



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

SOMMARIO

Anno 20 - n° 29 25 luglio 2021

1.1 EDITORIALE

Green Pass si o no? Un colpo al cerchio e un colpo alla botte.

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Flessione generalizzata.

4.1 BIS LATTIERO CASEARIO

tendenze

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Quando esploderà la bolla speculativa?

6.1 AGRICOLTURA E INNOVAZIONE

The future is red. &ever e Modula alla conquista dell'Asia con coltivazioni 100% automatiche di fragole.

7.1 CEREALI E DINTORNI

tendenze

8.1 VINO & DINTORNI.

Merano. Innovazione e nuove idee: il caso aziendale "Accessori da Vino"

9.1 BURRO E ALLERGENI

Allergeni presenti in diverse marche di Burro. ATTENZIONE!

10.1 AMBIENTE E SICCAITÀ

Il Piemonte allontana lo spettro siccità, l'Emilia-Romagna no

11.1 ECONOMIA E CARBURANTI

Indice benzina 2021: chi comprerà più benzina con lo stipendio medio?

12.1 MECCANICA

Gli innovativi trituratori per vigneti e frutteti

13.1 AGRICOLTURA E FILIERE

Agricoltura, Psr 2021-22 con +35% di Risorse (408 Mln)

14.1 AMBIENTE

Un appello per trovare Rosalia alpina.

15.1 RISTORAZIONE

Pino Cuttaia – Chef ed ideatore di "Uovodiseppiamare"

16.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

17.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Green Pass si o no? Un colpo al cerchio e un colpo alla botte.



Nel corso del Consiglio dei Ministri del 22 luglio è stato prorogato lo stato di emergenza sino al 31 dicembre e il Green Pass ha fatto il debutto in società, scontentando un po' tutti gli operatori: dalla ristorazione alle palestre.

Di Lamberto Colla Parma, 25 luglio 2021 138° giorno dell'anno 2 dell'era COVID-19 - domenica

- Anche la ferrea resistenza e determinazione del "draconiano" di Palazzo Chigi sta per essere sopraffatta dal lento e inesorabile lavoro ai fianchi dei partiti che vorrebbero essere, ciascuno di loro, il solo partito di sostegno all'esecutivo Draghi.

Schermaglie su qualsiasi questione di limitata importanza diventa un campo di scontro acceso, ogni occasione è utile per cercare di

mettere in cattiva luce l'avversario politico e così, nelle questioni di rilievo il negoziato risulta debole e il risultato ben lontano dalla razionalità e dal miglior compromesso



Lamberto Colla

Con l'ultimo Decreto è lo stesso Mario Draghi a dimostrare una sua stanchezza. Probabilmente provato dalle interminabili discussioni sul DL Zan piuttosto che dal ridicolo teatrino andato in scena nel movimento 5 stelle tra il "Capo dei Capi" **Beppe Grillo** e l'io vorrei ma non posso **Giuseppe Conte** finito, apparentemente, a tarallucci e vino, anche l'inossidabile Mario Draghi ha alzato bandiera bianca licenziando un ultimo [DL confusionario](#).

Il **Green Pass**, in buona sintesi, sarà attivo a partire dal 6 agosto e applicabile a tutti coloro che abbiano compiuto i 12 anni e si trovino in zona bianca per l'accesso a **eventi** sportivi, fiere, congressi, musei, parchi tematici e di divertimento, centri termali,



sale bingo e casinò, teatri, cinema, concerti, concorsi pubblici. Ma sarà indispensabile fornire la prova di "sana e robusta costituzione" anche per sedersi ai tavoli al chiuso di bar e ristoranti, ma **non sarà invece necessario** per consumare al bancone e ovviamente neppure all'aperto.

Piscine, palestre, sport di squadra, centri benessere, limitatamente alle attività al chiuso dovranno verificare l'accesso con il pass mentre le **discoteche**,



all'aperto e al chiuso, dovranno ancora tenere, inspiegabilmente, le **serrande abbassate**.

E allora per ballare si andrà in qualche sagra di paese o in qualche bar o piscina all'aperto.

Non sarà infatti necessario esibire alcun documento in negozi, farmacie, supermercati ma anche nei bar e ristoranti all'aperto, dove si potrà pranzare o cenare liberamente, rispettando comunque il metro di distanziamento a tavola.

Niente pass neppure nelle piscine all'aperto.

Premesso che il **Green Pass** può considerarsi un mezzo regolatore per tornare il più rapidamente possibile alla normalità, pur non escludendo la necessità dei tamponi, e possa risultare utile a limitare la diffusione di un virus già di per sé ad alta contagiosità, non si comprende come il virus possa propagarsi nelle discoteche all'aperto e non al "bancone" al chiuso di un bar.

Infine, ancora nessuno degli scienziati di Governo o dei politici più afferrati sulla questione, ha avuto il coraggio di affermare con certezza che i possessori di Green Pass

non possano ammalarsi e non trasmettano il virus, contraddicendo quindi il principale **claim** propagandistico

del provvedimento.

A far male e ad allontanare i cittadini dalle più normali pratiche sanitarie non è tanto la richiesta di documentazione quanto irrazionalità discriminatoria delle norme governative e la partecipazione nutrita alle manifestazioni anti Green Pass dei giorni scorsi ne sono, purtroppo, la prova provata. Inimmaginabile che potessero radunarsi migliaia e migliaia di cittadini, tra No Vax estremi e semplici concittadini e imprenditori stremati dalle limitazioni, spesso incomprensibili e per certi versi ingiustificabili.

C'è da augurarsi che **Draghi** rientri dalle ferie ben riposato per tornare a dettare regole chiare ai suoi pseudo "alleati" interni e ai nostri "[splendidi alleati](#)" esterni.

Con il **PNRR** (Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza) non possiamo permetterci di sbagliare.

Link:

- <https://gazzettadellemilia.it/salute-e-benessere/item/33190-covid-19-%E2%80%93-dal-cdm-del-22-luglio-misure-urgenti-per-fronteggiare-l%E2%80%99-emergenza-epidemiologica.html>
- <https://gazzettadellemilia.it/politica/item/26844-italiani-untori-%20sarebbe-giunta-l-ora-di-richiedere-i-danni-ai-nostri-splendidi-alleati.html>
-

(Per accedere agli editoriali: [clicca il link](#))



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Flessione generalizzata.

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXVII-XXVIII settimana - Prezzi in calo, stabili i formaggi DOP_ (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)

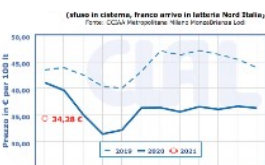


Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: Flessione generalizzata.

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXVII-XXVIII settimana - Prezzi in calo, stabili i formaggi DOP_ (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma 19 luglio 2021 -



LATTE SPOT – Primo segnale di cedimento dopo molte settimane di costante risalita per il latte spot milanese. Flessione leggermente più marcata per il latte spot veronese. Anche il Latte **BIO**, dopo la lieve risalita delle scorse settimane, ha iniziato la flessione.

	VR (19/7/21)	MI (19/7/21)
Latte crudo spot Nazionale	41,24 42,79 (-)	40,21 42,27 (-)
Latte Intero pastorizzato estero	39,18 40,21 (-)	37,12 38,66 (-)
Latte scremato pastorizzato estero	21,74 22,77 (-)	20,70 22,25 (-)
Latte spot BIO nazionale		53,10 54,13 (-)



BURRO E PANNA – A **Milano** i listini del burro hanno iniziato anch'essi a flettere dalle due precedenti settimane. La crema invece recupera qualche centesimo. Alla borsa di **Parma** il listino dello zangolato ha ceduto 10 centesimi nella prima quindicina di luglio, come pure il prezzo fissato alla Borsa di

Reggio Emilia. Per la panna veronese invece si registra una lieve variazione di prezzo. La margarina nel mese di giugno ha replicato il prezzo di maggio che a sua volta era cresciuto di 10 centesimi rispetto a aprile..

Borsa di Milano 19 luglio 2021:
 BURRO CEE: 3,70€/Kg. (-)
 BURRO CENTRIFUGA: 3,85/Kg. (-)
 BURRO PASTORIZZATO: 2,10 €/Kg. (-)
 BURRO ZANGOLATO: 1,90€/Kg. (-)
 CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg):
 1,98 €/Kg. (-)
 MARGARINA giugno 2021: 1,48 - 1,54 €/kg (=)

Borsa di Verona 19 luglio 2021: (-)
 PANNA CENTRIFUGA A USO
 ALIMENTARE: 1,97 2,07 €/Kg.



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

Borsa di **Parma** 16 luglio 2021 (-)
 BURRO ZANGOLATO: 1,50 €/Kg.

Borsa di **Reggio Emilia** 13 luglio 2021 (-)
 BURRO ZANGOLATO: 1,50 - 1,50€/kg.

GRANA PADANO– Milano 19 luglio 2021 – Ancora inalterati i prezzi del Grana Padano.

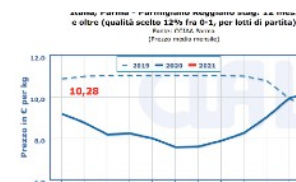
- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,00– 7,15 €/Kg. (=)
 - Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,35 – 8,70 €/Kg. (=)
 - Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 9,20 – 9,50 €/Kg. (=)
 - Fuori sale 60-90 gg: 5,90 – 6,05 €/Kg. (=)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 16 luglio 2021 – A **Parma** il prezzo non ha subito variazioni nella settimana appena conclusa. La precedente aveva visto l'incremento di 5 centesimi per tutte le referenze tranne per il 12 mesi. A Milano invece i prezzi restano stabili anche per l'ottava in corso.

(16/7/2021) **MILANO** (19/7/2021)
 -Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,10 - 10,40 €/Kg. (=) - 10,00 - 10,40 €/kg (=)
 -Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,55 - 10,85 €/Kg. (=) -
 -Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,25 - 11,85 €/Kg. (=) - 11,60 - 11,80 €/kg (=)
 -Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,95 - 12,60 €/Kg. (=) - 12,25 - 12,75 €/kg (=)
 -Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,60 - 13,40 €/Kg. (=) - 12,75 - 13,35 €/kg (=)

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



PARMA

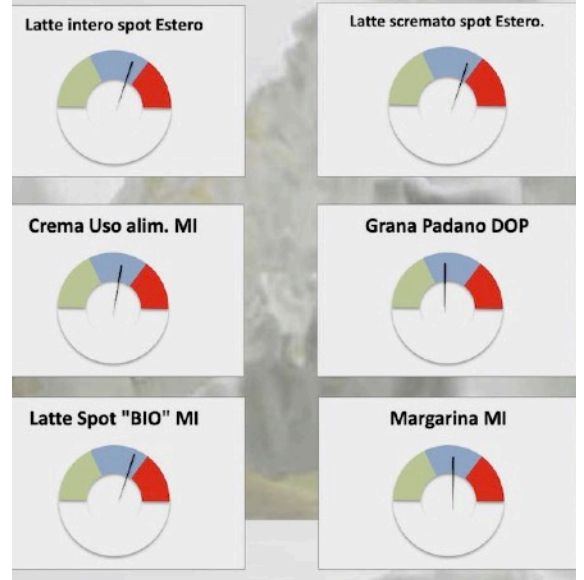
LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXV-XXVI settimana - Stabilità per formaggi DOP e burro - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)

GIORNAMENTO AL 28-giu-21



Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: Stabili i formaggi, in risalita il latte.

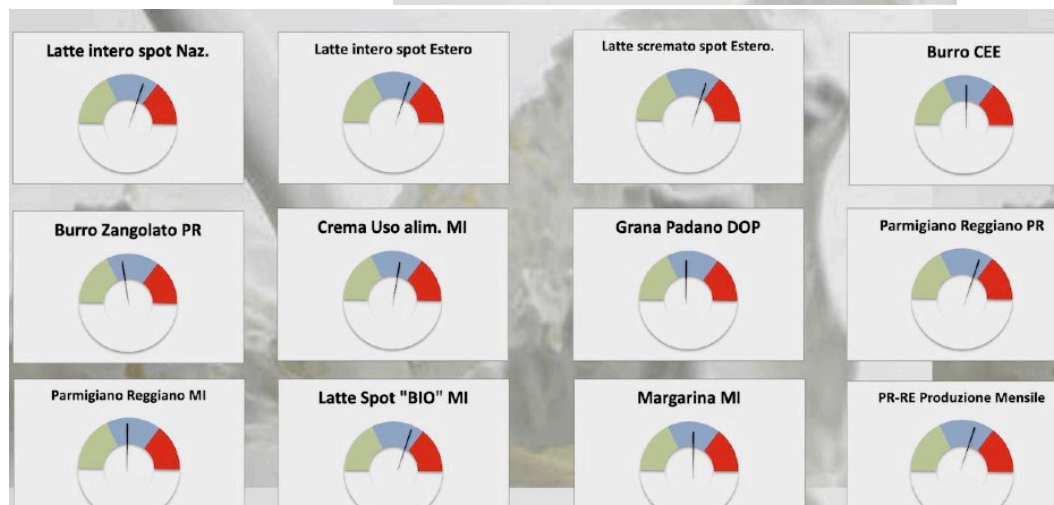
Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXV-XXVI settimana - Stabilità per formaggi DOP e burro - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma 28 giugno 2021 -

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

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

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



Data	Parma 18/06/21				Milano 21/06/21				Verona 21/06/21			
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
12 mesi e oltre	10,10	10,40	10,10	10,40	0,00	0,00	10,00	10,40	10,00	10,40	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
18 mesi e oltre	11,20	11,80	11,20	11,80	0,00	0,00	12,25	12,75	12,25	12,75	0,00	0,00
24 mesi e oltre	11,50	12,55	11,50	12,55	0,00	0,00	12,25	12,75	12,25	12,75	0,00	0,00
30 mesi e oltre	12,55	13,35	12,55	13,35	0,00	0,00	12,75	13,35	12,75	13,35	0,00	0,00

	mag-21	mag-20	%	Variazione	TOT 2020	2019	Variazione	Variazione %	media prezzo mensile	Precedente	diff
PR-RE Produzione Mensile	1.763.865	1.706.293	3,37	57.572	3.937.823	3.754.123	183.700	5%	10,08 €	10,10 €	-0,02 €

Data	Milano 21/06/21				Verona 21/06/21			
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Fuori sale 60-90 gg	5,90	6,05	5,90	6,05	0,00	0,00	0,00	0,00
9 mesi	7,00	7,15	7,00	7,15	0,00	0,00	0,00	0,00
16 mesi	8,45	8,70	8,45	8,70	0,00	0,00	0,00	0,00
Riserva 20 mesi	9,20	9,30	9,20	9,30	0,00	0,00	0,00	0,00
Zangolato di creme fresche	2,00	2,00	2,00	2,00	0,00	0,00	1,60	1,60

Data	Milano 21/06/21				Verona 21/06/21			
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Burro CEE	3,80	3,80	3,80	3,80	0,00	0,00	0,00	0,00
Burro Centrifuga	3,95	3,95	3,95	3,95	0,00	0,00	0,00	0,00
Burro Pastorizzato	2,20	2,20	2,20	2,20	0,00	0,00	0,00	0,00
Zangolato di creme fresche	2,00	2,00	2,00	2,00	0,00	0,00	1,60	1,60

Data	Milano 21/06/21				Verona 21/06/21			
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Crema a uso alimentare (40%mg)	2,06	2,06	2,04	2,04	0,02	0,00	0,00	0,00
Panna centrifuga uso alimentare (40% mg)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00	2,10
Margarina	1,38	1,44	1,38	1,44	0,00	0,00	0,00	0,00

Data	Milano 21/06/21				Verona 21/06/21			
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
€/100 lt. Latte crudo "spot" nazionale	39,69	40,72	38,15	39,18	1,54	1,54	40,72	41,76
Latte intero pastorizzato "spot" estero	36,60	38,15	36,09	37,12	0,51	1,03	39,18	40,21
Latte scremato	36,60	38,15	36,09	37,12	0,51	1,03	39,18	40,21

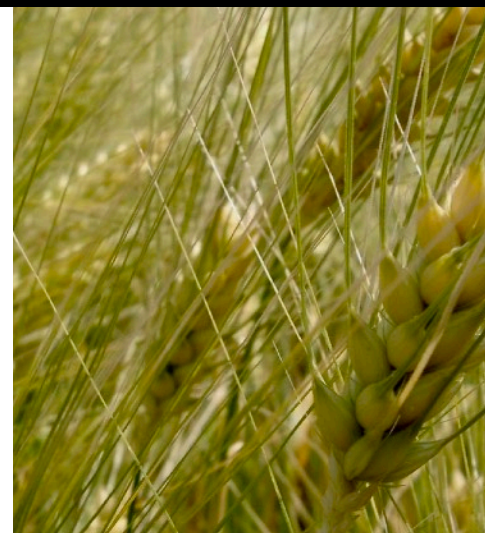


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Con l'USDA un nuovo terremoto

Mercati in rialzo, dopo i dati USDA, trascinati dal grano.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Quando esploderà la bolla speculativa?

Sempre più in alto... ma sino a quando? La bolla speculativa potrà esplodere ma l'incognita vera è la risposta alla domanda: Quando accadrà?

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 21 luglio 2021 - I prezzi rilevati alla chiusura del 20 luglio:

	ago	set	nov
SEMI	1443,4 (+15,4)	1399 (+16,2)	1388,4 (+15,6)
FARINA	365,5 (+5,7)	365,6 (+5,7)	365,8 (+5,4)
OLIO	67,02 (+0,33)	65,59 (+0,55)	64,54 (+0,72)
CORN	571,6 (+15,6)	565,6 (+13,4)	573 (+13,2)
GRANO	700,4 (+2,6)	708,6 (+2,4)	715 (+2,6)

(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.)

La tempesta non intende smorzarsi. Con gli stock bassi e i consumi che tengono (finalmente la Cina ha rallentato gli acquisti) siamo nelle mani del meteo e della speculazione.

Estrapoliamo da un comunicato **Grain Services** "Usa la siccità imperversa nelle pianure del Nord al Midwest, quindi Soya e in particolare il Mais ne risentiranno nella produzione. Grano e mais sono anche supportati, rispettivamente, da trattative in corso con la Cina e dalle gelate che colpiscono il 2° raccolto **Brasiliano**, che è veramente falciato si parla di secondo raccolto a 60 milioni di tonnellate contro le 75 dell'anno scorso. Ancora in **USA** in grano tenero ha un rally impetuoso, in quanto la produzione è stimata al minimo da 33 anni e purtroppo il meteo prevede caldo e secco per le prossime 2 settimane, pertanto aspettiamoci altra benzina sul fuoco. **Russia**: La siccità riduce le rese del raccolto del grano tenero. **Ucraina**: Le piogge stanno deteriorando la qualità del grano tenero e i prezzi salgono per il grano molitorio e così forse scenderanno quelli per uso zootecnico (ma, è solo un'ipotesi legata al declassamento del primo). **Danubio/Balcani**: Serbia, Croazia parte dell'Romania e dell'Ungheria, causa siccità, perderanno produzione sul mais. Serbia e Croazia hanno anche una situazione peggiore. Questi incidenti climatici si inseriscono in un quadro dove, gli stocks cerealicoli dei maggiori esportatori, rapportati agli attuali consumi, portano ad un dato di copertura-autosufficienza al minimo da 40 anni. Quelli della soya, sono forse i più trasparenti (certi come dati) ma, la minor incorporazione dell'olio di soya nel biodiesel, in Argentina, aumenterà la disponibilità all'export, ma questa sarà probabilmente assorbita in Sud America e dalla Cina".

Purtroppo questo è un mix di notizie in grado di mantenere i mercati in fiamme per mesi.

Logicamente come già scritto, i fondi d'investimento, le intelligenze artificiali, i sistemi computerizzati, si divertono alle nostre spalle con movimenti (acquisti/vendite) immani e velocissimi.

Nel mercato interno, tutto più sostenuto, tranne i consumi.

eri un'analista, il quale ipotizzava che questi valori così alti potrebbero portare alla rottura della bolla speculativa come già visto in altre finanze in quanto le sottostanti di filiere non possono reggere le trasformazioni.

Quando potrà accadere? questa è la vera incognita; ed è per questo che non riportiamo i prezzi di cereali e farine proteiche sui futuri.

Indicatori del 21 luglio 2021		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
3.053	1,1755 ore 9,30	67,0€/bar

In tale frangente occorre essere molto prudenti "navigando a vista", ma anche estremamente REATTIVI sui ribassi nelle finestre che seguono le prese di profitto dei fondi, o causate da eventuali notizie ribassiste.

Vale sempre il consiglio di non rimanere corti di merce e muoversi con la regola aurea di 1/3 sui futuri ,1/3 sul vicino, 1/3 a disposizione per occasioni o "rapine"...

INDICI INTERNAZIONALI 21 LUGLIO 2021

L'indice dei **noli** B.D.Y è sceso a 3.053 punti, (premi/noli in aumento) il **petrolio** wti gira a circa 67,0 dollari al barile, e il **cambio** gira a 1,1755 ore 9,30

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.

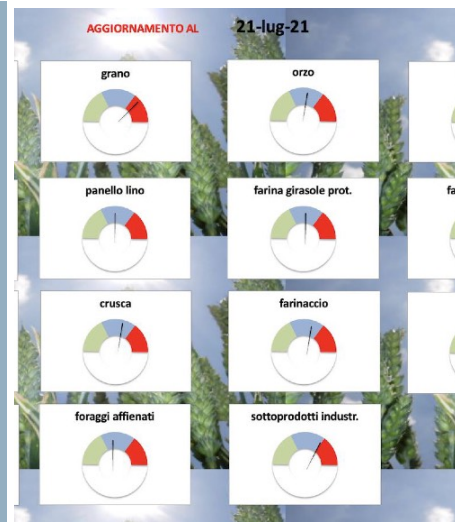
Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare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



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Quando esploderà la bolla speculativa?

Sempre più in alto... ma sino a quando? La bolla speculativa potrà esplodere ma l'incognita vera è la risposta alla domanda: Quando accadrà?

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 21 luglio 2021 -

I segnali di tendenza di venerdì 21 luglio 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>

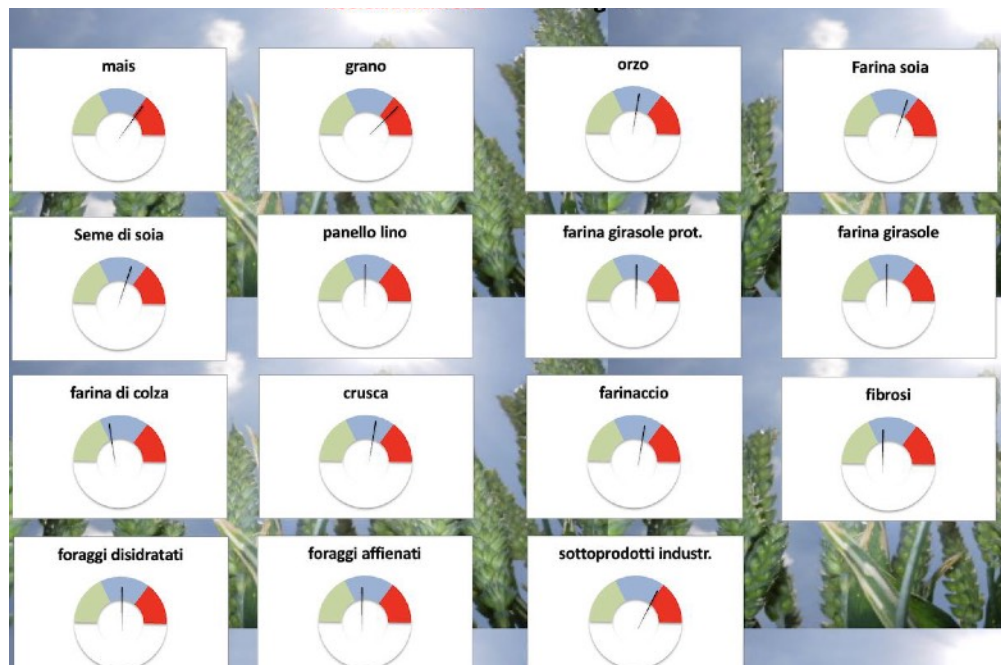
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@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 - Milano



Andalini
pasto dal 1936
www.andalini.it

#vino #Merano

Merano. Innovazione e nuove idee: il caso aziendale “Accessori da Vino”

Il tema dell'innovazione è sempre sulla bocca di tutti ma poco attiene ai formati e spesso fa tendere al pensiero che possa essere solo legato alle innovazioni di prodotto. Stavolta invece The Wine Hunter Helmuth Kocher, che ho avuto il piacere di intervistare più volte, ha centrato ancora una volta un tema che andava approfondito perché in grande ascesa.



Di L'Equilibrista Parma, 19 luglio 2021 - Dopo il grande successo della prima **Cocktail&Drink Competition**, dai saloni di Merano, si ufficializza che a Novembre si eleggerà il miglior locale e quindi, i migliori bartender d'Italia.

Helmuth Köcher e Fabio Di Pietro avranno il compito di individuare i migliori mixologists ed i migliori cocktail bar sul territorio Nazionale per una guida dedicata al pubblico, che già potrebbe segnare una vera innovazione perché al di là di premi e riconoscimenti, non ne esiste una tracciabilità come già invece si usa fare da decenni per cantine, vignaioli e perché no, zonazioni dedicate al mondo del vino.

Alcuni si sono già confrontati all'evento *Naturae ed Purae* e gli altri si sfideranno live a Merano durante il Merano WineFestival 2021. A Merano, il 15 Luglio 2021 scorso – The WineHunter Helmuth Köcher e 5 Hats (con il brand The Whynergy Journal), dopo aver costruito assieme la prima tappa del Creative Contest Cocktail&Drink, hanno dato il via ad un grande evento di confronto fra i migliori talenti della mixology italiana. Il mood sarà sempre quello che ha reso avvincente la competition durante *Naturae et Purae*, quindi lo scouting dei professionisti fra i produttori presenti alla kermesse di



Novembre focalizzato sulla creazione della propria ricetta e soprattutto l'utilizzo dell'ingrediente vino in mixology.

Come a fine Giugno, saranno **due le categorie campo di sfida**: il cocktail (una ricetta al di sopra dei 22 gradi alcolici) ed il drink (questa volta al di sotto dei 22 gradi alcolici). Le candidature che le due aziende vaglieranno sono già partite, quindi i locali d'Italia sono invitati a candidarsi per esser selezionati ed iniziare la prima parte della competition, ovvero quella che vedrà la grande sfida social per testare la forza delle community dei locali e le abilità tecniche dei professionisti.

La candidatura può essere effettuata mandando un'e-mail mettendo in copia: event@meranowinefestival.com ufficiostampa@5-hats.com quindi affrettatevi se volete provare ad avere il vostro giusto riconoscimento!

Al termine della seconda parte della competizione, quella che sarà svolta in live a Merano al WineFestival del prossimo Novembre, i migliori selezionati entreranno nella Guida che verrà presentata in quella occasione ottenendo il WineHunter Globe. I selezionati a partecipare si aggiudicheranno l'ambito WineHunter

Globe Red come rappresentanti di eccellenze imprenditoriali e tecniche e potranno sfidarsi per ottenere l'ambito WineHunter Platinum.

"A Merano stiamo preparando un grande show per Novembre e siamo sicuri che ci aspetta un'estate entusiasmante per questa prima parte della sfida. Vi aspettiamo a braccia aperte" sono le parole degli organizzatori intenti a pianificare ogni dettaglio per un ennesimo grande successo.

Ancora una prova che dimostra la voglia di emergere, fatta di decisione e chiarezza, con divieto assoluto all'omologazione e soprattutto volto alla rottura degli schemi. In sintesi ciò che ha fatto del MERANO WINE FESTIVAL ciò che è nella concretezza e nei sogni delle persone che lo calcano.

da *L'Equilibrista* @Jequilibrista27



#agricoltura #innovazione

The future is red. &ever e Modula alla conquista dell'Asia con coltivazioni 100% automatiche di fragole.

Monaco, luglio 2021 – Abbiamo tutti una storia da raccontare quando si tratta di fragole. Alcuni di noi ricordano la deliziosa esperienza di raccogliercle o mangiarle direttamente in giardino. Per altri, sono la torta nuziale perfetta o l'emblema della stagione tennistica (dal 1509 non c'è partita a Wimbledon senza una ciotola di fragole e panna) o c'è chi ricorda il film scritto e diretto da Ingmar Bergman nel 1957.

Dimentichiamoci l'esistenza di una sola stagione per le fragole, d'ora in poi la stagione delle fragole può durare tutto l'anno!

La tedesca &ever, pioniera dell'agricoltura verticale e Modula S.p.A, uno dei principali produttori mondiali di sistemi di stoccaggio verticale automatizzato hanno sviluppato una partnership progettando insieme un sistema completamente automatizzato per la coltivazione di piante ad alto valore aggiunto, tra cui le fragole.

Le prime 4 SuperTower di questo progetto saranno installate a Singapore entro marzo 2022.

"Rimaniamo fedeli alla nostra convinzione di mettere il consumatore al centro della nostra strategia. I consumatori vogliono i frutti più gustosi, non quelli più facili da maneggiare durante il trasporto e più resistenti nella catena del freddo. Il gusto vince sempre! Ecco perché crediamo nel futuro dell'agricoltura iper-locale e nel raccolto su richiesta, la consegna in giornata, la qualità del prodotto unita al gusto: quello che i consumatori stanno aspettando da troppo tempo - afferma Mark Korzilius, fondatore e business developer di &ever.

Mentre le verdure a foglia verde crescono in modo altamente prevedibile e uniforme, coltivare e raccogliere fragole e quasi tutte le altre colture di frutta è un processo complesso che comporta un lavoro intenso e articolato. Lo sviluppo complessivo dalla fase di fioritura alla maturità del raccolto deve essere costantemente monitorato. Inoltre, la raccolta di solito avviene in un periodo massimo di 5 settimane ed è influenzato dalle condizioni meteorologiche locali.

La "SuperTower" Modula sviluppata con &ever è una soluzione tecnologica all'avanguardia che consente di superare i vincoli di stagioni, tempo, distanza e clima. Questa soluzione di agricoltura verticale completamente automatizzata, robusta ma sofisticata è stata progettata per essere installata all'interno dei confini della città, vicino ai consumatori finali.

Consente ai produttori di concentrarsi su varietà coltivate localmente e molto gustose di colture frutticole che normalmente verrebbero rifiutate dai rivenditori per la difficoltà nella distribuzione.

Nel caso in cui vengano confezionate, impilate in cartoni e spedite a 2°C per lunghe distanze sarebbe inevitabile il deterioramento sia in termini di gusto che di aspetto. La vendita



al dettaglio rifiuterebbe queste varietà poiché i consumatori non le acquisterebbero.

La soluzione sviluppata da &ever e Modula per questi tipi di colture si rivolge a un target come hotel, ristoranti, ristoratori e individui che possono effettuare richieste on demand. Gli ordini verranno quindi raccolti dalle torri in modo completamente automatizzato e i prodotti consegnati freschi al cliente. Ogni SuperTower può essere alta fino a 16 metri, contenere oltre 20 ripiani e consentire 6 cicli di raccolta all'anno.

Le 2 aziende hanno stretto una partnership strategica, combinando la conoscenza di &ever nell'ambito del vertical farming (dalla semina alla raccolta, con controllo ottimale di livelli di anidride carbonica, temperatura e flusso d'aria) e la grande esperienza di Modula nella produzione di soluzioni di stoccaggio verticale automatizzato, progettate per ottimizzare lo spazio in altezza.

"Siamo davvero entusiasti di collaborare con &ever per sviluppare soluzioni automatizzate di agricoltura verticale per servire meglio una gamma più ampia di clienti - ha dichiarato Massimiliano Gigli, Market Operations Director & CEO Modula S.p.A "In Modula siamo sempre alla ricerca di nuove soluzioni per innovare ed espandere il nostro portafoglio di prodotti. Questa partnership strategica porta sicuramente un valore aggiunto sia per Modula che per &ever" - ha aggiunto.

About &ever

&ever è un'azienda specializzata in agricoltura verticale indoor con sede in Germania che combina le migliori pratiche tecnologiche in ambito agricolo e nella scienza delle colture. Utilizzando l'automazione, l'apprendimento automatico e tecnologie efficienti di controllo del clima, fornisce ai consumatori verdure deliziose e ricche di sostanze nutritive che sono al 100% prive di pesticidi, coltivate localmente e in modo sostenibile durante tutto l'anno. Il suo sistema di coltivazione è facilmente scalabile in forma e dimensione, in qualsiasi

condizione climatica, in qualsiasi parte del mondo, utilizzando il 95% in meno di acqua e il 60% in meno di fertilizzanti.

&ever è in forte espansione e prevede l'apertura di coltivazioni più sostenibili nelle città di tutto il mondo, per portare verdura e frutta dal sapore migliore con un valore nutritivo più elevato a sempre più persone. Per ulteriori informazioni: www.and-ever.com.

Modula

Modula è uno dei principali produttori di soluzioni di stoccaggio automatizzato, progettate per ottimizzare lo spazio e migliorare le operazioni di prelievo e deposito di materiale in qualsiasi ambiente industriale. Il Modula Vertical Lift Module (VLM) utilizza l'intera altezza di un impianto o capannone industriale, minimizzando lo spazio occupato a terra. Gli articoli vengono immagazzinati nei cassetti all'interno di magazzini che possono raggiungere fino a 16 m. Modula è un magazzino sicuro e protetto, in cui i prodotti sono consegnati automaticamente all'operatore, che lavora in totale ergonomia.

Oggi Modula conta su oltre 17.000 clienti in tutto il mondo e una capacità produttiva di 5.000 macchine all'anno nei 4 stabilimenti produttivi: Italia (Salvaterra, Reggio Emilia), USA (Lewiston, Maine & Franklin, Ohio), e Cina (Suzhou).

Inoltre, Modula ha una rete di nove filiali (ubicate in Francia, Regno Unito, Spagna, Russia, Germania, India, Singapore, Colombia e Messico) e più di 100 rivenditori autorizzati in tutto il mondo. Ciò garantisce una presenza locale di supporto ai clienti, consentendo all'azienda di servire tutti i mercati in modo tempestivo.



www.cibusonline.net

#burro #allergeni

Allergeni presenti in diverse marche di Burro. ATTENZIONE!

Roma 20 luglio 2021 - Non solo burro Granarolo: la catena dei supermercati "Il Gigante" ha pubblicato sul proprio sito internet un richiamo relativo al Burro Latteria a marchio Ambrosi, a causa del rischio presenza allergeni, nello specifico glutine. Il prodotto, denominato "Burro Latteria", è venduto in confezioni da 1000 grammi con il lotto 160921 e la data di scadenza 16/09/2021.

Il burro richiamato è stata prodotto da Gra-Com srl, con sede dello stabilimento in via Emilia Est 90/A a Castelfranco Emilia (MO). Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti" raccomanda, quindi, ai consumatori di prestare la massima attenzione e di non consumare il prodotto in caso di celiachia o sensibilità al glutine. Qualora il prodotto fosse già stato comprato si suggerisce, se possibile, di restituirlo presso il punto vendita in cui è avvenuto l'acquisto." invita tutti i celiaci che dovessero aver acquistato il prodotto nel lotto indicato a non consumarlo e a riconsegnarlo al punto vendita che provvederà al rimborso o alla sostituzione.

Lo "Sportello dei Diritti" inoltre evidenzia che secondo quanto stabilito da Regolamento Europeo, infatti, a partire dal 13 dicembre 2014, vige l'obbligo di indicare sull'etichetta in maniera chiara ed evidente anche attraverso accorgimenti grafici gli ingredienti che potrebbero provocare una serie di allergie. L'obbligo è valido sia per i prodotti alimentari confezionati, sia per quelli non preconfezionati, preparati all'interno di attività come mense e ristoranti. In caso di mancato rispetto delle norme, è possibile andare incontro a specifiche sanzioni per la violazione delle disposizioni europee. In particolare, l'omessa indicazione degli allergeni prevede ad esempio l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria



equivalente al pagamento di una somma che può variare dai 3.000 ai 24.000 euro

- Ancora glutine non dichiarato in tre diversi tipi di burro. Nelle ultime settimane il ministero della Salute ha disposto il richiamo di alcuni lotti di burro Granarolo prodotto dalla GRA-COM srl

Arriva il 19 luglio l'ultimo richiamo alimentare, da parte del ministero della Salute, per il "Burro Granarolo S.p.A.". Il lotto specifico oggetto di richiamo è quello con data 04-09-2021 ed è prodotto dall'azienda GRA-COM srl con sede in via Emilia Est 90/A a Castelfranco Emilia (Modena).

La data di scadenza del prodotto è il 04/09/2021 e il peso è di 1000 gr. Motivo del richiamo riguarda la presenza di un allergene (glutine) non dichiarato sul prodotto.

Il secondo richiamo alimentare, sempre in data 19 luglio 2021, riguarda il "Burro Granarolo" sempre prodotto dall'azienda GRA-COM srl con sede in via Emilia Est 90/A a Castelfranco Emilia (Modena). Il lotto specifico oggetto di richiamo è quello del 09-09-2021 avente la stessa data di scadenza e il peso è di 1 kg. Motivo del richiamo riguarda la presenza di un allergene (glutine) non dichiarato sul prodotto.

Il terzo richiamo alimentare, in data 19 luglio 2021, riguarda il "Burro Granarolo 1000 g", sempre prodotto dall'azienda GRA-COM srl con sede in via Emilia Est 90/A a Castelfranco Emilia (Modena). Il lotto specifico oggetto di richiamo è quello avente la stessa data di scadenza del 16-09-2021. Motivo del richiamo riguarda la presenza di

un allergene (glutine) non dichiarato sul prodotto.

Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti" raccomanda, quindi, ai consumatori di prestare la massima attenzione e di non consumare il prodotto in caso di celiachia o sensibilità al glutine. Qualora il prodotto fosse già stato comprato si suggerisce, se possibile, di restituirlo presso il punto vendita in cui è avvenuto l'acquisto." invita tutti i celiaci che

dovessero aver acquistato il prodotto nel lotto indicato a non consumarlo e a riconsegnarlo al punto vendita che provvederà al rimborso o alla sostituzione. Lo "Sportello dei Diritti" inoltre evidenzia che secondo quanto stabilito da Regolamento Europeo, infatti, a partire dal 13 dicembre 2014, vige l'obbligo di indicare sull'etichetta in maniera chiara ed evidente anche attraverso accorgimenti grafici gli ingredienti che potrebbero provocare una serie di allergie. L'obbligo è valido sia per i prodotti alimentari confezionati, sia per quelli non preconfezionati, preparati all'interno di attività come mense e ristoranti. In caso di mancato rispetto delle norme, è possibile andare incontro a specifiche sanzioni per la violazione delle disposizioni europee. In particolare, l'omessa indicazione degli allergeni prevede ad esempio l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria equivalente al pagamento di una somma che può variare dai 3.000 ai 24.000 euro.



Il Piemonte allontana lo spettro siccità, l'Emilia-Romagna no

Distretto del Po ancora diviso in due anche dopo le recenti piogge: recupero al nord, siccità permane a sud del Grande Fiume. Grandi laghi alpini pieni e possibili precipitazioni in arrivo

20 Luglio 2021 – Le recenti precipitazioni cadute sul distretto del fiume Po in maniera non completamente uniforme (ma comunque su un territorio particolarmente esteso anche se in modo diseguale) hanno toccato negli ultimi giorni soprattutto il Piemonte e la Lombardia e queste piogge, unite alla concomitanza dei rilasci di risorsa idrica dai grandi laghi alpini ed in particolare dal Lago Maggiore, hanno velocemente consentito al Grande Fiume di riguadagnare buoni livelli delle sue portate che ad oggi risultano sopra le medie di periodo in tutte le stazioni di rilevamento: situazione che agevola lo stop alla risalita del cuneo salino verso il mare, nonché la possibilità di fornire maggiore quantità di risorsa idrica preziosa al comparto agricolo e ai numerosi habitat dei corsi d'acqua del comprensorio; ma il Distretto Padano appare ancora sostanzialmente suddiviso in due aree: il deficit idrico delle zone a valle (Emilia Centrale, Romagna, Basso Veneto) permane infatti ancora significativo a causa della scarsità di precipitazioni, manifestandosi in una carenza d'acqua che colpisce numerosi sottobacini.

LA SITUAZIONE A MONTE E LUNGO L'ASTA FLUVIALE. Nel comprensorio Piemontese le province di Alessandria, Asti, Vercelli e Torino stanno lentamente recuperando. Le abbondanti piogge cadute sul territorio hanno determinato l'incremento dei valori di portata in tutte le sezioni del Bacino: Piacenza 739 m³/s, Cremona 926 m³/s, Boretto (Reggio Emilia) 939 m³/s, Borgoforte (Mantova) 961 m³/s, Pontelagoscuro (Ferrara) 1114 m³/s; portate che si manterranno su valori superiori rispetto alla portata di magra ordinaria anche nei prossimi giorni grazie, inoltre, all'aiuto dei volumi d'acqua rilasciati dai Grandi



Laghi, il cui stoccaggio risulta alto e comunque allineato con le medie del periodo: tutte le derivazioni si rilevano pienamente soddisfatte e non si ravvisano criticità, con l'idrometro di Sesto Calende, sul Lago Maggiore, che registra la quota di 121,1 cm sopra lo Zero idrometrico; il Lago di Como che segna 37,9 cm; e il Lago di Garda a 121,5 cm.

IL QUADRO A VALLE E SUL DELTA. Ma la buona situazione registrata a monte e lungo l'asta del Po purtroppo non trova eguale riscontro nell'area Emiliano-Romagnola, dove i corsi d'acqua appenninici a regime torrentizio risultano per lo più ancora in secca e in palese situazione di deficit idrico senza evidenti eccezioni. Nel Piacentino è il fiume Trebbia, ad oggi, il corso d'acqua con deficit minore (-10%); mentre nel Parmense il fiume Taro e il torrente Parma hanno portate dimezzate di oltre -50%. Proprio questi territori risultano particolarmente colpiti da scenari visibilmente siccitosi, caratterizzati da locali situazioni di aridità prolungata, soprattutto negli ultimi mesi: nel fiume Taro la portata attuale è di 1,6 m³/s, nel Parma 0,5 m³/s. Ma è il torrente Enza a permanere costantemente sotto osservazione: in calo costante dal 25 maggio ad oggi, la sua portata media di periodo (che dovrebbe attestarsi a 0,5 m³/s) non supera al momento il valore di 0,3 m³/s. Speculare la situazione complessiva anche nei corsi d'acqua in parte dell'Emilia Orientale, dove il Reno registra una portata ben al di sotto delle medie del periodo: 1,8 m³/s; e in quelli della Romagna, che



rimangono particolarmente sotto esame presentando, anche qui, situazioni localizzate di severità più evidente, come per il fiume Savio, la cui portata attuale è 1 m³/s. Scenari di criticità che si replicano anche sulla costiera adriatica marchigiana e nel Rodigino (Veneto), dove il pur lieve miglioramento non è purtroppo significativo e soddisfacente.

LE PREVISIONI PER I PROSSIMI GIORNI.

Le previsioni idrometeorologiche dei prossimi giorni tenderanno a convergere su una ripresa dei deflussi, mentre lo scenario climatico sul territorio distrettuale sembra volgere ad una ripresa dell'alta pressione che riporterà i valori in linea con quelli del periodo e ad un regime più asciutto. Ma dalla prossima settimana è atteso l'arrivo di una nuova perturbazione che "spaccherà" nuovamente il fronte.

DICHIARAZIONE DI MEUCCIO BERSELLI. "La situazione complessiva – ha evidenziato il Segretario Generale dell'Autorità Distrettuale del Fiume Po Meuccio Berselli – è migliorata se guardiamo alla complessità dei diversi territori che compongono il bacino del Po, ma alcune aree, soprattutto in Emilia-Romagna, restano fortemente penalizzate perché non hanno beneficiato uniformemente delle piogge. Nel Piacentino e nel Parmense, nel Reggiano e in Romagna soprattutto dove insistono colture di pregio, la situazione rimane piuttosto critica. Le piogge cumulate in Emilia-Romagna hanno solo parzialmente ristorato le colture in campo, dando un gap di qualche giorno sulla scarsità delle derivazioni attuali, dovuta alla quasi assenza di disponibilità idrica nei torrenti. La speranza è che le prossime piogge previste possano portare a compimento i cicli colturali dando respiro al contempo agli habitat e alla biodiversità dei corsi d'acqua secondari".

[IN ALLEGATO:

IL PDF CON IL BOLLETTINO IDROLOGICO AGGIORNATO;

DUE IMMAGINI ODIERNE DI CORSI D'ACQUA NEL PARMENSE COLPITI DA SICCIÀ: IL TORRENTE PARMA (FOTO 01) E IL TORRENTE BAGANZA (FOTO 02) ENTRAMBI ALL'INTERNO DEL TERRITORIO DELLA CITTÀ DI PARMA].

#benzina #prezzi

Indice benzina 2021: chi comprerà più benzina con lo stipendio medio?

Gli analisti di Picodi.com hanno esaminato quanto è aumentata la benzina in Europa e calcolato quanto carburante può essere acquistato per la media nazionale in 104 paesi del mondo.

Il confronto degli indici benzina con i principali Paesi UE conferma la enorme debolezza dell'Italia, soprattutto verso Lussemburgo, Germania, Belgio, Francia e anche la Spagna ci distanzia sensibilmente (vedi immagini).

In sintesi:

- in Italia, nel primo semestre del 2021, la benzina era in media del 5,5% più cara rispetto al primo semestre del 2020,
- più che in Italia, i prezzi della benzina sono aumentati nella maggior parte dei paesi europei: ad esempio Spagna (9,3%), Francia (8,8%), Regno Unito (7,8%), Germania (10,6%),
- quest'anno compreremo 858 litri di benzina per uno stipendio medio (un anno fa erano 929 l) – 23-esimo posto tra 42 paesi europei,
- L'Italia è davanti a paesi come Malta (939 l), Russia (938), Spagna (1026 l)
- Peggior dell'Italia sono, tra gli altri Portogallo (627 l) e Grecia (624 l).

Risultati e analisi metodologica

La squadra analitica di Picodi.com ha esaminato come sono cambiati i prezzi della benzina nella prima metà del 2021 rispetto all'anno precedente, e ha calcolato quanti litri di carburante acquisterebbero gli italiani con uno stipendio medio.

Aumento dei prezzi nelle stazioni di servizio

La prima metà del 2021 è stata caratterizzata da una progressiva riapertura dell'economia e aumenti dei prezzi della benzina rispetto alla prima metà del 2020. In Europa, i maggiori aumenti di prezzo sono stati registrati in Ungheria (+ 20,2%), Turchia (+ 19,4%) e Lussemburgo (+ 16,9%).

L'Italia sta affrontando un aumento dei prezzi del 5,5% , posizionandosi al 33esimo posto nella lista dei paesi europei considerati. I prezzi della benzina sono aumentati anche in Germania (+10,6%), Spagna (+9,3%), Austria (+8,1%) e Svizzera (+6,3%).

La tendenza opposta è stata osservata solo a Malta e in Albania, dove i prezzi medi della benzina sono leggermente diminuiti di anno in anno.

Indice della benzina 2021

In europa sono i Russi a fare rifornimento al costo più basso – nel loro paese un litro di benzina dopo il cambio



costa 0,54 centesimi di euro. All'altro capo della classifica, con il prezzo più alto si trova l'Olanda (1,72 €). In Italia il prezzo medio nella prima metà del 2021 risultava 1,55 €, inserendo il nostro paese al 35esimo posto su 42 paesi presi in considerazione.

Quest'anno abbiamo deciso di ricontrattare quanti litri di benzina si possono acquistare con uno stipendio medio nei singoli paesi europei.

(fai clic sulle frecce per visualizzare i dati per i restanti 41 paesi)

La Svizzera con 3.582 litri è stata per la terza volta leader imbattuta. Il Lussemburgo (2955 l) è arrivato secondo sul podio e a seguire Danimarca (2328 l).

In Italia secondo [gli ultimi dati Eurostat](#) lo stipendio medio risulta essere di 1329 € netti al mese, calcolato su 14 mensilità, ciò significa che l'Italiano medio potrà acquistare con lo stipendio medio 858 litri di benzina (23° posto). [Un anno fa](#) il potere d'acquisto della media nazionale a quel tempo era di 929 litri di benzina.

Più in basso nella classifica, dopo l'Italia si sono posizionati

Cambio di prezzo della benzina in Europa

Confronto dei prezzi medi della prima metà del 2021 con i prezzi medi della prima metà del 2020

Paese	Modifica	Paesi Bassi	Modifica
Ungheria	+20,2%	Francia	+8,8%
Turchia	+19,4%	Austria	+8,1%
Lussemburgo	+16,9%	Regno Unito	+7,8%
Croazia	+14,9%	Serbia	+7,5%
Ucraina	+13,7%	Grecia	+6,5%
Finlandia	+13,6%	Cipro	+6,8%
Lituania	+13,2%	Estonia	+6,7%
Polonia	+13,1%	Svizzera	+6,3%
Macedonia del Nord	+13,0%	Norvegia	+6,2%
Romania	+12,7%	Russia	+5,5%
Lettonia	+12,4%	Italia	+5,5%
Portogallo	+11,8%	Hlanda	+5,2%
Montenegro	+11,2%	Rep. Ceca	+5,2%
Moldavia	+10,9%	Islanda	+5,2%
Bosnia ed Erzegovina	+10,7%	Bielorussia	+4,9%
Belgio	+10,6%	Andorra	+4,6%
Germania	+10,6%	Slovenia	+1,5%
Svezia	+10,0%	Bulgaria	+0,7%
Slovacchia	+10,0%	Malta	-4,8%
Danimarca	+9,7%	Albania	-5,4%
Spagna	+9,3%		

paesi come Croazia (718 litri e 27° posto) Grecia (627 litri e 32° posto) e Portogallo (624 litri i 33° posto).

Si trovano in una situazione migliore invece paesi come Russia (938 litri e 19° posto), Francia (1587 litri e 14° posto), e Germania (1786 litri e 8° posto).



In fondo alla classifica Albania, Moldavia e Ucraina, dove lo stipendio medio è equivalente

rispettivamente a 289 litri, 358 litri e 389 litri di benzina.

Leader mondiali

Su 104 paesi analizzati, l'Algeria ha il prezzo più basso per un litro di benzina(0,29 €/litro), il prezzo più alto invece è ad Hong Kong (2,03 €/litro)

Nella classifica mondiale del potere d'acquisto degli stipendi, il podio è continuamente occupato dai Paesi del Golfo:

1. Qatar 6532 litri;
2. Arabia Saudita 5170 litri;
3. Kuwait 5158 litri.

I residenti negli Stati Uniti per uno stipendio medio possono acquistare 4723 litri di benzina, Australia – 4128 litri, Canada – 2616 litri, Cina – 955 litri.

Cuba è arrivata ultima nella lista. In questo Paese si possono acquistare solo 26 litri di benzina per uno stipendio medio (2 litri in meno rispetto all'anno scorso). Il Tajikistan (167 litri) e lo Zambia (214 litri) erano leggermente superiori.

Vale la pena dare un'occhiata anche al Venezuela. Questo Paese, alle prese con una situazione economica instabile, ha mantenuto i limiti all'acquisto di benzina introdotti lo scorso anno. Ogni residente può acquistare 120 litri al mese per circa 0,0015 euro/litro.

Al di sopra di questo limite il prezzo del carburante sale a 0,42 euro/litro. Secondo i nostri calcoli, lo stipendio medio in questo Paese sudamericano è sufficiente per 230 litri di benzina (120 litri agevolati e 110 litri al prezzo pieno), che è un aumento di 82 litri rispetto al 2020.

Note metodologiche

L'indice della benzina è una classifica annuale del rapporto prezzo-salario della benzina che è stata seguita da Picodi dal 2019.

Questo studio utilizza gli ultimi tassi salariali medi pubblicati sui siti web degli uffici statistici o dei ministeri competenti. In alcuni paesi in cui gli stipendi non sono pubblicati da organismi ufficiali, abbiamo utilizzato le statistiche Numbeo.

I prezzi medi della benzina per la prima metà del 2021 in 104 paesi in tutto il mondo provengono da GlobalPetrolPrices.com e da altre fonti locali. Per ottenere il numero di litri, abbiamo diviso lo stipendio netto medio ottenuto con l'aiuto di calcolatori locali per il prezzo medio di 1 litro di benzina. Per la conversione, abbiamo utilizzato i tassi medi degli ultimi 90 giorni secondo i dati di Google Finance.

Altri numeri nel report: <https://www.picodi.com/it/economicamente/indice-benzina-2021>



#ristorazione #chef

Pino Cuttaia – Chef ed ideatore di “Uovodiseppiamare”

Segnali di una voglia di ripresa che arrivano anche dai grandi chef, personaggi che rischiano decidendo di tentare, sfornando idee e andando avanti cercando di farsi strada in un'epoca di rinunce e tentativi solo approcciati e mai compiuti fino in fondo.

Ed ecco lo Chef Pino Cuttaia torna con la sua grande cucina fronte mare: “Uovodiseppiamare”. Il format si rinnova grazie ad una nuova Location in Sicilia ed a un progetto che diventa permanente.

Di L'Equilibrista San Leone (AG), 23 luglio 2021 - Riaperto proprio dallo scorso 12 luglio, la sua cucina incarna il progetto partito lo scorso anno nella nuova location a San Leone (Agrigento) dove “uovodiseppiamare” si trasforma e acquisisce una identità del tutto personale che rispecchia il sogno di Cuttaia. In cucina, la sostenibilità resta l'ingrediente fondamentale per creare piatti che esaltano la stagionalità di mare e di terra.

A San Leone, in provincia di Agrigento, “uovodiseppiamare” è un progetto voluto dallo chef Pino Cuttaia che ha compreso, dopo il



lungo lockdown del 2020, che per poter ripartire serviva semplicità e forte rispetto per la natura valorizzando il valore della convivialità. Ed in questi giorni, ad un anno dalla prima apertura, “uovodiseppiamare” ritorna in veste nuova, tanto che dal 12 luglio la zona del porticciolo di San Leone, resterà aperta tutto l'anno.



Un legame indissolubile quello tra Pino Cuttaia e il suo mare. È da questo paesaggio infatti che nascono molti dei suoi piatti che portano con sé il sapore, ma anche l'immagine stessa dell'ambiente marino. E

proprio dalle riflessioni dello chef, nasce il suo concept, uno spazio davanti al mare dove portare la propria filosofia in una modalità libera dagli schemi che ha per protagonista

la materia prima, come ispirazione dello storico Aquaselz, noto locale agrigentino ora completamente rinnovato in un grande spazio di ben 200 metri quadrati.

Lo chef ha evidenziato che si tratta di piatti caratterizzati da un grande rispetto per la natura dove gli ingredienti si sposano al paesaggio, in una stagionalità fatta di pietanze che esaltano la materia prima proveniente da una filiera di piccoli produttori e che è capace di trasformare in modo personale il pensiero legato al pasto semplice, tanto da nobilitare anche il più classico ingrediente domestico.

Il locale si caratterizza, inoltre, come progetto che guarda attentamente alla sostenibilità ambientale, grazie alla scelta dei materiali, ai rivestimenti e degli arredi con note cromatiche quasi pastello che ricreano ambienti affascinanti e personali. Adiacente al locale, anche una spiaggia privata da cui godere la bellezza del paesaggio marino e la natura circostante.

Ed ecco che il nuovo “uovodiseppiamare” è aperto tutti i giorni con orario continuato dalle 7.30 alle 2.00. Sarà necessaria la prenotazione al numero 0922 1554130. Uno scorcio di naturalezza, di sane abitudini e di vita finalmente. *da L'Equilibrista @lequibrista27*



Agricoltura, Psr 2021-22 con +35% di Risorse (408 Mln)

Alleanza Cooperative ER: “Si superi il criterio storico di ripartizione, più sostegno alle filiere”

L'intervento dell'assessore Mammi al webinar promosso dal settore agroalimentare dell'Alleanza Cooperative dell'Emilia-Romagna: “Dal Recovery Fund in arrivo 8 miliardi di euro per l'agricoltura, tra contributi diretti e indiretti. Servono progettualità di valore per intercettare queste risorse e la nostra regione può giocare un ruolo da protagonista”.

(Bologna, 21 luglio 2021) – Parte con il 35% di risorse in più rispetto alla programmazione precedente il **Programma di Sviluppo Rurale (PSR) della Regione Emilia-Romagna nel biennio di transizione 2021-22**, illustrato ieri dai vertici di Viale Aldo Moro nel corso di un webinar di approfondimento con oltre 100 partecipanti, promosso dal **settore agroalimentare dell'Alleanza Cooperative dell'Emilia-Romagna** (che riunisce le federazioni regionali Agci-Agrital ER, Confcooperative FedAgriPesca ER e Legacoop Agroalimentare Nord Italia).

L'assessore all'Agricoltura **Alessio Mammi**, insieme al direttore dell'assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca **Valtiero Mazzotti** e alla dirigente responsabile del servizio Programmazione e sviluppo locale integrato **Teresa Schipani**, hanno spiegato nel dettaglio la composizione dei fondi previsti per il biennio, pari a **408,8 milioni di euro** suddivisi tra sostegno alla competitività delle imprese e ad azioni di sostenibilità ambientale.

“Siamo soddisfatti del lavoro svolto dalla Regione e in particolare dall'assessore **Mammi** nell'interlocuzione con gli altri livelli istituzionali per la ripartizione dei fondi

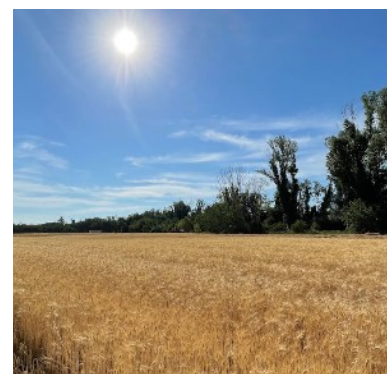


per il PSR, un'attività che ha consentito di ottenere quasi 30 milioni di euro in più” ha sottolineato **Francesco Milza**, presidente dell'Alleanza Cooperative dell'Emilia-Romagna, in apertura del webinar. “Per il futuro, nella ripartizione dei fondi per l'agricoltura e l'agroalimentare – ha aggiunto Milza – auspichiamo che venga riconosciuto il peso effettivo delle singole Regioni, che devono svolgere un ruolo sempre più fondamentale”.

“Il PSR del biennio 2021-22 presenta il 35% di risorse in più rispetto alla programmazione precedente e il 22% in più rispetto ai criteri storicamente utilizzati nella distribuzione delle risorse a livello nazionale – ha puntualizzato l'assessore regionale **Alessio Mammi** –. Da una parte, l'Unione Europea ha aumentato il sostegno all'agricoltura attraverso il programma Next Generation UE, dall'altra come Regione abbiamo insistito molto ottenendo una parziale revisione dei criteri di ripartizione, con più importanza ai criteri oggettivi”. “Al Governo e al Ministero – ha aggiunto Mammi – ho chiesto che le Regioni siano coinvolte anche nei bandi del Recovery Fund, che per l'agricoltura italiana prevede quasi 8 miliardi di euro tra interventi diretti e indiretti. Dobbiamo evitare di disperdere e frazionare queste risorse in settori non strategici, partendo dalle filiere produttive più importanti come ortofrutta, zootecnia e vitivinicolo. Il sistema agroalimentare dell'Emilia-Romagna si deve attivare per mettere in campo progettualità di grande valore che possano intercettare queste risorse a beneficio della competitività delle nostre imprese e della sostenibilità ambientale”.

“La Regione Emilia-Romagna è da sempre ai primi posti per rapidità, capacità e qualità di spesa del PSR. Pertanto, riteniamo strategico che i contributi comunitari vengano valorizzati al massimo dalle Regioni in vista degli ambiziosi obiettivi europei, evitando il rischio di centralizzazione della gestione – hanno sottolineato i rappresentanti del settore agroalimentare dell'Alleanza Cooperative dell'Emilia-Romagna, **Carlo Piccinini**, **Cristian Maretti** e **Patrizia Masetti** –. Dopo il primo passo svolto in questo PSR di transizione, auspichiamo che nella programmazione della PAC 2023-27 si superi definitivamente il criterio storico di ripartizione delle risorse a favore di criteri oggettivi capaci di rappresentare la reale consistenza delle diverse economie agroalimentari. Inoltre – aggiungono i rappresentanti della cooperazione agroalimentare – occorrono in futuro interventi più decisi sul tema delle filiere, perché da questo punto di vista il PSR 2021-22 della Regione non incentiva in maniera adeguata le aziende agricole a partecipare alle filiere produttive, che rappresentano un elemento essenziale del sistema agroalimentare della nostra regione”.

“Il ruolo delle filiere produttive – concludono Piccinini, Maretti e Masetti – sarà centrale nella programmazione del Recovery Fund, pertanto chiediamo al Ministero che ci sia un coinvolgimento attivo delle Regioni per poter valorizzare al meglio le peculiarità del sistema agroalimentare italiano”.



Gli innovativi triturator per vigneti e frutteti

Per la trinciatura di legna, cespugli, erba

IMPIEGO: Vigneto e frutteto

CATEGORIA: Erba, sarmenti di vite, rovi, Sarmenti di potatura



Molinella (BO) 21 luglio 2021 -

I Triturator BVR serie 1000

sono trince reversibili applicabili ai tre punti del sollevatore posteriore, ideali per la trinciatura di grandi volumi di potatura di grosse dimensioni, cespugli e aree verdi. Le trince BVR serie 1000 sono realizzate con componenti superdimensionati, hanno mazze pesanti, tre controcotelli e un rotore con supporti dentati che garantisce una qualità di trinciatura ottimale sulla legna. In lavoro appoggiano su un rullo posteriore a fondelli smontabili e hanno la possibilità di montare come accessori denti di raccolta e ruote anteriori.

Le trince BVR serie 1000 sono provviste di spostamento laterale assiale meccanico o idraulico e di doppia cofanatura per la massima robustezza e sicurezza in lavoro.

Il Triturator è costruito in conformità alle Normative Europee.

Le nuove trince BV e BVR per vigneto e frutteto hanno un'ampia apertura frontale ideale per grandi volumi di potatura.

Le BVR serie 1000 hanno rotore con supporti dentati e mazze pesanti per residui di grosso diametro.

Nobili Electronics: https://www.nobili.com/pdf/NOBILI_Electronics.pdf

VIDEO Nobili Spa Verona 2018: <https://www.youtube.com/watch?v=zrlqxSwg0zo&t=38s> (Nobili.com)

Video: <https://youtu.be/Vxg3EbyjrB0>

SCHEMA Tecnica: <https://www.nobili.com/userfiles/FamigliaTrince/files/cataloghi/BVRs1000.pdf>



(Nobili Spa)

Caratteristiche tecniche		BV 10	BV 12	BV 14	BV 16
Attacco		Posteriore	Posteriore	Posteriore	Posteriore
Larghezza Lavoro	mm	1000	1200	1400	1600
Numero giri pdp	rpm	540	540	540	540
Potenza trattore	HP	35-100	40-100	45-100	50-100
	KW	26-74	29-74	33-74	37-74
Velocità di rotazione del rotore	rpm	2404	2404	2404	2404
Diametro Sarmento	<	< 5 cm	< 5 cm	< 5 cm	< 5 cm
Numero di coltelli	o5	12	12	16	16
Misure	A	1085	1285	1485	1685
	B	930	930	930	930
	C	445	445	445	445
Peso	KG	330	360	390	440





#Appennino #Coleottero #RosaliaAlpina

Un appello per trovare Rosalia alpina.

I Parchi del Ducato lanciano quest'appello, esteso non solo alle Aree Naturali Protette ma a tutto il territorio dove la reale presenza di questa specie rara sembra fortemente in dubbio, ma ancora possibile.

Perchè tanto interesse per rosalia alpina?

Tra tutte le specie di insetti forestali è considerata una di quelle a rischio di estinzione, soprattutto nel territorio dell'Emilia Romagna. La frequenza dei suoi avvistamenti è calata drasticamente negli ultimi anni.

Per provare a conservare questa specie protetta, nel 2016, la regione Emilia Romagna lancia il progetto LIFE Eremita, co-finanziato dall'Unione Europea, che mira alla conservazione di quattro specie di insetti vulnerabili, tra questi la rosalia alpina.

Il progetto di Citizen Science I-Rosalia ha lo scopo di ampliare il monitoraggio della specie nel territorio regionale. Da qui la richiesta d'aiuto a tutti coloro che potrebbero avvistarla.

Ma come è fatta di preciso rosalia alpina?

Rosalia alpina (o cerambicide del faggio) è un coleottero dal corpo medio-grande con lunghezza tra 20 e 38 mm. Facilmente riconoscibile per il colore azzurro-celeste, con un



disegno a macchie nere sul protorace e sulle elitre. Anche le antenne, molto allungate, presentano la tipica colorazione azzurra con segmenti neri alterni.

Vive nelle faggete vetuste degli appennini, colonizza il legno morto, preferenzialmente faggio senescente; gli adulti sono attivi di giorno nelle giornate soleggiate e compaiono in estate a partire dalla fine di giugno.

Come possono contribuire i cittadini?

Alle persone che amano frequentare l'appennino parmense, in particolare le faggete e che vogliono contribuire, è richiesto di prestare attenzione alla presenza di questo insetto, soprattutto sui tronchi di faggi di grandi dimensioni.

Per segnalare gli avvistamenti, è possibile scaricare l'applicazione InNat, scattare una foto, senza toccare l'animale, indicando la posizione dell'avvistamento e caricarla sull'applicazione, oppure inviare la semplice segnalazione alla mail citizen.science@regione.emilia-romagna.it

Tutti i dettagli sono sul sito LIFE EREMITA <https://progeu.regione.emilia-romagna.it/it/life-eremita/homepage>.

Contattaci alla mail citizen.science@regione.emilia-romagna.it, oppure al numero 0521-802688

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



www.cibusonline.net



[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 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



