



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

## SOMMARIO

Anno 21° - n° 17 25 MAGGIO 2022

### 1.1 EDITORIALE

1° maggio 2022 - Festa calpestata!

### 4.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Pecorino Romano e Grana Padano in ripresa. Fermo il "Parmigiano"

### 5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Mercati internazionali senza particolari variazioni.

### 6.1 CEREALI E DINTORNI

Tendenze

### 6.1 AGRICOLTURA MACCHINE

Elevata sicurezza e visibilità i plus del sollevatore MEC di Nobili Spa. (Video)

### 7.1 AGRICOLTURA MACCHINE

Insilato di qualità ottimale con costi minimi. Kuhn VBP 3100 (Video)

### 8.1 SPORT E PARMIGIANO

Parmigiano Reggiano al Gran Premio di Imola: la consegna della forma alla Scuderia Ferrari

### 9.1 VINO E VINITALY

VINOPHILA – innovazione digitale nel settore vitivinicolo

### 10.1 DEGUSTAZIONI VINITALY

Pesaro Wine Festival

### 10.2 PARMIGIANO REGGIANO

Il Consorzio lancia La Parmigiano Reggiano Design Challenge 2022

### 11.1 SOLIDARIETÀ

Parmigiano Reggiano: il consorzio dona altri 1.500 chilogrammi di formaggio alle famiglie in difficoltà

### 12.1 PROMOZIONI

"vino" e partners.

### 13.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

## 1° maggio 2022 - Festa calpestata!



*“Articolo 1” - Primo articolo della Costituzione o nome del Partito del Ministro della Salute, Roberto Speranza? L'uno opposto all'altro.*

Di **Lamberto Colla** Parma, 1 maggio 2022 - Il paradosso di essere il segretario del partito che porta il nome del primo articolo della Costituzione e essere al contempo il primo sostenitore della emarginazione, senza stipendio, degli over 50 che non siano stati “vaccinati”.



Anzi, che non abbiano consentito di essere inoculati da un prodotto sperimentale la cui definitiva autorizzazione inizia a traballare per voce della medesima principale casa farmaceutica, la Pfizer appunto.

Infatti, in una informativa agli azionisti, la casa farmaceutica, la



stessa  
c h e  
dichiarava il 97% di  
affidabilità e copertura per  
poi dover arrivare persino alla  
quarta inoculazione nell'arco  
dei 12 mesi, ha addirittura  
avanzato l'ipotesi di pesanti  
risarcimenti ([vedi traduzione  
a fondo articolo](#)).

Posto la impossibilità di  
adottare un obbligo vaccinale,  
forse proprio per la  
consapevolezza che un  
prodotto sperimentale non può  
essere obbligato, ecco che  
attraverso la complicità del "**Green  
Pass**" e della suggestione di massa,  
il Governo è riuscito a porre in atto  
un qualcosa che assomiglia molto a  
un cero e proprio "Ricatto": **"o ti  
vaccini o non potrai andare al  
lavoro e nemmeno sarai  
remunerato"**.

Il nostro vaccino COVID-19 e qualsiasi altro prodotto candidato per il quale riceviamo l'approvazione o l'autorizzazione all'uso di emergenza sono soggetti a un controllo normativo continuo, inclusa la revisione di ulteriori informazioni sulla sicurezza.

Il nostro vaccino COVID-19 viene utilizzato dai pazienti come prodotto autorizzato più ampliamento di quanto non sia stato utilizzato negli studi clinici e pertanto dopo l'autorizzazione all'uso di emergenza possono essere osservati effetti collaterali e altri problemi che non sono stati osservati o previsti, o non erano così diffusi o grave, durante gli studi clinici.

Non possiamo garantire che non si verifichino problemi di sicurezza scoperti o sviluppati di recente.

Con l'uso di qualsiasi vaccino da parte di un'ampia popolazione di pazienti, di tanto in tanto possono verificarsi eventi avversi gravi che non si sono verificati durante le sperimentazioni cliniche del prodotto o che inizialmente sembravano non correlati al vaccino stesso e solo con la raccolta di successive informazioni sono risultati essere causalmente correlati al prodotto.

Questo può causare il ritiro dell'autorizzazione, di richieste di risarcimento danni e dunque della cessazione di conseguire utili.

### Il paradosso si amplifica se si entra nel sistema sanitario.

Durante i primi mesi di pandemia ben 400, tra medici e infermieri e OSS, sono deceduti nell'esercizio della loro professione.

Tutti noi ben ricordiamo con quali protezioni operavano. **Sacchi** delle

immondizie per calzari, camici protettivi e sottoposti a massacranti turni di lavoro.

**Nel 2020 erano degli eroi.**

Eroi che non hanno ricevuto alcuna considerazione salvo la gratitudine dei familiari dei pazienti che avevano

assistito, alle volte sino all'ultimo respiro.

E nel 2021-2022 gli stessi, che magari avevano già compiuto 50 anni e oltre, sarebbero stati sospesi senza stipendio, in attesa delle condizioni utili per il licenziamento.

**Ma addirittura venne avanzata l'ipotesi di essere sostituiti dai colleghi Ucraini (extra UE) giunti in Italia a causa della Guerra.**

**Paradosso su paradosso! Ricatto su ricatto!**

**Umiliazioni** che nessun cittadino, libero e in regola con le norme e i tributi, non avrebbe mai dovuto subire, men che meno in momento di emergenza.

Dulcis in fundo, a chi osava protestare, anche in modo civile vennero regalate randellate invece dell'ascolto, insulti pubblici da parte di chicchessia, dai giornalisti lecchini ai rappresentanti di Governo compresi i loro "scienziati guardaspalle".

Ed ora, questi stessi li vedremo sui palchi a **celebrare e pontificare la festa del lavoro**, calpestato come è stato calpestato l'**articolo 1 della costituzione** insieme all'[art. 21](#) relativo alla libertà di opinione e di stampa?

**Senza VERGOGNA!**

**Cosa accadrà se verranno confermate le preoccupazioni della stessa Pfizer?**

Qualcuno dovrà pagare, compresi la statunitense FDA e l'europea EMA che hanno avvallato qualsiasi cosa.  
... e a cascata tutti gli altri!

Un crimine potenziale, se tale dovesse essere riconosciuto, che non dovrà e non potrà essere protetto dalle clausole contrattuali di manleva che opportunamente tutti i "decisori" si erano preoccupati di sottoscrivere.

**La responsabilità dovrà essere soggettiva, oltre che morale.**

### **Traduzione nota Pfizer ai suoi azionisti**

*"Il nostro vaccino **Covid-19** e qualsiasi altro prodotto candidato per il quale riceviamo l'approvazione o l'autorizzazione all'uso di emergenza sono soggetti a un controllo normativo continuo, inclusa la revisione di ulteriori informazioni sulla sicurezza.*

*Il nostro vaccino Covid-19 viene utilizzato dai pazienti come prodotto autorizzato più ampiamente di quanto non sia stato utilizzato negli studi clinici e pertanto dopo l'autorizzazione all'uso di emergenza possono essere osservati **effetti collaterali** e altri problemi che non sono stati osservati o previsti, o non erano così diffusi o gravi, durante gli studi clinici*

*Non possiamo garantire che non si verifichino problemi di **sicurezza** scoperti o sviluppati di recente.*

*Con l'uso di qualsiasi vaccino da parte di un'ampia popolazione di pazienti, di tanto in tanto possono verificarsi eventi avversi gravi che non si sono verificati durante le sperimentazioni cliniche del **prodotto** o che inizialmente sembravano non correlati al vaccino stesso e solo con la raccolta di successive informazioni sono risultati essere causalmente correlati al prodotto.*

*Questo può causare il ritiro dell'autorizzazione, di richieste di risarcimento danni e dunque della cessazione di conseguire utili"*



# LATTIERO CASEARIO

## Lattiero Caseario: Pecorino Romano e Grana Padano in ripresa. Fermo il "Parmigiano"

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XIII e XVI settimana 2022 Impennata generale dei listini all'ingrosso. Burro alle stelle - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)



### Lattiero Caseario

**Lattiero Caseario: Pecorino Romano e Grana Padano in ripresa. Fermo il "Parmigiano"**

**News Lattiero Caseario - n° 13**

14° e 15° settimana  
- 11 aprile 2022

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XIV e XV settimana 2022 Tutto sale tranne la crema milanese e latte spot - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma, 11 aprile 2022 -

**LATTE SPOT** – Milano rallenta sino a cedere alcuni punti sul Pastorizzato estero. A Verona medesimo andamento di Milano. Il latte BIO cresce ancora ma con minore intensità (+0,4%).

**VR (11/4/22) MI (11/4/2022)**  
Latte crudo spot Nazionale 53,08 54,01  
(+) 51,55 53,10 (+)

Latte Intero pastorizzato estero 55,67 56,71 (=) 51,03 52,58 (=)  
Latte scremato pastorizzato estero 30,09 31,12 (-) 28,98 30,02 (-)  
Latte spot BIO nazionale 57,22 58,25 (+)

**BURRO E PANNA** – Alla Borsa Merce di Milano i listini del burro hanno registrato una quarta fase di risalita di ulteriori 7cent€. La crema invece subisce un arresto (-4 cent). Alla borsa di Parma il listino dello zangolato ha registrato un ennesimo pesante rialzo e stessa reazione era stata riscontrata alla Borsa di Regg Emilia qualche giorno precedente. Borsa Veronese anch'essa in lieve flessione negativa

Borsa di **Milano** 11 aprile 2022:  
BURRO CEE: 6,92€/Kg. (+)  
BURRO CENTRIFUGA: 7,07Kg. (+)  
BURRO PASTORIZZATO: 5,27 €/Kg. (+)  
BURRO ZANGOLATO: 5,07 €/Kg. (+)  
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 3,48 €/Kg. (-)  
MARGARINA febbraio 2022: 1,73 - 1,79 €/Kg (+)

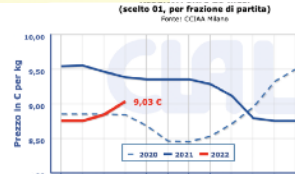
Borsa di **Verona** 11 aprile 2022: (-)  
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 3,4 3,5 €/Kg.

Borsa di **Parma** 8 aprile 2022 (+)  
BURRO ZANGOLATO: 4,60 €/Kg.

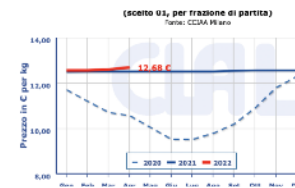
Borsa di **Reggio Emilia** 5 aprile 2022 (+)  
BURRO ZANGOLATO: 4,60- 4,60 €/Kg.

**GRANA PADANO**– Milano 04 aprile 2022 – Quinto importante rimbalzo per il Grana Padano che guadagna sensibilmente soprattutto sui più freschi

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,90 – 8,10 €/Kg. (+)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,55 – 8,90 €/Kg. (+)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 9,00 – 9,15 €/Kg. (+)
- Fuori sale 60-90 gg: 6,60 – 6,70 €/Kg. (+)



**PARMIGIANO REGGIANO** – Parma 8 aprile 2022 – A Parma i prezzi si sono assestati. A Milano i listini registrano, anche in questa piazza, un rimbalzo di 5 centesimi al chilo



**PARMA (08/4/2022) MILANO**

RIPIEGLO SETTIMANALE PREZZI LATTIERO CASEARIO		Milano 04/04/22		Parma 08/04/22		Milano 11/04/22		Parma 08/04/22	
	Variazione	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
<b>PARMIGIANO REGGIANO</b>									
12 mesi e oltre		11,55	12,20	11,55	12,20	11,75	12,00	11,75	12,00
15 mesi e oltre		12,30	12,95	12,30	12,95	12,40	12,95	12,40	12,95
18 mesi e oltre		11,55	12,20	11,55	12,20	11,75	12,00	11,75	12,00
24 mesi e oltre		12,30	12,95	12,30	12,95	12,40	12,95	12,40	12,95
30 mesi e oltre		11,55	12,20	11,55	12,20	11,75	12,00	11,75	12,00
<b>PECORINO ROMANO DOP</b>									
5 mesi e oltre		10,55	10,85	10,55	10,85	10,55	10,85	10,55	10,85
<b>CREMA E PANNA</b>									
Crema a uso alimentare (40%mg)		3,48	3,48	3,48	3,48	3,48	3,48	3,48	3,48
Panna centrifuga uso alimentare (40% mg)		3,48	3,48	3,48	3,48	3,48	3,48	3,48	3,48
<b>LATTE SPOT</b>									
Latte intero pastorizzato "spot" caseo		51,55	53,10	51,03	52,07	51,55	53,10	51,55	53,10
Latte intero pastorizzato "spot" caseo		51,03	52,58	51,03	52,58	51,03	52,58	51,03	52,58
Latte scremato pastorizzato "spot" caseo		30,09	31,12	28,98	30,02	30,09	31,12	30,09	31,12
Latte Spot Biologico		57,22	58,25	57,22	58,25	57,22	58,25	57,22	58,25
<b>PECORINO ROMANO DOP</b>									
Stagionatura 5 mesi e oltre		10,55	10,85	10,55	10,85	10,55	10,85	10,55	10,85

# LATTIERO CASEARIO

## Lattiero caseari. TENDENZE

Lattiero Caseario: Pecorino Romano e Grana Padano in ripresa. Fermo il "Parmigiano"

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XIV e XV settimana 2022. Tutto sale tranne la crema milanese e latte spot - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)

Lattiero Caseario

## News Lattiero Caseario - n° 13

14° e 15° settimana  
- 11 aprile 2022

Lattiero Caseario: Pecorino Romano e Grana Padano in ripresa. Fermo il "Parmigiano"

SEMI	mag 1726,4 (+21,2)	lug 1692,6 (+21)	ago 1640 (+20,6)
FARINA	mag 451 (+6,2)	lug 441 (+4)	ago 432 (+3,7)
OLIO	mag 84,72 (+2,28)	lug 80,45 (+1,9)	ago 78,37 (+1,78)
CORN	mag 815,4 (+12,2)	lug 812,2 (+10,6)	set 766,6 (+6,4)
GRANO	mag 1080 (-3,2)	lug 1091,2 (-3,6)	set 1089,6 (-2,6)

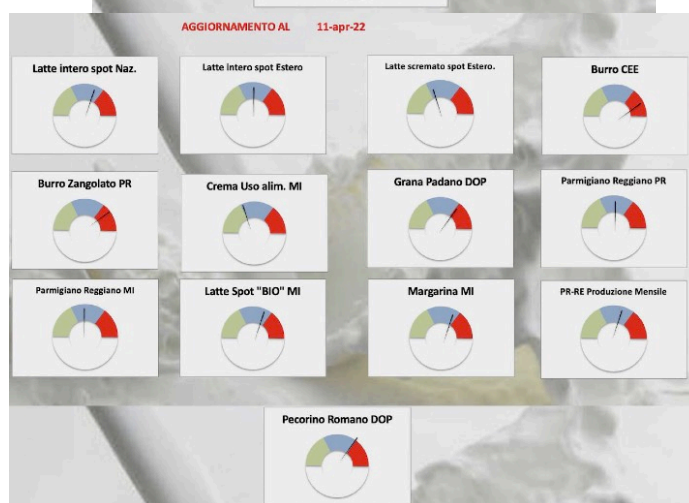
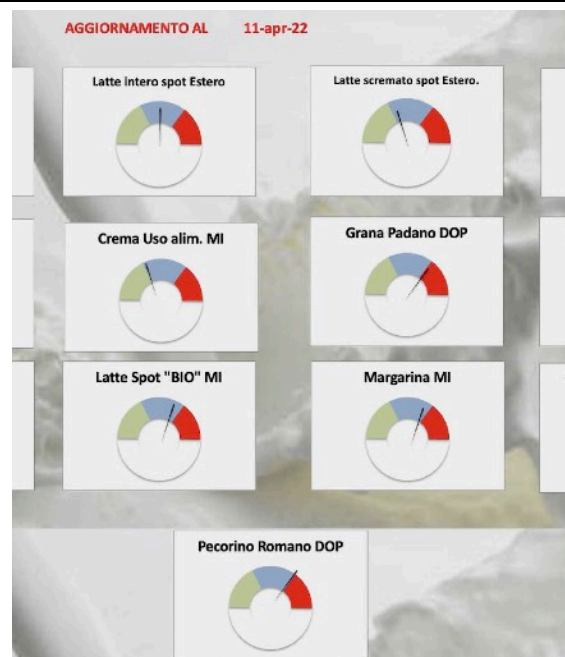
Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XIV e XV settimana 2022. Tutto sale tranne la crema milanese e latte spot - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma, 11 aprile 2022 -

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

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

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



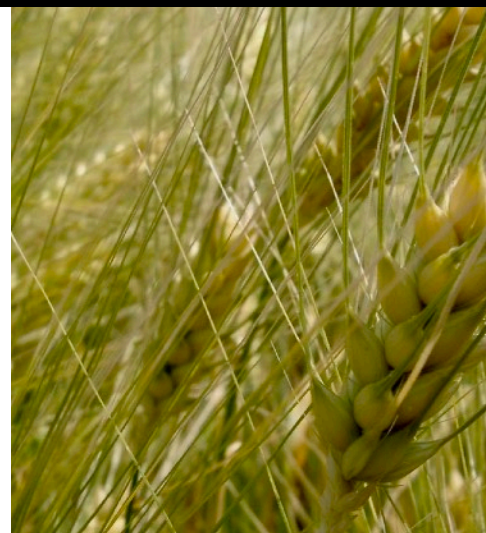


## MERCATO CEREALI

### Cereali e dintorni. M e r c a t i i n t e r n a z i o n a l i s e n z a p a r t i c o l a r i v a r i a z i o n i.

Il rafforzamento del dollaro mette accresce il tasso di difficoltà dei nostri mercati.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

## Cereali e dintorni. Mercati internazionali senza particolari variazioni.

Il rafforzamento del dollaro mette accresce il tasso di difficoltà dei nostri mercati.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 28 aprile 2022 - A seguire le chiusure di 27 aprile sera.

(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).

I mercati internazionali sostanzialmente non mutano, anzi per alcuni aspetti il mercato delle commodities Europee si sta sganciando da quello del CBOT di Chicago perché è nel vecchio continente che vi è uno scontro bellico!

Inoltre, il rafforzamento del dollaro, a discapito di tutte le altre monete, ci mette ancora di più in crisi. Guerra, fondamentali ben tenuti, speculazione vicina e lontana, non ci danno tregua e l'inflazione galoppa a livello mondiale. Unica nota di raffreddamento generale il calo dei consumi e i timori per l'allargamento del Covid in Cina.

La situazione sul mercato domestico è riassumibile così: per il comparto cereali il grano tiene perché il Matif si rafforza, il mais estero si indebolisce, e sono state fatte posizioni sino a giugno a 365€ partenza al porto e a 380€ arrivo Brescia sino ad agosto, il mais nazionale è più difeso e in Piemonte è molto più caro che non ad Est. L'orzo tiene i suoi valori. Cruscami e sottoprodotti dell'industria in leggero rialzo. Fibrosi: ben tenute le polpe e le buccette di soya diversificato il comparto foraggi che comunque paga e pagherà il caso siccità. I Proteici in un ribasso frenato dal cambio Euro/Dollaro hanno visto ieri le prime posizioni su tutto il 2023 a 500€ alla tonnellata per la far soya proteica partenza Ravenna.

### Come giudicare questa posizione?

Con tutte le incognite pendenti: guerra, energia, noli, cambio, consumi? Semplicemente con un conteggio di trasformazione in base alla remunerazione delle proprie attuali produzioni e trasformazioni, del resto con un'inflazione galoppante i valori resteranno alti.

Per il mondo delle bioenergie nulla di nuovo, rispetto alla precedente edizione, sempre scarsità di matrici e quelle che ci sono, ... sono care.



### INDICI INTERNAZIONALI 28 APRILE 2022

L'indice dei noli B.D.Y. è salito a 2.425 punti, il petrolio wti è stabile a circa 102\$ al barile, e il cambio gira a 1,05172 ore 08,12.

Intervista Boggini sulla situazione delle materie prime e delle conseguenze della Guerra in Ucraina: <https://www.ruminantia.it/ucraina-disponibilita-e-prezzi-delle-materie-prim-le-considerazioni-di-mario-boggini/>

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-prim-cosa-emeglio-fare-2/>

Indicatori del 28 aprile 2022		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
2.425	1,05172 ore 08,12	102,0 \$/bar

[mercato-delle-materie-prim-cosa-emeglio-fare-2/](https://www.ruminantia.it/la-tempesta-perfetta-del-mercato-delle-materie-prim-cosa-emeglio-fare-2/)

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](#)

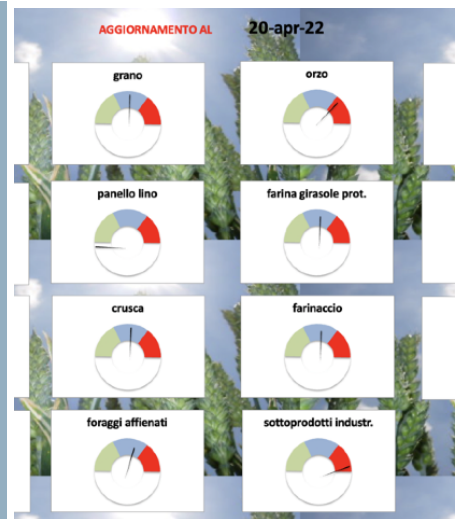




## MERCATO CEREALI

### Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale  
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

## Cereali e dintorni. Mercati internazionali senza particolari variazioni.

*Il rafforzamento del dollaro mette accresce il tasso di difficoltà dei nostri mercati.*

*di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 28 aprile 2022 - A seguire le chiusure di 27 aprile sera.*

... segnali di tendenza del 20 aprile 2022...

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

Per contatti: Telefono +39 338 6067872 -  
Mai: [info@officinacommerciale.it](mailto:info@officinacommerciale.it) -

Web Site: <https://bogginiocc.com>

Facebook: <https://www.facebook.com/OfficinaCommercialeCommodities/?ref=bookmarks>

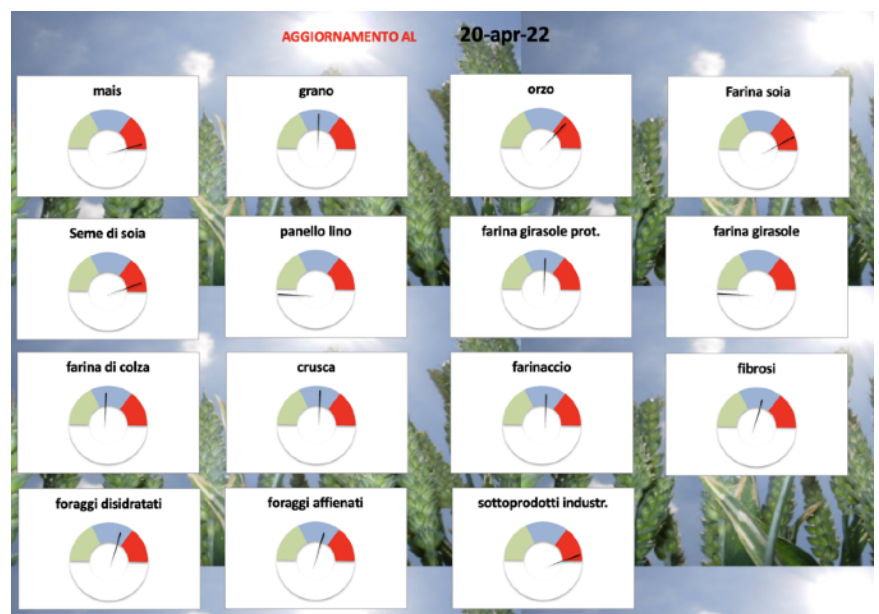
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@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](https://www.officinacommerciale.com)



**Andalini**  
pasto dal 1936  
[www.andalini.it](http://www.andalini.it)

#agricoltura #Kuhn

## Insilato di qualità ottimale con costi minimi. Kuhn VBP 3100 (Video)

Legatura a film ora disponibile sulla combinata rotopressa a camera variabile-fasciatore VBP di KUHN e presentata nella [conferenza stampa del 24 febbraio](#) scorso.



Milano 27 aprile 2022 - La combinazione rotopressa a camera variabile-fasciatore serie VBP 3100 di KUHN offre grande versatilità. Ora questa combinata rotopressa-fasciatore può essere configurata con l'aggiunta del sistema di legatura brevettato KUHN con due bobine di film, che rende la macchina ancora più adatta all'utilizzo con insilato. L'esclusivo sistema di legatura a pellicola con due bobine, una realtà ben collaudata per le BalePack KUHN a camera fissa, permette di ottenere insilato di altissima qualità a costi minimi.

Da quando è stato introdotto il sistema KUHN di



legatura a film con due bobine, nel 2015, gli agricoltori di tutto il mondo hanno sperimentato i vantaggi di questa soluzione unica sulle rotopresse a camera fissa.

Oggi KUHN propone l'opzione di legatura a film sulla combinazione rotopressa a camera variabile-fasciatore serie VBP 3100. Il sistema di legatura brevettato\* utilizza due bobine standard di pellicola estensibile da 750 mm, il che offre diversi vantaggi rispetto agli altri sistemi analoghi disponibili sul mercato, che utilizzano bobine di larghezza speciale.

**Costi di legatura a film ridotti fino al 37%.** La pellicola standard permette ai clienti di beneficiare di un prezzo di acquisto più basso e offre un

rapporto di pre-tensionamento notevolmente superiore rispetto ai sistemi di legatura con pellicola larga. I costi con la legatura a film si abbattano fino al 37% e si allungano gli intervalli di sostituzione delle bobine di un ulteriore 30%.



### Massima facilità d'uso.

La gestione degli stock di bobine film del cliente è agevolata dall'utilizzo

della pellicola di larghezza standard. Grazie al peso contenuto, le bobine sono facili da maneggiare. Questo, insieme all'altezza di sollevamento ridotta e al sistema di gestione intuitivo, rende estremamente facile la

sostituzione delle bobine sulla serie VBP 3100. I sistemi di legatura a pellicola e a rete sono separati, pertanto l'operatore può caricare la pellicola e la rete allo stesso tempo. È possibile passare da un sistema all'altro in modo semplice e rapido, senza bisogno di cambiare i rulli né di utilizzare attrezzi particolari.

### Massima affidabilità.

Ogni dettaglio della camera di pressatura della serie VBP 3100 è adattato per consentire la legatura a film con la massima affidabilità. La striscia iniziale della pellicola garantisce una legatura sicura e un avvio affidabile, permettendo di ridurre al minimo i tempi di inattività.

A partire dalla striscia iniziale si ottiene rapidamente una pellicola in grado di ricoprire l'intera larghezza della bala.

### Perché la legatura a pellicola?

Nella produzione di balle di insilato tonde, sempre più spesso la legatura a pellicola viene preferita alla legatura a rete classica. La legatura a pellicola permette di ottenere balle più compatte e ben formate, con una protezione più efficace sulla circonferenza della bala. La barriera supplementare contro l'ossigeno preserva la qualità dell'insilato, mentre la forma impeccabile della bala ne consente uno stoccaggio più efficiente. Vi sono anche numerosi vantaggi pratici per gli agricoltori. Le balle legate a pellicola sono più facili da disimballare, anche in caso di gelate. Non rimangono tracce di insilato tra gli strati di pellicola, per cui niente va sprecato. Infine, questo sistema semplifica la gestione dei rifiuti, in quanto non occorre separare rete e pellicola: tutto può essere riciclato insieme.

Per ulteriori informazioni sulla serie VBP 3100 serie con l'esclusivo sistema di legatura a pellicola, visitate [www.kuhn.com](http://www.kuhn.com)





#Innovazione #NOBILI #Agricoltura

## Elevata sicurezza e visibilità i plus del sollevatore MEC di Nobili Spa. (Video)

Da Nobili Spa anche l'agile e sicuro sollevatore della serie MEC. Progettato per la sicurezza, consente una ottima visibilità durante le operazioni. Una sicurezza in più per ridurre i rischi.

Molinella (BO) 28 aprile 2022 - Elevatori a forche portati.

Il 28 aprile, come si sa è la giornata dedicata alla sicurezza sul lavoro e perciò parlare di visibilità in un mezzo in movimento e di sicurezza per un sollevatore è andare al cuore del problema.

Premesso che, nel complesso delle "qualità" target dell'azienda di Molinella, la sicurezza, degli operatori e dell'ambiente, è sempre collocata al primo posto nella progettazione e realizzazione di ogni attrezzatura.

Gli elevatori a forche portati della serie MEC sono attrezzature **portate** applicabili ai tre punti del sollevatore posteriore del trattore.

La particolare progettazione e realizzazione degli organi di sollevamento consentono all'operatore la **massima visibilità durante il lavoro**.

Può funzionare tramite l'olio del **circuito idraulico della trattoria** oppure a richiesta tramite una **pompa autonoma** azionata dalla presa di forza.

Per soddisfare le varie esigenze di lavoro può **essere equipaggiato** con cappello stringicasse, comandi elettrici, forche per rotoballe, rovesciatore laterale da 500 kg, rovesciatore laterale con bloccaggio bins idraulico e contenitore uva.

### IMPIEGHI

Vari



### CATEGORIA

Portate

**SCHEDA TECNICA** allegata e scaricabile in pdf o collegandosi a: <https://www.nobili.com/userfiles/FamigliaElevatori/files/MEC.pdf>

**Video** Elevatore ME: <https://www.youtube.com/watch?v=qDu81mJtMPA>

**Video intervista R&D Nobili:** [https://youtu.be/2m\\_QSvZRH0w](https://youtu.be/2m_QSvZRH0w)

**EIMA articolo Video chiusura GDE:** <https://www.gazzettadellemilia.it/economia/item/34335-eima-internazionale-1%80%99avanguardia-della-meccanizzazione-in-agricoltura.html>



Caratteristiche tecniche		ME 20-320
Portata	Kg	2000
Elevazione	mm	3200
Brandeggio		-10°/+15°
Altezza minima	mm	2315
Traslazione Laterale	mm	100+100
Apertura stringicasse min	mm	1350
Apertura stringicasse max	mm	2430
Larghezza Forche	mm	550-750
Potenza	HP	55 - 80
	KW	37 - 44
Peso	KG	660

[www.gazzettadellemilia.it](http://www.gazzettadellemilia.it) e  
[www.cibusonline.net](http://www.cibusonline.net)



Link Utili







## Parmigiano Reggiano al Gran Premio di Imola: la consegna della forma alla Scuderia Ferrari

La Formula 1 è sbarcata a Imola: la quarta prova del Mondiale si svolge oggi nella Food Valley. Un Gran Premio del Made in Italy e dell'Emilia Romagna che ha voluto omaggiare la Scuderia Ferrari con una vera e

propria icona del saper fare italiano: una forma di Parmigiano Reggiano, la Dop italiana più amata nel mondo. Nella foto, da sinistra, Manlio di Stefano, sottosegretario agli Affari Esteri, Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano, Mattia Binotto, Team principal Scuderia Ferrari e Stefano Bonaccini, Presidente della Regione Emilia Romagna.



#Vino #Pesaro

## PESARO WINE FESTIVAL 2022

*da L'Equilibrista @lequibrista27  
Pesaro, 24 aprile 2022 - Finalmente eccoci alla tanto attesa prima del "Pesaro Wine Festival 2022" che torna finalmente nelle giornate del 13, 14 e 15 maggio nell'affascinata cornice di Villa Cattani Stuart sulle prime colline pesaresi.*



Un appuntamento irrinunciabile per gli estimatori del vino di qualità e delle piccole cantine perché ci sarà un convegno a Villa Caprile e due seminari a Villa Cattani Stuart condotti da relatori di chiara fama. La kermesse coinvolgerà le migliori cantine nazionali ed alcune internazionali per offrire al pubblico un'esperienza sensoriale di qualità. Quest'anno sarà anche possibile partecipare alla visita guidata della Villa Cattani Stuart alla scoperta dei suoi tesori storici, i suoi segreti e la sua meraviglia.

Il Pesaro Wine Festival, edizione 2022 è pronto ad accogliere tutti gli appassionati del mondo del vino di qualità. Anche in questa edizione la location sarà Villa Cattani Stuart, uno scrigno di arte e storia, incastonato nel delizioso borgo di Trebbiantico, sulle prime colline pesaresi.

Il Festival ideato da Gianluca Galeazzi, è curato dall'Associazione culturale Pesaro Vino Cultura con il patrocinio del Comune di Pesaro ed ogni anno aggrega centinaia di persone che si danno appuntamento al Festival per degustare le migliori espressioni del vino d'artigianato ed incontrare i produttori.

La Kermesse si svolge nella città di Pesaro non solo perché gli organizzatori risiedono proprio qui ma anche perché le Marche, ricoprono un ruolo di rilievo nel comparto enologico, sia per l'alta concentrazione di aziende vitivinicole sia per la qualità dei vini prodotti. Anche in questa edizione sarà possibile acquistare i vini delle aziende partecipanti e, nella serata di sabato 14 maggio, gustare in esterno i panini gourmet del Furgoncino, ascoltando della buona musica dal vivo con la band Joe Castellani Blues Machine.

Ricco il programma didattico del Festival con ben due seminari e un Convegno. Si parte il 13 maggio a Villa Caprile, alle ore 19.00 con il convegno dal titolo "L'artigianalità nel vino. L'esperienza di oggi per guardare al domani", intervengono tre vignaioli d'eccezione: Giovanna Morganti del Podere Le Boncie, Corrado Dottori della Cantina La distesa, Stefano Amerighi dell'omonima azienda.

Sabato 14 maggio alle ore 11.00 si terrà il seminario "Franciacorta Il Terroir più inatteso" a cura di Armando Castagno, infine, domenica 15 maggio alle ore 11.00 sarà la volta del seminario "La degustazione geosensoriale. Il senso e il significato di vino naturale" a cura di Sandro Sangiorgi. Per tutti gli eventi didattici è necessaria la

prenotazione, scrivendo a [info@pesarowinefestival.it](mailto:info@pesarowinefestival.it).

Anche in questa edizione saranno attribuiti i premi intitolati al giornalista Paolo Angeletti e a Luca Rossini, cofondatore dell'Associazione Pesaro Vino Cultura. L'ingresso al festival è a pagamento ed i biglietti sono in vendita nelle biglietterie del circuito AMAT sul sito [www.vivaticket.it](http://www.vivaticket.it) ed in tutti i

ticket-store Vivaticket presenti sul territorio nazionale.

Gli orari del festival sono: sabato 14 maggio dalle ore 12 alle ore 20; domenica 15 maggio dalle 12.00 alle 19.00. Il costo del biglietto è di 20,00 € (30,00 € per 2 giornate). <http://www.pesarowinefestival.it/>

## Il Gioco di Scaglie

*Il Consorzio Parmigiano Reggiano lancia il nuovo "il gioco di scaglie" per imparare, divertirsi e fare beneficenza*

Il Gioco di Scaglie è un viaggio alla scoperta del Parmigiano Reggiano attraverso le cinque province dell'Area di Origine. Per ogni livello superato dagli utenti registrati, il Consorzio donerà 50 cent a Cuore Domani, Fondazione della Società Italiana di Chirurgia Cardiaca.

Reggio Emilia, 28 aprile 2022 – Dieci livelli per un viaggio alla scoperta del territorio del Parmigiano Reggiano in compagnia di amici come il siero innesto naturale, l'erba medica, il tempo di stagionatura ma anche di nemici da schivare come i conservanti, i batteri cattivi e i foraggi insilati. Per avventurarsi in questo mondo straordinario è sufficiente entrare ne "Il Gioco di Scaglie", il videogame del Parmigiano Reggiano per mettere alla prova le proprie dita e conoscere meglio il formaggio DOP più amato dagli italiani. Ma c'è di più: per ogni livello superato dagli utenti registrati, il Consorzio effettuerà una donazione a Cuore Domani, Fondazione della Società Italiana di Chirurgia Cardiaca. Per giocare: <https://bit.ly/IlGiocodiScaglie>

"Il Consorzio Parmigiano Reggiano, da sempre attento alla salute e al benessere delle persone, ha dato vita a un progetto innovativo rivolto in particolare ai giovani, con un duplice obiettivo: da un lato aiutare Cuore Domani e la ricerca sulle malattie cardiovascolari; dall'altro coinvolgere e informare le nuove generazioni sulle caratteristiche del Parmigiano Reggiano con un gioco inedito e divertente". Ha commentato il presidente del Consorzio, Nicola Bertinelli.

#ParmigianoReggiano #Challenge

## Il Consorzio lancia La Parmigiano Reggiano Design Challenge 2022

*Per il secondo anno consecutivo, il concorso invita designer professionisti, studenti e semplici appassionati a presentare idee di design di prodotto basate sul tema "capolavori per la tavola" e ispirate ai valori del formaggio più amato. La giuria che selezionerà i vincitori comprende grandi nomi dell'industria del design.*

Reggio Emilia, 29 aprile 2022 – Il Consorzio del Parmigiano Reggiano rinnova il suo impegno nel mondo del design con la Parmigiano Reggiano Design Challenge 2022, il concorso che invita designer professionisti, studenti e semplici appassionati a presentare idee di design di prodotto basate sul tema "capolavori per la tavola" e ispirate ai valori del formaggio più amato. Anche quest'anno l'evento sarà organizzato in collaborazione con Alessi e Kartell, due marchi italiani iconici del design e, come Parmigiano Reggiano DOP, del Made in Italy nel mondo.

La sfida lanciata ai partecipanti dell'edizione 2022 è quella di presentare prodotti che rivoluzionino il momento della preparazione dei piatti, quindi utensili da utilizzare "in the kitchen", e la loro degustazione "at the table" quindi tavoli, sedie, piatti, luci, ecc. Per la prima volta, dunque, la competizione esplorerà l'intersezione tra cibo e design, invitando i concorrenti a prendere ispirazione dai piatti degli



Il Gioco di Scaglie, online da oggi giovedì 28 aprile, è utilizzabile sia da desktop che da mobile. I dieci livelli si snodano attraverso una mappa che richiama la Zona d'Origine del Parmigiano Reggiano nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna a sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del fiume Po.

È possibile accedere a Il Gioco di Scaglie con due modalità: senza registrazione, giocando e accumulando punti per la classifica generale; registrandosi con indirizzo e-mail e username, si può invece contribuire gratuitamente alla donazione benefica in favore della Fondazione Cuore Domani. Per ogni livello superato dagli utenti registrati, il Consorzio donerà 50 cent alla Fondazione, fino ad un massimo di 5€ per utente che si doneranno al superamento di tutti e 10 i livelli.

Prima di accedere ai vari livelli, gli utenti devono rispondere a una domanda sulle caratteristiche del Parmigiano Reggiano. Superato il quiz, si affronta un percorso in stile Pac-Man con l'obiettivo di raccogliere le scaglie di formaggio ed evitare "nemici" come i conservanti e i mangimi insilati, entrambi vietati nella produzione del Parmigiano Reggiano, così come i batteri creati in laboratorio; conviene invece raccogliere gli elementi che "potenziano" il personaggio come



chef Michel Nischan, vincitore per quattro volte del James Beard Awards, e Michele Casadei Massari, brand ambassador del Consorzio Parmigiano Reggiano negli Stati Uniti ed executive chef del ristorante Lucciola a New York.

Le proposte dovranno valorizzare i piatti proposti da Nischan e Casadei Massari ed essere coerenti con alcuni valori distintivi del Parmigiano Reggiano:

- Diversità: il profilo sensoriale di ogni forma di Parmigiano Reggiano è unico perché le caratteristiche del latte variano di giorno in giorno a seconda di diversi fattori, giusto per citarne alcuni: periodo dell'anno, zona altimetrica e razza delle vacche in lattazione. I designer sono invitati a indagare il tema della diversità tramite l'utilizzo di materiali, colori, forme e stili differenti.

- Spreco zero: del Parmigiano Reggiano non si spreca nulla, nemmeno la crosta che può essere utilizzata in tante gustose ricette. Anche i partecipanti della Design Challenge dovranno diventare campioni della filosofia "zero waste" e proporre creazioni che tengano conto del proprio impatto ambientale e dell'utilizzo di materiali sostenibili.

- Stagionatura: il Parmigiano Reggiano deve stagionare per un minimo di 12 mesi e poi può continuare fino a 24, 36, 40 mesi e oltre. La stagionatura contribuisce a definire il gusto, gli aromi e la consistenza del formaggio. Come trasmettere

l'orologio che rappresenta il tempo per la stagionatura, l'erba medica e il siero innesto naturale.

Livello dopo livello, l'utente impara a riconoscere gli aiutanti e gli antagonisti che, nel gioco così come nella realtà, definiscono l'identità del Parmigiano Reggiano DOP. Gli ingredienti per fare il Parmigiano Reggiano sono solo tre: il latte, il sale e il caglio. Il latte utilizzato è crudo, vale a dire non trattato termicamente, quindi con la ricchezza dei fermenti lattici presenti naturalmente. La composizione della flora microbica è influenzata dai fattori ambientali della zona d'origine, soprattutto dai fieni e dalla particolare alimentazione delle bovine.

Nonostante sia vietato l'utilizzo di additivi e conservanti, il Parmigiano Reggiano può e deve stagionare per un minimo di 12 mesi prima di essere esaminato e ricevere il marchio a fuoco del Consorzio che ne attesta la qualità. Dopodiché può continuare a riposare per ventiquattro, trentasei, quaranta mesi e oltre dando vita a infinite combinazioni di profumi, consistenze, sapori.

Con il Gioco di Scaglie è possibile approfondire tutti questi aspetti con una modalità facile, intuitiva e divertente. Il videogame va a completare l'ecosistema Scaglie ([www.scaglie.it](http://www.scaglie.it)), il progetto editoriale del Consorzio Parmigiano Reggiano avviato nel 2020 e dedicato alla valorizzazione del territorio e della sua comunità: un universo composto da 305 caseifici, oltre 2.300 allevamenti e cinquantamila persone che ogni anno trasformano il 16% della produzione nazionale di latte in oltre 4 milioni di forme di Parmigiano Reggiano delle quali il 55% è destinato al mercato Italia e il 45% all'export in tutto il mondo.

questa variabile in un progetto di design? Per esempio, utilizzando materiali che si ossidano, creando una patina distintiva, oppure diventano più morbidi man mano che vengono utilizzati.

L'iscrizione alla Design Challenge è gratuita e la scadenza per la consegna dei lavori è fissata il 6 maggio 2022. Il Best of Show vincerà un viaggio per due persone di una settimana in Italia completamente speso. Il viaggio includerà un tour privato in un caseificio della filiera del Parmigiano Reggiano, esperienze VIP nelle strutture e nei musei di Alessi e Kartell. Inoltre, i vincitori di ogni categoria riceveranno i premi Gold, Silver e Bronze, oltre ai regali degli sponsor. Infine, il Best of Show sarà invitato a far parte della giuria della prossima edizione della Design Challenge.

La giuria che selezionerà i vincitori comprende cinque tra i più grandi nomi dell'industria del design: le icone del design Karim Rashid e Fabio Novembre, Mauro Porcini (CDO, PepsiCo), la designer di ristoranti Alessia Genova di Tihany Design e Donald Strum, direttore del Michael Graves Design office. In giuria siederà anche il vincitore della Design Challenge del 2021, Qing Yan. Gli chef Michele Casadei Massari e Michel Nischan contribuiranno alla valutazione esprimendo un giudizio dal punto di vista culinario.

La Challenge sarà dunque un'opportunità unica per i concorrenti di essere conosciuti da influenti leader del settore e dai migliori marchi di design. Gli Stati Uniti d'America sono il primo mercato estero per il Consorzio, con il 20% dell'export totale, oltre 12.800 tonnellate di formaggio vendute e una crescita del 10% registrata nel 2021.

Per ulteriori informazioni e per l'entry form, visitare il sito: <https://parmigianoreggiano.us/design-challenge-overview/>



# VINOPHILA – innovazione digitale nel settore vitivinicolo

da L'Equilibrista @lequibrista27 VERONA,  
26/04/2022 -

*In occasione di Vinitaly 2022, Vinophila e  
Serena Wines 1881 hanno riunito esperti di  
vino e tecnologia per discutere del futuro del  
settore tra strumenti pionieristici e sostenibilità*



Lunedì 11 aprile ha avuto luogo il convegno l'innovazione digitale al servizio del settore vitivinicolo: dal vigneto al consumatore, organizzato da Vinophila, il primo metaverso dedicato al vino e alle bevande alcoliche, in collaborazione con l'azienda vinicola Serena Wines 1881, introdotta dall'AD Luca Serena.

Nel Palaexpo di Veronafiere si è riunito un panel di specialisti appartenenti al settore vinicolo e tecnologico per discutere dell'importanza strategica dell'apertura al digitale da parte delle cantine. Tra le diverse esperienze e visioni proposte, sono emerse posizioni comuni relative alla capacità della digitalizzazione di aprire nuove e concrete strade verso la sostenibilità e soprattutto il coinvolgimento dei consumatori, con particolare attenzione a millennials ed alla generazione Z.

Lorenzo Biscontin, fondatore di Vinophila, ha dichiarato che nel corso degli ultimi due anni l'utilizzo degli strumenti digitali è entrato a far parte della vita quotidiana di ognuno di noi e che quindi, in questo scenario, l'innovazione tecnologica di tutti gli operatori è ormai una necessità, più che un'opportunità. Da qui è nata l'idea di una tavola rotonda per presentare alcune delle innovazioni digitali più avanzate a disposizione del settore, caratterizzate dalla facilità di utilizzo per l'utente.

A moderare l'incontro il collega giornalista Fabio Piccoli, Direttore Responsabile di Wine Meridian, che ha accolto i presenti con una provocazione riguardante la profonda trasformazione culturale che il mondo vitivinicolo è chiamato ad attuare per fare spazio al digitale e diventare realmente sostenibile. Provocazione raccolta in prima battuta dal ristoratore Andrea Gori, che ha esordito parlando di "morte della ristorazione", nel senso tradizionale del termine, a favore di una ristorazione come processo che assolve "su misura" i bisogni del consumatore, in termini di luoghi, tempistiche e convivialità.

Un'esperienza che unisce virtuale e fisico, dal delivery con droni all'acquisto di pietanze e vini sotto forma di NFT (non-fungible token). Prospettive potenzialmente destabilizzanti ma affrontabili attraverso la "remediation", ovvero ciò che indica come i nuovi media non eliminino i vecchi bensì si "aggiustino" a vicenda, in un processo di riorganizzazione continua.

Conclusioni molto interessanti sono arrivate dal project manager di Saturnia, Daniele De Vecchi, che con il suo spin-off collegato e supportato all'agenzia spaziale europea, dal 2017 unisce spazio e vigna. Attraverso l'intelligenza artificiale infatti, sarebbe l'analisi di dati satellitari, a fornire agli utenti B2B e B2C rilevazioni indipendenti utili a monitorare l'andamento dei vigneti e prevedere la qualità dei prodotti viticoli che ne nasceranno.

Infine Alessio Tonin, Marketing & Communication Specialist di Serena Wines 1881, che ha sottolineato

l'importanza degli strumenti di marketing predittivo, utili a toccare tutti i touchpoint che creano e rafforzano il rapporto tra cliente e azienda.

Un esempio di touchpoint è proprio Vinophila, fiera digitale che si propone come strumento complementare, non sostitutivo, dell'evento in presenza, capace di raggiungere e incuriosire un pubblico più ampio, dalla generazione Z ai baby boomers.

In occasione del convegno, è stata lanciata la versione mobile di Vinophila, dal 9 aprile disponibile per dispositivi Android e iOS.

## Resumé interventi

Modera il giornalista Beppe Giuliano

1° intervento, Patrizia Catalano

Procede con una panoramica del "sistema" INTERNI, che porta la firma di Gilda Bojardi.

INTERNI: nasce per raccontare lo stile italiano del design, nel tempo si è impegnata a diffondere la cultura del design all'estero (Londra, Miami, NY).

Si parla di "sistema" in quanto INTERNI nel mondo del design non è solo una realtà editoriale ma è diventato un vero e proprio brand, capace di dialogare con diversi settori economici, sotto il profilo editoriale (contract, cucina, bagno) e di eventi, dando vita a diverse collaborazioni proficue.

A rappresentare tale realtà sono in primis grandi eventi come il Salone e il FuoriSalone, che esercitano una forza centripeta del design su Milano.

INTERNI promuove la cultura del design attraverso l'Evento di INTERNI: i migliori architetti, creativi e designer elaborano un progetto intorno a un tema ben preciso, grazie alla collaborazione con aziende.

Collaborazioni: con Audi mostre e talk, con ENI l'orto botanico di Brera.

2° intervento, Donatella Cinelli Colombini

Indagine con Università di Siena: grande distinzione di ruoli per genere, donne molto poche in numero e ruoli in vigna e cantina, maggioritarie in numero e ruoli di marketing, comunicazione, commerciale e turismo. Sono nei luoghi in cui il vino si trasforma in denaro, hanno in mano il business. Il neuromarketing dimostra che le donne hanno più capacità, attraverso la parola e il dialogo, a tessere relazioni.

Turismo del vino – con un giro di affari in Italia di oltre 2 miliardi e mezzo di euro – è uno dei settori in cui le donne sono più forti, un business fortemente legato al territorio.

"Non creare dei non luoghi" > Importanza del brand è maggiore nei prodotti industriali, per i fine brands è il territorio a fare la differenza. Il turismo del vino ne è un esempio.

Per riportare il turismo straniero in Italia in tempi brevi bisogna investire nel settore agroalimentare, prenderlo per la gola. Infatti l'agroalimentare è l'attrattore principale del turismo estero.

3° intervento, Mirco Cervi

Tecnologia come strumento per accrescere, non per sostituire, il valore dell'esperienza del consumatore, in tempi e modi prima impensabili.

Si parte dalla customer experience: del cliente > come cerca valore nel brand come interpreta l'acquisto e la realtà

Esistono già mondi virtuali in cui le persone si incontrano e conoscono i prodotti attraverso esperienze.

Metaverso, blockchain, NFT > in Cina sono già molto presenti.

Il metaverso è la virtualizzazione della realtà, uno strumento importante per comunicare al cliente remoto il valore di un prodotto e per far capire all'utente di cosa può aver bisogno oggi o domani.

Si utilizzano i dati raccolti per finalità di marketing e per migliorare strategie.

Elaborare strategie unendo esperienza, dato e cultura è un modo per rivolgersi a nuovi clienti e a clienti di domani. Grande occasione per le 3f italiane: fashion, food(&beverage) and forniture.

4° intervento, Gaetano Marzotto

Bisogna sempre partire dal cliente e da ciò che cerca nel brand.

Il cliente finale vuole bere e vivere un sogno, non solo un prodotto > il made in Italy è questo.

Per questo i trend sono mutati nel tempo.

Esempio: 60 anni fa abbiamo creato il sogno delle Dolomiti, il Pinot Grigio.

Vinificato in bianco, senza bucce, per soddisfare una richiesta del consumatore.

Vino genuino, saporito e leggero, pensato per un pubblico femminile che negli US è abituato a bere molto nel fine settimana.

Altro esempio, il Prosecco: bere giovane, nei momenti di happy hour, relax.

Riacciandosi all'eno-turismo, gli italiani attraverso simpatia, qualità e territorio possono conquistare il cliente.

5° intervento, Lorenzo Biscontin

Video di presentazione di Vinophila, primo metaverso dedicato al vino e alle bevande alcoliche realizzato in collaborazione con Advepa. Oggi presentata la versione beta, a Vinitaly si presenterà la versione mobile.

Vogliamo superare la distinzione reale-virtuale, l'integrazione in realtà è già in atto, anche per raggiungere una fascia di consumatori giovani che oggi si è allontanata dal mondo vino: età legale > 27 anni.

Abbiamo creato un luogo dove le persone possano incontrarsi e carpire in una modalità diversa l'eccellenza del made in Italy, la sua "eleganza rilassata", che nasce dalla fantasia e dall'artigianalità.

Segue altro breve giro di tavolo fruibile dalla registrazione del webinar.

Esplorate Vinophila, il webinar è visibile anche all'interno del metaverso! Qui il link: [www.vinophila.com](http://www.vinophila.com)



#parmigianoreggiano

**Parmigiano Reggiano: il consorzio dona altri 1.500 chilogrammi di formaggio alle famiglie in difficoltà**

**Tremila punte di Parmigiano Reggiano a sette empori solidali della provincia di Modena, segnalati da Legacoop Agroalimentare Nord Italia alla Commissione Filiera del Consorzio.**

Reggio Emilia, 21 aprile 2022 - Il **Consorzio Parmigiano Reggiano** ha distribuito altri **1.500 chilogrammi di formaggio** alle famiglie in situazioni di difficoltà nell'Area di Origine della DOP. La donazione si inquadra in un progetto benefico più ampio, iniziato nel 2021 per sostenere le categorie più colpite dal Covid, nell'ambito del quale sono già state consegnate **4 ambulanze** e **oltre 3.000 chilogrammi di Parmigiano Reggiano**.

In questo percorso, **Legacoop Agroalimentare Nord Italia** ha segnalato alla Commissione Filiera del Consorzio

alcuni enti possibili beneficiari operanti nelle province interessate. Tra questi sono stati individuati sulla **provincia di Modena** sette empori solidali, che fanno parte di una rete presente a livello regionale, che ne conta complessivamente ventidue. A questi saranno distribuite tremila punte di Parmigiano Reggiano da 500 grammi l'una per sostenere le famiglie in difficoltà.

*"Con questo gesto intendiamo lanciare un messaggio di speranza a quelle famiglie che sono state colpite più duramente dalla pandemia e dai contraccolpi economici dovuti all'attuale guerra in Ucraina – ha affermato il presidente della Sezione di Modena del Consorzio, **Emilio Braghin** – Il Consorzio aveva stanziato già dallo scorso anno un milione di euro che si è tradotto dapprima in donazioni di ambulanze e attrezzature sanitarie, ora vogliamo essere vicini direttamente alle persone attraverso il nostro prodotto".*

**I sette empori individuati sono:**

- Portobello Emporio Sociale, Modena
- Il Pane e le rose, Soliera
- Il Melograno, Sassuolo
- Eko Market Solidale,
- Cortile solidale Emporio di Comunità, Medolla
- Piccola Bottega Solidale, San Cesario

## CIBUS

Agenzia Stampa Elettronica Agroalimentare - iscritta al tribunale di Parma al n° 24 il 13 agosto 2002.

[cibus@nuovaeditoriale.net](mailto:cibus@nuovaeditoriale.net)

[www.cibusonline.net](http://www.cibusonline.net)

**SOCIETA' EDITRICE  
NUOVA EDITORIALE  
Soc. coop.**

Via G. Spadolini,2 43022 - Monticelli Terme (Parma)

[www.nuovaeditoriale.net](http://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](http://www.cibusonline.net)



Il prodotto è stato consegnato al Portobello Emporio Sociale, alla presenza del presidente della sezione di Modena del Consorzio Parmigiano Reggiano, **Emilio Braghin**, della referente in Legacoop Estense per il Settore Lattiero Caseario, **Ilaria Franchini**, del Vicepresidente di Legacoop Agroalimentare Nord Italia **Franco Michelini** e del Coordinatore dell'Emporio Sociale di Modena Portobello, **Paolo Negro** di Porta Aperta.

L'**Emporio Sociale Portobello**, gestito da Porta Aperta, è un progetto di comunità che coinvolge numerose associazioni del territorio, il Comune di Modena e diverse aziende locali e nazionali. È un supermercato speciale, dove possono fare la spesa famiglie in temporanea difficoltà economica, selezionate dai servizi sociali del Comune di Modena, utilizzando un budget di punti associati al codice fiscale. È gestito interamente da volontari e propone ai beneficiari di impegnarsi in attività di volontariato presso il market o in altre associazioni; i suoi beneficiari, che oggi si contano in oltre **500** famiglie di cui circa **300** provenienti dall'Ucraina, ricevono anche consulenze sulla gestione del bilancio familiare, con l'obiettivo di fornire gli strumenti per ripartire prevenendo situazioni di povertà cronica.



#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

L e i



amarognola secondo la tradizione inglese. Molto profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

Ingredienti: Acqua, malti d'orzo, fiocchi di

### 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% - 24 IBU

**Per contatti e informazioni:**

**FROG.NET**

[www.frognet.it](http://www.frognet.it) -

mail: [info@frognet.it](mailto: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 alla miscela moderna di luppoli aromatici. Non filtrata, non pastorizzata.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTI D'ORZO, FIOCCHI DI SEGALE, LUPPOLI, LIEVITO  
Alc. 4% vol. - 18 IBU

Distribuita da:  
**FROG.NET**  
[www.frognet.it](http://www.frognet.it) - [info@frognet.it](mailto:info@frognet.it) - 392.9511643

**MARILU**  
Birra artigianale Parma

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

Questa birra morbida, elegante, profumata, prodotta artigianalmente nel cuore della Food Valley con ingredienti di eccellenza è dedicata a lei.

**MariLU Blonde**  
è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra per eccellenza: morbida e semplice da bere, profumata, dorata, con schiuma finissima e bianchissima, amaro equilibrato e finale secco. Non filtrata, non pastorizzata.

INGREDIENTI: ACQUA, MALTI D'ORZO, LUPPOLI, LIEVITO  
Alc. 5,5% vol. - 24 IBU

Distribuita da:  
**FROG.NET**  
[www.frognet.it](http://www.frognet.it) - [info@frognet.it](mailto:info@frognet.it) - 392.9511643

nelle

due versioni **Amber** e **Blonde**

### MariLU Amber

è una birra ambrata chiara ad alta fermentazione in stile Pale Ale. Fresca, leggera e

segale, luppoli, lievito. Alc. 4% - 18 IBU

#agroalimentare #vino #promozione

Dedicato a palati esperti e sapienti!

lavorazione. L'intensità paglierina del colore, reso brillante dalle ricchezza offerta nello **SHOP** on line.



- **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



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**

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](#)