



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

## SOMMARIO

Anno 13 - n° 17 28 Aprile 14

### 1.1 EDITORIALE

2 Papi e 2 Santi

### 2.1 AGRICOLTURA

Unima, No al taglio del gasolio agevolato.

### 3.1 SUINICOLTURA

Tiene la redditività delle imprese. Meglio se specializzate nell'ingrasso.

### 4.1 MASTER OF WINE

Vino, Firenze batte Bordeaux

### 5.1 EVENTI

EUROPA DOP - il territorio incontra Paolo De Castro - Parma

### 5.2 VINI

Il Metodo Ancestrale di TerraQuilia

### 6.1 LATTIERO CASEARIO

Settimana di passione per i lattiero caseari

### 7.1 EVENTI PARMIGIANO REGGIANO

Oltre 50 caseifici aperti il 26 e 27 aprile

### 8.1 MAIS&SOIA

Mais & Soia: aprile 2014

### 9.1 PARMIGIANO REGGIANO

I programmi del Parmigiano Reggiano

Editoriale

## 2 Papi e 2 Santi

Due uomini straordinari che hanno guidato la Chiesa con l'esempio e la sofferenza. Giovanni XXIII e Giovanni Paolo II canonizzati nello stesso giorno la Domenica successiva alla Pasqua.

di Lamberto Colla ---

Parma, 27 aprile 2014 -

Dispiace non avere la possibilità di raccontare un episodio di contatto diretto con questi due grandi uomini del XX secolo. Due sacerdoti divenuti Papa e poi Santi. Entrambi amati da tutti e entrambi, proprio per questa ragione, sono stati proclamati Santi con deroghe alle rigide procedure di canonizzazione.

Una risposta d'amore all'amore che il "Papa Buono", come era soprannominato Giovanni XXIII, e Giovanni Paolo II hanno saputo donare alle comunità, non solo cristiane, durante il loro pontificato.

Due figure diverse ma complementari e due cause di canonizzazione (si chiamano così i processi che portano all'accertamento della santità) che, ciascuna a suo modo, hanno registrato delle peculiari eccezionalità rispetto alla norma.

"Santo Subito" fu il coro che si levò all'annuncio della morte di Papa Wojtyla. Il popolo cristiano pretendeva la santificazione del pontefice polacco ancora in vita. Un uomo che era entrato in tutti i cuori dalle prime parole pronunciate: "Si sbaglierò mi corrigerete". Dapprima con la sua energia e carisma poi con la determinazione della sofferenza fisica mostrata quotidianamente. Solo nove anni furono quindi sufficienti per arrivare alla canonizzazione. La autorizzazione venne sottoscritta da Benedetto XVI che derogò alla norma che impone di attendere cinque anni prima di poter dare inizio al processo di beatificazione e canonizzazione.

Per Giovanni XXIII, invece, l'eccezione è stata

fatta dallo stesso Papa Francesco che ha dispensato dalla necessità di accertare un miracolo da ascrivere all'intercessione del beato Roncalli per poterlo proclamare santo. Il secondo miracolo, quello cioè accertabile in fase di beatificazione ancora, per Roncalli, non è stato ascritto.

Anche per il "Papa Buono", quindi, la santità è stata meritata e invocata dallo stesso popolo cristiano.

E oggi a Roma sono attesi 3 milioni di pellegrini da tutto il mondo per festeggiare questi due straordinari servitori di Dio e dell'umanità. Piazza San Pietro non potrà ospitarli tutti e perciò la città capitolina si è attrezzata con mega schermi qua e là sparsi in

punti strategici. Per la precisione ben 14 in varie zone della città: 3 in via dei Fori Imperiali, 2 in piazza Pio XII, 4 su via della Conciliazione, 1 su Largo Giovanni XXIII, 4 nella zona pedonale e giardini di Castel Sant'Angelo, 1 in piazza Navona (per i pellegrini di lingua polacca), 1 in piazza dell'Esquilino - Santa

Maria Maggiore, 1 in piazza Farnese (per i pellegrini di lingua francofona) e 1 all'aeroporto Leonardo Da Vinci Terrazza Roma nel Terminal 3.

Oggi sarà un giorno memorabile per la cristianità.

Il "prete argentino" diventato Papa Francesco che con la semplicità di un missionario sta restaurando la "Chiesa" incoronerà Santi due uomini che hanno avuto in comune la guida spirituale della Chiesa e l'apprezzamento universale del popolo della cristianità: Papa Wojtyla e Papa Roncalli.



## AGRICOLTURA

### Unima, No al taglio del gasolio agevolato

Ramadori: "L'Italia ha bisogno di incentivi allo sviluppo e non di freni"

UNIMA



#### Agricoltura

### Unima, No al taglio del gasolio agevolato

Ramadori: "L'Italia ha bisogno di incentivi allo sviluppo e non di freni"

Il Presidente di UNIMA, Silvano Ramadori, in rappresentanza delle imprese agromeccaniche italiane, chiede con forza al Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Maurizio Martina, di adoperarsi con tutti i mezzi per scongiurare il rischio del taglio alle agevolazioni sul gasolio destinato all'agricoltura.

Secondo autorevoli indiscrezioni pare infatti che nell'odierna riunione (18 aprile 2014 ndr) del Consiglio dei Ministri venga messa in discussione un'agevolazione che ha

assunto un carattere strutturale e che ha accompagnato lo sviluppo della meccanizzazione agricola italiana fin dal lontano 1923.

L'Italia ha bisogno di incentivi allo sviluppo, sottolinea Ramadori, e non di freni: togliere l'agevolazione al gasolio agricolo significa mettere in ginocchio settori trainanti del made in Italy e spingere l'agricoltura al di sotto della soglia di marginalità.

Auspiciando un ripensamento da parte del Governo su una materia di così forte impatto economico e psicologico, le imprese agromeccaniche chiedono che l'agricoltura italiana non venga ulteriormente marginalizzata rispetto agli altri Paesi europei che ancora credono nel ruolo strategico della produzione primaria.

(Unima 18.04.14)



## SUINICOLTURA

### Tiene la redditività delle imprese.

Conti in positivo. Meglio è andata alle aziende specializzate nell'ingrasso.

LGC



### Suinicoltura

### Tiene la redditività delle imprese. Meglio se specializzate nell'ingrasso.

L'annuale resoconto del CRPA sulla suinicoltura conferma il momento di positività del settore. Profitti registrati nell'esercizio 2013. Meglio è andata alle aziende specializzate nell'ingrasso.

Reggio Emilia, 24 aprile 2014 –

Sembra ormai lontano il 2008, l'anno malefico che a questa attività aveva procurato una perdita di circa 0,06 € per kg di peso vivo, in media. Una piccolissima ripresa era stata registrata nel 2009. Scarsissimo il profitto pari a circa 0,005 €/kg peso vivo, e nel 2010 un'altra ricaduta, con una perdita di circa 0,05 euro.

Da tre anni, invece, l'allevamento del suino pesante a ciclo chiuso riesce a generare profitti agli allevatori italiani.

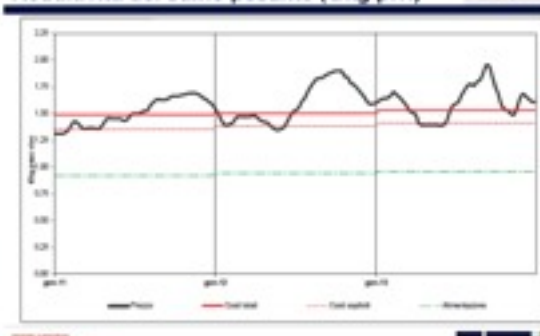
Dal 2011 il Crpa è tornato a registrare dati economici con il segno positivo nella produzione del suino pesante, con circa 0,02 €/kg peso vivo, risultato che nel 2012 è salito a 0,09 euro e che nel 2013 si è attestato a quota 0,08.

Dall'analisi presentata, lo scorso 16 aprile, dal responsabile economico del Crpa Kees De Roest, i conti sono andati meglio in quegli allevamenti che fanno solo ingrasso. Infatti, in questa tipologia di allevamento, il Crpa ha registrato un costo di produzione pari a quello dell'anno precedente pari a 1,54€/kg. Un risultato perseguito non solo dal calo del costo del magrone ma anche da un «sensibile aumento della produttività delle scrofaie».

Un risultato apprezzabile che dimostra come la competitività delle imprese si realizzi anche attraverso il management e la gestione organizzativa dell'allevamento.

### Redditività del suino pesante (€/kg p.v.)

16 Aprile 2014



### Costo di produzione carne suini nei paesi europei-2012

16 Aprile 2014

	BR	DK	NL	FR	DE	SP	GB	IT
Alimentazione	1,12	1,07	1,04	1,03	1,13	1,17	1,24	1,30
Lavoro	0,09	0,15	0,14	0,15	0,14	0,10	0,16	0,15
Altri costi	0,13	0,24	0,30	0,24	0,27	0,21	0,25	0,21
Interessi e ammort.	0,11	0,22	0,20	0,24	0,26	0,18	0,24	0,20
<b>Costo totale</b>	<b>1,45</b>	<b>1,68</b>	<b>1,68</b>	<b>1,66</b>	<b>1,80</b>	<b>1,66</b>	<b>1,89</b>	<b>1,86</b>

Fonte: Elaborazione CRPA su dati Interpig - IPEX

## MASTER OF WINE - VINO

### Vino, Firenze batte Bordeaux

8° Simposio Mondiale dell'INSTITUTE OF MASTERS OF WINE. A Firenze dal 15 AL 18 maggio.

*(Istituto del Vino italiano Grandi Marchi)*



#### Master of Wine

### Vino, Firenze batte Bordeaux

8° Simposio Mondiale dell'INSTITUTE OF MASTERS OF WINE. A Firenze dal 15 AL 18 maggio l'evento realizzato grazie all'Istituto del Vino Grandi Marchi con 413 iscritti di cui 118 Masters.

(Firenze, 24 aprile 2014). Con 413 partecipanti, di cui 118 Masters of Wine, Firenze batte Bordeaux mettendo a segno un'edizione record dell'8° Simposio mondiale del vino dell'Institute of Masters of Wine (Firenze, 15-18 maggio). Nel 2010 la capitale francese del vino aveva raccolto 311 iscritti, per il debutto italiano dei 'guru' mondiali del vino Firenze è sold out con 413 partecipanti da 32 Paesi, di cui 118 Masters. "L'edizione da record dell'ottavo Simposio mondiale che per la prima volta viene organizzato in Italia grazie alla collaborazione con l'Istituto Grandi Marchi - ha detto Piero Antinori, Presidente dell'Istituto del Vino italiano di qualità Grandi Marchi - dimostra l'interesse a conoscere meglio e approfondire le nostre produzioni da parte dei Masters of Wine, che sono i maggiori esperti internazionali del settore, in grado di influenzare i canali di sbocco di tutta la filiera: dall'horeca ai media, dalle aste ai distributori e importatori di tutto il mondo, dai mercati emergenti a quelli più consolidati. C'è molta attesa per questa edizione italiana - ha concluso Antinori - e sono certo che tutti trarremo benefici da questo importante evento".

Per Jean-Michel Valette MW, presidente dell'Institute of Masters of Wine: "Il Symposium di Firenze rappresenta una pietra miliare per la nostra missione di promozione dell'eccellenza, dell'interazione e dell'apprendimento nel mondo globale del vino. Il fatto di riunire un gruppo eterogeneo di opinion leader provenienti da tutti i settori della realtà vinicola, permetterà ai partecipanti di godere di una privilegiata via

d'accesso alle ultime novità in termini di pensiero ed innovazione, per non parlare dell'opportunità unica di fare network ai più alti livelli di influenza e conoscenza nel mondo del vino e nei settori ad esso correlati".

"Identità, innovazione e immaginazione" sono le parole chiave del Simposio quadriennale che dopo Bordeaux, Napa Valley, Vienna, Perth e Oxford arriva a Firenze grazie alla collaborazione con l'Istituto Grandi Marchi che comprende le 19 aziende icona dell'enologia made in Italy (Alois Lageder, Argiolas, Biondi Santi Greppo, Ca' del Bosco, Michele Chiarlo, Carpenè Malvolti, Donnafugata, Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, Gaja, Jermann, Lungarotti, Masi, Marchesi Antinori, Mastroberardino, Pio Cesare, Rivera, Tasca D'Almerita, Tenuta San Guido, Umani Ronchi) che insieme raggiungono i 500milioni di euro di cui il 60% realizzato all'estero, con un'incidenza del 6,5% sul valore complessivo dell'export nazionale.

#### **Institute of Masters of Wine**

Il titolo di Master of Wine è internazionalmente riconosciuto come il più importante nel mondo del vino. Istituito nel 1953, è assegnato a professionisti di tutta la comunità internazionale vinicola, che dimostrino sia conoscenze teoriche che capacità pratiche nell'arte, nella scienza e nel business del vino e che si impegnino per l'eccellenza professionale.





### Eventi

## EUROPA DOP

Il percorso del Parmigiano Reggiano tra libero mercato e tutela dei

consumatori. Il Territorio incontra Paolo De Castro.

Parma, 24 aprile 2014 -

Il prossimo 8 maggio, la sezione di Parma del Consorzio del Parmigiano Reggiano organizza un incontro sul tema “Il

percorso del Parmigiano Reggiano tra libero mercato e tutela dei

consumatori.”



### Vini

## Il Metodo Ancestrale di TerraQuilia

Successo per il Metodo Ancestrale di TerraQuilia al Vinalty 2014

Modena, 24 aprile 2014 -

Successo per il Metodo Ancestrale di TerraQuilia al Vinalty 2014

Per il primo anno all'appuntamento di Veronafiere, la cantina di Guiglia ha attirato l'attenzione di importatori italiani e esteri presentando alcune tra le sue etichette più significative

Interesse e curiosità al Vinalty 2014 per l'interpretazione di Lambrusco e Pignoletto firmata TerraQuilia. L'azienda vitivinicola di Guiglia, nel corso della 48esima edizione dell'appuntamento di Veronafiere, ha illustrato il processo produttivo che caratterizza la sua produzione, il Metodo Ancestrale.

La cantina, presente nell'area espositiva della F.I.V.I. - Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, ha presentato alcune etichette del proprio catalogo vini, che sono state degustate e apprezzate da un pubblico di visitatori e importatori, sia italiani che esteri. Si tratta del Falconero Zero Lambrusco

dell'Emilia IGT e de L'Ancestrale Nativo Bianco dell'Emilia IGT, frizzanti secchi a Metodo Ancestrale, e il Falconero Lambrusco Selezione 24 mesi, vino a rifermentazione naturale in bottiglia con sedimento realizzato con il medesimo processo produttivo.

Il Metodo Ancestrale è un sistema che grazie all'utilizzo di tini a temperatura controllata permette di rallentare e infine bloccare la fermentazione, conservando un contenuto di zuccheri sufficiente a garantire la ripresa della stessa dopo l'imbottigliamento, senza ulteriori aggiunte di zuccheri e lieviti. Tutti i vini frizzanti di TerraQuilia sono rifermentati in bottiglia secondo questo metodo; ad essi si affiancano inoltre vini frizzanti e spumanti denominati “Zero” nei quali, dopo una maturazione di diversi mesi sui lieviti indigeni, il sedimento viene eliminato mediante sboccatura “à la volée”.

“La nostra prima volta al Vinalty è stata sicuramente una esperienza positiva – spiega Romano Mattioli, titolare di TerraQuilia – in linea con le nostre aspettative, soprattutto considerando il fatto che per questo anno abbiamo deciso di appoggiarci allo spazio espositivo della F.I.V.I. anziché partecipare con uno stand

Oltre presidente della sezione, Andrea Bonati, presenzieranno Pierluigi Ferrari, Andrea Zanlari, Andrea Fabbri, Simona Pignoni e Cesare Azzali. Il Presidente Commissione Agricoltura e Sviluppo rurale del Parlamento Europeo, Paolo de Castro,

proprio. Domenica pomeriggio, momento in cui abbiamo avuto l'opportunità di presentare i nostri vini e il nostro metodo produttivo, siamo riusciti ad attirare l'interesse di alcuni importatori italiani e inglesi”.

Situata sulle colline di Guiglia, in provincia di Modena, TerraQuilia nasce dieci anni fa per volere dell'imprenditore Romano Mattioli. I vigneti TerraQuilia si estendono su un terreno misto di argilla e sasso arenario a 450 metri sul livello del mare, nelle vicinanze del Parco Regionale dei Sassi di Roccamalatina, massima espressione di un micro territorio incontaminato perfettamente in sintonia con la filosofia produttiva della cantina, che concluderà quest'anno il processo di conversione in azienda biologica avviato nel 2012.

Per maggiori informazioni: [www.terraquilia.it](http://www.terraquilia.it)



## LATTIERO CASEARIO

### SETTIMANA DI PASSIONE PER I LATTIERO CASEARI

Parmigiano Reggiano - Smentite le voci di una raccolta unica

(virgilio)



#### Lattiero Caseario

### Settimana di passione per i lattiero caseari.

La settimana che conduce alla Pasqua si è distinta per una caduta generalizzata dei listini dei lattiero caseari. Latte spot, Burro, Grana Padano e Parmigiano Reggiano hanno tutti chiuso al ribasso le loro quotazioni.



di Virgilio -  
Parma 23 aprile 2014 --

Il **Latte Spot** a Verona cede quasi il 5% portando il valore tra 39,18 e 40,21 /100 litri di latte accumulando perciò una perdita del 3,16% rispetto la media del 2013, l'anno dei record. Sul fronte del **Burro** i cedimenti maggiori vengono registrati a Parma e Reggio Emilia dove lo zangolato da creme fresche per la burrificazione perde il 4,65% scendendo quindi a 2,05€/kg. Appena dietro seguono le perdite delle creme che a Milano (1,72 €/kg) e Verona (1,70 -1,75€/kg) cedono rispettivamente il 3,37 e il 3,63%.

Flessioni meno marcate per le due principali DOP ma su tutte le piazze prese a riferimento. Il **Grana Padano** cede 5 centesimi sulla quotazione massima alla borsa di Mantova per entrambe le stagionature prese a riferimento (10 mesi e il 14-16 mesi di stagionatura). Sono invece 10 i centesimi lasciati sul campo a Milano per la stagionatura di 15 mesi (7,60 - 8,25€/kg) e 5 centesimi per la stagionatura di 9 mesi (7,0 - 7,10€/kg).



Analogo andamento è stato registrato per il **Parmigiano Reggiano** che perde 5 centesimi sulla stagionatura

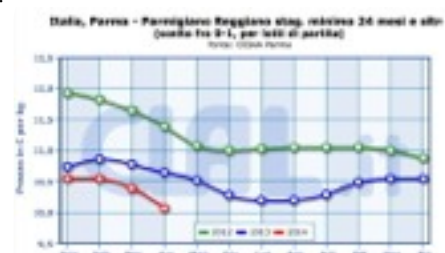
12 mesi e 10 centesimi sul 24 mesi quotati alla borsa di riferimento comprensoriale di Parma. Nello specifico la stagionatura 12 mesi e oltre è stata fissata tra 8,65 e 9,00€/kg mentre il 24 mesi scivola tra 9,80 e 10,15€/kg.

#### - Parmigiano Reggiano - Smentite le voci di una raccolta unica -

-Lo ha confermato, senza esitazione, il presidente del Consorzio di Tutela del Formaggio Parmigiano Reggiano, in occasione di un incontro con gli operatori di settore riuniti da "Agriverde" lo scorso 16 aprile a Noceto di Parma. Quindi smentite le voci che circolavano su questa opzione che, probabilmente, a qualcuno potrebbe non dispiacere. Giuseppe Alai ha invece sottolineato come le azioni del Consorzio devono convergere verso la redditività delle imprese di produzione attraverso 4 fondamentali pilastri:

- "quanto" produrre,
- "come" produrre per la tutela della qualità avendo ben chiaro
- per **quali mercati** e
- per **quali consumatori**.

Altro punto forte che ha attratto l'interesse dei molti giovani presenti in sala, ha riguardato l'illustrazione dei piani produttivi, 2014 - 2016, in approvazione al MIPAAF, e in particolare modo per quanto concerne il quantitativo di produzione da riservare ai giovani.



**Parmigiano Reggiano****Oltre 50 caseifici aperti il 26 e 27 aprile**

Oltre 50 caseifici del Parmigiano Reggiano si preparano ad accogliere i consumatori per un fine settimana (il 26 e 27 aprile) all'insegna della tradizione, del sapore e dell'artigianalità.

Reggio Emilia, aprile 2014 - Sono proprio questi, infatti, gli elementi che contraddistinguono l'iniziativa "Caseifici Aperti", promossa dal Consorzio del Parmigiano Reggiano per consentire a tanti consumatori di conoscere meglio non solo il prodotto, ma anche il lavoro e la tradizione che stanno alle spalle di un'assoluta eccellenza alimentare del nostro Paese. "L'invito rivolto ai consumatori - sottolinea il Consorzio - è uno stimolo alla scoperta di un legame esclusivo tra prodotto e territorio, di ciò che nel corso della produzione e della stagionatura del nostro formaggio, perché è proprio a questi elementi si lega la sua assoluta naturalità e la sua unicità".

Nel comprensorio di produzione, ad oggi (ma l'elenco è continuamente aggiornato a questa pagina, così come il programma specifico degli eventi e un comodo sistema di geolocalizzazione permette di trovare la struttura più vicina e più affine alle esigenze dei visitatori) risultano impegnati nell'apertura straordinaria ben 51 caseifici presenti nelle province di Parma (20 "caseifici aperti"), Reggio Emilia, (11 caseifici

Modena (14 caseifici), Mantova (destra Po, 3 caseifici) e Bologna (sinistra Reno, 3 caseifici). In tutti, insieme agli acquisti, saranno possibili visite guidate al caseificio e ai magazzini, con l'aggiunta, in diversi casi, di eventi speciali adatti ad adulti e bambini.

Per rendere ancora più coinvolgente ed emozionante questa edizione di "Caseifici Aperti", tutti gli amici che visiteranno i "caselli" sono invitati a condividere la loro esperienza attraverso l'hashtag #caseificiaperti da utilizzare su tutti i Social Media del Consorzio (Twitter, Facebook, Instagram e Pinterest). A ricordo della giornata, il Consorzio ha ideato anche un piccolo omaggio per tutti coloro che si recheranno nei caseifici.

**I caseifici aperti sabato 26 e domenica 27 aprile sono:**

Per la provincia di **Parma**: Società Agricola Butteri (Salsomaggiore Terme), Azienda agricola caseificio Bertinelli (Medesano), Consorzio Produttori Latte (Parma), Casarei Corradi (Noceto), Cooperativa agricola Il Trionfo (San Secondo Parmense), Azienda agricola biologica Iris (Rivalta-Lesignano De Bagni), Caseificio La Madonnina (Salsomaggiore Terme), Caseificio Lanfredini (Salsomaggiore Terme), Caseificio Gennari Sergio & Figli (Collecchio), Caseificio Montecoppe (Collecchio), Latteria sociale San Pier Damiani (strada Gazzano, Parma), Caseificio sociale Palazzo (Roccabianca), Società agricola Giansanti (Strada

Traversetolo, Parma), Caseificio sociale Pongennaro (Soragna), Caseificio sociale Bassa Parmense (Ramoscello di Sorbolo) Società agricola Saliceto (Mulazzano Ponte), Caseificio San Bernardino (Tortiano di Montechiarugolo), Latteria sociale San Ferdinando (Zibello), Caseificio San Salvatore (Colorno), Società agricola Valserena (Gainago di Torrile)

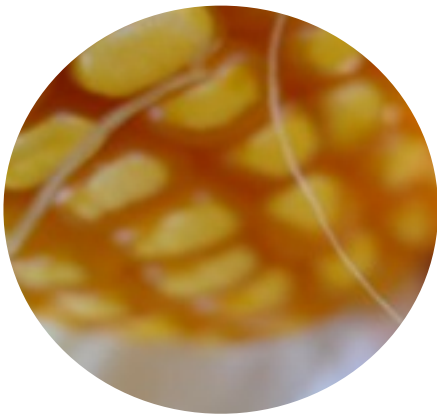
Per la provincia di **Reggio Emilia**: Latteria sociale La Grande (Castelnovo di Sotto), Latteria sociale La Rinascente (Reggio Emilia), Società agricola Marchesini (Praticello di Gattatico), Caseificio Milanello (Campegine), Caseificio San Simone (Reggio Emilia), Latteria Villa Curta (Reggio Emilia), Caseificio sociale Castellazzo (Campagnola Emilia), Caseificio di Marola (Carpinetti, loc. Marola), Latteria Due Madonne (Reggio Emilia), Caseificio Rossi F.lli (Rio Saliceto), Caseificio Boiardo (Reggio Emilia)

Per la provincia di **Modena**: Cooperativa Casearia del Frignano (Pavullo nel Frignano), Società agricola Montorsi (località Cittanova), Azienda agricola Moscattini (Formigine), Caseificio 4 Madonne (Lesignana), società cooperativa Oratorio San Giorgio (Carpi), Caseificio Rio San Michele (Pavullo nel Frignano), Caseificio S. Antonio (Pavullo nel Frignano, frazione Crocette), Caseificio Santa Lucia (Sestola), Cooperativa Savoniero-Susano (Palagano), Azienda agricola Verdeta (San Prospero di Modena, Società agricola cooperativa Industria casearia (Pievepelago), Latteria del Monte Cimone (Fanano), Caseificio Santa Rita bio (Serramazzone), Caseificio sociale Rosola di Zocca (Zocca)

Per la provincia di **Mantova**: Latteria agricola Veneria Vecchia (Bondeno di Gonzaga), Latteria Vo' Grande (Pegognaga), latteria Mogliese (Sermide di Mantova)

Per la provincia di **Bologna**: Caseificio sociale Canevaccia (Gaggio Montano), Caseificio sociale Fior di Latte (Gaggio Montano), caseificio Sant'Angelo (S. Giovanni in Persiceto)





## Mais

### & Soia: aprile 2014

☒ In Sud Africa le piogge di fine Febbraio e Marzo hanno rafforzato le prospettive di maggiori raccolti nelle aree occidentali, normalmente a minor resa; si stima una produzione in aumento di 1 Mio t.

☒ Negli Stati Uniti, la produzione ed il consumo di Mais sono previsti invariati rispetto alle previsioni dei mesi scorsi.

☒ Si prevede un aumento delle Esportazioni statunitensi di 3.17 Mio t, con conseguente calo degli stock finali, per il crescente ritmo delle vendite in Marzo e per la maggior domanda globale di Mais attesa.

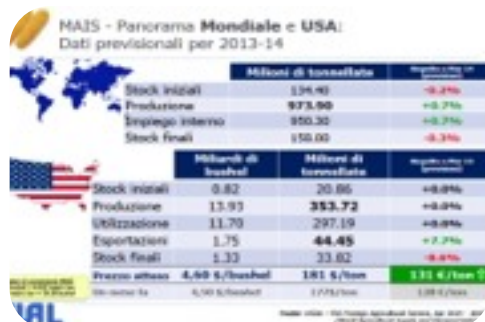
Fonte: USDA – FAS Foreign Agricultural

India, colpita da eccessive piogge durante la stagione di crescita.

☒ Negli Stati Uniti prosegue l'aumento atteso delle Esportazioni di semi di Soia (+1.36 Mio t), nonostante i prezzi elevati ed i raccolti abbondanti nel Sud America. L'Export verso la Cina è a livelli record.

☒ Si prevede una forte crescita delle Importazioni (+86%), soprattutto dal Sud America.

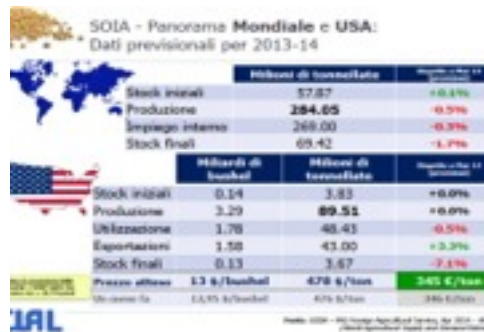
☒ I consumi domestici di Farina di Soia sono ancora in diminuzione, con conseguente calo della triturazione dei



### MAIS: Dati previsionali per 2013-14

☒ La produzione mondiale di Mais per la stagione 2013-14 è prevista a 973.90 Mio t, in aumento (+6.38 Mio t) rispetto alle stime formulate a Marzo, riflettendo maggiori raccolti in alcuni importanti Paesi Esportatori.

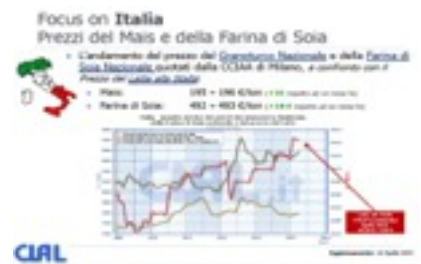
☒ In Brasile le precipitazioni di Marzo ed inizio Aprile hanno favorito la crescita del safrinha (il secondo raccolto di Mais) e si prevede un aumento della produzione di 2 Mio t rispetto alle previsioni del mese scorso.



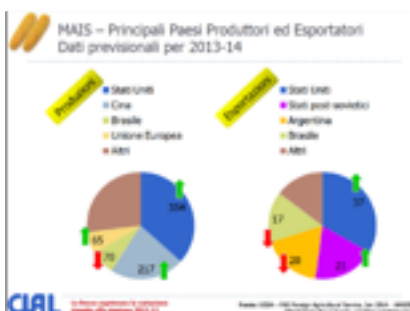
### SOJA: Dati previsionali per 2013-14

☒ La produzione mondiale di semi di Soia per la stagione 2013-14 si conferma a livelli record (284.05 Mio t).

☒ Il leggero calo rispetto alle stime di Marzo è dovuto ad una minor resa dei terreni prevista in Brasile, a causa del clima caldo e le piogge ridotte in Febbraio nell'area meridionale, e in



semi.







Parmigiano Reggiano

## I programmi del Parmigiano Reggiano

Giuseppe Alai svela i programmi del Parmigiano Reggiano. Dai piani produttivi alla qualità del prodotto per passare dalle quote produttive. Esclusa la raccolta unica.

Noceto (PR) - aprile 2014 -

Il Parmigiano Reggiano “tira”, almeno a vedere il folto pubblico che ha partecipato all’incontro con il Presidente del Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano organizzato dal Centro di Consulenze Aziendali “Agriverde” lo scorso 16 aprile.

Il Presidente consortile, Giuseppe Alai, si è confrontato a tutto campo con gli oltre 70 operatori presenti alla Sala Civica di Noceto, tra produttori di latte e presidenti di caseifici sociali, affrontando sia temi tecnici sia temi legati alla commercializzazione e al marketing senza sottrarsi alle questioni più spinose che lo coinvolgono anche personalmente.

Tra i temi tecnici, si è discusso sull'utilizzo del **robot di mungitura** e sulla attribuzione di incrementi produttivi ai giovani che si insediano per la prima volta in azienda ma anche della **qualità del prodotto a livello comprensoriale** e delle strategie di **marketing** per assicurare visibilità in Italia e all'estero. Dalle iniziative a maggiore contenuto emozionale come la recente apertura record di 600 forme in un'importante catena distributiva, ad esempio, alle

iniziative di più ampio respiro educativo quale è il progetto consortile di educazione alimentare rivolto a 1.000 insegnanti e 20.000 studenti.

La **tutela del reddito dei produttori** è l'obiettivo primario delle azioni e dei programmi di lavoro del Consorzio. Il presidente Alai è fortemente convinto che il Consorzio deve generare le condizioni affinché ciò possa avvenire attraverso l'individuazione di quattro pilastri: “quanto” produrre, “come” produrre per la tutela della qualità avendo ben chiaro per **quali mercati** e per **quali consumatori**.

Particolarmente apprezzato dai produttori è stato il fatto che la capacità produttiva, oggi in quota latte e domani in **quota forme**, sia e rimanga una dotazione dell'azienda agricola e quindi un suo patrimonio e non del caseificio di trasformazione. Altro punto forte che ha sicuramente interessato i molti giovani presenti in sala, ha riguardato l'illustrazione dei piani produttivi, 2014 – 2016, in approvazione al ministero e in particolare modo per quanto concerne il quantitativo di produzione **da riservare ai giovani**.

Alai si è però anche particolarmente soffermato su alcuni aspetti qualitativi e sulla natura merceologica del prodotto e alcune considerazioni in merito alla differenza, sostanziale, fra il formaggio semigrasso, nel quale si colloca ad oggi il Parmigiano Reggiano, e i formaggi grassi.

Una categoria, quest'ultima, dalla quale il Parmigiano Reggiano deve stare ben lontano (e qui è fondamentale l'impegno di tutti i produttori): questa definizione, infatti, comporterebbe diverse un approccio negativo da parte di chi è più attento all'alimentazione e, conseguentemente, si potrebbero avere ripercussioni negative in termini di commercializzazione.

Altro aspetto trattato, e particolarmente importante dal punto di vista del bilancio delle latterie e delle

## 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. a.r.l.**

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



aziende agricole, è stato il **costo di trasformazione** del formaggio, che oggi risulta differenziato in modo assai rilevante. I dati a livello comprensoriale, infatti, oscillano notevolmente fra cifre al di sotto dei dieci euro/quintale per arrivare fino ad oltrepassare i venti.

Questi dati dovrebbero dunque indurre una attenta riflessione, soprattutto in ambito cooperativo, al fine di giungere ad aggregazioni delle latterie finalizzate proprio alla riduzione dei costi, garantendo così maggior reddito a chi produce latte.

Relativamente al tentativo della riduzione dei costi di trasformazione sono state invece smentite voci, messe in circolo non si sa da chi e per quali ragioni, che davano per certo l'applicazione della raccolta unica. Molto ferma la puntualizzazione di Alai: **questo non fa parte dei programmi del Consorzio**.

Nella seconda parte dell'incontro, Alai ha poi illustrato le finalità e il lavoro sviluppato dalla società **I4S** (nata nel 2010 per concorrere ad arginare le crisi cicliche del comparto, promuovendo sull'estero

nuove vendite in grado di abbassare la quota di prodotto disponibile sul mercato interno, il cui eccesso è sempre stato all'origine delle crisi), fornendo i dati relativi ai costi, alla relazione con i caseifici, al numero di forme ritirate dal mercato.

Il presidente ha poi fatto il punto su alcune iniziative finalizzate alla promozione e alla conoscenza del prodotto sui mercati internazionali. Tra queste, ha ricordato anche l'evento che ha visto il taglio contemporaneo di seicento forme avvenuto a New York, Canada e Inghilterra ad opera di una catena di supermercati (la **Whole Foods**), che ha così avvicinato maggiormente i consumatori al consumo di spicchi, dimostrando come si presenta all'origine un prodotto che spesso vedono solo grattugiato.

Questa iniziativa, imitata a brevissimo da altra importante catena di distribuzione concorrente, ha avuto come risultato l'incremento delle forme tagliate in contemporanea che ha raggiunto il numero di 1.003. Queste iniziative hanno permesso al Parmigiano-Reggiano di occupare le

prime pagine di molti quotidiani e riviste del settore in tutti i paesi in cui si è tenuta l'iniziativa, permettendo anche la vendita, nei giorni degli eventi e successivi, di una quantità di forme di Parmigiano corrispondente dalle tre alle sei volte il numero di forme tagliate.

Non potevano mancare, nell'occasione, anche alcuni approfondimenti circa le critiche che sono state mosse al Consorzio del Parmigiano Reggiano nelle scorse settimane: attacchi strumentali di cui sono poco chiare le fondamenta e gli obiettivi, ma che hanno sicuramente inciso negativamente sull'immagine del prodotto.

Il Consorzio ha immediatamente reagito con determinazione e chiarezza, ed oggi la difesa del buon nome dell'Ente di tutela e dei suoi rappresentanti è affidata ai legali. Comunque andrà a finire, quanto accaduto, resterà comunque una brutta pagina nella storia del settore, le cui conseguenze ricadranno sulle imprese agricole che, invece di essere tutelate, rischiano di essere danneggiate.

