



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

SOMMARIO

Anno 21° - n° 30 31 LUGLIO 2022

1.1 EDITORIALE

L'italiano: una lingua in via di estinzione

4.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Rallentano il latte e i derivati.

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Il lungo cammino verso la normalizzazione

6.1 CEREALI E DINTORNI

Tendenze

7.1 CUCINA E SAPORI

Il ritorno di "Sogni Estivi".

8.1 MECCANICA AGRARIA

.Cema Business Barometer Luglio 2022: l'indice in leggera risalita dopo il forte calo degli ultimi mesi

9.1 VINO BRUT

Il Ca' Besina Brut 2016 è il Miglior Spumante Metodo Classico dell'Emilia-Romagna.

9.2 VINO E CANTINE

"Feudo Maccari" l'amore per il vino e la tradizione

10.1 FORMAGGIO "SCAGLIE"

Nasce "F_ORME": la docuserie del progetto editoriale "scaglie".

11.1 PROMOZIONI

"vino" e partners.

12.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

L'italiano: una lingua in via di estinzione



Perché la lingua condiziona la nostra intelligenza? Cosa si nasconde dietro la scomparsa del congiuntivo e l'abuso di anglicismi?

Di **Guendalina Middei** Cagliari, 28 luglio 2022 (QuotidianoWeb.it) - "Non vi è alcuna necessità di usare la parola "cashback" per "rimborso", "recovery plan" per "piano di ripresa", "green economy" per "economia verde", o "droplet" per "gocciolina", afferma il professor Jeffrey Earp, «La mia impressione è che talvolta gli italiani usino l'inglese più per mostrarsi colti, "moderni" o "internazionali".

La questione linguistica è legata a una svalutazione del nostro paese, di tutto ciò che è italiano e quindi del nostro patrimonio linguistico, per questo gli italiani immettono nella loro lingua un numero sproporzionato di anglicismi, anche quando l'equivalente italiano suona meglio. In Spagna e in Francia, ad esempio, il numero di anglicismi è notevolmente minore rispetto all'Italia.

Tutte le lingue sono soggette a cambiamenti e si evolvono anche grazie all'apporto di forestierismi. Nel XIX



secolo andava di moda tra le classi colte usare "francesismi". E tantissime parole che oggi usiamo hanno un'origine straniera. Ad esempio la parola bistecca deriva dall'inglese *beef-steak*, costola di bue. C'è differenza però tra l'immettere un uso equilibrato di parole straniere, che arricchiscono la nostra lingua, a ciò che invece sta accadendo oggi. Rinunciando al nostro patrimonio linguistico, stiamo rinunciando alla

nostra identità, limitandoci a diventare la brutta copia di un'altra cultura. E gli anglicismi vanno di pari passo con un altro problema: l'impoverimento linguistico.

Nel romanzo **1984** per ostacolare il pensiero, viene ridotto il numero delle parole. Se non esistono pensieri, non esistono pensieri critici. Quando i vocaboli si riducono, scompaiono anche i concetti astratti equivalenti. Il risultato? Un impoverimento emotivo oltre che linguistico. Il congiuntivo ad esempio non viene più usato. Il **congiuntivo esprime una situazione ipotetica**, serve per formulare delle ipotesi. Pensare e parlare utilizzando sempre e soltanto l'indicativo, induce a ragionare soltanto in termini di certezze, a eliminare le supposizioni e i dubbi dal nostro



modus mentale. E le implicazioni di ciò non possono che essere disastrose.

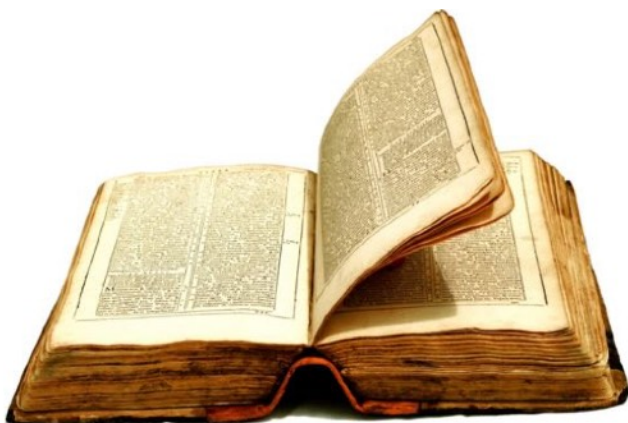
Il linguaggio non deve essere ampolloso o retorico ma "**ricco**" per poter cogliere tutte le sfumature dei sentimenti ed esprimere concetti che non possono essere semplificati, come invece accade fin troppo spesso. Prendendo in mano un giornale ci si rende conto con tristezza di come il linguaggio sia scaduto. La cosiddetta sinteticità, tanto osannata in ambito giornalistico, ha comportato una banalizzazione di questioni complesse: si scrive e si pensa in termini di bianco o nero e ciò esclude a priori tutte quelle complessità, quelle sfumature che non si prestano a essere racchiuse in poche righe. I testi non sono soltanto scritti male ma adottano un linguaggio infantile, offensivo per la

s c a r s a
considerazione che dimostrano di avere nei confronti del lettore medio.

L'impoverimento linguistico si r i s c o n t r a soprattutto nei giovanissimi. All'incapacità di articolare pensieri complessi si

accompagna una banalizzazione delle emozioni. Ci sono molteplici sfumature dietro l'espressione "sto bene"; lo stare bene può significare gioia, allegria, contentezza, soddisfazione, letizia, esultanza, giubilo, così come "lo stare male" racchiude tanti sentimenti diversi come la tristezza, la malinconia, l'angoscia, la nostalgia. Questo "analfabetismo emotivo" è sempre più diffuso e purtroppo si associa a una crescente vulnerabilità sociale.

Le parole sono l'arma più potente che abbiamo, sono il mezzo attraverso il quale comunichiamo i nostri sentimenti, i nostri pensieri, con cui diamo un nome alle nostre paure, alle nostre sensazioni, ai nostri dubbi. Come possiamo comunicare e incidere sulla realtà, se non abbiamo parole per tradurre i nostri pensieri? Come possiamo far valere la nostra voce, se la nostra voce è muta perché non ha parole dalle quali attingere? Che cosa possiamo fare? Evitare inutili anglicismi, privilegiare giornali che proteggono la qualità dei loro scritti, leggere, leggere tanto perché la letteratura è il nutrimento della psiche e concederci il tempo necessario perché alcune cose hanno bisogno del loro tempo, tempo per essere spiegate, apprese, assaporate, interiorizzate.



L'ignoranza è un merito?

A Roma sono tornati i roghi dei libri. Poche settimane fa è stata incendiata in piazza Flaminio, volutamente ci tengo a precisare, una storica bancarella di libri. Grazie alla tenacia del proprietario **Alberto Maccaroni** e alla mobilitazione della gente, la "Bancarella del Professore" ha riaperto al pubblico. È stato un atto vandalico, l'ennesimo, di chi trova divertente sputare addosso alla cultura.

Ma come siamo arrivati a questo? Ecco cosa ci si dovrebbe domandare. Certo, questo è stato un caso isolato, oggi non bruciamo i libri, non li leggiamo e basta. Gli italiani non leggono, sei italiani su dieci non leggono nemmeno un libro all'anno, è quanto riporta l'Istat. Obietteranno alcuni: in questi tempi moderni chi ha tempo per leggere? Sbagliato, nel resto d'Europa la percentuale dei lettori è superiore al 75%, questo primato, questo disinteresse per la cultura è tutto italiano, ma non c'è da esserne fieri. La politica del resto ha smesso d'interessarsi e di investire nella cultura.

"Un paese che distrugge la sua scuola non lo fa mai solo per soldi, perché le risorse mancano o i costi sono eccessivi. Un paese che demolisce l'istruzione è già governato da quelli che dalla diffusione del sapere hanno solo da perdere": era Italo Calvino ad affermarlo, qualche decennio fa, ma quanti giovani oggi sanno davvero chi sia Calvino? Quanti l'hanno letto? Gli italiani non leggono, e aggiungo gli italiani non pensano. Dove s'informano allora? Dove maturano idee, riflessioni, opinioni? In televisione ovviamente.

Ma la televisione è l'antitesi della riflessione. Leggendo, è la mente del lettore che, come un delicato e sensibile orologio accordato ai moti interiori dell'anima, stabilisce il tempo e la velocità della lettura, decide quando rallentare e quando soffermarsi su un determinato passaggio, e nel frattempo dialoga, confuta e medita su ciò che legge. Leggere è far scaturire da un pensiero letto, altri pensieri che a loro volta si ramificano in infinite riflessioni. Ciò non è possibile con la televisione o con la visione di un film: non si può attivare questa riflessione interiore senza perdere il passaggio successivo. La lettura come pratica sta scomparendo, pochi ormai hanno l'attitudine mentale per assaporare, gustarne la bellezza ma anche l'impegno, la dedizione che richiede, ben diversa dalla rapida fruibilità dei prodotti televisivi.

Ecco allora che ci si limita ad assorbire in modo passivo ciò che si "vede". I bambini fin da piccoli, drogati di programmi spazzatura, vengono educati ad assorbire ciò che la televisione veicola e proietta. E la passività conduce inevitabilmente all'indifferenza, all'abulia, che sono l'antitesi della lotta e



della presa di coscienza. Leggete dunque e ricordate che l'esempio è la miglior forma di insegnamento, i bambini e i giovani apprendono per imitazione, fatevi vedere con un libro in mano al posto dello smartphone.

LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Rallentano il latte e i derivati.

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXVIII e XXIX settimana 2022 "Pecorino Romani unico in risalita. Gli altri formaggi restano stabili,". - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

News Lattiero Caseario - n° 25
28° e 29° settimana
- 18 luglio 2022

Lattiero Caseario: Rallentano il latte e i derivati.

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXVIII e XXIX settimana 2022 "Pecorino Romani unico in risalita. Gli altri formaggi restano stabili,". - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma, 18 luglio 2022 -

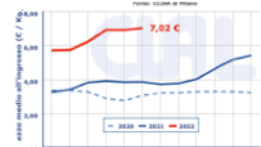


LATTE SPOT – Milano prosegue poderosa la risalita. A Verona tutti i valori non hanno registrato alcuna variazione. Lieve crescita del prezzo del latte Bio milanese.

VR (18/7/22) MI (18/7/2022)
Latte crudo spot Nazionale 67,53
68,56 (=) 67,02 68,56 (+)

Latte Intero pastorizzato estero 65,47 66,50 (=) 61,86 63,41 (=)
Latte scremato pastorizzato estero 35,23 37,26 (=) 34,67 37,26 (=)
Latte spot BIO nazionale 69,08 70,62 (+)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano i listini del burro sono in flessione negativa. La crema ha invece un tiepido rimbalzo. Alla borsa di Parma il listino dello zangolato ha registrato un'altra leggera flessione negativa e pure alla Borsa di Reggio Emilia. Borsa Veronese lievissima flessione. In leggera discesa la Margarina.



Borsa di Milano 18 luglio 2022:
BURRO CEE: 6,85 €/Kg. (-)

BURRO CENTRIFUGA: 7,00 €/Kg. (-)
BURRO PASTORIZZATO: 5,20 €/Kg. (-)
BURRO ZANGOLATO: 5,00 €/Kg. (-)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 3,54 €/Kg. (-)
MARGARINA giugno 2022: 1,98 – 2,04 €/kg (-)

Borsa di Verona 18 luglio 2022: (-)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 3,45 3,55 €/Kg.

Borsa di Parma 15 luglio 2022 (-)
BURRO ZANGOLATO: 4,70 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 12 luglio 2022 (-)
BURRO ZANGOLATO: 4,70 - 4,70 €/kg.

GRANA PADANO – Milano 18 luglio 2022 – Mantiene il livello di stabilità il Grana Padano.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 8,80 – 9,00 €/Kg. (=)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 9,50 – 9,90 €/Kg. (=)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 9,95 – 10,15 €/Kg. (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 7,50 – 7,60 €/Kg. (=)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 15 luglio 2022 – A Parma i prezzi mantengono le quotazioni precedenti. A Milano regna sempre la stabilità.



PARMA (15/7/2022) MILANO (18/7/2022)
-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,65 - 10,80 €/Kg. (=) - 10,45 - 10,75 €/kg (=)
-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,90 – 11,40 €/Kg. (=) -
-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,65 – 12,30 €/Kg. (=) -11,80 – 12,05 €/kg (=)
-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,35 – 13,05 €/Kg. (=) - 12,45 – 13,00 €/kg (=)
-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 13,10 – 13,90 €/Kg. (=) - 13,20 - 13,75 €/kg (=)

PECORINO ROMANO DOP – Milano 18 luglio 2022 – A Milano il prezzo sale ancora in modo più sensibile.

MILANO (18/7/2022)
-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 11,70 – 12,00 €/Kg. (+)

(per accedere alle notizie sull'argomento clicca qui)



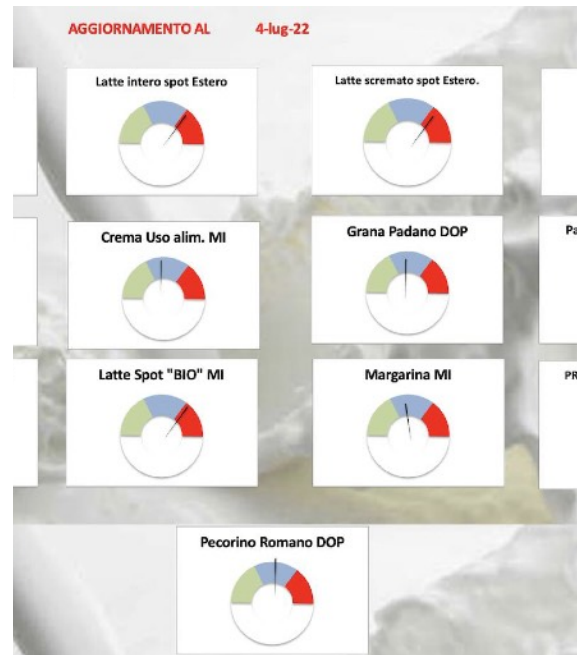
LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

News Lattiero Caseario - n° 25 28° e 29° settimana

- 18 luglio 2022 Lattiero Caseario: Continua la risalita del latte spot

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXVIII e XXIX settimana 2022 - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)



Lattiero Caseario

News Lattiero Caseario - n° 25
28° e 29° settimana
- 18 luglio 2022

Lattiero Caseario: Rallentano il latte e i derivati. Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXVIII e XXIX settimana 2022 "Pecorino Romano unico in risalita. Gli altri formaggi resatano stabili." - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma, 18 luglio 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](#))

RIPIELOGO SETTIMANALE PREZZI LATTIERO CASEARIO
N° 23 - settimana 26 e 27 2022 04 luglio 2022

CATEGORIA	Data	27/06/22		Variazione		04/07/22		Milano 27/06/22		Variazione																								
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max																							
PARMIGIANO REGGIANO	12 mesi e oltre	10,65	10,89	10,60	10,80	0,05	0,09	10,45	10,75	10,45	10,75	0,00	0,00																					
	15 mesi e oltre	10,90	11,40	10,90	11,40	0,00	0,00	10,45	10,75	10,45	10,75	0,00	0,00																					
	18 mesi e oltre	11,50	12,20	11,50	12,20	0,00	0,00	11,80	12,05	11,80	12,05	0,00	0,00																					
	24 mesi e oltre	12,30	13,00	12,30	13,00	0,00	0,00	12,45	13,00	12,45	13,00	0,00	0,00																					
	30 mesi e oltre	13,10	13,90	13,10	13,90	0,00	0,00	13,75	13,75	13,75	13,75	0,00	0,00																					
<table border="0"> <tr> <td>PR-RE Produzione Mensile</td> <td>mag-22</td> <td>mag-21</td> <td>%</td> <td>Variazione</td> <td>TOT 2021</td> <td>2020</td> <td>Variazione</td> <td>Variazione %</td> <td>media mensile</td> <td>Precedente</td> <td>diff</td> </tr> <tr> <td></td> <td>10.820.000</td> <td>10.820.000</td> <td>0,65</td> <td>11,47%</td> <td>10.820.000</td> <td>9.577.823</td> <td>10,82%</td> <td>4%</td> <td>10,82 €</td> <td>10,68 €</td> <td>0,14 €</td> </tr> </table>											PR-RE Produzione Mensile	mag-22	mag-21	%	Variazione	TOT 2021	2020	Variazione	Variazione %	media mensile	Precedente	diff		10.820.000	10.820.000	0,65	11,47%	10.820.000	9.577.823	10,82%	4%	10,82 €	10,68 €	0,14 €
PR-RE Produzione Mensile	mag-22	mag-21	%	Variazione	TOT 2021	2020	Variazione	Variazione %	media mensile	Precedente	diff																							
	10.820.000	10.820.000	0,65	11,47%	10.820.000	9.577.823	10,82%	4%	10,82 €	10,68 €	0,14 €																							
GRANA PADANO	Data	04/07/22		27/06/22		Variazione		04/07/22		Milano 27/06/22		Variazione																						
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max																					
	Fuori sale 60/90 gg	7,50	7,60	7,50	7,60	0,00	0,00	7,50	7,60	7,50	7,60	0,00	0,00																					
	9 mesi	8,80	9,00	8,80	9,00	0,00	0,00	8,80	9,00	8,80	9,00	0,00	0,00																					
18 mesi	9,50	9,90	9,50	9,90	0,00	0,00	9,50	9,90	9,50	9,90	0,00	0,00																						
Riviera 20 mesi	9,90	10,15	9,90	10,15	0,00	0,00	9,90	10,15	9,90	10,15	0,00	0,00																						
		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	04/07/22		27/06/22		Variazione		01/07/22		Parma 24/06/22		Variazione																						
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max																					
	Burro CEE	7,03	7,03	7,03	7,03	0,00	0,00	7,03	7,03	7,03	7,03	0,00	0,00																					
	Burro Contratto	7,18	7,18	7,18	7,18	0,00	0,00	7,18	7,18	7,18	7,18	0,00	0,00																					
Burro Pastorizzato	5,38	5,38	5,38	5,38	0,00	0,00	5,38	5,38	5,38	5,38	0,00	0,00																						
Zangolato di crema-fresche	5,18	5,18	5,18	5,18	0,00	0,00	4,78	4,78	4,78	4,78	0,00	0,00																						
CREMA E PANNA	Data	04/07/22		27/06/22		Variazione		04/07/22		Verona 27/06/22		Variazione																						
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max																					
	Crema a uso alimentare (40% mg)	3,54	3,54	3,54	3,54	0,00	0,00	3,54	3,54	3,54	3,54	0,00	0,00																					
	Panna contrattato uso alimentare (40% mg)	3,50	3,50	3,50	3,50	0,00	0,00	3,50	3,50	3,50	3,50	0,00	0,00																					
Margarina	1,98	2,04	2,08	2,14	-0,10	-0,10	2,08	2,14	2,08	2,14	0,00	0,00																						
LATTE SPOT	Data	04/07/22		27/06/22		Variazione		04/07/22		Verona 27/06/22		Variazione																						
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max																					
	4/1600 lt	65,98	67,53	64,44	65,88	1,54	1,65	67,02	68,05	66,50	67,53	0,52	0,52																					
	Latte intero pastorizzato "spot" estero	60,83	63,18	59,80	61,34	1,03	1,04	64,95	65,98	64,44	65,47	0,51	0,51																					
	Latte scremato pastorizzato "spot" estero	33,64	35,13	32,60	33,10	1,04	1,04	35,19	35,13	34,16	35,19	1,03	1,03																					
Latte Spot Biologico	68,05	69,59	67,02	68,16	1,03	1,03	69,00	70,00	68,00	69,00	0,00	0,00																						
PECORINO ROMANO DOP	Data	04/07/22		27/06/22		Variazione																												
		Min	Max	Min	Max	Min	Max																											
Stagionatura 9 mesi e oltre	11,30	11,60	11,30	11,60	0,00	0,00	11,30	11,60	11,30	11,60	0,00	0,00																						
		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00																											

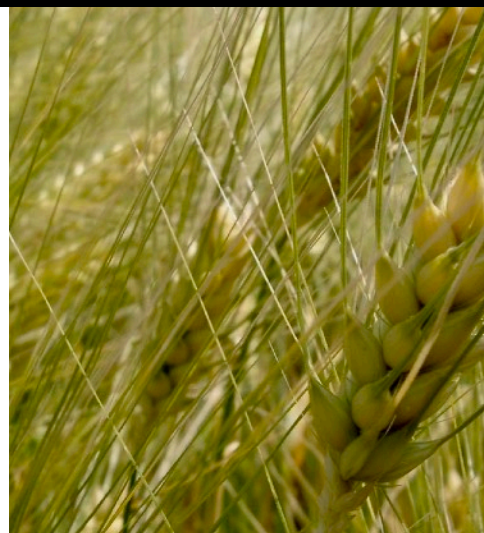


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Il lungo cammino verso la normalizzazione

Un venerdì di speranza per gli accordi sul corridoio navale, ma il percorso ancora lungo per giungere a una normalizzazione

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Il lungo cammino verso la normalizzazione

Un venerdì di speranza per gli accordi sul corridoio navale, ma il percorso ancora lungo per giungere a una normalizzazione

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 25 luglio 2022 -

Venerdì 22/07 tutti felici per l'accordo sui corridoi merceologici, il grano sui mercati internazionali in forte ridimensionamento, ecco le chiusure del mercato di Chicago:

(1 Chicago))

SEMI	ago 1434,4 (+16)	set 1327,4 (+10,4)	nov 1315,6 (+14,2)
FARINA	ago 431,5 (-2,9)	set 399,3 (-3,6)	ott 383,4 (-3,5)
OLIO	ago 60,32 (+1,72)	set 58,83 (+1,66)	ott 58,12 (+1,77)
CORN	set 564,2 (-11,4)	dic 564,2 (-9,2)	mar 571 (-9,2)
GRANO	set 759 (-47,2)	dic 777,4 (-44,2)	mar 793,4 (-41,4)
MINNEAPOLIS : GRANO SPRING	settembre: 871 (-41,4)		

Le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per Bushel per semi, corn e grano, in dollari per tonnellata corta per la farina

(2 MATIF)

Matif venerdì 22/07			
CORN	ago 323,25 (-10,25)	nov 302 (-16)	mar 302 (-16,25)
GRANO	set 325,75 (-25)	dic 312,5 (-22,75)	mar 310,25 (-21,5)
COLZA	ago 633,5 (+9,75)	nov 637,5 (+7,5)	feb 638 (+5,5)

immediato, le bombe su Odessa e le difficoltà ancora da risolvere quali: quelle delle scorte di accompagnamento militare, del parziale sminnamento, quelle di trovare armatori disposti ad andare a caricare e assicurazioni che coprano il rischio e poi ancora altre possibili difficoltà di logistica verso i porti ecc...sono tutti fattori da mettere in conto, e che i conti li fanno salire...

E infatti il telematico sta già reagendo in modo differente all'andamento di venerdì:

(3 Telematico)

SEMI	Ago +2,4	Sett +0,6	Nov +2,2	FARINA	Ago +0,9	Sett +0,7	Ott +0,1
OLIO	Aug -0,22	Sett -0,21	Ott -0,36	GRANO	Sett +19,6	Dic +19,4	Mar +19
CORN	Sett +5	Dic +6	Mar +6				

La strada per la normalizzazione è ancora lunga e difficile, una sola cosa è certa: "è iniziata!"



Nel mercato interno per ora nulla da segnalare, gli effetti e i problemi della siccità e della logistica non si sono certo attenuati con la firma dell'accordo!!! Per cui incrociamo le dita.



INDICI INTERNAZIONALI 25 LUGLIO 2022

L'indice dei noli B.D.Y. è sceso a 2.012 punti, il petrolio wti è sceso a circa 95 \$ al barile, e il cambio gira a 1,00410 ore 08,12.

Indicatori del 25 luglio 2022		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
2.012	1,00410 ore 08,12	95,00 \$/bar

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-eme-glio-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.

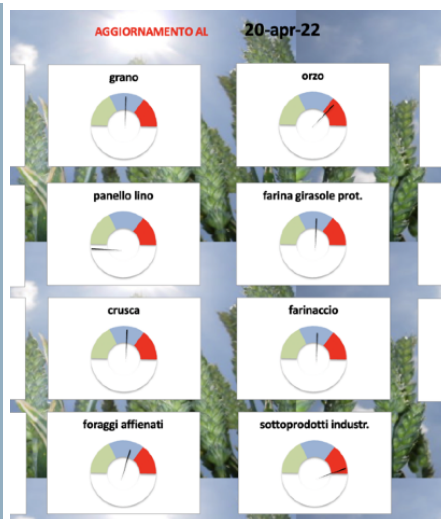
Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare 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. Il lungo cammino verso la normalizzazione

Un venerdì di speranza per gli accordi sul corridoio navale, ma il percorso ancora lungo per giungere a una normalizzazione

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 25 luglio 2022 -

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

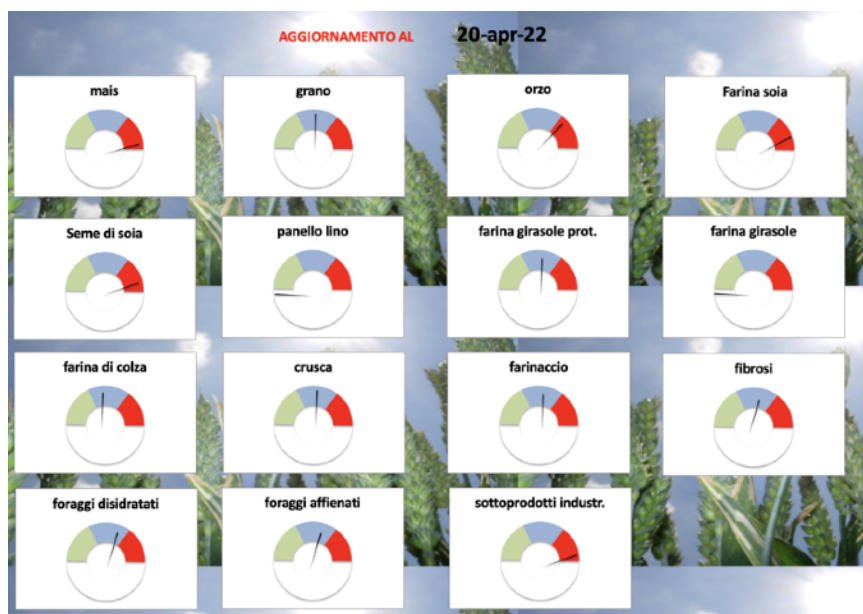
- Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali -

Per contatti: Telefono +39 338 6067872 -
Mai: info@officinacommerciale.it -

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

Il ritorno di “Sogni Estivi”.

Torna “Sogni Estivi”, ovvero il progetto che mette assieme le ricette degli chef d’Italia ed i vini della Cantina San Michele Appiano. Dedicato ai media che si rivolgono ai lettori che amano, anche a casa, preparare piatti d’autore accompagnati da vini d’eccellenza.

da **L'Equilibrista** @lequilibrista27

Appiano, 29 luglio 2022 - Parliamo

stavolta di vini freschi e piatti a base di ingredienti di stagione come il connubio perfetto per gli amanti della buona tavola in estate. Per questo torna il progetto “Sogni estivi”, ideato dalla [Cantina San Michele Appiano](#), che vede protagonisti i suoi vini pregiati abbinati a ricette d’autore di chef, sia stellati che non, dei migliori ristoranti d’Italia.

Nelle scorse edizioni, assieme ai vini della Cantina leader in Alto Adige, hanno partecipato, con le loro ricette, chef da nord a sud dell’Italia, parliamo fra tanti di Herbert Hintner, i fratelli Cera, Alfonso Caputo, Nicola Portinari, Karl Baumgartner, Paolo Gori, Diego Pani, Renzo e Damiano Dal Farra, ma che quest’anno vedrà Mattia Sicher, chef del [ristorante “Alla Pineta” del Pineta Natur Resort in Val di Non](#), essere in prima linea.

Mattia proporrà la ricetta dei Talleri alle rape rosse, Casolet e ricotta affumicata abbinata al Pinot Grigio Sanct Valentin della Cantina San Michele Appiano.

Per i pochi che ancora non lo conoscessero, il Pinot grigio Sanct Valentin nasce nel 1986 quando, per la prima volta, viene vinificato in purezza ed affinato in piccole botti. L’espressione del Pinot Grigio da queste parti non è espressione di autenticità ma è qualcosa che si è adattato in modo straordinario rispetto alle altre zone per risultati e qualità. Come sappiamo Sanct Valentin si identifica per l’integrazione perfetta di acidità,



forza e concentrazione e pertanto dobbiamo parlare di uno dei più dotati Pinot Grigio italiani capace di sfidare d’invecchiamento ed ideale per accompagnare il primo piatto proposto proprio al ristorante “Alla Pineta”.

Per preparare i Talleri, lo chef Mattia Sicher crea un impasto di patate, farina, uovo, rape rosse e un pizzico di sale, che stende a uno spessore di circa 1 cm e che poi divide in due parti. Il ripieno è ottenuto frullando assieme il formaggio Casolet della Val di Sole, un cucchiaino di Trentingrana, 50 gr di ricotta affumicata e 50 gr di ricotta vaccina e viene disposto sopra al primo dei due strati di pasta per essere poi ricoperto con il secondo. Tagliata quindi la pasta nella forma desiderata e confezionati i talleri, lo chef cuoce il tutto in acqua bollente per 5 minuti

ed impiatta servendoli con un po’ di burro, sciolto nel brodo e fatto ritirare, e centrifugando la rapa rossa per rendere il colore più brillante.

La cucina dello Chef Mattia Sicher è fortemente legata alla tradizione locale, tanto che il ristorante “Alla Pineta” è stato riconosciuto come Osteria Tipica trentina; è inoltre uno dei pochi ristoranti della regione ad aver ricevuto l’attestato “Slow Food”.

La scelta di aderire a una filosofia che unisce tradizione, selezione e ricerca, per offrire sempre un’esperienza di eccellente qualità, è un elemento in comune con la Cantina San Michele Appiano, la quale con ben 320 soci e 385 ettari di vigneti, è una delle Cantine leader in Alto Adige affidandosi alle più moderne tecnologie per garantire costanza e unicità qualitativa a tutti gli appassionati.



Quindi non dimenticate il progetto “Sogni estivi”, ricette d’autore e vini della Cantina San Michele Appiano Pinot Grigio Sanct Valentin e Talleri alle rape rosse, Casolet e ricotta affumicata del ristorante “Alla Pineta” del Pineta Nature Resort in Val di Non.



#agromeccanica

Cema Business Barometer luglio 2022: l'indice in leggera risalita dopo il forte calo degli ultimi mesi

meccagri 28/07/2022 -

L'indice generale del clima economico dell'industria europea delle macchine agricole è leggermente aumentato per la prima volta dopo il forte calo subito a partire dallo scoppio del conflitto russo-ucraino. In particolare, le aspettative per il prossimo semestre sono nuovamente migliorate. È quanto emerge dal Business Barometer del Cema, l'associazione che raggruppa i

costruttori europei di macchine agricole, datato 13 luglio.

IN NETTA DIMINUIZIONE LE PREVISIONI DI STOP PRODUTTIVI (1)

Rispetto all'indagine di giugno 2022 l'indice è salito da 13 a 18 punti (su una scala da -100 a +100).

Gli aumenti dei prezzi e le strozzature nella catena di approvvigionamento continuano a rappresentare delle grosse sfide per il settore, ma sembrano in fase di ulteriore allentamento. Nel frattempo "solo" il 35% delle aziende sta pianificando una sospensione temporanea della produzione a causa di carenze delle materie prime nelle prossime quattro settimane.

PREVISTI AUMENTI DI FATTURATO

NEI PROSSIMI SEI MESI NEI PRINCIPALI MERCATI EUROPEI, ESCLUSA L'EUROPA DELL'EST (2)

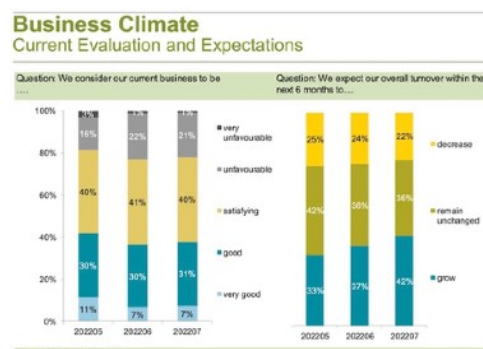
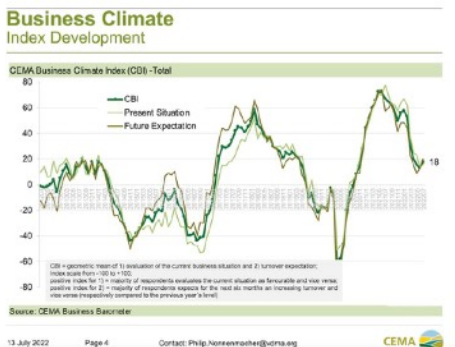
La percentuale di rappresentanti del mondo industriale che prevede un aumento del fatturato nel corso dei prossimi sei mesi è salita al 42 per cento ed è diminuita dal 24 al 22 per cento la percentuale di coloro che si aspettano una diminuzione.

Dal punto di vista dei produttori, il mercato nel suo insieme appare ancora solido. Nei principali mercati europei, fatta eccezione per l'Europa dell'Est, la maggioranza dei partecipanti al sondaggio prevede un aumento del fatturato nei prossimi sei mesi, con Francia e Germania in testa.

Secondo l'indagine, inoltre, le attuali scorte dei concessionari di macchinari nuovi e usati rimangono molto basse in tutta Europa e potrebbero addirittura essere scese al di sotto dei livelli ottimali nella maggior parte dei mercati.

Fonte: Cema

Fonte immagine di apertura: Valtra.



Il Ca' Besina Brut 2016 è il Miglior Spumante Metodo Classico dell'Emilia-Romagna.

Lo storico spumante prodotto da Casali Viticoltori e ottenuto dal vitigno Spergola in purezza, si aggiudica il premio dedicato alla memoria di Giuliano Zuppiroli e riservato alle migliori produzioni spumantistiche dell'Emilia-Romagna.

Di L'Equilibrista Cesena, 25 luglio 2022

È il Ca' Besina Brut 2016, fiore all'occhiello della produzione di Casali Viticoltori ad aggiudicarsi il Premio Miglior Spumante Metodo Classico dell'Emilia Romagna. La cerimonia di consegna si è svolta venerdì 22 luglio presso la Torre San Michele di Cervia, all'interno della manifestazione "Tramonto Divino", durante la quale un grande banco di assaggio ha visto protagonisti una selezione di cantine romagnole ed emiliane, tra le quali anche Casali Viticoltori.



Il riconoscimento, giunto alla sua settima edizione, è nato dalla volontà delle delegazioni AIS (Associazione Italiana Sommelier) di Emilia e Romagna, Regione Emilia-Romagna e Agenzia PrimaPagina di Cesena e ha l'obiettivo di valorizzare la produzione spumantistica della regione. È dedicato alla memoria di Giuliano Zuppiroli, funzionario dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna, prematuramente scomparso nel dicembre del 2020 e costantemente impegnato nella promozione e valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche della regione.

"È un premio che ci rende particolarmente orgogliosi" commenta Marco Fasoli, direttore commerciale di Casali Viticoltori. "Il Ca' Besina

esalta le peculiarità di un vitigno autoctono come la Spergola, che ben si adatta alla lunga rifermentazione in bottiglia. È primo Metodo Classico ad essere stato prodotto in Emilia-Romagna, grazie alla lungimiranza di Massimo Casali, che negli anni Settanta decise di percorrere pionieristicamente una strada che con il tempo si è rivelata vincente".

Ottenuto da uve Spergola coltivate nelle colline reggiane, su suoli caratteristici con un'importante componente di gesso, il Ca' Besina Brut Millesimato 2016 riposa sui lieviti per almeno 48 mesi prima del definitivo imbottigliamento. È un Metodo Classico di grande finezza, dal sorso sapido e intenso e grazie alla sua notevole persistenza riesce ad abbinarsi perfettamente a tavola non solo con aperitivi o antipasti, ma anche con preparazioni più elaborate.

Il Ca' Besina Brut 2016 ha anche ottenuto l'eccellenza (punteggio massimo) nel giudizio dei sommelier Ais nella guida fresca di stampa "Emilia Romagna da Bere e da Mangiare 2022/23", la pubblicazione più autorevole sui vini della nostra regione.

"Feudo Maccari" l'amore per il vino e la tradizione

Nel cuore del Mediterraneo, Feudo Maccari esprime l'amore per il vino e le tradizioni in circa 60 ettari di vigneti da cui nascono vini simbolo della Sicilia Orientale.

Di L'Equilibrista @lequibrista27 Noto, 26 luglio 2022 -

Dopo aver fondato in Toscana Tenuta Sette Ponti, nel 2000 Antonio Moretti Cuseri decide di intraprendere un'avventura enologica nell'affascinante e autentica Val di Noto. In una terra d'elezione per Nero d'Avola e Grillo, nel cuore del barocco siciliano, fonda la cantina Feudo Maccari, oggi tra le più grandi realtà vinicole della Sicilia, i cui vini sono apprezzati anche da un pubblico internazionale.



dicevamo, di cui oltre 60 coltivati a vigna, in regime biologico e secondo l'antica tecnica dell'alberello, affacciati direttamente sull'Oasi Naturale di Vendicari e sul Mar Jonio. È qui, tra i venti caldi di Scirocco e le brezze di Tramontana che maturano uve autoctone come Nero d'Avola, Grillo o Moscato di Noto, assieme a varietà internazionali come Syrah e Cabernet Sauvignon.

Terroir ricco di storia agricola, speciale combinazione di suoli fertili, illuminazione massima durante il giorno e costante ventilazione, la Val di Noto ospita l'azienda vitivinicola della famiglia Moretti Cuseri: un patrimonio storico e produttivo realizzato unendo tumulo dopo tumulo le proprietà spezzettate di oltre 50 proprietari diversi che oggi rappresenta una delle grandi realtà enologiche della Sicilia Orientale. Il suo cuore, Maccari, costituisce il 70 % del Feudo e comprende una foresteria, alcune abitazioni, una sala degustazione e la cantina, realizzata a partire dal recupero meticoloso e attento di storia e tradizioni. Oggi la coltivazione prevalente è ad alberello ereditato dai coloni Greci che si adatta perfettamente al clima particolarmente caldo dell'Isola, favorendo la maturazione ottimale dei grappoli, protetti maggiormente dalle foglie che ne limitano l'ossidazione delle sostanze polifenoliche e aromatiche. È su consulenza del vivaista francese Gilbert Bouvet che Antonio Moretti Cuseri incentra fin da subito la sua produzione su varietà autoctone come Nero d'Avola - utilizzato per la produzione di vini identificativi della cantina come Neré Nero d'Avola DOC e Saia, vino che esprime al meglio storia, tecnica e territorio - oppure Grillo - che dà vita a Olli, Grillo

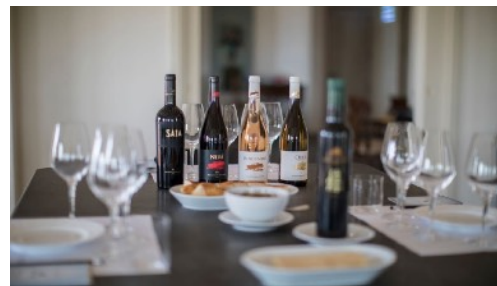
Sicilia DOC, vino antico ma in versione contemporanea e Family & Friends, IGP Terre Siciliane, etichetta iconica per Feudo Maccari, scelta per celebrare i valori della famiglia, maturata in piccoli botti di cemento e fusti di rovere.

Presenza anche di altri vitigni internazionali quali Syrah e Cabernet Sauvignon che compongono vini di grande carattere, influenzati dal calore mediterraneo e da terreni calcarei che donano a queste varietà particolare eleganza e mineralità. Ed è nella cantina di Noto, infine, che uve di altissima qualità seguono una naturale trasformazione in vino, preservando al massimo le proprie caratteristiche organolettiche, e riposano in tini d'acciaio a temperatura controllata, in contenitori ovoidali in cemento, in contenitori in cocciopesto o in botti di legno.

In questo angolo di pura bellezza isolana, nel cuore del Mediterraneo, Antonio Moretti Cuseri prosegue oggi il suo viaggio enologico esprimendo al meglio l'amore per il vino, nel rispetto delle antiche tradizioni e di una ricerca della massima qualità possibile, tra stile e storia, continuando la produzione di



Custode di paesaggi dalla bellezza autentica e di una tradizione enologica radica nei secoli, la Val di Noto ha conquistato Antonio Moretti Cuseri durante un viaggio in Sicilia, portandolo negli anni 2000 a intraprendere una nuova sfida enologica e fondare Feudo Maccari. Una proprietà di 250 ettari come



vini inclusi nelle più celebri guide nazionali e internazionali. Un'avventura che oggi condivide anche con i figli Alberto e Amedeo, da sempre appassionati di questo mondo agreste che è sinonimo di cultura e convivialità senza paragoni.



#parmigianoReggiano

Nasce "F_ORME": la docuserie del progetto editoriale "scaglie".



Un viaggio alla scoperta della cucina emiliana, che parte dalla tradizione per giungere alle sperimentazioni gourmet, accompagnati da Lorenzo Sandano, talent e giovane gastronomo con una forte passione per la musica.

Reggio Emilia, 25 luglio 2022 – Continua ed aumenta la ricchezza dei suoi contenuti il progetto editoriale "Scaglie" del Consorzio Parmigiano Reggiano, che giunto al suo secondo anno, presenta una mini docuserie che valorizza la comunità del Parmigiano Reggiano parlando di gastronomia attraverso la cucina del territorio d'origine della DOP.

Il progetto "Scaglie", nato nel 2020 ha l'obiettivo di raccontare i valori e l'eccellenza a cui il Consorzio tende quotidianamente, le storie del territorio e delle persone che lavorano per arricchire la filiera del Parmigiano Reggiano e la sua continua evoluzione.

"Il Parmigiano Reggiano è presente ogni giorno sulla tavola degli italiani, e di molti altri cittadini del mondo - sottolinea Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio - ma è altrettanto vero che non tutti sanno cosa c'è dietro a quel pezzo di formaggio. Noi lo raccontiamo attraverso le storie e la voce delle persone che condividono e difendono i valori del Consorzio. Il nostro obiettivo è mostrare a tutti cosa rende unico il nostro territorio e il Parmigiano Reggiano."

La docuserie F_ORME si sviluppa in tre puntate che esplorano il legame tra le passioni professionali e personali di tre chef emiliani. Lorenzo Sandano è entrato nelle loro cucine, seguendo la creazione delle loro ricette che hanno come protagonista il Parmigiano Reggiano, e trasformando gli ingredienti in musica, canzoni, storie, trasportando lo spettatore in un universo sensoriale non convenzionale.

La direzione artistica e la produzione dei tre episodi sono firmate K Magazine, magazine e hub creativo di LUZ, dando vita a un nuovo tipo di collaborazione tra due progetti editoriali.

"F_ORME è stata l'occasione per raccontare un lato intimo della cucina emiliana e di come le passioni di chef e ristoratori siano la chiave fondamentale dei loro percorsi culinari", racconta Vito Maria Grattacaso, Creative Director di K Magazine, magazine e hub creativo.

Il primo episodio è dedicato alla Locanda Mariella di Calestano, in provincia di Parma, baluardo della cucina emiliana.

Nel cuore degli **appennini emiliani**, Mariella Gennari, Guido Cerioni e lo chef giapponese Kuni Onuma hanno creato un mix tra alta enologia e cucina tradizionale rivisitata, tutto condito dalla passione per la musica.

La seconda puntata corre tra i vigneti dei colli bolognesi a fianco della chef Irina Steccanella e del suo inseparabile border collie. A Savigno, presso la trattoria Irina, la tradizione viene interpretata con sguardo contemporaneo, attraverso la ricerca della pura essenzialità di questa terra unica.

Il viaggio di F_ORME taglia il traguardo al celebre ristorante gourmet il Cavallino di Maranello, nel modenese. Lo chef Riccardo Forapani rivisita sia nell'immagine e che nei sapori la cucina tradizionale, interpretando lo spirito e i valori di due eccellenze del made in Italy: il Parmigiano Reggiano e la Ferrari.

Scaglie è un ambizioso progetto di brand journalism voluto dal Consorzio per raccontare le meraviglie del territorio in cui viene prodotto in esclusiva da quasi un millennio il Parmigiano Reggiano. Un territorio ben definito nei suoi confini e che ospita l'intera filiera: dalla produzione del latte alla sua lavorazione, dalla stagionatura fino al confezionamento del prodotto.

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.

"Con questa serie Scaglie conferma la sua vocazione multiplatforma per abbracciare i valori di marca e polverizzarli all'interno di una molteplicità di linguaggi. Dal magazine digitale al gaming, dal podcast alla narrazione seriale, per un inedito progetto di comunicazione che sta costruendo con il tempo una vera e propria community intorno al mondo della più prestigiosa eccellenza del nostro Paese" sottolinea Paolo Iabichino, direttore creativo e strategico del progetto Scaglie.

Credits F_ORME

Regia di *Andrea Sanna*

Scritto da *Mariavittoria Salucci e Lorenzo Sandano*

Creative Director *Vito Maria Grattacaso*

Executive Producer *Cristian Micheletti*

Producer *Gabriella Corrado*

Producer Assistant *Francesco Carella*

Operatori di ripresa *Sebastiano Accorrà e Marco Argiolas*

Audio in presa diretta di *Andrea Rossini*

Montaggio e post-produzione di *Marco Argiolas*

Graphic Design di *Arianna Bassani*

Illustrazioni di *Carlo Quaranta*

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





[Pasta Andalini](#)



[Mulino Formaggi srl](#)



Officina
Commerciale
Commodities Srl



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)

