



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

SOMMARIO

Anno 13 - n° 20 19 Maggio 14

1.1 EDITORIALE

Verso le elezioni con curiosità

2.1 EVENTI

Master of Wine. Obiettivo raddoppiare il prezzo medio nei prossimi 5 anni.,

3.1 PARMIGIANO REGGIANO

Quotazioni parmigiano reggiano verso la stabilità

4.1 EVENTI

Vinitaly al SIAL Wine World

5.1 LATTIERO CASEARIO

Latte spot ancora più giù

6.1 MAIS & SOIA

Mais & Soia: maggio 2014

7.1 AZIENDE

Terzoni vini, quando la tradizione sposa l'innovazione

9.1 SICUREZZA ALIMENTARE

Non si arresta la corsa alle frodi..

Editoriale

Verso le elezioni con curiosità.

Il conto alla rovescia è iniziato. Il prossimo 25 maggio l'Europa voterà per il rinnovo del Parlamento e in Italia le amministrative misureranno il polso alle nuove e vecchie alleanze.

di Lamberto Colla ---

Parma, 18 maggio 2014 -

Il 25 maggio sarà una data che ricorderemo per molto tempo o forse no. Le aspettative per i risultati di queste elezioni sono, come è normale che sia, molto alte. Mai come quest'anno le elezioni europee suscitano un particolare interesse e una curiosità quasi morbosa. Considerate, almeno da noi italiani, elezioni di serie B la tornata elettorale del 2014 è diventato un appuntamento



attrattivo per varie ragioni. La prima per l'ondata di euroscetticismo dilagante avvertito in mezza Europa e montato prevalentemente in conseguenza della crisi economica che ha tagliato in due il vecchio continente. Le regioni mediterranee, Portogallo, Italia, Grecia e Spagna unite in un unico e offensivo acronimo (PIGS), obbligate a manovre finanziarie di "lacrime e sangue" portate agli estremi della sofferenza in Grecia. Sono vivi i ricordi della chiusura della TV di Stato, decisa e attuata nel giro di poche ore, con lo sconcerto dei giornalisti presi alla sprovvista in diretta TV. Un dramma vissuto in diretta determinato dalle imposizioni della "troika" a garanzia dei prestiti erogati allo stato ellenico.

In Francia invece, altro Paese di peso dell'area del Mediterraneo, seppure toccata con minore intensità dalla crisi, ha visto comunque alzare il tasso di criticità verso l'UE con l'exploit di Marine Le Pen e il crollo della sinistra alle amministrative di pochi mesi fa obbligando il Presidente Hollande a un radicale stravolgimento della compagine governativa. L'avanzata della destra di Marine Le Pen però non ha sortito effetti interni soltanto ma al contrario ha scatenato una rinnovata vitalità

dei vari movimenti, qua e là sparsi in Europa, di destra o autonomisti e comunque appartenenti all'area antieuropea che ha intravisto la possibilità di replicare una vittoria analoga in seno al Parlamento europeo.

Difficile, a questo punto immaginare quale sarà la composizione del Parlamento e i pesi che le diverse formazioni avranno. Ed è perciò che le risposte delle urne destano tanto interesse, curiosità ma anche qualche apprensione.

E poi c'è la **questione tutta italiana** con una tornata elettorale amministrativa che vede coinvolto il rinnovo di due Regioni, Piemonte e Abruzzo e 4095 amministrazioni comunali.

Vero è che il risultato della chiamata alle urne amministrative non dovrebbe dare un riscontro di respiro politico nazionale ma, un po' per la natura italiana, un po' per curiosità "sportiva" fatto sta, che in ragione dei nuovi scenari italiani, la curiosità avanza e le domande sono sempre le stesse: Grillo fin dove arriverà, l'NCD staccato da Forza Italia quanto pesa? e Berlusconi riuscirà, nonostante il suo isolamento forzato, a arroccarsi entro una quota "spendibile" per un rilancio in politica della "famiglia" magari con la figlia Marina? Ma altissima è pure l'attesa per comprendere quale sia la reale portata del PD di Matteo Renzi.

Il risultato delle elezioni, ci sto a fare una scommessa, stabilirà la durata del Governo e perciò la "convenienza" o meno a anticipare le elezioni politiche con buona pace del Presidente Napolitano che finalmente potrà, come era già sua intenzione, passare la mano al nuovo "tutor" del prossimo Governo.

Staremo a vedere. La speranza è che ancora una volta il popolo italiano agisca con responsabilità e non di istinto o ancor peggio di "rabbia". Ne va del nostro futuro.

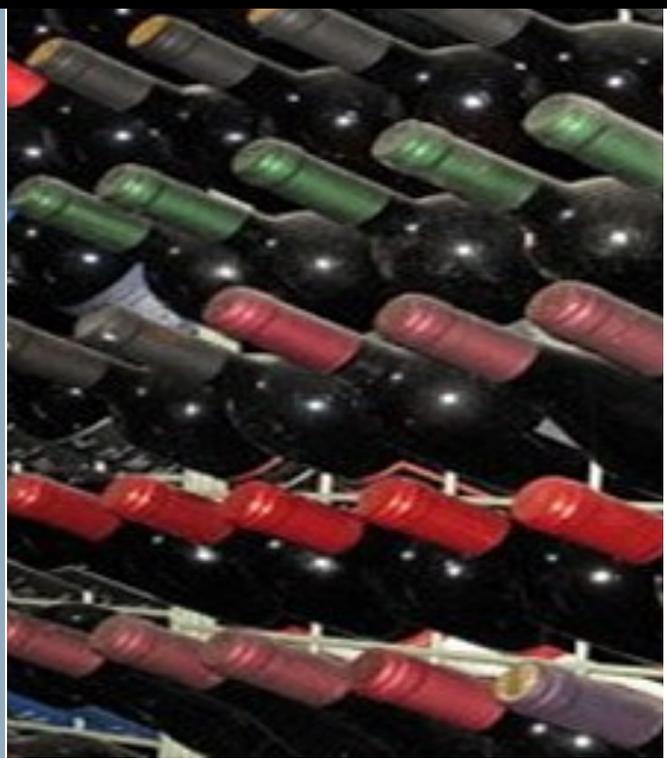
Buone votazioni a tutti.

MASTER OF WINE

Master of Wine. Obiettivo raddoppiare il prezzo medio nei prossimi 5 anni.

La previsione di Oscar Farinetti

Ufficio stampa



Vino

Master of Wine. Obiettivo raddoppiare il prezzo medio nei prossimi 5 anni.

Oscar Farinetti al Simposio MASTERS OF WINE: obiettivo per l'Italia nei prossimi 5 anni è raddoppiare il prezzo medio senza aumentare la qualità.

Firenze, 16 maggio 2014. “L’obiettivo del vino italiano nei prossimi cinque anni è raddoppiare il prezzo medio senza aumentare la quantità”. Lo ha detto Oscar Farinetti, intervenendo all’8° Simposio mondiale dei Masters of Wine in corso a Firenze fino al 18 maggio, grazie alla collaborazione dell’Istituto del Vino Grandi Marchi presieduto da Piero Antinori. Tre le linee guida per l’Italia enologica tracciate dal fondatore di Eataly per raggiungere l’obiettivo: puntare sulla biodiversità e sugli autoctoni, un patrimonio da 1200 vitigni di cui, ad oggi, se ne utilizzano solo 400; migliorare la capacità di narrazione sui mercati internazionali; fare pulizia. Per Farinetti, infatti: “Il futuro del vino italiano sarà ‘Vino Libero’, l’associazione che intende liberare il vino da troppi concimi e diserbanti, dai troppi solfiti in cantina, dalle analisi sensoriali esagerate, dai prezzi troppo bassi o troppo alti, da un sistema di distribuzione medievale e da troppa burocrazia”. A chiusura del suo intervento Oscar Farinetti ha ricordato ai delegati europei presenti al Simposio l’impegno per l’Europa, invitandoli ad andare a votare il prossimo 25 maggio: “In questo momento ci sono istanze separatiste e ‘no euro’ che possono minacciare la crescita dell’umanità. Per questo vi invito ad andare a votare

per l’Europa a prescindere dal vostro orientamento politico”. Farinetti, infine, ha apprezzato l’iniziativa del Simposio dei Masters of Wine per la prima volta in Italia definendola “potente e di alto tenore tecnico-scientifico”.



Sponsor italiani 8° Simposio IMW, Firenze 15-18 maggio 2014: Agriventure; Consorzio Brunello; Consorzio Chianti Classico; IEM, International Exhibition Management; Toscana Promozione; Trentodoc; Sanpellegrino.

PARMIGIANO REGGIANO

Quotazioni parmigiano reggiano verso la stabilità

In rialzo a fine 2013, in flessione nei primi 3 mesi 2014.

(CFPR)



parmigiano reggiano

Quotazioni parmigiano reggiano verso la stabilità

In rialzo a fine 2013, in flessione nei primi 3 mesi 2014. Produzione stabile. L'influenza delle tensioni fortemente ribassiste sul mercato mondiale del latte.

Reggio Emilia, 15 maggio 2014 - La forte tensione che caratterizza il mercato internazionale del latte ha ripercussioni evidenti anche sul Parmigiano Reggiano, ma a differenza del latte spot (segnato da un crollo delle quotazioni, scese di quasi il 50%, anche a seguito del fortissimo aumento della produzione di latte negli ultimi mesi nel centro e nord Europa) e di altri formaggi, per il Parmigiano Reggiano la flessione delle quotazioni (-8% dall'inizio dell'anno ad oggi) dovrebbe ora arrestarsi e, a breve, se non interverranno fenomeni speculativi, è prevedibile una ripresa.

Sono queste le valutazioni emerse dal Comitato Esecutivo del Consorzio del Parmigiano Reggiano a fronte del drastico calo del prezzo del latte a livello mondiale e della tendenza ad un ulteriore e pesante ribasso.

Dal Consorzio, dunque, preoccupazioni per questa spinta ribassista che ha determinato anche una flessione evidente delle quotazioni del Parmigiano Reggiano (oltre 50 centesimi da febbraio ad oggi dopo il buon rialzo di fine 2013), ma anche una serie di considerazioni specifiche sulle condizioni del settore che lasciano intravedere la fine di questo negativo ciclo.

“Dall'inizio dell'anno – sottolinea il presidente dell'Ente di tutela, Giuseppe Alai – la produzione è stabile (-0,03%), e anche nel mese di aprile si è attestata allo stesso livello del 2013”.

“La tendenza alla riduzione dei quantitativi, peraltro, si è avviata nell'estate 2013 (-0,83% il saldo dell'anno), e si va così gradualmente compensando quella forte crescita avvenuta nel

2011 (+7,1%) e nel 2012 (+2,3%) che – per un formaggio a lunga stagionatura – genera effetti pesanti che si scontano da 12 a 30 mesi dopo il momento della produzione”.

“Grazie all'adozione del piano che regola proprio i quantitativi – prosegue il presidente del Consorzio – la produzione si è così stabilizzata da quasi un anno su livelli compatibili con una domanda che sul mercato interno sconta gli effetti della crisi economica sull'acquisto di formaggi duri nella Gdo (compensato in parte, per il Parmigiano Reggiano, dall'aumento delle vendite dirette in caseificio), mentre su quelli esteri continua a registrare sensibili incrementi anche nei primi quattro mesi del 2014”.

Da qui, dunque, le valutazioni che spingono il Consorzio a prevedere il raggiungimento di condizioni di equilibrio, dapprima in grado di stabilizzare subito le quotazioni e, poi, favorevoli ad un possibile rialzo.

“Le condizioni oggettive del mercato – conclude Alai – spingono in questa direzione, ed occorrerà vigilare affinché non si insinuino tendenze che rivelerebbero la presenza di fenomeni puramente speculativi lungo la filiera di una Dop che non ha nulla a che vedere con il latte spot”.

(Ufficio stampa CFPR)



eventi

Vinality al SIAL Wine World

A Shanghai dal 13 al 15 maggio 2014 - con Vinality International Academy e importatori nel nome del vino italiano.

Verona/Shanghai, 12 maggio 2014. Dopo il grande successo di Vinality al Fuorisalone di Chengdu (lo scorso marzo), la più grande fiera al mondo dedicata al vino e ai distillati con sede a Verona torna a Shanghai dal 13 al 15 maggio, per la prima volta in collaborazione con Sial Wine World, con due punti fermi che contraddistinguono la propria attività all'estero: sinergia con gli importatori e grande rilievo all'aspetto educational con Vinality International Academy.

Gli importatori provenienti da Pechino, Shanghai, Guangzhou e Shenzhen per tre giorni sono impegnati, infatti, in masterclass promosse in collaborazione con i quattro media partner locali che hanno aderito e sostenuto l'iniziativa: Vinehoo, Tastesspirit, WineLuxe e Winepress.

Ogni giorno si apre con un Executive Wine Seminar: il 13 e 14 maggio, il tema è "A panorama of Italy's many great and diverse wines", diviso in due parti; mentre il 15 il focus verte su "Brunello di Montalcino: Italy's most classic: ageworthy Sangiovese wines", guidate da Ian D'Agata, direttore scientifico di Vinality International Academy e uno dei più grandi esperti di vino italiano nel mondo.

Le masterclass - riservate a media e a operatori del settore - proseguono con un calendario intenso nel corso del quale sono protagoniste alcune delle migliori cantine italiane provenienti da Piemonte, Sicilia, Toscana, Veneto e Puglia. Vini quali Amarone, Barolo, Chianti, Brunello di Montalcino, Primitivo, Nero d'Avola e Prosecco sono tra i protagonisti della rassegna di Shanghai.

Sono molte le aspettative per lo spazio che Vinality dedica all'educational insieme agli importatori. «Sono proprio loro insieme a Vinality International Academy i nuovi promoter del vino italiano», afferma Stevie Kim, managing director di Vinality International, che prosegue: «Abbiamo mantenuto la parola che avevamo dato alla tavola rotonda con l'ambasciatore



Bradani durante il Fuorisalone di Chengdu. Con questa seconda tappa in meno di due mesi puntiamo a portare il vino italiano davvero protagonista nel mercato cinese. Sono gli stessi operatori cinesi a chiedere sempre di più il nostro vino».

«Sial Wine World a Shanghai è un'altra importante opportunità di promozione a firma Vinality. È un 2014 di grande sviluppo con il ritorno in Cina dopo quattro anni, a Chengdu lo scorso marzo, un'edizione da record a Verona di Vinality, dove i cinesi sono stabilmente nella top ten dei visitatori esteri e l'annuncio dell'assegnazione a Veronafiere-Vinality del Padiglione del Vino per l'Expo 2015 di Milano» sottolinea il Direttore Generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani.

Al progetto Vinality a Sial Wine World partecipano anche due realtà di primo piano del Made in Italy nel settore Food & Beverage: Fabbri 1905, azienda bolognese che in Cina dal 2010 ad oggi ha raddoppiato ogni anno il fatturato e MioEspresso, leader indiscusso delle capsule di caffè nel Paese del Dragone. Saranno loro i protagonisti del Vinality Lounge e dell'aperitivo all'italiana il 13 e il 14 maggio.

CALENDARIO MASTERCLASS

Martedì 13 maggio 2014

10.30 - 11: Inaugurazione

11.00 - 12.30: VIA - "A panorama of Italy's many great and diverse wines, part. I" (Introductory Level)

by Ian D'Agata and Lingzi He

13.30 - 14.15: 100ITA MASTERCLASS "White night: how to surprise in a dinner with Italian white wines" by Alberto Paoletti

15.00 - 15.45: KELIT MASTERCLASS "Italian wines: discovering hidden treasures"

by Matteo Acme

Mercoledì 14 maggio 2014

9.30 - 11.00: VIA - "A panorama of Italy's many great and diverse wines, part. II" (Introductory Level)

by Ian D'Agata and Lingzi He

11.45 - 12.30: VM FINE WINES MASTERCLASS "King of Tuscany: Sangiovese"

by Simone Semprini

13.30 - 14.15: EMW MASTERCLASS "2 Islands, 2 Finest Producers from Italy"

by Vanness Tang

15.00 - 15.45: SINODRINK MASTERCLASS "The opportunity and challenge of Italian wine in China" by Edward Liu

Giovedì 15 maggio 2014

9.30 - 11.00: VIA - "Brunello di Montalcino: Italy's most classic: ageworthy Sangiovese wines" (advanced level) by Ian D'Agata and Lingzi He

11.45 - 12.30 VENAS VINUS MASTERCLASS "The new red obsession. This time from Italy" by Griselda Legnaioli

13.30 - 14.15 INSIDER MASTERCLASS "ASTI DOCG 2.0: 100 million bottles sold every year of the most prestigious Italian sweet bubbles" by Angelo Morano

Vinality International - International Media Dept.

LATTIERO CASEARIO

LATTE SPOT ANCORA PIÙ GIÙ

Stazionarie le quotazioni del Grana Padano a differenza del Parmigiano Reggiano che torna a scendere.

(Virgilio)



Lattiero Caseario

Latte spot ancora più giù.

Prosegue la discesa del latte spot. Stazionarie le quotazioni del Grana Padano a differenza del Parmigiano Reggiano che torna a scendere.

Parma - 14 maggio 2014

Dopo un mese d'aprile, mitigato dai lunghi ponti festivi, nella 19esima settimana hanno cominciato a evidenziarsi fenomeni ribassisti che hanno coinvolto principalmente il latte spot e il Parmigiano Reggiano.

In particolare **il latte spot** quotato a Verona ha perduto un ulteriore 1,30% collocandosi tra 38,66 e 39,69€/100 litri di latte. Ma quello che preoccupa gli operatori è la accentuata tendenza ribassista che si registra nelle quotazioni del latte proveniente dalla Germania e dall'Austria (-21,21% sull'anno precedente e -8,45% sul mese precedente) che ne mese di maggio ha raggiunto quota 33,51€. Timori che si stanno materializzando, almeno a osservare il crollo di prezzo registrato lunedì 12, sia alla borsa veronese (-3,95%) sia a Lodi (-4,67%).

Una tendenza che ancora non ha contagiato i **derivati del latte** all'infuori della panna da centrifuga veronese che perde l'1,74%

fissando i valori minimi e massimi rispettivamente a 1,67 e 1,72€/kg. Da segnalare un'ulteriore perdita di valore (-2,95%) registrata alla medesima Borsa lo scorso lunedì.

Una settimana di calma per le quotazioni del **Grana Padano** che ha confermato i prezzi della ottava

precedente, cosa che invece non è accaduto per il **Parmigiano Reggiano** quotato alla borsa di riferimento comprensoriale di Parma tra 8,50 e 8,85€/kg (-1,70%) il 12 mesi di stagionatura e tra 9,70 e 10,05 (-1,00%) il 24 mesi.

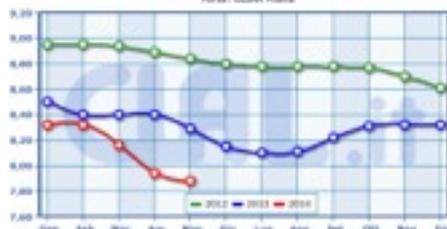
- Tendenze sul settore lattiero caseario -

I primi due mesi del 2014 fanno registrare un'ulteriore contrazione degli acquisti domestici di latte fresco, che cedono di quasi il 5% in quantità sullo stesso periodo del 2013 e di poco più del 4% nella spesa, mostrando una dinamica flessiva più accentuata sia rispetto alla media del comparto del latte e derivati (-2,4% i volumi, -1,2% i corrispettivi monetari) sia dell'agroalimentare nel suo complesso (rispettivamente -1% e -2,3% gli acquisti nel bimestre). L'andamento dei consumi sono tra le variabili che Ismea analizza nel report trimestrale Tendenze dedicato al settore lattiero caseario, accanto anche alle dinamiche produttive, di mercato e degli scambi internazionali.

(E' On line il trimestrale "Tendenze" sul settore lattiero caseario - di Ismea)



Italia, Milano - Prezzo del Grana Padano stagion. 15 mesi e o. (scelto 8L, per frazione di partita)
Fonte: CCIAA Milano



Italia, Reggio Emilia - Prezzo del Parmigiano Reggiano stag. minimo 24 mesi e oltre (per frazione di partita)
Fonte: CCIAA Reggio Emilia





Mais

& Soia: maggio 2014

MAIS: Dati previsionali per 2014-15

MAIS - Panorama Mondiale e USA: Dati previsionali per 2014-15

Miliardi di tonnellate		Variaz. %
Stock Iniziali	106.42	+0.23%
Produzione	979.08	+0.49%
Impiego interno	365.77	+0.40%
Stock finali	181.73	+0.94%

Miliardi di bushel		Variaz. %
Stock Iniziali	1.15	+0.00%
Produzione	13.94	+0.14%
Utilizzazione	11.89	+0.49%
Esportazioni	1.70	+0.14%
Stock finali	1.75	+0.29%

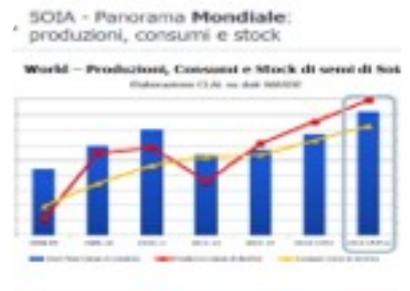
Prezzo attuale: 5,37 \$/bushel / 287 \$/ton / 1,20 €/t

SOIA - Panorama Mondiale e USA: Dati previsionali per 2014-15

Miliardi di tonnellate		Variaz. %
Stock Iniziali	66.90	+1.75%
Produzione	299.82	+6.4%
Impiego interno	280.58	+0.8%
Stock finali	82.23	+0.8%

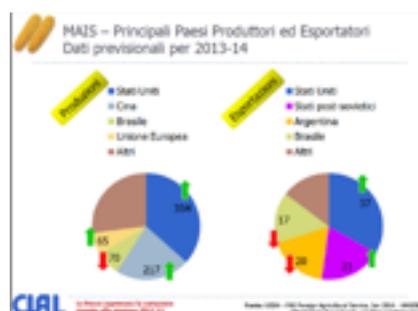
Miliardi di bushel		Variaz. %
Stock Iniziali	0.13	+0%
Produzione	3.84	+0.5%
Utilizzazione	1.83	+0.2%
Esportazioni	1.83	+1.0%
Stock finali	0.33	+0.3%

Prezzo attuale: 10,75 \$/bushel / 397 \$/ton / 208 €/t



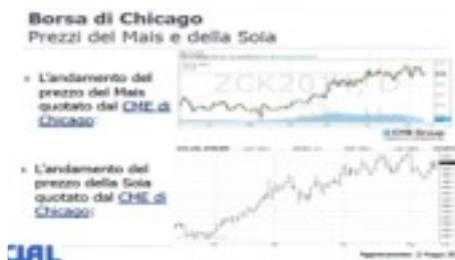
La produzione di Mais per la nuova stagione 2014-15 (inizio della stagione: 1° Settembre) è prevista a 979.08 Mio t (stabile rispetto alla stagione 2013-14; +13% rispetto alla stagione 2012-13).

Si prevedono maggiori raccolti in Cina, Argentina, Russia e Messico, mentre in Brasile, Sud Africa, India ed Ucraina la produzione è stimata inferiore rispetto alla stagione 2013-14. In Ucraina si prevede un calo di 4.9 Mio t (-16%) rispetto alla produzione record della stagione in corso: la riduzione della valuta locale mantiene elevati i prezzi degli input e riduce l'utilizzo atteso di fertilizzanti.



SOJA: Dati previsionali per 2014-15

La produzione mondiale di semi di Soia per la nuova stagione 2014-15 (inizio della stagione: 1° Ottobre) è prevista di 299.82 Mio t, in aumento del +6% rispetto alla stagione 2013-14.



Nei principali Paesi Produttori di Soia, Stati Uniti e Brasile, si attendono raccolti record (rispettivamente 98.93 Mio t e 91 Mio t), grazie ad una maggiore resa dei terreni ed all'espansione delle aree coltivabili.

In Argentina, terzo Produttore mondiale di Soia, si stima una produzione invariata, con minori aree ma maggiori rese dei terreni.

In Cina, principale Importatore di semi di Soia, la produzione è prevista in leggera diminuzione, in quanto i Produttori modificano la destinazione delle aree, scegliendo colture più redditizie.

Le Importazioni cinesi sono attese a 72 Mio t, in aumento del +4% rispetto alla stagione 2013-14 e del +20% rispetto alla stagione 2012-13.

Fonte: USDA - FAS Foreign Agricultural Service, May 2014 - WASD



aziende

Terzoni vini, quando la tradizione sposa l'innovazione

E' la quinta generazione di vitivinicoltori che si tramanda, dal 1860, la passione per innovare. Da due anni, la Società Agricola Terzoni Claudio srl, è vincitrice dei più ambiti riconoscimenti nazionali e internazionali.

Di Lamberto Colla - Bacedasco Alto
18 maggio 2014 -

Accoccolata tra i morbidi colli di Bacedasco, splendido villaggio piacentino che sino a circa 40 anni fa era meta di turismo termale, l'azienda a indirizzo vitivinicolo della famiglia Terzoni, fa strage di premi e riconoscimenti internazionali. L'ultimo, o almeno così pensavo che fosse, è stato quello ricevuto il mese scorso al Vinitaly; il premio "Banca Popolare di Verona" assegnato al vino Colli Piacentini Doc **Malvasia Passito "Sensazioni D'inverno - le Virtù del Poggio" 2011** per aver conseguito il miglior punteggio fra tutti i vini veneti, o emiliano romagnoli, o trentini o friulani di tutte le categorie previste dal regolamento del 21° Concorso Enologico Internazionale.



Un riconoscimento di elevato prestigio nazionale che si va a affiancare ai tanti altri già collezionati dall'azienda. Già perché è di pochi giorni fa la novità che, per il secondo anno consecutivo, il Malvasia passito 2011 "**Sensazioni D'inverno**" ha ricevuto la medaglia d'oro al **Concours Mondial de Bruxelles** emergendo tra 8.200 vini selezionati tra 50 Paesi.



"Nella botte piccola sta il buon vino." -

In parte per la giovane età, in parte per l'elevata professionalità, fatto sta che Marco Terzoni sta imprimendo all'azienda di famiglia un impulso innovativo pur mantenendo saldo il legame con la tradizione e il territorio. **Obiettivo: qualità, innovazione e salute.**

Esempio principe di questa filosofia è rappresentato dal **Gutturnio Riserva Superiore**. Un vino barricato 6 mesi in botte di rovere francese, "un legno in grado di rilasciare delle note molto molto particolari e che va sull'idea dell'Amarone



- commenta Marco Terzoni - chiamato "**Poggio del Vento**" ma che non produciamo tutti gli anni. Questa tipologia di vino, quest'anno non è in produzione ad esempio, l'ultima annata è quella del 2007. Infatti, se durante l'affinamento il prodotto non lo reputo idoneo il vino non esce in commercio". La passione della cantina ha portato il 27enne della famiglia Terzoni a indagare nuove frontiere tecnologiche e a sperimentarle in prima persona. Così mostra orgoglioso la pressa pneumatica che lavora in assenza di ossigeno e "inietta all'interno azoto e CO2, illustra Terzoni, che a fine lavorazione viene

eliminato." Il processo risulta, come è ovvio, più costoso ma a tutto vantaggio della produttività, della salubrità e della qualità del prodotto finale ben percepita dal consumatore disposto quindi a riconoscerne un prezzo leggermente superiore. "Sia sul ciclo produttivo, sia sul valore di prezzo della bottiglia abbiamo un riconoscimento di valore. Infatti - prosegue il *wine maker* - con questo tipologia di pressa riesco a ottenere un 5-10% di prodotto in più, di maggiore qualità (minori sedimenti, minore feccia) e, altra cosa, i vini sono più salutari perché abbiamo meno solfiti".

Questo particolare processo di pressatura è dall'azienda applicato a tutti i prodotti bianchi, rossi e passiti. Per il passito, che ricordiamo ha ricevuto prestigiosi riconoscimenti anche internazionali, dallo scorso anno è stato introdotto un particolare procedimento di pressatura, della durata di circa 8 ore, in grado di estrarre tutti i fattori positivi che fanno grande il "**Sensazioni d'Inverno**".

La pulsione innovativa è sfociata addirittura nella registrazione di un brevetto a garanzia e protezione di una



particolare tecnica di arricchimento

aromatico. Il processo brevettato, denominato **Crioestrazione aromatica**, si distingue per il susseguirsi di fasi di choc termici, in cella frigo. In breve sintesi, l'uva, raccolta in cassette di legno, viene sottoposta, per 10-15 giorni, a quotidiani sbalzi termici compresi tra -2, -4 gradi e +8, +10 gradi. Una tecnica che ha consentito all'**Ortrugo fermo "Per Elisa"** di distinguersi dalla concorrenza arrivando a conquistare il premio "**Douja D'Or**" di Asti.

L'ultima, in ordine di tempo, innovazione introdotta in azienda da Marco Terzoni riguarda il controllo da remoto dei **processi fermentativi di cantina**. "Sono spesso fuori azienda, per



effetto della attività di consulenza enologica, e perciò ho necessità di tenere sotto controllo i processi **cinetici di fermentazione** e di intervenire, se necessario, sui parametri come se fossi in azienda. Per mezzo di questo dispositivo collegato a una centralina di controllo posso, in ogni momento, controllare come sta procedendo la fermentazione e mi consente anche di intervenire, aumentando o abbassando la temperatura o aumentando la quota di ossigeno. La cosa bella è che la fermentazione è continua e sempre perfetta. Paradossalmente ho un più preciso controllo, mentre sono in giro per il mondo, piuttosto che avere una persona fissa in azienda e dedicata agli assaggi". Il sistema, ancora sotto forma di prototipo, sembra stia perfettamente rispondendo alle esigenze per il quale è stato progettato.

Tecnologia quindi e innovazione hanno contribuito a realizzare prodotti di qualità che hanno incontrato il gusto della critica anche internazionale e i premi ottenuti hanno dato il loro

supporto a fare avvicinare i buyer stranieri. "Quest'anno, illustra Terzoni, abbiamo partecipato a Cibus per la prima volta e questo ci ha consentito di venire in contatto con importatori giapponesi." Un traguardo importante per una impresa vitivinicola che da relativamente poco tempo ha avviato un radicale processo di trasformazione con uno spiccato orientamento al



femminili con tendenze cromatiche tendenti al violetto invece del solito color salmone. Da quest'anno abbiamo



introdotta l'utilizzo della "*Giara in terracotta con rivestimento in cera d'api*"; un concetto derivato dal Portogallo, adatto a esaltare quelle note speziate, di cannella e pepe rosa, così apprezzate dall'universo femminile".

- Conclusione -

40.000 bottiglie di vino prodotte ogni anno, un'equilibrata gamma di prodotti composta da bianchi, rossi, rosati e passiti. E' questo il **frutto della passione** a vinificare le uve raccolte nei 7 ettari di vigneto che adornano il centro aziendale a sua volta immerso nei Colli Piacentini. Un distretto suggestivo dove la tradizione si è preservata quasi intatta e l'innovazione tecnologica ha sempre le porte aperte, soprattutto nella casa vinicola della famiglia Terzoni Claudio.





Frodi

Non si arresta la corsa alle frodi.

Nonostante il serrato contrasto alle contraffazioni le frodi alimentari sono in aumento con grave danno all'economia, all'immagine nazionale e a volte è a rischio anche la salute.

- di Virgilio

Parma 12 Maggio 2014 ----

Un tema dominante di CIBUS 2014, la manifestazione alimentare di Parma appena conclusa, è stato la necessità di valorizzare l'immenso patrimonio di produzioni tipiche nazionali rafforzando il controllo e il contrasto a livello internazionale delle nostre produzioni. L'Italia Sounding, ovvero prodotti esteri che richiamano nel nome e nella etichettatura tipicità nostrane, è un fenomeno che in termini di valore è stimato oltre il doppio del valore di export nazionale. E se all'interno della UE finalmente si stanno attivando delle protezioni efficaci, non altrettanto si è riusciti a perseguire sull'extra UE. Il recente accordo bilaterale di libero scambio con il Canada prevede uno specifico capitolo al riguardo che verrà preso a riferimento per futuri accordi che si andranno a sottoscrivere con altri paesi. E' stato lo stesso Viceministro all'Economia Carlo Calenda, durante l'inaugurazione di Cibus 2014, a sottolineare l'importanza strategica di questa tipologia di collaborazione internazionale e di accordi. Accordi che però non verranno sottoscritti

con quei paesi che "giorno dopo giorno, ha dichiarato il rappresentante del Governo, ministro, incrementano le loro barriere tariffarie. Questo vale per l'India e vale per Mercosur (Mercato Comune dell'America meridionale ndr)."

Ma il peggio viene dall'interno. Non passa giorno che vengano portate alla luce frodi alimentari anche di notevole entità. L'ultima in ordine di tempo riguarda la Mozzarella di bufala campana che ha seguito di poche settimane lo scoop giornalistico di "Report" riguardo la "patata" bolognese.

Da Nord a Sud è tutta la nostra penisola, in perfetta par condicio, a minare il grande comparto agroalimentare italiano. Un danno diretto ai produttori di qualità che con grandi sacrifici affrontano una crisi economica pesantissima e un danno di immagine internazionale che non può che gravare sulla fiducia dei consumatori esteri, unico approdo per bilanciare la caduta dei consumi interni.

Secondo la Coldiretti è l'Emilia Romagna il territorio maggiormente colpito dalle frodi alimentari. Negli ultimi cinque anni, le frodi sui prodotti emiliano-romagnoli, sono più che triplicate, con un incremento record del 248 per cento del valore di cibi e bevande sequestrati perché adulterati, contraffatti o falsificati.

Nel 2012 furono ben 20 milioni i chili di prodotti alimentari e bevande sequestrati corrispondenti a un valore economico di 468 milioni di euro. Una cifra notevole che potrebbe essere solo la punta di un iceberg.

Bene stanno facendo le nostre forze dell'ordine e altrettanto bene faranno gli accordi bilaterali di libero scambio ma se non muterà la mentalità di certi "imprenditori" l'intero comparto agroalimentare verrà schiacciato dalla crisi da un lato e dalla spregiudicatezza di pochi a danno di molti operatori onesti e appassionati. Un giacimento che rischia di esaurirsi rapidamente.

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

