



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

SOMMARIO

Anno 13 - n° 36 08 Settembre
2014

1.1 EDITORIALE

In equilibrio sul precipizio

3.1 ALIMENTAZIONE

Il grano khorasan KAMUT®
presente al SANA 2014

4.1 CRISI PESCHE E NETTARINE

Crisi Russa: da ripensare a livello
europeo

4.2 BONIFICA

CER: attività di ricerca a sostegno
dell'agricoltura terremotata

5.1 LATTIERO CASEARIO

Il difficile momento dei derivati del
latte

6.1 CRISI RUSSA

Una rete di sicurezza UE per il
latte

6.2 LATTE, LA RETE USA

La rete di Protezione USA per il
latte

7.1

#MYER_KITCHENSTORIES

Emilia Romagna, dalla tavola al
web.

9.1 FESTIVAL PROSCIUTTO

Prosciutto e piadina? Sono baci e
abbracci

9.2 ASSICA

L'evoluzione dei valori nutrizionali
dei salumi

10.1 OCCUPAZIONE AGRICOLA

Aumento record di assunzioni in
agricoltura

Editoriale

In equilibrio sul precipizio

Dal rapporto Coop una fotografia alquanto sbiadita dei consumi e della fiducia degli italiani. Intanto la BCE fa un passo in avanti per stimolare gli investimenti bancari nell'economia reale. L'Europa si salverà con i derivati?

di Lamberto Colla -

Parma, 7 settembre 2014

Staremo a vedere se le banche, con questo ulteriore e deciso taglio degli interessi, riusciranno finalmente a erogare finanziamenti alle micro, piccole e medie imprese che rappresentano il vero motore della economia italiana.

Abbiamo visto come finiscono le grandi imprese dei nostrani migliori capitani d'industria. Dalla terra al cielo, da Italo all'Alitalia i grandi fallimenti si susseguono. Ma per questi un ammortizzatore, un paracadute straordinario c'è sempre stato.

Sono le piccole imprese invece, quelle che non posseggono potere negoziale, che sono state lasciate da sole a navigare nella tempesta. da sole a combattere la guerra delle concorrenze e molto spesso addirittura colpite da "fuoco amico".

E così, giorno dopo giorno, anno dopo anno, in assenza di interventi di risanamento visibili e concreti la fiducia vien meno, e gli indicatori economici peggiorano. Aumentano i disoccupati, si riducono i redditi familiari, a volte sino a azzerarsi, e vien da sé che senza lavoro e senza reddito i consumi non possono che diminuire drasticamente. E' un cane che si morde la coda.

In equilibrio sul precipizio -

"In equilibrio sul precipizio" é la perfetta sintesi del momento attuale che scaturisce dal Rapporto Coop 2014 "Consumi & distribuzione" redatto dall'Ufficio Studi di Ancc-Coop (Associazione Nazionale Cooperative di Consumatori) con la collaborazione scientifica di Ref. Ricerche e il

supporto d'analisi di Nielsen diffuso nei giorni scorsi.

Il 2014 doveva essere l'anno di un nuovo inizio. Di sicuro è l'anno in cui ci si è fermati sull'orlo del baratro alle prese con equilibri sempre più difficili. Dal 2007 a oggi si sono volatilizzati circa 15 punti di Pil ovvero 230 miliardi di euro. E ciascun italiano ha visto ridursi nello stesso periodo di 2700 euro a testa il reddito disponibile. L'aria che tira non può dirsi buona (il 77% degli italiani rispetto al 43% -media europea- dà un giudizio pessimo sulla qualità della vita nel proprio Paese e se si chiede un giudizio sullo stato dell'economia la percentuale dei negativi raggiunge il tetto del 91%), la fiducia dopo un

timido rialzo sembra di nuovo volgere al peggio. Gli italiani continuano però a mostrare insospettabili capacità di adattamento. Assorbono gli urti provocati dalla recessione e rivoluzionano il proprio stile di vita trasformando le cicatrici della crisi in nuovi o antichi valori. E' come se per non toccare il

fondo avessero rimesso un ordine nella propria zavorra delle priorità partendo dal presupposto che la floridità di un tempo è solo un ricordo. Virtuosi e tenaci da un lato, dunque, gli italiani di oggi (e dell'imminente domani) ma anche rinunciatari. E'altra faccia della medaglia, l'Italia che dice no: quelli che non votano (sono il 43% alle ultime elezioni), dichiarano di non avere fiducia nelle istituzioni (71%), non sono contenti della propria situazione economica (70%), non partecipano a attività sociali/volontariato (lo fa solo il 22,5%), non si curano (3 italiani su 10), non studiano e non lavorano (il 24% dei giovani).

Troppo lunga e persistente questa crisi. Il peso del disagio sta diventando quasi insopportabile per molti e conquistando sempre maggiore terreno. Se non verranno attuate misure in grado di stimolare le imprese a creare, rapidamente, nuova occupazione le tensioni sociali rischiano di esplodere incontrollate. **Un passo importante la BCE l'ha fatto.** Adesso tocca ai Governi fare la loro parte perché questa storica riduzione



di tassi possa avere effetto e innescare nuovo lavoro. La ricetta è semplice: abbattere le tasse e semplificarle. Una **FLAT TAX**, teorizzata da Arthur Laffer e applicata con successo da Vladimir Putin, sarebbe il sogno di molti e una soluzione dagli effetti quasi immediati. Il tempo scorre inesorabilmente.

BCE, ci salveranno quei prodotti che hanno innescato la crisi? I titoli derivati

In mezzo a questa tempesta l'Europa germanocentrica ancora resiste nel seguire la politica del rigore. Ciononostante la tenacia di Draghi è riuscita a scardinare parte delle resistenze, complici le difficoltà ormai palesi delle economie di Francia e di Germania, introducendo due elementi di novità che potrebbero, non in un periodo brevissimo, produrre effetti positivi sulle imprese e sulle famiglie.

Nessuna rivoluzione ma un impegno pesante della BCE perché le banche nazionali siano indotte a fare il loro mestiere: vendere il denaro a imprese e a famiglie.

Fu lo stesso Mario Draghi, in occasione del simposio di Jackson Hole, in compagnia degli altri governatori centrali a dichiarare che «Il rischio di fare poco è maggiore del rischio di fare troppo poco». Con una operazione da "carota e bastone" la BCE ha sensibilmente abbattuto i tassi di interesse (-10 punti) sulle operazioni di base portando a 0,005% dal 0,15% che era e allo -0,20% il tasso di deposito presso la banca centrale. Un incentivo alle banche a



perseguire le azioni di investimento invece del deposito presso l'istituto centrale europeo. Insomma, in quest'ultimo caso le banche dovrebbero addirittura pagare invece di incassare interessi. L'altro tassello della ricetta Draghi è stato il varo degli Abs.

Con gli Abs, decisi a maggioranza e non all'unanimità (a **oppor**si, anche al taglio dei tassi, sarebbe stata la **Bundesbank** di Jens Weidmann), Draghi porta l'Europa nel territorio del "credit easing" con probabile iniezione di fiducia nei consumatori e nelle imprese.

Ma cosa sono gli Abs (Asset backed securites)? Sono un pacchetto di **titoli derivati** che, come dice l'esplosione dell'acronimo, si basano sull'andamento di altri titoli sottostanti. In questo caso, come ben spiega Vito Lops sul Sole24ore del 4 settembre, "questi derivati si poggiano su prestiti effettuati dalle banche alle imprese. Un Abs non è altro che un insieme di prestiti reali impacchettato in un unico titolo finanziario. Funzionano come le obbligazioni. Hanno un

prezzo e una quotazione giornaliera. La differenza è che il loro rimborso è legato al fatto che i prestiti sottostanti siano effettivamente rimborsati alle banche dalle imprese".

Tutto ciò si traduce nel dare una mano all'economia reale poiché la BCE ha annunciato che acquisterà titoli Abs emessi dalle banche europee. Una sorta di incentivo alle banche nazionali a effettuare prestiti reali, senza assunzioni di rischio, potendo sempre contare sull'acquisto da parte della BCE dei titoli emessi.

La Banca Centrale Europea è, con l'operazione del 4 settembre, giunta al massimo delle correzioni finanziarie a sua disposizione adesso tocca ai Governi. E nel suo intervento pubblico, Mario Draghi, il concetto lo esplicita con convinzione. "Ora siamo al limite più basso, arrivati al quale non sono più possibili aggiustamenti tecnici". «Non c'è stimolo monetario, o di bilancio, che possa rilanciare la crescita senza riforme strutturali ambiziose e forti», è il commento perentorio del presidente della Bce. E sul patto di stabilità lancia un messaggio a coloro che vorrebbero ammorbidire le regole di Maastricht. «Nelle regole del Patto la flessibilità c'è». Insomma, sottintende Mario Draghi, basta sapere ben usare il "Patto" in primis «**tagliando le tasse molto distorsive e la spesa più improduttiva**».

Chissà che l'invito non venga accolto, finalmente, dal nostro Governo.



SALUTE E BENESSERE

IL GRANO KHORASAN KAMUT® PRESENTE AL SANA 2014

Dal 6 al 9 settembre showcooking con degustazioni a cura del laboratorio Cibosano di Bologna e un incontro sullo studio legato alla sensibilità al glutine, condotto dall'Università di Firenze e pubblicato dal British Journal of Nutrition, con la presenza di Bob Quinn

(Fonte Kamut Enterprises of Europe Ketchum)



SANA

Il grano khorasan KAMUT® presente al SANA 2014

Dal 6 al 9 settembre showcooking con degustazioni a cura del laboratorio Cibosano di Bologna e un incontro sullo studio legato alla sensibilità al glutine, condotto dall'Università di Firenze e pubblicato dal British Journal of Nutrition, con la presenza di Bob Quinn.

Milano, 1 settembre 2014 – Il grano khorasan KAMUT® è fra i protagonisti di SANA 2014, il salone internazionale del biologico e del naturale che si tiene dal 6 al 9 settembre a BolognaFiere. L'azienda Kamut Enterprises of Europe, che coltiva questo antico cereale secondo metodo bio, ha uno stand dedicato (E34) nel padiglione 33 in cui è possibile degustare una gustosa varietà di prodotti garantiti dalla filiera del marchio KAMUT®.

Ogni giorno allo stand del grano khorasan KAMUT® il laboratorio **Cibosano** di Bologna preparerà piatti vegetariani - dall'antipasto al dolce - con l'utilizzo dell'antico cereale, ideali da riproporre anche a casa, secondo la tradizione mediterranea e con un pizzico di fantasia gastronomica rubata qua e là per il mondo. La protagonista degli showcooking sarà Laura Cacciari, un'appassionata della cucina casalinga, sana, bio e genuina, ma con ispirazione e ingredienti internazionali.

Inoltre, per approfondire i recenti studi scientifici pubblicati sul British Journal of Nutrition, che dimostrano come il consumo di prodotti a base di grano khorasan KAMUT® permetta di alleviare i sintomi di una malattia cronica come la Sindrome del Colon Irritabile, domenica 7 settembre alle ore 11.30 presso la Sala Valzer del padiglione 33, si terrà

una conferenza a tema: "I prodotti a base di grano khorasan KAMUT® riducono i sintomi della sensibilità al glutine (IBS)".

All'incontro parteciperanno Bob Quinn, Presidente di Kamut International, e gli autori dello studio: il Prof. Stefano Benedettelli, la Dott.ssa Anne Whittaker e il Dott. Francesco Sofi, dell'Università di Firenze.

Lo sapevi che ... ?

KAMUT® è il nome del marchio registrato per contraddistinguere una specifica ed antica varietà di grano e per garantirne determinate caratteristiche. Lo scopo di questo marchio registrato è "certificare" la pura e antica varietà di grano khorasan, coltivata secondo il metodo dell'agricoltura biologica, mai ibridato né incrociato, e con elevati standard qualitativi. KAMUT®, infatti, significa garanzia di alta qualità in biologico di un antico cereale riscoperto e reintrodotta sul mercato e nelle diete dall'azienda Kamut International.



KAMUT®
BRAND KHORASAN WHEAT



Per ulteriori informazioni:

Ufficio stampa Kamut Enterprises of Europe
Ketchum

Sonia Silvani – Tel. 02 624119.77 – sonia.silvani@ketchum.com

Sara Pecchielan – Tel. 02 624119.22–

sara.pecchielan@ketchum.com

Federica Villa – Tel. 02 624119.31 - federica.villa@ketchum.com

crisi**Crisi Russa: da ripensare a livello europeo**

Crisi pesche e nettarine - Rabboni: "pronti ad attivare i ritiri straordinari decisi dalla Ue. Previsto anche un contratto tipo per velocizzare le operazioni. Ma la gestione delle crisi di mercato va ripensata a livello europeo"

Bologna, 29 agosto 2014 --

Bologna - Il regolamento europeo per la crisi di mercato di pesche e nettarine che stanziava complessivamente 29 milioni di euro per i ritiri e 3 per la promozione, è stato al centro di due incontri a Bologna il 29 agosto scorso convocati dall'assessore regionale all'Agricoltura Tiberio Rabboni per fare il punto con le Organizzazioni di produttori e le rappresentanze regionali del mondo agricolo.

"L'Emilia-Romagna - ha detto **Rabboni** - è pronta a cogliere al meglio questa opportunità anche perché è una delle poche regioni europee che vanta nel settore esperienze, risultati e sistemi operativi funzionanti. Nella riunione abbiamo deciso di stilare un contratto tipo regionale per garantire un'applicazione veloce e facilitata del provvedimento



europeo anche per le aziende agricole che non fanno parte di Organizzazioni di produttori. Resta il rammarico per una gestione delle crisi di mercato ancora una volta inadeguata rispetto a necessità, tempi e risorse. Superata questa emergenza occorrerà ripensare tutta la materia. Chiederemo al Ministero di attivarsi in questo senso presso la Commissione europea. Come Emilia-Romagna siamo pronti a dare il nostro contributo."

Il **provvedimento europeo** per la crisi di mercato di pesche e nettarine prevede risorse sia per i ritiri a scopo benefico (distribuzione agli indigenti) sia per altre destinazioni (energia rinnovabile e distillazione); si rivolge sia alle Organizzazioni dei produttori, che alle aziende agricole non socie e stabilisce una **retroattività dall'11 agosto**. Per il prodotto destinato agli enti benefici è prevista la concessione di un aiuto del 100% sia alle Op che alle aziende non socie; per gli altri tipi di destinazione

l'importo sarà pari al 75% per le imprese socie Op e al 50% per quelle non socie.

L'incontro è servito anche per affrontare il tema del provvedimento europeo che stanziava 125 milioni di euro a fronte del blocco delle importazioni di diversi prodotti agroalimentari deciso dal Governo Russo. "Il regolamento sarà operativo nei prossimi giorni - ha sottolineato Rabboni - ed essenziale sarà la tempestività con cui i produttori si attiveranno. Mentre il provvedimento sulle pesche e nettarine riguarda poche regioni italiane e spagnole, quello sull'embargo della Russia interessa molti Paesi europei. A fronte di un interesse così vasto e di risorse comunque inadeguate essere organizzati e operativi farà la differenza. Per questo abbiamo già previsto una riunione ad hoc all'inizio della prossima settimana." Il Regolamento europeo sull'embargo russo stanziava 125 milioni di euro per 14 prodotti ortofruttili, comprese le susine. Nel settore lattiero-caseario anche i formaggi Dop a pasta dura come il Parmigiano Reggiano attraverso il finanziamento dello stoccaggio privato, per i quali al momento non sono però state rese note risorse ufficiali. Il tutto con **retroattività dal 18 agosto**.

(fonte Regione Emilia Romagna)

Bonifica**CER: attività di ricerca a sostegno dell'agricoltura terremotata**

Il Consorzio per il Canale Emiliano-Romagnolo presenta i risultati di ricerche che tramite l'impiego del massimo della tecnologia ottimizzano le colture dei territori colpiti dal sisma e non solo

Bologna, 1 settembre 2014 --

Venerdì 5 settembre 2014, il Consorzio per il Canale Emiliano-Romagnolo presenterà i risultati di un'intensa attività di ricerca, incentrata sull'utilizzo combinato di modalità irrigue, ottimizzando l'impiego dei fattori produttivi, grazie all'utilizzo della più moderna tecnologia, con l'obiettivo primario di rilanciare le aziende agricole colpite dal sisma del 2012.



Trasferire l'innovazione alle imprese agricole è necessario per migliorarne la competitività.

In particolare, l'attività di ricerca e sperimentazione svolta dal Consorzio, riguarda tecniche irrigue relative a diverse coltivazioni, tra cui il mais. Si tratta quindi di un progetto concreto per arrivare ad identificare un modello, che attraverso l'utilizzo di tecniche innovative possa aiutare a risolvere quei problemi, causati dal terremoto, che hanno compromesso l'effettiva produttività dei territori colpiti.

Due sono le visite nel corso delle quali si potrà osservare l'attività ideata dal CER su questo fronte, entrambe svolte all'interno dell'azienda sperimentale "Vittorio Tadini" a Gariga di Podenzana in provincia di Piacenza.

La prima, in programma per le ore 11 verterà sulle tecniche e i volumi di irrigazione, in particolare verrà effettuato un confronto tra manichetta e aspersione con diversi volumi di irrigazione su file singole e doppie di mais.

Il secondo intervento è previsto per le 14 e riguarda l'irrigazione su mais con manichetta a portata variabile.

La giornata si svolge nell'ambito della Legge Regionale 28/98: ricerca e innovazione a supporto delle produzioni agricole delle zone colpite dal sisma del 20 e 29 maggio 2012.

LATTIERO CASEARIO

Il difficile momento dei derivati del latte

Momento di riflessione per il Padano e Parmigiano che confermano i listini della precedente ottava. Contenute perdite del latte spot. Burro e creme precipitano.

(Virgilio)

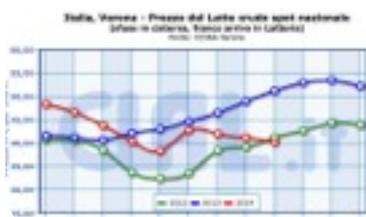


Lattiero Caseario

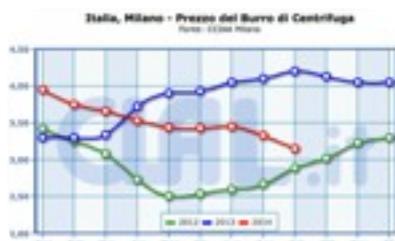
Il difficile momento dei derivati del latte

Momento di riflessione per le due principali DOP che confermano i listini della precedente ottava. Contenute perdite del latte spot. Burro e creme precipitano.

di Virgilio, Parma - 03 settembre 2014

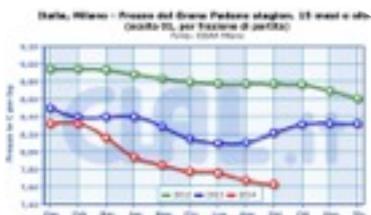


LATTE SPOT Seconda settimana di perdita per il latte spot crudo nazionale. -1,27% il decremento del listino veronese che ha chiuso la prima settimana di settembre con quotazioni comprese tra 39,69 e 40,72€/100 litri di latte. Andamento analogo è stato registrato anche per il latte intero pastorizzato estero la cui quotazione ricade nell'intervallo di prezzo tra 37,12 e 38,15/100l litri.

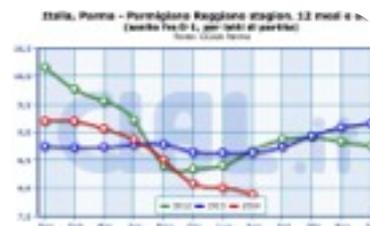


BURRO E CREME Ancora in picchiata i listini del burro e delle creme a uso alimentare. Ben 15 centesimi sono stati bruciati dallo zangolato di creme fresche per la burrificazione contrattato

alla borsa parmense. Il prezzo fissato lo scorso 29 agosto dopo



una flessione del 7,89 è stato 1,75€/kg. e potrebbe ancora ridursi il prossimo venerdì adeguandosi all'ulteriore ribasso fatto registrare dalla borsa di Reggio Emilia nella seduta di ieri 2 settembre. 1,65€/kg il prezzo uscito dalla borsa di Reggio Emilia dalla seduta del 2 settembre. Più contenute le perdite per le altre referenze. Nello specifico il burro CEE ferma la quotazione a 2,95€/kg. 10 centesimi sono stati perduti anche dal burro pastorizzato e dallo zangolato di creme fresche alla borsa milanese.



G R A N A PADANO

Nessuna variazione per il Grana Padano DOP. La prima settimana di settembre ha confermato i prezzi della precedente ottava sia alla piazza mantovana sia a quella milanese.

PARMIGIANO REGGIANO Anche per il Parmigiano Reggiano nessuna variazione di listini sono stati riscontrati nelle piazze di Parma, Milano e Reggio Emilia.

crisi Russia**Una rete di sicurezza UE per il latte**

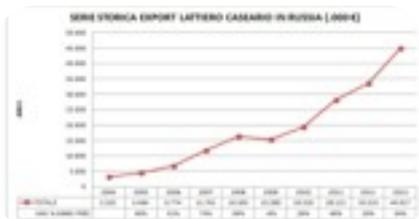
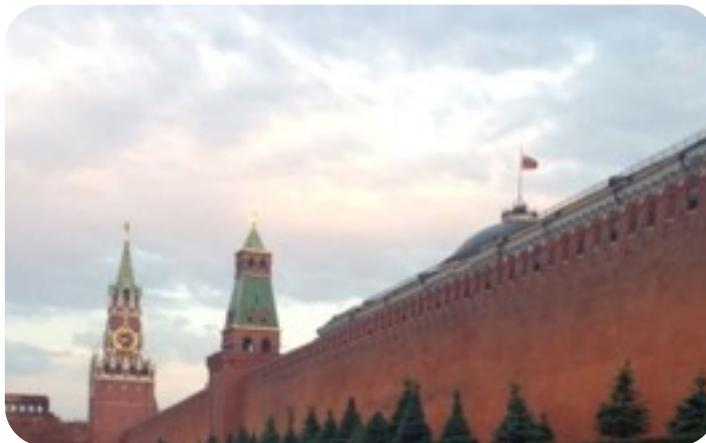
Assolatte ritiene essenziale l'impiego delle misure di mercato previste dalle "reti di sicurezza", non solo per i formaggi DOP ma anche per le mozzarelle ed i formaggi freschi, prodotti che rappresentano circa il 25% del esportazioni italiane in Russia.

di LGC - Parma -2 settembre 2014 -

L'escalation della crisi Russa e gli embarghi disposti da Vladimir Putin sui prodotti alimentari UE sta preoccupando i produttori di latte e formaggio.

Infatti la Russia, secondo quanto riportato da Assolatte, è la decima destinazione per l'export caseario italiano: nel 2013 sono state esportate circa 7.300 tonnellate di formaggi, per un valore complessivo di 43,3 milioni di euro, con un tasso di crescita superiore a quello di tutte le altre principali destinazioni (+33%).

Un traguardo raggiunto anno dopo anno e che ha avuto registrato una crescita più che proporzionale nell'ultimo quinquennio come mostra il grafico dell'associazione imprenditoriale che, proprio per questa ragione invoca l'aiuto



della U o meglio un intervento che non sia limitato ai prodotti DOP.

L'embargo - riporta il sito di [Assolatte](#) - crea danni milionari al nostro settore soprattutto perché arriva in un momento di particolare crescita produttiva. I danni potrebbero riguardare non solo il presente ma anche il futuro:

USA rete di protezione**La rete di Protezione USA per il latte**

Un premio assicurativo quasi simbolico per contrastare gli effetti di una sovrapproduzione di latte.

Parma 1 settembre 2014 --

Il programma di protezione del latte statunitense è stato ideato per evitare che si ripeta la situazione che portò al crollo delle quotazioni nel 2009. A riportare la notizia è [Leo Bertozzi](#) (esperto nella gestione delle produzioni agroalimentari di qualità e nella cultura lattiero-casearia) dalle colonne del portale del latte [CLAL](#). I suoi fautori, prosegue l'ex direttore del Consorzio del Formaggio del Parmigiano Reggiano) ritengono che, nonostante il grande successo attuale dell'export ed il buon livello dei prezzi del latte USA, **b a s t e r e b b e u n a m o d e s t a**



sovrapproduzione, nell'ordine di solo un 1,5 - 2%, per fare precipitare la situazione col crollo delle quotazioni e la conseguente chiusura di stalle, fenomeno purtroppo già avvenuto negli ultimi anni.

Il programma, a base volontaria, assicura un sostegno finanziario agli allevatori quando la differenza fra prezzo del latte e costi dell'alimentazione (feed costs) scende sotto il livello di copertura assicurativa scelto dall'allevatore. Le adesioni al programma per il periodo 2014-2015 iniziano il 2 settembre e sono

“Non va dimenticato

– spiega

Giuseppe

Ambrosi,

Presidente di

Assolatte – che

Le imprese

nazionali hanno

fatto importanti

investimenti per

adeguare le

proprie strutture

agli obblighi

delle autorità

russe. L'embargo

dunque interrompe

relazioni istituzionali e commerciali

costruite con lavoro e fatica. E se il blocco

durasse davvero fino al prossimo agosto, i

nostri prodotti saranno sostituiti da altri, e

sarà difficile se non impossibile riprendere

gli spazi conquistati con fatica.”

L'impossibilità di accedere al mercato

russo associata alla maggior disponibilità di

latte (nei primi sei mesi del 2014,

nell'Unione europea le consegne di latte

sono aumentate del 5,4%), avrà

probabilmente effetti anche sulle

quotazioni europee del latte alla stalla, e

dei formaggi, già diminuite nel corso degli

ultimi mesi, e sui prodotti trasformati.

aperte fino al 28 novembre. Gli allevatori che aderiscono dovranno restare nel programma fino al 2018, versare una quota minima annuale di 100 Dollari ed assicurare i propri margini secondo una scala decrescente su cui scegliere, per ogni anno, quanto latte (fra il 25% ed il 90% della propria produzione) e quale livello di margine assicurare.

Negli anni successivi al 2015, la scelta andrà fatta dal 1 luglio al 30 settembre ed anche in questo caso gli allevatori avranno tempo sufficiente per prendere decisione adeguate al proprio margine di rischio ed alla propria situazione aziendale. La rete di protezione per i produttori di latte USA, prevista nel nuovo Farm Bill, si sta concretizzando con l'annuncio formale fatto dallo USDA e i 90 giorni di tempo per aderire al programma serviranno per educare ed informare adeguatamente i produttori. (Fonte Clal)

#myER_KitchenStories

**Emilia Romagna,
dalla tavola al web**

Riparte venerdì 5 settembre il contest di APT Servizi che promuove le eccellenze territoriali via web attraverso il popolare social network Instagram.

- Bologna 3 settembre 2014 -

Ecco il contest fotografico

Dalle ricette tradizionali delle 'azdore' a quelle creative degli chef stellati regionali: alla gastronomia tipica è dedicato il tema del nuovo contest fotografico digitale #myER - Durante le sei settimane in cui il concorso sarà attivo gli Instagramers saranno coinvolti in un viaggio goloso attraverso tre tappe sul territorio per altrettante uscite fotografiche lungo la rotta del gusto: si comincerà da Parma patria del Prosciutto Dop, si proseguirà lungo la Via Emilia in provincia di Modena culla dei tortellini tradizionali e si approderà infine in Romagna in omaggio al suo simbolo gastronomico per eccellenza, la piadina - L'autore del miglior scatto si aggiudicherà un'esperienza gastronomica d'altissima qualità, una cena per due persone da gustare in un ristorante stellato regionale.

Riparte venerdì 5 settembre il contest di APT Servizi che promuove le eccellenze territoriali via web attraverso il popolare social network Instagram. Protagonisti degli scatti in concorso, attivo dal **5 settembre al 20 ottobre**, i prodotti eccellenti e i buoni sapori regionali che raccontano di un'identità territoriale marcata, genuina ed apprezzata, tanto da essere sempre più spesso motivazione di viaggio per i turisti del gusto. Le fotografie in concorso con #myER_KitchenStories dovranno raccontare attraverso le immagini di piatti, ingredienti e ricette proprio di questa identità territoriale inimitabile, citazioni visive dell'atmosfera spensierata e leggera che rendono questa terra unica e irresistibile anche per il palato. L'Emilia Romagna, infatti, è la regione con il maggior numero di prodotti DOP e IGP, 39 in totale, primato che la



incorona come incontrastata regina del gusto e **regione leader in Europa per marchi di qualità**. Ad alcune di queste riconosciute ed apprezzate eccellenze saranno dedicate le tre uscite fotografiche organizzate nell'ambito del contest che coinvolgeranno la community di Instagram in un reportage goloso e sincero: primo appuntamento **sabato 6 settembre al Festival del Prosciutto di Parma**, a fine settembre è invece un programma una "kitchen lesson" a **Castelfranco Emilia (MO)** per imparare a fare i tortellini emiliani secondo tradizione, e infine, in ottobre, tappa fotografica in Romagna in compagnie delle "azdore" di **Rimini** che daranno lezione di vera piadina romagnola ai partecipanti. Il tema della gastronomia locale è stato già al centro del contest lo scorso autunno con oltre 600 immagini caricate dagli Instagramers in 20 giorni.

L'Emilia Romagna leader del gusto: i prossimi appuntamenti per gustare le eccellenze regionali

Sono sempre più numerosi gli eventi gastronomici che compongono il cartellone degli appuntamenti in regione. Tradizionalmente in autunno l'Emilia Romagna mette in calendario il **Wine Food Festival**, festival dei sapori tipici giunto alla VI edizione che corre lungo un'irresistibile rotta del gusto che si estende attraverso le sue nove province per ben 2000 km di itinerari golosi. Tra settembre e dicembre sono una trentina tra sagre, fiere, degustazioni gratuite e

mostre - mercato, gli appuntamenti in cartellone dedicati ai turisti gourmet. Tra le "stelle" del gusto, apprezzate e "clonate" in tutto il mondo, **il Prosciutto di Parma e il Culatello, il Parmigiano Reggiano, lo Squacquerone di Romagna e il Formaggio di Fossa di Sogliano, gli Aceti Balsamici Tradizionali di Modena e Reggio Emilia, l'olio di Brisighella, senza dimenticare il pesce dell'Adriatico e la Piadina, ma neppure il Lambrusco e il Sangiovese**. E ancora: durante la prima settimana di settembre Rimini mette in cartellone due grandi eventi enogastronomici per i palati più esigenti e raffinati: dal 5 al 7 Settembre con la 14° edizione del **Festival della Cucina Italiana** sono attesi, tra gli altri, Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco e lo chef riminese Gino Angelini, attualmente ai vertici della cucina americana, ma anche Fede e Tinto giornalisti di Rai Uno e Decanter di Rai Radio 2. Durante gli stessi giorni si aggiunge un nuovo appuntamento con la tappa conclusiva del primo **Gelato Word Tour** che vedrà ben 24 Mastri Gelatieri internazionali contendersi in diretta da Rimini il titolo di miglior gelato artigianale al mondo. Per la prima edizione di questo evento, organizzato dalla **Carpigiani Gelato University** di Anzola dell'Emilia (BO), in collaborazione con Sigep-Rimini Fiera, sono attesi ospiti e giornalisti da quattro continenti nell'intento di diffondere, dall'Emilia Romagna, la cultura del buon gelato nel mondo. I sapori locali si

continueranno a celebrare in autunno (data da confermare) con un evento live a base di cibo tipico e musica targato **Rimini Street Food**, il primo progetto regionale nato per la valorizzazione e la promozione della piadina, che ha raccolto in una guida e in un'APP i migliori indirizzi della città dove gustarla al meglio. In poco più di un anno Rimini Street Food ha portato in Riviera i guru internazionali del gusto (da Massimo Bottura, a Heinz Beck fino ad Oscar Farinetti, per citarne solo alcuni) a gustare e reinterpretare con fantasia e creatività eccellente questo indiscusso simbolo territoriale noto ed apprezzato in Italia e nel mondo.

Da Pellegrino Artusi a Massimo Bottura & C.: a tavola con le stelle dell'Emilia Romagna

Se l'Emilia Romagna è la terra di Pellegrino Artusi, padre della cucina italiana il cui manuale di ricette è ancora oggi uno dei libri più tradotti nel mondo, gli chef contemporanei non tradiscono



questa tradizione e significativa cultura che rappresenta una delle punte di diamante regionali. L'Italia, con lo chef Massimo Bottura de 'La Francescana' di Modena – quest'anno è salita sul podio per il secondo anno consecutivo aggiudicandosi il terzo posto nella classifica internazionale 'The world's 50 Best restaurants'. Sempre in tema di alta creatività culinaria, l'Emilia Romagna nel 2014 si è distinta anche secondo il parere dei maggiori critici di settore: allo chef Piergiorgio Parini de L'Osteria del Povero Diavolo di Torriana (RN), in tutta la regione seconda solo a 'La Francescana', è stato attribuito il titolo di miglior pranzo dell'anno dall'ultima edizione della Guida dei Ristoranti L'Espresso. Ancora in tema di pareri

autorevoli e grandi classifiche del gusto, secondo la Guida Michelin 2014, invece, sono 28 gli indirizzi regionali da non perdere. Anche lo street food locale sale sul podio: si trova a Riccione l'indirizzo al vertice della classifica regionale della guida Street Food Gambero Rosso 2015 (www.kalamaropiadinaro.it) d'imminente uscita.

Tutti gli Instragamers che parteciperanno al contest avranno l'opportunità di gustare la cucina stellata regionale: la foto che, tra le venti finaliste selezionate da Turismo Emilia Romagna, si aggiudicherà il maggior numero di likes sarà la vincitrice di #myER_KitchenStories. Per votare ci sarà tempo dal 21 al 31 ottobre e all'autore andrà una cena per due persone presso uno degli indirizzi stellati regionali.

Per ulteriori informazioni: http://bit.ly/myer_KitchenStories



Festival prosciutto

Prosciutto e piadina? Sono baci e abbracci

Domenica 14 settembre 2014 durante il Festival del Prosciutto di Parma si sancisce un connubio di eccellenze con la presentazione del libro di Enrico Belgrado dedicato ai pani antichi.

Parma - 2 settembre 2014 -

Un amore indissolubile che non può passare inosservato e che durante il Festival del Prosciutto di Parma, proclama la sua unione: parliamo del **Prosciutto di Parma** e della **Piadina Romagnola**. Quest'anno durante la celebre manifestazione dedicata a uno dei salumi più amati in tutto il mondo - che si terrà a Langhirano dal 5 al 21 settembre 2014 - verrà riservata un'intima, ma importante parentesi a questo gustoso connubio che rappresenta l'unione tra diverse eccellenze del territorio. Confesercenti in collaborazione con il Comune di Langhirano e l'assessore al turismo e



commercio Mauro Lamoretti approfondiranno questo gemellaggio con la presentazione del libro "Ma sei di cocchio?" di Enrico Belgrado. Il volume presenta ricette, aneddoti e storie dei pani tradizionali del nostro territorio. Un percorso che ripercorre le differenze culinarie e i tipi di cottura di uno dei cibi più antichi, per una riscoperta dei pani da un punto di vista storico culturale.

L'appuntamento è **domenica 14 settembre 2014 alle ore 18 nella Sala**

ASSICA

L'evoluzione dei valori nutrizionali dei salumi

ASSICA al convegno "Longevità e dieta mediterranea".

Milano 5 settembre 2014 - ASSICA (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi) sarà presente a FOOD-ING International, il 3° Salone Internazionale e Conferenza dedicato agli Ingredienti per l'Industria Alimentare e delle Bevande, la manifestazione che si svolgerà dall'8 al 10 settembre 2014 a Bologna, con uno stand in cui, oltre a presentare le Attività dell'Associazione agli addetti ai lavori, darà ai visitatori la possibilità anche di consultare la testata storica dell'Associazione, IDC-Industria delle Carni e dei Salumi, che da 64 anni, con 4.000 copie di diffusione è tra le fonti informative più rappresentative del settore.

Lunedì 8 settembre, inoltre, **Aldo Radice**, Condirettore di ASSICA, parteciperà al convegno in lingua inglese

Longevità e Dieta Mediterranea", alle h. 14:00, con un intervento dal titolo "Salumi italiani: evoluzione nutrizionale nell'ambito della dieta mediterranea", in cui verranno illustrati i risultati raggiunti



per ottenere un allineamento delle regole salutistico-nutrizionali grazie alla riduzione del contenuto di sale e di grassi nei salumi.

Radice sottolineerà l'impegno dell'intera filiera, dall'allevamento del maiale fino alla trasformazione finale, che ha saputo coniugare la tradizione produttiva con le moderne esigenze nutrizionali contribuendo così al successo

del Consiglio del Comune di Langhirano.

«E' dal connubio di diverse eccellenze che si creano nuove occasioni di promozione di prodotti tipici del territorio, uno street food in chiave moderna e di qualità che va ad accrescere una cultura turistica consapevole e di

qualità» dichiara il coordinatore Assoturismo di Confesercenti Stefano Cantoni.

Al termine della presentazione si proseguirà la serata nella zona di piazza Ferrari a Langhirano dove si potrà degustare il prosciutto di Parma, accompagnato dalla piadina romagnola. L'evento si è reso possibile grazie anche alla collaborazione di Giacomo Costantini, di Confesercenti Ravenna e Gian Piero Giordani, di Confesercenti Cesena.

(Fonte Confesercenti Parma)

dei salumi italiani che oggi vantano carni sempre più magre, con meno sale e con pochi grassi. Il Condirettore di Assica, oltre ad illustrare i valori nutrizionali dei salumi, evidenzierà come questi siano cambiati rispetto al passato, quando per lo stile di vita dei consumatori, i prodotti salumieri dovevano apportare energia e quindi grasso.

Oggi invece la richiesta è di alimenti a basso contenuto calorico e grazie ai nuovi metodi di allevamento dei suini e alle innovazioni nelle tecniche di produzione, l'industria di trasformazione si è prontamente adeguata: è diminuita nei salumi la quantità di grasso totale ed è variata la sua composizione a favore degli acidi grassi insaturi (di migliore qualità). Anche i livelli di colesterolo pongono i salumi italiani a livello delle cosiddette "carni bianche". Il risultato positivo è che i salumi "moderni" sono alimenti adatti a tutta la popolazione e a diversi momenti di consumo, in grado di soddisfare la ricerca del gusto e, allo stesso tempo, in linea con le raccomandazioni dietetiche della comunità scientifica.

ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi

ASSICA, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, è l'organizzazione nazionale di categoria che, nell'ambito della Confindustria, rappresenta le imprese di macellazione e trasformazione delle carni suine. Nel quadro delle proprie finalità istituzionali, l'attività di ASSICA copre diversi ambiti, tra cui la definizione di una politica economica settoriale, l'informazione e il servizio di assistenza ai circa 160 associati in campo economico/commerciale, sanitario, tecnico normativo, legale e

sindacale. Competenza, attitudine



collaborativa e affidabilità professionale sono garantite da collaboratori specializzati e supportate dalla partecipazione a diverse organizzazioni associative, sia a livello nazionale che comunitario. Infatti, sin dalla sua

costituzione, nel 1946, ASSICA si è sempre contraddistinta per il forte spirito associativo come testimonia la sua qualità di socio di Confindustria, a cui ha voluto aderire sin dalla nascita, di Federalimentare, Federazione italiana delle Industrie Alimentari, di cui è socio fondatore, del Clitravi, Federazione europea che raggruppa le Associazioni nazionali delle industrie di trasformazione della carne, che ha contribuito a fondare nel 1957.

(Fonte ASSICA 5 settembre 2014)





occupazione

Aumento record di assunzioni in agricoltura

Moncalvo (Coldiretti): Quello che ancora manca è una giusta redditività con i prezzi pagati agli agricoltori che non riescono spesso a coprire neanche i costi di produzione anche per colpa delle distorsioni di filiera e alla concorrenza sleale.

di Virgilio - Parma, 02 settembre 2014 - Nella miriade di risultati economici e di indicatori orientati al ribasso, spicca il dato in forte controtendenza dell'occupazione in agricoltura.

E' infatti crescita record delle assunzioni in agricoltura che fa registrare un aumento rilevante nel numero di lavoratori dipendenti con un incremento record del 5,6 per cento nel secondo trimestre del 2014 rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Il risultato è stato messo in evidenza da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati Istat in occasione della diffusione dei dati sull'occupazione nelle grandi imprese italiane a giugno.

Incrementi considerevoli registrati al Nord (+27,6%) e al Sud (+28,6%) mentre cede pesantemente il dato del Centro Italia con un significativo -8,3%.

Un segnale incoraggiante per battere la

disoccupazione viene anche - continua la Coldiretti - dall'aumento del numero di imprese agricole condotte da giovani under 35 che nel secondo trimestre sono salite a 48620 unità con un aumento del 2,6 per cento rispetto al trimestre precedente.

Soddisfazione è stata espressa dal presidente della Coldiretti, Roberto Moncalvo, nel commentare i risultati dell'indagine soprattutto in relazione al fatto che "Le campagne possono offrire prospettive di lavoro sia per chi vuole intraprendere con idee innovative che per chi vuole trovare una occupazione anche temporanea". Ma non è tutto oro quello che luccica. se da un lato quindi la "terra" torna a essere attrattiva per i giovani, dall'altro ancora la redditività non è soddisfacente. Quello che ancora manca - ha concluso Moncalvo - è una giusta redditività con i prezzi pagati agli agricoltori che non riescono spesso a coprire neanche i costi di produzione anche per colpa delle distorsioni di filiera e alla concorrenza sleale dovuta alla mancanza di trasparenza nell'informazione ai consumatori che permette di spacciare come Made in Italy prodotti importati.

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

