



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

Editoriale

## SOMMARIO

Anno 13 - n° 41 13 Ottobre  
2014

### 1.1 EDITORIALE

La portinaia del condominio  
Europa

### 2.1 EFSA

OGM con un solo click

### 3.1 LATTIERO CASEARIO

La lenta agonia delle due principali  
DOP

### 4.1 SICUREZZA ALIMENTARE

Contraffazione, sequestrati 7000  
ettolitri di vino toscano

### 5.1 CONSUMI

Consumi, irrilevante l'aumento  
registrato in agosto

### 5.2 AMBIENTE

Nutrie, la Regione supporta i  
Comuni.

### 6.1 AGRITURISMO

Maremma, da godere in relax.

### 7.1 COPPA D'ORO

Piacenza, Coppa d'Oro e il  
Gutturino Festival si preparano  
per expo 2015

### 9.1 CRISI

Coldiretti, crolla raccolto  
extravergine, volano prezzi +38%

## La portinaia del condominio Europa

Non se ne può più. Possibile che la Cancelliera tedesca abbia costantemente da mettere becco su ogni cosa? Ma nessuno riesce a tapparle la bocca?

di Lamberto Colla -

Parma, 12 ottobre 2014

Insopportabile. Non vi è dubbio che faccia bene il suo mestiere di politico sempre attenta a ogni fiore del suo e altrui giardino.

Una accanita osservatrice di ciò che accade a casa altrui sempre pronta a commentare e bacchettare chiunque senza averne il ben che minimo diritto.

Sarebbe ora che qualcuno cominciasse a cantargliene in faccia. Già perché questa sua sfacciata e frequente esternazione sulle vicende interne dei diversi Paesi dell'Unione non solo è irritante ma distrae l'attenzione dell'opinione pubblica dai fatti tedeschi, dalle loro magagne anche finanziarie.

Una comunicazione attiva tutta orientata a inculcare nella testa di tutti che la Germania è solida, perfetta e irreprensibile.

L'ultimo in termine di tempo a essere preso di mira è stato quel povero sciagurato di Hollande reo di avere chiesto il rinvio del pareggio di bilancio. Per fortuna e parcondicio la Cancelliera d'europa ha replicato negli stessi toni utilizzati tante e tante volte per l'Italia, ma questo non è consolante.

Abilissima a utilizzare la comunicazione come se fosse il fuoco di sbarramento di una batteria antiaerea e soprattutto capace di sfruttare il concetto di Europa Unita per farsi gli affaracci suoi.

Abili, anzi abilissimi i tedeschi a far sì che gli enormi costi della riunificazione delle due germanie fossero sostenuti da tutti i paesi membri dell'Unione e al contempo a inondare il mercato continentale coi suoi prodotti e lentamente, ma inesorabilmente cercare di strangolare i rivali, come l'Italia, che quanto a

qualità della industria pesante avrebbero potuto essere pericolosi concorrenti.

Onnipresente nei bilaterali di pace ma con il braccino corto. Mai un euro è uscito dalle casse teutoniche per operazioni di di mantenimento della pace, quelle stesse che a noi sono costate sangue e euro.

Determinata e ferrea a imporre un'austerità soffocante alla Grecia, senza però dimenticare di continuare a venderle costosissimi armamenti, della cui utilità ci sarebbe da domandarsi, e di ottenere che i primi rimborsi fossero per le banche tedesche indebitate ovviamente.

Ma non è tutto, molto ci sarebbe da dire sulla solidità degli istituti di credito tedeschi e sul bilancio nazionale che, molto probabilmente, non è così solido come vorrebbero far credere.



E in questa crisi che sta strangolando quasi tutta europa la Germania invece non sembra mostrare cedimenti, anzi, stando all'Istituto per

l'economia mondiale dell'università di Kiel che ha analizzato i dati relativi ai titoli tedeschi ha calcolato che per il periodo 2009-2013, c'è stato un beneficio di circa 80 miliardi di euro.

*"Nel fondo erroneamente definito come "salvastati" o Mes, scrive Bastian Brinkmann su Süddeutsche Zeitung e riportato da l'Antidiplomatico.it, la Germania ha finora versato 21,7 miliardi di euro. In futuro dovrebbero diventare 190 miliardi: questo denaro viene conteggiato nel bilancio come uscita, ma non sono soldi persi - vengono solo erogati in prestito agli Stati in crisi. Finora, alla Repubblica federale tedesca è stato restituito ogni centesimo di quanto è stato trasferito come prestito d'emergenza alla Grecia ed agli altri euro-partner".*

Cara Angela Dorothea Kasner - questo è il suo nome completo da nubile - nel condominio europeo non c'è necessità di una portinaia. Sarebbe ora che qualcuno la informasse.

## INNOVAZIONE

### OGM CON UN SOLO CLICK

Un nuovo software dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) mette a disposizione delle parti interessate uno strumento per effettuare l'analisi di dati complessi nel contesto della valutazione dei rischi da piante geneticamente modificate (GM).

(EFSA)



#### Innovazione

### OGM con un solo click

Un nuovo software dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) mette a disposizione delle parti interessate uno strumento per effettuare l'analisi di dati complessi nel contesto della valutazione dei rischi da piante geneticamente modificate (GM).

Parma 6 ottobre 2014 -

Il programma, di facile utilizzo, può essere scaricato gratuitamente dal sito web dell'EFSA e permette ai soggetti che devono presentare richieste di autorizzazione, ad esempio Stati membri e aziende, di analizzare dati desunti da esperimenti sul campo con un singolo clic del mouse.

In base alla legislazione dell'UE gli organismi geneticamente modificati (OGM) devono essere sottoposti a una valutazione del rischio prima di essere immessi sul mercato. Parte integrante di tale disamina scientifica è la valutazione di prove sul campo che forniscano i dati per la valutazione comparativa, metodo che mette a confronto le piante geneticamente modificate con le loro controparti convenzionali.

L'EFSA, in collaborazione con l'Università e il Centro di ricerca di Wageningen nei Paesi Bassi, ha sviluppato uno strumento software per eseguire l'analisi statistica necessaria per la valutazione comparativa in modo conforme alle linee guida dell'EFSA e alla legislazione dell'Unione europea.



La dott.ssa Claudia Paoletti, dell'Unità GMO dell'EFSA, ha dichiarato: "Questo software è un prezioso strumento di lavoro per tutti quelli che desiderano produrre dati conformi alle raccomandazioni contenute nella guida dell'EFSA. I soggetti interessati - compresi i richiedenti - che applicano lo strumento software OGM correttamente, possono essere certi che i dati comparativi ottenuti siano adatti alle finalità della valutazione del rischio. Il software è un ausilio messo a disposizione dall'EFSA per agevolare tutte le parti interessate, ma non è obbligatorio usarlo".

Il software esegue l'analisi simultanea della pianta geneticamente modificata rispetto alle sue varietà di controllo e di riferimento non geneticamente modificate (test di differenza e test di equivalenza, rispettivamente, come descritto nel regolamento (UE)

n.503/2013). Con un solo clic viene

generato un documento che elenca tutte le differenze significative e le rispettive categorie di equivalenza. Il software è flessibile e consente alle parti interessate di modificare alcune impostazioni a seconda delle esigenze specifiche dell'analisi che si vuole eseguire. Permette inoltre l'introduzione di fattori diversi secondo le specifiche condizioni ambientali delle singole prove sul campo.

"Abbiamo testato ed eseguito il debug del sistema prima di andare in diretta", ha aggiunto la dott.ssa Paoletti. "Si tratta pur sempre di un nuovo software e piccoli problemi iniziali non possono essere del tutto esclusi. Abbiamo creato un'apposita casella di posta elettronica e incoraggiamo qualsiasi utente a darci un riscontro, in modo da poter affinare ulteriormente il programma".

[GMO Analysis software for comparative assessment](#)

## LATTIERO CASEARIO

### La lenta agonia delle due principali DOP

Si conferma la difficile situazione congiunturale, per il settore lattiero caseario che si è particolarmente manifestata nelle ultime settimane. A detta degli operatori la situazione internazionale con il blocco dell'export attivato dalla Russia al quale si aggiunge lo stop agli ammassi privati da parte della Commissione Europea, contribuiranno a generare incertezze sui mercati dei Grana e dei derivati del latte.

(Virgilio - CLAL)

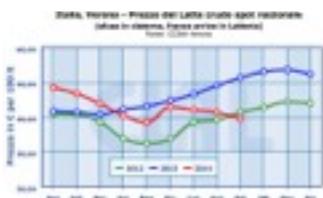


#### Lattiero Caseario

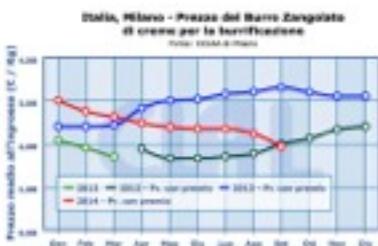
### La lenta agonia delle due principali DOP.

Si conferma la difficile situazione congiunturale, per il settore lattiero caseario che si è particolarmente manifestata nelle ultime settimane. A detta degli operatori la situazione internazionale con il blocco dell'export attivato dalla Russia al quale si aggiunge lo stop agli ammassi privati da parte della Commissione Europea, contribuiranno a generare incertezze sui mercati dei Grana e dei derivati del latte.

di Virgilio, Parma - 08 ottobre 2014

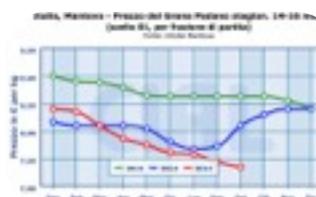


**LATTE SPOT** Si conferma il momento critico del latte Spot. In caduta per la seconda settimana consecutiva sia il Latte Crudo spot nazionale (-1,73%) sia l'intero pastorizzato di provenienza estera (-0,68%). Tra 37,63 e 38,66€/100 kg di latte i valori registrati alla borsa di Verona relativamente al prodotto nazionale e compreso, invece, tra 37,12 e 38,15€/100 litri di latte la quotazione fissata per il latte intero spot pastorizzato di provenienza estera (Germania e Austria).

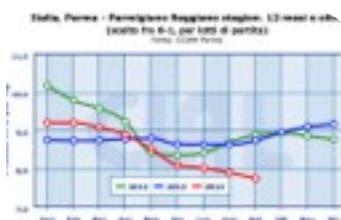


**BURRO E PANNA** Fermi tutti i listini in tutte le borse prese a riferimento per quanto riguarda il Burro e le Creme a uso alimentare. Si è arrestata la tendenza di crescita che aveva contraddistinto la Crema di Latte a uso alimentare nelle ultime tre settimane sulla piazza milanese. In sintesi quindi 2,85€/kg è stato quotato il Burro CEE, 3,05€/kg il burro di centrifuga, 2,10€/kg il burro

pastorizzato e 1,85 €/kg la quotazione del burro zangolato registrati nell'ultima seduta borsistica di Milano. A 1,50€/kg si conferma il prezzo parmense del burro zangolato da creme fresche. Infine, come si diceva, anche le creme a uso alimentare sono rimaste inalterate in valore confermando 1,60 e 1,65€/kg rispettivamente nelle piazze milanese e veronese.



**GRANA PADANO** Non è durata oltre la settimana la stasi del prezzo del Grana Padano. 5 centesimi perduti nell'ultima ottava sia a Mantova, seppure limitata al 14-16 mesi di stagionatura, sia a Milano per entrambe le stagionature trattate. Tra 6,45 e 6,55€/kg per il 9 mesi e oltre di stagionatura e tra 7,05 e 7,70€/kg per il 15 mesi e oltre sono i valori trattati all'ombra della Madonnina. 6,40-6,65€/kg. e 7,15-7,40€/kg invece le quotazioni relative al 10 e 14-16 mesi di stagionatura che la borsa mantovana ha fissato lo scorso giovedì.



**PARMIGIANO REGGIANO** Non si arresta la sofferenza del Parmigiano Reggiano che ha, anche nell'ultima ottava, ceduto mediamente 5 centesimi sulle piazze emiliane e fino a 10 centesimi alla borsa milanese. I listini quotati alla borsa di riferimento comprensoriale di Parma hanno registrato per il 12 mesi di stagionatura un prezzo compreso nell'intervallo minimo - massimo tra 7,40 e 7,80€/kg mentre il 24 mesi di stagionatura tra 8,75 e 9,10€/kg. Alla borsa milanese il 12 mesi di stagionatura è stato fissato tra 7,45 e 7,75€/kg mentre il 24 mesi con i 10 centesimi ceduti rispetto la precedente ottava si è collocato nell'intervallo tra 9,15 e 9,90€/kg.

**Qualità****Contraffazione,  
sequestrati 7000  
ettolitri di vino  
toscano**

Ministro Martina: "Abbiamo un sistema di controlli efficace e ben radicato sul territorio"

Roma, 03 ottobre 2014 -

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali rende noto che in un'operazione congiunta tra l'Ispettorato Repressione Frodi (ICQRF) e i Carabinieri sono stati sequestrati circa 7mila ettolitri di vini appartenenti alla denominazioni di origine Morellino di Scansano DOCG, Maremma Toscana DOC e all'indicazione geografica Toscana, per un valore complessivo di 420mila euro.

Gli uffici della Toscana e dell'Umbria dell'ICQRF, insieme ai Nas, ai Carabinieri di Livorno e Grosseto e ai militari della Stazione Carabinieri di Orbetello, hanno svolto accurate verifiche fisiche e documentali presso due cantine di una delle più grandi aziende vinicole della provincia grossetana.

Il sequestro è stato necessario per l'assoluta mancanza di tracciabilità documentale dei mosti in fermentazione presenti nei vasi vinari al momento del controllo. Infatti l'azienda non aveva



effettuato alcuna annotazione sui Registri Vitivinicoli. I mosti in fermentazione non erano identificabili per l'assenza delle indicazioni obbligatorie nei cartelli apposti sulle vasche e per la mancanza dei relativi documenti di accompagnamento. Inoltre sono state rilevate altre irregolarità amministrative di natura igienico sanitaria e urbanistica, che saranno segnalate alle Autorità competenti.

"Abbiamo un sistema di controlli efficace e ben radicato sul territorio - ha dichiarato il Ministro Maurizio Martina, commentando l'attività eseguita nell'ambito dei controlli della campagna vendemmiale -, come dimostra anche questa operazione. Dall'inizio dell'anno

abbiamo fatto più di 60mila controlli, anche per tutelare i nostri prodotti a denominazione, come in questo caso. La reputazione e la sicurezza dei nostri vini d'eccellenza va salvaguardata attraverso operazioni sinergiche che vedano il coordinamento degli organismi di controllo e mettano fuori gioco chi viola la legge. È un tema sul quale siamo costantemente impegnati e che vogliamo rilanciare anche in ambito europeo con il Forum sulla lotta alla contraffazione agroalimentare che organizzeremo a marzo 2015, riunendo tutti gli organismi di controllo europei".

(MIPAAF 3 ottobre 2014)

**crisi****Consumi, irrilevante l'aumento registrato in agosto**

Consumi, +0,1% ad agosto. Confcommercio rileva un clima di sfiducia degli operatori. Per il Codacons il maxi calo degli acquisti (80 miliardi in 7 anni) è incolmabile.

Parma 8 ottobre 2014 - L'indicatore dei Consumi **Confcommercio** (ICC) registra ad agosto una crescita dello 0,1% rispetto a luglio e un calo dello 0,1% tendenziale (tabb. 1 e 2). L'osservazione di tre consecutive variazioni congiunturali positive, pur rappresentando un indubbio segnale di miglioramento che non può essere trascurato, non permette, comunque, una lettura ottimistica della situazione attuale. L'entità delle variazioni appare, infatti, troppo contenuta, insufficiente a garantire una significativa ripresa dei livelli di consumo delle famiglie,

come testimoniato dal fatto che l'indicatore non ha ancora raggiunto i valori dello scorso anno (le variazioni tendenziali dei primi otto mesi del 2014 sono tutte negative).

Sul versante della fiducia, a fronte di un modesto recupero del sentiment delle famiglie nel mese di settembre, le imprese



evidenziano aspettative negative con un calo, il secondo consecutivo, del clima di fiducia degli operatori di tutti i settori economici, soprattutto nei servizi di mercato e nel commercio al dettaglio.

Il lieve aumento dei consumi di agosto registrato da Confcommercio

rappresenta per il **Codacons** un dato da "prefisso telefonico", assolutamente insufficiente a far sperare in una prossima ripresa degli acquisti da parte delle famiglie.

"La situazione dei consumi nel nostro paese continua ad essere drammatica - afferma il Presidente Carlo Rienzi - Una crescita dello 0,1% rispetto a luglio non è assolutamente un dato positivo, perché dimostra come il maxi-calo degli acquisti da **80 miliardi di euro** registrato in Italia negli ultimi 7 anni sia incolmabile. Di questo passo serviranno non anni ma secoli per tornare ai livelli dei consumi pre-crisi; per tale motivo chiediamo con ancora più forza un incontro al premier Renzi finalizzato ad adottare subito misure concrete per aumentare il potere d'acquisto delle famiglie" - conclude Carlo Rienzi.

**sicurezza****Nutrie, la Regione supporta i Comuni**

Uno schema di ordinanza della Regione per aiutare i Comuni ad organizzare i piani di contenimento delle nutrie.

Bologna 6 ottobre 2014 - Dal 21 agosto, infatti, le nutrie rientrano nella stessa categoria di topi, ratti, talpe e altre arvicole. Pertanto ogni cittadino può contrastare la presenza, nel rispetto dei limiti di legge.

Nelle situazioni in cui la diffusione dell'animale sia particolarmente significativa e costituisca una grave minaccia per le arginature di fiumi e canali, nonché per le colture agricole, il Comune può predisporre un'azione di contrasto mirata attraverso una specifica ordinanza. Proprio per questo la Regione

ha predisposto uno schema di ordinanza tipo e lo ha inviato a tutte le Amministrazioni comunali dell'Emilia-Romagna.

La nuova classificazione delle nutrie è dovuta alla legge nazionale 216/2014, che ha convertito il DL Competitività. Prima questi roditori rientravano nell'elenco delle specie della fauna selvatica come ad esempio i cinghiali e gli altri ungulati.

In questi anni la Regione ha garantito una regolare azione di contenimento (una media di 60 mila animali all'anno), che ora potrà essere continuata dai Comuni utilizzando le opportunità offerte dalla legislazione regionale sulla presenza di specie infestanti quali appunto topi e altri roditori. La

nuova classificazione comporta l'interruzione dei risarcimenti che fino ad oggi la Regione ha riconosciuto alle aziende agricole per i danni alle colture provocati da questa specie in quanto non compresa nell'elenco della fauna selvatica.

(Fonte Regione Emilia Romagna)



## Maremma, da godere in relax

Natura selvaggia e ospitalità calorosa. Difficile non rimanere affascinati dalla Maremma e dalle sue straordinarie ricchezze.

di Virgilio - Parma 9 ottobre 2014 --

L'estate sta finendo... cantavano i Rigueira sul finire dei spensierati anni '80 e, seppure questo 2014 quasi non abbia registrata un'estate degna per il bel Paese, salvo per le bombe d'acqua sparse qua e là su tutta la penisola, con l'arrivo di settembre e i primi giorni di ottobre il meteo sta regalando straordinari colori associati a miti temperature che, sul litorale toscano tra Alberese e il Monte



Argentario, si esaltano mettendo in mostra la spettacolarità delle colline impervie e selvagge che fanno da cornice e protezione a spiagge bianche e acque cristalline.

La **Maremma**, questo incredibile luogo che si estende dal sud della Toscana al Lazio, esprime una natura



incontaminata e selvaggia difficilmente confrontabile con altre parti d'Italia.

L'incontro con la Maremma perciò è di quelli che difficilmente si dimenticano.

Caratterizzata da grandi spazi poco abitati, la Maremma abbraccia, oltre alla costa tirrenica e le colline interne da **Massa Marittima** fino a **Capalbio**, anche la zona del **Monte Argentario** e le isole dell'**Arcipelago grossetano**, fino a **Saturnia** e alla Zona dei Tufi di **Sovana, Sorano e Pitigliano**.

Borghi di incantevole bellezza e originalità ognuno dei quali in grado di raccontare una storia plurimillennaria a testimonianza delle civiltà **etrusca, romana, medievale** e **rinascimentale** che si sono l'una sull'altra sovrapposte e sedimentate.

E pensare che sino a meno di un secolo fa l'area era nota più per ospitare la malaria piuttosto che un turista desideroso di fare un bagno nella natura incontaminata nell'imbarazzo della scelta tra mare, monti e, perché no, nella mondanità aristocratica e riservata dell'Argentario.

Non è infrequente, infatti, incontrare i tipici cognomi veneti, diretti discendenti di quelli che, all'epoca del fascismo, si trasferirono da quella regione del nord per bonificare le paludi maremmane restituendole alla società e all'economia locale. Un progetto di **Bonifica** già avviato all'epoca di Giovanni **Giolitti** al quale va attribuito il grande merito di avere dato vita e



organizzato il secondo più importante, dopo quello olandese, programma di bonifica europeo.

Di quel periodo rimane solo la bassa densità di popolazione sparsa come è in questo immenso territorio.

Il Parco della Maremma è un cofanetto di gioie naturalistiche, architettoniche e storiche di straordinaria ricchezza.

Impossibile non lasciarsi affascinare dalla spiaggia di **Marina di Alberese** che si spalanca dopo avere percorso circa 5 chilometri all'interno del bosco tra mandrie di cavalli e bovini maremmani al pascolo ove è normale incontrare le **volpi** che, come i centurioni del **Colosseo**, si lasciano fotografare a ricordo e testimonianza della perfetta armonia raggiunta, all'interno di quest'area protetta, tra l'uomo con le sue attività e la natura.

Distesi sulla spiaggia a contemplare quel tratto di mare con l'Argentario che sventa in mezzo al mare e di fronte l'isola del Giglio e più in là quella di Montecristo coccolati dal fruscio delle onde del mare cristallino e ricco di fauna, ci si

riesce ad abbandonare ai pensieri più positivi



ricoverando, almeno per qualche ora, le quotidiane preoccupazioni. Ma il fascino della spiaggia di marina di Alberese sta nella spiccata "**antropizzazione**" declinata dalle decine di capanne, di varia foggia e dimensione, assemblate con i legni residuali delle mareggiate invernali, che assolvono al compito di riparare dal sole gli indumenti o consentire il riposino pomeridiano del turista più ozioso.

E la sera, una vasta scelta di agriturismi, consente di apprezzare l'ospitalità maremmana e le specialità gastronomiche rigorosamente originali e prodotte nel territorio. A partire dall'aperitivo, consumato a bordo piscina insieme alla famiglia ospitante e a tutti gli altri ospiti con i quali immediatamente si instaura un rapporto



semplice, gioviale, quasi familiare. Infine la cena,



ancora tutti insieme, e con i quali si consumerà anche il dopo cena a conclusione di una giornata trascorsa senza mai avere, per una sola volta, guardato l'orologio.

(Per approfondire le ricerche dei più bei siti italiani connessi a [ItalianTourismExpo](#)

Per info sugli itinerari e percorsi all'interno della "[Parco della Maremma](#)"

Se vuoi diventare un [Blogger di Italian Tourism Expo guarda qui](#))

## Piacenza, Coppa d'Oro e il Gutturnio Festival si preparano per expo 2015

Grandi manovre in preparazione dell'Expo 2015. L'eccellenza gastronomica piacentina si organizza per accogliere al meglio gli ospiti di Expo 2015. Lunedì si poserà la prima pietra del Museo Nazionale dell'Agricoltura.

di Lamberto Colla - Piacenza 11 Ottobre 2014 --

Prove generali per Expo 2015. Piacenza fa sistema e si prepara a dare il meglio per ospitare e lasciare un "buon ricordo" a coloro i quali che da EXPO 2015 saranno calamitati verso la seconda città, dopo Torino e prima di Cremona, toccata direttamente dal Grande Fiume nel suo percorso di 652 km che dal Piemonte scende verso l'adriatico.

Il Po, come peraltro la maggior parte dei fiumi, è stato culla di civiltà importanti dalle quali è nata la cultura gastronomica italiana capace di affermarsi localmente e, sin dal medioevo, di essere esportata oltre i confini cittadini come ha ben spiegato **Massimo Montanari** docente di Storia medievale dell'Università di Bologna. "La storia della cucina italiana è la storia di città che si scambiano i prodotti - sottolinea il professor Montanari". E' da quella enorme famiglia di **prodotti fermentati** che si è sviluppata la cultura gastronomica mediterranea. Quella capacità, come osserva lo storico, delle popolazioni italiche di riuscire a governare le fermentazioni e trasformare gli elementi semplici in **pane, vino, formaggi e salumi**, aggiungendo due valori come il "sapore" e la "conservabilità". Due elementi che hanno consentito di esportare il "piacere", sin dall'epoca medievale, a vantaggio delle economie locali.

"La storia della cucina italiana è la storia di città che si scambiano prodotti tra i territori, sottolinea Montanari, anche con fenomeni di marketing politico. Ci sono testimonianze che ricordano come il Cardinale Alberoni facesse marketing politico portando con sé le coppe Piacentine". Il fatto che i "signori" portassero i prodotti di eccellenza fuori dalle mura non solo faceva bene agli aristocratici ma anche ai prodotti e conseguentemente al territorio. "Faceva bene anche all'economia del territorio. In questo meccanismo di circolazione dei prodotti, conclude il professore, il prodotto locale non era più locale" e da questa tradizione nacque la necessità di identificare la provenienza di ogni singolo prodotto.

Il Premio "Coppa d'Oro", giunto all'ottava edizione, istituito e promosso dalla **Camera di**



Commercio di Piacenza, in collaborazione con



il **Consorzio Salumi Tipici Piacentini**, per sostenere i concetti di qualità e di eccellenza piacentina in tutto il mondo, dà il via a una tre giorni che dallo scorso anno riunisce il premio **Coppa d'Oro** e il **Gutturnio Festival**, nel cuore della città e sotto l'insegna "Mi Piace Tipico".

Patron e ideatore del premio sin dalle origini è il presidente della Camera di commercio, **Giuseppe Parenti**, il quale introducendo i lavori del convegno, moderato dalla splendida e brava giornalista RAI **Camilla Natta**, ha anticipato il progetto di creazione del **Museo Nazionale**



dell'**Agricoltura**, che verrà probabilmente posto nei locali di Stradone Farnese. "Lunedì prossimo alle 15,00, comunica l'ingegner Parenti, faremo il sopralluogo per visitare i locali che ospiteranno il Museo Nazionale dell'Agricoltura. Probabilmente non saremo pronti per l'Expo ma sarà disponibile per i prossimi secoli".

Al convegno "La scelta della qualità", moderato da **Camilla Natta**, hanno dato il loro contributo, oltre al professor **Massimo Montanari**, **Oscar Farinetti** imprenditore illuminato e presidente di Eataly, **Nicola Levoni** vice-presidente dell'ISVI Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, **Andrea Sinigaglia** direttore generale di ALMA la Scuola internazionale di cucina italiana e **Andrea Grignaffini** enogastronomo e giornalista allievo di Luigi Veronelli.

Per Nicola Levoni, già presidente dell'ISVI dal 2006 al 2012, la qualità si deve fare e mantenere ma deve anche essere tutelata e vigilata anche, all'estero.

Il direttore di ALMA, Andrea Sinigaglia, si sofferma sui disciplinari di qualità le cui norme non devono essere intese come vincoli bensì come piano di regole entro le quali operare. Sono lo spazio entro cui muoversi, gli fa eco Massimo Montanari, "senza regole c'è solo il caos".

A Andrea Grignaffini il compito di informare come poter illustrare la qualità di pietanze e prodotti stando



dall'altra

parte del tubo catodico. "E' il dettaglio che illustro e che rende distintivo quel particolare prodotto". L'occasione di una platea così autorevole spinge Grignaffini, allievo di **Luigi Veronelli** a ricordarlo, nel decimo della sua scomparsa il prossimo 29 novembre, invitando a commemorare una delle figure centrali nella valorizzazione e nella diffusione del patrimonio eno-gastronomico italiano o a Vinitaly o ancor meglio al prossimo Expo 2015.

Presentato dal professor **Daniele Fornari**, docente dell'Università Cattolica di Piacenza, come "imprenditore positivo" poiché ha continuato a investire anche in tempo di crisi creando lavoro per molti giovani, **Oscar Farinetti** punta l'accento invece sull'ottimismo. "Ottimismo, vuol dire essere al di là di ogni situazione politica, sociale e economica. Se pensi da ottimista pensi alle soluzioni dei problemi, se pensi da pessimista credi che le cose non si possono risolvere e passi il tempo a lamentarti che è uno sport nazionale molto diffuso. Ripeto ottimismo non vuol dire pensare che tutto vada bene, però si sa che le cose si possono risolvere".

Come tradizione vuole, ogni anno, viene assegnato il **“Premio Coppa d’Oro”** a personaggi che si sono distinti per aver ben rappresentato Piacenza e nell’ottava edizione, questo prestigioso riconoscimento, è stato assegnato a **Domenico Giorgi**, piacentino e Ambasciatore d’Italia in Giappone, a **Oscar Farinetti**, unico non piacentino premiato, patron di Eataly, reduce dalla recentissima inaugurazione dello store alla Cavallerizza che si è dimostrato sempre entusiasta dei salumi e delle eccellenze eno-gastronomiche piacentine.

Infine il premio ad un’ altra eccellenza di casa, la **pallavolo sia maschile che femminile**, con un riconoscimento alle due squadre cittadine, **Nordmeccanica Rebecchi Volley** e **Copra Ardelia Volley**, due testimoni dello sport locale, ad alti livelli, che hanno riportato agli onori della cronaca italiana e mondiale la pallavolo piacentina.

A consegnare i premi oltre ai relatori del convegno ha partecipato anche la Prefetta di Piacenza **Anna Palombi**, Il sindaco **Paolo Dosi** e il Presidente della provincia **Massimo Trespidi** che ha colto l’occasione per ringraziare tutti per il sostegno ricevuto durante il suo mandato da amministratore. Presenti anche i comandanti dell’Arma e della Finanza e ovviamente i



presidenti dei Consorzi dei Vini e dei Salumi e molte personalità del sistema economico locale.

---

Ed ora campo libero alla manifestazione già a a partire da oggi 11 ottobre, con Matteo



Anselmi e Sonia Castellani che assieme agli studenti della Scuola Alberghiera proporranno i Tortelli con la coda rivisitati con Coppa Piacentina DOP e Gutturnio.

Alle 18 ci sarà Claudio Cesena del Relais Cascina Scottina, con la Coppa leggermente affumicata con funghi finferli composta di pere e riduzione al Gutturnio.

Domenica 11 ottobre alle 12,30 sarà la volta di Filippo Chiappini Dattilo de l’Antica Osteria del Teatro con il Piatto segreto dello Chef. Per concludere, sempre domenica 12 ottobre, alle 18, Ettore Ferri de La Colonna proporrà i suoi Panzerotti di coppa gratinati con cialda di Coppa piacentina DOP.

Gli chef realizzeranno ed illustreranno i loro piatti che sarà possibile degustare, insieme ad una selezione di salumi piacentini DOP e un vino abbinato dal sommelier, acquistando il biglietto al costo di 12 euro.

I posti sono limitati e per questo è necessario prenotarsi visitando il sito [www.gutturniofestival.it](http://www.gutturniofestival.it) e seguendo le istruzioni presenti nella sezione showcooking.





## Crisi

### **Crisi: Coldiretti, crolla raccolto extravergine, volano prezzi +38%**

Al via raccolta in Italia in calo del 30%, produzione dimezzata in Spagna  
- Roma, 4 ottobre 2014 -

Crolla la produzione mondiale di olio di oliva che dovrebbe scendere del 17 per cento a 2,9 milioni di tonnellate per effetto del dimezzamento dei raccolti in Spagna che con un quantitativo di meno di un milione di tonnellate mantiene il primato mondiale ma anche del forte calo in Italia dove è appena iniziata la raccolta che dovrebbe confermare il secondo posto nonostante una riduzione del 30 ed una produzione attorno a 300mila tonnellate. E' l'allarme lanciato dalla Coldiretti per la campagna olearia 2014-2015, sulla base dei dati riportati dalla Oil World, nel sottolineare che gli effetti si fanno sentire sul mercato con un forte balzo dei prezzi dell'extravergine. Negli ultimi 12 mesi - sottolinea la Coldiretti - i futures sull'olio d'oliva vergine scambiati a Jaen, in Spagna, hanno registrato un'impennata del 17 per cento mentre alla Camera di

Commercio di Bari quest'anno con l'inizio della raccolta delle olive si rilevano quotazioni che sono superiori al 38 per cento rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.

Se la produzione spagnola ha sofferto per le scarse precipitazioni in Andalusia, la principale regione produttrice, dopo l'annata di carica dello scorso anno, in Italia la produzione per l'andamento climatico si prevede scarsa ovunque ma i tagli maggiori - continua la Coldiretti - si stimano al centro nord, con cali del raccolto tra il 35 e il 50 per cento. Anche al sud la situazione è difficile sia in Calabria che in Puglia che è la principale regione di produzione. Il Salento avrà il calo più sensibile ma significative riduzioni si rilevano anche in alcune aree della zona di Monopoli e del Gargano, colpite da eventi meteo eccezionali e nel nord del barese. Il raccolto si prevede invece abbondante in Grecia che, dopo l'annata di scarica dell'anno scorso, potrebbe insidiare il secondo di secondo maggior paese produttore detenuto dall'Italia. Discreta - continua la Coldiretti - la produzione in Portogallo e in Marocco, in entrambi i casi intorno alle 70 mila tonnellate mentre in Turchia

## 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



la produzione dovrebbe attestarsi sulle 200 mila tonnellate, nella media degli ultimi anni.

In queste situazioni il mercato europeo dell'olio di oliva con consumi stimati attorno a 1,85 milioni di tonnellate rischia di essere invaso dalle produzioni provenienti dal Nord Africa e dal Medio Oriente che non sempre hanno gli stessi requisiti qualitativi e di sicurezza. Un rischio che - sottolinea la Coldiretti - riguarda soprattutto l'Italia che è il principale importatore mondiale di olio per un quantitativo pari a 460mila tonnellate. Per tutelare consumatori e produttori e non compromettere l'immagine dell'olio italiano occorre evitare che venga spacciato come Made in Italy olio importato come è stato peraltro addirittura denunciato con fumetti illustrati sul New York Times con il titolo "Il suicidio dell'olio italiano".

Per questo occorre applicare le importanti modifiche alla disciplina introdotta dalla legge salva olio approvata nel febbraio 2013 sotto il pressing della Coldiretti che contiene misure di repressione e contrasto alle frodi e di valorizzazione del vero Made in Italy, ma che ancora oggi è inapplicata per l'inerzia della pubblica amministrazione e per l'azione delle lobby a livello nazionale e comunitario. Il consiglio della Coldiretti ai consumatori è di verificare con attenzione l'etichetta dove, anche se spesso nascosto nel retro della bottiglia ed in caratteri minuscoli, deve essere riportato la scritta **"ottenuto da miscela di olio comunitari od extracomunitari"** se non si tratta di olio italiano al 100 per 100. Oppure di scegliere una delle 43 designazioni di origine riconosciute dall'Unione Europea e che garantiscono l'origine italiana.

L'Italia - continua la Coldiretti - può contare su un patrimonio di circa 250 milioni di piante su 1,1 milioni di ettari di terreno con un fatturato del settore stimato in 2 miliardi di euro ed un impiego di manodopera per 50 milioni di giornate lavorative. Le esportazioni italiane di olio di oliva nel 2013 sono state pari a oltre 1,2 miliardi di euro con gli Usa che - conclude la Coldiretti - rappresentano il principale mercato extracomunitario.

(Fonte Coldiretti 4 ottobre 2014)

