA

Data	Milano		Milano		Variazione		Verona		Verona		Variazione	
	01/02/21	25/01/21	01/02/21	25/01/21	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Crema a uso alimentare (40%mg)	1,64	1,62	1,62	1,62	0,02	0,00	1,67	1,74	1,67	1,74	0,00	0,00
Panna centrifuga uso alimentare (40% mg)					0,00	0,00	1,67	1,74	1,67	1,74	0,00	0,00
Margarina	1,23	1,29	1,23	1,29	0,00	0,00					0,00	0,00

LATTE SPOT

Data	Milano		Milano		Variazione		Verona		Verona		Variazione	
	01/02/21	25/01/21	01/02/21	25/01/21	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
€/100 lt. Latte crudo "spot" nazionale	37,60	38,15	36,09	37,63	1,51	0,52	37,63	38,66	37,12	38,15	0,51	0,51
Latte intero pastorizzato "spot" estero	36,09	37,63	35,05	36,60	1,04	1,03	37,63	38,66	36,60	37,63	1,03	1,03
Latte scremato pastorizzato "spot" estero	23,81	26,36	22,25	23,81	1,56	2,55	24,84	25,88	23,81	24,84	1,03	1,04
Latte Spot Biologico	50,52	53,61	50,52	53,61	0,00	0,00					0,00	0,00



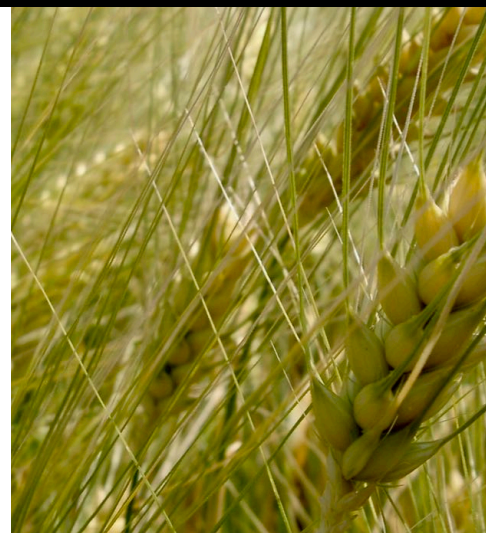


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Mercati in risalita

Dopo due giorni di prese di profitti da parte dei fondi ecco che i prezzi tornano a salire

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Mercati in risalita

Dopo due giorni di prese di profitti da parte dei fondi ecco che i prezzi tornano a salire

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 4 febbraio 2021 - I prezzi rilevati ieri sera:

SEMI	mar 1371,2 (+16,4)	mag 1367,4 (+16,6)	lug 1348,6 (+14,6)
FARINA	mar 435,5 (+7,5)	mag 432,8 (+7,3)	lug 427,5 (+6,9)
OLIO	mar 44,48 (+0,16)	mag 43,76 (+0,14)	lug 43,08 (+0,09)
CORN	mar 552 (+9)	mag 549 (+6,6)	lug 537 (+5,6)
GRANO	mar 648,2 (+3,4)	mag 650,6 (+5)	lug 633 (+3)

(tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in cent. di dollaro per Bushel per semi corn e grano in Dollari per tonnellata corta per la farina.)

Dopo due giorni di chiusure negative, per probabili prese di beneficio dei fondi d'investimento i fondamentali tornano a farsi sentire.

Martedì prossimo usciranno altri dati USDA che registreranno, quasi certamente, altre riduzioni di stock a fronte dei poderosi acquisti Cinesi.

Mentre scriviamo il mercato ha un andamento misto, ma come è possibile osservare dalla foto qui riportata inerente il grafico della far soya su Chicago, la presa di beneficio dei fondi vi è stata ma il grafico è diventato più stazionario



Per quanto riguarda il mercato interno nulla di nuovo da segnalare, i consumi sono sempre contenuti ma dal trend dell'estero non ci si stacca.

Per il mondo dei **biodigestori** poco nulla da segnalare salvo la mancata disponibilità di un cospicuo lotto di trinciato di mais posto sul mercato sul confine lombardo emiliano e adatto anche alla alimentazione del bestiame.

Indicatori internazionali 4 febbraio 2021

L'Indice dei **noli** B.D.Y. è leggermente sceso a 1.327 punti, il **petrolio** sfiora i 56,0 \$/bar e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,20073 ore 08,35

Indicatori del 4 febbraio 2021		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1.327	1,20073 ore 08,35	56,0/bar

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](#))

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

(*) Noli - L'indicatore dei "noli" BDY 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](#)



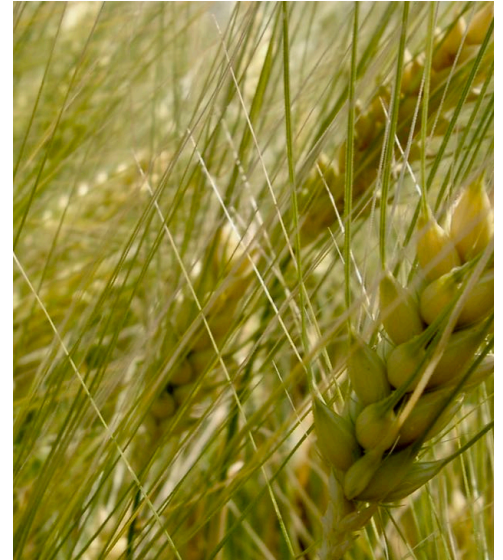
MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni.

Il “Dragone” mangiatutto.

Nel mercato interno è da segnalare carenza di farina di soya e altri proteici

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Il “Dragone” mangiatutto.

La tempesta non si ferma. Bisogna sperare nel prossimo richiamo di profitti dei fondi pronti a fare acquisti.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 1 febbraio 2021 - Queste le chiusure del 29 gennaio scorso. La spinta al rialzo continua e mente scriviamo il mercato è in territorio positivo. La Cina sta facendo la parte del “dragone”, vi riportiamo alcuni dati:

SEMI	mar 1370 (+16,6)	mag 1367 (+15,4)	lug 1348,6 (+15,6)
FARINA	mar 431 (+3,9)	mag 429,1 (+4,1)	lug 424,1 (+4,7)
OLIO	mar 44,62 (-0,03)	mag 43,91 (+0,12)	lug 43,28 (+0,30)
CORN	mar 547 (+12,4)	mag 547,4 (+11,2)	lug 536,4 (+9,2)
GRANO	mar 6463 (+16)	mag 662,4 (+15)	lug 643 (+11,4)

CORN: la vendita di venerdì alla Cina di 2.108.000 tons si cumula con quelle dei tre giorni precedenti portando il totale a 6.164.000 tons. A fronte di ciò l'analista AgiResource e anche la Reuters conferma, stima che la Cina possa importare, per la campagna 20-21, fino a 25/27 milioni di tons di cui 20 dagli USA. Cifre responsabili quindi dei notevoli rialzi del Chicago.

Occorre ricordare che l'USDA nei primi sei mesi del 2020 aveva stimato le importazioni della Cina a 7 milioni di tons! Per poi aumentarle progressivamente, a partire da agosto, (inizio della tempesta) fino a 17,5 milioni di tonnellate.

Con i volumi che hanno “girato” in queste settimane è quindi molto probabile che l'USDA del 9 febbraio possa registrare aumenti ulteriori delle importazioni della Cina.

Con il conseguente calo degli stock di fine raccolto per cui nascono gli aumenti del mercato di Chicago. Dato infine che analoga situazione si presenta anche sul seme è logico che il mercato non si fermi.

La volatilità continuerà fortissima per settimane, con i fondi che potranno-dovranno prendere beneficio. In quel caso potrebbe risultare opportuno lanciarsi negli acquisti.

Per quanto riguarda il mercato interno nulla di nuovo da

segnalare. Si attende l'arrivo di due navi di soya, una da 27.000 tonnellate in settimana, l'altra da 40.000 tonnellate nella prossima che dovrebbero alleviare un poco la sete di prodotto.

Nel mercato domestico l'attenuante è determinato dai consumi contenuti, ma dal trend dell'estero non ci si stacca.

La tempesta iniziata a metà agosto non termina qui, anzi potrebbe avere ancora dei significativi rovesci. Occorre be sperare sull'andamento del Sud America ma per questo dobbiamo attendere marzo e a giugno per i cereali.

Per il mondo dei **biodigestori** poco nulla da segnalare se non di correre ai ripari non appena le crusche scenderanno, (forse tra poco) e valutare prodotti alternativi quali semola umida o vinacce secche ed umide, i cereali e i loro derivati adesso sono ancora “bollenti” E INTROVABILI. Si sta assistendo a fenomeni che non accadevano da anni: LA CONCORRENZA DEL MONDO ALIMENTARE ZOOTECNICO.

Indicatori internazionali 1 febbraio 2021

L'Indice dei **noli** B.D.Y. è sceso a 1.452 punti, il **petrolio** sfiora i 52,5 \$/bar e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,21090 ore 09,45

Indicatori del 1 febbraio 2021		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1.452	1,21090 ore 09,45	52,5 /bar

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](#))

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

(*) Noli - L'indicatore dei “noli” BDY 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-

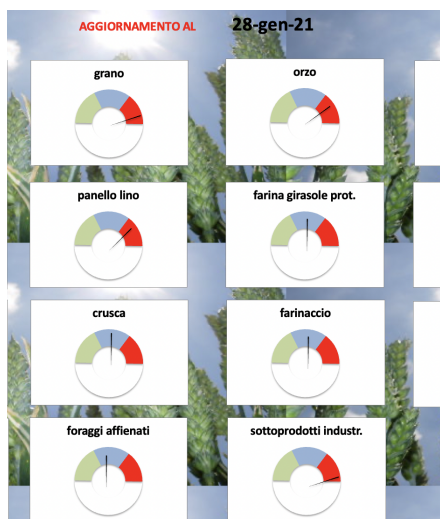




MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Il “Dragone” mangiatutto.

La tempesta non si ferma. Bisogna sperare nel prossimo richiamo di profitti dei fondi pronti a fare acquisti.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 1 febbraio 2021 - Queste le chiusure del 29 gennaio scorso. ...

.. I segnali di tendenza di mercoledì 1 febbraio 2021...

- 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>

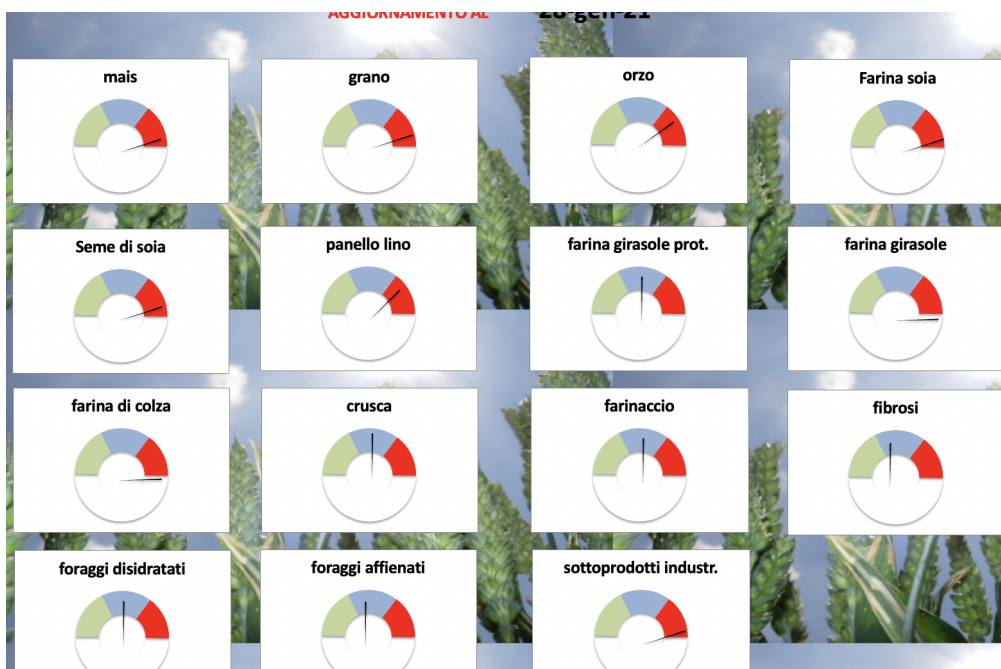
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@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](http://OfficinaCommercialeCommodities.srl) - Milano



Andalini
pasta dal 1936
www.andalini.it

Dove ci porta la degustazione – La grande montagna

L'Equilibrista intervista Andre Senoner – Il racconto della Grande Montagne

da **L'Equilibrista** @lequibrista27 Reggio Emilia
1 febbraio 2021 - Nella *Montagne de Reims* troviamo la zona di eccellenza e la sottozona dalla quale qui nascono i Grandi Cru e "La Grande Montagne".

Ritroviamo finalmente il suolo della pura "craie", che ricordiamo essere il frutto di rocce sedimentarie, calcaree e gesso. A prima vista solida e di un bianco accecante, tanto da rinfrangersi nelle cantine sotterranee e storiche di Reims in tutto il suo splendore.

Viaggeremo dalla piccola frazione di *Ludes* in cui il Meunier si ritaglia uno spazio importante, al fianco del re Pinot Noir, per fare poi tappa a *Verzy*; teatro vitato di molte Maison di spicco in cui anche i piccoli vigneron in proprio realizzano vini verticali e freschi.

Per completare il nostro tour, voleremo a *Ambonnay* dove nonostante la robustezza e muscolarità del *terroir*, possono nascere Champagne di estrema finezza e generosità.

Tra le cantine che Andre Senoner ha deciso di mettere in evidenza per noi per questa occasione, troveremo su tutte: Bérèche et Fils, Mouzon Leroux e Marie-Noëlle Ledru.

Se parliamo dei fratelli Bérèche, dobbiamo citare Vincente e soprattutto Raphaël che dopo aver rilevato l'azienda dal padre hanno impresso tutto il loro talento e visione contemporanea per una decisa sferzata che punta su di una nuova di vigna con annessa cantina. Ci troviamo a *Craon de Ludes* luogo suggestivo dove le fermentazioni spontanee e l'uso di botti nuove, (da 350 litri di capienza) di provenienza dalle foreste della Borgogna, dona a questi vini eleganza e prestigio.

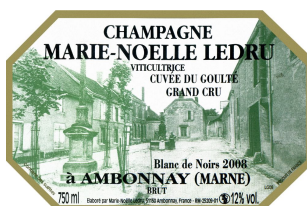
La cosa che salta agli occhi è che tutti i tiraggi, passaggio indispensabile per gli champagne che riposano durante la seconda fermentazione, avvengono con i tappi in sughero "bouchon liege". Espressione questa che a seconda dello Champagne scelto, sempre fra quelli di casa Bérèche, conduce a stili freschi e vibranti passando ad una linea precisa in cui le note ossidative controllate, tanto da esplodere in bouquet di grande ampiezza e spinta olfattiva.

Sebastien Mouzon è invece un paladino della sostenibilità in vigna, ci troviamo qui nella Grand Cru di *Verzy*, in cui molte Maison di pregio



detengono e acquisiscono le uve per le loro cuvées d'assemblage.

Sebastien predilige l'utilizzo di legni usati che abbiano almeno 4 o 5 passaggi alle spalle, dimostrando idee chiare di "vin du champagne" che possano esprimere delicate sfaccettature delle vigne di *Verzy* con la chiara peculiarità di crescere su una tipologia di suolo ricca di "silex", una vera chimera che in pochi in Champagne possono vantare.



Che dire poi de la "madame" che per molti incarna la regina di *Ambonnay*. Siamo nel noto

villaggio dove il Pinot Noir è conosciuto per austerità e potenza, ma che grazie alla "madame" si è imposto come chiaro vessillo di cuvée d'assemblage di estrema eleganza e freschezza.

Ma quale può essere il suo segreto?

In una parola: semplicità, perché non fa nessun uso di legni ma si affida alla conoscenza del proprio terroir in modo esclusivo. Pensate che questa grandiosa produzione da Lei prodotta riferisce di circa 13.000 bottiglie l'anno, tutte sboccate "a voile" dalla stessa Marie.

Champagne leggendari, quasi introvabili che tra qualche anno scompariranno del mercato delle vendite purtroppo ma che hanno segnato una generazione ed hanno contribuito senza dubbio a portare avanti il mito di questa Regione.



Champagne Grand Cru
BdN Cuvée du Goulte
Extra Brut 2015, 100%
Pinot Noir

Il suo esempio di Blanc de Noir di Ambonnay è di perlage finissimo, al naso potente ed elegante. Inizialmente note tostate di caffè e zabaione, sorprendente se si pensa che non fa legno, per poi attendere l'arrivo dell'agrume rosso, dell'arancia sanguinella con un continuo ed incessante di susseguirsi di sensazioni. Al palato, rimane fine, contrassegnato da una potenza viva ma ragionata che delizia il palato tanto non vorresti finisse mai.

Abbinamento con sella di agnello della Val di Funes, cotto nel suo grasso e burro con insalatina di bieta e levistico marinati.

Champagne Reserve Brut s.a., 35 % Meunier, 35 % Chardonnay e 30% Pinot Noir



Lo Champagne per con qui i Bérèche si fanno conoscere e subito ricordare, si distingue per grande bilanciamento tra le note acido-minerali e tenendo conto che ci troviamo davanti sempre ad una "Reserve" e che la freschezza delle note aggrumate e spezie in primis regalano note sempre molto complesse, non può che farci venire voglia di conoscere gli altri prodotti della sua linea.

Abbinamento con spiedino di anguilla laccata nel miele e cotto sulla brace sulla piastra giapponese *yakitori* in brodo di anguilla e erbe aromatiche.

Champagne L'Atavique Extra Brut s.a., 70% Pinot Noir e 30% Chardonnay (cuvée 2015 + vin de reserve)



Il nome "Atavismo, cioè il ritrovamento di un carattere passato e storico in riferimento ad un tema futuro, discende ed esalta la caratteristica tipica per cui possiamo citare: "No filtrazioni e minima solforosa impiegata".

Champagne fragrante di eleganza dalle sfumature minerali di grande godibilità, seguite da note di frutta secca e agrumi.

Un mio consiglio da bere a temperatura di 8-10 gradi al

fine di lasciarlo esprimere al meglio.

Abbinamento con lumache cotte in acqua di prezzemolo e servite con chips di polenta frita e aglio nero fermentato.

Una zona di elezione che vanta storicità e alcuni frammenti di storia che rimarranno tali perché del passato non sempre vi è continuità, ma senza dubbio eternità.

Il rendere queste zone davvero uniche, sebbene spesso battute da degustatori esperti, non fa altro che portare voglia di scoperta e continua curiosità.

L'Equilibrista @lequibrista27
Andre Senoner @andre_somm_

Alimentazione vacche: la sicurezza non è mai troppa (video n° 2)



Il capitale vivo di una impresa zootecnica a indirizzo lattiero trova nella alimentazione e nutrizione i fattori principali per il raggiungimento di una buona produzione, in equilibrio tra volumi, qualità e benessere. Una complessità che trova nel carro miscelatore il miglior alleato dell'imprenditore agricolo. (video)

Di LGC Parma 4 febbraio 2021 – I carri miscelatori Kuhn sono il completamento di una ampia e efficace gamma di attrezzature per la produzione foraggera, dalla coltivazione in campo fino alla somministrazione delle corrette



miscele per l'alimentazione animale.

Tra questi la gamma di carri « Profile » è stata progettata per ottenere sia i migliori risultati tecnico-economici della mandria e sia per il miglioramento del comfort di lavoro dell'allevatore.

In termini di sicurezza tutti i modelli della gamma carri miscelatori KUHN (trainati, fissi e semoventi) possono essere dotati, a richiesta, di una **calamita** sulla coclea di miscelazione. Questo accessorio **riduce considerevolmente lesioni intestinali** causate dall'ingestione di frammenti di metallo accidentalmente contenuti nel foraggio.

I vantaggi in sintesi:

1) Posizione strategica della calamita che è posizionata sulla coclea stessa. La sua posizione ottimale aumenta il contatto con i foraggi.

2) alta proprietà magnetica della calamita, fino al **44%** di efficienza in più rispetto lo standard.
3) Campi magnetici esercitati dalla calamita di



forma particolare che ne aumentano il potere di attrazione.

In tutti i carri miscelatori **KUHN** l'obiettivo più importante in assoluto è infatti di garantire la **qualità e sicurezza della miscelata in qualsiasi condizione** ed è perciò che **le coclee** sono indubbiamente i componenti tecnici ai quali è stata riservata una particolare attenzione da parte del team di progettazione.

Le coclee della gamma PROFILE

di Kuhn tagliano intensamente le fibre lunghe preservando al contempo i foraggi umidi come gli insilati di mais, la cui qualità è un fattore determinante nella produzione di latte per la trasformazione in **Grana Padano**.

I test ufficiali DLG hanno confermato l'ottima qualità di miscelazione sia con cassone pieno che semi pieno.

La **qualità di miscelazione** è mantenuta anche nelle piccole razioni effettuate ad esempio per le manze o per le vacche in asciutta.

A seguire alcuni dei plus che rendono esclusive le coclee KUHN:

1. Affidabile trasmissione e supporto della coclea

Il supporto della coclea è montato su due cuscinetti. In questo modo vengono eliminati gli sforzi laterali sulla trasmissione durante la miscelazione delle balle intere.

La presenza di un cassone di pre-carico (1) e l'ampio basamento della coclea offrono la massima resistenza alle varie sollecitazioni trasmesse al fondo del cassone.

Imbullonata su una ghiera (2) e non direttamente sul fondo del cassone, la scatola è fissata all'interno della coclea. La trasmissione viene così protetta dagli sforzi laterali esercitati sulla coclea. Frutto della tecnologia KUHN utilizzata su tutti i 2000 carri miscelatori prodotti ogni anno, la scatola di rinvio laterale è ben nota per la sua affidabilità.

1. Esclusivo design della coclea KUHN

Il "passo doppio" dell'ultimo quarto della spira consente la miscelazione ottimale dei prodotti con qualsiasi livello di carico del cassone. I coltelli a dentatura asimmetrica hanno un effetto autopulente. Per ridurre la potenza richiesta, la gamma PROFILE è dotata di coltelli a taglio progressivo, per un assorbimento di coppia costante. Con la spira continua, il

foraggio si muove naturalmente dal basso verso l'alto senza scosse. Il processo di miscelazione viene effettuato con un consumo di carburante ridotto. La scelta dei materiali e la struttura della coclea sono stati studiati per garantire la massima resistenza all'usura.

1. La nuova coclea di miscelazione in K-NOX

Per combattere l'usura dovuta all'abrasione e all'acidità dei prodotti, tutti i modelli PROFILE possono essere dotati, come optional, delle nuove coclee di miscelazione in K-NOX. K-NOX prolunga considerevolmente la durata



della coclea, cuore del carro miscelatore e delle sue prestazioni che devono durare nel tempo anche a seguito dei normali usi intensivi.

L'intera coclea (spire e tronco) è in K-NOX. L'intera struttura viene così protetta. La coclea è più resistente all'attrito dei foraggi ed eventuali prodotti con acidità.

Per completare questo dispositivo esclusivo KUHN, si possono associare le pareti doppie K-NOX. Questa seconda pelle di 4 mm di spessore rinforza i primi 80 centimetri in altezza della vasca.

1.

Tutti i modelli della gamma PROFILE possono essere dotati come optional di una calamita posizionata sulla coclea. Questo dispositivo consente di ridurre notevolmente le ferite dovute all'ingestione di pezzi metallici contenuti nei foraggi (fili spinati, fili di ferro vari, ecc...).

Il montaggio avviene in posizione strategica, viene montata infatti sul braccio a gomito della coclea, oltre a trovarsi nel flusso del materiale durante la miscelazione, offre numerosi vantaggi:

- Il contatto tra la calamita e i foraggi della razione si ha indipendentemente dallo stadio e dalla durata della miscelazione.

- Qualunque sia la configurazione di scarico del carro miscelatore PROFILE, si ha sempre la garanzia della massima efficacia in quanto posizionato all'uscita del cassone sull'organo di distribuzione!

Questa calamita, realizzata in classe "neodimio", è altamente tecnologica e la sua efficacia è stata misurata dieci volte più alta rispetto alle calamite tradizionali di classe "ferrite".

(Video 2 - <https://youtu.be/OySNSWTJXv4>)

Mipaaf: avviati i lavori della commissione sperimentale nazionale sul grano duro

Si è svolto in videoconferenza il **primo incontro con cui ha preso avvio, con il coordinamento della Borsa Merci Telematica Italiana, il percorso per l'istituzione della Commissione Sperimentale Nazionale sul grano duro**. Il confronto tra le associazioni agricole più rappresentative nel settore produttivo cerealicolo e la parte agroindustriale di Italmopa è stato finalizzato alla condivisione della bozza di regolamento del funzionamento stesso della Commissione, che mira a divenire luogo di confronto tra produttori e trasformatori.

“Si tratta di un giorno importante per la filiera cerealicola italiana che, da oggi, seppur nella forma sperimentale, potrà contare su uno strumento cruciale per la rilevazione dei prezzi delle varie tipologie di grano duro – ha dichiarato il Sottosegretario alle Politiche



Fanno parte della

Agricole, Giuseppe L'Abbate, in apertura dei lavori – *Luogo di incontro, in grado di incentivare le sinergie tra la parte produttrice e quella della trasformazione, la Commissione è il frutto di un lungo percorso iniziato sin dalla modifica normativa, da me promossa, nel 2015. L'obiettivo è quello di affrontare e risolvere assieme agli operatori del settore le questioni aperte, favorendo il dialogo nella filiera, nell'interesse nazionale. In altri comparti – conclude L'Abbate – lo strumento della Cun ha dimostrato tutta la sua concreta importanza”.*

Commissione Sperimentale Nazionale i rappresentanti di **Italmopa**, Associazione Mugnai Industriali d'Italia, e per il mondo agricolo le associazioni **Coldiretti, Confagricoltura, Cia, Copagri e Liberi Agricoltori**. I lavori proseguiranno nelle prossime settimane per concordare ulteriori aspetti sul regolamento di funzionamento.

CIBUS 2021 si terrà nella prima settimana di settembre



mesi più difficili della pandemia: grazie al consolidamento della piattaforma B2B My Business Cibus, ai webinar di Cibus Lab, e alla partecipazione di Cibus alla fiera Food Hotel China di Shanghai (lo scorso novembre) e al prossimo Gulfood di Dubai (21 febbraio 2021).

A Cibus 2021 sono attese circa tremila aziende espositrici italiane e saranno presenti tutti gli attori della filiera agroalimentare. La fiera rappresenterà dunque un'occasione per analizzare i grandi cambiamenti accelerati dalla pandemia, sia a livello produttivo sia a livello di consumi. I convegni saranno organizzati in una cornice unica e coerente, chiamata “Cibus Forum”, anche per sottolineare la continuità con quanto elaborato nello scorso Cibus Forum del settembre 2020.



(Parma, 2 febbraio 2021) – Al termine di due sondaggi, uno tra le aziende espositrici e l'altro tra i buyer nazionali ed esteri, Fiere di Parma e Federalimentare hanno fissato le date di Cibus 2021: si terrà nella prima settimana di settembre, da martedì 31 agosto a venerdì 3 settembre. Alla decisione ha concorso anche una valutazione sul processo di vaccinazione in Italia e l'organizzazione dei corridoi aerei per i buyer esteri.

formaggi, dalla pasta al pomodoro, dall'olio ai prodotti da forno, dal beverage al grocery, dai surgelati ai prodotti locali, e altro ancora.

La riapertura di Cibus (l'edizione del 2020 è stata cancellata a causa della pandemia) coincide con una ripresa dell'export dell'agroalimentare: i dati Istat, elaborati da Federalimentare, già riferiscono di una sostanziale tenuta nel 2020 (+0,1% nei primi 10 mesi del 2020), che dovrebbe evolvere in una crescita significativa nel primo semestre 2021. Un dato che lascia ben sperare su un cospicuo afflusso di buyer internazionali, tanto che è stato allocato un budget record per favorire l'incoming (viaggi e permanenza dei buyer esteri). Un dialogo, quello con i buyer esteri, che non si è mai interrotto nei

Macchine speciali: Trituratori Nobili BNU CV / CL

I Trituratori Nobili BNU CV / CL sono attrezzature di tipo semiportato, applicabili ai tre punti del sollevatore posteriore, ideali per la raccolta e la triturazione di erba e sarmenti di potatura.



Le macchine sono dotate di cofano apribile per manutenzione. Il rotore è provvisto di coltelli "mobili", intercambiabili con forme e dimensioni diverse, per adeguare la macchina alle varie esigenze di lavoro.

Le trince BNU-CV consentono di indirizzare erba e sarmenti triturati in un rimorchio trainato dallo stesso trattore o da un secondo trattore nel filare adiacente.

Molinella (BO) 4 febbraio 2021 - Grazie ad un convogliatore verticale la cui parte terminale può variare inclinazione, le trince BNU-CV consentono di indirizzare erba e sarmenti triturati in un rimorchio trainato dallo stesso trattore o da un secondo trattore nel filare adiacente.



I TRITURATORI NOBILI BNU 125-140-160-195 sono macchine di tipo semiportato applicabili ai tre punti del sollevatore idraulico, posteriore o anteriore della trattoria e dotate di gruppo rinvio con ruota libera. In lavoro appoggiano su slitte, rullo o ruote mobili che ne regolano l'altezza.



Le trince BNU -CL consentono invece di scaricare il materiale triturato in andane al di sotto dei fusti delle piante.

Le trince BNU-CV / CL poggiano su ruote che ne regolano l'altezza di lavoro. Larghezza di lavoro: 1450 mm.

IMPIEGO

Applicazioni speciali

CATEGORIA

Grossi sarmenti
Sarmenti di potatura

VIDEO **NOBILI Spa**: https://youtu.be/4-91NB_VLts

(Nobili.com)



Prezzo a riferimento del latte industriale per la caseificazione

PREZZO "A RIFERIMENTO" DEL LATTE INDUSTRIALE PER LE CAMPAGNE CASEARIE II e III QUADRIMESTRE 2019

Presso la Camera di Commercio di Reggio Emilia, in conformità a quanto previsto dal regolamento e dagli accordi interprofessionali tra le Associazioni dei produttori assistiti dalle Organizzazioni professionali agricole da una parte, gli industriali ed artigiani trasformatori dall'altra, si è pervenuti alla determinazione



- a valere per tutta la provincia di Reggio Emilia - del prezzo <<a riferimento>> del latte ad uso industriale conferito ai caseifici nei seguenti periodi:

Il quadrimestre 2019
periodo 1/05-31/08/2019 nella misura di
€ 45,66 il q.le, IVA compresa e franco stalla

III quadrimestre 2019
periodo 1/09-31/12/2019 nella misura di
€ 58,92 il q.le, IVA compresa e franco stalla

Il pagamento del latte, per entrambi i periodi comunicati, sarà corrisposto:
- **60 giorni dalla pubblicazione** (avvenuta in data 28.01.2021)

Dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Reggio Emilia con cortese preghiera di pubblicazione e diffusione.



Sostenibilità ambientale e alimentare, il progetto "Acqua da Mangiare" inizia dal Liceo Gioia di Piacenza

Il nuovo progetto di comunicazione unisce per la prima volta enti e associazioni di categoria con l'unico obiettivo di sensibilizzare attraverso la didattica a distanza gli alunni delle superiori in Emilia Romagna Piacenza (28 Gennaio 2021) – I temi della sostenibilità ambientale e di quella alimentare rivestono a 360°





Parmigiano Reggiano stagionato come fonte di selenio.

Parmigiano Reggiano: un nuovo studio dimostra che le lunghe stagionature rendono il Parmigiano Reggiano fonte di selenio, un oligoelemento che contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario, alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo, alla normale funzione tiroidea e al mantenimento di unghie e capelli normali.

Reggio Emilia, 29 gennaio 2021 - Ci sono mille motivi per i quali i nutrizionisti consigliano di consumare il Parmigiano Reggiano. E ora ce n'è uno in più. Nell'ambito di una convenzione di ricerca stipulata tra il **Dipartimento di Farmacia dell'Università di Napoli Federico II** e il **Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano** dal titolo: **"VALORIZZAZIONE DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO IN CHIAVE SALUTISTICA"**, è stato dimostrato che le lunghe stagionature del prodotto (a partire dai 40 mesi) rendono il Parmigiano Reggiano **fonte di selenio**. La Prof.ssa Maria Daglia, responsabile scientifico dello studio e professore ordinario di Chimica degli Alimenti, ci spiega di più: "Nella ricerca sono stati analizzati campioni di Parmigiano Reggiano di diverse stagionature e stagionalità di produzione. I risultati dello studio ci permettono di dire che **una porzione da 30 g di Parmigiano Reggiano stagionato 40 mesi apporta una quantità significativa di selenio pari in media al 19,5% del valore nutritivo di riferimento del selenio** (assunzioni di riferimento per un adulto 8400kJ / 2000kcal). Il selenio è un micronutriente che contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario, alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo, alla normale funzione tiroidea e al mantenimento di unghie e capelli normali, indicazioni salutistiche consentite ai sensi del Reg. UE n. 432/2012."

Non c'è solo il selenio! Quest'ultima ricerca aggiunge un altro importante elemento alla conoscenza delle caratteristiche nutrizionali del Parmigiano Reggiano,



un alimento naturalmente ricco in sostanze nutritive, **del tutto privo di conservanti**, e rappresenta il perfetto connubio fra una antica tradizione radicata sul territorio e moderne tecniche di produzione che garantiscono qualità e sicurezza del prodotto. Ha un elevato contenuto proteico con oltre 30 g di proteine ad alto valore biologico per 100 g di prodotto. Contiene vitamine e sali minerali ed è ricco di calcio e fosforo, elementi preziosi per il mantenimento di ossa e denti normali. Inoltre, ha il grande vantaggio di essere pressoché privo di zuccheri: in particolare è naturalmente privo di lattosio, può quindi essere consumato da persone intolleranti a questo zucchero del latte. Anche l'apporto lipidico del Parmigiano Reggiano, per quanto non trascurabile dal punto di vista quantitativo, ha però molti vantaggi dal punto di vista nutrizionale. Il Parmigiano Reggiano contiene infatti acidi grassi saturi a corta e media catena, molto digeribili, e fosfolipidi a cui la letteratura scientifica attribuisce effetti benefici.

Il Parmigiano Reggiano in una dieta bilanciata.

Le sostanze nutritive, le proteine, la naturale assenza di lattosio, rendono il Parmigiano Reggiano un prezioso alleato per una dieta sana e naturale. Detto ciò, come tutti i formaggi, va mangiato evitando eccessi. Le caratteristiche nutrizionali del Parmigiano Reggiano lo rendono ottimo come antipasto o fine pasto, come spuntino post esercizio fisico (recovery meal), come condimento o addirittura come secondo piatto. Come condimento nella misura di circa 10 g di grattugiato può tranquillamente essere mangiato anche tutti i giorni. Come antipasto o fine pasto, o come spuntino post esercizio negli sportivi, nella misura di 20-30 g unito a circa 40 gr di pane o simili, può essere consumato due volte la settimana. In alternativa se ne possono consumare come secondo piatto una volta la settimana circa 50 g. Questa razione equivale a circa 100 g di carne sul piano dell'apporto proteico ma con un minor apporto di colesterolo. Nel complesso un consumo di 100-150 g la settimana è consigliato per una dieta bilanciata.

Per info sul prodotto: www.parmigianoreggiano.it
Per info sul territorio, sulle tradizioni e sulla storia del Parmigiano Reggiano: www.scaglie.it

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**



Molto profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

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

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

Non filtrata, non pastorizzata.

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

Per contatti e informazioni:

[FROG.NET](http://www.frognet.it)

www.frognet.it -

mail: info@frognet.it

tel: 392.9511643

MARILU
 Birra artigianale 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 a lei.

MariLU Amber
 Birra birra ambrata chiara ad alta fermentazione in stile Pale Ale.
 Fresca, leggera e amarognola secondo la tradizione inglese.
 Molto profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.
 Non filtrata, non pastorizzata.
 INGREDIENTI: ACQUA, MALTI D'ORZO, FIOCCHI DI SEGALE, LUPPOLI, LIEVITO
 Alc. 4% vol. - 18 IBU

Distribuita da:
FROG.NET
www.frognet.it - info@frognet.it - 392.9511643

MARILU
 Birra artigianale 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 a lei.

MariLU Blonde
 è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata.
 La birra 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% vol. - 24 IBU

Distribuita da:
FROG.NET
www.frognet.it - info@frognet.it - 392.9511643



MariLU Amber

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

MariLU Blonde

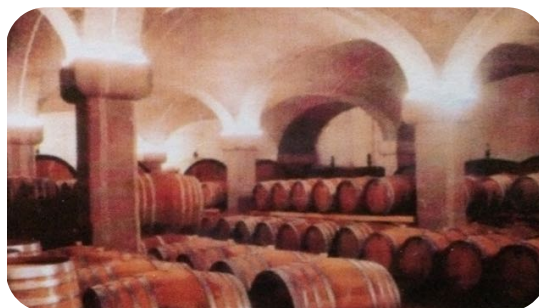
è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra

#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

