



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

Editoriale

SOMMARIO

Anno 13 - n° 44 03 Novembre 2014

1.1 EDITORIALE

Generosi con l'UE, sadici con i cittadini.

2.1 CEREALI

In crescita i prezzi di frumento duro e della semola

3.1 LATTIERO CASEARIO

Nuovo scivolone per le due principali DOP

4.1 AMBIENTE

Invito a salvare il "Casino dei Boschi di Carrega"

5.1 NOVEMBER PORC

"I Sapori del Maiale" 20 anni e non sentirli

5.1 EVENTI

Ecomondo, a Rimini gli stati generali della Green Economy

7.1 PUBBLICITA'

"L'uomo è Cacciatore"

7.2 EVENTI

Formaggio, nuovo magazzino "Cavazza" inaugurato a Toano

7.3 VINO

Lambrusco, cantine cooperative ottimiste sulla commercializzazione

8.1 TURISMO E TRADIZIONI

Un PO di burro,

13.1 IN BREVE

- Direttiva Nitrati: divieti in vigore dall'11 novembre

- November food tour: Parmigiano e Culatello di Zibello DOP

Generosi con l'UE, sadici con i cittadini.

PIL drogato ma contributo concreto. Renzi s'indigna con i burocrati e Cameron va su tutte le furie per i maggiori contributi dovuti all'UE. Ma come non lo sapevate che a un maggiore PIL corrisponde una maggiore contribuzione UE? Intanto per noi c'è la spada di Damocle dell'IVA al 25,5%.

di Lamberto Colla -

Parma, 2 novembre 2014

Non c'è da essere veggenti o esperti di bilanci comunitari per prevedere, [come avevamo infatti anticipato a settembre](#), che all'aumento del PIL sarebbe automaticamente corrisposto un esborso proporzionale in termini di contribuzione all'UE.

Questi sono i patti e questo è da corrispondere.

Ha poco da inalberarsi Cameron, il premier britannico, alla lettura del conto che la UE gli ha rifilato. 2,125 miliardi di maggiori contributi da versare nelle casse della Commissione UE risultato

dei nuovi conteggi imposti dalla nuova contabilità "SEC 2010" per mezzo della quale i bilanci degli stati UE sono stati aggiornati con le stime "criminali" del sommerso, della droga e della prostituzione. E così, il PIL vola e il rapporto deficit PIL migliora magari rientrando entro i parametri del 3% e la bella figura è sfornata.

Peccato però che a quell'artificio contabile corrisponda una voce di uscita reale. Euro in moneta contante che dai Paesi membri dovrebbero scivolare nelle casse dell'UE in proporzione alla ricchezza del Paese. E così forza con le stime del sommerso, chi più ne ha più ne metta!

Tutti tranne i due furbacchioni di Francia e Germania.

I primi hanno creato una doppia contabilità, i secondi hanno dichiarato che il sommerso è una loro questione interna e così, mentre il conto dell'Italia sale a 341 milioni, quello della Gran Bretagna a 2,125 miliardi e a 89,4 milioni per la povera Grecia, i cugini d'oltralpe pretenderebbero la restituzione di 1,02 miliardi mentre i tedeschi si accontenterebbero di una restituzione di soli 779 milioni.

Un conticino peraltro da saldare entro fine anno.

Attenzione, val la pena di ricordare che la Commissione Europea è un organo esecutivo, composto da soggetti che contano nei propri Paesi e tutti insieme in europa. La Commissione è composta infatti dai capi di Stato e di Governo, riuniti in Consiglio. Sono stati proprio loro a far passare

quelle regole, loro a non capire dove sarebbe stata la ricaduta e loro stessi a fare i "fenomeni" con le stime. Tutti tranne i due di Francia e Germania che con il gioco delle tre carte (peraltro specialità italiana) sono riusciti a ottenere un vantaggio

economico considerevole.

A noi, oltre che piangere, non ci resta che pagare in attesa del prossimo **aumento dell'Iva al 25,5%**.

Certo è solo un ammortizzatore della legge di stabilità che prevede l'aumento dell'aliquota Iva nel 2017 solo se non si dovessero raggiungere gli obiettivi, la cosiddetta "[clausola di salvaguardia IVA](#)", con gli altri strumenti messi in campo dalla spending review per la compressione delle spese pubbliche.

Una promessa, si sa è un debito. E quando c'è da riscuotere è ben difficile dimenticarsi. In fondo cosa volete che sia il 25,5% di iva? Per risparmiare basta comprare meno generi!



CEREALI

IN CRESCITA I PREZZI DI FRUMENTO DURO E DELLA SEMOLA

Ismea pubblica "Tendenze" frumento e mangimistica. Lieve progressione del frumento tenero e una netta contrazione dell'offerta del frumento duro. Particolarmente elevate le quotazioni del "duro".

(ismae)



Cereali

In crescita i prezzi di frumento duro e della semola

Ismea pubblica "Tendenze" frumento e mangimistica. Lieve progressione del frumento tenero e una netta contrazione dell'offerta del frumento duro. Particolarmente elevate le quotazioni del "duro".

Roma, 29 ottobre 2014 -

Le più recenti indicazioni sull'evoluzione dell'offerta mondiale di frumento nel 2014 evidenziano una lieve progressione della produzione di frumento tenero a fronte di un netto calo di quella del frumento duro. In Italia, si evince dal report Ismea Tendenze relativo al terzo trimestre dell'anno, le stime dell'Istituto indicano invece per entrambe le tipologie raccolti in aumento. Di riflesso alla contrazione dell'offerta mondiale, il trimestre si è chiuso con le prime tensioni al rialzo per i prezzi del frumento duro nel mercato italiano (+5% su base congiunturale). Solo nelle ultime settimane del corrente mese, tuttavia, il frumento duro ha raggiunto delle quotazioni particolarmente alte (328,14 €/t la quotazione media nella settimana dal 20 al 26 ottobre) portandosi



di circa il 40% sopra i livelli dello scorso anno.

Per quanto riguarda i consumi delle famiglie italiane, nei primi nove mesi dell'anno si è osservata una ripresa tendenziale degli acquisti domestici di pasta di semola (+1,8%). Sul lato degli scambi con l'estero, gli ultimi dati disponibili aggiornati a luglio evidenziano un peggioramento del deficit strutturale della bilancia commerciale della granella di frumento rispetto ai primi sette mesi del 2013, da imputare al consistente incremento dei volumi importati, seppure a valori medi unitari più bassi. Nello stesso periodo, l'attivo di bilancio del settore pastario ha evidenziato solo una lieve erosione in ragione della contrazione dei prezzi all'export. Migliora infine in maniera significativa, nel trimestre di osservazione, il clima di fiducia sia dell'industria molitoria che nell'industria pastaria.

Per il mais e la soia Ismea stima un incremento produttivo rispettivamente di circa il 14% circa e 33%. Le rilevazioni dell'istituto, indicano per entrambi i prodotti, quotazioni all'origine in calo su base trimestrale e annua, sulla scia delle dinamiche internazionali. Migliora sia per il mais che per la soia il deficit strutturale della bilancia commerciale grazie a minori esborsi per l'import.

LATTIERO CASEARIO

Nuovo scivolone per le due principali DOP

Invariati i listini del Burro e del latte spot. Recupera la crema a uso alimentare milanese mentre i listini dei due principali grana mostrano ancora segnali di debolezza

(Virgilio - CLAL)

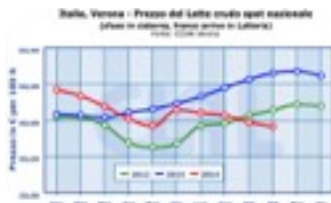


Lattiero Caseario

Nuovo scivolone per le due principali DOP

Invariati i listini del Burro e del latte spot. Recupera la crema a uso alimentare milanese mentre i listini dei due principali grana mostrano ancora segnali di debolezza

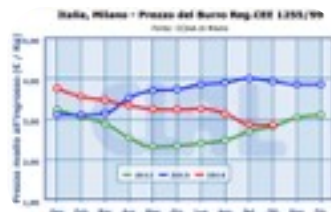
di Virgilio, Parma, 29 ottobre 2014 -



LATTE SPOT In merito al latte crudo spot nazionale su Verona i listini si mantengono costanti per la terza settimana consecutiva. 37,63€/100 litri è il valore minimo registrato mentre 38,66€ /100 litri è la

punta massima confermata alla Borsa veronese.

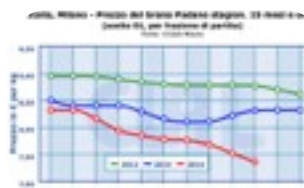
Altrettanto dicasi per il latte intero pastorizzato spot di provenienza estera che per la seconda settimana ha confermato la forbice di prezzo tra minimo e massimo compresa tra 36,60€ e 37,63€/100 litri.



BURRO E CREME Ormai consolidato da 7 settimane il prezzo del burro. Unica eccezione la Crema di Latte a uso alimentare quotata a Milano che raggiunge quota 1,68€/kg con un incremento del 3,71% rispetto la precedente ottava. La Panna di

Centrifuga, quotata a Verona, alla pari del Burro, ha confermato i valori delle precedenti 5 rilevazioni con il prezzo compreso tra 1,60€/kg e 1,65 /kg. Il Burro CEE è pertanto fermo a 2,85€/kg e il Burro zangolato di creme fresche a Parma è stabile 1,50€/kg.

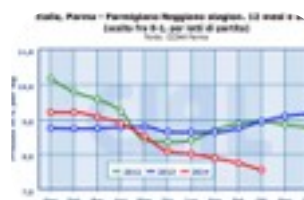
GRANA PADANO Seppure limitato alla piazza Milanese, il Grana Padano, riprende la discesa dopo una breve pausa registrata nelle due settimane centrali di ottobre. 10 centesimi perduti dal 9 mesi di stagionatura collocandosi così nell'intervallo compreso tra 6,35 e 6,45€/



kg (-1,54%) mentre 5 centesimi sono stati lasciati sul campo dal 15 mesi e oltre facendo segnare i listini tra 7,00 e 7,65€/kg (-0,68%). Nessuna variazione registrata a Mantova ma sarà da verificare domani se verrà mantenuto il listino oppure se si adeguerà alla tendenza ribassista del capoluogo lombardo.

PARMIGIANO REGGIANO

Continua preoccupare gli operatori il mercato del Parmigiano Reggiano. Dopo un settimana di tregua ha ripreso a scendere il listino del 12 mesi quotato alla borsa di Parma seguita da quella milanese dove, anche il 24 mesi, ha



perduto quota. Nello specifico, a Parma il 12 mesi cedendo lo 0,66% si colloca tra 7,30 e 7,70€/kg (-5 centesimi) mentre i listini di milano registrano -10 centesimi e -5 centesimi rispettivamente per il 12 e per il 24 mesi.

POSSIBILI TRUFFE: IL CONSORZIO ALLERTA I CASEIFICI E LE AUTORITA' GIUDIZIARIE

- Il 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 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".

ambiente

Invito a salvare il "Casino dei Boschi di Carrega"

Se 1.000 è il numero minimo di firme per la segnalazione del "Casino dei Boschi" al progetto FAI "I luoghi del Cuore", 30.000 invece sono quelle necessarie per scalare la testa della classifica.

di Virgilio Parma 31 Gennaio 2014 ----

Il Casino dei Boschi di Carrega deve tornare a splendere. Questo è l'obiettivo che si è posto il comitato "[Salviamo il Casino dei Boschi di Carrega](#)" attraverso la raccolta di firme affinché l'edificio storico, inserito all'interno del Parco dei Boschi di Carrega - il primo a essere istituito in Emilia Romagna -, possa essere preso a balia dal FAI (Fondo Ambiente Italiano) all'interno del progetto "I Luoghi del Cuore" promosso in collaborazione con Intesa Sanpaolo. Un'iniziativa che coinvolge gli stessi cittadini invitati a segnalare i piccoli e grandi tesori che amano e che vorrebbero salvare.

Il FAI e Intesa Sanpaolo hanno già dato voce alle migliaia di segnalazioni raccolte: **45 sono stati finora gli interventi** di recupero in **15 regioni** che hanno restituito a molti luoghi la bellezza originale.

Gli amanti del Parco dei Boschi di Carrega si sono perciò costituiti in comitato, stanchi di stare ad osservare il deteriorarsi del Casino dei Boschi, "**vero cuore del Parco, un gioiello nascosto, un esempio raro di integrazione progettuale tra architettura e paesaggio**".

Già molte le firme raccolte sufficienti alla segnalazione ma il numero è ancora ben lontano dal vertice della classifica del FAI.

A oggi, infatti, sono ben **29.900** le firme raccolte per il gioiello architettonico nazionale che svetta al primo posto, la **Certosa di Calci (Pisa)** e 23.428 i voti del secondo classificato, il **Convento dei frati cappuccini di Monterosso al Mare** seguito, a brevissima distanza con 23.141



voti, dal **Castello di Calatubo (Alcamo Trapani)**.

Ovvio quindi che la competizione sia dura e perciò, per scalare la classifica, serve **il contributo dei tanti emiliani** appassionati della propria terra.

L'unico intervento finanziato in Emilia Romagna è quello relativo alla **Pieve Romanica di Santa Maria Ad Nives, Mirandola** vittima del terremoto modenese del 2012.

Votare è semplice, basta collegarsi al sito "[I luoghi del Cuore](#)", registrarsi e votare.

Il **Casino dei Boschi** è un edificio fatto costruire dalla duchessa [Maria Amalia di Borbone](#) tra il 1775 e il 1789. Fu progettato dall'architetto francese [Petitot](#) su un preesistente chalet di caccia. Nel 1819 fu acquistato da [Maria Luisa d'Austria](#), che incaricò l'architetto [Nicola Bettoli](#) di ristrutturare l'edificio secondo lo [stile neoclassico](#). Aggiunse un lunghissimo colonnato con al centro il Casinetto, un edificio con orologio e torre campanaria, che ospitava il teatrino di corte. La duchessa incaricò il giardiniere Carlo Barvitus, proveniente dalla corte degli [Asburgo](#), di impiantare un elegante giardino all'inglese.



Eventi November Porc

“I Sapori del Maiale” - 20 anni e non sentirli - Tutte le novità 2014

20 anni e non sentirli. E' il claim dell'edizione inaugurale del circuito November Porc 2014 che prenderà vita il prossimo 5 Novembre a Sissa. Tante le novità a partire dalla nuova amministrazione a seguito della fusione con Trecasali.

di Lamberto Colla - Sissa 01 Novembre 2014 --

Il modulo o meglio la spina dorsale della manifestazione è sempre la stessa, una nutrita schiera di volontari che presta, con rinnovato entusiasmo, la propria opera per garantire la migliore ospitalità alle migliaia di appassionati che ogni anno, da vent'anni, calpestanto il suolo sissese per un'immersione totale nei gusti, aromi e colori che l'autunno, in queste terre della bassa parmense, riesce a donare.

Accantonato per un anno la storica frase “**Speriamo che ci sia la nebbia**” evocatrice dell'ambiente, il “marcatore culturale del Culatello di Zibello DOP”, che ha generato il prezioso salume insaccato, a favore della ricorrenza ventennale della manifestazione coincidente con il **trentennale del corso di formazione** dedicato alla lavorazione



delle carni che inaugurò questa splendida manifestazione.

“20 anni e non sentirli, spiega l'assessore alle attività produttive Iginò Zanichelli, nella speranza di replicare i successi delle edizioni precedenti. I presupposti ci sono tutti a partire dal record di espositori. 300 bancarelle, un terzo delle quali offriranno prodotti gastronomici, e un allungamento delle giornate dedicate agli intrattenimenti. Si partirà **mercoledì 5**



novembre alle 21,00 con l'incontro con il professor G.F. Marchesi e la partecipazione di Mauro Adorni alla sala Cinema dal tema “**I bei paesaggi fanno bene al cervello ... anche all'umorismo**” per proseguire la sera successiva **6 novembre** con lo spettacolo umoristico “**Andom a redar in la basa**” organizzato dalle 5 compagnie dialettali di Parma (5 euro ingresso - ndr).” **Dal 5 al 9 novembre** un intenso calendario di appuntamenti consentirà di dare soddisfazione a giovani e meno giovani, con musica e intrattenimenti vari tra i quali il **5° Palio della Spalla Cruda di Palasone di Sissa** pur senza tralasciare la parte di **educational**. “Oltre alla tradizionale dimostrazione di come vengono confezionati i vari salumi da parte degli operatori di **Agriform**, l'ente di formazione professionale per l'agricoltura, quest'anno, in collaborazione con la Università degli Studi di Parma, verranno organizzate delle divulgazioni, a opera di “**Gastro Parma**” coadiuvati da una cinquantina tra medici e infermieri, sulla gastroenterologia, spiegata con parole semplici, attraverso un percorso guidato negli apparati gastrici



“gonfiabili”.

Infine, da quest'anno, avviamo un rapporto stretto con le scuole che proseguirà anche nelle altre manifestazioni, come ad esempio la fiera Agricola di Trecasali, partendo dall'**Istituto Galileo Galilei di San Secondo** che illustrerà il percorso di studi di agraria”.

Speriamo quindi che ci sia la nebbia e buon divertimento. E dopo Sissa Trecasali sarà la volta di **Polesine Parmense** il 15-16 novembre.

Par il programma completo della manifestazione: www.comune.sissatrecasali.pr.it

November porc: www.novemberporc.it



Ambiente Eventi

Ecomondo, a Rimini gli stati generali della Green Economy

Oltre 100 relatori in programma, 437 imprenditori a confronto sulla green economy: tutti i risultati dell'indagine del Consiglio Nazionale

Rimini 31 ottobre 2014 -

Si è tenuta lo scorso 14 ottobre, alla presenza di Edo Ronchi, Presidente della Fondazione dello Sviluppo Sostenibile, Francesco La Camera, Direttore Generale del Ministero dell'Ambiente, e Lorenzo Cagnoni, Presidente di Rimini Fiera, la presentazione del programma della terza edizione degli Stati Generali della Green Economy, dedicati a 'Lo sviluppo delle imprese della green economy per uscire dalla crisi italiana', in programma il 5-6 novembre a Ecomondo-Key Energy e Cooperambiente a Rimini Fiera.

La due giorni sarà aperta con la sessione della mattina del 5 novembre dal Ministro dell'Ambiente e a seguire interventi di rappresentanti di istituzioni e organizzazioni europee. I lavori proseguiranno nel pomeriggio del 5 novembre in 7 sessioni tematiche di approfondimento e consultazione. I risultati della discussione verranno presentati la mattina del 6 novembre in occasione della sessione conclusiva alla presenza del Ministro dello Sviluppo Economico. Parteciperanno complessivamente oltre 100 autorevoli relatori, tra i quali rappresentanti istituzionali, imprese e organizzazioni di imprese, mondo della ricerca e associazioni.

'Gli Stati Generali della Green Economy - ha commentato **Gian Luca Galletti, Ministro dell'Ambiente** - sono il motore della conversione culturale, e quindi politica ed economica, che sta ponendo l'economia sostenibile al centro del progetto-paese. I dati parlano chiaro: in anni di crisi gravissima, cresce, e vigorosamente, nel nostro paese un solo comparto, quello della green economy. È cresciuto il volume d'affari ed è cresciuta soprattutto l'occupazione. Il Governo sostiene questa 'rivoluzione ambientale' e



vede negli 'Stati Generali' il laboratorio privilegiato del cambiamento'.

'La direttrice dei contenuti degli SGGE 2014 - ha dichiarato Lorenzo Cagnoni, Presidente di Rimini Fiera SpA - è perfettamente aderente a ciò che oltre 90.000 operatori italiani ed esteri troveranno ad ECOMONDO e nei cinque saloni che in contemporanea l'accompagnano. Abbiamo concentrato ogni sforzo per garantire alle imprese della green economy strumenti di business e di sviluppo, indicheremo percorsi e favoriremo nuove relazioni coi mercati internazionali più appetibili. Questo siamo convinti sia il mestiere di una fiera concreta ed efficiente'.

Nel corso della conferenza stampa, sono stati presentati e commentati i risultati dell'indagine sugli orientamenti degli imprenditori della green economy condotta tra aprile e maggio 2014 dalla Fondazione per lo Sviluppo Sostenibile in collaborazione con il Consiglio Nazionale della Green Economy. Al sondaggio, articolato in 56 temi relativi a 8 argomenti strategici, hanno risposto 437 imprenditori che gestiscono imprese per un totale di 64.573 dipendenti e con un fatturato complessivo di 15 miliardi e 956 milioni. Il campione è eterogeneo e include imprese di diverse dimensioni (micro, piccole, medie e grandi), distribuite su tutte le aree del paese (nord ovest, nord est, centro, sud e isole), di tutti i settori più rappresentativi della green economy (agroalimentare di qualità ecologica, riciclo di rifiuti, altri beni e servizi di elevata qualità ecologica,

energie rinnovabili, efficienza energetica, servizi per l'ambiente).

'Nel panorama italiano - ha detto Edo Ronchi, Presidente della Fondazione per lo Sviluppo Sostenibile - un gruppo esteso di imprenditori si caratterizza per un nuovo orientamento, chiaramente green, e comincia a operare nella stessa direzione sulla base di idee e convinzioni condivise. È su questo importante fattore, emerso dall'indagine condotta dal Consiglio Nazionale, che vogliamo incentrare la discussione a Rimini, presentando al Governo imprenditori pronti a fare squadra per affrontare la crisi economica e climatica'.

I risultati più significativi emersi dall'indagine nelle 8 tematiche chiave affrontate:

- Rispetto al rapporto tra imprese e green economy: il 95% dichiara che un'impresa green deve produrre con processi produttivi di elevata qualità; il 94% dichiara che un'impresa tradizionale può avviarsi verso una green economy se realizza un serio programma di interventi e di investimenti finalizzati a raggiungere un'elevata qualità ecologica del processo produttivo, dei beni e dei servizi prodotti; per il 97% degli intervistati, sono fondamentali i valori e la visione di chi guida un'impresa green.

- Sulla visione dell'economia: la finalità dell'economia deve essere quella di assicurare un benessere duraturo e inclusivo per il 94% degli imprenditori; il 98% è d'accordo nell'affermare che l'economia deve puntare sul risparmio e l'uso sempre più efficiente dell'energia e

delle risorse naturali; il 95% dichiara che, tra le finalità dell'economia, dovrebbero esserci quelle di conservare il capitale naturale e assicurare i servizi ecosistemici per avere un futuro.

- Rispetto alla crisi economica: il 92% degli intervistati afferma che la crisi è profonda e sollecita cambiamenti perché le vecchie strade non sono più sufficienti per riaprire prospettive durature di sviluppo; per il 97% la crisi è aggravata dagli sprechi nella spesa pubblica, dalla corruzione e dall'inefficienza della politica; il 90% afferma che innovare, differenziare, convertire produzioni e consumi in direzione green potrebbe contribuire in modo significativo ad alimentare una ripresa economica, con nuovi investimenti e nuova occupazione; l'Italia può uscire meglio dalla lunga recessione se trova la capacità di valorizzare la sua vocazione alla qualità e alla bellezza, secondo il 94% degli intervistati.

- Tra le politiche ambientali da mettere in atto: per il 92% degli imprenditori la crisi climatica è ormai un'emergenza globale e richiede drastici tagli delle emissioni di gas di serra, una rivoluzione energetica basata sul risparmio, l'efficienza e le fonti rinnovabili; il 99% dichiara che occorre risparmiare e usare in modo più efficiente le risorse e i materiali, ridurre la produzione di rifiuti, migliorare e aumentare la durata e la riutilizzabilità dei prodotti, massimizzando il riciclo, valorizzando il recupero e puntando a ridurre al minimo lo smaltimento; per ridurre i rischi di dissesto idrogeologico, di frane e alluvioni occorre gestire meglio, tutelare e fermare il consumo di nuovo territorio, utilizzando aree già urbanizzate, bonificando e recuperando siti contaminati (98%).

- Sul tema 'Le imprese della green economy e la società': per il 94% la trasparenza e la correttezza nei confronti dei clienti - e più in generale i cittadini - sono comportamenti etici che hanno anche ricadute economiche positive; il 97% dichiara che il personale, ai vari livelli, va attivamente e consapevolmente coinvolto



negli obiettivi aziendali ma anche nelle azioni di responsabilità sociale.

- Tra gli obiettivi e gli orientamenti d'impresa è importante: per il 95% essere in regola con tutte le normative in tutti i settori, con particolare attenzione a quella ambientale; innovare, differenziare e migliorare la qualità ecologica dei prodotti (96%); minimizzare o eliminare gli impatti ambientali dei processi produttivi per prevenire danni alla salute e all'ambiente (97%); creare un ambiente attrattivo per i migliori talenti e per favorire un lavoro creativo e responsabile (96%); realizzare un'attività che sia duratura nel tempo, che generi utili, ma che sia anche utile e apprezzata dalla comunità (97%).

- Per quel che riguarda le iniziative per il futuro delle imprese green per il 94% degli intervistati è necessario promuovere l'ecoinnovazione degli impianti, dei processi, dei beni e dei servizi.

- Tra le priorità per le politiche pubbliche è necessario: definire norme più semplici e più incisive, più tempestive, più chiare e stabili per il 97% degli intervistati; attuare una decisa lotta alla corruzione e alla criminalità (98%); valorizzare i potenziali di una green economy italiana basata sulle vocazioni dei nostri territori, della nostra manifattura, sulle nostre risorse culturali e naturali, di qualità e di bellezza (97%).

Altri dati interessanti:

- All'affermazione 'un'impresa green può avere oggi maggiori possibilità di successo di mercato', c'è un consenso alto fra gli imprenditori che gestiscono imprese green di grandi dimensioni (fra abbastanza d'accordo e molto d'accordo - superiore

all'80%), mentre è più basso tra le micro, piccole e medie imprese.

- All'affermazione 'La finanza deve essere più controllata e l'impiego del risparmio deve restare più ancorato agli investimenti locali' l'accordo è più elevato fra gli imprenditori delle micro-imprese, più legate alla dimensione locale (82%), meno elevato fra quelli delle grandi imprese.

- L'affermazione 'Valorizzare le certificazioni ambientali di prodotto e di organizzazione' incontra un vasto consenso fra tutti gli imprenditori della green economy, ma con una significativa differenza fra l'altissimo consenso di quelli delle grandi imprese (95%) e quello meno elevato delle microimprese (76%).

Il Consiglio Nazionale della Green Economy è composto da 67 organizzazioni

di imprese rappresentative della green economy italiana. Promuove, in collaborazione con il Ministero dell'Ambiente e il Ministero dello Sviluppo Economico, gli Stati Generali della Green Economy. Il Consiglio si è dotato di 10 gruppi di lavoro su 10 settori strategici - che coinvolgono quasi 400 esperti in tutta Italia - allo scopo di sviluppare una piattaforma di proposte strategico-programmatica per lo sviluppo di una green economy come via d'uscita dalla crisi economica e come chiave per il rilancio di investimenti e occupazione attraverso un Green New Deal. Il processo di elaborazione partecipata ha coinvolto tra il 2012 e il 2013 più di 4.000 stakeholder.

Per maggiori informazioni sugli Stati Generali della Green Economy:

www.statigenerali.org

“L'uomo è Cacciatore”

Al via la campagna Tv del Salame Cacciatore DOP. L'investimento del Consorzio di Tutela è di 600mila euro. La creatività è di Nadler Larimer & Martinelli

Milano 27 ottobre 2014 – In onda sui principali canali televisivi dal 26 ottobre, lo spot che vede protagonista il salame a denominazione più consumato dagli italiani avrà - ancora una volta - come tema quello della condivisione. Infatti, il protagonista è proprio un bambino che condivide teneramente alcune fette di Salame Cacciatore DOP per conquistare una sua coetanea.

Uno spot dal “sapore” autentico dunque quello che vedremo sul piccolo schermo (Rai1, Rai2, Rai3 per quanto riguarda la TV generalista e Rai News, Rai4, Rai5, Rai Storia e Rai Movie per quanto riguarda le Reti Digitali) fino al 22 novembre e che testimonia come il Salame Cacciatore DOP sia un prodotto apprezzato ed amato da tutti, grandi e piccini, e che può essere tranquillamente inserito anche in un regime alimentare equilibrato grazie al miglioramento delle proprietà nutrizionali che si è



avuto negli anni, che lo rendono un prodotto più magro e con un apporto di sale molto più contenuto di un tempo.

Il 2014 è il terzo anno consecutivo che il Consorzio di tutela del Salame Cacciatore DOP conferma la propria presenza in TV con la campagna, realizzata dall'agenzia Nadler Larimer & Martinelli, dal titolo “L'uomo è Cacciatore” per continuare a diffondere la conoscenza di uno dei prodotti simbolo del paniere gastronomico italiano e per far comprendere al consumatore come riconoscere - al momento dell'acquisto - il prodotto autentico: esclusivamente attraverso la riconoscibilità del

marchio consortile in etichetta. Infatti, è proprio il marchio consortile che il consumatore deve imparare a riconoscere e che dà la certezza che si sta acquistando un prodotto controllato, garantito e realizzato con **materia prima al 100% italiana**.

La messa in onda dello spot avverrà attraverso i cosiddetti “branded box”, quindi sempre all'inizio o alla fine dei break pubblicitari. Inoltre, i “branded box” avranno una personalizzazione grafica attraverso cui verrà comunicata al consumatore la possibilità di poter acquistare il prodotto anche già affettato.

E' questa, infatti, l'ultima novità del Salame Cacciatore DOP: è disponibile da circa un mese, oltre che nel suo consueto formato, **anche già affettato** in comode e pratiche vaschette di diverse grammature. Un'ulteriore attenzione da parte del Consorzio per agevolare i propri consumatori che potranno gustare il proprio salame preferito nelle occasioni più disparate: in ufficio durante la pausa pranzo, all'aperto e comunque in tutte quelle occasioni in cui abbiamo poco tempo ma necessitiamo di uno spuntino rapido e goloso, già pronto all'uso.

Formaggio, nuovo magazzino “Cavazza” inaugurato a Toano.

In tempi di crisi c'è chi ancora decide di investire in montagna

Toano (RE) 28 ottobre 2014 --

Si è inaugurato nel tardo pomeriggio di sabato 25 ottobre a Toano il “Magazzino di stagionatura Cavazza”, alla presenza dell'assessore alle attività produttive, del personale e dei tributari Massimo Albertini, con la benedizione dei parroci di Toano e Monzone, Don Graziano e Don Alpino.

Il proprietario Maurizio Cavazza, espertizzatore e commerciante di formaggio, ha deciso questo



investimento in previsione della realizzazione, a breve, del nuovo “Marchio di Montagna”.

La struttura è stata ricavata dal vecchio caseificio chiuso sette anni fa. Gli interni sono stati resi completamente antisismici e adeguati alle severe norme igieniche e di sicurezza. Il magazzino è stato dotato dei migliori impianti di antifurto sul mercato, e delle più moderne attrezzature per la

gestione delle forme. La capienza della struttura è



d i

Lambrusco, cantine cooperative ottimiste sulla commercializzazione

Vendemmia, - 5,5 per cento rispetto a 2013, ma uva di buona qualità

Modena 28 ottobre 2014 --

Diminuisce la raccolta di uva nella nostra provincia, mentre si conferma buona la qualità. Lo afferma Confcooperative Modena, che ha analizzato i dati sulla vendemmia delle quattro cooperative vitivinicole aderenti, le quali lavorano il 60 per cento dell'uva coltivata in provincia di Modena. Ricordiamo che il movimento cooperativo nel suo complesso produce il 90 per cento dei Lambruschi modenesi. Quest'anno il prodotto conferito negli stabilimenti delle Cantine di Carpi e



Sorbara, S. Croce di Carpi, Settecani di Castelvetro e Formigine Pedemontana ammonta a 672.312 quintali. «Rispetto all'anno scorso registriamo un calo del 5 e mezzo per cento - dichiara Alberto Vaccari, presidente della Cantina Formigine Pedemontana e coordinatore del settore vitivinicolo di Confcooperative Modena - Si temeva che le abbondanti piogge estive potessero compromettere la raccolta, invece l'andamento climatico di settembre, e soprattutto della prima

metà di ottobre, unito a un maggior impegno richiesto ai viticoltori, ha consentito un risultato soddisfacente. Dal punto di vista qualitativo, nelle zone del Grasparròssa grazie alla maturazione tardiva rileviamo un minore calo del contenuto zuccherino, mentre la zona del Sorbara ha risentito di un calo quantitativo a causa delle grandinate di aprile. Nel complesso, quindi, l'uva raccolta dalle nostre cantine si presenta in buone condizioni». Vaccari si dichiara ottimista anche sull'andamento delle vendite. «Gli operatori del settore credono nel prodotto e speriamo condividano sempre più il lavoro che si sta facendo tra Modena e Reggio Emilia per valorizzare il Lambrusco. Avremo un vino fresco, dalle belle tonalità e di buona personalità in grado - conclude il presidente della Cantina Formigine Pedemontana e coordinatore del settore vitivinicolo di Confcooperative Modena - di raccontare le eccellenze del nostro territorio».



Turismo e tradizioni

Un PO di burro.

Ci voleva proprio il "Time" a riabilitare il burro?

di Lamberto Coll - Parma, 30 ottobre 2014 -

Nella culla del "parmigiano", in quelle terre a scavalco del PO che comprendono le province di Parma, Reggio nell'Emilia, Modena e una parte di Mantova e un'altra di Bologna, il burro è sempre stato, come il famoso formaggio DOP "parmigiano Reggiano" un componente importante della dieta alimentare. Sciolto sui "tortelli d'erbetta" piuttosto che sulle paste in "bianco" o usato per cucinare la carne, il "burro", per lo più prodotto dalla panna di affioramento residuale della lavorazione del "Parmigiano Reggiano", magari accompagnato da un velo di zucchero o di marmellata spalmato sulla fetta di pane è stato il quotidiano compagno di merende dei bambini di campagna e di



città. Chi non ha nostalgia di quegli anni, quando la mamma ci rincorreva per farci fare la sacrosanta merenda. Estate - inverno sempre a giocare, nelle periferie delle città, tutte uguali. In quelle disordinate terre di nessuno a fare da interdizione tra la campagna e la città che da lì a poco sarebbero divenute territori di conquista delle gru, simbolo della rinascita dell'Italia negli anni '60.

Cresciuti tutti bene e sani a differenza degli americani, coloro i quali iniziarono la guerra contro il nostro burro, proprio loro, **mangiatori a "sbafo" di margarina**. Già la margarina, il surrogato del "burro". Quel prodotto "inventato" per soddisfare i **soldati napoleonici** durante le lunghe campagne di guerra. Parente solo per il colore e la spalmabilità al più prezioso e nutriente burro, la margarina è il risultato dall'idrogenazione dei grassi vegetali, venne "spacciata" per alimento "leggero" quando invece era nota, almeno a tutte le comunità scientifiche, l'indigeribilità dei grassi trasformati nel processo di idrogenazione.

E gli effetti negativi sulla salute degli statunitensi non hanno tardato a manifestarsi con una obesità diffusa e oggi finalmente contrastata dalla First Lady Michelle Obama.

Forse, anche in forza di questa spinta politica, è per questa ragione che molte delle tradizioni mediterranee stanno per essere riabilite dalla cultura scientifica d'oltreoceano.

Ed è proprio dell'estate scorsa che, attraverso il Time, è stata data una spallata al comune pregiudizio sulla pericolosità del burro.

*"La sua riabilitazione, scrive **adnkronos** lo scorso 21 giugno commentando la copertina di TIME, sembra dunque annunciare una vera e propria rivoluzione negli Usa. La rivista cita uno studio dell'Università di Cambridge (Uk),*

CIBUS

Agenzia Stampa Elettronica
Agroalimentare - iscritta al
tribunale di Parma al n° 24 il 13
agosto 2002.

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

**SOCIETA' EDITRICE
NUOVA EDITORIALE
Soc. coop. a.r.l.**

Via G. Spadolini, 2 43022 -
Monticelli Terme (Parma)

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva
01887110342

iscritta al registro imprese di
Parma 24929

testata editoriale iscritta al
R.O.C. al numero 4843

direttore responsabile
lamberto colla



pubblicato su *'Annals of internal medicine'*, che ha passato in rassegna circa 80 ricerche su oltre 500 mila persone. I ricercatori sono giunti alla conclusione che i grassi saturi non aumentano il rischio di incorrere in patologie cardiovascolari.

Secondo lo studio, inoltre, anche i cosiddetti grassi 'buoni' sembrano non avere effetti protettivi rispetto al rischio".

Una notizia che può avere sorpreso molti ma non sicuramente il Dr. Dr. H.C., Prof. **Giovanni Ballarini**, illustre scienziato ma anche appassionato di



culinaria tant'è che dal 2008 è stato chiamato a presiedere la prestigiosa [Accademia Italiana della Cucina](#), il quale scrisse, circa una decina d'anni fa, addirittura **'Elogio del Burro' "Butter is Better"**.

Uno scritto che è sempre un piacere leggere per la preziosità dei contenuti narrati da mano appassionata e capace.

Per questa ragione, credo conveniente, riportare alcuni stralci che, ne sono sicuro, gradirete.

CENNI STORICI SUL BURRO

Il rapporto che l'uomo ha con gli alimenti non è mai stato unicamente ed esclusivamente di tipo nutrizionale o, come oggi si dice, fisiologico, e neppure di tipo soltanto economico. La scelta degli alimenti e di conseguenza anche il loro valore è dipeso e continua a dipendere anche dal soddisfacimento d'altre esigenze, di tipo psicologico interno spesso inconscio, ma anche di riferimento e legittimazione di valori e significati culturali. Questi potevano anche essere il frutto di condizionamenti spirituali e religiosi, poi tradotti in regole di vita od in rituali,

quando non erano la fonte di pregiudizi culturali, che spesso vediamo ancora persistere od assumere nuove forme nelle attuali "religioni laiche". In quest'ambito, soprattutto per lo storico dell'alimentazione e del costume, ma anche dell'economia e della salute, una particolare importanza assumono i condimenti sia come fondi di cottura, sale ed aceto, spezie, ma soprattutto le sostanze grasse, che sono una componente irrinunciabile ad ogni sistema alimentare, definendone caratteri, specificità ed identità, tanto da poter essere inquadrati tra i marcatori culinari. In quest'ultimo ambito il burro non può essere considerato da solo, ma in rapporto anche ad altri grassi.

Lunga è la storia del burro, anzi la sua preistoria, in quanto si fa risalire all'inizio della domesticazione degli animali da latte, anche se con una contrapposizione ai lattii fermentati. In modo molto schematico si ritiene che la vasta area della domesticazione degli animali produttori di latte, fin dai primordi sia stata inizialmente divisa in due sottoaree: a meridione ed in ambito della fertile mezzaluna

la temperatura elevata ha favorito lo sviluppo dei lattii acidi; a settentrione il clima freddo ha favorito la produzione e l'utilizzo del burro.

Nella *Naturalis Historia* (libro XXVIII) Plinio il Vecchio scrive che dal latte si ricava il burro e che questo è l'alimento più raffinato, e non soltanto un condimento, dei popoli barbari: un prodotto alimentare il cui consumo distingue i ricchi dai poveri (*E lacte fit et butyrum, barbararum gentium lautissimus cibus et qui divites a plebe discernat*). Il burro, condimento di lusso e grasso di élite dei popoli settentrionali, definiti "barbari", si contrappone all'olio d'oliva in uso presso i romani ed i greci, popoli "civili".

Oltre questa contrapposizione tra barbari e civili s'inseriscono già gli usi non nutrizionali del burro. Sempre Plinio ricorda che il burro ha attività protettive dai raggi solari e dall'umidità, per molti versi peraltro simili a quelle dell'olio. Se i barbari hanno l'abitudine di spalmarlo sulla pelle, Plinio ricorda che "anche noi lo facciamo con i nostri bambini". A Roma, infatti, il burro era reperibile, ma per usi diversi da quelli alimentari. Per questo Caio Giulio Cesare si stupisce quando, nella

Gallia Cisalpina, gli sono offerti asparagi cotti nel burro. In tempi precedenti, in Grecia Ippocrate ricordava che il burro era importato dall'Asia per essere usato come unguento.

Nell'antichità la contrapposizione olio/burro era costantemente rappresentativa di un contrasto tra civiltà e barbarie. Riferendosi ai montanari dei Pirenei, Strabone con disprezzo afferma che "il burro serve loro da olio".



Passando al Medioevo JeanLouis Flandrin individua il burro come alimento popolare e provinciale, in contrapposizione anche all'olio. E' soprattutto nel medioevo che però si stabilizza la gran divisione dell'Europa in due parti. Nell'area mediterranea domina incontrastato l'olio d'oliva e successivamente d'altri vegetali, mentre nell'area continentale dominano i grassi animali, da quello di maiale (lardo e strutto od *oleum lardinum*) al più prezioso e raffinato burro. Una bipartizione tra grassi vegetali ed animali che comporta anche pregiudizi: se il burro nei paesi nordici era ritenuto ricco di virtù terapeutiche, e capace di alleviare la fame e la sete, oltre che imprimere energia, nell'Italia meridionale era considerato pericoloso, e causa di terribili malattie, quali la lebbra. Una concezione razzista quest'ultima che vediamo ripetersi per ogni alimento esotico: tipica è l'accusa, ancora nel settecento, alla patata di causare la lebbra.

Nell'ora accennata bipartizione s'inserirono anche valutazioni d'ordine religioso e soprattutto quelle relative ai concetti di "magro" e "grasso" e dell'astinenza dalle "carni". Termini questi che devono essere virgolettati in quanto di valore religioso che non coincide con quello odierno di tipo "botanico" o "zoologico". Infatti, già durante il Medioevo, il burro fu ammesso come alternativa all'olio per i giorni di magro, dapprima sporadicamente

e, poi, in maniera sempre più generale. **Negli ultimi secoli del Medioevo le autorità ecclesiastiche di diverse comunità dell'Europa settentrionale concessero il burro come condimento "magro"** e nel capitulare de villis di Carlo Magno il butirum è elencato fra i prodotti quaresimali. In questo modo il burro viene a collocarsi vicino all'olio nella cucina "magra", mentre il lardo rimane sempre nella cucina "grassa".

Anche se non strettamente necessario, è utile accennare a quello che sembra sia stato il criterio religioso per discriminare tra "magro" e "grassa", qui di nuovo virgolettati. Con riferimento prima alla quaresima, poi per estensione alle viglie ed a tutte le altre occasioni d'astinenza, sembra sia il criterio preso come riferimento sia stata l'arca di Noè che durante quaranta giorni (la stessa durata della quaresima) portò in salvo anche gli animali che, ovviamente non furono mangiati. Ciò che era fuori dell'arca poteva essere mangiato da Noè e dalla sua famiglia: dal pesce alle rane fino ad alcuni uccelli acquatici come le folaghe. Quest'ultima, almeno, era, infatti, l'interpretazione data dai monaci dell'abbazia di Pomposa. Inoltre tutto quello che era dentro all'arca era definito come "grassa" e quello che era fuori, invece, era giudicato "magro". La regola poteva tuttavia essere interpretata ed è ovvio che se sull'arca vi era una mucca, Noè e la sua famiglia si sarà cibato del latte e dei suoi derivati, ad iniziare dal burro. Per questo il burro poteva essere definito "magro",

Con il procedere dei tempi e soprattutto con il diminuire della forza delle concezioni religiose, pur interpretate come facevano i monaci dell'abbazia di Pomposa... assumono maggiore importanza le componenti economiche e da non trascurare quelle gastronomiche. Infatti, i caratteristici punti di fusione dei diversi grassi li indirizza ad usi specifici: gli oli per condire, i grassi per cucinare, ecc. In questa situazione il burro non ha un posto di rilievo. Da una parte è confinato tra gli Alimenti "magri" e dall'altro è ritenuto un alimento per poveri, come sopra già indicato. Nel XV secolo in Italia

vi è ancora una certa ambivalenza di significazioni.

Il Platina nel suo famoso trattato De honesta voluptate et valetudine composto a circa la metà del XV secolo afferma che il burro si può usare "in luogo del grasso e dell'olio per cucinare qualsiasi vivanda", ma nello stesso periodo il padovano Michele Savonarola sostiene che "molti (il burro) l'usano in loco de olio (...) ma el buthiero nuoce allo stomaco e ai soi villi, quelli relaxendo, e a chi non l'ha usato, ge turba el stomaco",

Nell'età moderna il burro assume un ruolo di élite. Già a metà del secolo XVII Vincenzo Tanara nella sua opera L'economia del cittadino in villa non solo riconosce la particolare vocazione nei paesi settentrionali di quest'alimento, ma anche il suo utilizzo da parte dei ceti abbienti. Presso gli antichi, riferisce Tanara, il burro era la separazione della nobiltà dalla plebe, del ricco dal povero, perché il plebeo povero non poteva usare il burro per il suo prezzo elevato. Oltre alla possibilità di usare il burro al posto dell'olio e d'altri grassi, molte proprietà medicinali gli sono ascritte: dalle malattie respiratorie da raffreddamento al catarro ed alla tosse; dalle scottature alla cura dei foruncoli; dall'azione benefica sulle gengive e di rendere più fermi i denti alle screpolature delle labbra ed infiammazioni della bocca; dalla capacità di far sputare, fino all'attività contro il veleno di vipere ed aspidi, senza dimenticare le benefiche attività quando è spalmato sul corpo. Nell'alimentazione è sottolineata la sua capacità di sostituirsi all'olio, ma anche di essere utilizzato nelle decorazioni dei piatti e come medicamento.

Poco tempo dopo, il cardinale Alberoni, proponendo al re di Spagna, per le seconde nozze avvenute nel 1714, Elisabetta Farnese la descriveva "impastata di butirro e di formaggio piacentino" e cioè nutrita con quanto di meglio vi era, il che doveva far immaginare una pelle liscia e vellutata. Un rapporto tra burro e pelle d'altronde ben radicato anche negli allevatori che dalla sottigliezza ed untuosità della pelle dicevano di poter individuare la vitella o la vacca che avrebbe dato un latte ricco di grasso.

Come si vede il burro ha sempre avuto ma duplice valutazione: positiva e negativa, ma sempre per motivi estranei alla sua composizione. Una lunghissima preistoria ed un'ampia e diversificata storia ha comunque spesso celebrato gli aspetti positivi del burro, nelle sue molteplici applicazioni, ma soprattutto in quelle alimentari, sia nutrizionali sia gastronomiche, senza dimenticare le applicazioni cosmetiche e le utilizzazioni medicinali. Aspetti positivi che sono ampiamente documentati dalla tradizione, ma anche dal suo valore simbolico e, non da ultimo, anche dal suo valore commerciale, quando ad esempio in pianura padana il burro aveva un prezzo almeno pari a quello del formaggio grana.

Negli ultimi anni e per una non sempre limpida serie di motivi vi è stata un'inversione di valutazione e dall'amore sembra che si sia passati ad un odio, fino ad un'ingiusta criminalizzazione del burro che, nel quadro di una religione salutistica "laica", non è molto diversa dalla concezione che derivava da una religione "fideista" che lo inseriva tra i cibi "magri", in quanto prodotto da un animale portato da Noè sull'arca.

Il recente sviluppo della ricerca sulle attività non soltanto nutrizionali, ma anche sulle attività extranutrizionali e sulle caratteristiche salutistiche degli alimenti, non solo sta dimostrando che la tradizione aveva ragione, ma che il burro è dotato di particolari attività salutari, forse più d'altri alimenti oggi di moda

"Recenti indagini indicano come i grassi del burro hanno rilevanti attività salutistiche, in particolare di tipo extranutrizionale: attività immunostimolanti ed antinfettive, ormonali, psicodietetiche, anticancerogene, protettive cardiovascolari, antiartritica ed antiosteoporotica che rivalutano un alimento ingiustamente criminalizzato.

Inoltre il burro ha inimitabili doti che lo rendono insostituibile in cucina."

(Diritti del professor Giovanni Ballarini)



- Informazioni sul burro -

Attività nutrizionali

Il nuovo orientamento nutrizionale e la rivalutazione del burro è una rivoluzione dovuta essenzialmente al nuovo posizionamento che i grassi hanno assunto nel fabbisogno giornaliero procapite:

il 30% delle calorie deve necessariamente derivare dai grassi.

In una normale dieta si dovrebbe consumare una quantità di grassi pari a 60-90 grammi al giorno: se si compie una discreta attività fisica o se si è in fase di accrescimento la quantità di grassi giornaliera dovrebbe arrivare a 100 grammi o più.

Ai grassi oggi sono collegate una serie di attività cosiddette extranutrizionali: i grassi sono importanti non solo quali apportatori di energia ma quanto apportatori di altri elementi che sono necessari per una vita sana e per un buon livello di salute.

Parlare di burro significa evocare il fantasma di un'altra parola ben più temuta: colesterolo.

Oggi le nuove conoscenze hanno stabilito che non è tanto importante la quantità: ma il rapporto tra colesterolo e lecitina.

Se infatti al colesterolo viene affiancata una discreta quantità di lecitina esso si trasforma in "colesterolo buono".

Nel burro ci sono circa 15 parti di lecitina per una sola parte di colesterolo.

Nel grasso del latte sono presenti inoltre degli acidi grassi che sviluppano

un'ottima azione anti-tumorale, le vitamine A ed E che hanno proprietà antiossidanti ed il selenio.

Le attività salutistiche dei grassi del latte e del burro sono molteplici: dalla protezione dalle malattie cardiovascolari, ad una attività immunostimolante e di regolazione contro le allergie, ad una attività protettiva contro l'osteoporosi.

Senza dimenticare che i grassi del latte svolgono anche un'attività, più difficilmente dimostrabile, di natura psicodietetica ovvero di controllo psichico del senso di fame.

IL BURRO IN CUCINA

Le caratteristiche gastronomiche del burro sono essenzialmente due:

la prima è quella che permette una cottura dolce legata al fatto che il burro contiene una discreta quantità d'acqua e proteine; l'altro aspetto è caratterizzato dalla presenza di lecitina che conferisce alle preparazioni gastronomiche particolare fragranza e morbidezza.

Pensare di produrre pasticceria di qualità senza l'apporto del burro è praticamente impossibile.

Vi è anche un altro aspetto importante da valutare: non esiste infatti un solo tipo di burro ma tanti tipi di burro così come esistono tanti tipi di vini e di oli di oliva.

L'originalità e la tipicità del burro dipende dal tipo di alimentazione della vacca da latte.

Un tempo la caratteristica di un burro era determinata esclusivamente dalla stagionalità. Le mucche partorivano in primavera, si cibavano di foraggio fresco, il periodo estivo era quello della lattazione che si protraeva fino agli inizi di novembre, quindi il risultato era un burro di colore giallo, molto fluido e spalmabile per la presenza di acidi grassi corti.

Oggi la situazione è ben diversa. Il latte viene prodotto tutto l'anno e la sua produzione, legata tendenzialmente alla

creazione di formaggi di tipo industriale, punta molto sulla quantità di latte prodotto.

Nella nostra regione, precisamente nella zona di produzione del Parmigiano-Reggiano, i produttori di latte hanno voluto continuare nel solco della tradizione alimentando le vacche da latte esclusivamente con foraggio fresco e con alimenti rigorosamente approvati dal Consorzio del Parmigiano-Reggiano.

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

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



Direttiva Nitrati: divieti in vigore dall'11 novembre

A segnalarglielo la Cia di Reggio Emilia: in precedenza era prevista la decorrenza dal 1° novembre.

Reggio Emilia, 31 ottobre 2014 --

Il settore Ambiente della CIA di Reggio Emilia segnala che - grazie anche all'intervento attuato presso le autorità regionali - è stata emessa una determina del direttore generale dell'assessorato Ambiente della Regione Emilia-Romagna con la

quale viene ufficializzato che il periodo di divieto allo spandimento in ZVN (Zone vulnerabili ai nitrati) inizierà l'11 Novembre e durerà fino all'8 Febbraio 2015, invece che decorrere dal 1° novembre. A maggior ragione la norma vale anche per Zone non vulnerabili.



November food tour: Parmigiano e Culatello di Zibello DOP

A Soragna si spalancano le porte del Gusto! Le date di svolgimento saranno: sabato 8, 15, 22, 29 novembre 2014,

Soragna, 31 ottobre 2014

Il costante e crescente successo della manifestazione turistico-gastronomica del "November Porc", che tocca nel 2014 la sua tredicesima edizione, dimostra che l'attenzione per la gastronomia e le produzioni d'eccellenza è sempre più un motivo di attrazione per viaggiatori di ogni tipo, dall'Italia e dal mondo.

Chi viene per assistere alla produzione dei "ciccioni", chi per assaggiare i piatti tradizionali, chi per fare acquisti con assoluta garanzia di qualità, spesso desidera ampliare la propria esperienza con sempre nuovi modi di vivere la "bassa".

Ecco quindi l'importanza della rete della Strada del Culatello, di cui fanno parte i comuni di Fontanellato, Soragna, Roccabianca, Colorno, San Secondo, Polesine Parmense, Sissa, Zibello, e dell'offerta turistica ad essi collegata. Oltre ai Castelli, ai luoghi di Verdi, alle escursioni nei parchi, si aggiunge per la durata del November Porc una "gustosa" novità proposta dal Comune di Soragna: il "November Food Tour - a Soragna si spalancano le porte del gusto", che offre la possibilità di entrare direttamente nelle aziende di produzione di Culatello di Zibello DOP e di



Parmigiano Reggiano, normalmente non aperte al pubblico, in compagnia di una Guida autorizzata. La Guida, specializzata in turismo enogastronomico, offrirà dettagliate spiegazioni sui prodotti, la loro lavorazione, gli usi in cucina, rispondendo alle curiosità di tutti i partecipanti.

Il tour a cadenza settimanale offre una mattina intera di autentica "esperienza" gastronomica, arricchita da una degustazione finale, che sarà indimenticabile per i partecipanti.

Il Tour si rivolge a tutti gli appassionati e i curiosi della migliore gastronomia italiana, sia italiani che stranieri con spiegazioni in italiano e in inglese.

Le date di svolgimento saranno: sabato 8, 15, 22, 29 novembre 2014, con partenza alle 8,45 presso l'Ufficio Turistico di Soragna (via Repubblica, 3 - tel. 0524 598932). E' necessario che i partecipanti possiedano auto propria (in caso di necessità, è disponibile un servizio di noleggio con conducente a prezzo convenzionato). La quota a persona è di 55 euro.

Per aderire è sufficiente prenotare via mail all'indirizzo info@itinerariaemilia.it - o chiamare al

n. +393277469902. Le Guide di Itinera Emilia forniranno tutte le informazioni utili.

...E speriamo ci sia la nebbia!

(Fonte Comune di Soragna)

