



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

Editoriale

## SOMMARIO

Anno 13 - n° 40 06 Ottobre  
2014

### 1.1 EDITORIALE

Grammatica: Avvocata e Architetta o \*?

### 2.1 EXPORT

SOL D'ORO emisfero sud. La sfida dell'olio diventa planetaria.

### 3.1 LATTIERO CASEARIO

Preoccupa la perdita dei listini del Parmigiano Reggiano.

### 4.1 PARSUT E PERSUT

Parma e Comacchio, un gemellaggio di sapori e tradizioni

### 5.1 VINI DEGUSTAZIONI

Degustazioni: a Castell'Arquato è di scena «Mont'Arquato Rosso»

### 5.2 NOMINE

Federalimentare, le congratulazioni di Agrinsieme al neo presidente Scordamaglia

### 6.1 CRISI

Coldiretti, crollo -4,4% prezzi frutta spinge a deflazione

## Grammatica: Avvocata e Architetta o \*?

I titoli professionali al femminile sono una questione non solo grammaticale ma anche politicamente corretti. Tra i vari problemi di una società che lotta per la parificazione dei diritti di genere c'è anche quello dell'espressione verbale e scritta.

di Lamberto Colla -

Parma, 05 ottobre 2014

A riportare attenzione sulla questione di genere anche nella grammatica italiana è stata la stessa Presidente (o Presidentessa?) della Camera Laura Boldrini, lo scorso luglio invitando i giornalisti a utilizzare i titoli di genere nella loro forma femminile senza la desinenza "essa" collegata al titolo d'origine maschile.

Ecco quindi che la Sindaca, l'Avvocata e l'Architetta entrano di buon diritto nel linguaggio comune e corretto per indicare il professionista di genere femminile.

Già qualche tempo fa l'Accademia della Crusca auspicava un largo uso di queste parole. Adesso, a supportare la battaglia dell'Accademia ci hanno pensato anche l'Università di Trieste, quella di Udine e la Scuola Superiore di Studi Avanzati di Trieste. che hanno stipulato una "Dichiarazione d'intenti per la condivisione di buone pratiche per un uso non discriminatorio della lingua italiana".

Il linguaggio usato dalle persone comuni, si sa, indica il rispetto reciproco. La lingua è uno strumento fondamentale perché rispecchia l'identità, la cultura, il pensiero di chi la usa ma anche di chi l'ascolta. Le parole hanno anche molto potere sulla mente sia nella vita privata e sia nel campo del lavoro. Non è quindi irrilevante l'omologazione di un linguaggio che discrimini i generi e soprattutto che entri nel comune pensiero e nel linguaggio di strada e non soltanto nel



vocabolario dei più dotti.

Probabilmente, con l'introduzione nell'uso comune dei titoli declinati al femminile, un poco della musicalità della nostra ricchissima lingua verrà meno ma ne guadagnerà senz'altro in forma e correttezza, "politically correct" direbbero in molti contribuendo a inquinare la lingua di Dante con neologismi e parole di derivazione anglosassone.

Molto meglio della proposta, a mio personale avviso, estremistica che vedrebbe il genere, assegnato a una parola, identificato con un'asterisco (\*). A Zurigo, infatti, nei mesi scorsi si è svolto un seminario sull'asterisco. La frase, con l'asterisco, diventerebbe "sono stat\* sgridat\*". Una formula perciò che permetterebbe di evitare ambiguità di ogni genere.

Certamente si potrebbe obiettare che di ben altri problemi la nostra Italia ha da affrontare e risolvere. Ma dall'utilizzo di un linguaggio corretto molti conflitti potrebbero essere evitati. Sempre che alla base ci sia l'onestà e la reale volontà di farsi ben intendere e comprendere.

Quindi via libera all'Architetta, all'Ingegnera e alla Sindaca. Dalle piccole cose si possono ottenere grandi risultati.

**EXPORT****SOL D'ORO EMISFERO SUD. LA SFIDA DELL'OLIO DIVENTA PLANETARIA.**

Si svolge a Santiago del Cile dal 29 settembre al 3 ottobre 2014 la competizione gemella di Sol d'Oro dedicata agli oli extravergine di oliva prodotti nell'emisfero australe. Sei i Paesi partecipanti.

(VeronaFiere)

**Export****SOL D'ORO emisfero sud. La sfida dell'olio diventa planetaria.**

Si svolge a Santiago del Cile dal 29 settembre al 3 ottobre 2014 la competizione gemella di Sol d'Oro dedicata agli oli extravergine di oliva prodotti nell'emisfero australe. Sei i Paesi partecipanti.

Lo stesso regolamento e lo stesso capo panel di Sol d'Oro garantiscono a Sol d'Oro Emisfero Sud uniformità di giudizio tra le due iniziative.

Verona, 29 settembre 2014 – Parte con 70 campioni di olio extravergine di oliva provenienti da Argentina, Cile, Perù, Uruguay, Australia e Sudafrica la prima edizione di Sol d'Oro Emisfero Sud, in programma dal 29 settembre al 3 ottobre a Santiago del Cile.

«È già un primo successo – afferma Damiano Berzacola vicepresidente vicario di Veronafiere, che sarà presente a Santiago del Cile durante l'evento –, perché dimostra che abbiamo interpretato correttamente l'interesse dei Paesi produttori di olio di oliva dell'Emisfero Sud di avere una competizione internazionale e selettiva come Sol d'Oro

dedicata alle produzioni in modo coerente con la loro stagione vegetativa rispetto a quella mediterranea».

La nuova iniziativa patrocinata da Veronafiere replica, infatti, nel periodo più adatto agli oli prodotti tra aprile e giugno, la competizione che ormai da 12 anni si svolge nel mese di febbraio a Verona, e che è riconosciuta come la più importante al mondo.

Per questo, Sol d'Oro Emisfero Sud ha adottato il regolamento di Sol d'Oro e la qualità del giudizio è garantita dallo stesso capo panel.

Organizzatrice in Cile dell'iniziativa, che nei prossimi anni verrà organizzata a rotazione in uno degli altri Paesi produttori, è Panel Cata Chile, l'associazione di categoria che promuove il consumo di olio di oliva di qualità e lo scambio culturale tra l'industria oleicola mondiale.

Per i vincitori di Sol d'Oro Emisfero Sud 2014 – che verranno proclamati il 3 ottobre - passerella d'onore a Sol&Agrifood a Verona dal 22 al 25 marzo 2015, con un grande tasting a loro dedicato.

Servizio Stampa Veronafiere



## LATTIERO CASEARIO

### Preoccupa la perdita dei listini del Parmigiano Reggiano.

Tiene il Burro e il latte spot torna a scendere. Confermati i listini del grana Padano mentre altri 5 centesimi sono stati perduti da Parmigiano Reggiano.

(Virgilio - CLAL)

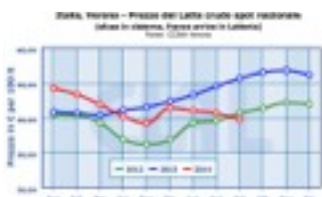


#### Lattiero Caseario

### Preoccupa la perdita dei listini del Parmigiano Reggiano.

Tiene il Burro e il latte spot torna a scendere. Confermati i listini del Grana Padano mentre altri 5 centesimi sono stati perduti dal Parmigiano Reggiano.

di Virgilio, Parma - 01 ottobre 2014



**LATTE SPOT** Torna a scendere il latte crudo spot nazionale e con esso anche il latte intero pastorizzato estero. La flebile speranza accesa nella precedente ottava, che aveva evidenziato un momento di stasi dei prezzi del latte spot nazionale e addirittura un

sensibile guadagno del latte di provenienza estera, in questa ultima di settembre i prezzi hanno ripreso a scendere. -1,31% per il nazionale che ha quotato a Verona tra 38,15 e 39,49€/100 litri e -1,34% è il cedimento del latte pastorizzato estero la cui forbice di prezzi si è fissata tra 37,63 e

38,15€/100 litri. Con quest'ultima quotazione, le medie del nazionale e dell'estero registrano rispettivamente una perdita dell'8,87% e del 13,05% rispetto l'anno precedente.



**BURRO E PANNA** Tiene da tre settimane il prezzo del Burro alla borsa milanese. Il Burro CEE conferma 2,85€/kg, 3,05€/kg per

il Burro da centrifuga, 2,10/kg per il pastorizzato e lo zangolato è fermo a 1,90€/kg.

Dopo il crollo delle prime settimane di settembre anche il Burro zangolato da creme fresche quotato a Parma si è assetato a 1,50€/kg per la seconda settimana consecutiva.

Hanno ripreso a guadagnare le creme di latte a uso alimentare quotate a Milano a 1,58€ mentre stazionario tra 1,60 e 1,65€/kg il prezzo veronese della panna di centrifuga.

**GRANA PADANO** Nessuna nuova sul fronte del Grana Padano.

Quotazioni confermate sia a Mantova sia a Milano per entrambe le stagionature oggetto di rilevamento prezzi.

6,40-6,65/kg il valore del listino di Mantova del 10 mesi che sale tra 7,20 e 7,45€/kg per il 14-16 mesi di stagionatura. A Milano confermati i listini dell'ottava precedente ovvero compresi tra 6,50 e 6,60€/kg per il 9 mesi e tra 7,10 e 7,75€/kg per il 15 mesi di stagionatura.



**PARMIGIANO REGGIANO** Continua la lenta discesa delle quotazioni del Parmigiano Reggiano sempre più prossimo ai valori del Grana Padano. Altri 5 centesimi perduti sulle piazze di Parma e di Reggio Emilia.

Tra 7,45 e 7,85€/kg è il prezzo rilevato per il 12 mesi di stagionatura alla borsa di riferimento parmense e tra 8,80 e 9,15 €/kg per il 24 mesi e oltre di stagionatura. Il listino reggiano, che invece rileva il 24 mesi, è sceso tra 8,90 e 9,20 €/kg nella contrattazione di martedì 30 settembre.

**Localismo****Parma e Comacchio, un gemellaggio di sapori e tradizioni**

Ieri suggellato il gemellaggio fra Parma e Comacchio. La "Strada del Prosciutto e dei vini dei Colli di Parma" ospite alla "Sagra dell'Anguilla" con la visita del sindaco Federico Pizzarotti e di Marco Fabbri, sindaco di Comacchio -

Parma, 29 settembre 2014 -

Si è conclusa domenica 28 settembre l'uscita della "Strada del Prosciutto e dei vini dei Colli di Parma" con la visita del sindaco Federico Pizzarotti e di Marco Fabbri, sindaco di Comacchio, che ha suggellato il gemellaggio iniziato lo scorso anno con la stagionatura di una coscia di

prosciutto con il primo sale delle riscoperte saline della città di Tre Ponti.

Singolare anche la tenzone di quest'anno che ha visto all'interno del "Wine food festival" promosso dalla regione Emilia Romagna, proprio a Comacchio, chiudere l'edizione 2014 con "Fuoco di vino" con la cottura in piazza di una forma di Parmigiano-Reggiano, mentre sullo spiazzo antistante i tre ponti, pochi attimi prima Mario Schianchi, presidente della "strada" sfidava gli amici comacchiesi con Parsùt e persút.

Ovvero taglio a mano del prosciutto di Parma con relativa degustazione, accompagnato da un calice di Malvasia, in contrapposizione al brodetto dell'anguilla gialla e tozza comacchiese (persut) cucinata come brodetto e a sua volta accompagnata dalla Fortana delle sabbie.

I vini erano illustrati dal presidente dei sommelier ferraresi; inutile raccontare del responso che ha visto arrivare all'osso un

prosciutto di Parma di ben 13kg e 26 mesi, mentre le bottiglie di malvasia si vuotavano a decine cogliendo il favore non solo dei comacchiesi ma di moltissimi turisti provenienti dall'Italia e dall'estero non avvezzi ai sapori di Parma.

Visto il successo e il buon andamento della stagionatura di uno dei prosciutti salato in occasione dell'edizione 2013 dallo stesso sindaco di Comacchio, si stanno prendendo accordi per anticipare l'ospitalità a Parma per il prossimo Festival della Malvasia a Sala Baganza per assaporare quella particolare coscia che nell'edizione 2013 sposò il sale di quelle valli.



## Vini

## Degustazioni: a Castell'Arquato è di scena «Mont'Arquato Rosso»

Degustazioni dei vini rossi del Mont'Arquato di Cantine Casabella: si parte con il Bonarda secco piacentino, sabato e domenica alla WineHouse.

Riprendono le degustazioni guidate delle Cantine Casabella di Castell'Arquato, in provincia di Piacenza. Dopo il successo estivo con «Mont'Arquato Summer», con un trionfo di vini bianchi estivi, ecco ora la proposta autunnale: «Mont'Arquato Rosso», degustazione dei vini rossi della casa arquatese. Un vero e proprio tour alla scoperta del gusto tipico e dei suoi abbinamenti gastronomici, con un occhio di riguardo alla tradizione culinaria locale e del Ducato. Si parte, quindi, sabato 4 (dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00) e domenica 5 (dalle 9.00 alle 12.00) nella WineHouse della cantina, in località Socciso, sulla provinciale che collega Castell'Arquato a Carpaneto, con la «Bonarda secca», doc della linea della più legata alla tradizione, quella dell'«Azienda Agricola Casabella». Lo studio di abbinamento prevede sul tavolo di assaggio



la rinomata torta al cioccolato di Vigolo Marchese, biscotti secchi e confetture chilometro zero. Un tripudio del dolce che, con la guida del sommelier, accompagnerà l'assaggio di questo vino che ha fatto la storia della tradizione piacentina. Un vino secco, adatto ad ogni pasto: dai primi piatti, alla carne, sino ai dolci. La Bonarda è parte della linea «Azienda Agricola Casabella» e, con Malvasia, Ortrugo e Gutturnio, incarna la tipicità più pura delle Cantine Casabella. E proprio con questo richiamo alle radici Casabella ha deciso di avviare la rassegna dedicata ai rossi che proseguirà, nei weekend, con Gutturnio, Cabernet Sauvignon e Barbera. Sono inoltre possibili, su prenotazioni, le degustazioni dell'«enoturismo di Casabella», a cui si affianca, volendo, la visita alla cantina. Per maggiori informazioni: 0523.804441; [www.cantinecasabella.com](http://www.cantinecasabella.com); [info@cantinecasabella.com](mailto:info@cantinecasabella.com).

### La Carta d'Identità:

Bonarda doc Colli Piacentini

Siamo sicuri che saprà mettere la sua esperienza di imprenditore a servizio dell'organizzazione guidandola con passione e competenza nelle prossime sfide che attendono il nostro comparto". Così il Coordinatore di Agrinsieme Mario Guidi commenta la nomina a presidente di



«Siamo pronti a dialogare con l'organizzazione degli industriali in tutti i progetti volti a valorizzare e promuovere l'agroalimentare italiano, in particolare nei progetti di internazionalizzazione»

Roma, 29 settembre 2014 - «Esprimiamo a nome di Agrinsieme le nostre vive congratulazioni a Luigi Scordamaglia, nominato nel pomeriggio nuovo Presidente della Federalimentare.

Vitigno: Bonarda  
Età media vigna: 25 anni  
Terreno: argilloso.  
Resa per ettaro: 130 quintali  
Epoca vendemmia: mese di ottobre, raccolta manuale

Coltivazione: cordone speronato e cordone libero

Fermentazione e macerazione: in fermentini d'acciaio a temperatura controllata 26°-28°C per 7/10 giorni

Maturazione ed affinamento: 4 mesi in vasche di acciaio e successiva rifermentazione in autoclave metodo charmat

E p o c a  
imbottigliamento:  
trascorsi 5 mesi dalla  
raccolta

Colore: rosso  
rubino intenso

P r o f u m o :  
armonico, intenso,  
gradevole, caratteristico,  
floreale e fruttato con  
note di fragola e frutti di  
bosco

Sapore: morbido,  
amabile e frizzante



Federalimentare di Filippo Scordamaglia, che succede a Filippo Ferrua.

«Siamo pronti a dialogare con l'organizzazione degli industriali in tutti i progetti volti a valorizzare e promuovere l'agroalimentare italiano, in particolare nei progetti di internazionalizzazione, nella difesa del made in Italy e nella comunicazione del grande valore aggiunto dell'agroalimentare e del suo apporto al sistema economico del Paese». (Agrinsieme)



## Crisi

### **Coldiretti, crollo -4,4% prezzi frutta spinge a deflazione**

Nei primi sette mesi di quest'anno i dati del Panel famiglie Ismea-Gfk-Eurisko rivelano in Italia un'ulteriore contrazione dei consumi alimentari, in calo su base annua dello 0,7% in valore e dell'1% in volume.

- Roma, 30 settembre 2014 -

E' la frutta fresca a far segnare il maggior crollo dei prezzi, con un calo del 4,4 per cento rispetto allo scorso anno che spinge alla deflazione il settore dell'alimentare e delle bevande analcoliche (-0,1 per cento), in linea con il calo medio dell'inflazione dello 0,1 per cento. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati Istat relativi all'inflazione a settembre. Gli effetti negativi della spirale recessiva tra deflazione e consumi si evidenzia nell'ortofrutta con il crollo - sottolinea la Coldiretti - degli acquisti degli italiani che nel 2014 sono scesi addirittura ben al di sotto del chilo al giorno per famiglia, un

valore inferiore a quelli raccomandati dal Consiglio dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, mettendo a rischio le imprese e la salute consumatori ed il reddito delle imprese. In generale l'andamento dei prezzi riflette - continua la Coldiretti - una situazione difficile sul lato degli acquisti alimentari che nel 2014 hanno toccato il fondo e sono tornati indietro di oltre 33 anni sui livelli minimi del 1981, sulla base di una analisi Coldiretti dei consumi finali delle famiglie a valori concatenati dell'Istat. Gli italiani nei primi anni della crisi - sottolinea la Coldiretti - hanno rinunciato soprattutto ad acquistare beni non essenziali, dall'abbigliamento alle calzature, ma poi hanno iniziato a tagliare anche sul cibo riducendo al minimo gli sprechi e orientandosi verso prodotti low cost. Un segnale di difficoltà che è confermato dal fatto che - conclude la Coldiretti - piu' di otto italiani su dieci (81 per cento) non buttano il cibo scaduto con una percentuale che è aumentata del 18 per cento dall'inizio del 2014, secondo il rapporto 2014 di Waste watcher knowledge for Expo.

(Fonte Coldiretti)

## 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

