



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

SOMMARIO

Anno 13 - n° 19 12 Maggio 14

SPECIALE "CIBUS 2014"

1.1 EDITORIALE

MOODY'S vede positivo solo per l'Italia

2.1 DA CIBUS A EXPO 2015

Cibus 2014, tanta freschezza e molte novità.

4.1 PAC

PAC, per Rabboni è ancora migliorabile

5.1 CONSORZI TUTELA

Parmigiano-Reggiano. Festeggiati a CIBUS gli 80 anni del consorzio di tutela.

6.1 NUOVE TECNOLOGIE

"Tipico a Tavola" una nuova applicazione presentata in occasione di CIBUSLAND

7.1 FOTOGRAFIA CULINARIA

Cibus 2014, sino al 30 maggio Mostra del Festival Internazionale di Fotografia Culinaria

8.1 AMBIENTE

Impianti di cogenerazione di origine animale, Defranceschi (M5S): Regione chiarisca

8.2 CIBUS 2014

Coldiretti adotta il primo Documento DOP Parmigiano

9.1 LATTIERO CASEARIO

"Padano" e "Parmigiano" ancora in flessione

10.1 PARMIGIANO REGGIANO

Europa DOP. Il Parmigiano Deve cambiare.

11.1 VIAGGIO SEMISERIO

Lost in Cibus

13.1 INAUGURAZIONE

Da record l'Edizione n°17 di Cibus.

Qui Gatta ci cova:

MOODY'S vede positivo solo per l'Italia

Mentre Confcommercio registra e divulga gli ultimi pesanti dati della nostra economia, l'agenzia di rating [Moody's](#) prevede per l'Italia un prossimo futuro roseo.

di Lamberto Colla ---

Parma, 11 maggio 2014 -

Viene da diffidare sulle previsioni che l'agenzia di rating Moody's ha divulgato nelle scorse ore riguardo l'eurozona e perciò anche l'Italia.

Il PIL può crescere del 2% entro il 2015, raccontano gli analisti dell'agenzia americana, addirittura in controtendenza rispetto i rilievi scettici della stessa

Commissione Europea che intravedeva per l'Italia una stima di crescita inferiore a quella annunciata dal Governo. Unico dato rivisto in positivo tra quelli europei.

Vero che la fiducia degli italiani si è leggermente ripresa per effetto delle cure palliative di Renzi ma la stagnazione dell'economia, sta mortificando i consumi e cambiando le abitudini di vita degli italiani.

Confcommercio, a tal riguardo, appena 24 ore prima l'exploit di Moody's, aveva annunciato, attraverso il presidente Sangalli, che "Per i consumi non è ancora arrivata la primavera". "Il dato di oggi, **peggiore del previsto**, conferma un'Italia in bilico tra due stagioni molto diverse: la prima - ha affermato nel corso del suo intervento di saluto all'Assemblea pubblica di Confcommercio Lazio - è quella di un'Italia in cui i segnali di ripresa, per quanto deboli, autorizzano un po' di ottimismo, l'altra, quella del **mercato interno**, invece, continua a **soffrire** ed è ferma al palo perché le famiglie ancora scontano gli effetti della crisi, e di conseguenza sono costrette a **ridurre i consumi**". In conclusione "c'è una grande voglia di ripartire - ha osservato Sangalli - che va immediatamente sostenuta. Il governo Renzi dispone di un importante **capitale di fiducia** che deve

essere sostenuto e valorizzato realizzando quella ricetta che da tempo portiamo avanti: più riforme, più lavoro, meno tasse e meno spesa pubblica".

L'Indicatore dei Consumi di Confcommercio (ICC) è stato, suo malgrado, impietoso nel diffondere i dati di marzo che hanno segnato l'ennesimo segno meno per i consumi delle famiglie: -2,1% rispetto allo stesso mese dell'anno scorso (-2,3% la domanda per i beni e -1,6 quella per i servizi) e -0,1% rispetto a febbraio (stessa percentuale negativa per beni e servizi).

E se per un nonnulla siamo **tecnicamente** fuori dalla recessione, la crisi economica (-9 punti di Pil perduti in 6 anni) sta falciando il tessuto **e c o n o m i c o** e conseguentemente quello sociale del nostro bel Paese. Secondo il Rapporto di Confartigianato 3.247.700 italiani sono disoccupati, ai quali si aggiungono 1.703.500 inattivi 'scoraggiati' (vale a dire che non cercano lavoro perché ritengono di non riuscire a trovarlo) e 330.900 cassintegrati, per un totale di 5.282.100 persone che vivono gravi difficoltà nel mercato del lavoro.

Conclusioni

E' un cane che si morde la coda. Le imprese chiudono, i disoccupati aumentano andando a infoltire la fascia di povertà, ne consegue che i consumi legati al mercato interno possono solo "infelicitamente decrescere". Non si vede come potrebbe l'economia riprendere entro il breve periodo di 12 mesi.

Non vorrei perciò prendere in considerazione l'eventualità che **Moody's** sia ancora una volta intervenuta nel [contesto politico italiano](#) questa volta a contrastare l'**euroscetticismo** dilagante in vista delle elezioni europee del prossimo 25 maggio.

A pensare male si fa peccato ma, come sosteneva Andreotti, spesso si indovina.



cibus 2014

Cibus 2014, tanta freschezza e molte novità.

Il solo red carpet ci rammenta che siamo a CIBUS e non nel "paese del bengodi"

Parma, 8 maggio 2014 -

Lo sconfinato mondo dell'alimentare di qualità ha fatto bella mostra di sé a Cibus2014.

Girando qua e là, avanti e indietro all'interno dei 140.000 metri quadrati che Fiere di Parma ha messo a disposizione di Cibus 2014 non sembrerebbe di vivere la più profonda crisi nella quale il mondo occidentale, l'Italia in modo particolare, stia attraversando.

Dalle Alpi alle Piramidi dal convenzionale al biologico dalla Marca al laboratorio artigiano migliaia sono i prodotti esposti e centinaia le novità proposte.

Tutti alla ricerca di **nuovi mercati e nuovi consumatori**. E allora via con le dimostrazioni e i convegni, con le prove di cucina e con gli assaggi per soddisfare il piacere e la curiosità dei tantissimi operatori convenuti da tutto il mondo nella speranza di incontrare la fortuna o, ancor meglio, il buyer meno convenzionale e più aggressivo capace di investire sulla qualità e sulla impresa. 2.700 gli espositori presenti ognuno con una storia particolare da raccontare.

Non sembra proprio di vivere la crisi. L'entusiasmo alle stelle che aleggia all'interno dei padiglioni di Cibus contagia e narcotizza i problemi quotidiani che quasi tutte le aziende devono affrontare. La domanda interna crollata di 14 punti percentuali dall'inizio di questa crisi stenterà a decollare e allora bisogna inventarsi qualcosa, da nuovi prodotti a nuovi sbocchi esteri. E Cibus 2014, soprattutto in questa 17esima edizione potrebbe essere la risposta più adeguata.

Tante le curiosità come ad esempio la **piastra da cucinare di sale rosa dell'Himalaya** o gli

integratori naturali al magnesio per combattere lo stress. Ma anche **attraenti novità** come le gentili **amazzone** che volteggiano tra i padiglioni a promuovere la mozzarella di bufala campana.

Poi se



l a

stanchezza

dovesse avere il sopravvento e servisse un po' di energia allora perché non consumare un po' di Oro Nero del caseificio di Gennari o di un buon Parmigiano Reggiano da vacche brune.

Funghi, olio, aceto balsamico, sale, pane e vino, pasta e salumi, dolci di ogni forma e gusto. Alla già ampissima varietà di prodotti si aggiungono le magistrali elaborazioni degli chef da **Cracco** a **Vissani** anch'essi sul palcoscenico di cibus 2014.

Molte anche le novità anche in tema **salute e benessere**. Al di là del



biologico, cresce anche l'offerta di

prodotti salutistici: dal burro senza lattosio (Dalla Torre) alla robiola e il caprino senza lattosio (Latteria Montello); dalla bresaola a basso contenuto di sodio (Venus Paganoni) ai grissini fatti con

farina di farro e cereali (Grissin Bon); dal chinotto senza zucchero e a zero calorie (Neri) al ragù bolognese rivisitato in chiave naturale con soia e verdure e il pesto con Tofu (Biffi); dalla pasta preparata con acque oligominerali, direttamente trasferite dalla sorgente (Dal Verde) agli spaghetti "turanici" realizzati con un grano antico trattato biologicamente, con poco glutine (Mancini).

Nel campo dei dolci ecco un preparato per fare marmellate a casa senza zucchero, a base di dolcificante Stevia (Novarese Zuccheri), e poi il gelato al sorbetto pieno di frutta (Valsoia) o il semifreddo congelato di crema al croccante gluten free (La Donatella). Tra le bevande, viene proposto il succo di frutta con aggiunta di latte (Parmalat).

Per la merendina dei bambini viene presentato un kit studiato dai nutrizionisti contenente uno snack di parmigiano, grissini e frullato (Parmareggio).

Per gli appassionati di "super alimenti" con nutrienti essenziali concentrati: le barrette biologiche crude con frutta secca e noci; i cereali per la prima colazione a base di grano saraceno germogliato e frutta secca (Ambrosiae).

Attrazioni e momenti **educational** come quelli proposti da Consorzio del **Parmigiano Reggiano** in collaborazione con **Decanter**, il programma radiofonico di Rai condotto da Federico Quaranta e Nicola Tinto Prudente, con la freschezza e la curiosità di sempre, continuano ad esplorare le trame della comunicazione enogastronomica.

E se non basta, allora tutti in città. **CIBUSLAND**, la novità 2014 di Cibus, offre decine di incontri e eventi sparsi nel centro di Parma, dal Barilla Center al Palazzo del Governatore per rimarcare il **legame indissolubile tra la qualità a agroalimentare e il territorio di origine**.

Insomma una **fiera per tutti i gusti**.



Gli espositori hanno accolto l'opportunità per rappresentare il meglio e proporsi al

meglio. Nel complesso colpisce la **grande vitalità del sistema agroalimentare italiano** che, se fosse in grado di meglio organizzarsi, potrebbe colmare almeno in parte il gap con la Germania in tema d'esportazione alimentare.

CIBUS ha dimostrato di essere un **brand forte e attrattivo**. Un brand così forte e che tutto avvolge tanto da non avvertire l'assenza, quasi assoluta, del marchio fuori ma soprattutto all'interno dei padiglioni.

Il solo **red carpet** ci rammenta che siamo a CIBUS e non nel "paese del bengodi".

Arrivederci al 2016 e nel frattempo tutti a **EXPO2015**.



PAC**PAC, per Rabboni è ancora migliorabile**

Si all'inserimento di pomodoro e barbabietola. Escluso il Piano proteine vegetali

(Regione Emilia Romagna)

**PAC****PAC, per Rabboni è ancora migliorabile**

Pac - Rabboni: "La nuova proposta del Ministero sugli aiuti accoppiati è un passo in avanti, ma migliorabile". Si all'inserimento di pomodoro e barbabietola. Escluso il Piano proteine vegetali

Bologna 8 Maggio 2014 - "Soddisfazione per l'accoglimento di alcune delle indicazioni dell'Emilia-Romagna, in particolare quelle relative al pomodoro da industria e alla barbabietola, ma rammarico per gli importi modesti dei pagamenti e per l'esclusione del Piano proteine vegetali."

Questo in sintesi il commento dell'assessore regionale all'agricoltura dell'Emilia-Romagna Tiberio Rabboni al termine della riunione delle Regioni con il Ministro Martina per gli aiuti accoppiati della Pac 2014-2020. Una riunione ancora interlocutoria e che verrà

aggiornata nei prossimi giorni. "La proposta presentata dal Ministro – spiega Rabboni – rappresenta un passo in avanti per quanto riguarda l'accoglimento delle nostre richieste per il pomodoro da industria e la barbabietola da zucchero, due filiere di grande importanza per l'Emilia-Romagna e l'Italia. Tuttavia si tratta di una proposta migliorabile."

Tra i punti non soddisfacenti dell'accordo per l'assessore emiliano-romagnolo vi sono il basso importo degli aiuti accoppiati per pomodoro e barbabietola, rispetto a quelli previsti dai principali Paesi competitori dell'Italia, il non accoglimento della richiesta dell'Emilia-Romagna per la frutta trasformata e l'esclusione del Piano per le proteine vegetali che in un primo tempo era stato inserito. Un settore quest'ultimo molto importante per l'alimentazione bovina e nel quale l'Italia è fortemente dipendente dall'estero. "Soprattutto per la soia e l'erba medica – sottolinea Rabboni – è necessario aumentare la produzione nazionale per garantire una filiera no ogm".



cibus 2014

Parmigiano-Reggiano. Festeggiati a CIBUS gli 80 anni del consorzio di tutela.

PARMIGIANO REGGIANO: 80 ANNI PER IL CONSORZIO DI TUTELA

Nel 1934 la storica unione tra produttori e territori sotto un unico simbolo che oggi vale 2 miliardi di euro. Primo ricordo al Cibus.

Parma, 7 maggio 2014 - Anticipando di qualche settimana la ricorrenza ufficiale (26 luglio), si sono avviate in un luogo simbolo d'eccellenza agroalimentare – il Cibus 2014 – le manifestazioni legate agli ottant'anni del Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Proprio il 26 luglio 1934, infatti, i produttori del formaggio chiamato con i nomi di "Parmigiano" e "Reggiano" fondarono il "Consorzio Volontario Interprovinciale Grana Tipico".

Nacque allora – per differenziare il prodotto da altri formaggi grana prodotti nell'Italia del nord, il marchio a fuoco che andò ad imprimere, su ogni forma, la scritta "Parmigiano Reggiano" (i "puntini" arriveranno nel 1964), completando così quel percorso di tutela che già aveva visto particolarmente attive le province di Reggio Emilia e di Parma. Proprio in quest'ultima, e già nel 1612, il duca Ranuccio I Farnese aveva ufficializzato la denominazione del formaggio "di Parma" per tutelare commercialmente dai prodotti del piacentino e del lodigiano quello che, in embrione, era già da secoli il formaggio che assumerà poi la denominazione "Parmigiano Reggiano", unendo produttori e territori sotto un unico simbolo di eccellenza alimentare.

“La nascita del Consorzio ottant'anni fa – ha ricordato tra l'altro il presidente dell'Ente di tutela, Giuseppe Alai, al Cibus di Parma – rappresentò realmente un fatto straordinario, perché sancì

mantenere vive attività economiche, relazioni e servizi in decine di piccole comunità locali e in aree svantaggiate ed è uno dei grandi simboli del made in Italy nel mondo”.



l'unione di migliaia di piccoli e piccolissimi allevatori e di centinaia di micro-imprese di trasformazione artigianale e, al tempo stesso, legò ancor più indissolubilmente il nostro formaggio a quel territorio (le province di Parma, Reggio Emilia, Modena e parte delle province di Mantova e Bologna) in cui aveva avuto origine attorno all'XI secolo grazie ai monaci benedettini”.

“Iniziò allora – ha proseguito Alai – la costruzione di un sistema che oggi vale quasi 2 miliardi di euro (valore al consumo 2013, senza considerare l'indotto), assicura reddito e lavoro ad oltre 20.000 operatori, ha consentito di

N e l corso dell'incontro a Cibus - condotto da Fede e Tinto di “Decanter” (Rai Radio2) – Alai, affiancato dal presidente onorario del Consorzio, l'avv. Giampaolo Mora, ha anche annunciato alcune delle iniziative che saranno sviluppate per ricordare gli 80 anni del Consorzio. Fra queste (oltre a concerti e convegni), spicca il progetto "Arca dei ricordi", attraverso il quale saranno raccolte immagini, documenti, materiale didattico e testimonianze (presenti negli archivi dei caseifici o negli armadi delle famiglie dei produttori o anche dei consumatori) relative al mondo del Parmigiano Reggiano negli ultimi ottant'anni, “ricostruendo così – ha detto Alai – tanta parte di quella vita quotidiana che si è profondamente legata al nostro formaggio e che offre sicuramente spunti di grande interesse per i giovani e buone memorie per i meno giovani”.



ALIMENTARE

“Tipico a Tavola” una nuova applicazione presentata in occasione di CIBUSLAND

La Tradizione a portata di App

Chiara Marando



Alimentare

“Tipico a Tavola” una nuova applicazione presentata in occasione di CIBUSLAND

La Tradizione a portata di App

Di Chiara Marando – Sabato 10 Maggio 2014

Le tradizioni di un territorio rappresentano la sua essenza stessa, radici indissolubili su cui si fonda la cultura. Dimenticarle oppure metterle da parte, significa perdere un patrimonio prezioso, una parte della nostra identità.

Le tipicità di ogni luogo sono capaci di celare storie suggestive, racconti fatti di passione, lavoro, profumi e sapori da cui farsi incantare. Riscoprire e proteggere tutto questo è, non solo un puro piacere, ma anche un dovere.

Queste idee ambiziose sono alla base della App “Tipico a Tavola” una nuova applicazione presentata in occasione di CIBUSLAND, all'interno di una location d'eccezione come il Consorzio del Prosciutto di Parma, regno dell'eccellenza gastronomica parmigiana. Un progetto innovativo promosso da CAT Confesercenti Emilia-Romagna e dalla FIEPET Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici, con la collaborazione del Conservatoire International des

Cuisines Méditerranéennes ed il patrocinio della Regione Emilia-Romagna e di APT Servizi ER.

Un viaggio intenso all'interno del gusto dell'Emilia Romagna, tra rinomati ristoranti (96 per la precisione), stuzzicanti menù e ricette tradizionali da leggere e conservare. Il tutto consultabile comodamente dal vostro dispositivo mobile, sia Apple che Android, e scaricabile gratuitamente. Avrete la possibilità di scoprire facilmente i locali più vicini a voi, i percorsi per raggiungerli, le informazioni ed i loro segreti culinari, per portare a casa un po' di genuina bontà.

Questo nuovo strumento rappresenta un passo ulteriore verso la promozione del territorio italiano, la volontà di restituire un'immagine ed una sostanza concreta alla nostra cultura partendo dalla tavola, come ha ben spiegato Esmeralda Gianpaoli, Presidente della FIEPET Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici.

A sostegno di questi argomenti sono intervenuti altri due volti noti dell'ambito enogastronomico, il giornalista Sandro Piovani, che ha evidenziato la necessità di conoscere le materie prime che costituiscono la base della cucina italiana, ed il direttore di Spirito diVino Andrea Grignaffini, esperto conoscitore dell'arte culinaria. E' stato proprio lui ad

aprire una seria riflessione sulla situazione in cui giace la ristorazione oggi, proponendo una “ricetta” per aiutarla ad uscire da questo stato di confusione in cui giace: eliminare i menù



infiniti per puntare a pochi piatti curati che riportino alla tipicità locale ed ai suoi deliziosi profumi.

Per ulteriori informazioni e curiosità
www.tipicoatavola.it



cibus 2014

Cibus 2014, sino al 30 maggio Mostra del Festival Internazionale di Fotografia Culinaria

A Parma, in occasione di Cibus, l'inaugurazione della Mostra del Festival Internazionale di Fotografia Culinaria

Si è tenuta oggi, alle ore 17.30 l'inaugurazione della Mostra che rimarrà a Parma fino al 30 maggio ai Portici del Grano: le immagini sono scaricabili al link <http://bit.ly/1fBocEc>

Parma, 5 maggio 2004 – Non solo pietanze cucinate o macro di ingredienti, ma momenti e interpretazioni della realtà raccontati attraverso la lente del cibo: è questa la forza della Mostra del Festival Internazionale di Fotografi Culinaria che, in occasione di Cibus, fa tappa a Parma con una gallery di foto originale che ha conquistato Foodies, appassionati di fotografia e business man in trasferta nella città ducale in occasione del Salone Internazionale dell'Alimentazione.

La Mostra è stata inaugurata oggi, primo giorno della Fiera Cibus, nel cuore di Parma, ai Portici del Grano, alla presenza di Parma Alimentare, il consorzio che ha organizzato la Mostra, grazie al sostegno e al contributo della Camera di Commercio di Parma.

Fino al 30 maggio, I Portici del Grano ospiteranno una selezione di 30 opere tratte dalle cinque precedenti edizioni del Festival (www.festivalphotoculinaire.com) che ha la sua base a Parigi: fotografie di artisti provenienti da tutto il mondo che hanno scelto di esprimersi muovendosi nel mondo del cibo.

All'inaugurazione, ha partecipato Jean-Pierre PJ Stéphan, presidente e fondatore del Festival che ha dichiarato: "L'atmosfera di Parma è unica: sono molto felice che Parma Alimentare ci abbia invitato ad esibire le nostre foto in



quella che è la città gourmet per eccellenza, famosa in tutto il mondo per l'eleganza e la ricercatezza delle proprie opere d'arte culinarie. Quella che abbiamo portato qui è una selezione di trenta opere estrapolata dalle cinque edizioni del Festival di Parigi, e non potevamo scegliere una città migliore in un periodo più azzeccato. È un privilegio essere qui ad esporre quelle che hanno l'ambizione di essere le immagini culinarie più belle del pianeta"

"Per la Camera di Commercio l'attività di Parma Alimentare è parte fondamentale del proprio programma di promozione integrata dell'economia e del territorio che ha tra i punti centrali la valorizzazione del nostro settore agroalimentare nel mondo" ha commentato Andrea Zanlari, Presidente della Camera di Commercio di Parma e di Parma Alimentare. "Si tratta - ha spiegato Zanlari - di dare forma e contenuto all'etichetta 'Food Valley', un posizionamento di marketing territoriale in cui crediamo fermamente. Tra le tante attività promozionali, questa inaugurata oggi consente di avvicinarsi in modo accattivante al largo pubblico, confermando Parma come un luogo imperdibile per chi ha in qualche modo interesse verso l'agroalimentare. È un'iniziativa che ci avvicina ai 20 milioni di visitatori attesi a Milano tra appena un anno in occasione di Expo 2015, incentrata appunto sull'alimentazione e la sua sostenibilità".

LE IMMAGINI SONO SCARICABILI AL LINK: <http://bit.ly/1fBocEc>

ELENCO OPERE CON NOMI DEGLI ARTISTI: <http://bit.ly/1rN3gK2>



Ambiente

Impianti di cogenerazione di origine animale, Defranceschi (M5S): Regione chiarisca

Bologna, 8 maggio 2014 -

L'utilizzo di sottoprodotti di origine animale (Soa) di categoria 1 per il funzionamento di impianti di cogenerazione funzionanti con motori endotermici è oggetto di un'interrogazione di Andrea Defranceschi (M5s). Il consigliere fa presente che i Soa di categoria 1 sono "un rifiuto pericoloso e a rischio destinato solo allo smaltimento ad alte temperature, mentre i motori

endotermici utilizzati per la combustione e la cogenerazione raggiungono temperature più basse rispetto alla combustione in caldaia. Tuttavia - sottolinea - le temperature di combustione più basse, vicine ai 500 gradi, nel caso dei sottoprodotti in questione sono ideali per la produzione di diossina, in quanto si lavora su grassi animali artefatti che variano di continuo e che per loro natura sono serbatoi di diossina", pertanto "le molecole di diossina ed Ipa escono intatte dal camino per depositarsi sul suolo nel raggio di pochi chilometri".

Dopo il pronunciamento della Commissione veterinaria Sanco 7015 dell'Unione europea del 20 febbraio 2014, in base al quale sarebbero superati i vincoli e gli ostacoli al trattamento dei Soa (nel parere se ne parla in senso generico, senza riferimento alle specifiche tipologie 1, 2,3) nei motori endotermici, il consigliere vuole sapere se la Giunta regionale ritenga di concedere la possibilità di trattare in tali motori grassi di categoria 1 che "sfruttando gli incentivi energetici possono, nei luoghi più disparati, emettere per 24 ore al giorno

fumi, con autocontrollo del titolare, a temperature più basse di quelle stabilite dalla legge, soprattutto in zone a vocazione agricola di pregio", con il risultato, avverte Defranceschi, che "potrebbero sorgere camini da cogenerazione con un danno rilevante per le colture agricole e la salute umana".

A tal proposito, l'esponente del Movimento 5 stelle chiede alla Regione "se ritenga di mantenere la classificazione dei Soa di categoria 1 nell'ambito dei rifiuti" e di richiedere espressamente la loro combustione "solo in presenza di calore a temperatura di 1100 gradi centigradi e passaggio certo a 2 secondi, oppure obbligare la presenza di un post combustore a metano che possa bruciare i fumi in uscita in modo da abbattere al 100% le emissioni nocive e cancerogene".

Cibus2014

Coldiretti adotta il primo Documento DOP Parmigiano

COLDIRETTI E CAMPAGNA AMICA ADOTTANO PRIMO DOCUMENTO DOP PARMIGIANO

Parma 8 maggio 2014-

"Si è sempre comunemente detto et dice li formaggi essere di Parma, quando essi formaggi sono stati et sono alle cascine delli infrascritti luoghi, cioè del Cornocchio, di Fontevivo, di Mandregolo, di Noceto, et simili luoghi circonvicini alla medesima città di Parma".

Così recita il primo documento che delimita la zona di produzione del Parmigiano, "adottato" da Coldiretti Emilia Romagna, che ieri a Parma ha organizzato il mercato di Campagna Amica "GustosaMente", proprio sotto i

portici dell'ospedale Vecchio, dove ha sede l'Archivio di Stato che conserva l'antico documento.

Redatto il 7 agosto 1612, dal notaio camerale Giacomo Muratori, alla presenza di Sante Bernarduzzi, anziano dell'arte dei lardaroli e formaggiai di Parma, affiancato da quattro reggenti della medesima arte e il tesoriere generale dello stato farnesiano, Bartolomeo Riva, il documento risente dei quattro secoli di vita ed ha necessità di essere restaurato. Al restauro daranno un contributo importante proprio Coldiretti e Campagna Amica, che al mercato di Parma hanno portato prodotti all'altezza della storia e della tradizione del documento del 1612 perché sono tra quelli che hanno contribuito a fare di Parma e dell'Emilia Romagna la food valley che è oggi. I cittadini di Parma hanno potuto infatti scegliere tra il Parmigiano Reggiano di vacche rosse, la razza il cui latte è stato il primo ad essere

usato nel medioevo per la produzione del "Re dei formaggi", i salumi di maiale nero di Parma, salvato dall'estinzione ed oggi nell'olimpo dei maiali di antica tradizione, l'aceto balsamico tradizionale di Modena.



LATTIERO CASEARIO

“PADANO” E “PARMIGIANO” ANCORA IN FLESSIONE

Stabile la produzione di marzo del Parmigiano Reggiano

(Virgilio)



Lattiero Caseario

“Padano” e “Parmigiano” ancora in flessione.

Stabilità per lo zangolato e le altre materie grasse. Segnali negativi sul fronte Grana Padano e Parmigiano Reggiano. Prosegue la calata del latte spot.

Parma - 07 maggio 2014

Il mese di aprile si è caratterizzato per un andamento calmo per le due principali produzioni tipiche **DOP** registrando perciò una continua flessione dei listini. Il protrarsi delle festività ha determinato una commercializzazione ridotta delle varie borse merci evidenziando, comunque, cali di 5 centesimi a Milano sia per il Grana Padano sia per il Parmigiano Reggiano.

Dopo i cali registrati nelle prime settimane lo **zangolato** e le altre materie grasse sembra avere raggiunto una certa stabilità. Sul fronte del **latte spot** è da segnalare invece una perdita del 7,73% sul mese precedente accumulata tutta nella prima quindicina di aprile. Il costante e sensibile calo di quotazione del latte spot nazionale è accompagnato da un ancor più marcato segno negativo registrato dal **latte spot estero** provenienza Germania-Austria. Un calo del 12,35% che ha portato la quotazione media finale del mese di aprile a 36,60€/100 kg di latte. Un valore che, molto probabilmente, trascinerà i listini nazionali a contrarsi ancora più (media mese di aprile Verona: 40,38€/100kg).

La ripresa della normale attività dei mercati potrà fornire probabilmente maggiori

elementi per valutare sia l'entità degli scambi che l'andamento dei

consumi interni che, a detta degli operatori, non sono soddisfacenti. Preoccupazione diffusa e rimarcata dal presidente di Federalimentare, **Filippo Ferrua**, in occasione dell'inaugurazione di **Cibus 2014** lo scorso lunedì 5 maggio: “L'altra grande fonte di preoccupazione è sul fronte dei consumi che nel 2013 ha perduto 4 punti che sommati ai precedenti portano a 14 punti percentuali persi negli anni della crisi.”

- Produzione Parmigiano Reggiano, marzo 2014 -

02/05/2014 - Anche nel mese di marzo l'andamento della produzione di Parmigiano Reggiano (-0,1%) ha confermato la fase di stabilizzazione che ha caratterizzato la seconda metà del 2013 e l'avvio dell'annata casearia 2014.

In base ai dati diffusi dal Consorzio di Tutela, il numero di forme prodotte nel primo trimestre è stato prossimo a quello dello stesso periodo dello scorso (856 mila forme). In dettaglio, nelle varie province del comprensorio, la crescita da parte dei caseifici di Reggio Emilia (+2,3%) e Bologna (+5,2%) è stata compensata dalla flessione rilevata a Mantova (-4,0%) e Parma (-1,4%), mentre è rimasta sostanzialmente invariata la produzione in provincia di Modena. (Ismea)



Tutela**Europa DOP. Il Parmigiano Deve cambiare.**

Il Parmigiano Reggiano è anche un presidio sociale ma per non perdere competitività occorre rivedere le norme per adeguarle alle tecnologie e alla modernità.

Parma 8 maggio 2014 -

1.190.000 forme e un fatturato oscillante tra i 400 e i 480 milioni di euro sono i numeri che danno le dimensioni del segmento “Parmigiano Reggiano” nel contesto agricolo della provincia di Parma esposti da **Andrea Bonati**, Presidente della locale sezione consortile, aprendo i lavori del convegno Europa Dop lo scorso 8 maggio.

Da Bonati arriva anche la preoccupazione, peraltro ciclica, dei prezzi all'ingrosso del prodotto. “Troppo spesso, sottolinea Andrea Bonati, ho sentito dire che sotto a un certo prezzo il parmigiano non potrà andare e che non potrà andare oltre una certa soglia. Invece dobbiamo abituarci a considerare delle medie pluriennali”. Un mercato difficile che seleziona i produttori, i trasformatori e le aziende di stagionatura “per efficienza produttiva e per efficienza finanziaria. Un mercato che vorremmo impermeabile ma che invece non è. Un settore conclude Bonati, che risente della situazione economica generale. Quando c'è un calo dei consumi una fetta tocca a noi.”

Per quanto non espressamente dichiarato la preoccupazione di Bonati è rivolta alla costante contrazione dei prezzi che il Parmigiano Reggiano sta registrando nei mercati borsistici i quali, probabilmente, ancora non hanno registrato una tendenza prossima agli otto euro al chilogrammo. Forse soltanto voci di corridoio che girano tra gli operatori ma che certamente non generano un clima di fiducia.

“Siamo un po' datati” è l'incipit del Presidente della CCIAA, **Andrea Zanlari**. “All'interno di una politica di riorganizzazione del paese non possiamo dimenticare il ruolo che ha avuto il parmigiano reggiano nel presidio di natura sociale. E' un presidio di una realtà che è



diventata nel tempo un po' sedimentata. I disciplinari sono nati 50 anni fa e credo che bisogna prendere di nuovo in mano questo rapporto, tempo che passa, disciplinari, innovazione tecnologica per cominciare a ragionare. Credo che sulla qualità del prodotto si sia fatto molto e sulla tutela si cominci a fare meglio.”

Sullo stesso tono anche la posizione di **Cesare Azzali**, direttore dell'Unione Industriali di Parma, “i dati sono di una chiarezza assoluta, questo è un prodotto eccezionale per caratteristiche organolettiche e gusto che sta perdendo terreno sul mercato. Nel senso che c'è stata una trasformazione organizzativa, ci sono state molte attività che hanno cercato di accompagnare e favorire questo tipo di trasformazione però di fatto altri soggetti, che operano sul mercato, sono stati molto più capaci, molto più determinati e molto più lucidi dei produttori del Parmigiano Reggiano e del loro consorzio”. Non fa una critica, tende a sottolineare Azzali, personalizzata ma una constatazione della situazione in cui la colpa è un po' di tutti. “Abbiamo coltivato per troppo tempo l'illusione che l'eccellenza del prodotto fosse di per sé elemento sufficiente per ottenere risultati positivi sui mercati. Credo che sia diventato il momento di cambiare. Il mercato ci apprezza se ci conosce. Non solo, molti mercati ci apprezzano se riusciamo a fare apprezzare quelle che noi consideriamo essere le caratteristiche eccezionali”. Per vendere questo prodotto, conclude Azzali, occorre cominciare a fare ciascuno bene il proprio mestiere e tenere conto che il mercato è uno solo e perciò occorre iniziare a ragionare diversamente nelle relazioni europee.

E di relazioni europee ne ha parlato **Paolo de Castro** richiamando l'attenzione sulla legislatura appena conclusa che, a suo dire, ha molto lavorato e prodotto ben 45

regolamenti, immediatamente applicabili. Si parla molto di spinta antieuropeista ma l'Europa è composta, a livello parlamentare, da ben 73 rappresentanti, numero mantenuto

anche dopo lo snellimento

determinato a seguito dell'ingresso della Croazia come 28esimo paese membro. “Quando criticiamo l'Europa, commenta il Presidente della Commissione Agricoltura UE, dobbiamo domandarci chi c'era là e cosa hanno fatto”. Tra l'altro, dopo il Trattato di Lisbona, molti maggiori poteri sono stati destinati al Parlamento europeo che ora non solo esprime pareri bensì può modificare e autorizzare le proposte di legge. Insomma, per De Castro “**abbiamo bisogno di più Europa**” in generale mentre nello specifico settore alimentare anche di una **molto maggiore organizzazione** per affrontare con efficienza i mercati internazionali.

Al convegno hanno partecipato anche i **Andrea Fabbri** presidente del Corso di scienze gastronomiche dell'ateneo di Parma il quale ha fatto un'escursione sulle molteplici ricerche realizzate, anche in forma interdisciplinare, dall'Università di Parma e la direttrice del del dipartimento di Qualità OCQ, **Simona Pignoni**. Per il Vicepresidente e Assessore all'agricoltura della Provincia di Parma **Pierluigi Ferrari** “la qualità, lo insegnate a me, è una conquista quotidiana, e allora qualità significa **identità** di un territorio **distintività** di un prodotto e **unicità** di un processo produttivo. Tutto questo ha bisogno del mondo agricolo e di un mondo agricolo che si affermi. Ha bisogno di una politica centrale che sappia recuperare quota perché questo è un mondo che ha **fame di terra** e ha **fame di cibo**. Noi é da qui, da questo territorio, che possiamo contribuire a dare una risposta.”

Viaggio in cibus 2014 Lost in Cibus

La cronaca (semiseria) del nostro inviato alla XVII edizione di Cibus, la grande kermesse delle eccellenze agroalimentare che si svolge a Parma fino all'8 maggio.

Dal nostro inviato Manuela Fiorini -
Parma 6 maggio 2014 -

Dovrebbero affiggere un cartello all'ingresso: "Lasciate ogni buon proposito dietetico, voi ch'entrate", perché sarà davvero difficile, se non impossibile, resistere alle mille tentazioni degli assaggi e delle degustazioni. Ben 2700 gli espositori che portano alla XVII edizione di **Cibus** (in programma a ParmaFiere fino all'8 maggio) le eccellenze dell'enogastronomia "made in Italy". Sono attesi 10.000 operatori commerciali, provenienti da 115 paesi, oltre a giornalisti e, naturalmente, buongustai. Nei prodotti tipici, nella qualità, nella straordinaria varietà, noi italiani non abbiamo rivali. Lo dimostrano i numeri: un fatturato, nel



2013, di 132 miliardi di euro, 6845 imprese industriali con 385.000 addetti, 26,2 miliardi di euro in esportazioni. Tutti dati con il segno + rispetto agli anni precedenti. Gli altri paesi ci hanno superato, ormai, in molte, cose, ma lo scettro del gusto, insomma, è ancora nostro. I prodotti italiani sono i più richiesti (e, ahimé, anche i più imitati) all'estero, non solo nei ristoranti, ma anche dalla grande distribuzione. Ecco perché la carta da giocare è quella



dell'esportazione. A casa nostra, invece, la scommessa è quella di coniugare la qualità con l'accessibilità, soprattutto in tempo di crisi, affinché un prodotto gastronomico possa essere presente sulle tavole di tutti. Ci sono, poi, altre opportunità da cogliere, come la richiesta (in aumento) di prodotti biologici, salutari e per chi soffre di intolleranze. La parola d'ordine, quindi, sarà "tradizione e innovazione".

La mia avventura in questa moderna Bengodi (di fronte a tutto quel ben di Dio non ho potuto tornare con la mente alla novella del Boccaccio) si apre con un piccolo omaggio, che sarà di buon auspicio: un carrello della spesa in miniatura. Il simpatico gadget è di **Risparmio Super**, che promuove un **App** per sapere, in un click, dove i prodotti che hai segnato sulla lista della spesa sono più convenienti, con tanto di geolocalizzatore. Dopo l'innovazione, il brontolio dello stomaco (mezzogiorno è passato da un po') e l'olfatto mi guidano nella "zona

salumi", un prodotto che tutto il mondo ci invidia e di cui proprio l'Emilia Romagna è la culla. Un capannello di persone in fila mi suggerisce che allo stand dell'**Antica Corte Pallavicina** sta accadendo qualcosa di "buono". Ci sono gli assaggi dei pregiati salumi della Bassa Parmense, prodotti dall'Antica Corte di Spigaroli: il Culatello di Zibello, il Fiocco di Culatello, la Coppa lunga della Bassa e il sublime salame di Nera Romagnola, che si scioglie in bocca e stimola la

serotonina. Poco più avanti, Terre Ducali propone una nuova confezione di cinque bocconcini di culatello pronti da servire, per chi ha poco tempo, o per i single che vogliono trattarsi bene. Da **Ibis Cremonini** c'è il culatello cotto da cosce suine di suino pesante padano. Mi lascio tentare dalla coppa di testa del **Salumificio Vecchi** di Castelnuovo Rangone (MO), Comune che, non per niente, al maiale ha dedicato persino un monumento. Il "piatto forte"? I secondi pronti in 5 minuti in padella o al microonde, come il guanciale arrosto, il coniglio alla cacciatora, lo stinco al sugo d'arrosto e i bocconcini di anatra all'arancia.

Dai salumi ai formaggi: a fare la parte del leone è il **Parmigiano Reggiano**, il più imitato e "piratato" all'estero. Con scarsi risultati. Perché la sua origine (e la sua originalità) è proprio qui, nelle terre tra Parma, Reggio Emilia e Modena. Mi basta fare qualche assaggio per rendermene conto. Ogni boccone, ogni forma di formaggio, è diversa dall'altra. E, siccome, il parmigiano è un vero e proprio toccasana nutrizionale, ecco la merenda per i bambini di Parmareggio, con parmigiano, grissini e frullato. Sempre da Parmareggio arriva anche il parmigiano da spalmare (dove volete), mentre Nitti Ferrari propone le **sfoglie sottili di stagionato** in vaschetta, per condire pasta, insalate e carpacci.

Da Cuomo si assaggiano le specialità lattiero casearie dell'Agro Pontino: mozzarella dal gusto unico (che ti fa dimenticare in un solo assaggio quella acquistata in serie al supermercato) in trecce, bocconcini, nodini e ciliegine, ma anche ricotta, scamorze affumicate e

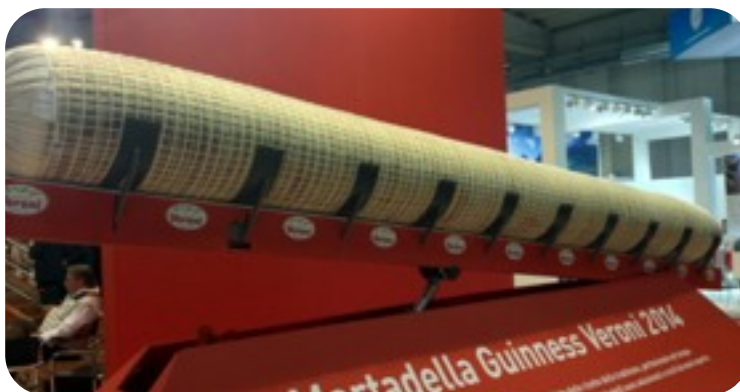
l'insuperabile mozzarella di bufala campana. Per chi vive, o sopravvive, di surgelati, arrivano le fette di mozzarella già pronte di **Alifood**, mentre **Selektia Italia** ci tenta con il gorgonzola al tartufo. Ampia l'offerta per chi è intollerante al lattosio. "Perché dopo i 40 anni, il nostro intestino perde gli enzimi per digerirlo", mi spiegano da **Libera**, ditta di Putignano (Ba) che propone burro, mozzarella e ricotta rigorosamente lattose free.

Altro giro, altra bontà: **l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**, conosciuto anche come l'"oro nero".

m o l t o

apprezzata
anche dagli

Inca, che la chiamavano chisiya mama,
"madre



All'estero è sempre la cosa che manca di più agli italiani, perché imitarlo è pressoché impossibile. **Fini**, marchio storico dell'enogastronomia modenese, tra le novità propone la crema di aceto **balsamico di Modena IGP** nelle varianti con tabasco, salsa di soia kikkoman e senape di Dijon. La testimonianza, più che mai vivente, della lunga tradizione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è **Giusti**, che lo produce addirittura dal 1605. Da **Acetum di Cavezzo** (Mo) arrivano le salse Blaze all'aceto balsamico nei gusti vaniglia, barbecue, alla frutta e al tartufo. A proposito di tartufo, Urbani Tartufi propone un preparato pensato per il sushi.

Siccome mi piace sperimentare le novità, mi dirigo subito allo stand di **Bocon**, dove ci sono gli assaggi di insalata di Quinoa, una pianta erbacea parente di spinaci e barbabietole. Cresce sulle Ande, a 4200 metri di altezza ed era

d i
tutti i semi". Novità curiose anche da **Aureli** di Ortucchio (AQ), che propone il succo di carota e carota nera. Assaggio e dimentico le mie antipatie infantili per l'ortaggio arancione. Sfiziosa anche la proposta della panature vegetali nella varianti spinaci, sedano, carota e carota nera, per rendere più croccanti e gustosi i fritti di carne e di pesce.

E potevano mancare gli incontri "stellati"? I maestri chef scendono

dall'Olimpo mediatico e si fanno vedere di persona tra gli stand. **Vissani** firma sette ricette di Gastronomia Toscana, pronti in due minuti, tra cui la crespella toscana al cavolo nero con salsa di banane e curry rosso. Ogni piatto è accompagnato da consigli per l'abbinamento del vino. Da **Cuomo** disquisisco con **Antonello Colonna** sulla predominanza di genere tra gli chef più famosi del mondo. Lui smentisce la mia teoria sul sesso forte: le cinque migliori sono donne. Allo stand di San Carlo, quello delle patatine, ho una visione. "E' lui o non è lui?". La folla armata di smartphone impostato sulla modalità "macchina fotografica" me lo conferma. E' il **masterchef Carlo Cracco**, nuovo testimonial degli snack salati. Lui chiacchiera imperturbabile con il suo interlocutore, incurante dei flash. Assaggio una patatina, mentre penso al potere del marketing di riuscire a fare andare d'accordo il diavolo e l'acqua santa. La sfoglia di patata mi sembra diversa, più buona, e non bado nemmeno al fatto che, alla mia età, si depositerà sui fianchi direttamente e senza passare dal via. Sarà per "colpa" di Cracco.





eventi

Da record l'Edizione n° 17 di Cibus.

Piena soddisfazione di Franco Boni per gli obiettivi raggiunti nell'edizione 2014 di Cibus. Il profilo internazionale è stato apprezzato dagli espositori, dagli operatori e buyer esteri.

- di Virgilio

Parma 05 Maggio 2014 ----

A Paolo De Castro l'onore del taglio del nastro per la 17esima edizione di una delle più importanti manifestazioni mondiali dedicate all'agroalimentare. Cibus 2014 registra il tutto esaurito degli spazi con 140mila mq di superficie lorda. 2.700 gli espositori e centinaia le novità esposte per l'occasione dalle aziende presenti.

Pare proprio che le imprese alimentari abbiano molto gradito il profilo internazionale allestito da Fiere di Parma negli ultimi quattro anni contribuendo a rafforzare il ruolo di terza fiera alimentare al mondo, dopo Anuga di Colonia e Alimentaria di Barcellona.

Una soddisfazione ben manifestata dal presidente dell'ente fiere Franco Boni in occasione del discorso inaugurale:

“Presentiamo una manifestazione che nonostante la crisi dimostra numeri in crescita, in controtendenza alla crisi.” Tanti e profondi i cambiamenti che hanno portato a questo punto di eccellenza Cibus2014 e perciò il presidente ci tiene a ringraziare “soprattutto tutte le aziende che hanno confermato la fiducia a “Cibus” e non hanno dato ascolto alle sirene che provenivano da altrove, e gli azionisti per il sostegno dato con gli aumenti di capitale che ci hanno consentito di rinnovare pressoché totalmente questo quartiere”. Una soddisfazione che il Presidente Boni intende condividere con la struttura dell'Ente Fiere, che sotto la guida dell'amministratore delegato Antonio Cellie, è stata in grado di organizzare una manifestazione di così ampia portata internazionale.

Ringraziamenti che si sommano a quelli di Filippo Ferrua, presidente di Federalimentare, “innanzitutto come rappresentante del 50% del marchio Cibus non posso che rallegrarmi con l'amministratore delegato Cellie e la struttura per il risultato record di questa edizione. E' un risultato questo molto importante per il nostro settore perché interviene in un momento che sta attraversando un periodo di difficoltà.

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. a.r.l.

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



Usciamo da un 2013 che ha visto una perdita di produzione dello 0,7% che si somma alle perdite degli anni precedenti e va a totalizzare un 3,4% di produzione persa. L'altra grande fonte di preoccupazione è sul fronte dei consumi che nel 2013 ha perduto 4 punti che sommati ai precedenti portano a 14 punti percentuali persi negli anni della crisi."

Un tema, quello dell'internazionalizzazione, che sta molto a cuore al ministero, quest'oggi rappresentato da Carlo Calenda, Vice Ministro allo Sviluppo Economico, il quale nel riconoscere il settore agroalimentare come tra quelli in più forte espansione individua però nel limitato numero di imprese esportatrici il punto di debolezza del sistema italiano. Per fare fronte a questa mancanza occorre operare, secondo Calenda, con una strategia complessa e articolata per dare vita a una fase di difesa e a una di attacco. La prima difendendo le indicazioni geografiche, espressione della cultura italiana, combattendo l'italian sound, e proseguendo con gli accordi bilaterali di libero scambio come ad esempio quello recentemente realizzato con il Canada. Accordi che però non verranno sottoscritti con quei paesi che "giorno dopo giorno, ribadisce il vice ministro, incrementano le loro barriere tariffarie. Questo vale per l'India e vale per Mercosur (Mercato Comune dell'America meridionale ndr)."



La fase d'attacco invece deve orientarsi verso nuovi mercati esteri e l'incentivazione all'esportazione. "Noi siamo forti nei mercati di prossimità. Sono mercati più complessi, Russia, Turchia e Nordafrica. Sono mercati che stanno manifestando elementi di instabilità". Dove invece sta crescendo un commercio sempre più libero e sempre più aperto sono i paesi "dell'alleanza del Pacifico, prosegue Calenda, Cile, Colombia, Perù e Messico". Ma c'è anche l'America più profonda dove esiste un gap enorme tra promozione e importazione di prodotti italiani. "Il Texas, sottolinea il viceministro, è ad esempio il paese che crescerà di più nei prossimi anni. 6 dei 50 container di prodotti sono texani ma lì non è mai stata fatta una promozione italiana." La grande distribuzione è lo strumento più efficace per aggredire questi mercati e nei quali fare promozione. In conclusione l'idea è di dare incentivi alle grandi catene estere e incentivare le imprese italiane per dotarsi di export manager anche con la formula del "temporary management".

Per Vasco Errani, Governatore dell'Emilia Romagna, il settore agroalimentare è un settore strategico per l'Italia. "E' molto importante perché non mette più l'agricoltura e l'agroindustria in una dinamica marginale nella discussione di questo Paese. La possibilità di crescita e di proiezione globale della qualità del nostro sistema è gigantesca." Una affermazione internazionale che le imprese non possono raggiungere da sole e soprattutto decidendo "chi fa che cosa", eliminando le innumerevoli sovrapposizioni e il "barocchismo italiano" senza porsi il problema "lo devo fare io lo deve fare qualcun altro". L'altro problema, per Errani, è procedere in modo spedito sull'integrazione di filiera. "Questo richiede un protagonismo nuovo da parte degli operatori" mentre il decisore politico deve realizzare i suoi procedimenti secondo gli obiettivi della internazionalizzazione e della integrazione spinta di filiera. Il presidente conclude con la necessità di promuovere la Ricerca e la Formazione spingendosi a sostenere che l'Emilia Romagna dovrà diventare leader in Europa sul terreno della ricerca sulla qualità agroalimentare. "Il nuovo piano di sviluppo rurale sarà tutto orientato in questa direzione per vedere se siamo in grado di integrare sino alla grande distribuzione e alla commercializzazione".

A chiudere la serie di interventi è Paolo De Castro, Presidente della Commissione Agricoltura e Sviluppo rurale dell'UE, il quale sottolinea come sia necessario aumentare notevolmente la capacità organizzativa per arrivare a quei 50 miliardi di euro d'esportazione. Un traguardo, rispetto gli attuali 33 miliardi raggiungibile non con la sola qualità e eccellenza delle produzioni ma con l'organizzazione. Organizzazione che la Germania possiede tanto da produrre valori d'esportazione doppi di quelli italiani. "Noi, conclude De Castro, lavoreremo per rendere più forte l'Italia ma molto dipenderà da quanta Italia ci sarà dentro le istituzioni europee".

Che la grande kermesse abbia inizio all'insegna della internazionalizzazione; sostenibilità e lotta agli sprechi; innovazione di prodotto e di servizi; lotta alle contraffazioni.

