



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

SOMMARIO

Anno 22° - n° 2 15 gennaio 2023

1.1 EDITORIALE

Mangiare insetti: una questione ambientale o un'altra "lotta di classe"?

4.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Casario: "In salita solo il Pecorino Romano"

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Apprensione per il prossimo USDA

6.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. USDA, una bomba!

7.1 CEREALI E DINTORNI

Tendenze.

8.1 GRANDI SALUMI

Tra i "Grandi Salumi" del Gambero Rosso compare anche "Ferrarini"

9.1 MACCHINE

Il Sistema Elettrostatico è ora su tutta la gamma Ventis

10.1 NOVEL FOOD

Ingredienti nascosti nei cibi che acquistiamo: un grave rischio per la salute

11.1 PROMOZIONI

partners

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

Editoriale

Mangiare insetti: una questione ambientale o un'altra "lotta di classe"?



Dopo l'assenso di Bruxelles alla presenza di farina di grillo negli alimenti nei supermercati UE si diffondono sul web parodie di note confezioni di pasta e merendine ribattezzate con nomi di coleotteri, segno che come sempre si allontanano tra loro i poli della crociata ideologica: da una parte i salvatori della terra "perché gli insetti a pari proteine inquinano meno", e i cattivi che vogliono continuare a torturare vacche dai peti catastrofici. Ma per quanto se le possano suonare, i nuovi "apocalittici e integrati" si trovano a saziarsi allo stesso banchetto.

Di **Giulia Bertotto** Roma, 12 gennaio 2023 ([Quotidianoweb.it](#)) -



NON E' UNA QUESTIONE DI DIS-GUSTO

A coloro che legano l'argomento della contrarietà ad una dieta che preveda gli insetti come ingrediente sostanziale dei pasti al solo disgusto, bisogna innanzitutto far presente che **il nodo non è se mangiare insetti ci fa schifo o meno**. Infatti dal punto di vista biologico anche gamberi e granchi sono artropodi, seppur di mare. Come gli insetti, i crostacei sono artropodi, hanno cioè le zampe, formate da segmenti articolati tra loro e uno scheletro esterno in cui sono racchiusi gli organi, una sorta di sistema scheletrico che però protegge gli organi come uno scudo,

l'esoscheletro. E poi mangiamo anche le cozze, chiamate anche "spazzini del mare" perché, per nutrirsi, assorbono e filtrano l'acqua marina. Le cozze importantissime per tenere pulito l'ambiente acquatico, un po' come i lombrichi per ossigenare e fertilizzare il suolo. Certo sono diversi gli habitat di provenienza, ma naturalmente quelli da portata sono insetti allevati e non *scarrafoni* che frequentano i bagni delle stazioni. In Oriente, inoltre, la cucina prevede insetti da millenni. E non facciamo finta di non conoscere il Casu fràzigu, pregiato formaggio sardo che deve il suo particolare sapore alla ricercatissima infestazione delle larve di mosca.

E mentre noi stiamo qui a tirarci posate, è da lodare il talento evolutivo degli scarafaggi (ma anche dei topi e degli scorpioni), che resistono a dosi massicce di radiazioni atomiche, molto più elevate di quelle letali per l'uomo.

LA QUESTIONE DELLA MEMORIA E DEI REALI MOTIVI



I motivi

che invece devono interessarci perché si estendono oltre la sfera della soggettività (mi fa schifo o no mangiare locuste) e implicano la nostra consapevolezza socio-politica sono principalmente due: **la perdita della tradizione** e quindi il dilemma se sia sacrificabile la secolare memoria culinaria dell'intero Occidente, e quindi se questo davvero contribuirebbe in modo rilevante alla *salvezza ecologica del pianeta*; ma soprattutto l'interrogativo sui **reali scopi di questa operazione**. La questione si applica a molte faccende che occupano le prime pagine, perché la retorica del benessere della Terra e della salute umana si presta a camuffare la propaganda della disuguaglianza: così, la mistificazione in salsa di lepidottero, è servita.

Ci dicono di rinunciare alle bistecche per salvare foreste, ma la domanda è: ci verranno imposti i grilli perché la bistecca vogliono aggiudicarsela solo i ricchi ai vertici della catena finanziario-alimentare?

Nell'ambito sanitario: i signori verranno curati con farmaci costosi e a noi rimedi poco efficaci?

E quando ci spiano dal termostato del riscaldamento: alla BCE se ne stanno in canottiera e noi nelle nostre case intirizziti con due maglioni?

Se i governi si deresponsabilizzano dicendoci che andando a lavorare con una utilitaria siamo colpevoli dello sfacelo delle polveri sottili -mentre presidenti e oligarchi volano ai loro incontri a bordo di un jet privato- **la questione è solo ambientale o socio-politica?** In pochi stanno scegliendo a nome della popolazione umana facendoci credere di essere noi a voler compiere una missione da super eroi mangiando blatte?

Insomma qui si tratta di capire se stiamo accettando enormi disparità sociali camuffate da missioni salvifiche di stampo green. Spesso Marco Rizzo ci ricorda l'aforisma attribuito a Chico Mendes: "L'ambientalismo senza lotta di classe è giardinaggio".

Non è la lotta di classe ad essere superata ma un certo feudalesimo ad essere ancora attualissimo.

LA SCELTA NON COMINCIA AL SUPERMERCATO

Un'altra questione è la **trasparenza dell'informazione dal produttore al consumatore**. Un esempio molto comune: l'additivo E120 è un sale di alluminio dell'acido carminico che si ottiene dalle cocciniglie, una famiglia di insetti della stessa sottoclasse delle coccinelle, in particolare dalle femmine di due tipi di cocciniglie americane: *Dactylopius coccus* e *Kermes vermilio*. Si trova già nel vino, nelle caramelle e nei succhi di frutta. Alzi la mano (dalla tastiera) chi lo sapeva!

E a chi dice (con ingenuità disarmante?): "Puoi sempre scegliere se mangiare biscotti con farina di grillo o meno", ricordiamo che non si può liquidare la questione alla sola scelta al momento dell'acquisto perché le leggi di mercato non iniziano sugli scaffali. **La scelta non è qui solo commerciale ma politica e finanziaria.**

Oltretutto la libertà individuale -certamente da difendere- non deve scadere nel relativismo etico, perciò deve rimanere sempre alta la tensione tra ciò che interessa il singolo e ciò che coinvolge la collettività. Non stiamo intimando a nessuno se cucinare cavallette o meno, ma ricordando che nell'habitat umano come in quello *naturale* ogni scelta vincola anche gli altri perché implica la sua portata politica. Non semplifichiamo allora la discussione appiattendola sul solo tema della sostenibilità, perché l'habitat umano è molto più complesso di quello degli *altri animali*. **L'habitat umano è sempre politico.**

"Non sappiamo come si combatterà la terza guerra mondiale ma la quarta si farà con pietre e bastoni", disse Einstein; bene, visti i tempi che corrono auguri a quegli scarafaggi che schiveranno le forchette, perché hanno molte più possibilità di noi di sopravvivere alla bomba atomica.

#insetti #grilli #farina #blatte #scarafaggi #lattescafaraggio #farinagrillo #entomologia

LINK UTILI

<https://www.gazzettadellemilia.it/politica>

<https://youtu.be/U2xRtbI9GHA>



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: “In salita solo il Pecorino Romano”

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLIX e L settimana 2022 “Parma Chiusa per il ponte dell’Immacolata”. - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

News Lattiero Caseario - n° 41 49° e 50° settimana

Lattiero Caseario: “In salita solo il Pecorino Romano”

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLIX e L settimana 2022 “Parma Chiusa per il ponte dell’Immacolata”. - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma, 12 dicembre 2022 -

LATTE SPOT – Milano, i prezzi segnano pesantemente negativo A Verona i valori si comportano analogamente a Milano. Scende anche il latte Bio milanese.



68,56 (-)

Latte Intero pastorizzato estero 62,38 63,41 (-) 61,34 62,38 (-)

Latte scremato pastorizzato estero 31,05 32,09 (-) 31,05 32,09 (-)

Latte spot BIO nazionale 70,11 71,65 (-)



BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano i listini del burro hanno subito una nuova sensibile ricaduta (-45-25cent). La crema cede anch’essa. Alla borsa di Parma il listino dello zangolato è inalterato in quanto chiusa la borsa e si suppone perda anch’essa (-5 cent), seguendo l’indirizzo della Borsa di Reggio Emilia. Borsa

Veronese in flessione. Margarina in sensibile flessione rispetto al mese precedente.

Borsa di Milano 12 dicembre 2022:

BURRO CEE: 5,60 €/Kg. (-)

BURRO CENTRIFUGA: 5,75 €/Kg. (-)

BURRO PASTORIZZATO: 3,95 €/Kg. (-)

BURRO ZANGOLATO: 3,75 €/Kg. (-)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 3,14 €/Kg. (-)

MARGARINA novembre 2022: 1,80 – 1,90 €/kg (=)

Borsa di Verona 12 dicembre 2022: (-)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 3,08 3,16 €/Kg.

Borsa di Parma 9 dicembre 2022 (-)

BURRO ZANGOLATO: 3,60 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 6 novembre 2022 (-)

BURRO ZANGOLATO: 3,60 – 3,60 €/kg.

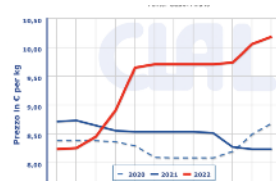
GRANA PADANO– Milano 12 dicembre 2022– Il Grana Padano sembra si sia stabilizzato.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 9,35 – 9,50 €/Kg. (=)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 10,00– 10,35 €/Kg. (=)

- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 10,45 – 10,60 €/Kg. (=)

- Fuori sale 60-90 gg: 8,05 – 8,10€/Kg. (=)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 09 dicembre 2022 – A Parma i prezzi mantengono le quotazioni delle precedenti ottave in quanto la borsa è rimasta chiusa per “ponte”. Milano continua a mantenere le quotazioni precedenti.

PARMA (09/12/2022) MILANO (12/12/2022)

-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 (=)

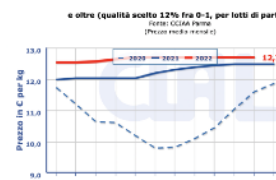
-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,35 – 13,05 €/Kg. (=) - 12,45 – 13,00 €/kg (=)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 13,10 – 13,90 €/Kg. (=) - 13,20 – 13,75 €/kg (=)

PECORINO ROMANO DOP – Milano 12 dicembre 2022 – A Milano dopo tanto salire il prezzo ha ripreso quota.

MILANO (12/12/2022)

-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 13,40 – 13,70 €/Kg. (+)



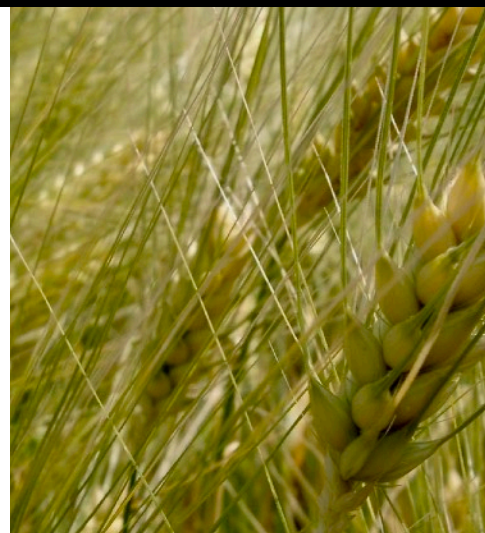


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Apprensione per il prossimo USDA

Attenzione al non lasciarsi ingannare dai colori: il mercato dei proteici rispetto all'ultimo rapportino è salito ancora, mentre il comparto cereali è stabile in Usa e cedente nel Matif Europeo.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Apprensione per il prossimo USDA

Attenzione al non lasciarsi ingannare dai colori: il mercato dei proteici rispetto all'ultimo rapportino è salito ancora, mentre il comparto cereali è stabile in Usa e cedente nel Matif Europeo.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 9 gennaio 2023 -

CHICAGO 09/01/23 in \$			
SEMI	gen 1503,4 (+2)	mar 1488,4 (-4)	mag 1493,4 (-5)
FARINA	gen 496,7 (-6,4)	mar 470,3 (-7,3)	mag 454,3 (-6,4)
OLIO	gen 63,91 (+0,18)	mar 63,35 (+0,18)	mag 63 (+0,21)
CORN	mar 652,6 (-1,2)	mag 653 (-1)	lug 647,2 (-1)
GRANO	mar 741,4 (-2)	mag 750 (-1,4)	lug 755,2 (-1)
tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per Bushel per semi, com e grano, in dollari per tonnellata corta per la farina.			
MATIF 09/01/23 IN €			
CORN	mar 287,75 (-2,75)	giu 288,25 (-2,5)	ago 290,5 (-2,75)
GRANO	mar 296,5 (-3,5)	mag 294,25 (-3,75)	set 277,75 (-3,5)
COLZA	feb 564,25 (-13,5)	mag 571,75 (-11,25)	ago 572,5 (-9,75)

Anno nuovo e problemi vecchi: Non piove in Argentina da fine dicembre. Le previsioni del meteo a 15 giorni non escludono le piogge, ma saranno sporadiche, non uniformi e non abbondanti pertanto, le elevate temperature causeranno una rapida evaporazione dell'umidità vanificando i pochi eventuali benefici delle precipitazioni. Il tempo sarà non avverso, ma neanche favorevole all'Argentina fino alla terza settimana di gennaio; quindi, il mercato (i fondi di investimento) cavalcano questa notizia; si aggiunga anche il dato uscito ieri da Agricensus che certifica la Cina come il più grande importatore e trasformatore di soia al mondo, che consuma quasi 120 milioni di tonnellate di semi di soia all'anno e importa quasi il 60% del commercio globale di soia, il gioco è fatto. Questi due fattori danno forza ai fondamentali e noi, che siamo un paese importatore, soffriamo per diversi motivi: **oligopolio** di mercato, **logistica** carente, **scarsità** di propensione agli acquisti programmati.

Mettiamo quanto sopra insieme alle due guerre quella vera e quella energetica ed eccoci in mezzo al guado!

Il 12/01 avremo un Usda molto, molto importante e delicato perché, mentre in Brasile le cose vanno abbastanza bene, in Argentina non è così, e inoltre i dati dei consumi mondiali, anche se non salgono più, al momento tengono ancora.

Il mercato in pillole: cereali ancora pesanti specie i portuali, anche se verso una soglia di resistenza. Per i Cruscami, il Grano dovrebbe iniziare il ridimensionamento. Proteici molto cari specie la farina di soya che ieri quotava 638€ partenza Venezia e 635€ a Ravenna per la proteica e -8/10€ per la normale. Fibrosi sempre stabili e cari. Sottoprodotti dell'industria del riso fermi. Melassi dovrebbero ribassare un pochino. Sottoprodotti vari ben tenuti e di difficile reperimento.

Sarà una settimana carica di tensione per i dati Usda di giovedì e in attesa che tutto il mercato si riassiemi insieme alla logistica dopo il periodo festivo appena trascorso. In fondo i problemi sono sempre gli stessi, e alcuni di questi sono strutturali, altri sono comportamentali. Purtroppo, non si vuol capire che la globalizzazione ci ha presentato il suo conto salato, e che l'epoca del "c'è tutto per tutti" si scontra con il fatto che questo "tutto" è mal distribuito nel mondo e di mezzo esiste una cosa che si chiama logistica che con il Covid, + la guerra, + le



guerre energetiche è diventata un "incomodo" a caro prezzo. Terri un premio/nolo di farina di soya veniva indicato/quotato sul pronto 150\$ sull'aprile maggio giugno a 110\$ e un luglio dicembre a 114\$. Sono numeri che si commentano da soli.

Per il settore **bioenergie** si continua a consigliare di non lasciar perdere nessuna opportunità sulle matrici presenti perché i quantitativi sono riscati e rari e la domanda invece è vivace. Nelle ultime due settimane anche la farinetta di mais uso energetico è diventata di difficile reperibilità

Indici Internazionali al 9 gennaio 2023

L'indice dei noli B.D.Y. è stabile a 1.139 punti, il petrolio wti è stabile a circa 74 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,07281ore 08,14 .

Indicatori del 9 gennaio 2023		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1.139	1,07281ore 08,14	74,0 \$/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-prime-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-prime-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](https://www.officina-commerciale.commodities.it)

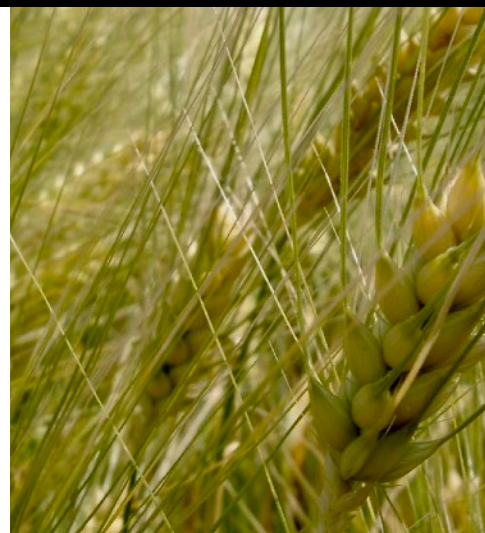


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni.
USDA, una bomba!

Ora restiamo in attesa delle prime sedute mercatini per valutare le reazioni della seduta USDA del 12/1/23

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. USDA, una bomba!

Ora restiamo in attesa delle prime sedute mercatini per valutare le reazioni della seduta USDA del 12/1/23

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 13 gennaio 2023-

Non è stata un bella seduta, piuttosto una "BOMBA USDA" in sintesi i motivi sono:

CHICAGO 12/01/23 in \$				
SEMI	gen 1529,4 (+14,4)	mar 1518,4 (+25,4)	mag 1519,2 (+22,6)	lug 1518,4 (+20,6)
FARINA	gen 513 (+8)	mar 481,3 (+6,7)	mag 466,1 (+6,9)	lug 456,9 (+6,6)
OLIO	gen 63,25 (+0,86)	mar 63,25 (+1,14)	mag 63,06 (+1,21)	lug 62,69 (+1,21)
CORN	mar 671 (+15)	mag 669,4 (+14,2)	lug 661,4 (+13)	
GRANO	mar 742,6 (+2,6)	mag 750,6 (+2,4)	lug 754,2 (+2)	

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

MATIF 12/01/23 IN €			
CORN	mar 284 (+0,25)	giu 283,75 (+0,25)	ago 285,25 (-0,25)
GRANO	mar 291,25 (-1,75)	mag 288,75 (-2)	set 276 (-0,75)
COLZA	feb 569 (+4,75)	mag 574,75 (+3,25)	ago 574,5 (+2,75)

PRODUZIONI E STOCK FINALI USA 2022/23: purtroppo, sotto le attese per corn/mais e soia seme, nelle attese per il grano

STOCK USA AL 1/12/22: purtroppo, sotto le attese per corn/mais, grano e soia seme

STOCK MONDO FINALI 2022/23: nelle attese per grano, poco sotto le attese per corn/mais, poco sopra le attese per soia seme

ACREAGGIO GRANO INVERNALE USA: molto sopra le attese

SEMI SOYA: previsto Import Cina: da 98 a 96 MMT

PRODUZIONE BRASILE poco aumentata a 153, quella ARGENTINA A 45,5 - AL DI SOTTO DELLE ATTESE ed questo è il focus del



problema

GRANO: Invariata produzione Russia (91) invariato export (43) Invariata produzione EU (134,70) poco aumentato export (da 36 a 36,50) Invariata produzione Australa (36,6) .

CORN: Produzione EU invariata a 54,20 e Import invariato a 21,5; Import Cina invariati a 18 Export Ucraina aumentati da 17,5 a 20,50. Diminuita la produzione Argentina (da 55 a 52) e anche quella del Brasile (da 126 a 125) [i valori sono espressi in MMT]

Ora aspettiamo qualche seduta mercantile per vedere le reazioni augurandoci più pacate e riflessive del mercato che dovrebbe registrare, per l'Argentina l'effetto meteo a breve medio termine e dovrebbe tornare favorevole, quindi tra febbraio e marzo registrare un recupero delle produzioni che potrebbe verificarsi perché valori così alti sono deleteri per tutta la filiera.

Indici Internazionali al 13 gennaio 2023

L'indice dei noli B.D.Y. è sceso a 976 punti, il petrolio wti è salito a circa 78 \$ al barile, il cambio €/ \$ gira a 1,08451ore 08,09 .

Indicatori del 13 gennaio 2023		
Noli*	€/ \$	Petrolio WTI
976	1,08451ore 08,09	78,0 \$/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>

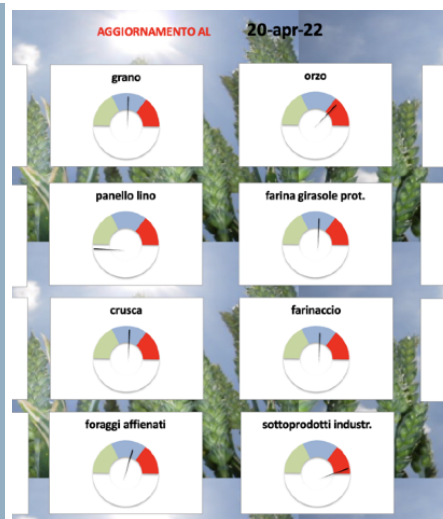
Ruminantia - <https://www.ruminantia.it/la-tempesta-perfetta-del-mercato-delle-materie-prim-cosa-eme-gli-fare-2/>



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Officina Commerciale Commodities srl - Milano

Cereali e dintorni. Dopo la galoppata, un'ipotesi di cedimento.

Nulla di rilevante o di diverso sul mercato internazionale, dopo la galoppata dei primi dieci giorni di dicembre, ma un filo di cedimento si è mostrato ...e c'è da augurarsi che si rafforzi.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 13 dicembre 2022 -

... segnali di tendenza fermi al 20 aprile 2022... Allo stato attuale delle cose le tendenze sarebbero "quotidiane", quindi intempestive e perciò inutili! **Gli aggiornamenti torneranno quando finalmente la Pace inizierà a manifestarsi.**

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

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

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

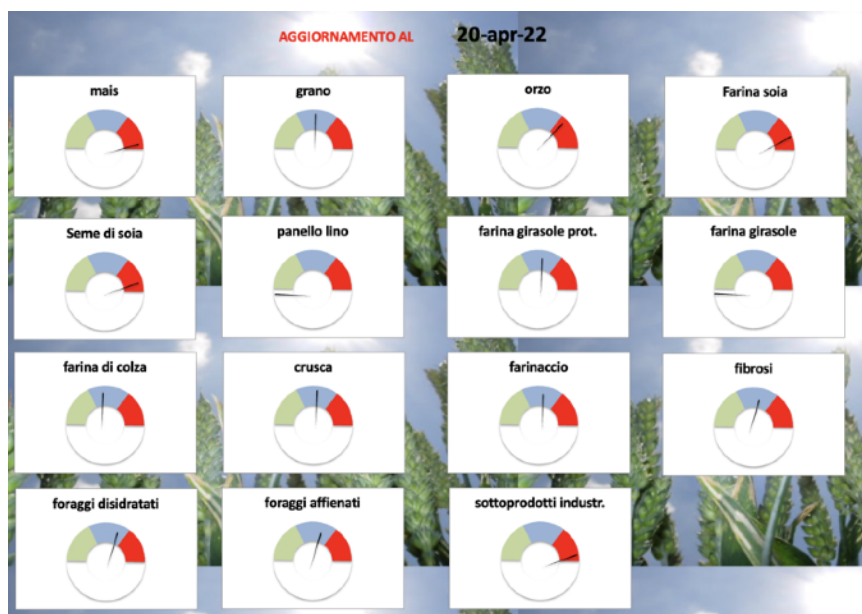
Facebook: <https://www.facebook.com/OfficinaCommercialeCommodities/?ref=bookmarks>

(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.



Andalini
pasta dal 1956
www.andalini.it

Tra i “Grandi Salumi” del Gambero Rosso compare anche “Ferrarini”



Alimentare: l'Italica e il Big Storico di Ferrarini tra i “Grandi Salumi” del Gambero Rosso

Reggio Emilia, 11 gennaio 2023 - La mortadella Italica di Ferrarini e Il prosciutto cotto Big Storico selezionati dal Gambero Rosso per la Guida i “Grandi Salumi”.

A distanza dalla prima edizione, pubblicata nel 2014, Gambero Rosso torna a proporre la guida dei salumi italiani accendendo i riflettori sul meglio della produzione norcina italiana.

"La scelta del Gambero Rosso- dichiara il responsabile marketing di Ferrarini Claudio Rizzi- di inserire la mortadella Italica e il prosciutto cotto Big Storico è il segnale di come ancora una volta l'azienda sia stata capace di innovare nella tradizione; è questo che ispira da sempre la filosofia produttiva Ferrarini e che ha portato sul mercato prodotti di altissima qualità, fatti come una volta, dal sapore moderno.

La Mortadella Italica è un prodotto lanciato nel 2021 che in un anno ha conquistato l'apprezzamento di tantissimi clienti e consumatori e il cui livello qualitativo è dimostrato anche dall'inserimento nella Guida Salumi; la mortadella Italica, realizzata esclusivamente con materia prima italiana selezionata, è aromatizzata con lo stesso mix di 21 erbe aromatiche che sono alla base dell'originale ricetta che ha reso il Prosciutto Cotto Ferrarini apprezzato in tutto il mondo."

Dopo il successo ottenuto nelle migliori salumerie italiane con Italica, la mortadella top di gamma è dall'autunno del 2022 in distribuzione anche affettata in vaschetta nei punti vendita della Distribuzione Moderna.

"Il Big Storico- spiega Rizzi- è un prosciutto cotto top di gamma, fatto come una volta, pensato per soddisfare le richieste del mercato che premiano l'altissima qualità e l'artigianalità; prodotto con materie prime nobili italiane, aromatizzato con l'originale ricetta del prosciutto cotto Ferrarini, legato a mano e cotto fuori stampo in teli di lino per mantenere la forma anatomica originale. Come ha spiegato il Gambero Rosso nell'arco di neanche 10 anni il panorama della nostra produzione norcina è molto cambiato. Profilo qualitativo sempre più alto nelle produzioni artigianali evolute e

nelle linee premium dell'industria di fascia alta. Minore uso di additivi e conservanti. Crescita dei salumi biologici e soprattutto dei prodotti di filiera chiusa e ottenuti da antiche razze suine. E prodotti innovativi, a dimostrazione che la salumeria è un settore dinamico, capace di evolversi, di dare suggestioni nuove, di respirare l'aria del cambiamento che investe nell'ultimo trentennio il mondo della gastronomia".

I prodotti Ferrarini degustati e valutati da un panel di esperti assaggiatori sono stati il Prosciutto Cotto Big Storico e la Mortadella Italica con pistacchi e mandorle.

Le descrizioni dei prodotti nella guida:

MORTADELLA ITALICA

"Mortadella generosa nella sezione e al naso, con la carne arricchita da spezie, erbe aromatiche e aglio, su note di crosta di pane e frutta secca in guscio. Il morso è cedevole, preludio a una palette aromatica molto intensa, che quasi copre le carni, centrata sui toni del miele e arricchita nella sapidità. Finale di buona succosità e scioglievolezza."

PROSCIUTTO COTTO BIG STORICO

"Fetta big size rosa intenso per questo prosciutto cotto, bordato da un dito di grasso niveo. Bella

espressione olfattiva di carni cotte, con lievi note tostate e umami di sottofondo. Il palato conferma una concia per dosata, che incontra una sapidità corretta, un grasso lieve e un retrofatto caratterizzato da estratto di pomodoro e dado. Buona struttura, succosa e di piacevole masticabilità".

L'azienda

Primo brand italiano a produrre prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti, Ferrarini è ormai una tra le più importanti realtà europee nel settore agroalimentare e propone in tutto il mondo, oltre al suo prosciutto cotto, i prodotti simbolo del Made in Italy: dal prosciutto di Parma alle diverse specialità di salumeria, accompagnate dai prodotti dell'azienda agricola di famiglia commercializzati dal Gruppo come il Parmigiano Reggiano Dop, i vini e l'aceto balsamico di Modena e Tradizionale Dop.

Il gruppo da sempre ha fatto dell'impegno per la sostenibilità un carattere distintivo sul mercato. Nell'area agricola vanta una filiera del Parmigiano Reggiano DOP completamente integrata, dal foraggio all'allevamento delle 3 mila vacche da latte, fino alla trasformazione e alla stagionatura delle forme; una filiera che ha permesso all'azienda di ottenere, già nel 2007, la certificazione di "prodotto con latte ottenuto da alimentazione NON OGM". L'azienda agricola inoltre ha convertito i vigneti a coltura biologica e dalla vendemmia del 2017 i vini Ferrarini, tipici del territorio, si possono fregiare della denominazione "biologico".



#NOBILI #Macchine

Il Sistema Elettrostatico è ora su tutta la gamma Ventis

La nuova generazione del "sistema elettrostatico" ES di Nobili si arricchisce sulla gamma VENTIS dei nuovi cannoni elettrostatici che consentono di incrementare l'efficienza del trattamento anche sui filari adiacenti.

Di Redazione Molinella (BO) 13 gennaio 2023 - La gamma VENTIS ora consente di montare il sistema elettrostatico su tutte le testate a disposizione per un trattamento professionale, **efficiente** e **"green"** su tutte le colture.

Combinando l'elevata capacità di penetrazione dei nebulizzatori pneumatici con il sistema a carica elettrostatica NOBILI, si ottengono incrementi di copertura e **omogeneità** del trattamento, al contempo si riducono le perdite per deriva e a terra. Infatti, grazie al campo elettrostatico generato su ogni modulo irrorante, è possibile polarizzare ciascuna goccia generando una vera e propria capacità attrattiva delle stesse su ogni parte della vegetazione.

Il generatore ad elevato voltaggio, il comando in cabina con l'indicatore a led di corretto funzionamento si prestano a diventare uno standard sulle macchine professionali degli agricoltori di domani.

Le irroratrici pneumatiche VENTIS sono in costante evoluzione.

NOBILI è impegnata da oltre 75 anni nella ricerca continua volta a efficientare i trattamenti per la protezione delle colture nel pieno rispetto ambientale. La nuova generazione del "sistema elettro- statico" ES consente un ulteriore salto di prestazione per gli atomizzatori VENTIS, riducendo le perdite e al contempo aumentando la copertura. Combinando l'elevata capacità di penetrazione dei nebulizzatori pneumatici con il sistema a carica elettrostatica NOBILI, si ottengono incrementi di copertura e omogeneità del trattamento e al contempo si riducono le perdite per deriva e a terra.

L'equipaggiamento ES è composto da un rinnovato generatore elettrostatico operante a elevato voltaggio, un comando in cabina comprendente un indicatore led di corretto funzionamento e la nuova generazione di moduli irroranti, integranti gli elettrodi, distinguibili grazie alla dedicata livrea azzurra. L'indicatore led consente di monitorare la potenza del generatore elettrostatico e programmare le attività di manutenzione e pulizia sulla macchina qualora siano necessarie. NOBILI fornisce inoltre un semplice strumento portatile (brevettato) con il quale è possibile valutare la carica direttamente sul prodotto nebulizzato.



Grazie all'Electrostatic Charge Tester si può testare l'effettiva polarizzazione delle gocce direttamente sul campo, provando l'efficienza del sistema prima di ogni trattamento. ES è disponibile su irroratrici trainate e portate della gamma VENTIS configurate con moduli irroranti a ventaglio (brevettato) oppure con "mani".

(Nobili.com)

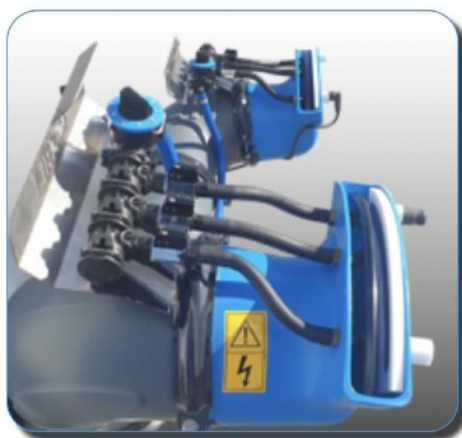
Video intervista R&D Nobili: https://youtu.be/2m_QSvZRHow

Nobili 75 anni: <https://www.nobili.com/userfiles/>



www.gazzettadellemilie.it

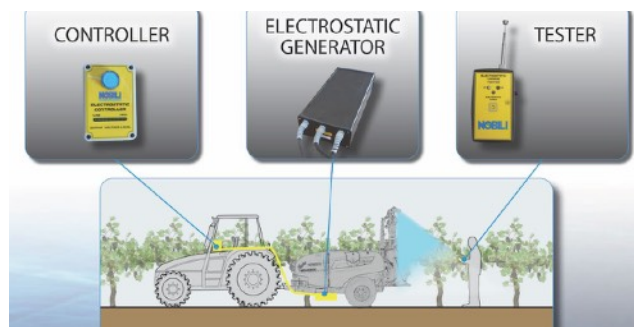
e [News/files/NOBILINEWS_2021.pdf](https://www.nobili.com/userfiles/News/files/NOBILINEWS_2021.pdf)



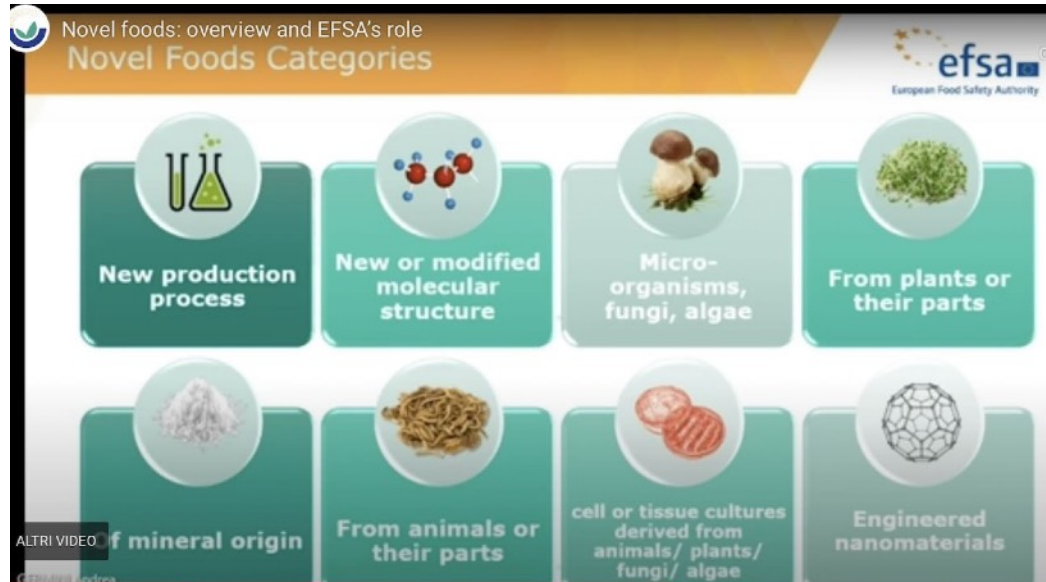
www.cibusonline.net

Link Utili

Video intervista Ing Montanari EIMA 2023: <https://youtu.be/McY4m5RzUoY>



www.cibusonline.net



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



#parmigianoreggiano

Ingredienti nascosti nei cibi che acquistiamo: un grave rischio per la salute

Serve con urgenza maggior chiarezza sugli ingredienti utilizzati nella preparazione dei cibi che inconsapevolmente mangiamo ogni giorno.

Non solo perché sia fatta una corretta informazione ma perché, purtroppo, ci sono anche gravi rischi per chi soffre di allergie.

Di **Mita Valerio** Roma, 12 gennaio 2023 (Quotidianoweb.it) - Un tema molto delicato quello dell'alimentazione, fin troppo, ma nonostante questo, c'è chi non ha alcun interesse a fornire informazioni chiare e precise.

Tutto questo a discapito soprattutto della salute ed in alcuni casi addirittura della nostra stessa vita.

Se consideriamo infatti che, nei nostri acquisti di tutti i giorni, possiamo purtroppo incorrere, inconsapevolmente, in alimenti che tra gli ingredienti ben nascosti comprendono anche alcuni altamente dannosi per la nostra salute, il tema si fa davvero molto serio.

Solo in pochi di noi, infatti, possono dirsi davvero informati su questo argomento e sono consapevoli che in tanti cibi vengono utilizzati anche ingredienti ottenuti da insetti o da crostacei.

E se molti sostengono che tali ingredienti insoliti vengono impiegati **"per il bene del pianeta"**, non dobbiamo di certo meravigliarci che ci siano sostenitori anche tra i Vip.

Non molto tempo fa l'attrice Nicole Kidman era stata fotografata mentre mangiava un cosiddetto **"novel food"**.

A tal proposito non si era fatto attendere il commento del parlamentare Gian Marco Centinaio (attuale vicepresidente del Senato della Repubblica) che non aveva di certo usato mezzi termini: *"Meglio la bistecca fiorentina che quella porcheria"*, aveva detto.

Certamente se a molti di noi chiedessero di consumare parti di insetti proveremmo come minimo ribrezzo, ma la questione non si esaurisce ad una preferenza o meno.

Di queste componenti se ne trovano ad esempio nei coloranti fatti con la cocciniglia, utilizzati per caramelle, aperitivi e in tanti altri alimenti.

Ingredienti che in alcuni casi potrebbero provocare reazioni allergiche in persone particolarmente sensibili alle sostanze coloranti.

Cerchiamo di capire meglio cos'è la cocciniglia

Un colorante naturale derivato dalla essiccazione e dalla lavorazione di un particolare e preciso insetto: la cocciniglia appunto.

Appartenente alla stessa famiglia delle coccinelle, un insetto fitofago storicamente sfruttato per ricavare del colorante rosso a seguito della sua essiccazione al sole.

Questo colorante viene utilizzato in vari ambiti, dalla pittura alla cosmetica, fino appunto al cibo.

La sostanza rossa viene riconosciuta con la sigla E120: qualsiasi prodotto presenti in etichetta questa sigla ha in sé di fatto il colorante ricavato dalla cocciniglia essiccata.

Ci sono sia alimenti che bevande di fruizione comune che al loro interno contengono questo colorante.

Rispetto a qualche anno fa sembrano essersi sensibilmente ridotti i cibi contenenti l'E120 ossia l'acido carminico, ma se leggiamo con attenzione le etichette di vari prodotti in vendita al supermercato (vanno analizzate le merci di colore rosso) ci accorgiamo come alcuni di questi ancora contengano al loro interno il derivato dell'insetto.

Tra questi, in seguito ad una ricerca effettuata, sono stati riscontrati un famoso Energy drink, un noto aperitivo rosso, uno yogurt con confettini colorati destinato ai bambini, una bevanda per sportivi e un succo di frutta all'arancia rossa.

Perché viene usato questo colorante? Principalmente per abbattere i costi di produzione: se infatti le aziende, solo per

fare un paio di esempi, dovessero usare grosse quantità di arance o fragole per realizzare succhi o yogurt, spenderebbero molto di più.

Un problema, inoltre, anche per vegetariani e vegani, spesso ignari di tutto ciò.

I problemi posti dal consumo di insetti sono notevoli, non di meno importanza l'aspetto igienico.

Gli insetti, inoltre, contengono **chitina**, che non può essere elaborata dal nostro intestino.

Mettiamo più attenzione d'ora in avanti nel leggere le etichette degli ingredienti di ciò che acquistiamo, specie ora che è arrivata l'autorizzazione dell'Unione europea alla commercializzazione di *Acheta domesticus*, ovvero il grillo domestico in polvere, che segue l'altrettanto recente e controversa approvazione delle tarme della farina essiccate e della locusta migratoria nel piatto.

In concreto manca la giusta informazione e chiarezza verso i consumatori finali che spesso per scarsa conoscenza, che non si può certamente colpevolizzare, corrono grossi rischi.

Non è una novità che in diversi paesi asiatici come la Cina e la Thailandia si vedono spesso persone che senza alcun problema mangiano grilli o altri insetti, è vero, ma sono le persone meno abbienti che li mangiano proprio per necessità.

Uno dei rischi ai quali, anche da noi, si potrà andare incontro in un prossimo futuro sarà appunto una marcata distinzione tra l'alimentazione della popolazione meno abbiente e gli alimenti consumati invece dai più benestanti.

Si arriverebbe al paradosso che ad esempio un Kg di pasta potrà costare 5,00 euro oppure 50 centesimi a seconda che tra i suoi ingredienti non siano presenti farine ottenute da grilli oppure sì.

Possiamo concludere dicendo che le etichette dovrebbero evidenziare, come già detto, sia l'origine di questi ingredienti sia il rischio di allergie che ne può derivare, alla stregua di quanto già viene attuato da tempo verso, ad esempio, chi è allergico al glutine.

<https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/novel-food>



[Pasta Andalini](#)



Mulino
ALIMENTARE
ORIGINAL ITALIAN CHEESE

[Mulino Formaggi srl](#)



**Officina
Commerciale
Commodities Srl**



CONFCOOPERATIVE
PARMA

[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)