



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

Editoriale

## SOMMARIO

Anno 13 - n° 42 20 Ottobre 2014

### 1.1 EDITORIALE

Ebola, è vero allarme?

### 2.1 MERCATI AGRICOLI

Ismea, prezzi agricoli in ripresa a settembre

### 3.1 LATTIERO CASEARIO

Il Parmigiano scende più del Padano

### 4.1 MIPAAF

MIPAAF, 40 milioni di intervento a sostegno degli indigeti.

### 5.1 EXPORT VINI

Le Eccellenze vitivinicole a Melbourne

### 5.2 NORME SEMENTIERE

ASSOSEMENTI: per la selezione del seme aziendale occorre la licenza sementiera

### 6.1 EVENTI

Speriamo ci sia la nebbia. Tutti pronti per il November Porc.

### 7.1 TURISMO

Vacanze Slow sul Grande Fiume

## Ebola, è vero allarme?

Delle due l'una. O l'epidemia Ebola è solo presunta e il costante e sensazionalistico aggiornamento mediatico è esagerato o il contrasto all'espansione del virus è inadeguato.

di Lamberto Colla -

Parma, 19 ottobre 2014

Non siamo a livello di psicosi collettiva ma poco ci manca. Tra gli argomenti più discussi tra la gente, oltre alle lamentele per la crisi economica, è il rischio di contagio da virus Ebola.

Come potrebbe essere diversamente con il martellante bollettino dei casi di morte o di sospetto che a ogni edizione, ridotta o integrale, dei vari TG stanno propinando da aprile.

Immagini di uomini e donne "scafandrati" come nelle peggiori sceneggiature di film horror, piuttosto che interviste a luminari ospedalieri che tranquillizzano sui protocolli adottati dalle nostre strutture sanitarie, e la quotidiana conta dei morti e degli infettati è tutto un fiorire di informazioni. Come è ovvio che sia l'apprensione degli ascoltatori aumenta e l'immaginazione corre ai più apocalittici scenari.

E allora viene la tentazione di fare ricerche autonome e, digitando la parola chiave "ebola", all'interno della finestrella di Google scoprire due mondi completamente diversi.

Cliccando "immagini" si entra all'inferno!

Gli effetti della malattia sugli uomini, donne e bambini che si mostrano raccolte nelle anteprime sullo schermo del Pc sono raccapriccianti. Gli scatti raccolti tra le strade dei Paesi africani ove la malattia ha veramente preso il sopravvento sono assolutamente durissime da digerire a conferma della pericolosità del virus del quale si è scoperto non muoia nei soggetti guariti ma sia ancora attivo e contaminante nello sperma e nel latte materno dei sopravvissuti. Rimanendo invece nella sezione "web" e cercando approfondimenti e notizie più recenti si scopre che all'allarme mediatico non

corrisponderebbe un altrettanto allarme politico.

Perciò, 8 mesi dopo l'allarme mondiale, siamo ancora alla mercé di iniziative sporadiche con due potenziali falle:

- **Lampedusa**, con lo sbarco delle migliaia di profughi sulle coste italiane e la relativa semplicità con la quale molti riescono poi a allontanarsi dai centri di accoglienza per poi dirigersi

in qualsiasi paese europeo, a piedi o in taxi.

- **Gli aeroporti**, e in particolare quello di **Bruxelles** nei quali non sembra siano state adottate particolari e severe misure precauzionali minime.

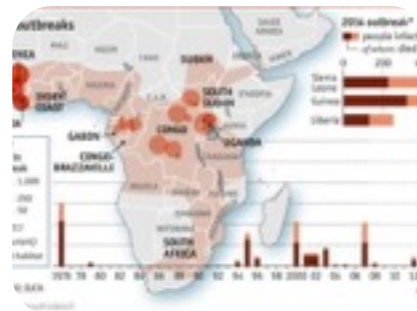
Due falle enormi attraverso le quali il virus potrebbe contaminare tutto il vecchio continente in men che non si dica.

A fronte di tutto ciò, soltanto lo scorso lunedì (13 ottobre) è stata convocata una riunione di coordinamento europeo per decidere sulle misure da adottare nei diversi Paesi UE e che comunque resterà discrezionalità dello Stato sovrano applicarle o meno.

Una domanda sorge spontanea: "sul rispetto dei parametri finanziari scassano i "cosiddetti" tutti i giorni mentre, per il rischio di contaminazione da parte del più pericoloso virus a oggi noto, l'UE lascerebbe decidere ai singoli partner?"

Il divario tra quantità d'informazione trasmessa e il reale livello di allarme sanitario è tale che, per l'ennesima volta, non si sa a chi credere e la sensazione di sicurezza sociale tende a diminuire sempre più.

A livello locale i nostri amministratori sono troppo impegnati sul fronte dei matrimoni gay e sulla nomina dei due membri della Corte Costituzionale (ventitreesimo tentativo registrato al 17 ottobre) per concentrarsi sull'Ebola che, non stenterei a credere, qualcuno di e s s i p o s s a riconoscerla u n ' i s o l a , come forse



## MERCATI

### ISMEA, PREZZI AGRICOLI IN RIPRESA A SETTEMBRE

Su base tendenziale, il confronto con settembre 2013 mostra una flessione del 5,4% per l'insieme delle coltivazioni

(ISMEA SERVIZI)



#### mercati

### Ismea, prezzi agricoli in ripresa a settembre

Su base tendenziale, il confronto con settembre 2013 mostra una flessione del 5,4% per l'insieme delle coltivazioni

Roma, 14 ottobre 2014 - L'indice Ismea dei prezzi all'origine dei prodotti agricoli si è attestato, a settembre, a 111,6 (base 2010=100), facendo segnare un aumento del 2,4% su base mensile e una riduzione del 6,6% rispetto a settembre 2013.

Nel comparto delle coltivazioni le quotazioni alla prima fase di scambio hanno registrato, rispetto ai livelli di agosto, un aumento medio del 7%, dinamica che riflette principalmente i recuperi, seguiti ai forti ribassi estivi, di frutta (+6,6%) e ortaggi (+13,9%).

Prosegue il trend al rialzo degli oli di oliva (+6,5% su base mensile), in un mercato influenzato dalle previsioni di riduzione della produzione in Europa, con forti cali attesi in Spagna e Italia.

Cambiano direzione i listini dei vini che, dopo un lungo trend al ribasso,

hanno fatto segnare un aumento dello 0,8% mensile. Sui mercati dei cereali settembre ha chiuso con un meno 5,2%. Il mais è stato ancora il prodotto più penalizzato (-13,7% su base mensile), schiacciato dalla pressione dell'offerta sia nazionale che estera. In frenata, per le stesse motivazioni, anche la soia che rispetto ad agosto, rileva l'Ismea, ha ceduto il 22,4%.

Nel comparto zootecnico l'andamento mensile segnala una caduta dei prezzi del 2,2% di media. A cedere sono state soprattutto le quotazioni del bestiame vivo (-3,7%), in particolare di avicoli (-10%) e suini (-8%), mentre i lattiero caseari hanno limitato i ribassi a un meno 0,8%.

Su base tendenziale, il confronto con settembre 2013 mostra una flessione del 5,4% per l'insieme delle coltivazioni, con riduzioni più marcate per vini (-16,1%), frutta (-16,9%) e semi oleosi (-21,5%). In controtendenza gli oli di oliva, che in un anno sono invece rincarati del 18,7%.



Prezzi più bassi anche per le produzioni zootecniche, che in media hanno ceduto il 7,8% su settembre 2013. Pesante il bilancio per il bestiame vivo (-12,2%), con flessioni generalizzate anche per le uova e i lattiero caseari, in calo rispettivamente del 6,3% e del 3%.

(Fonte Ismea Servizi)

## LATTIERO CASEARIO

### Il Parmigiano scende più del Padano.

Listini calmi. Scende il Parmigiano di 24 mesi a Parma e il latte spot estero a Verona. Per il resto tutto invariato. “Operazione “Salva Grana”

(Virgilio - CLAL)



#### Lattiero Caseario

Listini calmi. Scende il Parmigiano di 24 mesi a Parma e il latte spot estero a Verona. Per il resto tutto invariato. “Operazione “Salva Grana” del Mipaaf.

di Virgilio, Parma, 15 ottobre 2014 -

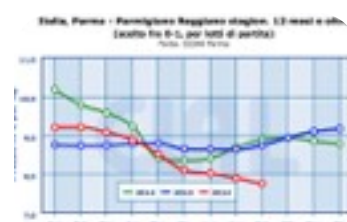
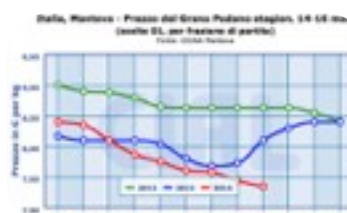


LATTE SPOT Prosegue l'ondata di ribassi (-1,37%) del Latte intero pastorizzato spot estero (Germania e Austria) mentre, almeno nella settimana in corso, il latte spot nazionale ha registrato un momento di stasi confermando le quotazioni rilevate nella 41esima ottava (37,63 - 38,66€/100 litri di latte). Tra 36,60 e 37,63€/100 litri i due prezzi minimo e massimo fissati a Verona lunedì 13 ottobre.



BURRO E CREMA Fermamente stabile il prezzo del burro ormai da diverse settimane. Solo la crema di latte a uso alimentare quotata a Milano dimostra ancora vivacità realizzando un nuovo aumento dell'1,25% portando il valore a 1,62€/kg.

GRANA PADANO Confermato tra 7,05 e 7,70€/kg il prezzo del grana padano di 15 mesi di stagionatura e tra 6,45 e 6,55€/kg per il 9 mesi quotati alla Borsa di Milano.



quale viene contrattato il “parmigiano”.

PARMIGIANO REGGIANO La borsa di riferimento comprensoriale di Parma dichiara la perdita di altri 5 centesimi relativamente al Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura. Tra 7,35 e 7,75 €/kg il prezzo aggiornato del prodotto pronto per la marchiatura. Invariato invece il 24 mesi così come la quotazione rilevata nelle piazze nelle

#### Operazione “Salva Grana”.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali rende noto che l'organismo pagatore Agea, su delega del Ministero del Lavoro e con l'indirizzo del Mipaaf, ha emanato oggi un [bando di gara per la fornitura di 12,5 milioni di euro di formaggi DOP](#) agli Enti Caritativi (Organizzazioni partner) che assistono gli indigenti.

Una misura che ha tutta l'aria di andare a sostegno delle produzioni DOP le cui quotazioni sono in costante ribasso per effetto della riduzione dei consumi interni e, sul fronte estero, dall'embargo russo nei confronti dei prodotti alimentari UE.

**Mipaaf****MIPAAF, 40 milioni di intervento a sostegno degli indigeti.**

Indigeti, Mipaaf: stanziati 40 milioni di euro per aiuti alimentari. Bando per 12,5 milioni di euro di formaggi dop.

Roma, 09 ottobre 2014 -

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali rende noto che l'organismo pagatore Agea, su delega del Ministero del Lavoro e con l'indirizzo del Mipaaf, ha emanato oggi un bando di gara per la fornitura di 12,5 milioni di euro di formaggi DOP agli Enti Caritativi (Organizzazioni partner) che assistono gli indigeti.

Si tratta di una procedura innovativa già sperimentata lo scorso anno, che tende a premiare la varietà dell'assortimento ed il valore biologico e nutrizionale dei formaggi, tutti comunque a Denominazione di origine protetta.

Questa gara, si aggiunge a quelle già eseguite utilizzando il Fondo Nazionale Indigeti istituito presso il Mipaaf per 8,4 milioni di euro di pasta e 1,1 milioni di euro di farina. Queste ultime hanno già portato all'aggiudicazione di forniture per 3.608 tonnellate di farina e 13.700 tonnellate di pasta, le cui consegne agli Enti caritativi stanno iniziando proprio in questi giorni.

Si tratta di un primo risultato che si completerà con l'attivazione di forniture per altri prodotti sempre destinati agli indigeti come ad esempio polpa di pomodoro, carne e minestrone in scatola e succhi di frutta, fino ad un impegno



finanziario di € 36,7 milioni di euro già resi disponibili su richiesta del Dicastero del Lavoro, che si aggiungono ai 9,5 milioni di euro del Fondo Nazionale già impegnati.

Questo primo intervento di mercato sarà rafforzato non appena verrà approvato dalla Commissione europea il nuovo programma operativo finanziato dal FEAD (Fondo aiuti europei agli indigeti) ai sensi del regolamento UE n. 223/2014, che ha sostituito il precedente programma di aiuti sostenuto con i fondi della politica agricola comune.

Attraverso tale programma, saranno messi a disposizione ulteriori 40 milioni di euro a completamento dello stanziamento 2014, 80 milioni di euro nell'esercizio 2015 e 66 milioni di euro, salvo integrazione con cofinanziamento nazionale, per ciascun anno sino al 2020.

"Grazie alla sinergia con il Ministro Poletti - ha detto il Ministro Maurizio Martina - abbiamo potuto mettere in campo un piano di interventi a favore degli indigeti. Fino al 2020 avremo a

disposizione oltre 400 milioni e abbiamo deciso di anticipare il massimo della quota nazionale fin da subito con i primi 40 milioni di euro per gli aiuti alimentari. Con queste risorse riusciamo a supportare il lavoro degli Enti caritativi, messi in crisi dalla fine del precedente programma europeo di aiuti. Stiamo distribuendo in questi giorni più di 16mila tonnellate di pasta e farina e con il bando sui formaggi DOP abbiamo fatto un ulteriore passaggio per assistere i 4 milioni di italiani che soffrono di povertà alimentare. È un tema sul quale continueremo a spingere anche a livello europeo, tanto da averlo messo tra i punti cardine della discussione sulla sicurezza alimentare dello scorso Consiglio informale dei Ministri dell'Agricoltura dell'Ue a Milano".

(Fonte Mipaaf 9 ottobre 2014)

crisi

## Le Eccellenze vitivinicole a Melbourne

Vinitaly international approda a Melbourne. Il mercato australiano sta diventando sempre più interessante i vini italiani.

Verona, 13 ottobre 2014 – La Vinitaly International Academy vola agli antipodi per portare l'eccellenza della produzione vitivinicola italiana per la prima volta anche a **Melbourne, il 26 e 27 ottobre** prossimi, nella cornice di Vinitalia Down Under, che quest'anno inaugura la sua seconda edizione. L'evento, organizzato dalla Camera di Commercio ed Industria Italiana (CCIE) di Melbourne in collaborazione con Veronafiere, e finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico all'interno del progetto ITALIAN WINE MEETS AUSTRALIA – Piano di Promozione Straordinaria del Made in Italy – Campagna promozionale del vino italiano in Australia, ha l'obiettivo di promuovere il vino italiano con appuntamenti dedicati ai professionisti del settore, agli operatori e al grande pubblico.

Vinitaly Australia, coerentemente con la mission di Vinitaly International, apre un canale bidirezionale tra gli operatori del

continente interessati ad approfondire la conoscenza della variegata produzione italiana e i nostri produttori sempre più interessati a penetrare in nuovi mercati. La tappa di Melbourne diventa così un nuovo passo in avanti nell'esecuzione della missione di Veronafiere che mira a supportare e potenziare le attività di



export, generando cultura e conoscenza attorno alla ricca produzione vitivinicola italiana, creando occasioni di incontro tra produttori e distributori.

**Il mercato australiano** è costantemente in crescita e sta diventando sempre più importante per il vino italiano, che si posiziona al terzo posto per volumi d'importazione. Nel 2013 sono stati 8,9 i milioni di litri di vino italiano consumati dagli australiani, per un totale di circa 30 milioni di euro.

Le giornate saranno scandite dagli Executive Wine Seminars, tutti di livello avanzato, che si apriranno il 26 ottobre

con il tema "Italy's greatest wines from the country's best producers". Il giorno successivo i focus saranno su "The many different terroirs and wines of Barolo" e l'analisi delle peculiarità di ogni biotipo di vino, a seconda delle diversità dei territori e delle conformazioni geologiche, a cura del Direttore Scientifico Ian D'Agata; a seguire "Great Grapes Varieties and Wines from Friuli Venezia Giulia", dove saranno protagoniste alcune delle più importanti cantine friulane e vi sarà l'occasione per gli importatori di incontrare i produttori e gettare così uno sguardo da una posizione privilegiata sui vini regionali più prestigiosi.

"Con la tappa a Melbourne, Vinitaly International aggiunge un ulteriore e importante tassello nella strategia di sostegno della produzione vitivinicola italiana – spiega **Giovanni Mantovani**, Direttore Generale di Veronafiere – attraverso il presidio di un mercato dalle enormi potenzialità come quello australiano. Dopo gli appuntamenti di Shanghai e Dalian, la Vinitaly International Academy approda in Australia per portare tutto il valore aggiunto della formazione di alto livello di enologi esperti, con un programma mirato sulla cultura enologica italiana e occasioni di incontro con i principali importatori del Paese".

(Fonte Verona Fiere)

assementi

## ASSOSEMENTI: per la selezione del seme aziendale occorre la licenza sementiera

Dall'Ara: "Siamo soddisfatti per questa decisione"

Bologna 07 ottobre 2014 - L'attività di selezione meccanica della granella aziendale destinata ad essere reimpiegata come seme, svolta con attrezzature mobili presso gli agricoltori, è lecita solo se autorizzata dal competente Servizio fitosanitario regionale. Infatti, con una ordinanza del 21 luglio scorso, il Tribunale di Mantova, a seguito di un ricorso presentato da Assosementi insieme a tre

aziende associate, ha inibito in via cautelare una ditta locale dedita a tale lavorazione mobile "dal proseguire l'attività in assenza dell'autorizzazione di cui alla legge 1096/71 e successive modifiche".

Il regolamento di esecuzione della legge sementiera nazionale n. 1096/71 prescrive che tutti i prestatori di servizi, qualora svolgano attività di lavorazione delle sementi, debbano possedere la licenza



sementiera prevista dall'articolo 2 della legge del 1971. Una volta di competenza delle Camere di commercio, i compiti di accertare l'idoneità delle attrezzature impiegate e la presenza dei requisiti di professionalità necessari sono stati trasferiti con una legge del 2007 ai Servizi fitosanitari regionali.

"Siamo soddisfatti per questa decisione che ribadisce qualora ce ne fosse stato bisogno – ha dichiarato il Presidente di Assosementi, Guido Dall'Ara – la necessità di dotarsi di questa autorizzazione per operare nel pieno rispetto della legalità, soprattutto in campo sementiero e dei materiali da riproduzione dove le norme debbono essere viste quali strumenti posti a difesa degli utilizzatori finali, cioè degli agricoltori".

## Speriamo ci sia la nebbia. Tutti pronti per il November Porc.

Po, rocche e castelli della "bassa parmense" attendono migliaia di "gastronauti" da tutt'Italia per celebrare il sacrificio del maiale.

di Virgilio - Parma 13 ottobre 2014 --

Il maiale, questo splendido animale, che per secoli, ha costituito il principale sostentamento alimentare familiare regalando una preziosa dispensa proteica alle popolazioni padane verrà celebrato nella cornice rustica di **Sissa** e di altri villaggi concorrenti al circuito gastronomico del "november porc".



A partire dal prossimo **8 novembre**, avvolti nell'atmosfera tipica dei luoghi rivieraschi del Po così cari a Giuseppe Verdi e Giovannino Guareschi, si potranno assaporare e apprezzare i sapori e i profumi frutto di quel fastidioso, per molti, evento atmosferico ma miracoloso e indispensabile



"ingrediente" del principe dei salumi, il Culatello di Zibello DOP, quale è appunto la "**nebbia**".

Ma la "nebbia" è anche **elemento decorativo** inscindibile e distintivo dalla "bassa". Le atmosfere ovattate da questo fenomeno rendono il paesaggio incantato e surreale, sempre uguale a sé stesso come lo vedevano e vivevano i due grandi artisti "Verdi" e "Guareschi".

Il Po che scorre e accoglie gli affluenti, il Taro, il Parma e l'Enza è il denominatore comune, la madre natura, di una terra in continuo rapporto, tra amore e odio, con le sue acque che esondando fertilizzano ma anche distruggono, che erano barriera naturale alle "invasioni straniere" ma anche risorsa idrica inesauribile per le coltivazioni e generatore di quella umidità che, insieme alla nebbia determina la conservazione e stagionatura

del prelibatissimo "**Culatello**" e della pregevole e antichissima "**Spalla Cruda di Palasone**".

Tutto questo si potrà rivivere nei giorni dedicati alle celebrazioni dell'arte della "**maialatura**", quel rito che, grazie all'arte maestra dei macellini, trasforma il "sacrificio" del maiale in un dono alla sopravvivenza delle nostre popolazioni.

Ed è per questa ragione che da sempre, il momento della macellazione del maiale è sempre stato un momento di festa della "famiglia coltivatrice", un momento di collettività dove tutti, bambini compresi, erano coinvolti ad assistere i macellino e con loro si festeggiava la fine del lavoro di approvvigionamento della dispensa familiare, utile a superare il rigido inverno padano.

Ecco perché, 20 anni fa, si è riproposto di celebrare

(per informazioni: [November Porc](#))

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

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

questo antico rito "**laico**" in "**piazza**"; luogo deputato alla socialità e alla comunione delle persone. **Una festa per ricordare le proprie origini e un'occasione per vivere la famiglia e gli amici come un tempo. Il piacere di alimentarsi e di stare insieme.**

Da Sissa era iniziata l'era delle celebrazioni poi proseguita nell'ambito del "[November Porc](#)" acquisendo altri tre punti di incontro e di offerta di originale convivialità: Polesine, Zibello e infine Roccabianca. Un mese quello di novembre dedicato, oggi come ieri, al maiale ma anche ai piaceri della tavola come luogo di riunione di conviviale familiarità.

### [Gli Appuntamenti November Porc 2014:](#)

**SISSA:** 8 e 9 novembre

**POLESINE parmense:** 15 e 16 novembre

**ZIBELLO:** 22 e 23 novembre

**ROCCABIANCA:** 29 e 30 novembre





## Turismo

### Vacanze Slow sul Grande Fiume

A Gualtieri la 5a Borsa del Turismo Fluviale

- Reggio Emilia, 15 ottobre 2014 -

Dal 17 al 19 ottobre la cittadina reggiana ospita per la quinta edizione la Borsa del Turismo Fluviale e del Po, che accoglierà una ventina di tour operator da tutta Europa – Sabato 18 ottobre a **Palazzo Bentivoglio** workshop tra domanda e offerta con 150 seller specializzati in vacanza fluviale, da Emilia Romagna, Lombardia, Veneto e Piemonte – Previsti 4 educational tour per i TO alla scoperta del territorio del Grande Fiume, tra enogastronomia, bike tourism e tanto altro

Gualtieri (RE) diventa per un weekend capitale internazionale della vacanza sul fiume. L'occasione è la quinta edizione della Borsa del Turismo Fluviale e del Po, che dal 17 al 19 ottobre darà il benvenuto nella cittadina reggiana a una ventina di tour operator provenienti da 11

nazioni: Austria, Belgio, Francia, Germania, Italia, Olanda, Polonia, Regno Unito, Scandinavia, Spagna e Svizzera.

Si tratta di operatori di nicchia, fortemente interessati a vacanze "slow" declinate su cicloturismo, enogastronomia tipica e contatto con la natura, selezionati sulla base dei riscontri dalle precedenti edizioni della Borsa (ma anche su indicazioni fornite dalle aziende della domanda) e individuati anche in base alle strategie di promozione turistica regionali e nazionali.

Momento clou della manifestazione -promossa da Confesercenti Emilia Romagna, Unione dei Comuni della Bassa reggiana, Apt Emilia Romagna, Camera di Commercio di Reggio Emilia, Unione di Prodotto Appennino e Verde, con la collaborazione di E.B.N. Ente Bilaterale del Turismo- il workshop tra domanda e offerta ospitato, sabato 18 ottobre, a Palazzo Bentivoglio (dalle 9 alle 13) che vedrà i tour operator incontrare circa 150 "seller" specializzati in vacanza fluviale, in rappresentanza di Emilia Romagna, Lombardia, Veneto e Piemonte.

«Oltre ad esprimere soddisfazione nel constatare il consolidamento di questa manifestazione –sottolinea **Stefano**

## 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



**Bollettinari**, direttore di Confesercenti Emilia Romagna- occorre riconoscere che con essa è cresciuto l'interesse per il turismo fluviale, con progetti e proposte commerciali sempre più significative, che senza dubbio valorizzano ulteriormente la già variegata offerta di prodotti turistici dell'Emilia Romagna. Questa quinta edizione della Borsa del Turismo Fluviale e del Po dovrà segnare una svolta importante per raggiungere obiettivi sempre più ambiziosi».

**Quattro educational tour** alla scoperta del Grande Fiume

La Borsa costituisce un importante momento di visibilità per i territori emiliani legati al Po e la loro offerta di vacanza: quattro gli educational tour previsti, tra venerdì 17 e domenica 19, a cui prenderanno parte i tour operator presenti a Gualtieri.

Venerdì 17 gli operatori da Austria, Francia, Germania, Regno Unito, Scandinavia, Spagna e Svizzera andranno “Alla scoperta del Parmigiano Reggiano e del Culatello di Zibello”, con la visita alle cantine della Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR), dove si stagionano il Parmigiano e il Culatello DOP, l'incontro con produttori locali e la degustazione di prodotti tipici del territorio. Sempre venerdì è previsto anche l'educational “Terre del Gusto reggiano”, cui parteciperanno operatori da Belgio, Italia, Olanda e Polonia, con la visita ad aziende produttrici d'eccellenza della bassa reggiana e degustazione di Aceto Balsamico Tradizionale, vini e Lambrusco di Gualtieri e formaggi di Guastalla.

Sabato 18 spazio alla vacanza sui pedali, con l'eductour “Itinerari fluviali e Cicloturismo nel reggiano”. I tour operator da Austria, Belgio, Francia, Germania,

Italia, Olanda, Polonia, Regno Unito, Scandinavia, Spagna e Svizzera prenderanno parte ad una gita in bicicletta lungo le ciclabili del Po della bassa reggiana, con visita al Parco “Forestavventura” di Luzzara e alle Golene del Po. A seguire, navigazione fluviale in motonave e visita al Museo del Po e della Navigazione Interna a Boretto. Ultimo educational domenica 19, dal tema “Itinerari fluviali, Cicloturismo e Gusto tra Ferrara e Bondeno”. In programma navigazione fluviale e percorso cicloturistico, con tappa alla Rocca Possente di Stellata (FE), visita di Ferrara e delle sue mura in bicicletta e degustazioni di piatti a base di tartufo locale. Presenti operatori da Austria, Belgio, Francia, Germania, Olanda, Polonia, Regno Unito, Scandinavia, Spagna e Svizzera.

