



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

## SOMMARIO

Anno 13 - n° 35 01 Settembre  
2014

### 1.1 EDITORIALE

MeteoTax: il ciclone settembrino

### 2.1 ALIMENTAZIONE

SANA: Alimentazione sportiva e non solo:

### 4.1 CRISI

Il "Doggy bag" è servito

### 4.2 EXPO 2015

Bando per progetti collegati a Expo2015

### 5.1 LATTIERO CASEARIO

Crollo generalizzato dei lattiero caseari

### 6.1 EVENTI

Festival del Prosciutto di Parma

### 6.2 RICONOSCIMENTI

Douja d'OR a un vino Piacentino

### 7.1 VENDEMMIA 2014

Andiamo a vendemmiare ... oppure no.

### 8.1 EMBARGO RUSSIA

Export Russia. Arrivano gli aiuti UE per il Parmigiano Reggiano

## Editoriale

# MeteoTax: il ciclone settembrino

Schiacciati dalle imposte le entrate tributarie arretrano e il debito pubblico aumenta. Non sarebbe il caso di mettere alla prova la teoria di Arthur Laffer? Putin l'ha fatto e...

di Lamberto Colla -

Parma, 31 Agosto 2014

Un italiano su tre porta a casa gli avanzi dal ristorante. Ma il 24%, secondo un recente sondaggio on line di Coldiretti, si vergogna di chiedere il "doggy bag". Non che rimanga molto dal pasto al ristorante posto che anche le abitudini a consumare dall'antipasto al dolcetto con l'ammazzacaffè

compreso non rientra più nelle consuetudini alimentari degli italiani. Oggi la scelta è molto più misurata, basta un antipasto e un primo o un antipasto e il secondo o, infine, un antipasto e una pizza per degustare adeguatamente, e senza spendere troppo, le prelibatezze offerte dalle cucine italiane. Forse questo è l'unico fattore positivo che la crisi lascerà in eredità.

Ancora la luce in fondo al tunnel della crisi non si vede e i sintomi claustrofobici sono sempre più evidenti e generalizzati.

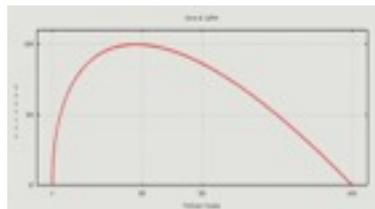
Di vere e proprie cure non si hanno notizie e all'orizzonte sono ben visibili solo minacciose nubi cariche di tempesta con settembre che si preannuncia molto "piovoso" e in procinto di scaricare sulle teste degli italiani ben **400 adempimenti fiscali**.

"Saranno 20 milioni circa, riporta Conquiste del Lavoro il quotidiano della Cisl, i contribuenti coinvolti in quest'attività, che prevede ben 410 adempimenti. Oltre al 770 ci sono l'Irpef, l'Irap, l'Ires, l'Iva, le addizionali regionali, i versamenti Inps, la Tobin tax, l'imposta sostitutiva sui redditi di capitale e sui capital gain.

I contributi previdenziali da versare riguarderanno i lavoratori dipendenti, ma anche gli artigiani, i commercianti e i lavoratori domestici. Anche i diritti dovuti alle Camere di commercio scadono nel suddetto periodo dell'anno. Più in dettaglio si tratta di 171 adempimenti per gli imprenditori individuali e 167 adempimenti per i

professionisti fino a scendere man mano a 72 adempimenti per gli enti non commerciali. Con in mezzo imprenditori, commercianti, partite Iva e co.co.pro.e artigiani".

Nonostante l'accanimento terapeutico le entrate fiscali dello Stato diminuiscono e allora giù nuove gabelle palesi o celate in complicati algoritmi tributari. A giugno le entrate tributarie si sono ridotte del 7,7% rispetto al 2013 e come ha sottolineato il Bollettino statistico della Banca d'Italia, «Tenendo conto di una disomogeneità nella contabilizzazione di alcuni incassi la riduzione delle entrate tributarie sarebbe stata più pronunciata». In compenso il debito pubblico è nuovamente aumentato di altri 2,1 miliardi di euro, raggiungendo un nuovo massimo storico a 2.168,4 miliardi.



E' evidente che una riforma, radicale è dir poco, del sistema fiscale nazionale si rende necessaria. Dalla semplificazione all'equità possibilmente nel rispetto della curva di "Arthur Laffer", tanto banale quanto disattesa dai nostri guru della finanza.

Laffer ipotizzò che esiste un livello del prelievo fiscale oltre il quale l'attività economica non è più conveniente e il gettito si azzerava, quanto meno se il prelievo raggiunge il 100% del reddito, e quindi che le due grandezze siano legate da una curva continua a forma di campana.

Si può anche non credere alla validità della teoria di Laffer ma la prova l'abbiamo in casa. Con una imposizione fiscale costantemente cresciuta sino al limite del 70%, le entrate fiscali sono costantemente scese. La prova del nove invece ce la ha offerta la Russia. L'ex comunista Vladimir Putin con l'introduzione della FLAT TAX al 13% le entrate tributarie sono cresciute del 46%, il tutto ben testimoniato da uno studio del FMI (Fondo Monetario Internazionale) condotto da Anna Ivanova, Michael Keen e Alexander Klemm.

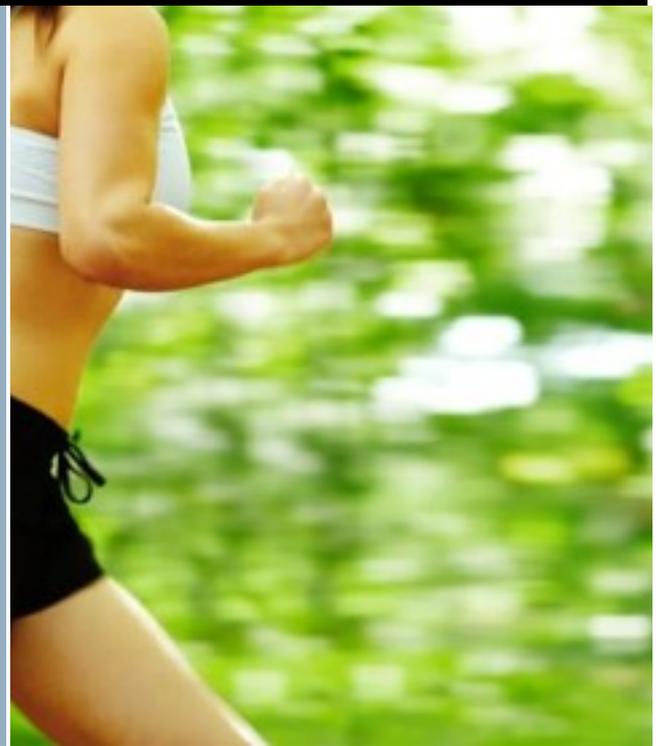
Un invito a Matteo Renzi: che ne diresti di "Provare per credere!"

## SALUTE E BENESSERE

### SANA: ALIMENTAZIONE SPORTIVA E NON SOLO

Dal segreto di "Bracco di Ferro" allo sportivo celiaco. Al 16esimo salone internazionale del biologico e del naturale debutta SANA SPORT. BolognaFiere, sabato 6 settembre - martedì 9 settembre.

(Fonte Bologna Fiere)



salute

### SANA: Alimentazione sportiva e non solo

Dal segreto di "Bracco di Ferro" allo sportivo celiaco. Al 16esimo salone internazionale del biologico e del naturale debutta SANA SPORT. BolognaFiere, sabato 6 settembre - martedì 9 settembre.

Bologna 25 agosto 2014 -

Il segreto di Braccio di Ferro, ovvero gli effetti che derivano dall'assunzione di nitrati e betaina quando si mangiano vegetali; la nutrizione e la supplementazione (ovvero l'assunzione di integratori) adatta a chi va in palestra o a chi pratica sport di squadra; luci e ombre delle diete chetogeniche (ovvero ricche di proteine e lipidi e povere di carboidrati) e del digiuno a intermittenza; gli approcci alla nutrizione di chi pratica sport ed è celiaco. Sono solo alcuni dei temi che verranno affrontati nell'ambito di Sana Sport, la new entry dell'edizione numero 26 di SANA, il Salone Internazionale del Biologico e del Naturale, in programma al quartiere fieristico di Bologna da sabato 6 a martedì 9 settembre. Organizzata da BolognaFiere in collaborazione con FederBio, con i patrocini di Ministero delle Politiche Agricole, dell'Ambiente e dello Sviluppo economico, di Expo 2015 e di Ifoam, SANA si conferma come la più importante manifestazione fieristica in Italia per l'alimentazione biologica certificata, l'erboristica e la cosmetica naturale e bio, l'appuntamento da non mancare sia per gli operatori professionali del settore, sia per i consumatori che a tavola preferiscono gli alimenti



biologici e che per la cura del corpo e il mantenimento della salute ricorrono, rispettivamente, a prodotti cosmetici ottenuti da ingredienti-base naturali e bio e a integratori alimentari di vario tipo.

Quest'anno all'interno di SANA debutta anche lo sport, ribattezzato Nutrisport, titolo del primo meeting scientifico su nutrizione, integrazione e sport, organizzato da Akesios Group in collaborazione con SANIS (Scuola di Nutrizione e Integrazione nello Sport) e la società scientifica SINSeB (Società Italiana Nutrizione Sport e Benessere). Nutrisport è un evento che a sua volta ne contiene tre: il primo Congresso Internazionale della SINSeB sul tema della nutrizione e dell'integrazione sportiva fra scienza e dogmatismi (6 e 7 settembre); la mattinata dedicata a SANIS PRATICITIONER con due tavole rotonde sul passato, il presente e il futuro della formazione nella nutrizione sportiva (6 settembre); la terza edizione di SINSeB Experience, otto sessioni sulla nutrizione e i disturbi alimentari degli atleti bambini (8 settembre). Gli incontri e i corsi sono rivolti a medici, farmacisti, nutrizionisti, operatori della salute, singoli sportivi anche dilettanti. Tra i relatori medici, medici sportivi, nutrizionisti, italiani e stranieri.

Nutrisport aprirà dunque i battenti sabato mattina 6 settembre alle 10.30 con Sanis Praticitioner, un convegno nel corso del quale la Scuola di Nutrizione e Integrazione nello Sport farà il punto sulla

nutrizione e sulla supplementazione, cioè l'assunzione di alimenti o integratori che sostengano l'alimentazione abituale, sia in relazione all'attività di fitness in palestra sia negli sport di squadra. Subito dopo, dalle 14.30 di sabato 6 settembre e durante tutta la giornata di domenica 7 settembre, si svolgerà il primo Congresso nazionale SINSeB. Secondo la società scientifica, la nutrizione sportiva è un tema di

assoluto



interesse

per tutti

coloro che lavorano con atleti di ogni livello, dal semplice amatore al professionista, ma purtroppo in materia sono molte le opinioni discordanti spesso non basate su dati scientifici. Per questo l'associazione si propone da anni di promuovere una cultura della nutrizione e dell'integrazione libera da dogmatismi e basata su evidenze scientifiche. Da questo impegno sono nate collaborazioni con l'International Society of Sport Nutrition (ISSN), cui è legata la possibilità di rilasciare la prestigiosa certificazione CISSN e la prima Scuola di Nutrizione ed Integrazione nello Sport in Italia. Nasce così il primo Congresso Internazionale, preziosa occasione di aggiornamento scientifico per gli operatori del settore. Il tema è "La nutrizione e l'integrazione sportiva fra scienza e dogmatismi". La prima sessione, sabato pomeriggio, riguarderà gli schemi dietetici alternativi nello sport, e in particolare due ambiti: le diete chetogeniche e il digiuno intermittente, e il monitoraggio della composizione corporea e dell'idratazione durante una

gara ciclistica a tappe. Seguirà una tavola rotonda sui nuovi LARN (Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti) e lo sport. Domenica 7 sono in programma due sessioni, la prima su supplementazione e microbioma (con interventi di esperti sull'approccio allo sportivo celiaco, la supplementazione aminoacidica, probiotici e sport); la seconda sulle nuove frontiere della nutrizione sportiva. In questa sessione si affronterà il ruolo del magnesio negli sport di endurance e l'argomento dei nutraceutici presenti nelle alghe. Ci sarà spazio anche per un confronto sul "segreto di Braccio di Ferro", ovvero sull'apporto di nitrati e betaina presenti nei vegetali, come gli spinaci, asso nella manica del forzuto eroe dei cartoni animati. Il congresso si concluderà domenica alle 17 con una tavola rotonda sulle innovazioni nella nutrizione sportiva.

L'ultimo evento di Nutrisport è la terza SINSeB Experience, prevista tutta la giornata di lunedì 8 settembre a partire dalle 10 e dedicata alla nutrizione e ai disturbi alimentari del bambino atleta. Le

abitudini alimentari e sportive dell'infanzia e dell'adolescenza possono essere determinanti in termini di qualità della salute e rischio di malattie negli anni a venire. Che l'attività fisica faccia bene ai bambini è risaputo, oltre che confermato da tanti studi scientifici. L'Organizzazione

Mondiale della Sanità, ad

esempio, raccomanda che bambini e adolescenti, da 5 a 17 anni, pratichino ogni giorno almeno 60 minuti di attività aerobica, da moderata ad intensa. Per i bambini che fanno sport 2 o 3 volte a settimana, le raccomandazioni alimentari non sono molto differenti da quelle di chi pratica un'attività fisica normale (camminare, andare in bicicletta e fare giochi di movimento). Se invece il giovane atleta pratica attività agonistica vera e propria il discorso cambia, purtroppo però non sempre l'alimentazione seguita è corretta. In generale l'attività agonistica non comporta nei bambini un dispendio energetico molto elevato: di solito si aggira tra 300 e 600 calorie (Kcal) per volta; mentre negli adolescenti l'allenamento può essere più intenso e di maggior durata, quindi può comportare un maggior dispendio di energia. In età evolutiva la sedentarietà può indurre sovrappeso e obesità, quindi ben venga l'attività fisica. Ma quando si passa all'agonismo, l'idea che esistano cibi miracolosi o integratori che aiutano a diventare Superman e vincere la gara non va assolutamente proposta. Detto questo l'integrazione non è nemmeno da demonizzare e nel corso della SINSeB Experience all'interno di SANA il tema sarà trattato in modo rigorosamente scientifico.

Per ulteriori informazioni e/o l'iscrizione ai corsi: [www.akesios.it](http://www.akesios.it) - [info@akesios.it](mailto:info@akesios.it)



**crisi****Il “Doggy bag” è servito**

In tempi di crisi nulla viene sprecato. In forte ascesa, secondo Coldiretti, la consuetudine a raccogliere quanto avanzato alla tavola del ristorante.

Parma, 29 agosto 2014 --

Un italiano su tre (33 per cento) quando esce dal ristorante non ha problemi a portarsi a casa gli avanzi con la cosiddetta con “doggy bag” anche se solo il 10 per cento lo fa regolarmente, mentre il 23 per cento solo qualche volta. E’ quanto emerge dall’indagine indicativa on line condotta dal sito [www.coldiretti.it](http://www.coldiretti.it) sui comportamenti durante l’estate dalla quale emerge peraltro che una fetta rilevante della popolazione (24 per cento) quando va a mangiare fuori lascia sulla tavola gli avanzi semplicemente perché si vergogna di chiederli. Solo una percentuale minore del 18 per cento si dice semplicemente non interessato mentre —



sottolinea la Coldiretti - ben il 25 per cento degli italiani non lascia alcun avanzo quando va al ristorante o in pizzeria.

Di fronte a questa nuova esigenza - riferisce la Coldiretti - la ristorazione si attrezza e in un numero crescente di esercizi, per evitare imbarazzi, si chiede riseratamente al cliente se desidera portare a casa il cibo o anche le bottiglie di vino non finite e si mettono a disposizione confezioni o vaschette ad hoc.

La tendenza a finire quanto viene servito a tavola, secondo i saggi suggerimenti del nonni, richiama un passato difficile ma, insieme al diffondersi del sacchetto degli avanzi, è anche - prosegue la Coldiretti - un

segno di maggiore responsabilità degli italiani nei confronti dello spreco di cibo. Un comportamento molto diffuso in altri Paesi a partire dagli Stati Uniti dove sembra che la stessa first lady Michelle Obama non abbia remore a seguirla.

- il sondaggio on line -

Quando vai a mangiare fuori hai mai chiesto di portare via gli avanzi (**doggy bag**)?

Si, spesso 10 %

Si qualche volta 23 %

No perché mi vergogno 24 %

No non lascio mai avanzi 25 %

No non mi interessano 18%

(Fonte: [www.coldiretti.it](http://www.coldiretti.it) 23 agosto 2014)

**Finanziamenti****Bando per progetti collegati a Expo2015**

Bando per la concessione di cofinanziamenti a progetti di promo-commercializzazione turistica collegati a Expo 2015.

Parma, 28 agosto 2014 --

La Regione Emilia Romagna, con D.G.R. n. 1348/14, ha approvato il Bando per la concessione di cofinanziamenti a progetti di promo-commercializzazione turistica collegati a Expo 2015 - L.R. 7/98 e s.m. - L.R. 28/14.

La Regione, con questo bando, intende sostenere le aggregazioni di imprese che hanno le caratteristiche sopracitate e che intendono investire risorse umane, strumentali e finanziarie per partecipare al comune obiettivo di innalzare la quota dell'internazionalizzazione per qualsiasi destinazione e prodotto turistico emiliano-romagnolo.

**Beneficiari**

Le aggregazioni di imprese possono richiedere il cofinanziamento per progetti di promo-commercializzazione turistica, per le finalità di cui all'art. 8, comma 4, della L.R. 28/13, nel rispetto di quanto stabilito dalla L.R. 7/98 e s.m., realizzati per il raggiungimento degli obiettivi previsti. Possono presentare domanda di cofinanziamento esclusivamente i soggetti di cui all'art. 13, comma 5, della L.R. 7/98 e s.m. così come elencati e descritti al Capitolo 4 dell'Allegato A) della D.G.R. n. 592/09 e s.m., come di seguito elencati:

**1. club di prodotto.** Il club di prodotto è un sistema di offerta che, in maniera coesa, viene proposto sul mercato turistico. Il club di prodotto si caratterizza per essere un “insieme di servizi specializzati”, promossi nei confronti di determinati

segmenti o nicchie di clientela, verso un mercato o un bacino specifico di domanda e atti alla promo-commercializzazione di una o più destinazioni a livello regionale. L'insieme dei servizi può essere commercializzato anche da una singola impresa, purchè la stessa rispetti la legislazione vigente in materia di vendita di prodotti turistici, ai sensi della L.R. n. 7/03, e purchè rappresenti un sistema d'insieme. Il club di prodotto può essere costituito anche in forma di aggregazione temporanea di imprese (A.T.I.);

**2. i consorzi;**

**3. le cooperative turistiche;**

**4. altri raggruppamenti di imprese turistiche costituiti in forma di impresa.** Tra i soggetti di cui al punto 4 del precedente paragrafo sono ricompresi anche i raggruppamenti di piccole e micro imprese con forma giuridica di “contratto di rete” di cui all'art. 3, commi 4 ter e seguenti del decreto-legge n. 5/09, convertito con L. n. 33/09 e successive integrazioni e modificazioni.

(Fonte Confcooperative Parma)

## LATTIERO CASEARIO

### CROLLO GENERALIZZATO DEI LATTIERO CASEARI

Relativamente contenute le perdite dei due principali DOP se confrontati con il crollo dei derivati del latte (Burro e Creme). Riprende a scendere anche il Latte Spot.

(Virgilio)

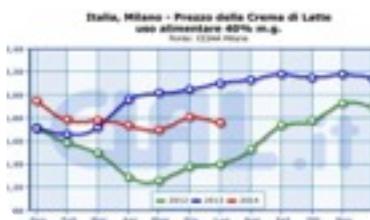


#### Lattiero Caseario

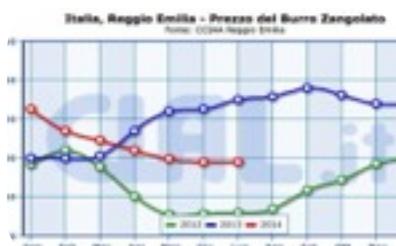
### Crollo generalizzato dei lattiero caseari

Una riapertura all'insegna del declino generale. Relativamente contenute le perdite dei due principali DOP se confrontati con il crollo dei derivati del latte (Burro e Creme). Riprende a scendere anche il Latte Spot.

di Virgilio, Parma - 27 agosto 2014

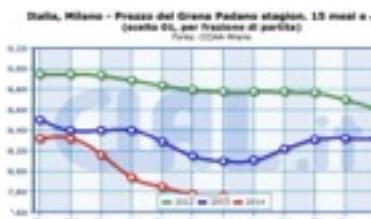


LATTE SPOT CRUDO E PASTORIZZATO ESTERO - Riapertura al ribasso per il latte spot crudo nazionale e parimenti per l'estero intero pastorizzato. Dopo due settimane di fermo delle attività borsistiche il latte spot cede 1€ sulla piazza di Verona. 40,21 e 41,24 €/100 litri latte sono i valori, rispettivamente minimo e massimo, registrati lo scorso lunedì 25 agosto. 37,63 e 38,66 €/100 litri i prezzi del latte estero.



BURRO E CREME Il crollo dei derivati del latte. Burro e creme cedono dal 4,5 a quasi il 10% rispetto le quotazioni precedenti la chiusura ferragostana delle borse. 3,05/kg la quotazione

del Burro CEE (-4,47%), 1,75€/kg (-7,89%) la quotazione dello

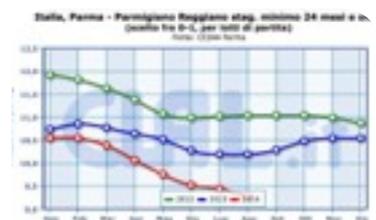


zangolato a Reggio Emilia mentre si registra una perdita addirittura deò -9,41% per la Crema a uso alimentare trattata a Milano (1,54€/kg).

#### GRANA PADANO

Sull'onda dei ribassi viene trascinato anche il Grana Padano. 20 centesimi le perdite registrate alla piazza di Mantova per entrambe le referenze a listino. Contenuto a -10 centesimi invece la caduta registrata a Milano.

Per quanto riguarda la stagionatura di 9 mesi è stato fissato un prezzo minimo di 6,70€/kg e massimo di 6,80€/kg. 7,30 - 7,95€/kg la forbice di prezzo del listino milanese relativamente al Grana Padano di 15 mesi di stagionatura.



PARMIGIANO REGGIANO Più ridotta, limitata a 5 centesimi, la scivolata di prezzo registrata dal Parmigiano Reggiano alla borsa di riferimento comprensoriale di Parma per entrambe le stagionature. Nello specifico il 12 mesi è stato valorizzato tra 7,65 e 8,05€/kg; mentre il 24 mesi è stato quotato con valori compresi tra 9,00 e 9,35€/kg. 10 centesimi invece le perdite subite dal principe dei formaggi sulla piazza di Milano che ha chiuso tra 9,50 - 10,25€/kg e tra 7,75 e 8,05€/kg rispettivamente alle stagionature di 24 e 12 mesi.

**Eventi****Festival del Prosciutto di Parma**

Dal 5 al 21 settembre è in programma la XVII edizione del Festival del Prosciutto di Parma. Il calendario degli eventi.

Parma 29 agosto 2014 -

Il "Festival" è un'ottima occasione per conoscere e degustare il miglior Prosciutto di Parma e per apprezzare le bellezze naturalistiche e culturali dei luoghi d'origine.

Un'ottima opportunità per visitare le zone di produzione con "[Finestre Aperte](#)" e scoprire come nasce il prodotto.

Un ricco calendario di iniziative: appuntamenti all'insegna della gastronomia, dello spettacolo e della cultura. Attività sportive, serate musicali e tante altre proposte.

L'evento clou, anche per quest'anno, sarà "[Finestre Aperte](#)" dove le cattedrali del Prosciutto di Parma si apriranno ai consumatori, offrendo la possibilità di assistere al ciclo di lavorazione e di partecipare a degustazioni gratuite.

Saranno i produttori a illustrare i segreti di produzione delle cosce di suino, che per una magica combinazione di clima, tradizione e passione, diventano Prosciutti di Parma.



Il Prosciutto di Parma è un prodotto a denominazione di origine protetta completamente naturale: solo carne di suino nato e allevato in Italia, l'aria profumata delle colline parmensi e una lunga e paziente stagionatura.

**FINESTRE APERTE:**

Calendario delle visite ai prosciuttifici (orari: 10-13 e 15-19, quando non diversamente specificato).

Nei giorni 6-7 e 13-14 settembre servizio gratuito di bus navetta per le visite ai prosciuttifici di Langhirano, Lesignano de' Bagni, Tizzano Val Parma e Corniglio. Partenza da Piazzale Corridoni, Langhirano. Non si effettuano prenotazioni.

Per info tel. 0521 354156.

Dove invece è prevista una specifica navetta (vedi [programma e orari delle navette](#)), le visite si intendono organizzate e quindi è indispensabile la prenotazione al

PuntoInfoFestivaldelProsciutto per le navette in partenza dalla Fiera (Pad. 2 Salone dei Camper, tel. 0521 996653 attivo dal 13 al 21 settembre) oppure presso lo IAT di Parma (tel. 0521 218889 - 218855) per le navette in partenza da Parma città. Per visite individuali occorre contattare direttamente il prosciuttificio.

**CALENDARIO EVENTI**

[Venerdì 5 settembre](#)

[Sabato 6 settembre](#)

[Domenica 7 settembre](#)

[Lunedì 8 settembre](#)

[Martedì 9 settembre](#)

[Mercoledì 10 settembre](#)

[Giovedì 11 settembre](#)

[Venerdì 12 settembre](#)

[Sabato 13 settembre](#)

[Domenica 14 settembre](#)

[Lunedì 15 settembre](#)

[Martedì 16 settembre](#)

[Mercoledì 17 settembre](#)

[Giovedì 18 settembre](#)

[Venerdì 19 settembre](#)

[Sabato 20 settembre](#)

[Domenica 21 settembre](#)

[Domenica 7 e 14 settembre - Un Panino da Re](#)

[Eventi collaterali per tutto il periodo dal 6 al 21 settembre 2014](#)

**riconoscimenti****Douja d'OR a un vino Piacentino.**

Il prestigioso riconoscimento astigiano è stato conquistato dalla cantina piacentina di Terzoni Claudio.



Piacenza 25 agosto 2014 --

Prosegue incessante la raccolta di premi e riconoscimenti per la cantina piacentina "[Società Agricola Terzoni Claudio srl](#)".

Dopo avere incamerato il successo al **Vinitaly** con il premio "Banca Popolare di Verona" assegnato al vino Colli Piacentini Doc Malvasia Passito "Sensazioni D'inverno - le Virtù del Poggio" 2011, e la riconferma, per il secondo anno consecutivo con il passito "Sensazioni di inverno 2011" quale

miglior vino al **Concorso Mondiale di Bruxelles**, la cantina piacentina ha conquistato anche l'astigiano

**Douja d'OR** che è andato alla Malvasia Passito 2012 "Sensazioni d'Inverno".

Il premio, attribuito dalle Commissioni dell'O.N.A.V., viene assegnato solo ai vini che, in fase di degustazione, raggiungono almeno 85 punti su 100. Sono punteggi



particolarmente

rigorosi che richiedono ai vini il possesso di caratteristiche di elevata qualità. Infine, il 9 luglio scorso, è stata la volta di altri 2 vini della cantina piacentina a ricevere gli

onori, questa volta da parte della



**"Selezione del Sindaco" . Medaglia d'oro** conquistata quindi dalla punta di diamante di "Terzoni", la pluridecorata "Malvasia Passito Sensazioni d'inverno" e medaglia d'argento invece è stata assegnata all'Ortrugo **"Per Elisa"** a conferma della qualità professionale raggiunta dall'azienda vinicola dei Colli Piacentini.

vendemmia 2014

## A n d i a m o a v e n d e m m i a r . . . oppure no.

Prospettive sulla vendemmia 2014. Torna l'incubo 2002 per la produzione enologica piemontese. Sarà decisivo l'andamento stagionale di settembre.

di Lamberto Colla - Piacenza 26 agosto 2014 -

Troppa acqua. E' la sintesi banale della stagione enologica che va a concludersi. Un luglio caratterizzato da una piovosità eccezionale che ha raggiunto anche i **21 giorni**, come in Veneto, di pioggia su 31. Con un +160% rispetto la media degli anni precedenti è fuori discussione che le aspettative in **quantità** e in **qualità** del



prodotto finito non siano delle più rosee.

L'eccesso d'acqua moltiplica il rischio di malattie per la vite, riducendo la gradazione alcolica dei grappoli e compromettendo la salute degli acini per lo sviluppo dei marciumi.

Se negli ultimi anni, lo scorso in modo particolare, l'andamento stagionale particolarmente favorevole aveva portato a anticipare, o meglio, a riportare nel tradizionale periodo, la vendemmia quest'anno il rischio è completamente l'opposto. La speranza è che un settembre, e forse un ottobre, compiacenti possano raddrizzare le sorti di una stagione che si preannuncia insidiosa per uno dei comparti agroalimentari più importanti per fatturato realizzato e per **l'immagine nazionale**.

I timori sono elevati in tutte le regioni particolarmente vocate alla viticoltura, come ci conferma Marco Terzoni, enologo e produttore di vino dei Colli Piacentini. "Le previsioni non sono incoraggianti - sottolinea l'enologo - visto l'andamento climatico di questa



estate. In certe regioni addirittura sta sorgendo l'**incubo del 2002** tristemente nota per il caratteristico aroma di "feccino" che ha contraddistinto la produzione nazionale. Certo in 12 anni le tecniche si sono notevolmente affinate ma il ricordo di quell'annata è ancora dolorosamente vivo nei ricordi dei produttori".

Molto probabilmente, al fine di evitare il riproporsi di una tale situazione, "molte aziende anticiperanno la vendemmia pur nella consapevolezza di compromettere la produzione qualitativa di vino".

Nelle annate con primavere ed estati molto piovose, i timori maggiori ricadono sugli attacchi della **muffa grigia** che può provocare danni ingenti, soprattutto dove si lavora con l'obiettivo della qualità. Un attacco di **Botrytis**



**cinerea** può ridurre la produzione in termini di peso ma, ancora peggio, può rendere difficoltoso il processo di vinificazione e generare odori anomali.

Tendenzialmente, l'anticipo della vendemmia, rispetto al periodo ideale di maturazione delle uve, sarà una pratica molto diffusa quest'anno - prosegue Marco Terzoni - "in considerazione del fatto che le uve sono malate e lo sviluppo dei batteri acetici è come ovvio controproducente per la qualità.

Una stagione eccezionale, come peraltro ciclicamente avviene, ma come tutti i contadini sanno, lavorando a cielo aperto si è esposti a molti maggiori rischi e appesi alla "Benevolenza del dio Bacco".

Ma senza necessariamente attaccarsi al fato è possibile attenuare gli

effetti negativi dei diversi andamenti stagionali attraverso una conduzione professionale del vigneto. **Già, perché è in campo che si fa il vino.** La cantina e la professionalità degli enologi possono migliorare e correggere il prodotto, ma per la buona o eccellente qualità è indispensabile partire da un buon grappolo e quello si fa in campo.

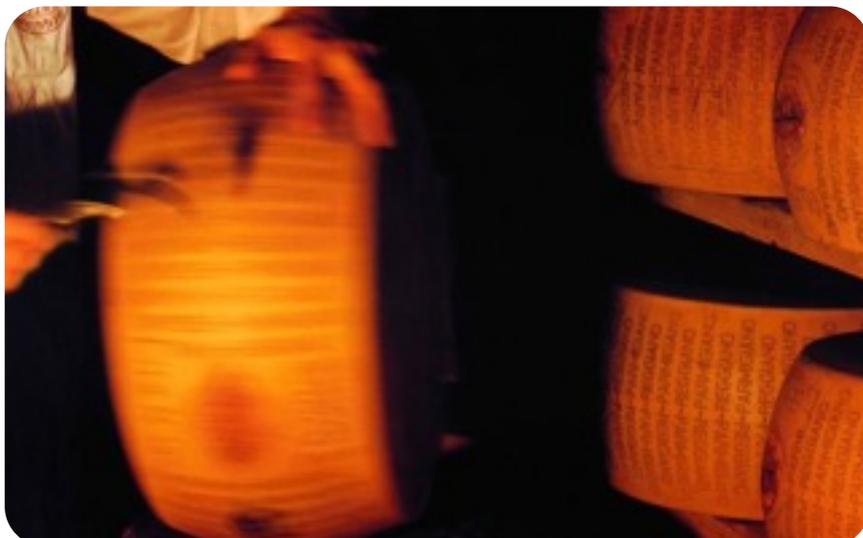
Ecco quindi che le buone pratiche agronomiche tornano a essere di moda. "Anche in situazioni estreme", conclude Terzoni, "se le buone pratiche agronomiche sono state rispettate e costantemente applicate, gli effetti connessi a eventi anche estremi possono essere in parte mitigati. L'esposizione dei filari, la pratica dell'inerbimento interfilare e una buona attenzione alle concimazioni rappresentano quelle consuetudini di base indispensabili per ottenere un buon risultato così come pure lo è la cura della pianta e la sua



defogliazione che consente agli acini di avere la migliore insolazione. Infine la raccolta con annessa cernita in campo è l'ultimo elemento che contribuisce a consegnare alla cantina il miglior prodotto destinato alla trasformazione. Da lì in poi sarà compito dei tecnici ottenere il miglior vino."

In **conclusione**, importanti saranno l'andamento climatico di settembre e le capacità degli enologi a intervenire per dare corpo ai vini di nuova produzione. Nel frattempo, per mettere avanti le mani, sono state già avanzate e in taluni casi accordate le richieste di **arricchimento zuccherino** attraverso l'aggiunta di mosto concentrato rettificato. Addirittura, come nel caso del Veneto e del Friuli Venezia Giulia, la richiesta è di poter arricchire di due gradi zuccherini i mosti (di solito è massimo 1,5) e di poter vendemmiare a 8 gradi e non da 9 in su.

Che settembre quindi corregga quel che luglio ha compromesso.



#### Aiuti UE

### Export Russia. Arrivano gli aiuti UE per il Parmigiano Reggiano

A giorni misure per attivare l'ammasso privato del formaggio per contrastare i danni derivanti dall'embargo russo.

Reggio Emilia, 28 agosto 2014 - Soddisfazione, da parte del Consorzio del Parmigiano Reggiano, per le decisioni annunciate oggi dalla Commissione Ue, che ha esteso ai formaggi a pasta dura e a lunga stagionatura, tra i quali anche il "re" dei formaggi, le misure già adottate per i prodotti freschi e volte a tamponare i danni per i produttori agricoli dovuti all'embargo della Federazione Russa verso le esportazioni di prodotti agroalimentari europei come ritorsione per le sanzioni adottate nella crisi con l'Ucraina.

In particolare, a giorni scatteranno specifiche misure per attivare l'ammasso privato del Parmigiano Reggiano.

“Esprimiamo apprezzamento – afferma **Giuseppe Alai**, presidente del Consorzio – per il provvedimento adottato dalla Commissione, la cui adozione si lega alla particolare attenzione e all’impegno del ministro Martina in sede Europea”.

“Questa apertura – prosegue Alai – è la risposta che attendevamo rispetto alle sollecitazioni espresse dal Consorzio del Parmigiano Reggiano e dal sistema rappresentativo dei formaggi Dop italiani”. “Nel merito – aggiunge Alai - queste misure consentiranno di sostenere i produttori in una fase critica di mercato, nell’ambito della quale l’embargo russo chiude uno dei canali commerciali che si sono rivelati tra i più interessanti in questi ultimi anni in termini di crescita”. “L’auspicio, ora – conclude Alai - è che vengano superate al più presto le situazioni che hanno portato alle sanzioni e all’embargo, ripristinando in tal modo il regolare scambio di prodotti come si conviene all’interno un sistema di mercati aperti”.

(Fonte Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano)

## CIBUS

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

[cibus@nuovaeditoriale.net](mailto:cibus@nuovaeditoriale.net)

[www.cibusonline.net](http://www.cibusonline.net)

### SOCIETA' EDITRICE NUOVA EDITORIALE Soc. coop. a.r.l.

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

[www.nuovaeditoriale.net](http://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

