



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

SOMMARIO

Anno 13 - n° 24 16 Giugno 14

1.1 EDITORIALE

Diamo i numeri?

2.1 VINO

Brindisi al lambrusco

4.1 EXPORT AGRO-ALIMENTARE

Calcio, i mondiali valgono 1% del PIL in caso di vittoria

5.1 REGIONE EMILIA ROMAGNA

Lupo, Rabboni: vogliamo tutelare gli agricoltori

5.2 CARBURANTI

Piacenza, carburanti agevolati. Dichiarazione annuale

5.3 SENTENZE

Parmalat e acquisizione LAG.

6.1 LATTIERO CASEARIO

"Parmigiano", listini in costante discesa

7.1 ALIMENTARI

"Spesa sempre più sostenibile". Non solo alimentare

7.2 CONSUMI

Exploit della Spesa "green". +65% dal 2007

7.3 MAIS

Diabrotica in arrivo

8.1 SALUTE E ECONOMIA

Latterie Friulane, sfuma la fusione con Granarolo

Editoriale

Diamo i numeri?

Il balletto dei numeri. Dall'OCSE alle Agenzie di Rating è gara a chi la spara più grossa.

di Lamberto Colla ---

Parma, 15 giugno 2014 -

Un prossimo futuro eccezionale è quello che prevede l'OCSE (L'Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico) per l'Italia. Addirittura una delle migliori performance del mondo occidentale. A attenuare i bollori ci ha pensato, nelle medesime ore, Standard & Poor's asseverando che il nostro debito pubblico è una tale zavorra che comprometterà ogni iniziativa per una adeguata ripresa economica. Infatti, stando a S&P, il debito pubblico e privato di Italia, Grecia, Portogallo, Spagna, Irlanda e Slovenia è mediamente raddoppiato nel periodo 2006-2013 (+71,6% per l'Italia) e, commenta l'agenzia di rating, la necessità di ridurlo "potrebbe bloccare la ripresa per anni".

Quindi, stando al superindice dell'Ocse (34 i Paesi aderenti e sede a Parigi), per l'Italia le previsioni dei prossimi 7 - 9 mesi si tradurrebbero, su base annua, in un incremento del 2,4% più che doppio rispetto alla Germania (+1,05%) che ci collocherebbe ai vertici dei G7. Al contrario, secondo S&P, se mettessimo mano alla riduzione del debito pubblico la ripresa sarebbe bloccata.

Un bel grattacapo. Il valzer delle cifre sulla eventuale ripresa continua a porre il medesimo interrogativo: a chi giova? Giova al ministro delle finanze per giustificare l'azione intrapresa che ancora non ha avuto effetto sugli indicatori promuovendo in questo modo altra inutile aleatorietà alle indagini statistiche previsionali? O forse giova agli investitori finanziari abili a speculare in quel mercato azionario così sensibile a ogni sparata di chicchessia? Fatto sta che gira che ti rigira tutte le azioni politiche ruotano attorno alla finanza. L'economia reale viene chiamata in causa solo quando si tratta di rastrellare liquidità, una volta per il mantenimento di uno Stato che erogava servizi ai cittadini e oggi per coprire i buchi di un apparato statale capace di intervenire sui comportamenti di tutti tranne che di sé stesso. Peccato che lo Stato siamo noi e sarebbe ora che si tornasse a considerare questo sacrosanto principio. Un rapporto, quello tra cittadino e Paese, che è stato ancor più annacquato, per non dire affogato,



dall'unione monetaria non seguita da una unione bancaria e militare (difesa dei confini) con l'aggravante di accogliere anche Stati che dell'Euro e del sistema metrico decimale - a torto o a ragione - non ne vogliono sapere. Così il Regno Unito mantiene una sua politica monetaria, opera in asse perfetto con gli Stati Uniti, e si arroga pure il diritto di dire la sua nelle scelte politiche dell'Unione arrivando a minacciare l'uscita in caso di mancato accoglimento delle sue istanze.

E che dire dei partner tedeschi che pur di contribuire pesantemente alla crisi politica hanno venduto, nella primavera 2011, una gran quantità dei titoli di stato italiani contribuendo all'innalzamento dello spread a 600 punti. Una operazione che non venne difesa dalla BCE e consentì alle borse di Londra e New York di realizzare incredibili guadagni scaricando la crisi sull'Italia e in parte sulla Spagna. Questi sì che sono degli alleati affidabili.

La casta dei "sacerdoti" o anche detti "maghi" della finanza ha quindi gioco facile. Una analisi previsionale mal esposta dà il la per l'esecuzione; chi ha disponibilità monetaria lancia la prima offensiva che in un attimo si trasforma in effetto domino, quasi sempre, verso quello che sino a pochi anni fa era il Paese più ricco d'europa: l'Italia.

Sarebbe anche giunta l'ora di fare un fronte politico comune verso l'europa per difendere i legittimi diritti degli italiani invece di perseverare nella demenziale e irresponsabile campagna di intrighi di corte.

vino

Brindisi al lambrusco

Lambrusco, l'orgoglio reggiano

di Giulia Rossi - 15 giugno 2014 -

“Piace ai bimbi ai giovani e ai vecchi, ai poeti, agli stolti, ai letterati: ai grassi piace e piace ancora ai secchi, agli ebrei, ai cristiani, ai turchi, ai frati, alle dame, alle serve, ai prenci, ai re. Piace a voi tutti, come piace a me”.

Scriveva così, riguardo al lambrusco, sul far del Novecento, Luigi Bertelli, autore dell'intramontabile libro *Il giornalino di Gian Burrasca*, confidandoci una grande e immortale certezza: il lambrusco è un vino che piace e piace perché è buono, nella sua ricca semplicità.

LE ORIGINI DEL LAMBRUSCO. I primi riferimenti al lambrusco sono custoditi tra le pagine immortali delle più importanti opere latine del passato: la *Quinta Bucolica* del poeta Virgilio per esempio, il *De re rustica* di Varrone, il *Naturalis Historia* di Plinio il Vecchio, ma anche il *De agri cultura* di Catone, scrittore che nel 160 a.c ci ha offerto la testimonianza dell'esistenza di una vite che cresceva spontaneamente ai margini della campagna, chiamata appunto *Lambrusca Vitis*: nient'altro che piccoli grappoli di uva nera, simili a bacche aspre. Si può affermare quindi con una certa sicurezza che il progenitore del nostro lambrusco avesse messo radici già ai tempi latini. A loro il merito di aver iniziato a conoscere e utilizzare questa vite che cresceva incontrollata. Latina anche l'etimologia del termine lambrusco che si pensa derivi da *labrum*, margine dei campi e *ruscum*, ovvero rovo, pianta spontanea.

LA STORIA. Da qui in avanti il nostro “rubino frizzante” ha cavalcato la linea del tempo, passando tra le mani dei principali personaggi del passato, tra cui anche la bella contessa Matilde di Canossa.

Ma quando si iniziò a coltivare realmente questa vite? Forse a partire dal 1305, dopo che il bolognese Pietro de' Crescenzi, in un trattato di agricoltura, aveva sollecitato gli emiliani a prendere realmente in considerazione l'idea. Già allora dunque, il lambrusco nutrive



grandi aspettative.

La certezza che il nostro vino si coltivasse e gustasse anche nel passato arriva, prima, nel 1567, dalla dichiarazione di Andrea Bacci, medico del papa Sisto V e botanico, il quale affermò che “sulle colline di fronte alla città di Modena si coltivano lambrusche, uve rosse, che danno vini speziati, odorosi, spumeggianti per auree bollicine, qualora si versino nei bicchieri”, e poi, da una distinta datata il 29 ottobre 1693, che indica una sostanziosa partita di lambrusco in casa d'Este.

Siamo nel 1800 quando ormai il lambrusco spopola tra le cantine degli aristocratici, poiché considerato un vino di pregio e venduto in bottiglia e non più sfuso, segno distintivo della sua qualità.

La prima suddivisione del lambrusco avvenne nel 1867 per mano di Francesco Aggazzotti, che all'epoca distinse i vitigni coltivati in tre tipologie: il lambrusco di Sorbara, il lambrusco Salamino e il lambrusco dai Graspì Rossi. Da questi “capostipiti” si ricavarono, mischiati con altre e diverse varietà, tutti i tipi di Lambrusco delle varie province.

E poi arrivò il 1971, data da incorniciare, poiché proprio in questo anno nacque finalmente la Denominazione d'Origine Controllata Lambrusco Reggiano, con lo scopo di diffondere e promuovere le tante qualità del nostro vino.

CARATTERISTICHE DEL VINO. Secondo il poeta maledetto Charles Boudelaire: “Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere”. Custode di tante verità infatti, il lambrusco è prima di tutto un vino divenuto “saggio”. Ma è anche un vino che fa sorridere, che fa ballare il liscio agli anziani, che fa intonare canzoni

davanti a tutti, vincendo la timidezza. Sulle tavole reggiane, è l'accompagnatore ufficiale di tortelli e cappelletti, ed è quello che nelle “cene della domenica”, a base di pane caldo, prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano, fa gustare ancora di più le chiacchiere in famiglia.

Non è insolente, non dà alla testa, non ha pretese. Ha una storia secolare, ma nonostante questo non si vanta. La sua è una personalità agreste, generosa, spiritosa. Con le sue sfumature dal rosso al rubino all'intenso, le bollicine che lo rendono vivace e frizzante al punto giusto, il suo profumo gradevole e il suo gusto leggero, si fa amare da tutti.

PER I REGGIANI. Soprattutto dai reggiani che con il lambrusco hanno un legame particolare, forse perché caratterialmente c'è intesa. Forse perché questo tipo di vino si sposa perfettamente con l'ospitalità e la genuinità di chi è nato da quelle parti. Forse perché il legame con il suo territorio è davvero forte. Fatto sta che non esiste reggiano che non abbia un'assortita scorta di lambrusco in cantina.

EVENTI ALBINEA. Ed è proprio per dimostrarli l'affetto dovuto e per onorarli al meglio che il Comune di Albinea, in collaborazione con la Pro loco ha deciso di dedicare a questo vino eventi e manifestazioni per tutto il mese di giugno.

La scorsa settimana si è conclusa la Sagra del lambrusco e degli Spiriti di Vini, una ricorrenza ormai imperdibile per tanti cittadini e non, che ha portato decine di stand con degustazioni di vari tipi di lambrusco reggiano Doc tra le vie del centro. Accanto ai vini, tanti anche gli allestimenti gastronomici per offrire ai

partecipanti qualche assaggio della buona tavola reggiana.

Ed è bello vedere che nella piazza, ai piedi della grande fontana ad Albinea, vecchie e nuove generazioni si incontrano. Così capita che un ragazzo con in mano un cono gelato, rigorosamente al gusto lambrusco della gelateria Pam Pam, chieda spiegazioni al suo nonno: vuole sapere qualche segreto sulla vendemmia, a settembre anche lui andrà tra i vigneti delle nostre terre a lavorare.

“VIGNE PERDUTE”. Ma l’omaggio estivo al nostro vino preferito non si ferma: anche il week-end del 14 e 15 giugno il calendario degli appuntamenti si preannuncia ricco di gusto. Al parco Lavezza di Albinea va in scena infatti, Vigne perdute, un viaggio indietro nel tempo tra i sapori



antichi, ormai scomparsi ai più.

Protagonisti della serata saranno infatti vini antichi, autoctoni e ormai rari come il Montericco, lambrusco rosso doc che viene coltivato proprio sulla collina più alta di Albinea, Montericco, di cui il vino ha acquisito il nome, e il vino bianco la Spergola, chiamata anche “alata”, poiché i grappoli principali sono sempre accompagnati da un grappolo più piccolo, come fosse una piccola ala. L’habitat naturale di questo vitigno è il terreno argilloso del comprensorio ceramico di Scandiano-Casalgrande. Casa sua è proprio lì.

E tra “i big” più anziani e sconosciuti, sarà possibili degustare persino il lambrusco Fogarina. E se il nome vi suona familiare, be’, avete ragione. Quante volte avrete sentito dai vostri nonni intonare quel

Diri rindindin, din, din, din, din.
E com’è bella l’uva fogarina
e come è bella saperla vendemmiar
a far l’amor con la mia bella



a far l’amore in mezzo al prà.

Questa canzone popolare, incisa nella memoria dei più anziani, sul finire del secolo scorso ha rischiato di essere tutto ciò che restava di questo lambrusco, cresciuto per anni nelle sponde reggiane del Po.

Già a partire dagli anni ’70 il vitigno era stato cancellato dal registro nazionale delle uve da vino, credendolo ormai estinto. Persino a Gualtieri (Reggio Emilia), terra madre della Fogarina, gli ettari coltivati erano rimasti pochissimi e sarebbero sicuramente scomparsi, se non fosse stato per il contributo di alcuni volontari della cantina Sociale di Gualtieri che, in collaborazione con l’assessorato all’Agricoltura della Provincia di Reggio e alla Regione, si impegnarono per salvare una delle più importanti tradizioni locali.

ASSAGGI DI GASTRONOMIA LOCALE. Ma tornando al Albinea, oltre alle degustazioni che saranno accompagnate dalla musica, ci sarà un



banchetto dove potranno essere assaggiate alcune chicche della gastronomia emiliano-romagnola e un mercato nel quale i visitatori potranno acquistare prodotti a “chilometro zero”, con un ottimo rapporto qualità prezzo.

Insomma, una due giorni ricca e gustosa, e un buon modo per riscoprire in un solo week-end i gusti di una volta, assaporando assieme ad essi la storia del territorio e delle genti che li ha coltivati per secoli.

“VIGNE VALOROSE”. Non è finita. Le bollicine saranno le star indiscusse anche della serata di venerdì 20 giugno dedicata alle Vigne valorose. Stavolta come location si è scelta la cantina di Canali (Albinea), costruita negli anni trenta del Novecento e restaurata di recente. Cambia anche la tipologia di vino: il lambrusco cede il passo a vini differenti.

L’evento è infatti volto alla promozione di quella viticoltura realizzata in luoghi impervi di tutto il nostro Stivale, come i rilievi del Trentino Alto Adige, la Costiera Amalfitana, le Cinque Terre, e alla celebrazione di quei vignaioli determinati e ostinati, che non si sono lasciati intimidire da dislivelli, rocce a strapiombo sul mare e altezze, anche superiori ai 500 metri, ottenendo così il loro vino, reso ancora più prezioso dallo sforzo e dalla perseveranza di chi non si arrende. Alcuni esempi?

Insomma, per tutto il mese di giugno, le occasioni per gustare buoni vini alla riscoperta delle tradizioni non mancheranno, quindi non resta che

f a r e a
tutti voi
un bel
brindisi.

AGROALIMENTARE

Calcio, i mondiali valgono 1% del PIL in caso di vittoria

Il primo studio sugli effetti dell'ultimo mondiale vinto dall'Italia su economia, lavoro e turismo

(Fonte Coldiretti)



agroalimentare

Calcio, i mondiali valgono 1% del PIL in caso di vittoria

Il primo studio sugli effetti dell'ultimo mondiale vinto dall'Italia su economia, lavoro e turismo

Bologna, 12 giugno 2014.

La previsione di un aumento fino all'uno per cento del prodotto interno lordo (PIL) formulata dal premier Matteo Renzi in caso di vittoria del mondiale di calcio da parte degli azzurri esce rafforzata dal primo studio sugli effetti dell'ultimo trionfo italiano nel 2006, con un taglio rilevante alla disoccupazione, una crescita record del Pil e delle esportazioni ma anche un forte aumento delle presenze turistiche straniere in Italia nell'anno successivo. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti presentata all'Unioncamere nell'incontro su "In tavola l'Italia garantita" dove è stata allestita la prima esposizione dei principali prodotti taroccati scovati in Brasile, alla vigilia del mondiale, che evidenziano un palese e preoccupante "taroccamento" degli alimenti piu' tipici del Made in Italy. "Un inganno che rischia di offuscare le opportunità che vengono da un momento di grande visibilità generato dalla competizione mondiale" ha denunciato Gennaro Masiello componente di Giunta della Coldiretti che



ha partecipato all'iniziativa.

L'anno successivo alla vittoria degli azzurri nel campionato mondiale di calcio del 2006 in Germania, l'economia nazionale - precisa la Coldiretti - è cresciuta in modo sostenuto con un aumento record del 4,1 per cento del Pil a valori correnti mentre il numero di disoccupati è diminuito del 10 per cento. Nel 2007 - continua la Coldiretti - si è anche verificato un incremento delle vendite nazionali all'estero del 10 per cento e a beneficiarne maggiormente sono stati i prodotti simbolo del Made in Italy nel mondo come i prodotti artistici e culturali, che hanno fatto registrare un aumento record del 30 per cento, le automobili che sono cresciute del 16 per cento così come i macchinari, i cibi e le bevande con una performance positiva del 9 per cento, oltre a scarpe e articoli in cuoio (+6 per cento), secondo le elaborazioni Coldiretti su dati Istat. Va registrato infine - rileva la Coldiretti - un aumento 2,36 milioni di stranieri che sono venuti in Italia in vacanza nell'anno successivo la memorabile vittoria che significa in termini percentuali un +3,5 per cento.

Anche se non tutti i risultati positivi possono essere attribuiti alle performance degli azzurri, non c'è dubbio che un'eventuale vittoria in Brasile - sostiene la Coldiretti - è comunque una importante chance per le imprese nazionali che si confrontano quotidianamente sui mercati esteri dove la spinta favorevole sulla domanda di prodotti nazionali deve essere colta per valorizzare le qualità offerte dal sistema economico.

regione emilia romagna

Lupo, Rabboni: vogliamo tutelare gli agricoltori

Più risorse dalla Regione: 225 mila euro per il bando in uscita entro giugno.

Bologna, 12 giugno 2014.

“Negli incontri che abbiamo avuto sul territorio abbiamo registrato da parte degli allevatori molto interesse per la nostra iniziativa. Per questo abbiamo deciso di aumentare le risorse a disposizione del bando regionale per contrastare gli attacchi di lupo. Nel prossimo assestamento di bilancio destineremo 150 mila euro aggiuntivi che porteranno il plafond a disposizione a 225 mila euro”. Lo ha detto l'assessore regionale all'agricoltura Tiberio Rabboni annunciando l'uscita entro la fine di giugno del bando che finanzia



l'acquisto di cani pastore, recinzioni e altri strumenti di dissuasione. “Le leggi nazionali ed europee proteggono il lupo – ha aggiunto l'Assessore – noi vogliamo tutelare gli allevatori dalle predazioni”. Per illustrare gli obiettivi del bando la Regione ha condotto un ciclo di 13 incontri nelle località appenniniche in cui sono più frequenti gli attacchi. I funzionari regionali hanno incontrato decine di allevatori. Insieme agli esperti, ai rappresentanti dei servizi veterinari delle Asl responsabili dei risarcimenti, ai funzionari provinciali nonché agli esponenti dell' associazione

(sulla base degli art.2 e 6 del decreto

regionale allevatori e delle organizzazioni agricole hanno discusso le difficoltà del settore e illustrato le opportunità offerte dalla Regione, raccogliendo complessivamente 195 manifestazioni d'interesse. “Un risultato importante, dopo le iniziali diffidenze, che ci conforta nella strada intrapresa - ha spiegato Rabboni - L'esperienza degli allevatori può aiutare i tecnici nell'impostare i progetti di difesa che saranno oggetto del bando. ”

Il bando si aggiunge ai risarcimenti che la Regione già ora eroga, coprendo il 100% del valore commerciale dell'animale ucciso e aggiungendo per lo smaltimento delle carcasse un rimborso forfettario di 100 euro. L'avviso pubblico conterrà i criteri di selezione delle domande, le modalità di adesione e specifici requisiti per la finanziabilità delle spese ammesse.

carburanti

Piacenza, carburanti agevolati. Dichiarazione annuale

Carburanti agricoli agevolati: presentazione dichiarazione annuale

Piacenza, 12 giugno 2014.

La Provincia di Piacenza informa che il termine ultimo di presentazione della denuncia annuale dei carburanti agricoli agevolati scadrà improrogabilmente il prossimo 30 giugno



ministeriale del 14 dicembre 2001 numero 454).

Pertanto le ditte che hanno avuto disponibilità di carburanti agricoli derivati da assegnazioni 2013 (anche se

non prelevati), oppure rimanenze relative agli anni precedenti, devono presentare, entro tale data, all'ufficio U.M.A. (Utenti Motori Agricoli) del Settore Agricoltura, Edilizia e viabilità, Turismo e cultura della Provincia di Piacenza (palazzo dell'Agricoltura in via Colombo 35), la dichiarazione annuale compilata e sottoscritta dal titolare.

Le ditte che non avranno presentato la suddetta dichiarazione entro il 30 giugno verranno segnalate all'Autorità Finanziaria territorialmente competente.

sentenze

Parmalat e acquisizione LAG.

Corte d'Appello di Bologna dichiara la cessazione della materia del contendere e respinge tutte le richieste della Procura della Repubblica .

Comunicato stampa Parmalat - Collecchio, 27 maggio 2014 -

Con decreto depositato il 26 maggio 2014, nell'ambito dei procedimenti per reclamo avverso i decreti emessi il 29 marzo e l'11 novembre 2013 dal Tribunale di Parma ex art. 2409 c.c., la Corte d'Appello di Bologna (i) ha



dichiarato il non luogo a provvedere per cessata materia del contendere e, di conseguenza, cessati gli effetti dei citati decreti del Tribunale di Parma e (ii) ha respinto le ulteriori richieste della Procura formulate all'udienza del 9 maggio scorso (segnatamente la revoca dei Consiglieri Antonio Sala e Gabriella Chersicla facenti parte anche dell'attuale Consiglio

di Amministrazione e l'assegnazione all'attuale organo amministrativo di Parmalat di un termine adeguato per prendere le opportune iniziative per eliminare le asserite conseguenze negative derivanti dall'operazione di acquisto LAG). La Corte d'Appello di Bologna, in riforma dei provvedimenti di primo grado, ha altresì dichiarato interamente compensate tra le parti le spese di lite di entrambi i gradi di giudizio e posto a carico di Parmalat il compenso al Commissario ad acta Prof. Manaresi. Con il decreto della Corte d'Appello il procedimento ex art. 2409 si è definitivamente concluso, non essendo previsto un ulteriore grado di giudizio.

LATTIERO CASEARIO

“PARIPIGIANO”, LISTINI IN COSTANTE DISCESA

Cresce il Latte Spot, Burro invariato,. Anche il “Grana” in perdita di valore

(Virgilio)



Lattiero Caseario

“PARIPIGIANO”, listini in costante discesa

Cresce il Latte Spot mentre il Burro resta invariato. Anche il “Padano” con il segno negativo.

Parma - 11 giugno 2014

Prosegue inesorabile la discesa dei listini del **Parmigiano Reggiano**. Altri 15 centesimi sono stati erosi al valore dal 12 mesi e 10 al 24 mesi fissando quindi i prezzi, rilevati sulla piazza di riferimento comprensoriale di Parma, nell'intervallo compreso tra 8,00 e 8,35€/kg per il prodotto più fresco e tra 9,35 e 9,70€/kg per il 24 mesi. Maggio si è perciò concluso con un costante arretramento dei listini così come accadde nei due precedenti mesi. Se il “Parmigiano” piange il “Padano” non ride. Nonostante la chiusura della borsa milanese, per effetto della festività del 2 giugno, sulla piazza di Mantova il prodotto di 14-16 mesi di stagionatura ha perduto altri 5 centesimi quotando tra 7,55 e 7,80€/kg. Invariato invece il listino relativo al prodotto più fresco (10 mesi di stagionatura)

che ha confermato 7,00€ come prezzo massimo e 6,75 come prezzo minimo.

Restano invariati i listini del **Burro** e della Panna mentre prosegue la risalita del **Latte Spot**. Il mese di maggio ha perciò chiuso con un significativo + 11,98% sul prezzo medio del mese precedente invertendo, in modo significativo, la tendenza ribassista che ha contraddistinto il latte spot nazionale per tutto il primo periodo del 2014. Una tendenza al rialzo confermata lo scorso 9 giugno - anche Verona ha rispettato la chiusura dei mercati coincidenti con la festività del 2 giugno - dove si è registrato un ulteriore incremento del 2,67% (tra 39,18 e 40,21 €/100 litri).

C/kg	Italia, Parma					% su mese precedente	%			
	2010	2011	2012	2013	2014					
nato	8,60	10,94	10,17	8,75	9,20	+0,4%	+			
riato	8,78	11,13	9,78	8,73	9,20	0,00%	+			
zo	8,82	11,20	9,57	8,74	9,07	-1,4%	+			
le	8,82	11,20	9,22	8,78	8,88	-2,1%	+			
gio	8,77	11,19	8,41	8,79	8,51	-4,0%	-			
no	8,93	11,04	8,35	8,64						
io	9,11	10,81	8,41	8,63						
ito	9,43	10,68	8,69	8,63						
embre	9,48	10,71	8,88	8,74						
ibre	9,80	10,71	8,93	8,94						
embre	10,36	10,61	8,85	9,09						
embre	10,73	10,43	8,77	9,16						
Media	9,33	10,88	8,96	8,80	8,99					
Variaz. sul periodo precedente							+16,6%	-27,60%	-1,87%	+2,12%



consumi**“Spesa sempre più sostenibile”. Non solo alimentare**

Cresce il consumo di prodotti sfusi. Dai 1000 dispenser del latte crudo “Coldiretti” ai detersivi. In crescita l'attenzione al territorio.

Parma, 10 giugno 2014

Il trend positivo del “biologico” porta a 3,1 miliardi il valore della spesa alimentare in questo specifico comparto con un aumento del 8,8 per cento nel corso del 2013. Secondo l'indagine Coldiretti/Ixè ben il 45 per cento di italiani hanno messo cibi biologici nel carrello regolarmente o saltuariamente.



In crescita anche l'acquisto di prodotti sfusi nel commercio al dettaglio dove si sta estendendo sia nella vendita di prodotti alimentari come pasta, latte, legumi, frutta secca, caramelle e cioccolato ma anche tra i non alimentari come i detersivi. La punta dell'iceberg di questo fenomeno sono gli oltre mille dispenser di latte crudo diffusi dagli allevatori della Coldiretti in tutta la penisola che consentono di riutilizzare la

bottiglia e combattono la moltiplicazione dei rifiuti e salvaguardare l'ambiente.

La tendenza ad una spesa più sostenibile si riscontra però anche nelle nuove modalità di acquisto. 7 milioni gli italiani, nel 2013, hanno partecipato a gruppi di acquisto, i cosiddetti Gas.

I Gruppi di Acquisto Solidali (GAS), sono spesso composti da condomini, colleghi, parenti o gruppi di amici che decidono di fare la spesa insieme per ottenere condizioni vantaggiose ma anche per risparmiare sui trasporti a tutto vantaggio delle emissioni di gas serra.

Ma c'è anche, come riporta Coldiretti, chi si impegna nella salvaguardia dei piante e animali in via di estinzione con la pratica dell'adozione.

“I nostri mercati degli agricoltori stanno creando nuove economie e nuova occupazione rappresentando nel contempo un formidabile strumento di coesione sociale, animazione sociale ed educazione alimentare, perché ricreano un legame profondo tra consumatore e produttore, tra il luogo di consumo e il luogo di produzione, tra città e campagna”, afferma il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che “oltre all'ottimo rapporto prezzo/qualità il segreto del successo sta nella sincera volontà di un numero crescente di cittadini di aiutare con i propri atti di acquisto il lavoro e l'economia nazionale e di comportarsi in modo sostenibile per la società e l'ambiente”.

alimentare**Exploit della Spesa “green”. +65% dal 2007**

Esplode l'affezione verso la spesa alimentare di stagione e a km zero.

Parma, 10 giugno 2014.

Un segnale di controtendenza rispetto ai dati che quotidianamente raccontano di una crisi dai contorni sempre più funerei arriva dal settore dei consumi alimentari “eco friendly”. Prodotti di agricoltura biologica prodotti e consumati entro pochi chilometri che non necessitano di imballaggi onerosi e artificiali stanno assumendo sempre maggiore rilevanza negli acquisti degli italiani. Se da un lato gli acquisti alimentari sono crollati ai minimi da 33 anni, dall'altro vola la spesa green che raggiunge un fatturato record di



quasi 20 miliardi nel 2013, in aumento del 65 per cento rispetto all'inizio della crisi nel 2007.

E' quanto emerso dal Dossier “Lavorare e vivere green in Italia” presentato al Nelson Mandela Forum di Firenze, dove sono giunti diecimila coltivatori provenienti dalle diverse regioni insieme al Presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo e ai Ministri dell'ambiente Gian Luca Galletti e dell'agricoltura Maurizio Martina.

Mais**Diabrotica in arrivo**

Con l'arrivo del caldo aumenta la probabilità di diffusione della Diabrotica del Mais.

Di redazione - Parma 09 giugno 2014 -

Conto alla rovescia per la Diabrotica del Mais.

La Diabrotica del Mais (Diabrotica virgifera Le Conte) o Verme delle radici del mais è un coleottero crisomelide da quarantena di origine americana, grave parassita del mais (Zea



mais L.). I danni che le larve di questa specie causano alle radici del mais ne fanno uno dei fitofagi più importanti per questa coltura negli Stati Uniti d'America. Originaria degli Stati Uniti, è stata avvistata in Europa a partire dal 1992, in area balcanica e da lì si è poi diffusa nelle aree circostanti. Nel

1998 è stata catturata per la prima volta in Italia presso l'aeroporto di Venezia. Poi è comparsa in Lombardia, Piemonte, Trentino, Friuli, Emilia Romagna.

L'adozione di pratiche agronomiche in grado di prevenire l'insediamento del fitofago è ritenuto il metodo migliore nel contenimento delle popolazioni e pertanto è quello da preferire.

L'avvicendamento culturale rappresenta la tecnica di controllo di maggiore efficacia in quanto questo crisomelide causa danni economici esclusivamente al mais in monosuccessione.



latte e economia

Latterie Friulane, sfuma la fusione con Granarolo

Lo scandalo del latte alle aflatoossine allontana Granarolo dalle Latterie Friulane.

- di Virgilio

Parma 9 Giugno 2014 ----

Il latte contaminato da tassi di aflatoossine superiori ai limiti di legge veniva miscelato con latte a basso contenuto di tossine nel tentativo di fare rientrare le partite di latte entro i limiti. Una frode a scapito della salute che ha portato anche all'arresto domiciliare del responsabile degli approvvigionamenti e altri 13 indagati, per adulterazione o contraffazione di sostanze alimentari, delle friulane e alla immediata sospensione dell'attività in seguito revocata dalla regione FVG.

Le indagini avevano preso avvio a dicembre quando una grossa partita di latte, già imbottigliata con l'etichetta di una latteria veneta, era stato rispedito al mittente perché "non conforme".

Secondo quanto appurato nel corso delle indagini il latte avrebbe sfiorato di cinque volte il limite massimo di aflatoossine altamente tossiche

Una vicenda che, sino a quando non saranno chiari i risvolti giudiziari, pone in sospensione la trattativa che avrebbe condotto alla fusione con Granarolo. Almeno è quanto riferisce il "Messaggeroveneto.gelocal.it" riportando le dichiarazioni del presidente della società emiliana Gianpiero Calzolari il quale si sarebbe limitato a dire: «Per il momento dobbiamo capire bene come stanno le cose».

Come detto, la Regione Friuli Venezia Giulia ha revocato la sospensione del riconoscimento Ce per la sola attività del centro di raccolta di Latterie Friulane, che fa seguito all'accordo, trovato nella giornata del 7 giugno, dal consorzio con l'associazione allevatori del Friuli Venezia Giulia per affidare al laboratorio di quest'ultimo l'incarico di effettuare le analisi sui campioni di latte conferiti dai soci.

E' dunque ripresa la raccolta del latte dai 104 allevatori consorziati, un primo passo per la ripresa integrale dell'attività.

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

