



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

SOMMARIO

Anno 20 - n° 51 26 dicembre 2021

11.1 EDITORIALE

Sereno Natale!

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Burro in gran risalita

4.1 BIS LATTIERO CASEARIO

tendenze

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Ancora sconvolgimenti di mercato

6.1 CEREALI E DINTORNI

Tendenze

7.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Sempre più in alto, senza tregua.

8.1 MACCHINE AGRICOLE - EIMA 2021.

Da EIMA 2021 i nuovi "gruppi ventola" HF. Prestazioni senza compromessi da Nobili spa.

9.1 SPIRITS E VINO

ISLA DE RUM – IL MONDO DI LEONARDO PINTO

10.1 AMBIENTE

Meno plastica in campo e in cantina grazie agli scarti della produzione vitivinicola.

11.1 PROMOZIONI

"vino" e partners.

12.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale Sereno Natale!



Le redazioni di cibusonline.net e gazzettadellemilvia.it Augurano a tutti Voi e alle Vostre famiglie di trascorrere un Sereno Natale.

Venerdì 24 dicembre 2021 287° giorno dell'anno 2 dell'era COVID-19 -

L'auspicio anche per questo finale d'anno è che ben presto i sacrifici imposti dall'emergenza sanitaria entrino nella memoria dei ricordi e che ognuno possa tornare a sperare per un futuro migliore.

Cogliamo infine l'occasione per ringraziare tutti, lettrici e lettori, partner commerciali e tecnici, collaboratori e amici per il costante supporto che avete riservato a noi e alle nostre testate giornalistiche.

GRAZIE e BUON NATALE!

Lamberto Colla

PS: per alcuni giorni osserveremo un po' di riposo e di tradizioni familiari. A Presto!

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





LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Burro in gran risalita

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della L – LI settimana
_Formaggi stabili, burro in forte rialzo e latte in lieve flessione - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)



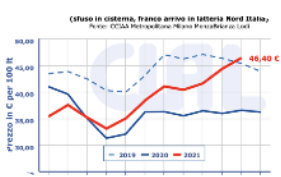
(scelto 61, per frazione di partita)

Fonte: CCISA M&B

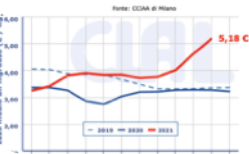
Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: Burro in gran risalita

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della L – LI settimana
_Formaggi stabili, burro in forte rialzo e latte in lieve flessione -
di Redazione Parma, 20 Dicembre 2021 -



(-) 27,95 29,50 (-)
Latte spot BIO nazionale



Borsa di Milano 20 dicembre 2021:
BURRO CEE: 5,55€/Kg. (+)
BURRO CENTRIFUGA: 5,70/Kg. (+)
BURRO PASTORIZZATO: 3,95 €/Kg. (+)
BURRO ZANGOLATO: 3,75 €/Kg. (+)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,92 €/Kg. (=)
MARGARINA ottobre 2021: 1,58 - 1,64 €/kg (+)

Borsa di Verona 20 dicembre 2021: (=)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,85 2,92 €/Kg.

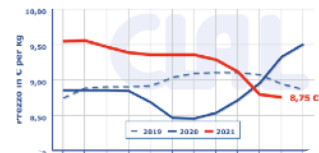
Borsa di Parma 17 dicembre 2021 (+)
BURRO ZANGOLATO: 3,03 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 14 dicembre 2021 (=)
BURRO ZANGOLATO: 2,93- 2,93 €/kg.

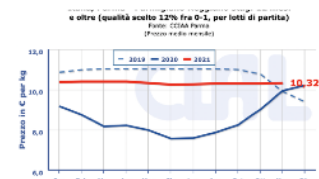
GRANA PADANO– Milano 20 dicembre 2021 –

Prezzi invariati.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,05 – 7.15 €/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: 5,90 – 6,00 €/Kg. (=)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 17 dicembre 2021 – A Parma, i prezzi non subiscono variazioni. A Milano pure.



LATTE SPOT – Precipita il latte spot a Milano e a Verona. Il latte BIO è senza variazioni.

VR (20/12/21)	MI (20/12/21)	
Latte crudo spot Nazionale	48,46	
49,49 (-)	48,46	49,49 (-)
Latte Intero pastorizzato estero	50,52	
51,55 (-)	46,40	47,43 (-)
Latte scremato pastorizzato estero	26,39	27,43

54,64 56,19 (=)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano i listini del burro hanno registrato un gran rimbalzo +32 cent/kg. La crema non mostra movimenti in nessun verso. Alla borsa di Parma il listino dello zangolato ha registrato una poderosa impennata e altrettanto la Borsa di Reggio Emilia. La Borsa Veronese ha mostrato stabilità.

- PARMA (17/12/2021) MILANO (20/12/2021)
- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,25 - 10,50 €/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

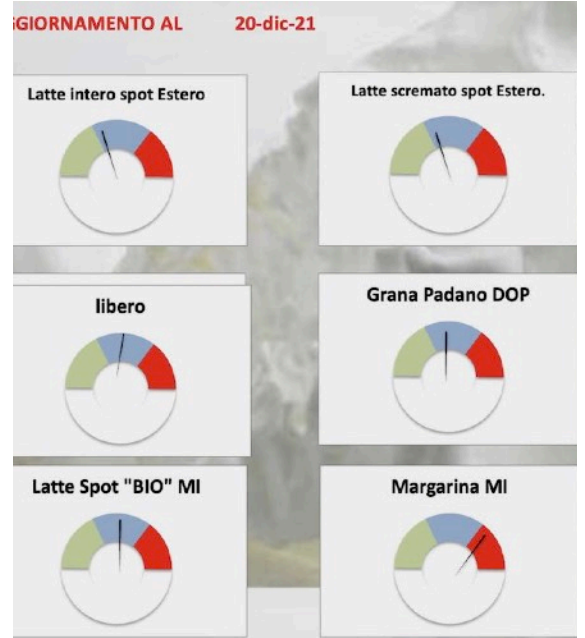


LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della L – LI settimana _Formaggi stabili, burro in forte rialzo e latte in lieve flessione - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: Burro in gran risalita

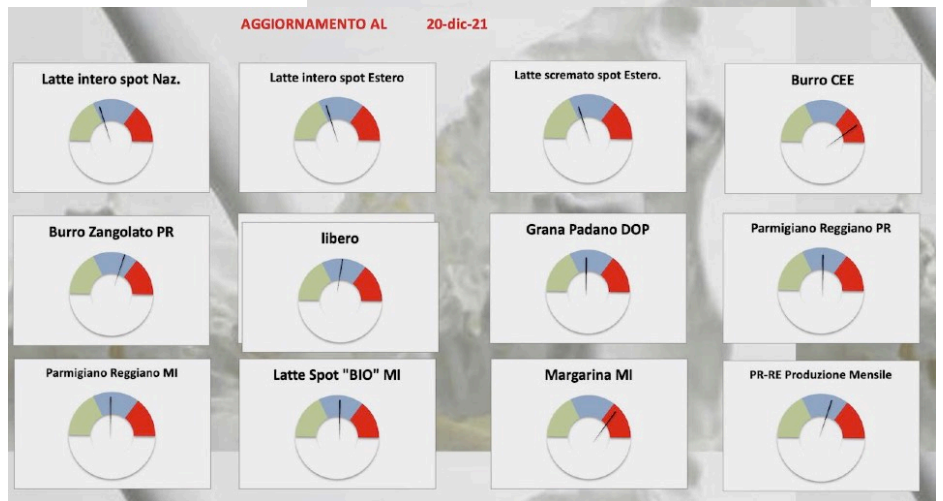
Le principali quotazioni rilevate nel periodo della L – LI settimana _Formaggi stabili, burro in forte rialzo e latte in lieve flessione -

di Redazione Parma, 20 Dicembre 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° 48-settimana 50-51esima/2021 20 Dicembre 2021

PARMIGIANO REGGIANO	Data	Parma 17/12/21				Parma 10/12/21				Milano 20/12/21				Milano 13/12/21			
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
12 mesi e oltre		10,25	10,50	10,25	10,50	0,00	0,00	10,00	10,40	10,00	10,40	0,00	0,00	11,60	11,80	11,60	11,80
15 mesi e oltre		10,65	10,95	10,65	10,95	0,00	0,00	12,30	12,80	12,30	12,80	0,00	0,00	12,30	12,80	12,30	12,80
18 mesi e oltre		11,45	12,05	11,45	12,05	0,00	0,00	12,85	13,45	12,85	13,45	0,00	0,00	13,45	14,05	13,45	14,05
24 mesi e oltre		12,15	12,80	12,15	12,80	0,00	0,00					0,00	0,00				
30 mesi e oltre		12,85	13,70	12,85	13,70	0,00	0,00					0,00	0,00				

PR-RE Produzione Mensile	nov-21	nov-20	%	Variazione	TOT 2020	2019	Variazione	Variazione %	media prezzo mensile	Precedente	diff
	3.748.358	3.604.420	3,99	143.938	3.957.823	3.754.123	183.700	5%	10,43 €	10,24 €	0,19 €

GRANA PADANO	Data	Milano 20/12/21				Milano 13/12/21			
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Fuori sale 80-90 gg		5,90	6,00	5,90	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00
9 mesi		7,05	7,15	7,05	7,15	0,00	0,00	0,00	0,00
16 mesi		8,05	8,40	8,05	8,40	0,00	0,00	0,00	0,00
Riserva 20 mesi		8,50	8,90	8,50	8,90	0,00	0,00	0,00	0,00
		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

BURRO	Data	Milano 20/12/21				Milano 13/12/21				Verona 17/12/21				Verona 10/12/21			
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Burro CEE		5,55	5,70	5,23	5,38	0,32	0,00										
Burro Centrifuga		5,70	5,85	5,38	5,53	0,32	0,00										
Burro Pastorizzato		3,95	4,10	3,95	4,10	0,32	0,00	3,03	3,18	2,93	3,08	0,10	0,00				
Zangolato di creme fresche		3,75	3,90	3,43	3,58	0,32	0,00										

CREMA E PANNA	Data	Milano 20/12/21				Milano 13/12/21				Verona 20/12/21				Verona 13/12/21			
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Crema a uso alimentare (40%mg)		2,92	3,07	2,92	3,07	0,00	0,00										
Panna centrifuga uso alimentare (40% mg)						0,00	0,00	2,85	2,92	2,85	2,92	0,00	0,00	2,85	2,92	0,00	0,00
Margarina		1,58	1,64	1,58	1,64	0,00	0,00										

LATTE SPOT	Data	Milano 20/12/21				Milano 13/12/21				Verona 20/12/21				Verona 13/12/21			
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
€/100 lt																	
Latte crudo "spot" nazionale		48,46	49,90	48,46	50,00	0,00	-0,10	48,46	49,49	48,97	50,00	-0,51	-0,51				
Latte intero pastorizzato "spot" estero		46,40	47,43	46,91	47,43	-0,51	0,00	50,52	51,55	51,55	52,58	-1,03	-1,03				
Latte scremato pastorizzato "spot" estero		27,95	29,50	28,98	30,53	-1,08	-1,08	26,38	27,43	28,46	29,50	-2,07	-2,07				
Latte Spot Biologico		54,64	56,10	54,64	56,10	0,00	0,00	54,64	56,10	54,64	56,10	109,28	112,38				



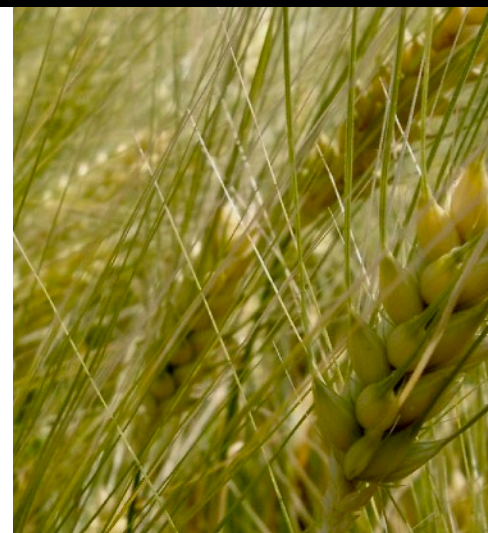


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Ancora sconvolgimenti di mercato

Si rischia di rivivere l'incubo della soia a 500€/tonnellata.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Ancora sconvolgimenti di mercato

Si rischia di rivivere l'incubo della soia a 500€/tonnellata.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 22 dicembre 2021 -

SEMI	gen 1308,2 (+15,6)	mar 1312,6 (+18)	mag 1319 (+19,2)
FARINA	gen 394 (+7,8)	mar 390,5 (+7,2)	mag 388,7 (+6,5)
OLIO	gen 53,9 (+0,96)	mar 53,94 (+0,93)	mag 53,97 (+0,90)
CORN	mar 598,2 (+7,2)	mag 599,2 (+7,2)	lug 597,6 (+8)
GRANO	mar 799 (+21,2)	mag 801,6 (+21,2)	lug 790 (+18,4)

leri sera scossa tellurica di altissima magnitudo sul mercato:

(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).

Un mix micidiale contraddistingue questo fine anno. I fondi d'investimento sono inarrestabili sono usciti dal comparto olii per entrare di prepotenza su semi e farine di soya.

Si basano su previsioni di siccità in Sud America per effetto della Nina.

A questo si aggiunga che si è veramente corti di merce e corti anche con la logistica su gomma... e purtroppo la Cina continua imperterrita a comperare, così come il Nord Africa, La Turchia e l'area del Medio Oriente.

Chi "paga" è sempre il nostro mercato perché dipendiamo troppo dall'estero e non abbiamo scorte strategiche; quindi, tutti i comparti di trasformazione sono in crisi.

Disgraziatamente stiamo rivivendo l'incubo della farina di Soya a 500€ alla tonnellata, franco arrivo ma potrebbe anche peggiorare e questa tensione durare per tutti il primo trimestre o addirittura quadrimestre del 2022.

Le speculazioni sul cibo non si fermano. Se ne è parlato in un convegno dal titolo "Cibo Sovrano". Per quanto immorale, che è Immorale, sappiamo anche che purtroppo è realtà.



Vedete qui sotto cosa ha fatto la farina di Soya post ultima Usda



INDICI INTERNAZIONALI 22 DICEMBRE 2021

L'indice dei noli B.D.Y è salito a 3.272↑↑↑punti, il petrolio wti salito a 72\$↓↓↓ al barile, e il cambio gira a 1,12754 ore 10,21

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

Cogliamo l'occasione per inviarvi il Link cliccando sul quale potete ascoltare un nostro intervento effettuato presso lo Stand di Ruminantia il 26/11 a Cremona. YT - <https://youtu.be/Gydsyq4BryM>

Ruminantia - <https://www.ruminantia.it/la-tempesta-perfetta-del-mercato-delle-materie-primi-cosa-e-meglio-fare-2/>

Non per ultimo segnale anche il nostro link di presentazione dell'AGENZIA, il link rimanda sul canale youtube <https://youtu.be/dwj32baom5A>

(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](#)

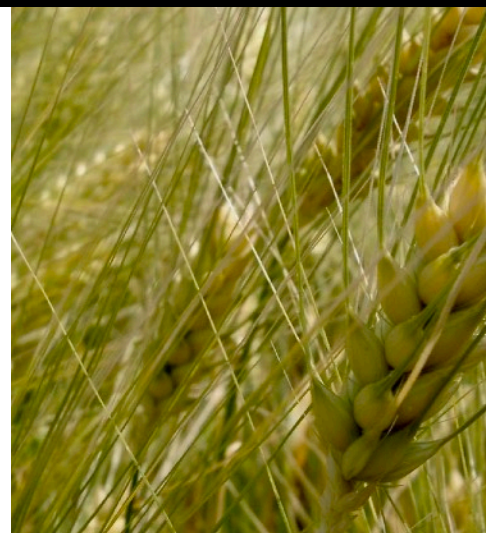


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Sempre più in alto, senza tregua.

Continua l'incertezza e l'altalena del mercato.

di Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Sempre più in alto, senza tregua.

Continua la risalita dei prezzi e alcuni Stati iniziano a intervenire.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 23 dicembre 2021 - I prezzi rilevati alla chiusura del venerdì 22 dicembre 2021:

SEMI	gen 1328,6 (+20,6)	mar 1335 (+22,2)	mag 1341 (+22)
FARINA	gen 402,8 (+8,8)	mar 398,3 (+7,8)	mag 396,4 (+7,7)
OLIO	gen 54,83 (+0,93)	mar 54,84 (+0,90)	mag 54,84 (+0,87)
CORN	mar 602,4 (+4,2)	mag 604 (+4,6)	lug 602,4 (+4,6)
GRANO	mar 814 (+15)	mag 817,6 (+16)	lug 806 (+16)

(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).

Purtroppo, non c'è tregua:

- ieri sera l'asta di grano duro della Tunisia ha visto l'aggiudicazione a valori record per imbarco di febbraio, il prezzo pagato è passato dalla precedente asta da 674\$ a 715-720\$ alla tonnellata che con un cambio approssimativo stimato a 1,13 vuol dire 633-637€ alla tonnellata!
- il Chicago Board rompe il tetto dei 400\$ alla tonnellata per la farina e dei 1330 cents di \$ per bushel, il tutto su due spinte; le paure del meteo quindi siamo in Weather Market causato dalla Nina, siccità nel Sud del Brasile e in Argentina. Inoltre gli acquisti e i consumi mondiali non mostrano cedimenti; pertanto, il rischio di vedere stock ancora più ridotti crea speculazione/panico. A tale riguardo gli stock di farina e di olio sarebbero a 807.000 MT contro 983.000 dell'anno scorso e di pari data. Quello di olio sarebbero a 224.000 MT contro 326.000 MT anno precedente.

Si susseguono voci di interventi governativi da parte di **Argentina e Ucraina** tendenti a limitare le esportazioni.



I noli non mollano, o meglio l'indice si è abbassato, ma per l'influenza di navi che non toccano il nostro settore, i "Premi" sono ancora cari e giriamo tra gli 88-90\$ alla tonnellata.

I problemi nel mercato interno sono dovuti alle scarse giacenze in porto e nei silos interni oltre alla crisi della logistica che è ormai al suo zenit.

In soldoni il consiglio è di non lasciarsi trovare scoperti sul primo trimestre perché se il grano a livello mondiale non molla e così pure anche il comparto proteici nell'attesa dei raccolti del Sud America la scarsità di merce potrebbe spingere ancora più su le quotazioni. Quindi a malincuore qualcosa va preventivamente acquistato.

INDICI INTERNAZIONALI 22 DICEMBRE 2021

L'indice dei noli B.D.Y è sceso a 2.229 punti, il petrolio wti salito a 73\$ al barile, e il cambio gira a 1,13369 ore 8,15.

Vi segnaliamo 3 link interessanti <https://youtu.be/dwj32baom5A>
YT - <https://youtu.be/Gydsyq4BryM>

Ruminantia - <https://www.ruminantia.it/la-tempesta-perfetta-del-mercato-delle-materie-primi-cosa-emeglio-fare-2/>

Visitando il [nostro sito Internet](#) o cercandoci su [Facebook](#) (cliccando mi piace

Indicatori del 22 dicembre 2021		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
2.229	1,13369 ore 8,15	73,0 \$/bar

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.

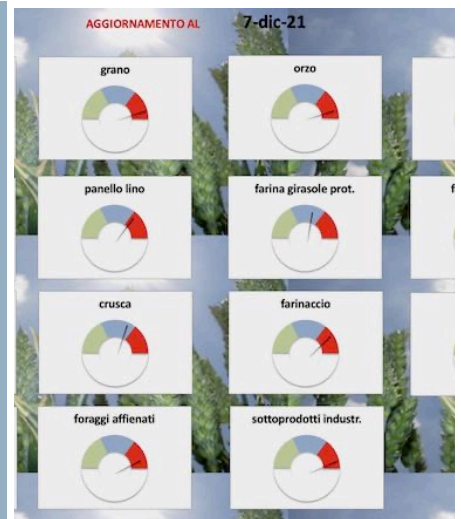
Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare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

Continua la risalita dei prezzi e alcuni Stati iniziano a intervenire.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 23 dicembre 2021 segnali di tendenza di martedì 7 dicembre 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>

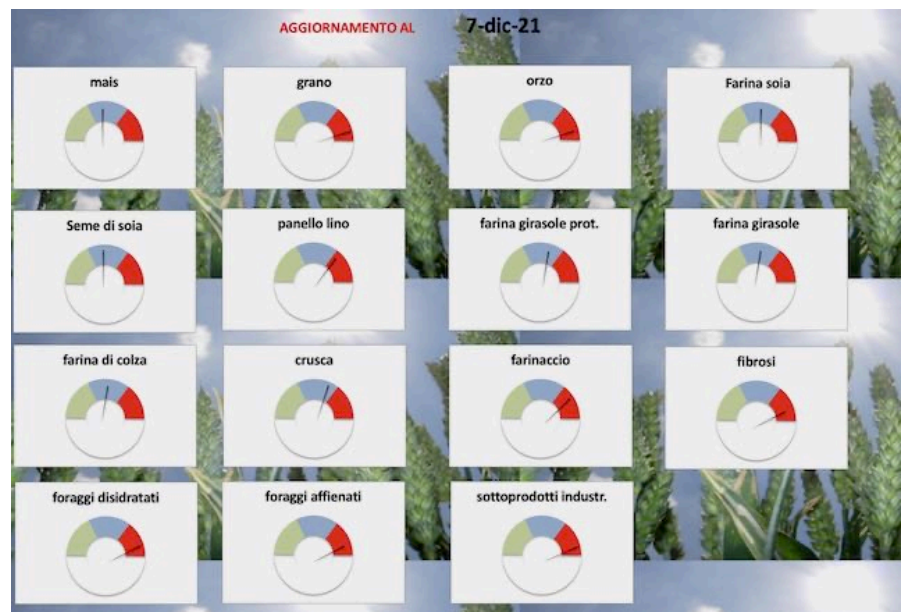
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@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

Da EIMA 2021 i nuovi “gruppi ventola” HF. Prestazioni senza compromessi da Nobili spa.

Eccoci giunti alla settima proposta di novità “Nobili spa” esposte in occasione di EIMA 2021. “Prestazioni senza compromessi” è il claim che accompagna i nuovi Gruppi ventola HF proposti da Nobili spa.

Di LGC Molinella (BO), 23 dicembre 2021 – Ancora una novità proposta da Nobili Spa durante la scorsa edizione autunnale di EIMA 2021.

Il settimo appuntamento post evento bolognese ci porta a conoscere il Nuovi Gruppi Ventola HF. “Prestazioni senza compromessi”

La società di Molinella, da sempre attenta a migliorare le performance delle attrezzature a vantaggio degli utilizzatori, dell’ambiente e dei conti economici, è stata tra le compagnie del settore più apprezzate dagli operatori e dai tecnici e perciò ha ottenuto svariati riconoscimenti internazionali.

Una consolidata impostazione strategica orientata alla Ricerca & Sviluppo, settore al quale viene destinato il 2% dei ricavi annuali, si è rivelata una scelta lungimirante e vincente.

I Nuovi Gruppi Ventola HF esprimono alte prestazioni e rappresentano l’ultima evoluzione degli atomizzatori introdotti per la prima volta 75 anni fa.

Erano infatti i primi anni 50 quando Efrem NOBILI realizzò il primo turbo atomizzatore. Oggi a oltre 75 anni dalla fondazione dell’azienda molinellese una nuova gamma di ventole ad alte prestazioni si presenta sul mercato.

I moderni gruppi assiali HF nei diametri di 85, 95 e 110 cm rappresentano l’ultima evoluzione di questa tecnologia.



<https://gazzettadellemilia.it/economia/item/34524-nobili-spa,-il-futuro-%C3%A8-gi%C3%A0-arrivato-triturator-e-tl-e-robot-ceol.html>

2. <https://gazzettadellemilia.it/economia/item/34434-nobili-spa,-dall%E2%80%99eima-una-nuova-spinta-per-una-ripartenza-alla-grande-%20.html>

Caratterizzate da ridotti assorbimenti di potenza sono in grado di sviluppare oltre 100 000 m3/h nel diametro maggiore.

Grazie alla nuova pala brevettata WAVE BLADE è stato possibile ridurre la rumorosità e le resistenze aerodinamiche interne ai ventilatori, ottimizzando al massimo le performances.

Le tre diverse versioni permettono di scegliere la ventola più adatta in funzione della cultura e della potenza disponibile alla presa di forza.

Le ventole HF sono equipaggiate di serie con un moltiplicatore a due velocità più folle, frizione in ferodo e zincatura a caldo delle parti metalliche.

È possibile arricchire i gruppi con diversi optional, tra cui doppia raggiera nelle versioni 95 e 110 e deflettori regolabili superiori e inferiori.

1. <https://gazzettadellemilia.it/economia/item/34340-nobili-spa,-regina-d%E2%80%99innovazione,-premiata-all%E2%80%99eima-2021-video-intervista-r-d.html>

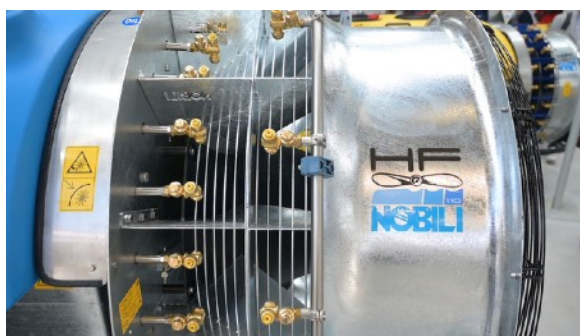
Nobili 75 anni: https://www.nobili.com/userfiles/News/files/NOBILINEWS_2021.pdf



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

EIMA articolo Video chiusura GDE: <https://www.gazzettadellemilia.it/economia/item/34335-eima-international-l%E2%80%99avanguardia-della-meccanizzazione-in-agricoltura.html>

3



#Spirits #Rum

ISLA DE RUM – IL MONDO DI LEONARDO PINTO

da L'Equilibrista @lequilibrista27 Reggio Emilia, 21 dicembre 2021 -

Leonardo Pinto è un professionista colto e preparato che ho avuto il piacere di conoscere personalmente in un contesto purtroppo troppo veloce, direi antitetico vista la sua enorme passione e cultura per il mondo dei distillati ed in particolar modo per il Rum.

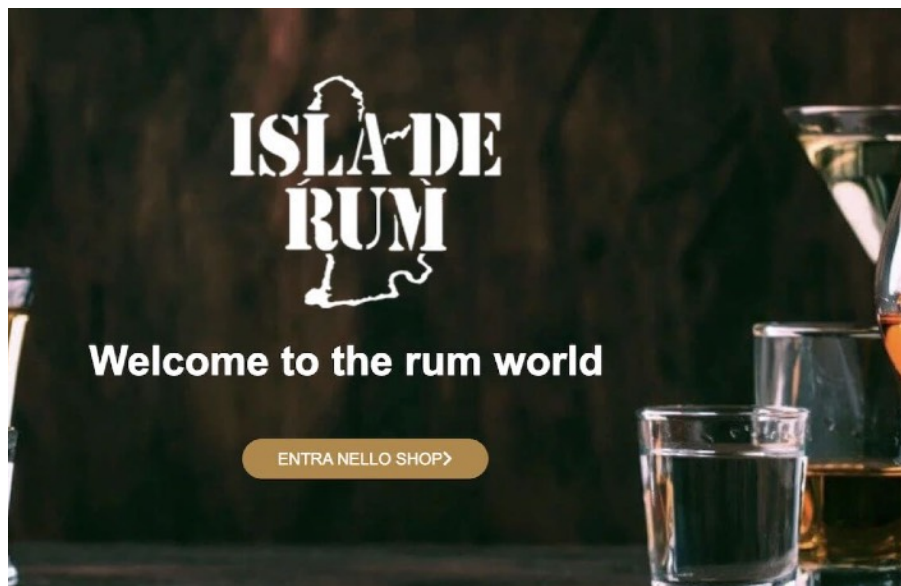
La ripromessa è stata quella di ritrovarci appena possibile, ma intanto ho il dovere di informare che abbiamo un vero artista della materia molto vicino a noi.

Isla de Rum è il suo portale tematico con notizie ed approfondimenti sul mondo del rum e che ha visto la luce con l'obiettivo di valorizzare la cultura del rum appunto, sul mercato italiano al fine di elevarne la qualità, sia se si parla di consumo attraverso la conoscenza del prodotto, che dal punto di vista culturale.

Il fulcro dell'azienda è il portale online www.isladerum.com che oltre a recensioni, shop e news, diventa molto utile per reperire informazioni sui produttori, sulle metodologie di produzione, sulla storia e soprattutto sulla miscelazione in generale.

L'attività di consulenza di Isla de Rum, spazia e copre tutta la filiera di produzione, sia da lato importazione che distribuzione, senza trascurare quella che i tecnici del marketing definiscono brand identity e che altri più "pratici" possono sintetizzare incentrando il senso di poter ingaggiare una figura specifica necessaria a farti fare il salto di qualità dentro il tuo un locale.

In particolare, l'attività di Isla de Rum riguarda la divulgazione di storia e cultura del Rum attraverso degustazioni e seminari, senza trascurare la formazione sul campo per addetti al settore ed appassionati, per poi approfondire la consulenza all'import che come citavamo prima, riguarda ormai pubblici esercizi (pub, ristoranti, Wine bar, ecc.) o enti del settore, affinché l'offerta possa essere calibrata sulla



clientela, per costruire una carta dei rum e degli whisky tarata sul locale che si vuole realizzare.

Leonardo Pinto, ha avuto una vera e propria vocazione per la ricerca nel campo del rum fin dalla fine degli anni '90, anni in cui la cultura del rum era quasi inesistente nel nostro Paese e le informazioni venivano reperite qua e là attraverso alcune sporadiche degustazioni o sparuti appunti di qualche operatore del settore che decideva di mettere a disposizione per tutti le sue scoperte teniamo presente anche che internet era agli albori.

Nel 2004 apre al tal proposito il suo blog, Isla de Rum (www.isladerum.com), per colmare questo gap, tanto che in pochi anni diventa un punto di riferimento del settore, nel quale oggi Leonardo è riconosciuto come uno dei maggiori esperti di rum in Europa e può esprimersi con autorevolezza in Italia ed all'estero come consulente e trainer per il mercato del Rum a tutti i livelli (import/export, consulenze di marketing, consulenze per imbottiglieratori e brokers, oppure innovative start-up).

Leonardo Pinto è anche fondatore e direttore di ShowRUM - Italian Rum Festival (www.showrum.it), il primo ed unico festival nazionale completamente dedicato al rum ed alla cachaca in Italia, che ha saputo negli anni conquistarsi una posizione di rilievo a livello internazionale come uno dei più importanti eventi di questo settore.

Ma l'attività di divulgazione moderna passa anche dai master e quindi dal 2012 ha sviluppato un piano di formazione dal titolo "RUM MASTER", che tratta di storia del rum, processo di produzione, legislazione, etichettatura e tecniche di degustazione avanzata e si rivolge sia a professionisti che ad appassionati. Lo scopo è quello di fornire tutti gli strumenti per approcciarsi a questo distillato in modo consapevole, professionale e critico. Alla fine del ciclo di istruzione, i migliori due allievi di ogni anno vengono proclamati ShowRUM Taster of the Year, riconoscimento dedicato a Silvano Samaroli, storico giudice della rassegna, e sono quindi ospitati a ShowRUM in qualità di giudici della ShowRUM Tasting Competition. L'idea credo gli sia venuta proprio dalla sua attività collaterale che lo vede viaggiare nel Mondo, soprattutto ai Caraibi, sia come giudice internazionale, che come consulente e relatore in masterclass, con seminari in molte delle più importanti manifestazioni di settore, oltre che nelle più grandi scuole di formazione per bartenders italiani ed etseri.

Ho cercato di aprire una finestra su di un settore che tutti conosciamo, credo proprio che lo riprenderò nei dettagli non appena sarà possibile, citando numeri e statistiche, perché si parla di professionalità, esperienza e grande passione. Leonardo Pinto ha dimostrato di essere padrone della materia e le sue iniziative sono già un riferimento per tanti.



#ambiente

Meno plastica in campo e in cantina grazie agli scarti della produzione vitivinicola.

Con il progetto "Vivi Plastic Free" di Ri.Nova il vino dell'Emilia-Romagna diventa ancora più "green"

L'ente di ricerca punta a realizzare nuovi prodotti ecosostenibili recuperando i sottoprodotti della vinificazione. Si comincia con legacci biodegradabili da utilizzare in vigna e tappi per bottiglie e brik. Obiettivo: ridurre fino al 60% l'uso della plastica convenzionale.

Cesena, 21 dicembre 2021. - Il vino emiliano-romagnolo? Bianco, rosso, rosé, ma soprattutto, sempre più "green". Merito di "VIVI PLASTIC FREE", progetto presentato da RI.NOVA, società specializzata nella ricerca scientifica in ambito agroalimentare di Cesena (FC), in collaborazione con l'Università di Modena, Cantine Riunite&CIV, Caviro, Terre Cevico, oltre a diverse aziende agricole nel territorio regionale, Irecoop, Sabiomaterials e l'Associazione il Ventaglio di ORAV. Un progetto ambizioso che punta a ridurre la presenza di plastica nel vigneto e in cantina fino al 60%, sostituendola con nuovi materiali ricavati dagli scarti della produzione vitivinicola.

"Nella filiera vitivinicola la plastica convenzionale viene utilizzata principalmente per la produzione di tappi per la chiusura di vini e per la realizzazione di legacci da utilizzare sulle viti in fase di allevamento, potatura e nel caso di innesti -

spiega Giovanni Nigro, responsabile di progetto per Ri.Nova - con il progetto "VIVI PLASTIC FREE" vogliamo più che dimezzare l'utilizzo di questo materiale, sostituendolo con un biofiller, un nuovo prodotto sostenibile da un punto di vista ambientale ed economico, creato dagli scarti della produzione vitivinicola e che può essere trasformato attraverso un processo replicabile su scala industriale".

Progetto ammesso a contributo nell'ambito del PSR 2014-2020 dalla Regione Emilia-Romagna, Tipo di Operazione 16.1.01 - Gruppi operativi del Partenariato Europeo per l'Innovazione: "produttività e sostenibilità dell'agricoltura" Focus Area 3A, "VIVI PLASTIC FREE" parte dalle solide basi poste dal progetto "SOSTINNOVI", finanziato dalla Regione Emilia-Romagna nel triennio 2016-2018, che "ha permesso di individuare il metodo più efficace di produrre il biofiller e di studiarne le possibili applicazioni - prosegue Nigro -. Ora l'obiettivo è quello di tradurre questi risultati in realtà, producendo e utilizzando nuovi legacci biodegradabili e nuovi tappi ecosostenibili che vadano a sostituire quelli attualmente utilizzati, realizzati in plastica convenzionale".

Nuova vita per prodotti di scarto, quindi, nel solco dei principi dell'economia circolare: "La sostenibilità ambientale ed economica oggi è cruciale per qualunque settore produttivo e la filiera vitivinicola non fa eccezione - spiega Nigro -: il comparto sta affrontando l'aumento dei costi delle materie plastiche che ha colpito tutti i settori e, fino a oggi, è stato costretto a gestire i notevoli costi di smaltimento degli scarti di produzione. Grazie a VIVI PLASTIC FREE le aziende potranno recuperare sottoprodotti di campo e di cantina per valorizzarli economicamente e, nel contempo, utilizzare materiali ecocompatibili, biodegradabili e/o compostabili, con un impatto positivo sull'ambiente e sul pianeta".

I tempi di realizzazione? Molto brevi: "Il progetto - conclude Nigro - prevede l'applicazione di tecniche e metodologie innovative già mature dal punto di vista scientifico. Sono convinto che la loro trasferibilità alle imprese del settore potrà avvenire in tempi molto rapidi".



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 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](#)