



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

SOMMARIO

Anno 20 - n° 11 21 marzo 2021

1.1 EDITORIALE

Vaccino Sì, vaccino No. Lo strano caso AstraZeneca.

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Gran rimbalzo dello zangolato parmense.

4.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. tendenza

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Instabilità e volatilità.

6.1 CEREALI E DINTORNI

tendenze.

7.1 EVENTI PARMIGIANO REGGIANO

Parmigiano Reggiano E Identità Golose

8.1 SALUTE E ETICHETTATURA

Agroalimentare. Etichetta Nutriscore per gli alimenti, interviste l'assessore Mammì.

8.2 BONIFICHE CER

CER cambio della guardia al vertice.

9.1 MECCANICA VIGNETI FRUTTETI

Irroratrici scavallanti, il meglio da Nobili Spa.

9.2 AGRICOLTURA E EMERGENZA LAVORO

Agricoltura: covid, nei campi torna l'emergenza manodopera

10.1 FRUTTI ANTICHI

"L'uomo dei semi". L'uomo dei frutti antichi

11.1 AGRICOLTURA

Agricoltura: COMAGRI Camera approva il piano nazionale di ripresa e resilienza

12.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

13.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Vaccino Sì, vaccino No. Lo strano caso AstraZeneca.

La "[Guerra dei Vaccini](#)" è servita e intanto si conferma che il Lupo perde il pelo ma non il vizio.

Di **Lamberto Colla** Parma, 21 marzo 2021 12° giorno dell'anno 2 dell'era COVID-19 - domenica -

E' durata il battito di un ciglio la **propensione filantropica** delle Big Pharma.



Giusto il tempo di ottenere i soldi per la ricerca, di far firmare contratti capestro e di assoluta riservatezza agli Stati arroganti e dormienti, appena il tempo di pronunciare la frase che "**I vaccini saranno distribuiti al costo**" ed ecco che i fatti smentiscono le parole e l'Europa si sveglia imbrigliata nella rete dei furbi e spregiudicati.

Per prima le consegne di **Pfizer** dirottate a Stati che pagavano meglio, poi la **Germania** che acquista 30 milioni di dosi dalla medesima società e fuori dalla convenzione UE, ed infine la sospensione del Vaccino **AstraZeneca** sulla scia di alcuni decessi la cui causa non era ancora stata collegata all'inoculazione dell'unico vaccino dal "**prezzo calmierato**", (costa circa 10 volte in meno dello Pfizer 2,78€ contro i 22€ e oltre di Pfizer) ed è realizzato con una metodologia più convenzionale e non altamente sperimentale come lo sono invece [Pfizer e Moderna con il loro mRNA Vaccine](#).

Ricordiamo che i vaccini **Moderna e Pfizer** sono mRNA e, volenti o nolenti, andranno a interagire con il DNA, ovvero il centro nevralgico dell'evoluzione dell'organismo e della specie. Una perfetta sequenza specifica di nucleotidi dalla quale partono tutte le informazioni degli organismi umano, vegetale e animale.

Insomma il DNA è la matrice unica e irripetibile degli organi viventi.

"Il materiale contenente le informazioni che si trasmettono da una generazione all'altra è costituito, in tutti gli organismi viventi, dagli acidi nucleici denominati acido desossiribonucleico (DNA) e acido ribonucleico (RNA).

Nella maggior parte dei casi è il DNA a rappresentare l'impronta genetica che identifica ciascuna persona e solo in alcuni organismi, per esempio certi virus, le informazioni sono contenute nell'RNA. Il DNA, infatti, contiene le informazioni necessarie per la produzione delle proteine, molecole formate dagli aminoacidi, che costituiscono tutti gli organismi. (Vedi [ISS](#))"

Alterando quella sequenza si può arrivare all'alienazione, totale o selettiva degli organismi, sia in conseguenza di un **errore umano** o addirittura



Lamberto Colla

per progetto di laboratorio.

Senza dover necessariamente pensare a questa ipotesi che comunque così recondita non è, rimane il fatto che tra gli attori in campo molti sono gli esorbitanti interessi economici e geopolitici in gioco.

Quindi, volendo pensar male, posto che la Germania ha abbondantemente finanziato il Vaccino Pfizer, avrebbe tutto l'interesse a valorizzare il suo pupillo e a screditare l'antagonista economico, quello che, per dichiarazione dei vertici, è stato posto sul mercato a prezzo **volutamente calmierato**.

Una dichiarazione che, a detta dell'amministratore delegato dell'azienda italiana, **Piero Di Lorenzo** presidente di IRBM di Pomezia avrebbe, subito all'indomani, scatenato una serie di **attentati ai laboratori di AstraZeneca**.

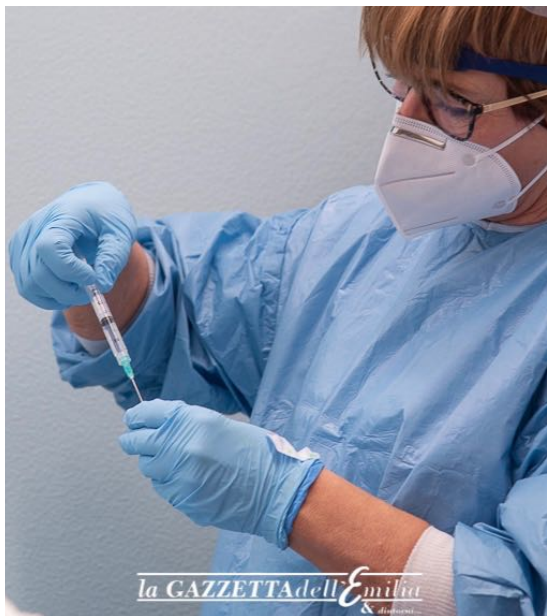
Non è perciò parso vero di potersi appellare alla notizia di un paio di decessi post inoculazione del vaccino di Oxford, Atrazenca, per far attivare le sospensioni, prima agli **"Stati vassalli"** della **Germania** per iniziare a creare clamore e infine la Germania stessa, obbligando perciò anche **Italia, Spagna e Francia** a fare altrettanto in via precauzionale e in attesa delle verifiche di EMA, l'Agenzia Europea per il Farmaco.

Una mossa che comunque ha scatenato la **paura nella popolazione** e il conseguente giustificato, rifiuto alle vaccinazioni con AstraZeneca.

Ma quello che sino a quel momento non venne dichiarato e tantomeno divulgato era il tasso di mortalità e di gravi conseguenze a seguito delle inoculazioni di tutti i vaccini che, guarda caso, sono confrontabili.

In **Francia**, ad esempio, al 25 febbraio erano registrati **221 casi di morte** post vaccinazioni e **6904 gravi** conseguenze da **Pfizer** su circa 4 milioni di dosi inoculate. 251 erano i decessi nel regno di Sua Maestà Elisabetta su 14 milioni di dosi inoculate di AstraZeneca, e così via.

Tutti casi, compresi gli ultimi, che ancora **non hanno ricevuto riscontro** sul nesso di casualità con la dose di vaccino iniettato.



Lo stesso **Paolo Mieli**, a **La 7** nelle scorse ore, ha commentato che **"I morti per trombosi da vaccino Pfizer sono stati più di quelli AstraZeneca e nessuno lo dice"**.

Sta proprio qui il fatto!

Nessuno lo dice perché interessi superiori hanno chiuso le bocche e i nostri **"Splendidi Alleati"** colgono ogni buona occasione per comportarsi da tali.

Se infine andassimo alla fonte a informarci scopriremmo come il **Vaccino Pfizer** venne autorizzato a un livello di sperimentazione bassissimo, soprattutto in relazione all'alto rischio di manipolazione indotta del corredo genetico, presumibilmente anche in un medio lungo periodo (**Vedi allegati: il documento di autorizzazione del Ministero della sanità del regno Unito per Pfizer e confronto con AIFA e se credi leggi il documento di 1000 avvocati**).

Ma si sa, l'**AstraZeneca** è prodotto in **UK** con il contributo **italiano** e una apertura scientifica dei **Russi**, tre paesi che la **Germania** digerisce ben poco.

E allora giù con la **campagna di disinformazione** sfruttando l'emotività dei deceduti, che almeno in Italia sono circa 400 al giorno e ha raggiunto le 400.000 unità in tutta Europa.

Sulle tragedie non si può e non si deve speculare!

... ma "il lupo perde il pelo ma non il vizio"

(per i precedenti editoriali clicca qui)

LINK:

<https://www.gazzettadell'emilia.it/politica/item/30639-no-ogm-ma-si-mrna-il-vaccino-lo-vorrei-scegliere-sicuro.html>

<https://www.altroconsumo.it/salute/farmaci/news/vaccini-covid-19>

<https://it.insideover.com/politica/prezzi-accordi-e-finanziamenti-il-grande-gioco-economico-dei-vaccini-anti-covid.html>

<https://www.europarl.europa.eu/news/it/headlines/society/20200323STO75619/il-sostegno-dell-ue-per-vaccini-e-cure-contro-covid-19>

<https://www.issalute.it/index.php/la-salute-dalla-a-alla-z-menu/d/dna-acido-desossiribonucleico>

https://www.affaritaliani.it/coronavirus/vaccino-astrazeneca-l-unico-a-prezzo-calmierato-speculazione-dei-big-pharma-728886.html?refresh_ce

<https://www.ilfattoquotidiano.it/2021/03/11/danimarca-sospende-luso-del-vaccino-astrazeneca-problemi-di-coagulazione-del-sangue-stessa-decisione-per-islanda-e-norvegia/6129768/>

<https://www.la7.it/tagada/video/covid-paolo-mieli-i-morti-per-trombosi-da-vaccino-pfizer-sono-stati-piu-di-quelli-astrazeneca-19-03-2021-371006>

[https://www.gazzettadell'emilia.it/politica/item/31007-buon-compleanno-"stato-di-emergenza".html](https://www.gazzettadell'emilia.it/politica/item/31007-buon-compleanno-)

<https://www.fronteampio.it/francia-salgono-a-221-i-decessi-dopo-il-vaccino/>



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Gran rimbalzo dello zangolato parmense.

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della X-XI settimana. Prosegue la discesa del latte spot. (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)

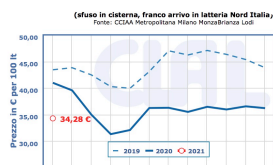
Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: Gran rimbalzo dello zangolato parmense.

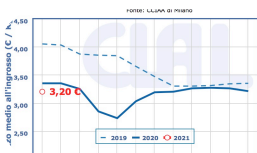
Le principali quotazioni rilevate nel periodo della X-XI settimana. Prosegue la discesa del latte spot. (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma 15 marzo 2021 -

LATTE SPOT – Continua a scendere il prezzo a **Milano**, **Bio** compreso. A **Verona** arretrano tutti i prodotti salvo lo scremato pastorizzato. Il prezzo del latte "BIO" alla borsa milanese cede qualche centesimo.



	VR (8/3/21)	MI (8/3/21)
Latte crudo spot Nazionale	36,09 36,60 (-)	34,54
Latte Intero pastorizzato estero	37,12 37,63 (=)	35,05
Latte scremato pastorizzato estero	20,18 21,22 (-)	20,18
Latte spot BIO nazionale	50,00 52,07 (-)	



BURRO E PANNA – A Milano i listini del burro hanno realizzato un altro gran rimbalzo, (+20 cent/kg.) anche la crema ha seguito a ruota con analoga tendenza. Alla borsa di **Parma** il listino dello zangolato ha fatto un nuovo e elevato balzo in avanti e così pure ha fatto la Borsa di **Reggio Emilia**.

Per la panna veronese si è registrato un consistente balzo in avanti.

Borsa di **Milano** 15 marzo 2021:
 BURRO CEE: 3,90€/Kg. (+)
 BURRO CENTRIFUGA: 4,05€/Kg. (+)
 BURRO PASTORIZZATO: 2,30 €/Kg. (+)
 BURRO ZANGOLATO: 2,10 €/Kg. (+)
 CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg):
 1,94 €/Kg. (+)
 MARGARINA gennaio 2021: 1,28 - 1,34 €/kg (+)

Borsa di **Verona** 15 marzo 2021: (+)



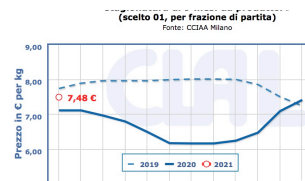
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,90/ 1,97 €/Kg.

Borsa di **Parma** 12 marzo 2021 (+)
 BURRO ZANGOLATO: 1,50 €/Kg.

Borsa di **Reggio Emilia** 9 marzo 2021 (+)
 BURRO ZANGOLATO: 1,50 - 1,50 €/kg.

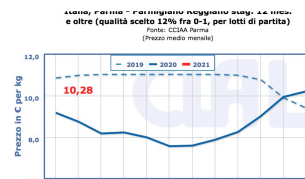
GRANA PADANO– Milano 15 marzo 2021 – Il prezzo del Grana Padano, dopo la lieve flessione della scorsa settimana, ha mantenuto il valore precedente.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,30– 7,45 €/Kg. (=)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,45 – 8,80 €/Kg. (=)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 9,30 – 9,60 €/Kg. (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 6,00 – 6,15 €/Kg. (=)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 12 marzo 2021 – A **Parma** il prezzo è ancora stabilmente ancorato ai valori della precedente ottava, come ormai accade da 8 settimane. Anche la borsa di Milano ha confermato i prezzi precedenti.

- PARMA (12/3/2021) MILANO (15/3/2021)**
- 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. (=) -
 - Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,00 - 11,60 €/Kg. (=) - 11,60 - 11,80 €/kg (=)
 - Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,70 - 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](#))



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

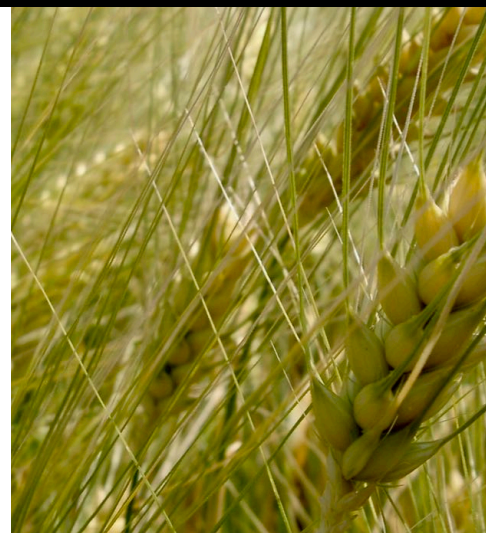


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Instabilità e volatilità.

Mercato in recupero nonostante la Cina sia da tre settimane assente dalle operazioni di mercato.

di Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



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

Cereali e dintorni. Instabilità e volatilità.

Mercato in recupero nonostante la Cina sia da tre settimane assente dalle operazioni di mercato.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 16 marzo 2021 - I prezzi rilevati ieri sera, alla chiusura del 15 marzo:

SEMI	mag 1419,4 (+6,2)	lug 1410,2 (+7,6)	ago 1367,4 (+4,6)
FARINA	mag 407,4 (+6,7)	lug 406,5 (+6)	ago 398 (+5)
OLIO	mag 55,09 (-0,27)	lug 53,46 (-0,35)	ago 52,05 (-0,35)
CORN	mag 549,4 (+10,4)	lug 537,6 (+9,2)	set 498 (+2)
GRANO	mag 645 (+6,4)	lug 637 (+5)	set 636,2 (+3,4)

(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.)

Come si può osservare l'instabilità e la volatilità continuano a farla da padroni e il mercato ieri sera ha recuperato quotazioni, nonostante la Cina sia assente dal mercato da oltre tre settimane.

Per quanto riguarda il mercato interno si assiste a un sensibile rincaro dei cruscami, tiene invece il grano uso molitorio, perde posizioni quello zootecnico e si registra un leggero appesantimento del solo mais nazionale, mentre l'estero è molto difeso, specie sui mesi avanti. E qui occorre fare una precisazione: sembra infatti che tutti gli operatori si stiano dimenticando che si importa almeno il 50% di questo cereale. L'orzo nazionale è in esaurimento, l'orzo estero invece è facilitato nella vendita.

Proteici più accessibili, eccezione fatta per il seme di soya e i prodotti a base di soya ogm free. Anche su tale punto è opportuna una precisazione: se anche il comparto soya cede e si sta ridimensionando, è escluso che si possano vedere le quotazioni del 2020, ieri il 2021 quotava per la proteica sui 380€ partenza ma tendenzialmente in rincaro, mentre il secondo semestre quotava sui 412€ partenza; fibrosi polpe e buccette di soya ben tenuti, foraggi e mediche appesantite stante anche l'effetto stagionalità.

Il rischio per molti utilizzatori/trasformatori è quello di illudersi di un crollo del mercato. Al momento i fondamentali non lo permettono, e la speculazione sulle commodities alimentari resta



sostenuta.

A riprova del fatto che difficilmente si possano ipotizzare crolli (sempre che non compaia un cigno nero) riportiamo quanto scrive Grain Services: "Brasile: Raccolto di seme soya a 46%, verso il 59% dell'anno scorso. Aprosoya, l'associazione dei produttori, brasiliani stima il raccolto a 128mtm, verso le 134mtm dell'USDA e le 135mtm di CONAB.

Oli vegetali: Il palma, con la decima seduta in aumento, infila la più lunga striscia positiva dal 2002.

Indicatori del 15 marzo 2021		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
1.983	1,19217 ore 08,59	65,0/bar

I prezzi sono al massimo da 13 anni.

I corsi confermano la loro 'lateralità', in attesa, per i cereali, di capire se, tra produzione domestica e Danubio/Balceni, avremo sufficienti rifornimenti per arrivare ai nuovi raccolti ed evitare l'importazione navale."

Per il mondo dei biodigestori nulla da segnalare se non la disponibilità di un lotto di insilato d'orzo trinciato d'orzo e un lotto di trinciato di mais; per il resto pochissimi sottoprodotti disponibili e quei pochi sono piuttosto cari, fatta eccezione per il comparto dei prodotti umidi.

Indicatori internazionali 15 marzo 2021

L'Indice dei noli B.D.Y. è leggermente sceso a 1.983 punti, il petrolio sfiora i 65,0 \$/bar e l'indice di cambio €/€ segna 1,19217 ore 08,59

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

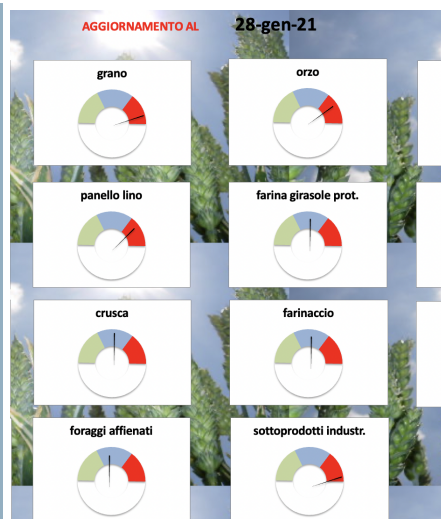
(*) Noli - L'indicatore dei "noli" BDY è un indice dell'andamento dei costi del trasporto marittimo e dei noli delle principali categorie di navi dry bulk cargo, cioè quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI può anche costituire un



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Instabilità e volatilità.

Mercato in recupero nonostante la Cina sia da tre settimane assente dalle operazioni di mercato.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 16 marzo 2021 - I prezzi rilevati ieri sera, alla chiusura del 15 marzo:

.. 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>

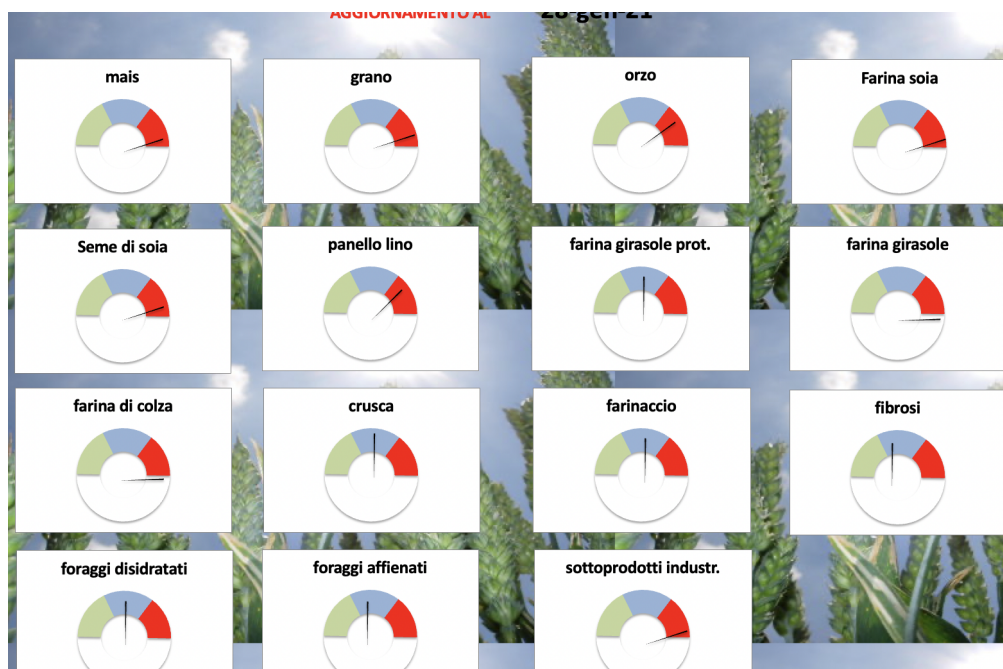
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@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.

OfficinaCommercialeCommodities.srl - Milano



Andalini
pasta dal 1936
www.andalini.it

#Agricoltura

Parmigiano Reggiano E Identità Golose

Trasparenza e cultura del prodotto al centro della nuova partnership che coinvolgerà i protagonisti della ristorazione

Milano 16.03.2021 Consorzio Parmigiano Reggiano e Identità Golose annunciano l'avvio di un importante progetto di collaborazione triennale con l'obiettivo di stringere un patto sempre più forte con il mondo della ristorazione.

Il vero nemico del Parmigiano Reggiano, infatti, non è solo il *Parmesan* venduto all'estero, benché si stimi che il giro d'affari della contraffazione, considerando soltanto l'area extra Ue, sia pari a 2 miliardi di euro per circa 200.000 tonnellate di prodotto, vale a dire 15 volte il volume del Parmigiano Reggiano Dop esportato.

Anche la **mancanza di trasparenza** è motivo di preoccupazione, perché lascia il pubblico - in virtù di una mutata sensibilità - in uno stato di incertezza sulla qualità e sull'origine del formaggio che viene utilizzato come ingrediente o servito a tavola per completare un piatto.

Per fare chiarezza su questo tema, il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha commissionato a Ipsos un'approfondita **analisi di mercato**. I risultati delle risposte delle **oltre 900 persone intervistate, identificate fra coloro che abitualmente frequentano i ristoranti**, un campione rappresentativo per fasce d'età, sesso e provenienza geografica, non hanno potuto che confermare la vastità del bisogno percepito di sentirsi informati. Alla domanda "Su una scala da 1 a 10, quanto gradirebbe che nella descrizione del piatto sul menù fosse indicato il tipo / la marca di formaggio usato?", le **risposte positive** sono state ben il **90% del totale**, con una **media di 8 punti su 10**. Una percentuale che sale al **91%** con il quesito successivo: "Con riferimento ai formaggi utilizzati per completare / condire il primo piatto, quanto gradirebbe che fosse dichiarato il tipo / la marca di formaggio usato?". Inoltre, il **77%** degli intervistati, con una media di 7,2 punti, si è detto favorevole alla possibilità di grattugiare il formaggio direttamente al



tavolo al momento della consumazione del piatto. Infine, non stupisce che, per un pubblico così attento alla qualità e al rispetto delle materie prime, il formaggio che non può mancare sulla tavola sia proprio il **Parmigiano Reggiano (56% delle preferenze)**.

Ed è proprio in un'ottica di rispetto del consumatore che frequenta i ristoranti e delle sue esigenze di trasparenza che il Consorzio ha dato il via con orgoglio a una **nuova importante partnership con Identità Golose**, non solo un grande congresso internazionale dedicato alla cucina d'autore ma anche una articolata piattaforma di comunicazione che negli ultimi 17 anni ha saputo coinvolgere e stabilire un dialogo permanente con i più influenti protagonisti del mondo della ristorazione. Il "luogo" migliore, insomma, dove sensibilizzare i protagonisti della cucina e il pubblico di appassionati sui temi della **trasparenza** e della corrispondenza tra quanto i ristoratori dichiarano nel menù e quanto viene effettivamente utilizzato in cucina come ingrediente o in tavola per arricchire di gusto i piatti.

«Siamo orgogliosi di collaborare con una realtà come Identità Golose che ci permetterà di dialogare in modo efficace con il mondo della ristorazione che, da sempre, riveste un ruolo fondamentale per fare conoscere il nostro prodotto in Italia e nel mondo. Uniti da una missione comune fatta di rispetto del consumatore, genuinità delle materie prime e amore per l'artigianalità enogastronomica, siamo certi che questa partnership consentirà a entrambi di realizzare nuove e ambiziose sfide sotto la bandiera della qualità e del Made in Italy» ha commentato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano.

*«Il dialogo con il Consorzio Parmigiano Reggiano - ha aggiunto **Claudio Ceroni** founder con Paolo Marchi di Identità Golose - ha immediatamente evidenziato un'armonia di intenti e obiettivi che ci ha*

portati a elaborare una strategia e un piano di azioni triennale che abbraccerà l'intero ecosistema di Identità Golose: il congresso, il magazine online, l'hub internazionale della gastronomia, luogo quest'ultimo che costituirà un laboratorio permanente dedicato alla relazione con i più grandi chef, nonché spazio dedicato alla formazione dei professionisti della ristorazione, senza dimenticare il dialogo con il pubblico di appassionati verso cui valorizzare con competenza e trasparenza i plus del Parmigiano Reggiano.»

La relazione con Identità Golose rappresenta la naturale evoluzione di un percorso iniziato nel 2017 con la creazione del circuito "**lo scelgo Parmigiano Reggiano**": una sorta di *club* di ristoratori che decidono di portare in tavola l'eccellenza, utilizzando il Parmigiano Reggiano per esaltare le proprie ricette, al quale sono riservate masterclass, degustazioni, lezioni teoriche sulla storia e sulla biodiversità del formaggio più amato dagli italiani.

Per il Consorzio il tema della trasparenza è prioritario e meriterebbe un'auspicabile maggiore attenzione da parte della politica, in particolar modo riguardo tema dei **controlli sulle attività ristorative**. I Consorzi dovrebbero essere affiancati e sostenuti in questo dalle Istituzioni, perché da soli, per via delle dimensioni del settore, non hanno le risorse per svolgere in modo esclusivo questa attività di vigilanza.

Una maggior trasparenza e la garanzia della genuinità di ciò che viene servito nei ristoranti riguarda tutto il mondo delle Dop, di cui Parmigiano Reggiano è la più influente. *«La battaglia che stiamo intraprendendo - ha commentato il presidente Bertinelli - è nell'interesse di tutto il settore e noi come Consorzio Parmigiano Reggiano ci assumiamo l'onere di portare avanti questa best practice per diffonderla a tutto il comparto».*

(F o t o : Ceroni_Bottura_Rampello_Bertinelli_Mangi ni_Marchi)

#Agricoltura

Agroalimentare. Etichetta Nutriscore per gli alimenti, interviene l'assessore Mammi.

Agroalimentare. Etichetta Nutriscore per gli alimenti, l'assessore Mammi interviene a sostegno della salubrità dei prodotti Made in ER: "Inaccettabile una classificazione che contribuisce solo a disinformare i consumatori. Il nostro cibo è sicuro e sano"

Dall'assessore un appello ai colleghi delle Regioni italiane, al Governo e agli europarlamentari italiani: "Occorre costruire un fronte comune nazionale a difesa dei nostri alimenti Dop e Igp. Dall'etichettatura semaforica un danno per tutto il cibo Made in Italy"

Bologna – "Ridurre prodotti alimentari di alta qualità ad un bollino rosso o verde è una assurdità. Non riesco a pensare, ad esempio, a eccellenze come il Parmigiano-Reggiano o il Prosciutto di Parma bollinati di rosso, come se fossero alimenti

#ambiente

CER cambio della guardia al vertice.

Cambio di guardia al Canale Emiliano Romagnolo: l'imprenditore agricolo Nicola Dalmonte eletto Presidente

Bologna, 17 marzo 2021 – La guida del CER Consorzio Canale Emiliano Romagnolo oggi ha cambiato volto, eleggendo Presidente l'imprenditore agricolo **Nicola Dalmonte**, faentino, perito agrario, classe '68, sposato con tre figli, contitolare della storica azienda familiare Dalmonte vivai, fondata nel 1895 e leader del settore vivaistico frutticolo e viticolo da oltre un secolo, con rapporti commerciali a livello nazionale e internazionale in 3 continenti e in più di 50 Paesi.

Nicola Dalmonte è attuale Vice Presidente di Coldiretti Emilia-Romagna e Presidente della Coldiretti Ravenna e riceve il testimone dall'uscente **Massimiliano Pederzoli**, che lo aveva preceduto al vertice della Coldiretti ravennate ed è stato alla guida del CER, Consorzio associato ad ANBI, per 15 anni; un'eredità importante, che comprende 135 km di canalizzazione artificiale, unica in Italia, al servizio prevalentemente dell'agroalimentare emiliano-romagnolo ed eccellenza nel settore della ricerca, della sperimentazione scientifica grazie ai laboratori **Acqua Campus** di Budrio, con all'attivo centinaia di progetti



pericolosi. Non è così che si tutela la salute dei consumatori, non è così che si rispettano le qualità dei cibi. Quindi è con stupore e amarezza che ho appreso di un appello che si è diffuso in queste ore, che chiede l'applicazione sul territorio europeo del cosiddetto Nutriscore. E non posso pensare che ci siano anche connazionali che sottoscrivono la discutibile proposta di applicare sugli alimenti un'etichetta che attribuisce colori "semaforici" agli alimenti, orientando in modo non corretto i consumatori e contribuendo a disinformarli, oltre a creare un grave danno per il cibo Made in Italy".

Così l'assessore regionale all'Agricoltura, **Alessio Mammi**, interviene sull'etichettatura a semaforo che penalizzerebbe ingiustamente alcuni



europei, strettamente legati all'innovazione tecnologica applicata al comparto e al risparmio idrico.

Al termine dell'incontro che lo ha visto eletto il neo Presidente **Nicola Dalmonte** ha dichiarato: *"Sono particolarmente grato a questo consiglio, a tutte le associazioni agricole che ne fanno parte ed in particolare a Coldiretti che mi ha indicato per questo rilevante ruolo di responsabilità. Il CER rappresenta oggi un punto di riferimento all'avanguardia per l'agricoltura, ma non solo. La ricerca di eccellente livello sviluppata storicamente dall'ente, unitamente agli usi civili ed industriali in ottica sempre sostenibile sono infatti già una realtà e diventeranno asset oltremodo strategici guardando al nostro futuro, un futuro in cui le applicazioni tecnologiche/scientifiche ideate e applicate al comparto avranno un peso sempre maggiore. Affronto questa sfida con grande entusiasmo cercando di portare il meglio della mia esperienza professionale e di coinvolgere tutti quelli che fanno parte di questo percorso verso obiettivi comuni virtuosi"*.

Nella seduta odierna del consiglio sono stati eletti anche i due Vice Presidenti che affiancheranno Dalmonte: **Marco Bergami** e **Carlo Carli**. Oltre a

prodotti alimentari italiani ed emilia-romagnoli.

"Vorrei lanciare un appello rivolto ai colleghi assessori regionali, al Governo, agli europarlamentari italiani, ai produttori dell'agroalimentare e ai medici e nutrizionisti- prosegue l'assessore-: è venuto il tempo di costruire un fronte comune nazionale a difesa dei nostri prodotti DOP e IGP, alla qualità e alla sicurezza del cibo made in Italy, che è cibo sicuro e controllato".

"Serve piuttosto un impegno importante sull'educazione alimentare delle famiglie e delle giovani generazioni- incalza **Mammi**-, informazione e consapevolezza sulla provenienza d'origine dei prodotti e una profonda attenzione alla varietà degli alimenti che vengono consumati. Come Regione Emilia-Romagna stiamo lavorando da tempo su questi temi, sul valore del cibo e sulla promozione dei nostri 44 prodotti DOP e IGP- chiude-, che ci permettono di esportare in tutto il mondo circa 7 miliardi di euro di prodotti agroalimentari Made in Emilia-Romagna. Un valore di qualità, sicurezza alimentare, identità e storia che vale per tutte le regioni italiane". /BB

loro fanno il loro ingresso all'interno del Comitato Amministrativo (composto dai rappresentanti dei Consorzi associati Consorzio di Bonifica Burana, Consorzio di Bonifica Pianura di Ferrara, Consorzio di Bonifica Renana, Consorzio di Bonifica Romagna Occidentale e Consorzio di Bonifica della Romagna - e Ravenna Servizi Industriali e Delegato del Ministero MiPAAF) anche: **Valentina Borghi, Gianni Tosi, Antonio Vincenzi Stefania Malavolti, Luigi Maccaferri, Stefano Francia, Lorenzo Falcioni, Mattia Tampieri, Luca Natali, Michele Zaccaro e la delegata del MiPAAF Raffaella Zucaro.**

Nel corso dell'incontro il direttore generale **Paolo Mannini** ha presentato al nuovo Consiglio lo staff dirigenziale dell'ente, soffermandosi sulla corposa attività in capo al Consorzio: *"Negli ultimi anni il Consorzio è stato guidato da una amministrazione attenta e puntuale che ha consentito al CER di proseguire nella costruzione del Canale oltre il progetto originario assicurando anche l'avvio di importanti e necessarie manutenzioni sulle opere più datate. Sono certo che presidente e amministratori eletti proseguiranno in questo impulso grazie alla loro esperienza e con rinnovato slancio"*.

Video: <https://youtu.be/lc8ZLp561xU>

Irroratrici scavallanti, il meglio da Nobili Spa.

Irroratrice pneumatica a basso volume multifilare

Di **Redazione** Molinella 17 marzo 2021. -

La versione FF PRO rappresenta il top di gamma del sistema multi-filare NOBILI.

Caratterizzato da 6 calate indipendenti garantisce un trattamento uniforme su 6 facciate in un solo passaggio. Il **joystick** a 7 movimenti offre la massima manovrabilità anche in situazioni di ostacoli imprevisti lungo il filare permettendo di scavallare filari alti fino a 2,8 m e larghi fino a 3,3m.

Il telaio in acciaio ad alta resistenza garantisce stabilità anche nei terreni collinari.

Miglior micronizzazione più efficace

Ridurre i volumi mantenendo l'efficacia del trattamento è possibile solo ottimizzando la distribuzione del prodotto. Riducendo il diametro medio



TIPOLOGIA DI IRRORAZIONE
Nebulizzatore pneumatico

Catalogo scheda tecnica PDF:
https://www.nobili.com/userfiles/FamigliaIrroratrici/files/Ventis_Scavallanti.pdf

delle gocce erogate è possibile ottenere una copertura più uniforme. Il sistema Ventis permette di lavorare in un range compreso tra gli 80 e i 150 micron limitando, da un lato gli effetti di deriva dovuti a gocce troppo piccole. Dall'altro l'effetto lavaggio delle foglie causato da gocce troppo grandi.



VIDEO
NOBILI Spa:
<https://youtu.be/>

Ventis FF PRO	lit.	Ø	rpm	m/sec	mc/h	HP	kW	C			kg (*)
								A mm	B mm	C mm	
1000	1000	500 D.A.	4180	180	13800	80 - 90	58 - 66	4250	2200	2800	1200
1500	1500	500 D.A.	4180	180	13800	80 - 90	58 - 66	2200	2200	2800	1300

[4-91NB_VLts](#)

[\(Nobili.com\)](#)

La macchina è certificata ENAMA.

IMPIEGHI
Vigneto a spalliera

CATEGORIA
Trainate



straniero, è una tendenza generale negativa sui nuovi contratti di lavoro e una conseguente situazione di allarme per la prossima raccolta di primavera, con l'assegnazione delle quote di lavoratori extracomunitari stagionali previste dal decreto-flussi 2020 che procede a rilento in diversi territori e un decreto 2021, che dovrebbe assegnare ulteriori quote, ancora fermo.

Inoltre, osserva il settimanale, la stragrande maggioranza delle domande di regolarizzazione dei lavoratori impiegati in agricoltura non è ancora stata esaminata dalle Prefetture. Ad alimentare ulteriormente l'incertezza sono poi i contratti di lavoro stagionale instaurati in seguito alla presentazione dell'istanza di regolarizzazione: questi hanno già esaurito la loro durata naturale senza che l'iter amministrativo di regolarizzazione sia stato concluso. Si tratta di 30.000 lavoratori già presenti e dichiarati che vanno messi nella condizione di continuare a lavorare regolarmente nel più breve tempo possibile. Tra le possibili soluzioni urgenti da adottare, l'ulteriore proroga di titoli e permessi di soggiorno dei cittadini extracomunitari in scadenza o l'attuazione di

provvedimenti come il cosiddetto decreto-flussi e della sanatoria voluta dall'ex ministro delle Politiche agricole, Teresa Bellanova



#maltempo

Agricoltura: covid, nei campi torna l'emergenza manodopera

(Verona, 17 marzo 2021). Si profila un 'déjà vu' anche per la manodopera delle aziende agricole italiane, a breve impegnate nella campagna primaverile di raccolta. Lo afferma L'Informatore Agrario con un focus del settimanale in uscita oggi, rilevando una situazione molto simile a quella vissuta durante l'emergenza Covid dello scorso anno. Molti lavoratori sono rientrati nei Paesi d'origine nel 2020 per sfuggire alla pandemia e non sono più tornati, altri non riescono a raggiungere l'Italia a causa dei blocchi alle frontiere. Il risultato, per un settore dove il 32% dei suoi operai è

“L'uomo dei semi”. L'uomo dei frutti antichi

Di L'Equilibrista Salvaterra, 04-03-2021 -

L'agricoltura nel dopo guerra e fino agli anni '60 ha subito grandi trasformazioni, fino a quella che possiamo identificare in modo spiccio con il termine “agricoltura di massa”, perché andava alla ricerca di qualcosa che fosse disponibile ed alla portata di tutti, soprattutto grazie alla grande distribuzione. Si andava alla conquista di quello che era identificato come la ricerca della

ricchezza per consentire a tutti di mangiare mettendo a disposizione quello di cui si disponeva. Poi ci fu qualcuno, “l'uomo dei semi”,

che dedicò tutto sé stesso alla conservazione di quei frutti, gli stessi che oggi chiamiamo antichi perché non destinati alla massa ma soprattutto rari e che grazie ad un visionario come il sig. Mario Maioli sono stati preservati.

Frutti che resistono alle malattie naturali e mai da confondere con gli ibridi, è l'esortazione che usa Enzo per iniziare la nostra intervista, giusto per mettere le cose in chiaro e presentare i doni che ha saputo preservare nel tempo.

Nel 1928 il padre di Enzo Maioli, Mario Maioli ovvero “l'uomo dei semi”, è partito dal nulla, come umile testimone di un dopo guerra lacerante che si circondava di viti nostrane e che poi ha visto l'avvento dell'innesto americano, per perdersi nuovamente nel vortice del progresso a scapito della biodiversità.

Mario voleva difendere ad ogni costo le varietà antiche ed il sogno ispirò a tal punto il figlio Enzo che lo portò a ricreare nella propria casa una sorta di museo dedicato a queste specie. L'ideale agli occhi di Mario era solo uno, quello di valorizzare le origini, di tornare dopo la guerra alla natura.



Ripartire dalle viti e dalle piante da frutto per ricreare, recuperare le marze per fare le piante e quindi salvare l'essenza della natura come se fosse una missione, una vocazione vera che oggi dona alla Comunità un grande numero di piante grazie al suo lavoro.

La vite è un altro importante traguardo nella storia descritta da Enzo perché oggi è un bene di cui tutti possono godere a pieno, soprattutto grazie al lavoro incessante di conservazione fatto, sebbene alcune specie si siano perse irrimediabilmente. Alcune di queste, come il lambrusco “nobel” o l'uva “della quercia”, rimangono comunque un patrimonio invidiabile.

Il lavoro di ricerca dei Maioli parte da lontano: Enzo partì negli anni '70 con suo padre come maestro, dal quale ha tratto certamente ispirazione così da attraversare indenne i vent'anni successivi; dal '70 al '90, infatti, i Maioli hanno recuperato tantissime varietà: ricordiamo le sole mele che ad oggi sono più di cinquecento diverse.

Qui Enzo si fa penseroso e, descrivendo l'Italia, dice: “Ma pensate se per ogni regione ci fosse stato un Maioli...Non avremmo perso nulla e avremmo garantito patrimonio genomico a tutti i nostri figli”.

La fine del 2000 ha portato boom economico, il bisogno di velocità, il desiderio del tutto e subito, contrapposto alla lentezza e all'importanza del tempo che trascorre con un filo conduttore, tanto che la gente inizia a comprendere il valore di questa vita riscoperta, apprezzando ad esempio come sia differente un frutto antico che subisce solo 5-6 trattamenti, comparato alla produzione moderna che ne ha almeno 40-45 normalmente.

Ma l'Azienda di Salvaterra, oggi, propone un approccio del tutto coinvolgente e a tratti dilagante, che ha per fulcro le terrazze di Milano o i balconi di Torino, dai quali oggi si possono gestire e coltivare questi preziosi frutti dal passato.

Probabilmente anche Mario non si sarebbe aspettato questa evoluzione, ma le tre figlie di

Enzo magari lo avevano invece già i testa, ritagliandosi oggi a suon di idee una fetta importante dello sviluppo che sta coinvolgendo questa realtà: insomma, una terza generazione tutta al femminile che sta cambiando volto all'approccio tradizionalista di questa azienda storica.

Certo che pensare di ricavare sul proprio balcone un pezzo di biodiversità, un ideale benessere legato non ai buoni propositi, ma finalmente legato ad una concreta ed innovativa proposta, è così lontano dalla modernità da risultare dirompente: il lento ed elegante moto della natura che affossa la modernità risultando al passo con i tempi.

Frutti antichi perché rispetto alle varietà moderne c'è rispetto per l'ambiente, sono più sani e buoni, non più risultanti dall'utilizzo massiccio di prodotti fitosanitari, ovviamente a patto si accettino dei compromessi: frutti certamente più rustici ma sempre più genuini, forse meno belli ma certamente più saporiti.

La consapevolezza della bontà e della forza di questi frutti viene dalla testimonianza di chi c'era prima di noi: generazioni che raccontano di come queste varietà abbiano resistito ai freddi intensi di 1928, del 1955 e del 1979, così come alla forte siccità del 1988. Banale forse per alcuni, ma mai così romantico e per nulla scontato per chi viene dalla campagna, dove una

pianta significa profumi, ombra, riparo e rifugio naturale ed è diametralmente agli antipodi rispetto a fredde tettoie di plastica, lamiere umide e arrugginite

di fabbriche dismesse o grigi parcheggi.

Mario ed Enzo Maioli rappresentano, insieme, il vero vivaista che recuperare e custodisce le barbatelle. Oggi le piante vengono prodotte in parte a Salvaterra e in parte a Pistoia, ma il campo didattico-sperimentale per la conservazione della biodiversità, campo nel quale sono piantate le oltre 2.000 varietà di fruttiferi recuperate, è ubicato a Salvaterra.





Agricoltura: COMAGRI Camera approva il piano nazionale di ripresa e resilienza

La Commissione Agricoltura della Camera ha espresso parere favorevole, senza alcun voto contrario, al Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR). Tra le condizioni si è posta rilevanza sull'ammmodernamento di macchinari e impianti, innovazione tecnologica, lo sviluppo del biometano agricolo nell'ottica di un'economia circolare e la previsione di uno specifico stanziamento, al di fuori dei fondi FEASR, per il rimboschimento e la tutela del patrimonio forestale.

“Si tratta di un programma cruciale per il futuro del comparto agroalimentare

italiano che, tra queste risorse e quelle della Politica Agricola Comune, potrà contare su oltre 50 miliardi di euro nei prossimi sette anni – dichiara la deputata Chiara Gagnarli, capogruppo M5S in Commissione Agricoltura alla Camera – Investimenti mirati all'innovazione e all'aumento della produttività, in una visione di una agricoltura davvero sostenibile, potranno guidare le imprese italiane nel rilancio post pandemia garantendo redditività e competitività. L'alta qualità delle produzioni nazionali deve essere sostenuta dall'innovazione tecnologica e da un'economia circolare che in agricoltura può trovare pieno fondamento. Siamo certi che il ministro Patuanelli – conclude Chiara Gagnarli (M5S) – saprà interpretare le necessità del comparto agricolo: dal Parlamento siamo pronti ad un confronto proficuo per il raggiungimento degli obiettivi prefissati”.



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**



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:
FROGNET

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.



Molto profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

Ingredienti: Acqua, malti d'orzo, focchi di secale, 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:

www.frognet.it

[www.frognet.it](mailto:info@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 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:
FROGNET

www.frognet.it - info@frognet.it - 392.9511643

MariLU Blonde

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

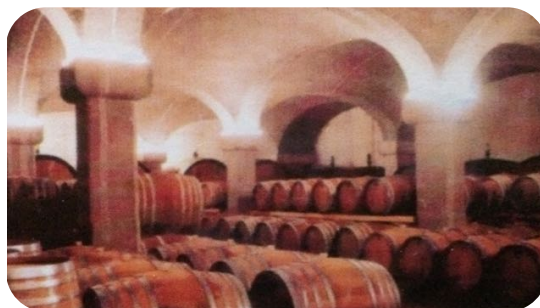


#agroalimentare #vino #promozione
Dedicato a palati esperti e sapienti!



- **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



