



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

SOMMARIO

Anno 20 - n° 45 14 novembre 2021

11.1 EDITORIALE

NO, sui bambini non si può!

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Formaggi DOP stabili

4.1 BIS LATTIERO CASEARIO

tendenze

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Mercati in ridimensionamento, tranne i cereali

6.1 CEREALI E DINTORNI

Tendenze

7.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Mercati, una roulette...

8.1 MACCHINE AGRICOLE - EIMA 2021.

Nobili spa, il futuro è già arrivato. TRITURATOR E-TL e ROBOT CEOL

9.1 SOMMELIER

Congresso Nazionale Di Associazione Italiana Sommelier – Bologna 2021

10.1 EVENTI - VINO

La cinque giorni del MERANO WINE FESTIVAL 2021

11.1 VINO Riesling.

NATURNO, terra di Riesling

13.1 AMBIENTE - FIUME PO

Progetto di "Rinaturazione dell'area del Po"

14.1 PROMOZIONI

"vino" e partners.

15.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

NO, sui bambini non si può!



*Il fatto che i bambini siano stati riassegnati alle famiglie originarie vuol dire che, quantomeno, un errore di valutazione venne commesso. In sintesi, lo psicoterapeuta **Claudio Foti** è stato condannato a quattro anni per lesioni gravissime e abuso d'ufficio (l'accusa aveva chiesto sei anni), mentre l'altra indagata che aveva chiesto il rito abbreviato, l'assistente sociale **Beatrice Benati**, è stata invece assolta.*

Di Lamberto Colla Parma, 14 novembre 2021 248° giorno dell'anno 2 dell'era COVID-19 - domenica

- Oltre ai due che avevano scelto il rito abbreviato per cui sono arrivate le prime sentenze, **5 degli indagati sono stati prosciolti**, si è ridimensionata l'accusa nei confronti del Sindaco di Bibbiano **Andrea Carletti**, che andrà a giudizio per abuso d'ufficio ma prosciolto dalle accuse di falso e infine altre **17 persone**, che hanno optato per il rito ordinario, ci sarà il processo. Tutti gli imputati sono stati rinviati a giudizio per un totale di 97 capi d'imputazione. L'ex dirigente del Servizio sociale



dell'Unione Val d'Enza, **Federica Anghinolfi**, è stata prosciolta da due capi d'accusa ma andrà a processo per altri 64. L'assistente sociale **Francesco Monopoli**, altra figura centrale nell'ipotesi di accusa, è stato assolto invece per un capo di imputazione e rinviato a giudizio per i restanti 31.

Questo il quadro accusatorio dell'indagine "**Angeli e Demoni**" di Bibbiano.

Una cornice che racchiude un dipinto dell'orrore consumato ai danni di famiglie e soprattutto di bambini che non sapremo mai quando e se



riusciranno a cancellare i segni di questo trauma.

"NO Comment!" è quello che vien da dire.

"La condanna a Claudio Foti nel processo Angeli e Demoni sui bambini sottratti alle famiglie a Bibbiano e in Val D'Enza, non è la fine, ma l'inizio di un processo che sarà compiuto solo al termine di tutti i gradi di giudizio.

Fino a quel momento, tutti gli imputati devono essere considerati innocenti.

La sentenza di oggi però dice cose molto importanti, soprattutto ai tanti che per ideologia o convenienza politica hanno cercato in questi anni di silenziare e a volte ridicolizzare una vicenda dai contorni gravissimi che ha distrutto intere famiglie.



20 anni fa, durante l'inchiesta sui Diavoli della Bassa modenese, resa famosa dall'inchiesta giornalistica di Pablo Trincia, a finire sotto processo e a doversi difendere furono le famiglie che poi ne uscirono distrutte, ma il sistema che le aveva distrutte, no.

Dopo 20 anni a finire sotto inchiesta è finalmente il 'sistema': un cambiamento decisivo.

Senza questo processo non ci sarebbe

n e m m e n o l a Commissione d'inchiesta che presiedo, grazie alla quale stanno emergendo gravi lacune e irregolarità in tutto il sistema degli affidi, non solo in Val d'Enza.

In attesa della fine del processo, il risultato più importante è già stato raggiunto: tutti i



bambini sottratti alle famiglie sono tornati a casa. Nessuno potrà mai ripagare loro e le loro famiglie di ciò che hanno subito, ma l'incubo è finito."

Così **Laura Cavandoli**, deputata parmigiana della Lega, presidente della Commissione parlamentare di inchiesta sulle attività connesse alle comunità di tipo familiare che accolgono minori.

Un commento migliore non si poteva fare.

Da un lato il **garantismo** dovuto agli imputati che sino all'ultimo grado di giudizio devono avere la serenità di difendersi al meglio e senza interferenze "ambientali" e / o politiche ma dall'altra parte sarà invece molto difficile rimarginare ferite psichiche così profonde e chissà se mai gli interessati riusciranno a riacquisire una sorta di serenità.

Ma una considerazione sarà necessaria farla, soprattutto in seno alla politica, nazionale e locale, affinché si



interrompa per sempre una **strana modalità di assistenza e controllo familiare**, affinché la storia italiana, purtroppo concentrata sull'area Tosco Emiliana, non debba mai più registrare episodi come quelli vergognosi d'attualità ma che affondano le radici già nel lontano 1977.

"Angeli e Demoni" è un neo vergognoso che l'Emilia non potrà mai dimenticare, ma non avrebbe dovuto nemmeno dimenticare l'inchiesta "**Diavoli della Bassa modenese**".



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Formaggi DOP stabili

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLIII-XLV settimana _Tutto sale, tranne i due DOP nazionali_ - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

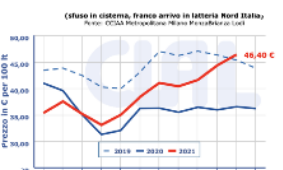
(Virgilio - CLAL)

Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: Formaggi DOP stabili

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLIII-XLV settimana _Tutto sale, tranne i due DOP nazionali_ - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

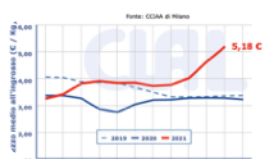
di Redazione Parma 8 Novembre 2021 -



LATTE SPOT – Prosegue la risalita del latte spot a Milano così come il latte BIO. Verona recupera ma solo il nazionale crudo, per il resto prezzi stazionari. Balzo in avanti anche per la margarina.

VR (8/11/21) MI (08/11/21)
Latte crudo spot Nazionale 46,91 47,94
(+) 45,88 46,91 (+)

Latte Intero pastorizzato estero 49,49 50,52 (+) 44,33 45,36 (+)
Latte scremato pastorizzato estero 30,02 31,05 (+) 28,46 30,53 (+)
Latte spot BIO nazionale 54,13 55,16 (+)



BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano i listini del burro hanno registrato un nuovo pesante incremento di altri 20 centesimi per la quinta settimana consecutiva. La crema recupera ancora. Alla borsa di Parma il listino dello zangolato ha registrato un altro notevole rimbalzo di ulteriori 20 centesimi e così pure alla Borsa di Reggio Emilia. La Borsa Veronese registra un nuovo balzo in avanti

per la panna da centrifuga. La margarina nel mese di ottobre ha fatto un nuovo passo avanti.

Borsa di Milano 8 novembre 2021:
BURRO CEE: 5,18€/Kg. (+)
BURRO CENTRIFUGA: 5,33/Kg. (+)
BURRO PASTORIZZATO: 3,58 €/Kg. (+)
BURRO ZANGOLATO: 3,38 €/Kg. (+)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,90 €/Kg. (+)
MARGARINA ottobre 2021: 1,58 - 1,64 €/kg (+)

Borsa di Verona 8 novembre 2021: (+)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,82 2,92 €/Kg.

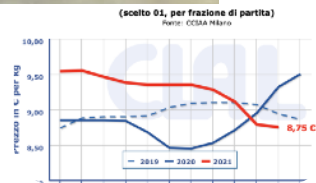
Borsa di Parma 5 novembre 2021 (+)
BURRO ZANGOLATO: 2,88 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 2 novembre 2021 (+)
BURRO ZANGOLATO: 2,88- 2,88 €/kg.



GRANA PADANO– Milano 8 novembre 2021 – Si arresta, anche in questa quindicina appena trascorsa, la flessione del Grana Padano.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,95 – 7,05 €/Kg. (=)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,05 – 8,40 €/Kg. (=)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 8,60 – 8,90 €/Kg. (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 5,85 – 5,95 €/Kg. (=)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 5 novembre 2021 – A Parma i prezzi si sono stabilizzati confermando i valori delle precedenti ottave. Altrettanto Milano mantiene i prezzi invariati.

PARMA

- (5/11/2021) MILANO (8/11/2021)
- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,20 - 10,45 €/Kg. (=) - 10,00 - 10,40 €/kg (=)
 - Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,65 - 10,95 €/Kg. (=) -
 - Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,45 – 12,05 €/Kg. (=) -11,60 - 11,80 €/kg (=)
 - Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,15 - 12,80 €/Kg. (=) - 12,30 - 12,80 €/kg (=)
 - Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,85 - 13,70 €/Kg. (=) - 12,85 - 13,45 €/kg (=)

(per accedere alle notizie sull'argomento clicca qui)

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

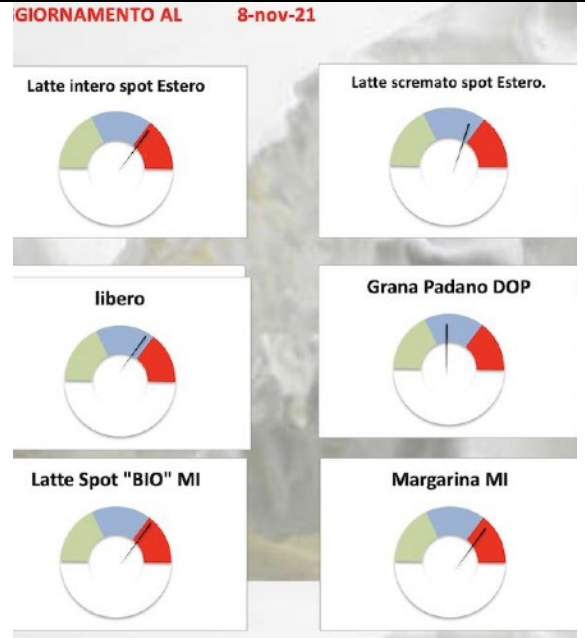
#Filiera #Latte #DOP #formaggi #food #madeinitaly #lattierocaseari
@theonlyparmesan @100MadeinItaly

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLIII-XLV settimana _Tutto sale, tranne i due DOP nazionali_ - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

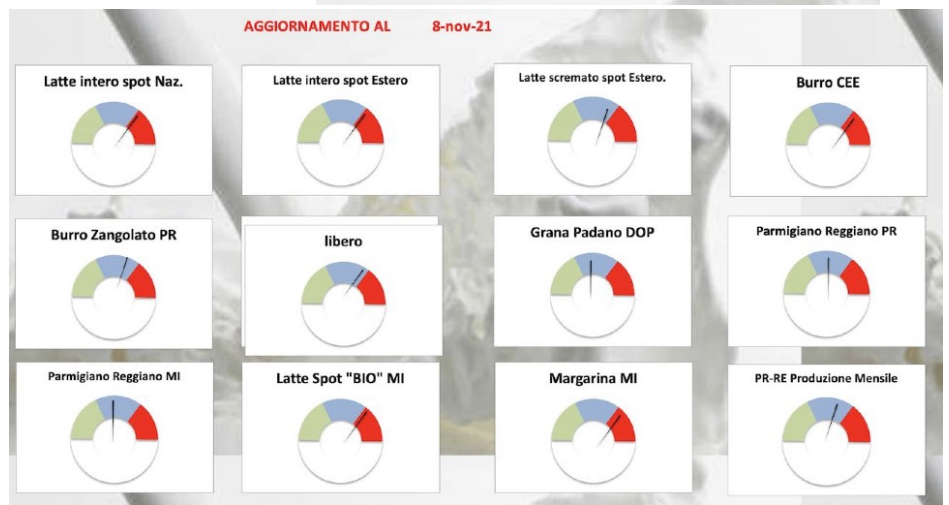
Lattiero Caseario: Formaggi DOP stabili

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLIII-XLV settimana _Tutto sale, tranne i due DOP nazionali_ - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma 8 Novembre 2021 -

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

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



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

RIEPILOGO SETTIMANALE PREZZI LATTIERO CASEARIO
N° 42- settimana 43-45esima/2021 8 Novembre 2021

Data	05/11/21		22/10/21		Variazione		08/11/21		25/10/21		Variazione	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
PARMIGIANO REGGIANO												
12 mesi e oltre	10,20	10,45	10,15	10,45	0,05	0,00	10,00	10,40	10,00	10,40	0,00	0,00
15 mesi e oltre	10,65	10,95	10,65	10,95	0,00	0,00	11,80	11,80	11,80	11,80	0,00	0,00
18 mesi e oltre	11,45	12,05	11,45	12,05	0,00	0,00	11,60	11,80	11,60	11,80	0,00	0,00
24 mesi e oltre	12,15	12,80	12,15	12,80	0,00	0,00	12,30	12,80	12,30	12,80	0,00	0,00
30 mesi e oltre	12,85	13,70	12,85	13,70	0,00	0,00	12,85	13,45	12,85	13,45	0,00	0,00
media prezzo precedente dff												
	set-21	set-20	%	Variazione	TOT 2020	2019	Variazione	Variazione %	10,24 €	10,14 €	0,10 €	0,10 €
PR-RE Produzione Mensile	3.092.084	2.975.985	3,90	116,098	3.937.823	3.754.123	183.700	5%				
GRANA PADANO												
Milano 25/10/21												
Data	08/11/21		25/10/21		Variazione							
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Fuori sale 60-90 gg	5,90	6,00	5,90	6,00	0,00	0,00						
9 mesi	7,00	7,10	7,00	7,10	0,00	0,00						
15 mesi	8,05	8,40	8,05	8,40	0,00	0,00						
Riserva 20 mesi	8,60	8,90	8,60	8,90	0,00	0,00						
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00						
BURRO												
Milano 25/10/21												
Data	08/11/21		25/10/21		Variazione		05/11/21		22/10/21		Variazione	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Burro CEE	5,18		4,80		0,38	0,00					0,00	0,00
Burro Centrifuga	5,33		4,95		0,38	0,00					0,00	0,00
Burro Pastorizzato	3,58		3,40		0,18	0,00					0,00	0,00
Zangolato di creme fresche	3,38		3,00		0,38	0,00	2,88		2,40		0,48	0,00
CREMA E PANNA												
Milano 25/10/21												
Data	08/11/21		25/10/21		Variazione		08/11/21		25/10/21		Variazione	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Crema a uso alimentare (40%mg)	2,90		2,76		0,14	0,00					0,00	0,00
Panna centrifuga uso alimentare (40% mg)					0,00	0,00	2,67	2,77	2,67	2,77	0,00	0,00
Margarina	1,58	1,64	1,48	1,54	0,10	0,10					0,00	0,00
LATTE SPOT												
Milano 25/10/21												
Data	08/11/21		25/10/21		Variazione		08/11/21		25/10/21		Variazione	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Latte crudo "spot" nazionale	45,88	46,91	44,85	46,40	1,03	0,51	46,91	47,94	46,40	47,43	0,51	0,51
Latte intero pastorizzato "spot" estero	44,33	45,36	43,82	45,36	0,51	0,00	49,49	50,52	48,97	50,00	0,52	0,52
Latte scremato pastorizzato "spot" estero	28,46	30,53	27,95	30,53	0,51	0,00	30,02	31,05	29,50	30,43	0,52	0,62
Latte Spot Biologico	54,13	55,16	53,61	54,16	0,52	1,00					0,00	0,00



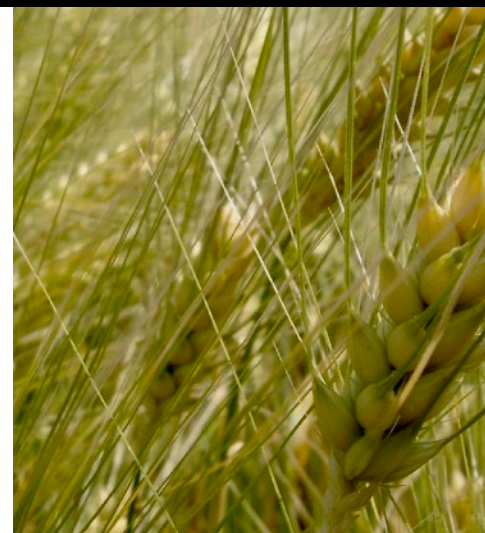


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Mercati in ridimensionamento, tranne per i cereali

Continua il periodo di difficoltà per i trasformatori zootecnici.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Mercati in ridimensionamento, tranne i cereali

Continua il periodo di difficoltà per i trasformatori zootecnici.

SEMI	nov 1178 (-14,2)	gen 1188,4 (-17)	mar 1200,6 (-16,6)
FARINA	dic 331,8 (-0,9)	gen 328,3 (-1,3)	mar 327 (-2,1)
OLIO	dic 58,05 (-0,73)	gen 57,89 (-0,78)	mar 57,68 (-0,72)
CORN	dic 551,4 (-1,4)	mar 561 (-1,2)	mag 566 (-1,2)
GRANO	dic 768 (+1,4)	mar 781,2 (+1,4)	mag 785,6 (+2)

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 9 novembre 2021 - I prezzi rilevati alla chiusura del 8 novembre 2021:

(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 discesa dei noli è principalmente imputabile alle navi identificate come "Cape Size" (grandi dimensioni) che trasportano carbone, minerali, metalli più che alle nostre navi da cereali e farine.

Mentre sui mercati internazionali compaiono segni di rallentamento/ridimensionamento (fatta eccezione per il grano), dovuti a paure finanziarie (infatti un'altra grande immobiliare è entrata in fibrillazione, la Kasia ha annunciato la sospensione delle quotazioni del suo titolo alla Borsa di Hong Kong. La società ha reso noto che la sua unità finanziaria non ha effettuato un pagamento (su un prodotto di gestione patrimoniale) e prese di profitto. Qui nel nostro mercato questa fase va più a rilento, condizionata principalmente da tre fattori: scarsità di varie merci, logistica, ritenzione alla vendita per i cereali e i semi oleaginosi.

il mercato a grandi settori è così suddiviso:

Cereali: il mais si ridimensiona nel prezzo maggiormente ad Est che non ad Ovest; da segnalare sempre problemi di tossine sia sul nazionale che sull'estero, dove il 2/2000 cioè 2 di afla B1 e 2000 di Don è introvabile se non con svariati di prezzo che preferisco non riportare. All'opposto si sono creati nuovi standard di mercato: sino a 5 ppb, sino a 10 ppb e persino un 15 ppb.

(la scorsa settimana si riportava di un affare 1000 ton merce estera reso in Emilia 15 ppb). Sempre in tema mais si segnalano affari? o forse meglio dire quotazioni agosto 21 marzo 22 a ben 260€ partenza Ravenna, l'orzo ben tenuto e grani nella pazzia.

Cruscamì di grano tenero e duro in rialzo.

Sottoprodotti delle riserie fermi



Fibrosi tutti ben tenuti, sia sul pronto che sui mesi avanti.

Proteici in calo, qui merita segnalare che ieri era possibile fissare la far soya sul 2022 e sul 2023 pressoché agli stessi valori 372/3€ ton per la normale e 382/3€ ton per la proteica su 24 mesi
Seme di cotone in rialzo.

Biologici anch'essi nella pazzia, e sempre nell'economia della scarsità.

Per il mondo dei biodigestori poco o nulla da segnalare se non la scarsità di materiali da indirizzare su questo settore, in quanto molti prodotti quali, sanse secche, bucce d'uva, semole glutinate, farinette, sono state riassorbite dall'industria mangimistica o dalla zootecnia non da latte.

Indicatori del 9 novembre 2021

Noli*	€/€	Petrolio WTI
2.718	1,15922 ore 9.08	82,0€/bar

In definitiva continua il momento difficile per tutti i trasformatori zootecnici.

INDICI INTERNAZIONALI 9 NOVEMBRE 2021

L'indice dei noli B.D.Y è sceso a 2.718↓↓↓ punti, il petrolio wti gira a circa 82↑↑↑dollari al barile, e il cambio gira a 1,15922 ore 9.08

Visitando il [nostro sito Internet](#) o cercandoci su [Facebook](#) (cliccando mi piace O.C.C) troverete dei tachimetri d'indicazione commerciale

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

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

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

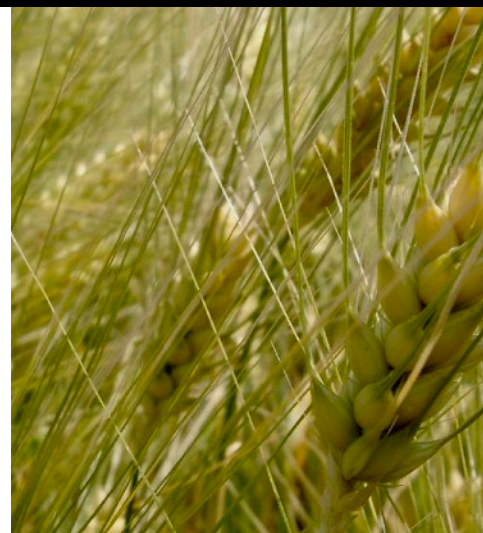


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Mercati, una roulette...

Ieri sera USDA con sorpresa, nonostante fior di agenzie estere e nazionali prevedessero numeri tendenzialmente ribassisti, è avvenuto il contrario

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Mercati, una roulette...

Ieri sera USDA con sorpresa, nonostante fior di agenzie estere e nazionali prevedessero numeri tendenzialmente ribassisti, è avvenuto il contrario sull'onda data dal seme di soya:

Produzione semi USA a 120,45 MMT contro attese di 122; -1,55MMT quindi un - 1,27%

Produzione Argentina a 49,50 MMT contro 51 a Ottobre; -1,50MMT quindi un - 2,94% e questa variazione di 3,05 MMT sul totale è pari al - 1,76% sulle attese ha scatenato il finimondo.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 10 novembre 2021 - I prezzi rilevati alla chiusura del 9 novembre 2021:

SEMI	nov 1199,4 (+21,4)	gen 1212 (+23,4)	mar 1223,6 (+23)
FARINA	dic 342,5 (+10,7)	gen 337,9 (+9,6)	mar 336,3 (+9,3)
OLIO	dic 58,47 (+0,42)	gen 58,33 (+0,44)	mar 58,11 (+0,43)
CORN	dic 554,6 (+3,2)	mar 564,2 (+3,2)	mag 569,2 (+3,2)
GRANO	dic 778,4 (+10,4)	mar 790,2 (+9)	mag 794 (+8,2)

(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).

Il commento più simpatico di ieri sera di un importatore ieri sera è stato: "ho capito che ho più probabilità di vincere al super enalotto che centrare un USDA" in effetti l'Ente USDA più volte ci ha stupito ora: O sbagliano sempre le Agenzie di analisi e previsioni o qualche volta l'Ente ci mette del suo.

"L'incendio" è partito dal seme di soya. Analizziamo i dati: la produzione USA è stata stimata a 120 milioni di tonnellate contro 122 delle attese e contro 121 dell'USDA di ottobre. Gli stock di fine raccolto sono stati stimati a 9,25 milioni di tonnellate contro 9,85 delle attese, e 8,71 USDA ottobre. Sicuramente ha dato una mano al rialzo il fatto che la produzione Argentina è stata stimata a 49,50 milioni di tonnellate contro 51 USDA di ottobre (gli analisti in mezzo non hanno stimato). Ma continuando con le analisi dei numeri, le importazioni della Cina sono state ridotte da 101



milioni di tonnellate USDA di ottobre a 100 USDA attuale. La produzione del Brasile è stata stimata invariata da ottobre: 144 milioni di tonnellate.

Gli stock di fine raccolto del mondo sono stati stimati a 103,78 milioni di tonnellate contro i precedenti 104,57 USDA di ottobre, quindi non grandi scossoni.

Comunque, tutti i giochi sono ancora aperti specie per l'Argentina che di tempo ne ha ancora, e poi le nuvole della finanza sono dense sul Sud Est Asiatico. Pertanto, possiamo restare fiduciosi che nel giro di qualche seduta di mercato si possa meglio comprendere l'effetto che produrranno quei 3 milioni di tonnellate che mancano tra USA e Argentina.

In definitiva continua il momento difficile per tutti i trasformatori zootecnici, ma anche per commercianti ed importatori.

Indicatori del 10 novembre 2021		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
2.805	1,15756 ore 9.08	84,0€/bar

INDICI INTERNAZIONALI 10 NOVEMBRE 2021

L'indice dei noli B.D.Y è salito a 2.805↑↑↑ punti, il petrolio wti gira a circa 84↑↑↑dollari al barile, e il cambio gira a 1,15756 ore 9.08

Visitando il [nostro sito Internet](#) o cercandoci su [Facebook](#) (cliccando mi piace O.C.C) troverete dei tachimetri d'indicazione commerciale

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

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

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

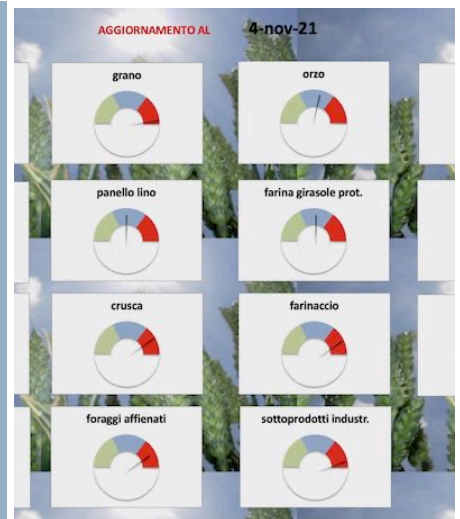
[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Mercati in rally

Il grano è il re incontrastato del mercato e con esso trascina anche i proteici, soya in particolare.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 4 novembre 2021

segnali di tendenza di giovedì 4 novembre 2021...

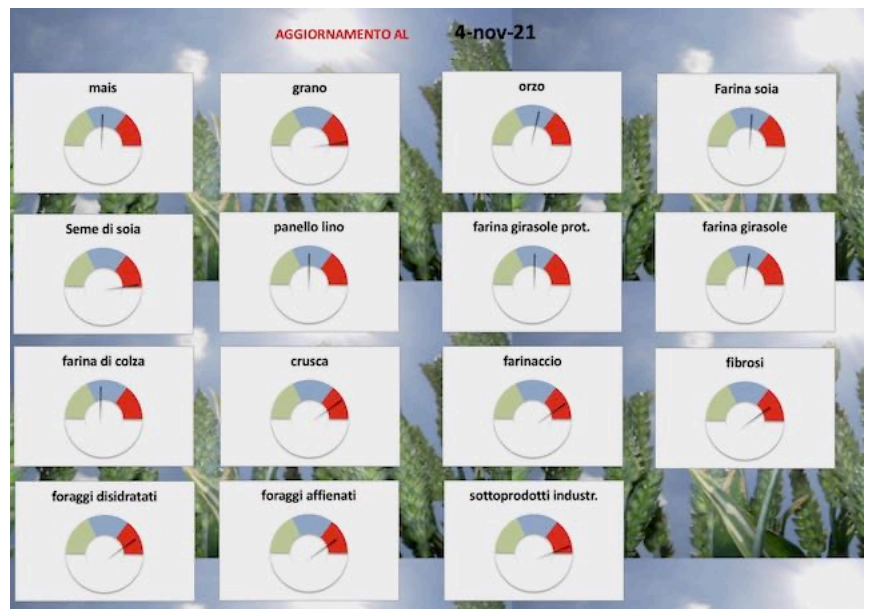
- Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali -

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



rispettosa del suolo.

L'energia elettrica è sviluppata dal generatore elettrico collegato ad un motore termico.

La macchina ha la possibilità di una doppia guida alternativa: Interfacciabile via smartphone per la gestione dei lavori oppure pilotabile tramite radiocomando.



[NOBILINEWS_2021.pdf](#)

#EIMA #NOBILI

Nobili spa, il futuro è già arrivato. TRITURATOR E-TL e ROBOT CEOL

Uno dei pezzi più ammirati di EIMA 2021 è stato il "robot" esposto allo stand di Nobili. Un esempio della tendenza verso la piena sostenibilità ambientale e economica a favore delle imprese agricole e dell'ambiente.



TRITURATOR E-TL & ROBOT CEOL
Electrified mulcher NOBILI E-TL for hybrid robot CEOL by AGREENCULTURE. Thanks to



Di Redazione 10 novembre 2021 – EIMA International 2021 ha senza ombra di dubbio lanciato segnali positivi e di forte speranza per il futuro.

Ma soprattutto ha messo in evidenza come, nel lungo periodo di pandemia, le imprese non siano state ferme e anzi abbiano accelerato sugli investimenti futuribili.

Vocata come è alla ricerca di sempre nuove soluzioni, [Nobili spa, grazie anche a un forte impegno](#), in termini economici e di risorse umane, destinato alla Ricerca & Sviluppo (investe il 2% del fatturato annuale), ha presentato diverse novità.

Da questa settimana iniziamo quindi a osservare un po' più da vicino le caratteristiche dei prodotti più innovativi esposti in occasione di EIMA 2021.

Il primo e probabilmente il più affascinante prodotto è la Trincia elettrificata NOBILI E-TL per robot ibrido Agreenculture CEOL.

Grazie alla soluzione di guida AGC box, con posizionamento GNSS RTK avente precisione centimetrica, il robot può trinciare l'erba in autonomia nel vigneto o frutteto.

Una soluzione **leggera** e **compatta**, **ecologica** e



Agreenculture CEOL	NOBILI E-TL
<ul style="list-style-type: none"> Autonomia: > 8 h Potenza trazione: 10 Kw Velocità max: 6 km/h Pressione del suolo: < 260 g/cm² Sollevamento: max 300 kg 	<ul style="list-style-type: none"> Larghezze di lavoro: 120, 150 e 180 cm Larghezza totale: 140, 170 e 200 cm Peso: 165, 195 e 215 kg Attacco: 1° cat (speciale) Coltelli: Paletta 04 o Coltelli 08

AGC Box guidance solution, with centimetric accuracy guaranteed by GNSS RTK positioning, it can mulch the grass in vineyard and orchard autonomously. Compact and light solution, green and respectful of the soil. The e-power is developed by an electric generator linked to a thermal engine. It can be interfaced via smartphone for works management or can be controlled by radio control.

Video intervista R&D Nobili: https://youtu.be/2m_QSvZRHow

EIMA articolo Video chiusura GDE: <https://www.gazzettadellemia.it/economia/item/34335-eima-international-l%E2%80%99avanguardia->

[della-meccanizzazione-in-agricoltura.html](#)

Nobili 75 anni:
<https://www.nobili.com/userfiles/News/files/>



#sommelier

Congresso Nazionale Di Associazione Italiana Sommelier – Bologna 2021

da L'Equilibrista @lequilibrista27 Regio Emilia, 12 novembre 2021 -



Il 54° Congresso Nazionale di AIS quest'anno si svolgerà a Bologna dal 19 al 21 Novembre e vedrà sotto la regia di AIS Emilia, una serie di eventi a vario titolo e latitudine sulla geografia del vino sia nazionale che estera.

Sarà il viaggio nel mondo del Riesling della Mosella ad aprire le danze, orchestrato da Roberto Gardini, e da un approfondimento sui vini della riva sinistra di Bordeaux (Haut Médoc, Pauillac, Saint-Estèphe, Saint-Julien, Margaux e Pessac-Léognan) con Marco Tonelli.

Sarà la volta poi del professor Massimo Castellani che guiderà una degustazione di grandi Porto, mentre sarà Mauro Carosso a curare l'approfondimento delle più note MGA del Barbaresco. Ospite di AIS in questa edizione, sarà Gérard Liger-Belair, con il suo nuovo libro sugli Champagne, che introdurrà in coppia con Roberto Bellini. I due saranno protagonisti di una degustazione di ben sei importanti maison, tra cui Bruno Paillard e François Bedel.

Il congresso sarà anche un'occasione preziosa per approfondire il mondo del nostro vino emiliano, a partire dalla masterclass

organizzata da Enologica. In più vi sarà un focus sul Pignoletto, sui Metodo Classico più precisamente, ed a seguire sui grandi rossi della zona piacentina che faranno da cornice ai due eventi sul Lambrusco, tra cui una verticale veramente memorabile.

La gastronomia regionale sarà ben rappresentata, tra l'altro, da una masterclass sui prodotti tipici del Piacentino e del Parmense, da una preziosa degustazione di Aceto Balsamico Tradizionale, in collaborazione con i consorzi di Reggio Emilia e Modena. Non mancherà un focus sull'abbinamento tra Fortana e ostriche d'oro di Goro, condotto dalla presidente di AIS Emilia Annalisa Barison che certamente porrà l'accento sulla particolarità della scelta come ben potete immaginare.

Spazio anche per l'olio d'oliva e per il mondo delle birre. La grande kermesse emiliana terminerà domenica sera con il consueto e famosissimo format "A cena con Tramonto Divino".

Sarà domenica stessa poi, il giorno del tanto atteso Concorso per il Miglior Sommelier d'Italia - Premio Trentodoc, nel quale fra tutti i migliori sommelier che si daranno battaglia per vincere il titolo di campione 2021, sarà eletto il migliore sommelier italiano di Associazione Italiana Sommelier.

Ecco la lista completa degli eventi in programma :

CONGRESSO NAZIONALE
F U T U R I S M O
ENOGASTRONOMICO

ENOTECA REGIONALE
MASTERCLASS ENOTECA

REGIONALE

MOSELLA PATRIA DEL RIESLING

BORDEAUX RIVA SINISTRA FRA CRU E
1ER GRAN CRU

GERARD LIGER – BELAIR E BOLLICINE

PIACENZA, CULLA ENOGASTRONOMICA

SEI SFUMATURE DI PORTO

IL BARBARESCO

CENA DI GALA – LE ECCELLENZE DELLA
VIA EMILIACONCORSO MIGLIOR SOMMELIER
D'ITALIA

PIGNOLETTO NELLE SUE SFUMATURE

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE
DOP DI REGGIO EMILIA E MODENAI GRANDI ROSSI ITALIANI E
SFUMATURE DI PARMIGIANO
REGGIANOMETODI CLASSICI EMILIANI,
BOLLICINE D'AUTOREIL LAMBRUSCO OLTRE IL TEMPO : LA
VERTICALEIL MONDO DEI LAMBRUSCHI IN OTTO
CALICILA MALVASIA DI PARMA E I SAPORI
DUCALI

#Riesling #vino

NATURNO, terra di Riesling

da *L'Equilibrista*@*lequilibrista27* Naturno 12 novembre 2021 –

Allo svincolo con Bolzano venendo dall'autostrada del Brennero, imboccando la superstrada subito a sinistra appena usciti, la direzione è segnata e nel weekend scorso significava ai più, il Merano Wine Festival 2021. Ma per un pubblico ancora più attento e sofisticato, lasciato alle spalle Merano, ci si poteva immergere in piena Val Venosta, culla del Riesling e patria della 17ª edizione delle “Giornate del Riesling”,

L'evento interamente dedicato alla “regina delle uve bianche”, vitigno tra i più prestigiosi al Mondo e capace di esprimere al meglio il carattere dei “terroir” in cui cresce, è stato davvero molto apprezzato. Pur senza mai tradire la sua forte individualità, è proprio qui a Naturno che il Riesling e la Val Venosta vivono un idillio unico, favorendo



da sempre condizioni particolarmente favorevoli alla coltivazione di questa varietà.

Io personalmente, sono letteralmente rapito da questo vitigno che apprezzo anche in Oltrepò Pavese, ma è ovvio che solo qui, questo vitigno riesce a raggiungere punte di eccellenza mai viste dalle altre regioni italiane. Ho visitato Castel Juval, che con il



suo CASTEL JUVAL RIESLING VIGNA WINDBICHEL 2019 e RIESLING GLETSCHERSCHLIFF 2020 mi hanno conquistato per eleganza, sensazione tattile di grande piacevolezza il primo e fine e frutto e finale di avvolgente sapidità il secondo.

Durante le “Giornate del Riesling”, produttori locali e internazionali hanno potuto far emergere quelle che sono le migliori peculiarità organolettiche del Riesling appunto, permetteranno di assaporarne il profumo e il gusto, riconoscerne i tratti peculiari e comprenderne le distinzioni.

Il programma della manifestazione ha incluso tour enologici presso i produttori di Riesling locali, con degustazioni mirate in modo che, anche gli appassionati, potessero avere l'occasione di provare Riesling provenienti da tutto il Mondo, facendo la conoscenza anche dei migliori produttori dell'Alto Adige.

Durante le Giornate del Riesling, il comune di Naturno ha ospitato anche il 16° Concorso Nazionale del Riesling. La giuria del sedicesimo concorso nazionale era composta da ben 21 membri, di cui 16 enologi rinomati (8 locali e 8 extra-provinciali) 2 sommelier professionisti e 3 esperti.

I vini partecipanti erano 54 dei quali 30 vini provenienti dall'Alto Adige e gli altri 24 da

diverse province italiane, partendo da Trento e arrivando sino al Piemonte.

Il 6 novembre 2021 si è svolta quindi la premiazione del miglior Riesling 2020.

I premiati sono:

1. Azienda Agricola Calatroni: Oltrepò Pavese Riesling

DOC Campo Dottore

2. Weingut Himmelreich-Hof: Südtirol Vinschgau Riesling DOC

3. Azienda Agricola Pojer & Sandri: Trentino Riesling DOC

4. Kellerei Meran Burggräfler: Südtirol Riesling DOC Graf

5. Weingut Strasserhof: Südtirol Eisacktaler Riesling DOC

6. Landesweingut Laimburg: Südtirol Riesling DOC

7. Weingut Taschlerhof: Südtirol Eisacktal Riesling DOC

8. Massolino – Vigna Rionda: Langhe Riesling DOC

9. Manni Nössing: Südtirol Eisacktaler Riesling DOC

10. Kellerei St. Michael Eppan: Südtirol Riesling DOC Montiggel

11.



#MERANO #WINE #vino

La cinque giorni del MERANO WINE FESTIVAL 2021

da **L'Equilibrista**
@lequilibrista27 Merano, 11
novembre 2021

Il 30° Merano WineFestival sarà certamente ricordato per la sua ricercatezza, una formula generata da una situazione causata dall'emergenza sanitaria, che però ha riportato tutti noi operatori indietro nel tempo. Concretamente ci ha fatto rivivere le prime edizioni, quando buyers, visitatori ed espositori avevano modo di conversare e beneficiare del confronto vivendo la degustazione in modo approfondito e critico, senza per forza abbandonarsi in concitati momenti fugaci.

Oltre 5.000 comunque le presenze registrate nelle cinque giornate della storica manifestazione meranese, quest'anno dedicata alle eccellenze del settore enogastronomico selezionate da The WineHunter Helmuth Köcher, patron della manifestazione.

Grande è stata la partecipazione di un pubblico specializzato che conferma ancora una volta un target di qualità alla ricerca di novità che grazie al Merano WineFestival anticipa da sempre le tendenze.

Un risultato ben oltre le mie aspettative in termini di qualità e di selezione devo dire, perchè la 30^a edizione di Merano Wine Festival ha esaltato un glamour ed un orientamento decisamente internazionale, accelerando qualcosa che dal 1992 è simbolo di eccellenza nel panorama enogastronomico e vitivinicolo internazionale.

Lavoro incessante durante l'anno quello della selezione di The WineHunter Helmuth Köcher, che con la sua commissione di assaggio, dedica ampio



spazio alla scelta dei prodotti e fonda la sua unicità su di una attenta e meticolosa azione di inclusione, riferita proprio alle eccellenze. Il Kurhaus per The Official Selection, le altre location come la Gourmet Arena, l'area Spirits Emotion, l'Hotel Terme Merano ed il Teatro Puccini per i Side Events, hanno registrato il tutto esaurito ed anche gli spazi esterni del "fuorisalone" indicate come Merano WineCitylife con aree tasting e master experience lungo Corso Libertà, sono state gettonatissime e perfettamente gestite.

Personalmente sono stato affascinato dalla selezione risultata dall'area bio all'interno dell' Hotel terme di Merano, un deciso posizionamento a favore di cantine identitarie che hanno beneficiato di spazi consoni e tavoli di assaggio privati, costituiti da comode poltrone che ha facilitato la possibilità di instaurare dialogo e confronto



scambiando opinioni con chi il fino lo fa veramente.

“Le ali della bellezza” per celebrare la bellezza che è sovrana nel panorama enogastronomico, ha puntualizzato non a caso Helmuth Köcher. «Bellezza palpabile e ben visibile in queste giornate grazie all'alternanza dei produttori in due sessioni; la prima nelle giornate di venerdì 5 e sabato 6, la seconda nelle giornate di domenica 7 e lunedì 8 novembre, ha permesso di avere più spazio per il confronto con buyer e visitatori. Le restrizioni imposte prevedevano un tetto di ingressi che i responsabili della sicurezza hanno gestito egregiamente e permesso di avere fruibilità e agilità in tutte le sale e spazi espositivi. Per queste ragioni prevedo non oltre 1.500 accessi al giorno per le prossime edizioni gestite con le stesse modalità di quest'anno»



Pensate che sono stati oltre 600 i produttori tra case vitivinicole, spirits e culinaria in quest'anno difficile, ma anche di assoluta svolta perchè sancisce quasi un ritorno alle origini, più selezione e maggiore consapevolezza per un pubblico di settore e sempre più tecnico che si affaccia al Merano Wine Festival.

Come ricordavo prima, particolare importanza è stata data quest'anno a Naturae et Purae bio&dinamica in esposizione in tutte le giornate della manifestazione e che ha visto all'area Spirits Emotion, in collaborazione con 5 Hats, “Itinerari Miscelati”, la Cocktail & Drink Competition, una iniziativa davvero molto seguita perchè incentrata sulla preparazione di cocktail e drink a base di vino.

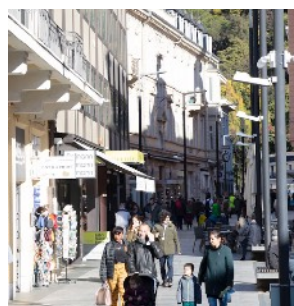
Ricco programma di talk e convegni a tema con The WineHunter Talks, che ha contribuito a riempire di contenuti la manifestazione. A partire dalla presentazione

del libro edito Slow Food “Custodi del Vino” della collega giornalista Laura Donadoni, ovvero The Italian Wine Girl su Instagram, per finire con i tavoli di discussione e soprattutto con la celebrazione dell'amico e compianto Andrea Paternoster e al suo “vino della vita”, l'Idromele, con “Un'ape è volata in cielo”, presso l'Hotel Terme Merano. Una persona davvero speciale che ho avuto il privilegio di conoscere ed ammirare sia come uomo che come imprenditore innovativo ed innovatore.

Emozionante, almeno per chi vi scrive, ha poi suscitato l'evento presso il Teatro Puccini, dove il convegno di Noitech sul tema della sostenibilità in vitivinicoltura ha senza dubbio tracciato le linee per un futuro che deve trovare il suo percorso e deve drasticamente cambiare il presente per definire il futuro.

In serata poi, in collaborazione con Colterenzio, ho assistito alla presentazione del suo Pinot Nero che inevitabilmente mi ha riportato al mio terzo posto conquistato quest'anno come miglior sommelier del Pinot Nero a Montagna; evento che qui ha voluto celebrare la bellezza che salverà il Mondo con la proiezione del film “L'Heure Esquire” di Carlo Guttadauro.

Il sabato mi ha riguardato ancora da vicino, perchè ai convegni sul presente e futuro del vino con focus sulla Biodinamica, si è aggiunto quello sui vitigni resistenti (PIWI) che ha fatto da cornice, durante l'Aperidinner “Beauty in The Wine”, alla premiazione dei **Platinum Awards** e dei vincitori del premio **Emergente Sala**. Luigi Cremona e Lorenza Vitali si sono aggiudicati gli ambiti premi.



A chiudere anche visivamente nel salone principale, la sempre più che mai apprezzata e di impatto,

The WineHunter Area, preziosa collezione di oltre 450 etichette prodotte da più di 400 aziende diverse, posizionata ormai stabilmente sul podio della Kursaal che quest'anno ha raggiunto anche le lounge di alcuni hotel meranesi selezionati con **The WineHunter Hotel Safari**, grazie al quale è stato possibile degustare vini appartenenti ad ogni specifica regione d'Italia.

Importante la presenza mediatica che quest'anno, che ha generato un numero **altissimo di interazioni**, in particolare per le piattaforme **Instagram e Facebook di Merano WineFestival**, che ha visto il **superamento di ben oltre 100 mila interazioni attraverso i post**,



trasformando la kermesse meranese in un evento seguitissimo anche online e da ogni angolo del Mondo.

Appuntamento al 2022 quindi, precisamente dal 4 all'8 novembre 2022 per la 31^ edizione che vedrà l'affluenza



di non oltre 1.500 persone al giorno come ha ricordato il patron Helmuth Köcher, puntando così ad un parterre di intenditori ed operatori del settore nell'ottica di evoluzione di questo evento verso qualcosa di ancora più unico e che possa segnare la distanza rispetto alle



altre manifestazioni in Italia e nel



Mondo.





#ambiente

Progetto di “Rinaturazione dell’area del Po”

Le precisazioni dell’Autorità Distrettuale del fiume Po

Parma, 10 Novembre 2021 – Alla luce di quanto diffuso a mezzo stampa negli ultimi giorni circa il progetto di “Rinaturazione dell’area del Po” inserita nel Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, l’Autorità Distrettuale del Fiume Po precisa che i sottoscrittori dell’accordo d’intesa sono: il Ministero della Transizione Ecologica, l’Autorità Distrettuale del Fiume Po, le 4 regioni coinvolte Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna e AIPO.

Fatta questa rilevante premessa, è opportuno sottolineare che l’azione di “rinaturazione” prevede diverse fasi e si pone obiettivi precisi e condivisi dai sottoscrittori pienamente conformi e coerenti con le strategie di pianificazione nazionale e comunitaria. L’Autorità di Bacino Distrettuale del Fiume Po redigerà il programma d’azione con il contributo di AIPO e delle Regioni e coordinerà, successivamente, l’attuazione del progetto stesso; inoltre, promuoverà la sottoscrizione di un Protocollo d’Intesa tra AdBPo, AIPO, Regioni Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte e Veneto, WWF Italia e ANEPLA al fine di costituire un Tavolo di Lavoro, composto dai rappresentanti dei soggetti sottoscrittori del protocollo, per coordinare la redazione del Programma d’azione e la successiva progettazione degli interventi, nonché per aggiornare periodicamente la Cabina di Regia costituire, anche su proposta dei soggetti sottoscrittori, un Comitato Scientifico, composto da specialisti delle Università e degli Istituti di ricerca, esperti nelle tematiche di rinaturazione e di riqualificazione fluviali che ricadono nell’ambito del progetto, anche al fine di definire le linee guida quale indirizzo per le attività del Tavolo di Lavoro, per la redazione del Programma d’azione, la



progettazione, la realizzazione degli interventi e del relativo monitoraggio. L’accordo si pone la finalità di definire la governance ed attivare tutte le collaborazioni necessarie per la realizzazione del progetto “Rinaturazione dell’area del Po” che prevede, lungo l’asta fluviale, un insieme di interventi integrati al fine di riqualificare l’ecosistema fluviale, ridurre il rischio idraulico e idrogeologico, migliorare lo stato ecologico e tutelare gli ecosistemi e la biodiversità, quale obiettivo di interesse comune.

Come si può desumere quindi da ciò premesso, “tutto quanto anticipato, che non rientri specificatamente all’interno del suddetto accordo non ha ad oggi alcuna rilevanza concreta – ha commentato il Segretario Generale dell’Autorità Distrettuale del Fiume Po-MITE Meuccio Berselli – . L’accordo di intesa si fonda infatti sulla condivisione dell’articolo 4 (comma 2 - estensione dell’ambito territoriale) e articolo 5 (comma 2 - attualizzazione, aggiornamento ed integrazione delle aree d’intervento anche tenendo conto di alcuni interventi già in corso di attuazione), due articoli fondamentali che introducono il concetto, molto chiaro e trasparente, che le aree di intervento e le relative schede progettuali presentate saranno attualizzate, aggiornate ed integrate dove ritenuto necessario, nell’ambito del Programma d’azione”.

[Foto in allegato: una recente immagine di Meuccio Berselli, Segretario Generale dell’Autorità Distrettuale del fiume Po

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



#birra #beverage #promozione
MariLu. La birra artigianale
Made in Parma

Nel 1816 Maria Luigia d'Asburgo Lorena arrivò a Parma e nulla fu più come prima dal punto di vista dell'arte, della cultura, del bel vivere e del gusto.

Questa birra morbida, elegante, profumata, prodotta artigianalmente nel cuore della Food Valley con ingredienti di eccellenza è dedicata Lei nelle due versioni **Amber** e **Blonde**



Molto profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

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

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

Non filtrata, non pastorizzata.

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

Per contatti e informazioni:

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

www.frognet.it -

mail: info@frognet.it

tel: 392.9511643

MARILU
 Birra artigianale Parma
 Nel 1816 Maria Luigia d'Asburgo Lorena arrivò a Parma e nulla fu più come prima dal punto di vista dell'arte, della Cultura, del bel vivere e del gusto.
 Questa birra morbida, elegante, profumata, prodotta artigianalmente nel cuore della Food Valley con ingredienti di eccellenza è dedicata a lei.
MariLu Amber
 È una birra ambrata chiara ad alta fermentazione in stile Pale Ale. Fresca, leggera e amarognola secondo la tradizione inglese. Molto profumata grazie ad un miscela moderna di luppoli aromatici.
 Non filtrata, non pastorizzata.
 INGREDIENTI: ACQUA, MALTI D'ORZO, FIOCCHI DI SEGALE, LUPPOLI, LIEVITO
 Alc. 4% vol - 18 IBU
 distribuito da: **FROGNET**
www.frognet.it - info@frognet.it - 392.9511643

MARILU
 Birra artigianale Parma
 Nel 1816 Maria Luigia d'Asburgo Lorena arrivò a Parma e nulla fu più come prima dal punto di vista dell'arte, della Cultura, del bel vivere e del gusto.
 Questa birra morbida, elegante, profumata, prodotta artigianalmente nel cuore della Food Valley con ingredienti di eccellenza è dedicata a lei.
MariLu Blonde
 È una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra per eccellenza: morbida e semplice da bere, profumata, dorata, con schiuma finissima e bianchissima, amaro equilibrato e finale secco.
 Non filtrata, non pastorizzata.
 INGREDIENTI: ACQUA, MALTI D'ORZO, LUPPOLI, LIEVITO
 Alc. 5,5% vol - 24 IBU
 distribuito 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.

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





[Pasta Andalini](#)



[Mulino Formaggi srl](#)



Officina
Commerciale
Commodities Srl



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)

Leggendo le carte sembra di leggere le sceneggiature di film dell'horror.

Due macchie indelebili per la colta, laboriosa e "grassa" Emilia. Ma tra l'una e l'altra indagine, a poco più di 150 km, nella vicina Toscana, si è consumata un'altra tragedia inqualificabile.

Il "[Forteto](#)", l'associazione che prese il nome dalla località dove prese origine il progetto di assistenza poi divenuto una sorta di "**lager**" dove si consumavano abusi indicibili su minori, perpetrati per decenni senza che alcuno si accorgesse di nulla anzi ricevendo finanziamenti vari e consistenti pur in assenza di requisiti idonei.

Le prime denunce datavano 1978 ma è solo a seguito di un secondo processo che il "Forteto" venne chiuso e pesanti condanne affibbate ai gestori.

"La sentenza di primo grado venne emessa il 17 giugno 2015 con la condanna di Fiesoli a 17 anni e sei mesi di reclusione, Goffredi a otto anni, Daniela Tardani a 7 anni e altre condanne meno pesanti per altri 14 coimputati con pene minori. Vennero riconosciuti anche cospicui risarcimenti, cui era tenuto in solido anche la stessa cooperativa. Con la nuova inchiesta emerse il profilo di una "setta" governata da "regole maltrattanti, crudeli e incomprensibili". Nella sentenza si parla di "un'esperienza drammatica, per molti aspetti criminale", di "un martellante e sistematico lavaggio del cervello". Per venti anni al Forteto non sono nati bambini perché i rapporti fra uomo e donna erano ritenuti impuri, mentre venivano promossi quelli omosessuali. Il Forteto – hanno scritto i giudici – era il "territorio di caccia di Rodolfo Fiesoli", che ha avuto rapporti sessuali con quasi tutti gli uomini della comunità e con molti adolescenti, sostenendo che in tal modo gli "liberava la materialità". Con le tecniche messe in pratica nella comunità, i minori



erano costretti a rievocare pubblicamente gli abusi a cui erano stati sottoposti prima di essere affidati al Forteto e a volte a inventarsi insieme ad accusa ai propri genitori che venivano sistematicamente denigrati diversamente dalle finalità dell'affido, un istituto temporaneo, il quale dovrebbe aiutare a ricomporre il rapporto familiare (Fonte Wikipedia)."

Ed ora attendiamo che la giustizia faccia il suo percorso serio e equilibrato, che il tempo, con il contributo degli psicologi, aiuti a rimarginare le ferite e che presto torni la serenità all'interno delle famiglie ritrovate.

(per leggere gli altri editoriali clicca [QUI](#))

LINK suggeriti:

<https://gazzettadellemilia.it/politica/item/24325-il-%E2%80%9Cmercato-degli-affidamenti%E2%80%9D-lo-schifo-gi%C3%A0-noto-ma-%E2%80%9Ctollerato%E2%80%9D.html>

<https://gazzettadellemilia.it/politica/item/24031-e-%E2%80%99-proprio-vero-che-mangiano-i-bambini.html>

https://it.wikipedia.org/wiki/Scandalo_Forteto

https://it.wikipedia.org/wiki/Diavoli_della_Bassa_modenese





FORZA ONDULATORIA

