



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

Editoriale

## SOMMARIO

Anno 13 - n° 43 27 Ottobre 2014

### 1.1 EDITORIALE

Attenti al canone!

### 2.1 TUTELA

Falso Parmesan sequestrato al SIAL di Parigi.

### 3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari, prezzi fermi.

### 4.1 CRISI RUSSA

Embargo Russo, di male in peggio.,

### 5.1 EVENTI VINI

Piacenza, Gutturnio Festival in vista dell'expo

### 5.2 POMODORO

Oi Pomodoro, consegnate 2.320.000 di tonnellate di prodotto.

### 6.1 ALLUVIONE PARMA

Alluvione, servono risposte concrete

### 6.2 CONSUMI E EVOLUZIONE

L'eugenetica del consumatore

### 6.3 EVENTI

Al Salone del Gusto con il Caseificio 4 Madonne

### 7.1 TURISMO E TRADIZIONI

Culatello, il principe della Nebbia

### 10.1 ULTIM'ORA

"Parmigiano" - Allerta per possibili truffe

## Attenti al canone!

Pagare meno, pagare tutti. Si comincia dalla RAI ma non è così scontato.

di Lamberto Colla -

Parma, 26 ottobre 2014

"Il canone logora chi non ce l'ha" parafrasando la celeberrima frase di Giulio Andreotti opportunamente adattata sulla questione della tassa di scopo a favore di RAI e così indigesta agli italiani.

Torna oltremodo di moda alla luce delle indiscrezioni sulla legge di stabilità in via di approvazione che vedrebbe il Canone RAI trasformarsi in "Contributo", meno caro, ma esteso a tutti i cittadini.

Già il fatto che si riduca l'importo non è piaciuto al Direttore Generale Gubitosi temendo una riduzione drastica alla voce ricavi del bilancio soprattutto alla luce delle non propriamente entusiasmanti performance di bilancio degli ultimi anni.

Premesso che RAI, proprio perché offre un servizio pubblico, ha come obiettivo il pareggio di bilancio e non la massimizzazione degli utili come invece deve perseguire una impresa privata (vedi Mediaset o Sky) ma ciò non toglie che quell'obiettivo deve essere raggiunto attraverso operazioni strategiche efficaci e da un attento controllo di gestione. Un impegno eticamente ancor più impegnativo e dovuto in ragione dello status di pubblica utilità e contribuito direttamente dai cittadini.

Ancora non vi è certezza ma i rumors indicano in una sensibile riduzione dell'imposta destinata a finanziare il servizio televisivo che, dagli attuali 113,50€, passerebbe a un minimo di 35€ esteso però a tutte le famiglie italiane (sino a un massimo di 80€ a seconda della capacità di spesa) e perciò coinvolgerebbe anche quel milione e novantamila nuclei familiari che attualmente eludono l'imposta e per i quali la RAI è in contrasto con il Governo per la mancata riscossione. Sul campo ci sarebbero circa 2,5 miliardi di euro che la Rai vanterebbe, come canoni non riscossi (evasi), nei confronti dello Stato seppure tecnicamente sia molto difficile che l'azienda radiotelevisiva possa considerarli «crediti esigibili», che cioè possa

ricorrere contro il Tesoro.

La decisa caduta dei ricavi, dovuti in buona misura alla crisi economica, preoccupa, come è normale che sia, la dirigenza RAI considerato che nel 2012 il crollo sembra essere stato del 20%. Una discesa proseguita anche nel 2013 per quanto compensata da una drastica riduzione di costi e dall'aumento del canone che hanno consentito di riportare, dopo diversi anni, fuori dalla

zona rossa il bilancio dell'azienda statale. Non deve inoltre ingannare l'incremento di raccolta pubblicitaria registrata nel primo semestre del 2014 (+4%) perché il dato scaturisce dall'effetto contingente dei mondiali di calcio (conclusi anticipatamente dalla nostra nazionale). Se si epurasse la raccolta da questo dato il risultato del semestre sarebbe intorno al -15%. Una situazione quindi di notevole instabilità soprattutto se messa a confronto con Mediaset i cui indicatori di redditività sono così più performanti che sarebbe lecito attendersi una svolta gestionale radicale da parte di RAI, piuttosto che cercare di salvaguardare la rendita di posizione determinata dal canone e dagli improbabili crediti inesigibili dovuti all'"evasione". Dovrebbe, la dirigenza, anche interrogarsi sulla posta negativa di 30 milioni che RAI dovrebbe (in spot gratuiti) agli inserzionisti per il mancato raggiungimento del target d'ascolto (share) promesso e sottoscritto in alcuni contratti.

L'occasione di crisi dovrebbe indurre la rete televisiva nazionale a prendere il toro per le corna e rivedere completamente la strategia commerciale, la qualità dei palinsesti e dei programmi (esempi di positività ce ne sono da cui prendere spunto come ad esempio REPORT) tornando a riacquistare quella posizione di ammiraglia che ci si attende e che giustificerebbe il pagamento del canone o contributo che sia. Quindi ridurre drasticamente i costi che, come la maggior parte dei "carrozzoni statali" sono zavorrati da pregresse e ormai fuori moda rapporti clientelari. Intanto ben venga la riduzione del canone ma auspichiamo anche una rivoluzione aziendale che possa far meglio digerire il vecchio o nuovo obolo pro RAI.



## TUTELA

### FALSO PARMESAN SEQUESTRATO AL SIAL DI PARIGI

Nuova denuncia del Consorzio, con immediato intervento delle autorità francesi

(Ufficio Stampa CFPR)



#### Tutela DOP

### Falso Parmesan sequestrato al SIAL di Parigi

Nuova denuncia del Consorzio, con immediato intervento delle autorità francesi

Reggio Emilia, 20 ottobre 2014 -

Reggio Emilia, 20 ottobre 2014 - A poche ore di distanza dall'apertura del Salone Internazionale dell'Alimentazione a Parigi, il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha chiesto l'intervento delle autorità francesi ed ha ottenuto il sequestro di ben 7 prodotti riportanti o evocanti le denominazioni che appartengono in modo esclusivo alla Dop italiana.

Si è ripetuta così, a distanza esatta di un anno, una situazione già riscontrata all'Anuga di Colonia, altro "tempio" dell'agroalimentare internazionale.

Immediata e dura la reazione del Consorzio del Parmigiano Reggiano, che già all'inizio di ottobre, aveva invitato alla vigilanza le autorità francesi.

"Paradossalmente – sottolinea il presidente del Consorzio di tutela, Giuseppe Alai – anche in queste grandi vetrine internazionali si registrano forme di contraffazione e usurpazione del nome del nostro prodotto, applicato nei modi più fantasiosi ad altri formaggi o a prodotti che possono contenere Parmigiano Reggiano, ma che in alcun modo possono fregiarsi del suo

nome o di altre diciture evocative o, ancora, della denominazione "Parmesan", anch'essa in uso esclusivo al nostro prodotto".

Proprio la Corte di Giustizia delle Comunità Europee aveva a suo tempo sentenziato che il termine "Parmesan" non è affatto generico e costituisce una evocazione della denominazione "Parmigiano Reggiano"; conseguentemente, il suo uso per formaggi non conformi al disciplinare costituisce una violazione alla Dop italiana.

"Grazie all'immediato intervento dei nostri uffici legali in Italia e in Francia – spiega Alai – si è arrivati al ritiro del prodotto ingannevole presentato al Sial".

"La tempestività del lavoro delle autorità di vigilanza francesi – prosegue il presidente del Consorzio – dimostra che i sistemi di vigilanza del Consorzio e i meccanismi di tutela che abbiamo ottenuto in questi anni in ambito Unione Europea funzionano: ora resta l'auspicio che il ripetersi di queste dure azioni repressive ponga fine ad una pratica che vede in campo anche aziende importanti del settore, che certo non possono né ignorare né fingere di non conoscere le norme cui debbono attenersi in materia di tutela delle denominazioni, finalizzate anche alla tutela dei consumatori".

L'intervento del Consorzio del Parmigiano Reggiano è avvenuto sulla base di una legislazione dell'Unione Europea (maturata dopo anni di contenziosi) che prevede, tra l'altro, l'obbligo di tutela delle Dop "ex officio" in tutti gli Stati membri della UE, assegnando così ai Paesi membri l'ineludibile compito di un diretto intervento di vigilanza e l'adozione di adeguate misure.

(Ufficio Stampa CFPR)



## LATTIERO CASEARIO

### Lattiero caseari, prezzi fermi.

Tutti i prezzi invariati rispetto la precedente ottava. Aumenta produzione e giacenze mentre perdura la crisi dei consumi del Parmigiano Reggiano

(Virgilio - CLAL)



#### Lattiero Caseario

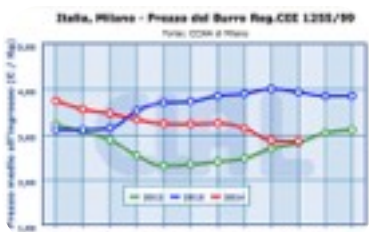
Lattiero caseari, prezzi fermi.

Tutti i prezzi invariati rispetto la precedente ottava. Tutti i prezzi invariati rispetto la precedente ottava. In aumento la produzione e giacenze mentre perdura la crisi dei consumi del Parmigiano Reggiano

di Virgilio, Parma, 22 ottobre 2014 -

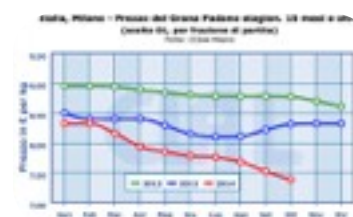


LATTE SPOT Restano invariati i prezzi del latte crudo spot nazionale alla borsa di Verona anche nella 42esima settimana. 37,60 e 38,66 €/100 litri di latte sono i valori minimo e massimo confermati lo scorso lunedì 20 ottobre. Anche il latte crudo pastorizzato spot estero ha mantenuto il prezzo registrato il precedente lunedì (13/10) con quotazioni comprese tra 36,60 e 37,63€/100 litri.



BURRO E PANNA Il prezzo del burro è congelato da 6 settimane. Nello specifico, lo scorso 20 ottobre, alla borsa milanese, il burro CEE ha visto la conferma di 2,85€/kg, 3,05 per il burro da centrifuga, 2,10 per il burro pastorizzato e 1,90€/kg per lo zangolato Inalterato anche il listino del burro zangolato da creme fresche alla borsa merci

di Parma (1,50€/kg). Nessuna variazione per la crema a uso alimentare contrattate a Milano e a Verona.



GRANA PADANO Inalterati anche i listini del Grana Padano per entrambe le referenze quotate alla borsa di Milano. 6,45€/kg. il prezzo minimo del padano stagionato 9 mesi e 6,55 €/kg il valore massimo mentre è compreso tra 7,05 e 7,70 €/kg lo stagionato di 15 mesi e oltre.



PARMIGIANO REGGIANO Battuta d'arresto per il Parmigiano Reggiano. Dopo tanto penare una settimana di stasi dei valori del Parmigiano reggiano per entrambe le stagionature (12 e 24 mesi) e in tutte le piazze prese in considerazione.

Nello specifico, a Parma, il 12 mesi è stato quotato tra 7,35 e 7,75€/kg e il 24 mesi è invece fermo tra 8,75 e 9,10€/kg. Secondo i dati **SI-PR** (Sistema Informativo Parmigiano Reggiano) di settembre la produzione è aumentata (+0,7% tendenziale annuo) così come le giacenze (+1,1% tendenziale) che, in combinazione con il perdurare della riduzione dei consumi (-2,8% tendenziale), stanno procrastinando la situazione di crisi del Parmigiano Reggiano.



### Export

## Embargo Russo, di male in peggio.

Mosca estende l'embargo anche a farine animali, grassi e altri prodotti bovini e suini e pollame dall'UE. Ghilardelli (Lega Nord Emilia Romagna) chiede tutele per aziende esportatrici.

di LGC - Parma, 24 ottobre 2014 -

La situazione tra Russia e UE invece che distendersi sembra sempre più acuirsi. E' di questi giorni la notizia di un ulteriore giro di vite da parte di Putin a sfavore delle produzioni agricole europee.

Un costo notevole per l'Italia che vede ancor più contrarsi il bacino d'esportazione dei prodotti agroalimentari che vedrebbe penalizzato il comparto di ulteriori 3,2 miliardi di euro.

E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti nel commentare l'annuncio del Rosselkhoznadzor, l'ente federale che controlla la qualità dei prodotti agricoli in Russia. Il pretesto della nuova misura è il rilevamento in 17 casi della presenza di sostanze vietate in derivati bovini provenienti da Italia, Austria, Ungheria, Germania, Danimarca e Polonia.

E' un conto pesante che viene pagato dalla nostra economia che ha già

visto calare del 63% le esportazioni verso quel Paese da quando, il 7 agosto scorso, scattarono le prime misure d'embargo.

Misure restrittive anche verso il colosso statunitense della ristorazione McDonald's, il quale in una nota riportata dall'ANSA, nei giorni scorsi, ha



dichiarato che le autorità russe stanno svolgendo più di 200 ispezioni sui ristoranti della catena e aggiunge di essere in procinto di fare ricorso alla disposizione di chiusura disposte lo scorso agosto, per motivazioni sanitarie, di 9 dei 430 locali fast-food collocati sul territorio russo.

### **Embargo Russia; Ghilardelli (Lega Nord): "Si tutelino le nostre aziende che esportano"**

"La situazione tesa tra la Russia e l'Unione Europea non sembra migliorare e a farne le spese dal punto di vista commerciale potrebbero essere tutte le aziende italiane, con particolare

riferimento a quelle dell'Emilia Romagna, che hanno in corso rapporti consolidati con il Paese extraeuropeo. Il rischio è che tutto ciò che è stato avviato, o che si trova al momento in corso di avviamento, si possa bloccare a causa delle restrittive leggi e delle pesanti sanzioni che gli Stati Uniti e l'Unione Europea hanno imposto a Mosca e il conseguente embargo verso i prodotti dell'Occidente imposto dal Governo russo". Commenta Manuel Ghilardelli, candidato alle elezioni regionali per la Lega Nord, che prosegue: "Quello che più mi preoccupa è il comparto agroalimentare del territorio piacentino che sta iniziando a stringere accordi e rapporti con la Russia e che potrebbe perdere tutto il lavoro svolto a causa di questo embargo. Secondo una prima stima di Coldiretti le esportazioni italiane di prodotti agricoli verso Mosca sono crollate del 63%, mentre il Made in Italy ha avuto un calo del 16,4%. Sono stati colpiti anche prodotti tipici, dal Parmigiano Reggiano al Grana Padano (per 15 milioni di euro) ma anche prosciutti a denominazione di origine".

Il candidato del Carroccio si unisce alle dichiarazioni rilasciate da Matteo Salvini, segretario della Lega Nord, nel corso della sua ultima visita in Crimea che chiede apertamente "la rimozione dell'embargo agroalimentare russo a quelle Regioni che si sono schierate anche con atti ufficiali contro le sanzioni occidentali a Mosca imposte dagli Stati Uniti e dalla Ue per la crisi ucraina."

"Il Governo - conclude Ghilardelli - deve intervenire per difendere il lavoro delle nostre imprese, ma deve farlo con azioni concrete, aprendo un canale di dialogo con la Russia e con Putin, perché la salvezza dell'economia del nostro Paese passa anche da qui. Anche la Regione Emilia-Romagna deve prendere posizione, facendo pressioni sul Governo centrale perché lavori al fine di tutelare le nostre imprese".

**Eventi****Piacenza, Gutturnio Festival in vista dell'expo**

Gutturnio Festival un biglietto da visita importante in vista dell'Expo

Piacenza, 20 ottobre 2014 –

Tanti piacentini e non solo per questa edizione 2014 del Gutturnio Festival e Premio Coppa d'Oro che ha consacrato ancora una volta Coppa Dop e Gutturnio Doc protagonisti indiscussi dell'enogastronomia locale, che insieme per il secondo consecutivo hanno dato vita alla manifestazione "Mi Piace Tipico" il tradizionale appuntamento coi sapori che si è svolto dal 10 al 12 ottobre a Piacenza.

La novità di quest'anno, oltre alla rassegna gastronomica "Mi Piace Tipico"



che ha coinvolto ristoranti della provincia e agriturismi del circuito Terra Nostra di Coldiretti, sono stati gli showcooking dei 3 grandi cuochi piacentini Claudio Cesena dell'Antica osteria della Pesa, Filippo Chiappini Dattilo de L'Antica Osteria del Teatro e Ettore Ferri de La Colonna, cui si è affiancata la Scuola Alberghiera, hanno registrato il tutto esaurito con grande successo di pubblico e hanno dato l'opportunità di presentare piatti unici

realizzati con coppa e gutturnio, i quali a loro volta si sono ben accompagnati con un ottimo calice di gutturnio abbinato dai sommelier Ais e Fisar. I tre piatti speciali che hanno cercato anche di rispettare il km zero sono stati rispettivamente: coppa leggermente affumicata con funghi finferli, creme caramel salato alla zucca guarnito con coppa croccante, panzerotti alla coppa gratinati con spuma di pomodoro.

La splendida cornice del salone di Palazzo Gotico, già sede del convegno di venerdì 10 ottobre dal titolo "La scelta della qualità" e delle premiazioni dell'ambito Premio Coppa d'Oro attribuito all'ambasciatore Domenico Giorgi, all'imprenditore Oscar Farinetti e alle due squadre di pallavolo locali Copra Ardelia Volley e Nordmeccanica Rebecchi Volley; ha dato l'opportunità anche

**Pomodoro****O I Pomodoro, consegnate 2.320.000 di tonnellate di prodotto.**

Approvato il programma triennale 2015-2017 e nominati i nuovi tre vicepresidenti, Martelli, Saviotti e Spelta

Parma 20 ottobre 2014 - L'attività 2015-2017

E' di 2.320.448 tonnellate la quantità di pomodoro consegnata nell'area del Nord Italia quando ormai si è agli sgoccioli della campagna 2014. Mancano ancora i dati di alcune consegne, in via di completamento in questi giorni, ma ormai il quantitativo del pomodoro trasformato non subirà rilevanti variazioni e resterà al di sotto della soglia di 2.400.000 tonnellate, il quantitativo di riferimento per avere una produzione in equilibrio con la capacità di assorbimento dei mercati. Il brix medio ponderato è di 4,61, in calo rispetto alla media triennale di 4,91. In generale la campagna è stata fortemente condizionata dal maltempo che ha comportato notevoli problemi sia per la parte agricola sia per la parte industriale. La resa media per ettaro è stata infatti di 65,02 t/ha al cospetto di una media triennale di 69,19 t/ha e la resa industriale inferiore allo standard e quindi



con meno prodotti finiti ottenuti rispetto alle previsioni.

I dati sono stati presentati durante l'assemblea dell'OI Pomodoro da Industria del Nord Italia che ha anche provveduto alla nomina dei tre vicepresidenti che affiancheranno il presidente Pier Luigi Ferrari nella conduzione dell'Oi. La componente agricola ha nominato Rossella Martelli di Asipo, la componente industriale Bruna Saviotti di Tomato Farm e la parte della cooperazione Stefano Spelta di Arp.

Altro passaggio rilevante è stato l'approvazione del programma triennale delle attività 2015-2017 con l'OI che sarà obbligatoriamente chiamata a mettere a punto metodi e strumenti per migliorare la qualità dei prodotti (puntando soprattutto sull'armonizzazione dei disciplinari di produzione integrata, sul coordinamento e rafforzamento dell'attività di ricerca e sperimentazione e sul coordinamento delle richieste di deroga territoriale) così come a migliorare la conoscenza e la trasparenza

della produzione e del mercato tramite la raccolta, l'elaborazione e la diffusione delle informazioni statistiche relative alla produzione e alla trasformazione degli associati, sempre nel rispetto delle regole sulla privacy. Ma l'OI sarà impegnata, nei limiti consentiti dalla normativa, anche nella definizione di regole condivise; nello sviluppo di modelli digitali uniformi per le relazioni di filiera tra gli associati; nella verifica della congruità dei contratti; nell'istituzione di gruppi di controllo durante la campagna di trasformazione; nell'individuazione di metodi e strumenti per un'efficace valutazione della qualità; per la valorizzazione della produzione integrata e biologica e nell'orientamento delle produzioni verso qualità e sostenibilità. Tra le funzioni indicate nel piano triennale anche la promozione della riduzione dei costi; lo sviluppo di progetti su innovazione, integrazione di filiera e formazione e poi ancora nei servizi di informazione; nelle posizioni condivise sulle politiche di settore; nello studio di strategie per la valorizzazione del prodotto; nel dialogo per la commercializzazione; nel curare i rapporti con le altre OI e nella promozione della buona occupazione.

IN ALLEGATO FOTO DEI TRE VICEPRESIDENTI: Da sinistra Spelta, Martelli, Ferrari (presidente) e Saviotti.

quest'anno ad esperti del settore o semplici visitatori di degustare i vini delle 29 cantine piacentine che hanno aderito alla manifestazione. I vincitori di questa edizione del Premio Qualità Gutturmo Frizzante, anche quest'anno realizzato con i caratteristici vinarelli dell'artista piacentina Maurizia Gentili, sono stati: Tenuta Pernice, Cantine Bonelli, Enrico Loschi, Montesissa e Il Poggiarello. Anche quest'anno grazie all'associazione culturale Gut è stato possibile acquistare il vino in degustazione presso lo spazio "La bottega delle Dop" allestita sotto i portici di piazza Cavalli insieme all'assaggio e vendita delle coppe "Oro" cioè quelle stagionate a 8 mesi, due mesi in più rispetto a quanto prevede il disciplinare delle DOP.

Le migliori cantine piacentine (in allegato elenco delle 30 cantine piacentine partecipanti) hanno fatto degustare i loro vini autoctoni nella prestigiosa di Palazzo Gotico che fu costruito alla fine del XIII secolo per iniziativa di Alberto Scoto, potente signore della città, sull'area dove originariamente sorgevano il convento di San Bartolomeo e la chiesa di Santa Maria de Bigulis.

"Anche quest'anno il Gutturmo Festival ha dimostrato la vitalità dei produttori nel proporre vini di grande qualità, a loro vanno i miei complimenti e ringraziamenti" queste le parole di Patrizio Campana presidente dell'associazione culturale Gut che anche quest'anno ha organizzato l'evento "Il pubblico, vario per età e provenienza, ma accomunato da una grande passione per il gusto, ha apprezzato non solo i vini ma anche la possibilità di entrare nei vigneti e nelle cantine attraverso i racconti e le esperienze di chi li vive tutti i giorni. Il Vino e i salumi tipici sono un biglietto da visita sensoriale che dobbiamo presentare ad un pubblico più vasto possibile che l'anno



prossimo busserà alla nostra porta con l'EXPO a Milano. E' un appuntamento per il quale ci sentiamo pronti e che apporrà definitivamente il visto sul passaporto dei nostri vini per un mercato mondiale, naturale obiettivo per il nostro futuro".

Elemento molto importante di questa edizione è stato il progetto del Consorzio Salumi DOP "Te lo do io il panino" che ha dato l'opportunità agli studenti delle scuole di Piacenza di usufruire di una agevolazione durante il week end della manifestazione per acquistare un gustoso panino con la coppa.

soddisfatto dei risultati di questa nuova edizione della manifestazione Mi Piace Tipico" ha dichiarato Giuseppe Parenti, colui che ha proposto e promosso per primo l'istituzione del Premio Coppa d'Oro "sono contento anche che in tanti abbiano detto e scritto che sarà uno dei progetti fondamentali per l'Expo del 2015. Noi ci abbiamo creduto da subito. Il nostro legame con Expo è stato continuo, così come il fatto di aver compreso che il cibo di qualità è la vera scommessa per il futuro del nostro Pianeta. Occorre che i produttori non perdano mai di vista che l'asticella va posta in alto, non ci si può accontentare

di prodotti buoni, occorre produrre e vendere prodotti eccezionali."

Il week end della manifestazione è stato piacevolmente allietato dalle note jazz della musica dal vivo della scuola Milestone di Piacenza; mentre a dar man forte allo staff dell'osteria dei sapor dop i ragazzi della scuola alberghiera di Piacenza.



Al termine della manifestazione queste le parole del presidente della Camera di Commercio "Sono molto

## Alluvione, servono risposte concrete

Alluvione: servono aiuti celeri senza lungaggini amministrative, i cittadini hanno già dato il buon esempio. Le richieste di Confesercenti a Comune e Camera di Commercio di Parma

- Parma 17 ottobre 2014 --

Inutile piangere sull'acqua versata, ma è importante trovare soluzioni efficaci che possano realmente dare un contributo alle imprese danneggiate dall'alluvione dello scorso 13 ottobre. Sono passati pochissimi giorni, i cittadini non ci hanno messo molto a fare squadra e darsi una mano, ora tocca anche alle istituzioni pubbliche, vicino al mondo del lavoro e delle imprese, a dare il loro contributo.

Confesercenti chiede al Comune di Parma la possibilità per le imprese, i negozi e gli artigiani danneggiati di poter usufruire - per un periodo



temporale di tre anni - dell'esclusione delle imposte comunali e alla Camera di Commercio di Parma la possibilità di poter fruire di un contributo straordinario, attraverso la Cooperativa di Garanzia fra Commercianti, per permettere alle imprese finanziamenti straordinari per ripristinare le normali funzioni commerciali.

A dare risposta immediata è stata la Camera di Commercio:

“Stiamo attivando un comitato di crisi che coinvolgerà le associazioni di categoria e gli altri attori di riferimento sul territorio per trovare

soluzioni rapide e incisive. Come fatto in altre occasioni in passato, ad esempio per affrontare le frane in Appennino, la Camera di Commercio non mancherà di dare il proprio aiuto tangibile al mondo produttivo colpito dalle calamità. In quest'occasione la nostra sfida sarà quella di trovare strade di intervento ancora più immediate, perché da imprenditori che aiutano imprenditori sappiamo che l'ultima cosa che si ha voglia di affrontare in questi frangenti è l'ostacolo delle lungaggini amministrative”. Ha dichiarato Andrea Zanlari, Presidente della Camera di Commercio di Parma, che sta seguendo il delinearsi della situazione attraverso aggiornamenti costanti con il mondo delle imprese e con il territorio.

All'inizio della settimana sarà convocata una riunione di emergenza presso la Camera di Commercio per definire i contorni dell'intervento. Si studieranno la fattibilità di un contributo per le aziende alluvionate e le modalità per una sua liquidazione sollecita e diretta.

(fonte Confesercenti)

## L'eugenetica del consumatore

L'evoluzione dei consumi secondo il presidente di Confcommercio giovani di Reggio Emilia

Reggio Emilia 17 ottobre 2014 --

Quando anche l'attuale crisi verrà lasciata alle spalle, nulla sarà più come prima. Anche se ci dovesse essere una ripresa economica, i consumatori non tornerebbero più quelli di una volta. Le mutazioni socio/demografiche e le esperienze innescate dagli ultimi sei anni di ristrettezze e incertezze hanno lasciato un segno indelebile nei consumatori, secondo alcuni studi di Ipsos.

Più attento agli sprechi, alla spesa globale, al rapporto qualità prezzo e più digitale, il consumatore 2.0 si è ormai abituato a mangiare, vestire ed impiegare il proprio tempo



libero. Curiosa è, ad esempio, l'inversione di tendenza recentissima sui prodotti alimentari già cucinati o semipronti: si acquistano meno i primi, a vantaggio degli ingredienti per farli in casa. Stessa cosa per il pane, le cui vendite di macchinari per produzione casalinga hanno avuto un incremento. Anche la piramide alimentare cambia: i legumi sostituiscono la carne, frutta e verdura fresche vengono consumate sempre meno. Tiene il cibo di qualità, mentre a farla da padrona sono da anni i prodotti tecnologici, ovviamente quasi tutti di importazione.

E' da sottolineare come se la gente si abitua a mangiare e a vestirsi (inteso in senso molto lato) in modo diverso difficilmente tornerà indietro.

Secondo Il Sole 24 Ore il reddito medio degli italiani si è ridotto mediamente di più di 2.500 Euro annui rispetto al 2007. Questa riduzione è stata ancora maggiore a Reggio Emilia, e in generale nelle aree più produttive del Paese.

La politica dovrà tener conto di questa mutazione irreversibile, che costringerà i commercianti a fare i salti mortali ben oltre il 2015 per poter far sopravvivere le attività e cercare di dare un futuro meno plumbeo ai figli. Ma se obiettivo del legislatore, non solo nazionale e non solo fiscale, è quello di rilanciare i consumi, anche commercianti e dettaglianti devono fare autocritica e cogliere i cambiamenti, intercettando i nuovi bisogni. Non è più un'opportunità, ma un dovere.

LUIGI ROCCA - Presidente Gruppo Giovani Imprenditori Confcommercio Reggio Emilia

## Al Salone del Gusto con il Caseificio 4 Madonne

Parmigiano Reggiano: 4 Madonne Lesignana a Salone Gusto Torino. È l'unico caseificio dell'intero comprensorio a produrre in quattro stabilimenti.

Modena 22 ottobre 2014 --

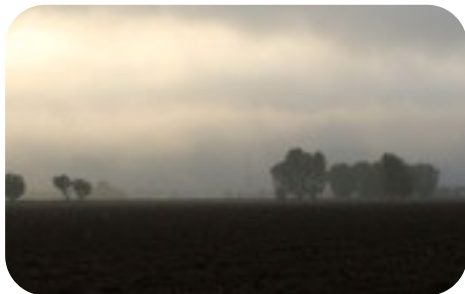
C'è anche il 4 Madonne Caseificio dell'Emilia tra i partecipanti al Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre, in programma a Torino da domani - giovedì 23 - a lunedì 27 ottobre. È la prima volta che la cooperativa casearia di Lesignana di Modena prende parte a questa manifestazione,

considerata uno degli eventi più importanti per la



promozione dell'agroalimentare italiano nel mondo. Ricordiamo che il 4 Madonne è l'unico caseificio dell'intero comprensorio del Parmigiano Reggiano a produrre formaggio in quattro

stabilimenti: Lesignana di Modena, Camurana di Medolla, Varana di Serramazzoni e Arceto di Scandiano (Reggio Emilia). Aderente a Confcooperative Modena, la cooperativa casearia associa 65 aziende agricole le quali conferiscono oltre 400 mila quintali di latte, con una produzione annua che si aggira sulle 75 mila forme; la metà è prodotta a Lesignana nel nuovo stabilimento inaugurato lo scorso 12 aprile. Intanto dal 16 settembre il 4 Madonne ha iniziato a vendere il Parmigiano Reggiano anche su Internet. Info: [www.caseificio4madonne.it](http://www.caseificio4madonne.it)



### Turismo e tradizioni

## Alla scoperta del "culatello".

Quest'anno ricorre il trentennale del corso di formazione che recuperò l'antica arte dei "macellini"

- Parma, 25 ottobre 2014 -

Riconosciuto come DOP (Denominazione di Origine Protetta) dal 1996 il "Culatello di Zibello DOP" ha origini molto più antiche e "nobili".

Sembra infatti che questo tipico salume della "bassa parmense" sia stato portato in dono alle nozze tra *Andrea dei Conti Rossi e Giovanna dei Conti Sanvitale nel 1322*. Prodotti da "investitura" sono stati rintracciati in scritti ancor più antichi nei quali si faceva riferimento alla prelibatezza del prezioso salume. Tanto prezioso che era consuetudine utilizzare il "culatello" in pagamento di quanto dovuto ai nobili proprietari terrieri.

Un prodotto quindi



tradizionalmente destinato alle ricche

tavole dei nobili ma praticamente assente da quelle del volgo il quale invece doveva, per così dire, accontentarsi del "Fiocco di Culatello" realizzato con le due fasce muscolari anteriori del prosciutto mentre le tre posteriori venivano destinate alla produzione del più pregiato Culatello.

La fetta di culatello è perciò ben riconoscibile dalla importante "**noce di grasso**" che si estende dalla periferia a quasi il centro della fetta dalla quale si inseriscono i tre fasci muscolari.



### Posto che vai salume che trovi.

Se il "Prosciutto di Parma" deve la sua squisitezza e popolarità all'aria secca che fluisce a Langhirano, e zone limitrofe, proveniente da mare ligure accompagnando nella stagionatura il più famoso prodotto di salumeria (prosciutto deriva da prosciugare) il Culatello e alla pari il Fiocco di Culatello devono la loro qualità alla "nebbia", perciò all'umidità, tipiche delle zone rivierasche del PO.

Da metà novembre e sino a fine febbraio le temperature rigide della pianura padana consentono di procedere al rito laico della macellazione del maiale e alla conseguente produzione delle decine di salumi che ne derivano. Ed è proprio la "nebbia" e il "**Genius Loci**" (ambiente microbico locale) che consente la maturazione, del prodotto. Il **marcatore culturale** che consente la produzione, "*solo in queste zone*", del principe dei salumi.

### La stagionatura "umida".

## 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





Infatti, dopo i primi 10-12 giorni posto a riposare in ambiente fresco e ventilato e i seguenti 3-4 mesi in ambiente asciutto, i restanti 7-11 mesi, il “Culatello di Zibello”, viene lasciato maturare nell’ambiente umido di cantina costituita di pareti di mattoni e pavimentazione di sabbia, il regno del genius loci.

A fine stagionatura il Culatello, riconoscibile per la sua **forma globosa a “pera”** dovuta alla rifilatura delle masse muscolari alle quali furono asportate le parti grasse in fase di preparazione, ha



perduto circa il 45% del suo peso originale passando da circa 6 chilogrammi a 3-3,5 kg.

Per il consumo del prodotto manca ancora una fase: il “**b a g n o purificatore**”. Per due giorni il culatello viene lasciato in ammollo in acqua (alcuni indicano di usare il vino) al fine di ammorbidirlo e essere così pronto per la affettatrice, rigorosamente di ampia lama,

per passare quindi alla tavola, questa volta, **di tutti i palati.**

**Del recupero della antica arte dei “macellini”** (coloro che andavano di casa in casa a confezionare i tanti salumi realizzabili con il maiale allevato per un anno intero dalla famiglia contadina), altrimenti chiamati “norcini”, si deve al **CFPA di Sissa** (Centro di Formazione Professionale per l’Agricoltura) della Regione Emilia Romagna che, giusto 30 anni fa decise di avviare il primo corso di formazione, proseguito senza interruzione da **Agriform srl**, ente di formazione scaturito dalla fusione - misto pubblico privata - tra i centri di formazione in carico alle Organizzazioni Professionali Agricole e il CFPA regionale di Sissa.

Un corso che divenne da subito popolare a livello nazionale al punto tale che venne l’idea di portarlo “fuori” dalle mura della scuola per due giorni all’anno inaugurando, nella ricorrenza del decimo anno del ciclo formativo, la festa “**I Sapori del Maiale**” alla quale venne legato il “Mese gastronomico Sissese” oggi inglobati all’interno della più ampia manifestazione **November Porc.**

Coincidenza vuole che quest’anno cada quindi il **ventennale** della manifestazione sissese e il **trentennale** del corso di formazione che diede vita e alimentò la manifestazione sin dalle sue origini.

E dal prossimo **8 novembre** prenderà il via, proprio da Sissa, la lunga e affascinante manifestazione “[November Porc](#)” che vede protagonisti i migliori



prodotti locali festeggiati nei comuni di **Sissa** (8 e 9 Novembre), **Polesine Parmense** (15 e 16 novembre), **Zibello** (22 e 23 novembre) e **Roccabianca** (29 e 30 novembre).

Per maggiori informazioni sulla manifestazione “[November Porc](#)”.

Per scoprire altri luoghi della nostra meravigliosa Italia: [Italian Tourism Expo](#)



## “Parmigiano” - Allerta per possibili truffe

Possibili truffe. Il Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano allerta i Caseifici e le autorità giudiziarie.

Reggio Emilia, 26 ottobre 2014 - Il

illegittimamente – si sottolinea nella comunicazione – il nome del Consorzio di tutela o vantando conoscenze e/accreditamenti all'interno dello stesso Consorzio che sono del tutto prive di fondamento”.

L'Ente di tutela sottolinea, inoltre, la particolare insidiosità di quelle che

provinciale antitruffa, che include, insieme al Questore, il Prefetto, il Comandante dei Carabinieri e il Comandante della Guardia di Finanza.

Allertate le autorità e i consorziati, il Consorzio, in considerazione della gravità dei casi segnalati (accresciuta dagli ingenti quantitativi di prodotto che vengono offerti ),



Consorzio del Parmigiano Reggiano alza la guardia e mette in allerta i caseifici, ma anche le autorità giudiziarie, rispetto a possibili truffe che potrebbero ricadere su produttori e commercianti nelle compravendite di prodotto.

In una lettera inviata a tutti i consorziati, infatti, l'Ente di tutela sottolinea d'aver ricevuto diverse segnalazioni, da parte di commercianti e operatori del settore, rispetto a soggetti che vanno proponendo ingenti quantità di formaggio a prezzi assolutamente anomali rispetto a quelli di mercato, “utilizzando ed evocando

possono configurarsi come autentiche e rilevanti truffe: per rendere credibili le loro proposte – spiega il Consorzio – tali soggetti risulta abbiano anche organizzato incontri presso i magazzini di caseifici consorziati, proponendosi agli stessi caseifici come potenziali acquirenti e, contemporaneamente, spacciandosi di fatto, nei confronti dei loro potenziali clienti, come i proprietari del formaggio visionato.

Questi fatti sono già stati segnalati dal Consorzio alla Procura della Repubblica di Reggio Emilia e ad altre autorità competenti, primi fra tutti i componenti della Commissione

invita i caseifici a prestare la massima attenzione ai contratti commerciali che venissero loro proposti e, in caso di situazioni anomale, a non esitare nell'informare immediatamente il Consorzio e, se del caso, le forze dell'ordine e le autorità giudiziarie.

(Ufficio Stampa Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano)