



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

SOMMARIO

Anno 23° - n° 28 14 luglio 2024

1.1 EDITORIALE

Povert  in crescita, cosa fare?

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "DOP in crescita tranne il Pecorino"

4.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni". Le quotazioni 2025 della farina di soia

5.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni". In attesa del prossimo USDA

6.1 MACCHINE E INNOVAZIONE

Nebulizzatori Nobili IOT per chi desidera precisione ed economicit 

7.1 PARTNERSHIP

ALMA e il Consorzio del Parmigiano Reggiano: una nuova partnership per celebrare ed insegnare la grande tradizione gastronomica italiana

9.1 AMBIENTE

Nutrire il futuro: l'acqua come fonte dell'agroalimentare

Editoriale

Povert  in crescita, cosa fare?



Nonostante l'Italia stia registrando indici economici migliori degli altri Paesi UE, la crescita   ancora troppo lenta per recuperare il gap degli ultimi 25 anni, dove salari e crescita economica si sono contratti e perduto molto rispetto alle altre nazioni occidentali.

Di **Lamberto Colla** Parma, 14 luglio 2024 – La crescita acquisita per la Penisola nel 2024, stando agli elaborati di [Milano Finanza](#),   dello 0,6% come stabilito dall'Istat. L'inflazione acquisita per l'anno, invece, si attesta allo 0,8% rispetto all'1,2% della media dell'area euro.

Indici che gratificano chi sta governando ma che ancora sono ben lontani dal porre rimedio ai danni dell'ultimo quarto di secolo, da quando l'euro ha fatto la sua comparsa con un pesantissimo tasso di conversione rispetto alla lira e rispetto alla Germania stessa.

In una notte il danno   stato fatto.

Poi fu la stagione dei mancati controlli dei prezzi a fare il resto e infine le aggressioni finanziarie dei soliti "[splendidi Alleati](#)" e delle agenzie di rating che, a mazzate di Spread, hanno abbattuto Berlusconi e l'Italia intera.



Oggi con il Governo Meloni lo spread   contenuto e viaggia a cavallo di 130 contro gli oltre 600 del periodo tragico che port  Monti e il suo loden sgualcito al governo.

Il risultato   sotto gli occhi di tutti e, purtroppo, ben

Povert .

documentato da [MCO Report](#).

L'Italia   un Paese che si confronta con l'ombra crescente della povert , non pi  un fantasma tra le righe di un report ma una presenza viva tra noi.

Il grafico (**GRAF 1**) mette in luce le informazioni statistiche relative alla povert  assoluta in Italia, con un focus sull'incremento registrato tra il 2021 ed il 2023.

Viene illustrato un aumento della povert  assoluta sia a livello individuale sia familiare, con particolare attenzione alle previsioni per il 2030, che ipotizzano un possibile raddoppio dei livelli di povert  se le tendenze attuali persistono.

La **povert  assoluta** - come indica MCO Report - in Italia indica la situazione di individui o famiglie che non riescono a coprire le spese di beni e servizi essenziali per un vivere dignitoso, inclusi alimentazione, casa, vestiario e salute.

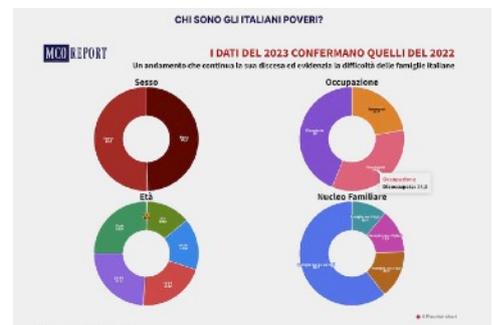
L'ISTAT stabilisce la soglia di questa povert  valutando il costo di un paniere essenziale di beni, aggiornato regolarmente per adeguarsi ai cambiamenti di stili di vita e consumi.

Tale soglia varia a seconda della dimensione e composizione della famiglia e della zona geografica, riflettendo le differenze nel costo della vita in Italia.



percentuale di famiglie in questa condizione era intorno al 5%, ma nel corso degli anni   salita gradualmente. Da notare in particolare sono i picchi che si prevede avvengano in futuro. Secondo le stime, si potrebbe arrivare al 9% entro la fine del 2024. La proiezione pi  allarmante   quella per il 2030, dove si evidenzia che 1 famiglia su 10 potrebbe trovarsi in stato di povert  assoluta.

Il grafico funge da campanello d'allarme per le politiche sociali ed economiche del Paese, richiamando l'attenzione sulla crescente disuguaglianza e sul bisogno di strategie di inclusione e sostegno economico pi  efficaci.

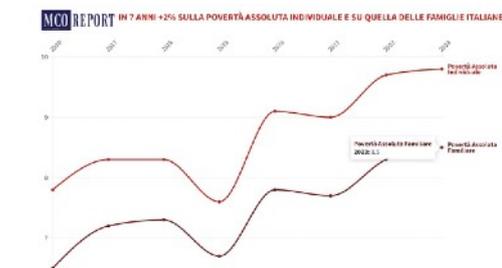


Adesso tocca a Giorgia l'impopolare compito di correggere le varie storture e dare un colpo potente a un impulso economico tale da far riprendere fiducia e crescita reale. Una crescita che riporti euro nelle tasche degli italiani, che tra quelli che accantona e quelli che spende anche per investire, contribuiranno a moltiplicare gli effetti positivi delle azioni del Governo.

LINK

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

<https://www.milanofinanza.it/news/l-italia-cresce-su-inflazione-e-produzione-fa-meglio-di-altri-paesi>



Graf 1)

A peggiorare pi  di altri   il comparto **femminile**, ma la distribuzione mostra una variazione al rialzo comune a tutte le classi.

L'**aspetto pi  allarmante**   dato dall'aumento di famiglie in povert  assoluta: si passa da famiglie con un figlio che rappresentano il 40,76% nel 2021 al 45,9% nel 2022, e famiglie con due figli dal 10,87% al 13,59%. In maniera ancora pi  preoccupante, il grafico mostra un aumento delle famiglie con tre figli in povert , che crescono dal 1,84% al 3,14% in solamente un anno.

(Graf 2)

La proiezione della povert  assoluta tra le famiglie italiane dal 2005 al 2030, come rappresentato dal **grafico 5** di MCO Report mostra un trend inquietante: l'incidenza della povert  assoluta   in aumento. Nel 2005, la



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: “DOP in crescita tranne il Pecorino”

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXVII – XXVIII settimana 2024 “Stabile il burro.” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL



Agroalimentare

Lattiero Caseario: “DOP in crescita tranne il Pecorino”

NNews Lattiero Caseario - n° 25 27° e 28° settimana - 8 luglio 2024

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXVII – XXVIII settimana 2024 “Stabile il burro.” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Borsa di Parma (5/7/2024) (=)

BURRO ZANGOLATO: 4,30 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 2/7/2024 (=)

BURRO ZANGOLATO: 4,30 – 4,30 €/kg.

GRANA PADANO – Milano (8/7/2024) – Il Grana Padano cresce anch'esso sensibilmente.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 9,85 – 10,00 €/Kg. (+)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 10,75– 11,10 €/Kg. (+)

- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 11,45 – 11,60 €/Kg. (+)

- Fuori sale 60-90 gg: 8,30 – 8,35 €/Kg. (+)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma 5/7/2024 – A Parma, i listini crescono di 5 cent. A Milano sono anch'essi in crescita.

PARMA (5/7/2024) MILANO (8/7/2024)

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,95 – 11,10 €/Kg. (+) - 10,90– 11,10 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 11,25 – 11,40 €/Kg. (+) -

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,75 – 12,10 €/Kg. (+) - 11,90 – 12,05 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,40 – 12,55 €/Kg. (+) - 12,55 - 12,95 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,75 – 13,10 €/Kg. (+) - 13,10 – 13,60 €/kg (+)

PECORINO ROMANO DOP – Milano 8/7/2024 – A Milano il listino cede ben 10 centesimi.

MILANO (8/7/2024)

-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 12,05– 12,25 €/Kg. (-)

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

A SEGUIRE I DATI RIPORTATI DAGLI ULTIMI BOLLETTINI UFFICIALI

Italia, Milano - Prezzo del Latte crudo spot nazionale (sfuso in cisterna, franco arrivo in latteria Nord Italia) Fonte: CCMIA Mercoptoliano Milano Monzabitterza Lodi



di Redazione Parma, 8 luglio 2024 -

LATTE SPOT – A Milano i listini crescono e a Verona altrettanto, Il latte Bio milanese è stabile.

VR (8/7/2024) MI (8/7/2024)

Latte crudo spot nazionale 57,22
58,23 (+) 56,19 57,22 (=)

Latte Intero pastorizzato estero

Latte scremato pastorizzato estero

Latte spot BIO nazionale

53,6154,64 (+) 52,07 54,13 (+)

22,25 23,81 (+) 22,25 23,81 (+)

59,28 60,83 (=)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano, i prezzi hanno mantenuto i valori precedenti e la crema invece è in leggera ripresa. Alla borsa di Parma lo zangolato è invariato come alla Borsa di Reggio Emilia. In ripresa la panna alla borsa veronese. Margarina stabile.

Borsa di Milano (8/7/2024)

BURRO CEE: 6,55 Kg. (=)

BURRO CENTRIFUGA: 6,70 €/Kg. (=)

BURRO PASTORIZZATO: 4,90 €/Kg. (=)

BURRO ZANGOLATO: 4,70 €/Kg. (=)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 3,28€/Kg. (+)

MARGARINA Maggio 2024: 1,45 – 1,55 €/kg (=)

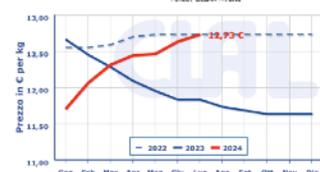
Borsa di Verona (8/7/2024) (+)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 3,20 – 3,30 €/Kg.

Italia, Milano - Prezzo del Grana Padano RISERVA oltre 20 mesi (scelto 01, per frazione di partita) Fonte: CCMIA Milano



Italia, Milano - Prezzo del Parmigiano Reggiano stagionatura 24 mesi e oltre (scelto 01, per frazione di partita) Fonte: CCMIA Milano





CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. IN ATTESA DEL PROSSIMO USDA

Mercati internazionali stanchi e il mercato interno molto complesso.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. In attesa del prossimo USDA

Mercati internazionali stanchi e il mercato interno molto complesso.

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano, 11 luglio 2024.

CHIUSURE CHICAGO mercoledì 10.07
SEMI lug 1141,2 (-20,2) ago 1113,2 (-18) set 1063,6 (-13,6) nov 1067 (-13)
FARINA lug 276,3 (+0,1) ago 289,2 (+6,1) set 321,2 (+4) ott 313,9 (-2,2)
DLO lug 40,28 (+0,08) ago 46,34 (+6,06) set 46,14 (+0,55) ott 45,76 (+0,60)
DORN lug 403,2 (+3) set 395,6 (+1,6) dic 407,2 (+1,2) mar 421 (-2,2)
GRANO lug 543,4 (-10,6) set 561,4 (+10,4) dic 585 (-10,4) mar 606 (-10,4)
Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per Bushel per assi, con il grano in dollari per tonnellata corta per le farine.
MATIF 10.07:
DORN ago 216 (+0,5) nov 207,25 (-1,75) mar 210,25 (-1,75)
GRANO set 220,75 (-5,25) dic 228,5 (+3,75) mar 234 (+3)
COLZA ago 477 (-4) nov 483,75 (+6,5) feb 487,75 (-5,75)
Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in euro per tonnellata.

MERCATI internazionali: stanchi e in attesa dei dati USDA di venerdì sugli stock agricoli mondiali. Nel mondo non manca nulla!

Per il **mercato interno** il discorso è articolato e complesso: Il grano non è di qualità, se non in alcune zone dell'Emilia e delle Marche e qualche zona dell'Alessandrino! L'industria molitoria cerca grano estero per recuperare qualità/sanità e possibilità di lavorare il nazionale. Stessa cosa avviene per

l'orzo: commercianti e mangimisti acquistano estero per tagliare e migliorare il nazionale. Il mais è su una soglia di resistenza sia per il nazionale che per l'estero, in più ci sono dei ritardi di treni su diversi silos interni.

POTREBBE AVER FINITO DI SCENDERE.

I cruscami si dibattono su un fondo di resistenza vedremo se vincerà il caldo e caleranno, o se il difficile lavoro dei mugnai per quanto sopra li supportino dato che devono operare con merce estera.

Proteici: in generale calo, ma anche qui resistenza su questi valori che sono come definito da alcuni “comfort zone”.

Il CBOT è sceso a livelli che non vedevamo da febbraio, e con il cambio attuale la soya proteica si attesta tra i 413/417€ tonnellata partenza Ravenna. Fibrosi industriali polpe e buccette stabili, per i foraggi e i disidratati caos qualitativo! Per il seme di cotone possibili futuri problemi di logistica su agosto, dove la merce arriverà solo sino al 07/08 e poi riprenderà dal 21/08.

Consumi bassi, ma non per tutti i settori, la richiesta della base agricola/zootecnica si sta facendo più consistente specie sulle posizioni a medio e lungo termine, per il mais e i suoi sottoprodotti.

Per il mondo dei **biodigestori**: tutti a caccia di tutto. Vi segnalo disponibilità di un ultimo lotto di farina di bucce d'uva su luglio, poi ancora semola umida, la crusca è stata

contrattualizzata sino a dicembre a 125€ arrivo.(per quanto in tempo, pensateci!!!!).

I valori sono indicativi e senza impegno, soggetti

Indici Internazionali al 11 luglio 2024

L'indice dei noli b.d.y. è salito a 1.939 punti, il petrolio wti è salito a circa 83 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,08486 ore 12,11

Indicatori del 11 luglio 2024

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
1.999	1,08486 ore 12,11	83,00/bd

(*) 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](#)



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. LE QUOTAZIONI 2025 DELLA FARINA DI SOIA

La tassa sulla Deforestazione è l'ennesima variabile imposta dall'UE. In attesa della composizione del nuovo Parlamento.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Le quotazioni 2025 della farina di soia

La tassa sulla Deforestazione è l'ennesima variabile imposta dall'UE. In attesa della composizione del nuovo Parlamento.

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano, 9 luglio 2024 -

Con questo articolo cerchiamo di rispondere alle frequenti richieste di chiarimento riguardo le quotazioni della Farina di Soia 2025, che per inciso continuano a non pervenire.

Il motivo: la **“Tassa sulla Deforestazione”** inventata dalla green EU, per la quale occorre attendere le decisioni del nuovo parlamento e delle commissioni che verranno rinnovati prossimamente.

Cosa fanno i grandi gruppi che necessitano di posizioni sul 2025: prenotano la merce con speciali accordi dove l'unica cosa certa, definita è la quantità prenotata.

Per la formazione del prezzo sono necessari tre componenti:

1) il Chicago Board, cioè il mercato di base che l'acquirente potrà chiudere nei



termini contrattuali dei vari mesi di quotazione.

2) il Premio, cioè quel quid di dollari necessari per il convogliamento della merce dai centri di raccolta, al porto di imbarco e a quello di destinazione, (oggi non stimabile).

3) la quotazione del Dollaro, per trasformare i valori in moneta.

Quindi l'unica possibilità in mano al compratore è, ad oggi, quella di valutare la chiusura del Chicago.

I ben informati parlano di un possibile rimando al 2026 al fine di dare tempo a tutti di creare i sistemi di doppio mercato e doppia origine, cioè assoggetta alla tassa o non assoggettata, così come ci saranno due mercati: quello con il vincolo green, quelli senza il vincolo.

Una specie di suddivisione come OGM FREE, e normale OGM, (dove all'inizio, anni fa, il differenziale era misurabile in 10-15€/ton per poi arrivare anche a oltre i 100€ ton, e che oggi è diventato un mercato di nicchia).

Il problema sarà che, essendo TUTTI vuoti di merce fisica fissata da gennaio '25, quando si avrà l'ok e si potrà fissare, sia con vincolo che senza vincolo, sarà un vero e proprio caos.

L'IPOTESI è che TUTTI vorranno fissare



e questo farà probabilmente impazzire la Base del Chicago.

Tutto ciò avrà influenza sia sui proteici (farine d'estrazione) che sui medi-proteici (es. piselli, distiller ecc.), e non sarà facile ipotizzare le reazioni, per cui consigliamo che almeno sui medi, prima della fine dell'anno, si coprano i primi mesi quali Gennaio-Febbraio-Marzo 2025.

Questa gabella green purtroppo è una spada di Damocle sulla testa di tutti, specie in un anno così difficile.

(*) 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

MACCHINE

NEBULIZZATORI NOBILI IOT PER CHI DESIDERA PRECISIONE ED ECONOMICITÀ

Di Redazione Molinella 10 luglio 2024. – Connettendo la macchina agricola ad un server, permette di monitorare, controllare e operare da remoto sulla macchina stessa.

Nobili spa



Meccanica Nobili Spa

Nebulizzatori Nobili IOT per chi desidera precisione ed economicità

Di Redazione Molinella 10 luglio 2024. – Connettendo la macchina agricola ad un server, permette di monitorare, controllare e operare da remoto sulla macchina stessa.

Con nobili IOT ([Internet Of Things](#)) è possibile eseguire il download di programmi, mappe, parametri di lavoro.

Accedendo con le proprie credenziali, tramite un comune browser al sistema, è possibile eseguire le seguenti operazioni:

- Inviare e ricevere file da e verso i dispositivi in campo.
- Monitorare i dati delle macchine in campo in tempo reale, anche attraverso l'utilizzo di mappe geo-localizzate.
- Ottenere statistiche con visualizzazioni grafiche personalizzabili. • Impostare regole e ricevere allarmi in caso di malfunzionamenti.

Perché serve IOTBOX ?

IOTBOX rende la macchina agricola conforme al paradigma "Agricoltura 4.0" (verificare la tabella A e B allegate alla L.N. 232/2016).

Nobili IOT consente la tracciabilità e il monitoraggio dei processi agricoli, permettendo una maggiore efficienza e un minore spreco di risorse.

Attraverso semplici procedure guidate disponibili nell'interfaccia di **YConnect** è possibile selezionare quali dati visualizzare e monitorare direttamente in cabina.

NOBILI IOT dispone di 2 tecnologie radio per la connessione al server attraverso la rete internet: WIFI, 4G (LTE).



La SIM è integrata nel dispositivo, non è quindi necessario acquistare e inserire SIM di nessun operatore. E la versione "Pacchetto Agricoltura 4.0" viene venduto comprensivo di un contratto dati con abbonamento al **Cloud YConnect**, della durata di 5 anni, rinnovabile alla scadenza per garantire la Continuità operativa.

IOTBOX soddisfa le

normative regionali dei seguenti paesi:

- Europa: RED+CE
- Nord America (US, Canada): FCC • Sud America (Argentina, Brasile): Argentina -ENACOM / Brasile -ANATEL+NCC
- Asia Pacifico(Australia, New Zeland): ACMA

Su quali Atomizzatori / Nebulizzatori della gamma Nobili è previsto:

Sui gruppi TRAINATI delle serie GEO, GEO G2, ANTIS, ANTIS G2, ANTIS V, ANTIS V G2, VENTIS, EURO 3000.

*Caratteristiche tecniche necessarie:

A) Nel caso si tratti di atomizzatore o nebulizzatore con sistema di controllo elettronico indipendente dalla trattrice, esso deve rispondere alle 5 caratteristiche obbligatorie indicate in tabella 1, e ad almeno 2 caratteristiche indicate in tabella 2.

B) Nel caso si tratti di atomizzatore o nebulizzatore con sistema di controllo elettronico NON indipendente dalla trattrice, ma sia ad essa connesso tramite tecnologia ISOBUS con task controller e connessione remota, il sistema risulta conforme se il Virtual Terminal presente sulla trattrice soddisfa tutte le caratteristiche riportate in tabella A.



Fleetmanagement: con il software gestionale puoi monitorare in tempo reale i parametri di lavoro e la posizione delle macchine



AGRO-

ALMA e il Consorzio del Parmigiano Reggiano: una nuova partnership per celebrare ed insegnare la grande tradizione gastronomica italiana



Colorno, 11 luglio 2024 - **ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana** e il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** sono orgogliosi di annunciare la

nuova partnership che celebra e al contempo rafforza l'eccellenza della tradizione gastronomica italiana. Tale collaborazione nasce in un momento particolarmente significativo per entrambe le istituzioni. Di fatto in questo 2024, ALMA celebra il suo 20° anniversario mentre il Consorzio del Parmigiano Reggiano festeggia i suoi 90 anni di storia.

ALMA, con sede nella Reggia di Colorno, è riconosciuta a livello internazionale come il più importante centro di alta formazione per la cucina e l'ospitalità italiana. Dal 2004, ALMA forma chef, pasticceri, bakery chef, maestri della pizza e del gelato, sommelier, professionisti di sala e manager della ristorazione, preparando i leader del futuro nel settore gastronomico. Il Consorzio del Parmigiano Reggiano, che venne fondato nel 1934, ha preservato e promosso la tradizione e l'autenticità del formaggio più pregiato al mondo, la cui storia millenaria affonda le radici nel Medioevo. La qualità e l'eccellenza sono il cuore pulsante della produzione del Parmigiano Reggiano, che continua ad essere un simbolo della cultura e della cucina italiana a livello internazionale.

La partnership prevede una serie di attività congiunte, tra cui l'integrazione del Parmigiano Reggiano nei programmi didattici di ALMA sia nelle lezioni pratiche sia con seminari e workshop organizzati in collaborazione con il Consorzio. Questa partnership rappresenta una sinergia perfetta tra due realtà che condividono valori comuni di **qualità, tradizione e sviluppo tecnologico**. In base all'accordo, il Consorzio del Parmigiano Reggiano diventerà uno dei **main sponsor di ALMA**. L'obiettivo alla base di questa nuova partnership è volto a promuovere iniziative congiunte con il fine di poter **diffondere sempre più la cultura gastronomica italiana in Italia e all'estero**. La partnership sarà in vigore dal 1° settembre 2024 e prevede, tra le altre iniziative, l'organizzazione di eventi esclusivi e la partecipazione a manifestazioni gastronomiche di rilievo, rafforzando il legame tra educazione culinaria e tradizione alimentare italiana.

Alberto Figna, Presidente di ALMA, ha commentato questa nuova collaborazione: *"Siamo entusiasti di avviare questa partnership con il Consorzio del Parmigiano Reggiano proprio nel nostro 20° anniversario. Questa collaborazione non solo rafforza il nostro impegno nella promozione della cultura culinaria italiana, ma ci permette anche di offrire ai nostri studenti l'opportunità di approfondire ancora di più lo studio ed il lavoro con uno dei prodotti più pregiati del nostro territorio. Insieme, continueremo a educare le nuove generazioni sull'importanza della qualità e della tradizione nella cucina italiana."*

Nicola Bertinelli, Presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, ha aggiunto: *"Siamo orgogliosi di annunciare questa partnership con una delle più prestigiose scuole di cucina italiane a livello internazionale, nell'anno che rappresenta un importante traguardo per entrambe le nostre realtà. La ricchezza di un prodotto millenario come il Parmigiano Reggiano, infatti, non è data solo dalla qualità delle materie prime, dalla lavorazione del tutto naturale, dall'estrema versatilità e distintività; ma anche, e soprattutto, dal saper fare e dalla creatività degli chef che scelgono la nostra Dop per la sua capacità di conferire un tocco di carattere unico ai piatti. Con questa collaborazione, siamo fieri di gettare le basi per la crescita professionale dei futuri ambasciatori del Parmigiano Reggiano e del Made in Italy nel mondo."*



BREVI



Per ulteriori informazioni e materiali:

ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana è riconosciuta come il più autorevole centro di formazione professionale dedicata all'ospitalità e alla ristorazione Italiana a livello internazionale. ALMA forma cuochi, pasticceri, bakery chef, sommelier, professionisti di sala e manager della ristorazione. ALMA dal 2004 a oggi ha attuato un processo di crescita e innovazione costante. La Reggia di Colorno è passata da essere la casa dei cuochi a diventare, un passo alla volta, anche quella di pasticceri, maestri di sala, sommelier, manager della ristorazione e panificatori. I Corsi e Master promossi da ALMA hanno natura esclusivamente professionalizzante. La qualità della didattica è garantita da un corpo docente composto da grandi cuochi e pasticceri, da maître e maestri sommelier affermati, dai maggiori conoscitori dei prodotti alimentari italiani e da accreditati esperti in nutrizione, igiene degli alimenti, storia della cucina e mondo del vino. A cui si aggiungono, ogni settimana, visiting professor, da chef stellati a pluripremiati maestri pasticceri, passando per F&B manager di grandi realtà dell'hôtellerie e della ristorazione

collettiva. Da sottolineare il fatto che ALMA collabori con oltre 700 strutture, tra rinomati ristoranti e laboratori di pasticceria, prestigiose realtà dell'hôtellerie, della ristorazione collettiva e del mondo vinicolo, per organizzare gli stage formativi dei propri studenti in Italia e all'estero.

Il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** è nato il 27 luglio 1934, esattamente 90 anni fa, e ha la funzione di tutelare, difendere e promuovere il prodotto, salvaguardandone la tipicità e pubblicizzandone la conoscenza nel mondo. La produzione è regolamentata da un rigido Disciplinare depositato presso l'UE: è un formaggio a Denominazione di Origine Protetta (DOP), cioè un prodotto che, in virtù delle caratteristiche distintive e del legame con la sua zona d'origine, gode di un regime di protezione a tutela del consumatore. Per essere chiamato con la denominazione "Parmigiano Reggiano DOP", il formaggio dev'essere innanzitutto prodotto nella zona di origine che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume Reno (una superficie di circa 10.000 km²). In quest'area devono avvenire la produzione di latte, la trasformazione in formaggio, la stagionatura fino all'età minima (12 mesi), il confezionamento e la grattugiatura. Il Parmigiano Reggiano è tra i formaggi più antichi e più ricchi che si conoscano. Si produce oggi sostanzialmente come mille anni fa: con gli stessi ingredienti (latte, sale e caglio), con la stessa cura artigianale e con una tecnica di produzione che ha subito pochi cambiamenti nei secoli, grazie alla scelta di conservare una lavorazione del tutto naturale, senza l'uso di additivi o conservanti.

da sinistra, Matteo Berti, direttore didattico di ALMA, Riccardo Deserti, direttore del Consorzio del Parmigiano Reggiano, Alberto Figna, presidente di ALMA, Carmine Forbuso, direttore marketing del Consorzio, e Gabriele Baistrocchi, direttore finanziario di ALMA.





Eventi

Nutrire il futuro: l'acqua come fonte dell'agroalimentare

Piacenza, luglio 2024 ([Video](#))

Stoccare l'acqua vuole dire trattenerla all'intero di invasi quando c'è, per distribuirla tramite reticolo idraulico quando serve. Un concetto chiave per il settore agroalimentare, che sulla disponibilità di acqua, programma annate e ottimizza le risorse garantendo una produzione sostenibile del cibo che arriva sulle nostre tavole.

A parlarne è il presidente del Consorzio di Bonifica di Piacenza Luigi Bisi che parte parlando della Val Tidone, uno dei territori più fertili della provincia: "È un territorio molto fortunato perché a monte ha una diga (Molato, in comune di Alta Val Tidone) con un volume autorizzato di circa 8 milioni di metri cubi d'acqua e quindi la possibilità di avere una scorta di risorsa irrigua e utile alla produzione di energia. A valle è poi presente un impianto di sollevamento da Po (Pievetta in comune di Castel San Giovanni) che garantisce risorsa per poter approvvigionare l'areale anche quando non c'è acqua in diga."

Quest'anno, visto il raggiungimento del massimo livello, la diga è stata collaudata. "Abbiamo aspettato due anni perché non c'era acqua sufficiente. E senza acqua la capacità produttiva del territorio è compromessa."

L'estremizzazione degli eventi atmosferici - con l'alternarsi di periodi di prolungata siccità ad altri ricchi di piogge talmente

intense da andare oltre al massimo della capacità del reticolo idraulico e della saturazione della capacità di campo - influisce negativamente la produttività e sulla qualità dei raccolti. È questo l'estremo opposto a cui stiamo assistendo nel 2024.

La parola ad alcuni tra gli agricoltori della Val Tidone.

Matteo Mazzocchi (az. Agricola "Casa Bianca"): "La mia è un'azienda zootecnica e si sviluppa su 175 ettari. Coltiviamo mais, frumento, prati ed erba medica. Le fonti irrigue sono la diga del Molato e, quando necessario, il Po. Le ultime due annate sono state critiche in quanto la diga era bassa di volume per la scarsità delle piogge. Ci siamo dovuti appoggiare al sollevamento da Po.

L'acqua è alla base dello sviluppo delle mie colture e soprattutto del mais con il quale alimento la stalla per la produzione del latte che trasformo in Grana Padano".

Giampiero Silva (az. agricola "Silva"): "Produco principalmente pomodoro, cipolla e grano. L'acqua ci viene distribuita dal Consorzio. Non abbiamo pozzi aziendali. Il pomodoro senza acqua diventa un prodotto da scarto che le

aziende di trasformazione non ritirano. La cosa fa più paura all'industria è proprio questa cicca che si forma nei pomodori non irrigati."



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 43023 -
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





CONTINUA

Luca Scrocchi (az. Agricola "Casata Rustica")

"La mia azienda agricola è di circa 35 ettari con colture esclusivamente biologiche, principalmente di pomodoro, fagiolo, aglio, cipolla e zucca. Ci sono annate dove piove talmente tanto che non riesci neanche ad entrare nei campi con la trapiantatrice, mentre ce ne sono altri dove non c'è acqua e va usato il rotolone per distribuire la risorsa disponibile in modo omogeneo su tutta l'area coltivata per poi trapiantare. L'importanza di avere uno stoccaggio ti permette di riuscire a gestire meglio il ciclo colturale. Sarebbe importante avere più fondi per la creazione di invasi."

Giorgio Ferrari (az. Agricola "Ferrari Silvano & Giorgio")

"Produciamo pisello, pomodoro, mais, colture foraggere ecc. Lo scorso anno l'acqua che ci è stata distribuita dal Consorzio è arrivata quasi tutta dal Po e il costo per il sollevamento è stato importante. Ma è comunque un costo minore rispetto al non averla. La disponibilità dell'acqua è una questione strategica che ricade sullo sviluppo dell'azienda e a cascata su clienti, dipendenti ecc sia attuali sia futuri. Se una coltura non sta in piedi cade tutta la filiera."

È poi sulla Val Trebbia che il presidente del Consorzio Luigi Bisi fa una riflessione perché si tratta di un territorio dove, dal punto di vista delle opere idrauliche, la situazione è ben diversa:

"grande nota dolente è quella del Trebbia che rimane una valle sguarnita di opere per lo stoccaggio dell'acqua. Qui infatti non abbiamo dighe (se non Brugnato che però è in regione Liguria) e invasi. Negli ultimi mesi abbiamo visto transitare delle piene che sarebbero sufficienti per dieci anni di irrigazione, ma l'acqua non trattenuta è perduta e quindi consumata e regalata al mare. Rimane l'amarezza che può essere compensata solo con opere ed invasi. È urgentissimo occuparci di questa valle."

Non va dimenticato, poi, che il territorio che abitiamo è antropizzato e infrastrutturato e che, nei millenni, l'uomo si è attrezzato per vivere costruendo le opere idrauliche necessarie. Conclude Luigi Bisi: "penso sia giusto mantenere la posizione dell'uomo centrale nelle scelte seppur senza dimenticare l'importanza della natura e dell'ambiente. Quello che le generazioni prima della nostra sono riuscite a mettere in pratica è frutto di studio, di analisi e di scelte coraggiose. Scelte che prima di essere prese potevano quasi sembrare utopistiche. Penso ad esempio al Traversante Mirafiori, costruito nell'800 a Rivergaro secondo il progetto di Cesare Valerio indicato da Camillo Cavour. Penso poi ai Benedettini che, con audacia, costruirono fondamentali opere di canalizzazione. E, insieme alla progettazione delle nuove opere, dobbiamo continuare la gestione e manutenzione delle infrastrutture già presenti e dobbiamo farlo con impegno e coscienza, ognuno per la propria parte".

Link Video interviste: <https://youtu.be/2eNaX9AaO4Q>



Nuova Editoriale

Società Cooperativa

Nuova Editoriale soc. coop. nasce e si sviluppa come società editoriale specializzata nella produzione e distribuzione di informazione.

DALLA CARTA STAMPATA AL DIGITALE.

Il primo progetto editoriale nasce nell'ormai lontano 1993 e si realizza a partire dal 1994 con la presa in carico del primo settimanale di Parma: "QUI Parma – settimanale".

Un'impresa che ha dato spunto alla "rivoluzione" locale in campo editoriale. Se oggi a Parma possono convivere molte testate giornalistiche molto lo deve a quella prima esperienza di pluralismo editoriale.

Un periodico, "QUI Parma – settimanale" (13.000 copie settimanali) che offriva una lettura, il più equidistante possibile, dei fatti cittadini e cercava di fare emergere e dare voce anche alle minoranze, alle emarginazioni, più in generale, cercava di portare in superficie e all'attenzione ciò che era meno evidente ma sicuramente molto prossimo al cittadino.

Frutto di quella esperienza sono stati realizzati molti e diversi altri prodotti editoriali di settore, prevalentemente connessi o collegati a organismi di rappresentanza (dall'agricoltura all'automobilismo ecc...). Le competenze acquisite in campo editoriale sono state perciò poste a disposizione e al servizio di soggetti terzi per la pubblicazione di loro prodotti editoriali, house organ o news letter, in formato convenzionale cartaceo e/o in formato digitale.

Più recentemente l'orizzonte si è allargato alla logistica, alle materie prime agricole "commodity alimentari" e alla sanitaria.

C.A.S.E.A. - CIBUS AGENZIA STAMPA ELETTRONICA AGROALIMENTARE

Nel 2002, all'alba del fenomeno "internet", Nuova Editoriale ha dato vita al progetto elettronico dell'agenzia stampa agroalimentare "Cibus Agenzia Stampa Elettronica Agroalimentare".

Un "punto di osservazione" orientato a intercettare e divulgare i fatti che, in qualche misura, toccano l'agricoltura intesa non solo come settore economico ma anche sociale, ambientale e alimentare.

Particolare attenzione viene rivolta all'analisi dei principali mercati agricoli e alla evoluzione dei consumi e dei mercati agroalimentari.

LA GAZZETTA DELL'EMILIA E DINTORNI

E' verso la fine del 2011 che inizia a prendere forma la nuova idea di comunicazione che, dopo un lungo percorso progettuale e di collaudo realizzato insieme a Gazzetta della Spezia.it con la quale prosegue lo sviluppo tecnologico e lo scambio informativo di natura commerciale e strategico, ha preso corpo e si è infine offerta sul web "La gazzetta dell'Emilia & Dintorni.

Il progetto, sin dall'origine, ha lo scopo di realizzazione un prodotto editoriale che sommi i vantaggi delle nuove tecnologie (internet e social network e webTV) alla tradizione editoriale in ambito locale.

Il Giornale intende radicarsi localmente, per ora nelle provincie di Piacenza, Parma, Reggio Emilia e Modena, sognando di diventare un punto di riferimento della informazione regionale potendo ampliare la piattaforma a tutte le provincie emiliano romagnole.

Un prodotto capace di offrire un'informazione tempestiva, tipico dello strumento digitale, ma anche utile sia per i "gruppi di ascolto" sia per gli "emittenti del messaggio" (anche soggetti commerciali) offerto a bassissimo costo. Siamo convinti che la comunicazione sia lo strumento indispensabile per favorire lo scambio commerciale e massimizzare la reputazione aziendale soprattutto nei periodi di crisi.

E' da tale convincimento che si è orientata la progettazione e le risorse tecniche e economiche iniziali alla realizzazione di una piattaforma digitale che, oltre a offrire informazione gratuita, fosse in grado di generare servizi di comunicazione e pubblicità a bassissimo impatto economico, a alta efficienza distributiva e elevata adattabilità alla maggior parte delle esigenze.

Un progetto che, nella sua complessità, persegue costantemente l'obiettivo di orientare la comunicazione sempre più mirata ai target di riferimento.

Un prodotto editoriale complesso, nato da un'idea semplice, con l'obiettivo di radicarsi sempre più nel tessuto sociale e economico locale.

Un progetto, quindi, in costante evoluzione sia nell'offerta di servizi innovativi destinati alle imprese e agli esercizi commerciali ma anche alle organizzazioni professionali, agli enti e istituzioni di diritto pubblico.