



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

SOMMARIO

Anno 22° - n° 42 22 ottobre 2023

1.1 EDITORIALE

“Dentro la Costituzione” – Perché il MES è un problema?

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: “Solo Burro e crema in risalita”

4.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Mercati volatili..

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Tendenze

6.1 CHAMPAGNE

Modena per due giorni capitale delle Bollicine Francesi

7.1 FIERE DI PARMA

Apri Cibustec a Parma

8.1 PROMOZIONI

partners

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

Editoriale

“Dentro la Costituzione” – Perché il MES è un problema?



Sta tornando in auge la discussione sul Mes, ossia il Meccanismo europeo di stabilità (l'Italia ha partecipato per il 17,9137%. È il terzo contributore dopo Germania e Francia)

Di **Daniele Trabucco** - Belluno 22 Ottobre 2032 -

Il Parlamento italiano approverà o no la legge ordinaria dello Stato di autorizzazione alla ratifica?

Al di là delle dichiarazioni dei diversi esponenti politici, al momento solo la Lega di Matteo Salvini ha assunto una posizione chiara di contrarietà.

Anche il Presidente del Consiglio dei Ministri pro tempore, On. Giorgia Meloni, ha dichiarato che questo strumento, il quale nasce con un preciso Trattato internazionale intergovernativo al di fuori dell'ordinamento dell'Unione Europea anche se funzionale a garantire la stabilità finanziaria dei Paesi dell'eurozona, non rientra nell'interesse nazionale (lo era, allora, nel 2012?).



Ovviamente le pressioni non mancano: la ratifica del Mes, che richiede la via libera di tutti i Parlamenti (manca ad oggi solo l'Italia), accentua la deriva centrifuga di un controllo esterno, accanto a quello comunitario già esistente, sui nostri conti pubblici sia pure ancorato, nel caso di specie, alla stabilizzazione finanziaria dell'aerea euro.

Va, comunque, precisato che il Mes il nostro Paese lo ha già ratificato, con il voto favorevole dell'allora Popolo della Libertà (solo la Lega contraria), e che quello di cui si parla concerne le modifiche apportate al Trattato originario



nel gennaio 2021. Ora, è vero che l'eventuale ratifica, a seguito dell'approvazione della legge di autorizzazione, non comporta alcun automatismo nell'utilizzo dell'ex fondo Salva/Stati, ma è evidente che una richiesta di aiuto certifica che il Paese non è più in grado di finanziarsi sul mercato.

Del resto, visto l'elevato debito pubblico italiano anche se in leggero calo (le stime per dicembre 2023 lo danno tra i 2839 ed i 2875 miliardi di euro), è preclusa, in caso di necessità, la possibilità di ricorrere alla cosiddetta "linea precauzionale" (spettante agli Stati che rientrano nei parametri di Maastricht). In altri termini, l'Italia potrebbe accedere solo alla "linea rafforzata" che impone precisi e determinati aggiustamenti finanziari. Ci troviamo, quindi, davanti ad un fondo il cui accesso richiede condizionalità e una valutazione del credito al di fuori di



qualunque dialettica rappresentativa. Infatti, solo il Direttore generale del Mes è, ai sensi dell'art. 7 del Trattato modificato, responsabile nei confronti del Mes medesimo.

Cui prodest?

(*) Autore - prof. Daniele Trabucco.

Associato di Diritto Costituzionale italiano e comparato presso la Libera Accademia degli Studi di Bellinzona (Svizzera)/ UNIB – Centro Studi Superiore INDEF (Istituto di Neuroscienze Dinamiche «Erich Fromm»). Professore universitario a contratto in Diritto Internazionale e Diritto Pubblico Comparato e Diritti Umani presso la Scuola Superiore per Mediatori Linguistici/Istituto ad Ordinamento Universitario «Prospero Moisè Loria» di Milano. Dottore di Ricerca in Istituzioni di Diritto Pubblico e titolare di Master universitario di I livello in Integrazione europea: politiche e progettazione comunitaria. Già docente nel Master Executive di II livello in «Diritto, Deontologia e Politiche sanitarie» organizzato dal Dipartimento di Economia e Giurisprudenza dell'Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale. Socio ordinario ARDEF (Associazione per la ricerca e lo sviluppo dei diritti fondamentali nazionali ed europei) e socio SISI (Società italiana di Storia Internazionale). Vice-Referente di UNIDOLOMITI (settore Università ed Alta Formazione) del Centro Consorzi di Belluno.

Sito web personale www.danieletrabucco.it



Link:

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



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Solo Burro e crema in risalita"

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLI e XLII settimana 2023 "stabili i formaggi, stabile latte spot, burro e crema in risalita." - (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma).

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

News Lattiero Caseario - n° 33 41° e 42° settimana - 16 ottobre 2023

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLI e XLII settimana 2023 "stabili i formaggi, stabile il latte spot, burro e crema in risalita." - (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma).

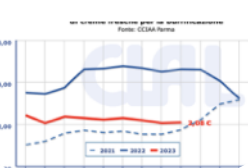
di Redazione Parma, 16 ottobre 2023 -



LATTE SPOT - A Milano i listini sono stazionari tranne per il nazionale che cresce ancora. A Verona i prezzi sono tutti stabili. Il latte Bio milanese resta stabile.

VR (16/10/2023) MI (16/10/2023)

Latte crudo spot Nazionale	56,19	57,22 (=)	54,64	56,19 (+)
Latte Intero pastorizzato estero	52,58	53,61 (=)	50,52	52,07 (=)
Latte scremato pastorizzato estero	31,05	32,09 (=)	30,02	31,57 (=)
Latte spot BIO nazionale			60,83	62,38 (=)



Borsa di Milano (16/10/2023)

BURRO CEE: 4,60 Kg. (+)
BURRO CENTRIFUGA: 4,65 €/Kg. (+)
BURRO PASTORIZZATO: 2,95 €/Kg. (+)
BURRO ZANGOLATO: 2,75 €/Kg. (+)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%omg): 2,68 €/Kg. (+)
MARGARINA settembre 2023: 1,45 - 1,55 €/kg (-)

Borsa di Verona (16/10/2023) (+)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,65 2,75 €/Kg.

Borsa di Parma 13 ottobre 2023 (+)

BURRO ZANGOLATO: 2,30 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 10 ottobre 2023 (+)

BURRO ZANGOLATO: 2,30 - 2,30 €/kg.

GRANA PADANO- Milano (16/10/2023) - Il Grana Padano segna ancora stabilità.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 8,65 - 8,80 €/Kg. (=)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 9,80 - 10,15 €/Kg. (=)

- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 10,30 - 10,45 €/Kg. (=)

- Fuori sale 60-90 gg: 7,45 - 7,50€/Kg. (=)

PARMIGIANO REGGIANO - Parma 6 ottobre 2023 - A Parma, i prezzi questa settimana sono stabili. Anche Milano i prezzi restano invariati.

PARMA (13/10/2023)

(16/10/2023)

- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 9,75 - 9,95 €/Kg. (=) - 9,70 - 10,00 €/kg (=)
- Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,05 - 10,40 €/Kg. (=) -
- Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 10,65 - 11,25 €/Kg. (=) - 10,70 - 10,95 €/kg (=)
- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,35 - 11,90 €/Kg. (=) - 11,35 - 11,90 €/kg (=)
- Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,10 - 12,85 €/Kg. (=) - 12,10 - 12,65 €/kg (=)



PECORINO ROMANO DOP - Milano 16 ottobre 2023 - A Milano il prezzo è stabile.

(16/10/2023)

-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 12,85- 13,15 €/Kg. (=)

(per accedere alle notizie sull'argomento clicca qui)

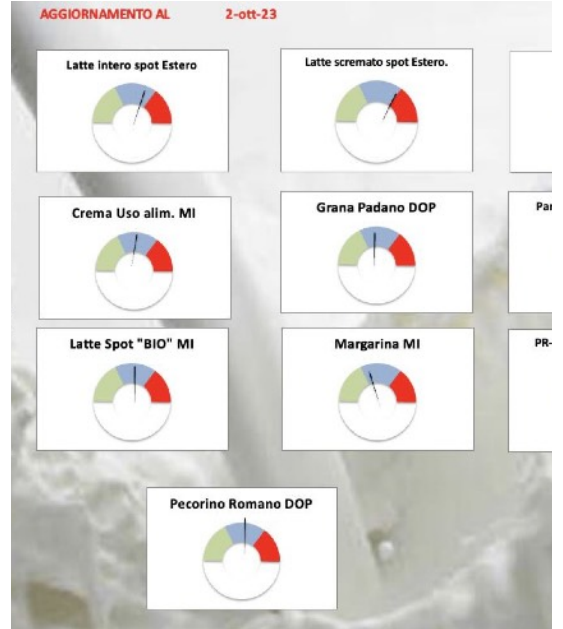
A SEGUIRE I DATI RIPORTATI DAGLI ULTIMI BOLLETTINI UFFICIALI PUBBLICATI

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLI e XLII settimana 2023 “_stabili i formaggi, stabile il latte spot, burro e crema in risalita.” - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

- (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)
- (Virgilio - CLAL)



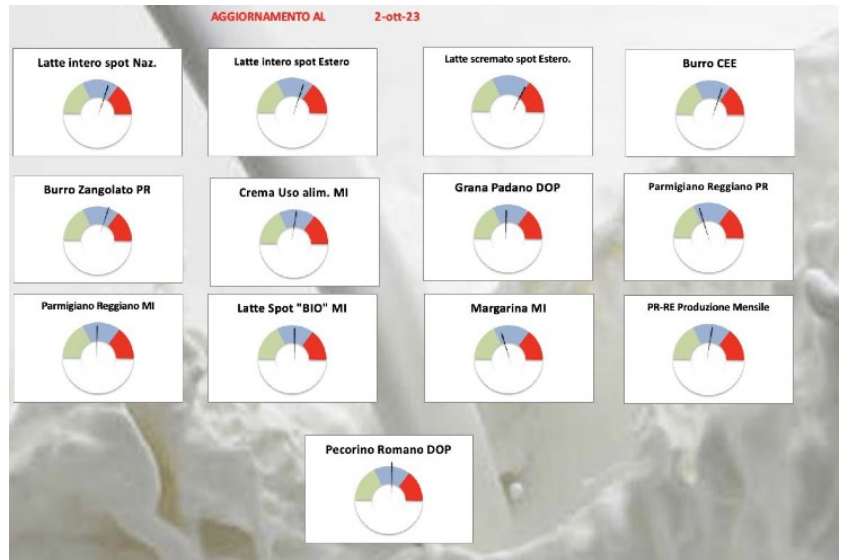
Lattiero Caseario

News Lattiero Caseario - n° 33 41° e 42° settimana - 16 ottobre 2023

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLI e XLII settimana 2023 “_stabili i formaggi, stabile il latte spot, burro e crema in risalita.” - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).
di Redazione Parma, 16 ottobre 2023 - - (per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

#Filiera #Latte #DOP #formaggi
#food #madeinitaly #lattierocaseari
@theonlyparmesan @ClaudioGuidetti
@100MadeinItaly

(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))



RIEPILOGO SETTIMANALE PREZZI
LATTIERO CASEARIO
N° 33 - settimana 39 e 40 2023 - 2 ottobre 2023

PARMIGIANO REGGIANO	29/09/23		22/09/23		02/10/23		25/09/23		Variazione	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
12 mesi e oltre	9,75	9,55	9,75	10,00	0,00	0,00	9,70	10,00	9,70	10,00
15 mesi e oltre	10,65	10,40	10,65	10,45	0,00	-0,05				
18 mesi e oltre	10,65	11,35	10,65	11,30	0,00	0,05	10,70	10,95	10,70	10,95
24 mesi e oltre	11,35	11,20	11,35	11,20	0,00	-0,05	11,35	11,20	11,35	11,20
30 mesi e oltre	12,10	12,85	12,10	12,90	0,00	0,05	12,10	12,65	12,10	12,65
							media	Precedenti	diff	
PR-RE Produzione Mensile Cumulata	ago-23	ago-22	%	Variazione	TOT 2022	2021	Variazione	Variazione	mensile	mensile
	2.751.468	2.763.033	-0,44	-12.164	4.093.370	4.091.144	-226	-0,01	5,63 €	5,74 €

GRANA PADANO	02/10/23		25/09/23		Variazione	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Fuori case 50-80 gr	7,50	7,55	7,50	7,55	0,00	0,00
15 mesi	8,90	8,25	8,90	8,25	0,00	0,00
18 mesi	9,80	10,15	9,80	10,15	0,00	0,00
Riserva 20 mesi	10,30	10,45	10,30	10,45	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

BURRO	02/10/23		25/09/23		Variazione		29/09/23		22/09/23		Variazione	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Sumo CEE	4,50		4,40		0,10	0,00					0,00	0,00
Burro Centrifuga	4,65		4,55		0,10	0,00					0,00	0,00
Burro Pastorizzato	2,85		2,78		0,10	0,00					0,00	0,00
Zangolato di cosme fresche	3,65		3,55		0,10	0,00	2,15		2,10		0,05	0,00

CREMA E PANNA	02/10/23		25/09/23		Variazione		02/10/23		25/09/23		Variazione	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Crema a uso alimentare (40%mg)	2,54		2,48		0,10						0,00	0,00
Panna centrifuga uso alimentare (40% mg)							2,53	2,63	2,48	2,53	0,10	0,10
Margarina	1,43	1,52	1,53	1,65	-0,10	-0,10					0,00	0,00

LATTE SPOT	02/10/23		25/09/23		Variazione		07/10/23		25/09/23		Variazione	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
4/100 lt. Latte crudo "spot" nazionale	53,62	55,15	53,10	55,16	0,53	0,00	55,67	55,71	55,14	55,71	0,52	0,00
Latte intero pastorizzato "spot" estero	50,52	52,07	50,52	51,55	0,00	0,52	52,58	53,63	51,95	52,58	1,03	1,03
Latte scremato pastorizzato "spot"	30,02	31,05	29,58	31,05	0,52	0,00	30,58	31,57	30,02	31,05	0,53	0,52
Latte Spot Biologico	60,83	62,18	60,83	62,18	0,00	0,00					0,00	0,00

PECORINO ROMANO DOP	02/10/23		25/09/23		Variazione	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Mezzanotte 5 mesi e oltre	12,85	13,10	12,85	13,15	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

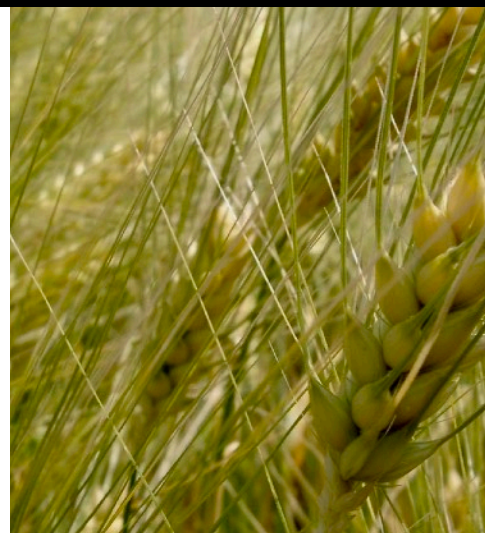


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni.
Mercati volatili.

Situazione altamente pericolosa, ma i venti di guerra fanno "bene" ai mercati.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Mercati volatili.

Situazione altamente pericolosa, ma i venti di guerra fanno "bene" ai mercati.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 18 ottobre 2023 - Chiusure 17 ottobre 2023

Chicago chiusure del 17/10		
SEMI	nov 1296,6 (+10,4)	gen 1316,2 (+10,4)
FARINA	dic 399,8 (+9,6)	gen 394,7 (+8,8)
OLIO	ott 55,35 (-0,55)	gen 54,63 (-0,49)
CORN	dic 489 (-1)	mar 503,6 (-1,2)
GRANO	dic 570,4 (-6,6)	mar 598,6 (-5,6)
		mar 1329,2 (+10,4)
		mar 389 (+7,9)
		mar 54,10 (-0,42)
		mag 511,2 (-1,4)
		mag 616 (-4,6)

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 del 17/10		
CORN	nov 201,25 (-0,5)	mar 207,25 (-1)
GRANO	dic 236 (-1,25)	mar 240,75 (-1)
COLZA	nov 420 (-4,25)	feb 444,25 (+1,25)
		giu 212,5 (-0,75)
		mag 243,75 (-0,75)
		mar 451,5 (+1,25)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in euro per tonnellata

Il mercato internazionale: i venti di guerra non fanno bene ai mercati, la volatilità è enorme, mentre scriviamo il mercato telematico di Chicago è tutto in sensibile aumento!

La situazione resta molto pericolosa, e le guerre al commercio "spicciolo" non fanno bene, così come non fanno bene ai consumi che sono bassi!

Per il mercato delle bioenergie possiamo dire che non manca nulla se non la volontà di acquistare data dall'utilizzo delle produzioni agricole.

Purtroppo per i nostri mercati, alcuni dati usciti nella serata di ieri sera che segnalano una certa ripresa in Cina, non ci fanno ben sperare, scrive in tale senso Pellati Informa: "Il PIL della Cina si assesta anno su anno al +4,9% contro tutte le attese e guadagna +1,3% sul trimestre precedente. Gli stimoli governativi fanno effetto. Nel breve la macchina cinese si sta assestando offrendo opportunità che effettivamente per fine anno il PIL sia del +5% come da obiettivi di Xi e del suo Governo."

A questo si aggiungano i rischi derivanti dalla guerra Russia Ucraina e dalla situazione Medio Orientale (che rischia di esplodere in modo diffuso dopo l'incidente dell'ospedale di Gaza) e si comprende come tutta l'Europa sia su una rovente graticola!



Sempre più difficile è muoversi in una situazione magmatica che porta a situazioni di paradosso, quali quella dove vi sono i compratori, i venditori scompaiono per l'incertezza del futuro, e dove ci sono i venditori scompaiono i compratori per la paura dell'oggi e l'attesa del domani, perché forse costa meno!

Indici Internazionali al 18 ottobre 2023

L'indice dei noli b.d.y. è salito a 2.058 punti, il petrolio wti è salito a circa

Indicatori del 18 ottobre 2023		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
2.058	1,05896 ore 08,23	88,00 \$/bar

88,00 \$ al barile, il cambio €/€ gira a 1,05896 ore 08,23

Intervista Boggini sulla situazione delle materie prime e delle conseguenze della Guerra in Ucraina: <https://www.ruminantia.it/ucraina-disponibilita-e-prezzi-delle-materie-prim-le-considerazioni-di-mario-boggini/>

Vi segnaliamo 3 link interessanti <https://youtu.be/dwj32baom5A>

YT - <https://youtu.be/Gydsyq4BryM>

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

Visitando il nostro sito Internet o cercandoci su Facebook (cliccando mi piace O.C.C) troverete dei tachimetri d'indicazione commerciale

(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

(*) Noli - L'indicatore dei "noli" BDY è un indice dell'andamento dei costi del trasporto marittimo e dei noli delle principali categorie di navi dry bulk cargo, cioè quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI può anche costituire un indicatore del livello di domanda e offerta delle rinfuse secche.

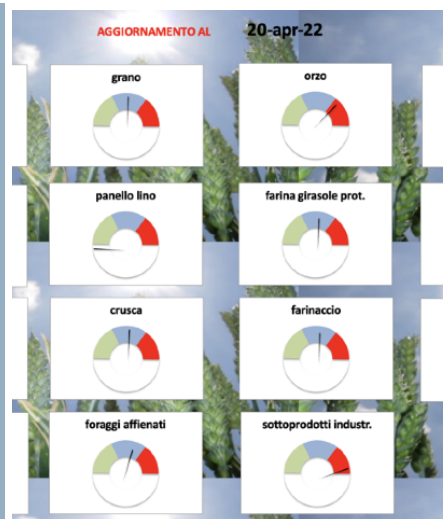
Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore. Officina Commerciale Commodities srl - Milano



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Tutto in calo...

L'aggiornamento delle prospettive da USDA di venerdì scorso.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 2 ottobre 2023
... 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://bogginiocc.com>

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

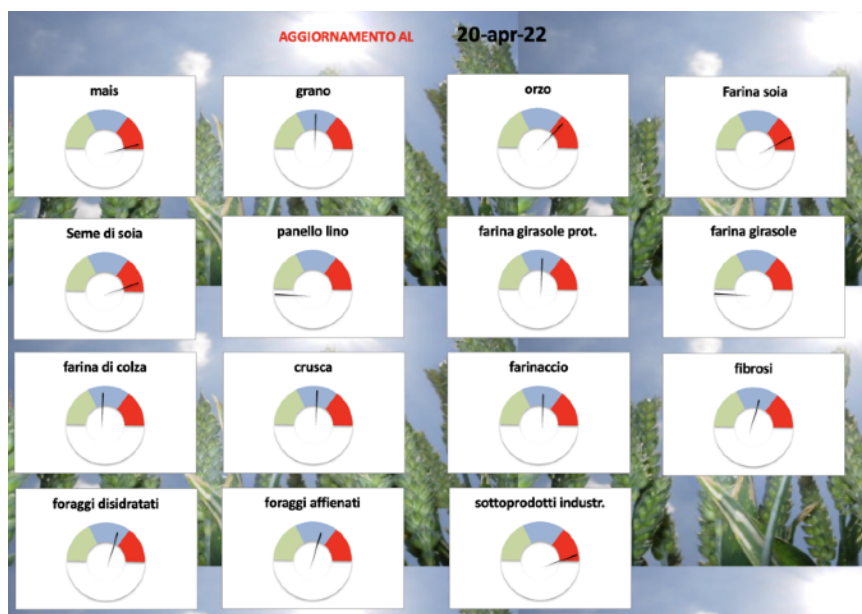
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

(*) Noli - L'indicatore dei "noli" è un indice dell'andamento dei costi del trasporto marittimo e dei noli delle principali categorie di navi dry bulk cargo, cioè quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI può anche costituire un indicatore del livello di domanda e offerta delle rinfuse secche.

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)



Andalini
pasta dal 1956
www.andalini.it

#champagne #modena #eventi

Modena per due giorni capitale delle Bollicine Francesi

Di **Mario Vacca** Modena, 16 ottobre 2023 - Si è conclusa ieri la sesta edizione di **Champagne Experience**, un'occasione unica per degustare centinaia di champagne promossa ed organizzata da Società Excellence che riunisce importatori e maison in gran parte rappresentate dagli stessi produttori francesi, presenti durante l'evento.

"Champagne Experience non è una fiera, è un'esperienza unica nel suo genere, pensata per esaltare passione e tecnica, in un contesto di alto livello professionale" patrocinata dal Comune di Modena anche quest'anno si è confermata un punto di riferimento per tutti gli operatori del settore e gli appassionati delle prestigiose bollicine francesi.

Un 2023 che si sta rivelando un anno particolare per il mercato dello Champagne, quello prettamente italiano sta subendogli effetti dell'inflazione che ha investito il Paese, a partire dagli ultimi mesi dello scorso anno. *"Se il 2022 è stato l'anno dell'euforia nei consumi, esagerata, il 2023 è possibile ribattezzarlo come l'anno della razionalità"*.

I maggiori produttori prevedono di chiudere il 2023 con risultati simili al precedente esercizio.

Tra le performance più meritevoli di attenzione c'è sicuramente quella del Sud Italia, che sulla media nazionale fa registrare un +5%, a dimostrazione di quanto l'area sia viva e in crescita, anche per un'abitudine sempre più consolidata che

vede le persone non destinare lo Champagne solo alle grandi occasioni, ma a consumarlo nella quotidianità. I grandi brand continuano a dominare il mercato ma, parallelamente, **si rileva anche una crescita importante delle piccole Maison**: questo significa che, da una parte il consumatore cerca l'affidabilità che gli Champagne più famosi garantiscono; dall'altra, però, si sta consolidando una fascia di



appassionati che ricerca le chicche e le piccole produzioni.

Ed è proprio in un contesto come quello organizzato nella due giorni modenese che i visitatori hanno potuto degustare bottiglie stappate da 176 produttori partecipanti, tra Maison e Vigneron.

Presenti alcune delle più famose Maison, come Louis Roederer, Tsarine, Bruno Paillard, Taittinger, Pommery, Piper-Heidsieck, Bollinger, ma anche alcuni dei Vigneron più interessanti, come Agrapart, Chateau De Bligny, Emeline De Sloovere, Telmont, Rollin oltre a

piccole realtà sicuramente meno conosciute ma che nel futuro faranno parlare di se.

Oltre 1000 le etichette esposte suddivise in base alle diverse zone di produzione (Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Côte des Bar oltre alle maison classiche riunite in una specifica area).

Tra le novità esposta la **Cyber Cuvée il primo Champagne al mondo interamente disegnato e comunicato dall'intelligenza**

artificiale, sotto la direzione creativa di Teo KayKay", ma anche la partecipazione di Mimma Posca ideatrice di **Classy Wines**, un concept che nasce da un progetto che unisce tradizione a innovazione, attraverso il racconto autentico della cultura enoica e la proposta di una selezione esclusiva di vini d'autore, provenienti da territori d'eccellenza e che ha esposto a Modena gli champagne di Tsarine.

Un Italiano in Champagne è Alberto Massucco, produttore ed importatore: Se uno è appassionato di champagne e ne ha bevuti tanti, il sogno è quello di averne uno tutto per se. Così è accaduto ad Alberto Massucco, che, di recente, da grande appassionato di champagne è diventato produttore con la collaborazione della famiglia De Sousa, una garanzia in Champagne. Organizzato anche un **importante momento di formazione** e degustazione con sette appuntamenti con vini di livello assoluto, presentati da nove grandi esperti di fama internazionale, Master Class di approfondimento con degustazioni uniche che hanno premesso di degustare il meglio della produzione champenois, con millesimi da collezione. E per non farsi mancare veramente nulla, sono state organizzate anche le cd. Sponsor Class, appuntamenti gratuiti organizzate dagli sponsor della manifestazione che hanno permesso di scoprire e degustare prodotti dell'eccellenza italiana, in particolare dell'Emilia-Romagna, Regione ospite dell'evento.

La degustazione di un grande champagne è un momento incredibile e farlo alla presenza dei produttori, è una esperienza indimenticabile in particolar modo fuori dalle cantine, quando dietro al banco dell'espositore si rendono disponibili a raccontare i loro vini, ad ascoltare e rispondere alle tante domande di curiosi, appassionati e addetti ai lavori provenienti da moltissimi Paesi. Un'organizzazione perfetta che ha curato ogni minimo dettaglio, dall'acqua e taralli a disposizione per tutti al sistema per sanificare il bicchiere, il tutto condito da uno staff simpatico e disponibile.

Non ci resta altro che attendere la prossima





#eventi #parma

Apre Cibustec a Parma

**MARTEDÌ 24 OTTOBRE, ORE
10:30**

**Sala Conferenze 1, Pad.7 - Fiere
di Parma**

Con i suoi 80 anni di passione per soluzioni pionieristiche, Cibus Tec è tra i più innovativi eventi dedicati alla tecnologia alimentare e delle bevande.

Un appuntamento altamente specializzato in una location unica, dove la passione per il cibo di qualità ha radici profonde e si lega alle migliori tecnologie e competenze. Non è un caso che Cibus Tec abbia ispirato alcune delle più sofisticate applicazioni per l'industria food and beverage

IN APERTURA

*Messaggio del Ministro delle
Imprese e del Made in Italy Adolfo
Urso*

SALUTI DI BENVENUTO

Franco Mosconi, *Presidente Fiere
di Parma*

Thomas Rosolia, *Presidente KPE*

Vincenzo Colla, *Assessore allo
sviluppo economico e green
economy, lavoro,*

*formazione e relazioni
internazionali - Regione Emilia
Romagna*

**Osservatorio Machinery Cibus Tec
per il Food & Beverage**

**“Dimensioni, performance,
mercati e competitività della filiera
italiana su scala globale”**

Emanuele Di Faustino, *Head of
Industry & Retail Nomisma*

**SEGUIRE TAGLIO DEL
NASTRO**

CIBUS

Agenzia Stampa Elettronica
Agroalimentare - iscritta al
tribunale di Parma al n° 24 il 13
agosto 2002.

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

**SOCIETA' EDITRICE
NUOVA EDITORIALE
Soc. coop.**

Via G. Spadolini,2 43022 -
Monticelli Terme (Parma)

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva
01887110342

iscritta al registro imprese di
Parma 24929

testata editoriale iscritta al R.O.C.
al numero 4843

direttore responsabile
lamberto colla





[Pasta Andalini](#)



[Mulino Formaggi srl](#)



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia Società Cooperativa](#)



[ITE Italian Tourism Expo](#)