



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

Editoriale

SOMMARIO

Anno 13 - n° 47 23 Novembre 2014

1.1 EDITORIALE

L'Anacronistica politica della Merkel italiana

3.1 MECCANIZZAZIONE

Le nuove frontiere del Contoterzismo.

4.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari, prezzi stazionari

5.1 BIODIVERSITÀ

Patrizio Roversi verrà premiato a Parma.

5.2 HO.RE.CA.

Quando l'alta cucina si unisce allo sport, a favore della beneficenza.

5.3 VINO

Vino. Decennale dell'Istituto Grandi Marchi a Milano..

6.1 EVENTI

Parmigiano Reggiano, la Dop più premiata grazie alla Nazionale.

6.2 LATTIERO CASEARIO

Parmigiano Reggiano: nel 2015 produzione ridotta

7.1 QUOTE LATTE PR

Grandi manovre al Parmigiano Reggiano

L'Anacronistica politica della Merkel italiana

Un sindacato in crisi di consensi lancia la sfida al Governo con il temutissimo "Sciopero generale" dal sapore retrò infarcito di slogan ma privo di contenuti, che non è diventato appetibile per le nuove categorie di lavoratori, a tutto vantaggio delle aziende in crisi di ordinativi.

di Lamberto Colla -
Parma, 23 novembre 2014

Prima di tutto è da segnalare che al comando "avanti con lo sciopero generale" lanciato dalla coppia terribile del sindacato italiano Camusso-Landini, ha quasi da subito aderito la UIL ma si è bellamente defilata la CISL.

I tre maggiori sindacati si separano proprio nel momento più delicato della trattativa sul lavoro a testimonianza che la mobilitazione "di pensionati e studenti svogliati" che si daranno appuntamento a Roma il prossimo 12 dicembre è esclusivamente una manovra politica e peraltro priva di contenuti.

Alla solita stima di numeri che segneranno il successo della manifestazione da un lato e l'insuccesso dichiarato da numeri stimati dalla controparte politica noi vogliamo aggiungere altri: il risparmio delle imprese manifatturiere in crisi di ordinativi.

Già perché a giovarne saranno solo i conti economici di quelle aziende (tante) in crisi di ordinativi che potranno contare di un risparmio stimabile tra **40 e 60 euro per lavoratore** che si asterrà dal timbrare il cartellino. Considerando una partecipazione allo sciopero del 50%, una impresa di 150 lavoratori, potrà disporre di una migliore liquidità compresa tra 3.000 e i 4.000 euro.

Il sacrificio del lavoratore invece si può equiparare a due "pizze". Una cenetta si può sacrificare a favore della Camusso. La leader CGIL dal polso di ferro che, nel tentativo di recuperare consenso e tesserati, sta percorrendo la strada dello scontro a oltranza su ogni cosa senza nulla proporre per accompagnare l'Italia intera fuori da questo pantano.

Come una casalinga frustrata in preda a una

crisi di nervi, la Merkel italiana, ha ottenuto di far fare bella figura a Annamaria Furlan, da poco nominata alla guida della CISL a seguito del "pensionamento" di Raffaele Bonanni.



Un distacco netto dalla "politica" di Camusso riprendendo addirittura Renzi quando parla di sindacati chiedendogli di non essere generico ma di specificare a chi assegnare meriti o demeriti. "Smetta di dire sindacati, sia più preciso" è la replica della Furlan indirizzata nelle scorse

ore al premier Renzi.

"La Cisl, ha dichiarato la neo segretaria in un'intervista a Repubblica, non farà lo sciopero generale con Cgil e Uil perché non ci sono motivazioni valide per fermare il paese". Una posizione condivisibile che un effetto ha già generato: dare visibilità a Annamaria Furlan e al secondo sindacato nazionale, la CISL appunto.

Una posizione che sottrae la CISL dal cono d'ombra disegnato dal tandem Landini - Camusso all'interno del quale è invece rimasto invischiato il segretario UIL, Corrado Barbagallo, anch'egli di recente investitura, chiamato a sostituire Luigi Angeletti.

In Conclusione

Lo sciopero generale fa bene quasi a tutti tranne che ai lavoratori. Fa bene alle imprese che risparmiano, fa bene alla CGIL che intende accreditarsi come componente politica e non solo sindacale, fa bene alla Furlan che defilandosi si fa notare a tutto vantaggio personale e della CISL, fa bene al Governo che può scaricarsi di responsabilità, potendo anche confrontarsi con una "opposizione" non avendone una in parlamento.

Delle nuove figure di lavoratori, dei disoccupati in crescita numerica, degli artigiani, dei commercianti e dei microimprenditori in preda a crisi di nervi, invece, chi ci pensa?

MECCANIZZAZIONE

LE NUOVE FRONTIERE DEL CONTOTERZISMO.

Incontro con Angelo Corradi direttore dell'UNIMA di Parma, l'Associazione Provinciale delle Imprese che eseguono servizi meccanizzati industriali e agricoli per conto terzi -

(Sara Bondani)



Meccanizzazione

Le nuove frontiere del Contoterzismo.

Incontro con Angelo Corradi direttore dell'UNIMA di Parma, l'unica Associazione Provinciale delle Imprese che eseguono servizi meccanizzati industriali e agricoli per conto terzi -

di Sara Bondani, Parma 23 Novembre 2014 --

Si è conclusa da pochi giorni l'EIMA, la manifestazione fieristica dedicata alla meccanizzazione agricola. Stando all'affluenza di pubblico professionale registrato (oltre 235.000 presenze) e al numero di stand e novità proposte, il settore della meccanizzazione agricola e industriale sembra non risentire della crisi che sta opprimendo il Paese da ormai otto anni.

Al contrario del comune pensare, il settore agricolo è, da sempre, un comparto orientato all'innovazione e in questo l'Italia è sicuramente, per tradizione e per condizioni orografiche, all'avanguardia.

Recenti indagini indicano nel contoterzismo agricolo il driver di mercato con incrementi di ore lavorative esternalizzate quasi raddoppiate dal 2000 al 2010.

L'utilizzo dei macchinari in generale comporta però un alto rischio di infortuni sul lavoro che, seppur in diminuzione, nel caso della meccanizzazione agricola sono conseguenza di incidenti spesso mortali. La causa è in prevalenza il ribaltamento del mezzo e fra i conducenti più esposti sono soprattutto quelli nella fascia con età superiore ai sessant'anni a pagarne le conseguenze.

Il problema deriva da una meccanizzazione obsoleta e dall'utilizzo di macchine prive di basilari sistemi di sicurezza: roll-bar e cinture di sicurezza. Questa realtà

però non trova riscontro nelle imprese che effettuano il contoterzismo proprio perché queste investono ingenti capitali nel rinnovo del parco macchine che pertanto lo stesso è aggiornato e tecnicamente sicuro e rispettante di tutte le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro.

Tecnologia, innovazione e rischi sono i fattori principali che stanno spingendo la categoria del "contoterzista" a una sempre più spinta specializzazione e a un costante aggiornamento tecnico e professionale.

A fronte di questo, abbiamo incontrato il direttore dell'U.N.I.M.A. di Parma, **Angelo Corradi**, che partendo dalle problematiche del settore del contoterzismo, ha delineato come una formazione e un aggiornamento costanti degli operatori - abbinata ad un utilizzo di macchine moderne, efficienti e sicure - sia fondamentale per ridurre il fenomeno degli infortuni sul lavoro.

U.N.I.M.A. dal 1938 raggruppa centinaia di imprese che svolgono servizi industriali e agricoli, nonché la totalità delle imprese della nostra provincia che effettuano il servizio di spurgo fogni e spazzamento meccanizzato delle strade.

L'Associazione offre in maniera tempestiva e professionale un servizio a 360° che spazia da quello fiscale e contabile, alla gestione del personale, al servizio UMA, alla predisposizione di gare di appalto, ai servizi di consulenza ambientale - solo per citarne alcuni - oltre a una qualificata offerta formativa inerente tutti i corsi in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro che prevede il recente Accordo Stato Regioni in vigore dal marzo 2013.

Non solo agricoltura. Una pratica in uso nel settore agricolo da sempre quella del Contoterzismo. Come si è evoluto il comparto negli ultimi anni?

Sicuramente la tecnologia fa sì che la stessa macchina possa produrre di più a vantaggio della produttività e conseguentemente a vantaggio dei prezzi che possono diventare più concorrenziali dando un aiuto



consistente al partner agricoltore.

Il settore è stato marginalmente intaccato dalla crisi. Per fortuna non possiamo considerare la categoria in stato di crisi "profonda". Più che altro si verificano casi di clienti, e tra questi anche agricoltori, che non pagano i servizi e che un po' d'apprensione genera.

I contoterzisti che hanno esteso il loro campo di interesse anche in altri ambiti oltre l'agricoltura, dando vita perciò ad aziende miste, sono potuti crescere molto e circa la metà dei nostri associati ha infatti diversificato le attività. Chi invece non ha optato per la diversificazione facilmente risente delle difficoltà nel rinnovare il parco macchine con frequenza in quanto le stesse hanno avuto aumenti maggiori rispetto agli aumenti praticati sulle tariffe delle lavorazioni meccanico agricole; inoltre l'accesso al credito è sempre più difficile causa la reticenza degli Istituti di Credito a fare impieghi non iper-garantiti dai richiedenti.

Quali sono le problematiche contingenti della categoria che dovrebbero essere rimosse o attenuate per facilitare l'operatività delle imprese associate?

Data la necessità primaria di rinnovare il parco macchine con mezzi tecnologicamente avanzati, incide molto la difficoltà di accesso al credito. Oltre a questo sarebbe assolutamente necessaria e indispensabile una semplificazione burocratica soprattutto delle procedure amministrative e degli obblighi che incombono sulle imprese.

Più credito e meno burocrazia.

Dal punto di vista legislativo invece, sicuramente, sarebbe utile una modifica alla legge sul recupero coatto del credito. La legge non tutela sufficientemente chi opera con professionalità e onestà.

Sarebbe opportuno andare all'approvazione di norme in grado di agevolare il rinnovo del parco macchine del mondo agricolo e del contoterzismo, preferibilmente con contributi a fondo perduto, e che potesse ridursi drasticamente il carico fiscale.

Già un accenno alla necessità di alleggerire il carico burocratico e nel caso specifico del nostro settore, sarebbe auspicabile anche la riduzione dei costi dei permessi di circolazione delle macchine eccezionali.

Da **abolire totalmente sarebbe la tassa sull'usura delle strade** che viene pagata, per un minimo di 4 mesi, per dei mezzi eccezionalmente pesanti ma che compiono solo brevissimi tragitti sull'asfalto. Infine, si dovrebbe modificare il codice della strada per il carico al traino - in Italia ha il limite di 200 quintali (n.d.r.) - che potrebbe essere alzato come in alcuni altri Paesi europei fino, ad esempio, a 250 quintali.

I recenti fatti alluvionali, come hanno visto coinvolta la Associazione e i suoi aderenti?

Si tratta di un problema di carattere sociale: gli spurgisti fogne della nostra Provincia e delle provincie limitrofe hanno lavorato giorno e notte per il comune, per condomini alluvionati e tutte le altre utenze interessate, mettendo un grande impegno al servizio delle persone alluvionate.

L'attività dell'associazione. Quali sono i compiti istituzionali e quali i servizi accessori ma qualificanti che, almeno a livello locale, state erogando?

L'associazione offre un servizio completo da quello fiscale, alla gestione del personale, ai servizi per l'ambiente, agli adempimenti inerenti la sicurezza nei luoghi di lavoro, ai permessi di circolazione, al servizio Uma - utenti macchine agricole - buste paghe e contabilità. Proprio in questo risiede la nostra forza, ovvero nel poter offrire un servizio completo ai nostri associati, senza nessun tramite. Qualunque esigenza viene presa in carico e gestita dall'Associazione, offrendo così un servizio professionale e tempestivo come nessun altro è in grado di erogare.

L'attività Formativa e Informativa. Norme in continua evoluzione e mercati fluidi. Come opera l'associazione per fare fronte a queste nuove esigenze?

Abbiamo avviato una ventina di corsi di formazione ed informazione - corso agli addetti che operano in presenza di traffico veicolare per apporre la segnaletica stradale, corso spazi confinati, corsi di aggiornamento per trattore agricolo, escavatore, PLE, gru e carrelli elevatori semoventi - per i lavoratori dipendenti delle imprese nostre Associate ai sensi del Decreto Legge 81/2008 sicurezza nei luoghi di lavoro, che vede una grande partecipazione e con i quali è rilasciato, a fine corso, l'attestato di partecipazione.

Siamo gli unici a proporre corsi di formazione su macchine agricole. Particolare rilevanza hanno quelli sul **traffico veicolare**, obbligatori dal 20 aprile 2013, per qualunque attività svolta su strade in presenza di traffico.

Le nuove frontiere del Contoterzismo?

L'ipotesi di accorpate le aziende potrebbe essere una possibilità per ottimizzare la resa delle macchine e ridurre i costi fissi.

Le imprese agromeccaniche sono quindi chiamate, data la crisi, a sopperire alle carenze economiche e strutturali delle imprese agricole e il contoterzismo risulta essere, in questo momento più che mai, un **elemento chiave della competitività per l'agricoltura italiana**.

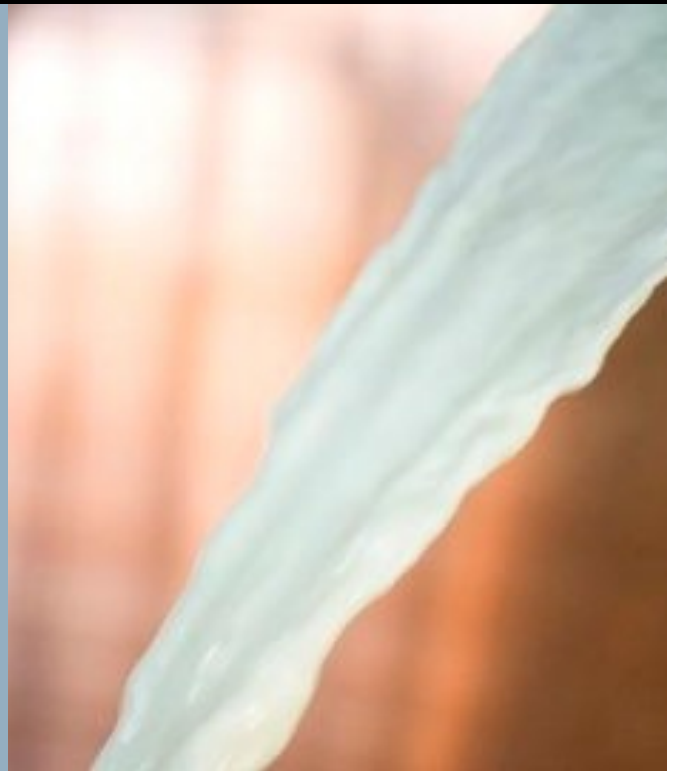


LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari, prezzi stazionari

Unica variazione lo scostamento, in diminuzione, registrato a Milano relativamente alle creme fresche a uso alimentare.

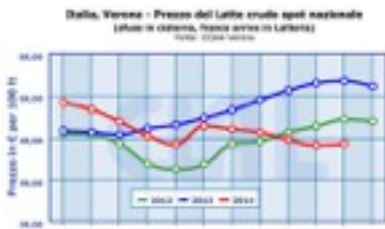
(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero caseari, prezzi stazionari

Unica variazione lo scostamento, in diminuzione, registrato a Milano relativamente alle creme fresche a uso alimentare.



Di Virgilio, Parma 19 novembre 2014

LATTE SPOT Nuovo stop per il latte spot. Il piccolo e insignificante aumento registrato nella scorsa settimana non ha avuto seguito.

A Verona il Latte Crudo Spot nazionale ha confermato il prezzo compreso tra 38,15 e 39,18€/100 litri di latte. Prosegue la stazionarietà del Latte intero pastorizzato estero bloccato tra 36,60 e 37,63 €/100 litri di latte.

BURRO E PANNA

Invariati i listini del burro da oltre 2 mesi. 2,85€/kg il prezzo del burro cee, 3,05 quello di centrifuga, 2,10 il pastorizzato e 1,90€/kg il prezzo del burro zangolato di creme fresche quotato alla borsa di milano.

Confermato a 1,5 €/kg il valore dello zangolato alla borsa di Parma. Unica variazione registrata, in quest'ultima ottava, riguarda il listino delle creme a uso alimentare trattate a Milano che segnato una ulteriore perdita dell'1,22% assestandosi 1,62€/kg.



GRANA PADANO Nessuna variazione registrata alla borsa merci di Mantova sia per 10 e sia per il 14-16 mesi di stagionatura.



Anche alla borsa milanese nessuna variazione è stata registrata. Tra 6,35 e 6,45€/kg e tra 7,00 e 7,65€/kg i prezzi fissati a Milano rispettivamente per il 9

e il 15 mesi di stagionatura.

PARMIGIANO

REGGIANO Congelati anche i prezzi del Parmigiano Reggiano su tutte e tre le piazze nelle quali il re dei formaggi viene negoziato. Valori compresi tra 7,25 e 7,65€/kg e tra 8,75 e 9,25€/kg rispettivamente per il 12 e il 24 mesi di stagionatura i prezzi fissati alla borsa di riferimento comprensoriale di Parma.



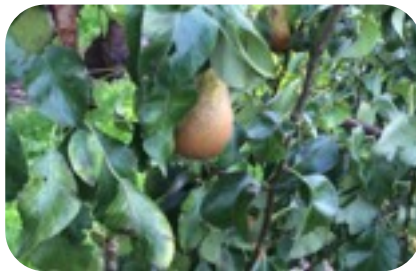
ASSEMBLEA CONSORZIO DI TUTELA DEL PARMIGIANO REGGIANO

Questa mattina l'assemblea del Consorzio di Tutela del Formaggio parmigiano Reggiano deciderà sulla proposta di modulazione dell'offerta. Un intervento che, stando alla proposta illustrata dal Presidente Alai ai produttori parmigiani riuniti a Noceto nella mattinata di ieri, prevede una scoltatura del 5%. Una quota percentuale di latte che verrebbe destinata a altra produzione diversa dalla caseificazione al fine di riequilibrare il rapporto tra domanda e offerta.

Patrizio Roversi verrà premiato a Parma.

Premio San Martino per la biodiversità 2014 a Patrizio Roversi, conduttore Linea Verde - RAI 1

Parma, 19 novembre 2014 - Sabato 29 novembre, alle ore 9,30, alla Camera di Commercio di Parma (Sala Aurea -Via Verdi, 2), si terrà la cerimonia del Premio San Martino per la biodiversità 2014. Quest'anno il premio, giunto alla settima edizione, sarà conferito a Patrizio Roversi, conduttore della trasmissione tv di RAI 1 Linea



Verde, dedicata al mondo dell'agricoltura, che da anni approfondisce e valorizza un piccolo, ma

Quando l'alta cucina si unisce allo sport, a favore della beneficenza.

Si festeggia un altro anno della NIR (Nazionale Italiana Ristorazione)

Piacenza 20 novembre 2014 - Non capita tutti i giorni di vedere insieme tanti ristoratori italiani di alto livello (fra cui numerosi stellati riconfermati anche quest'anno dalla nota guida Michelin). L'occasione è la cena degli auguri della Nir, Nazionale Italiana Ristoratori.

Essa nasce nel 1995 e ne fanno parte alcuni dei più prestigiosi protagonisti della ristorazione italiana e mondiale. L'associazione ha lo scopo di impegnare la propria immagine in progetti finalizzati alla realizzazione di opere sociali di solidarietà.

Vino. Decennale dell'Istituto Grandi Marchi a Milano.

Antinori: Orgogliosi di essere ambasciatori del vino italiano nel mondo.

Milano, 19 novembre 2014. "Per capire quali siano i margini del nostro made in Italy e quanto c'è ancora da lavorare basta guardare alla nostra quota export in Europa e negli Stati Uniti. I due storici mercati di sbocco valgono oggi ancora i 2/3 del totale delle esportazioni, con il Canada al 13% e soprattutto Asia e Russia che non arrivano alla doppia cifra. I Grandi Marchi da dieci anni sono impegnati ad invertire questa tendenza per garantire competitività al vino made in Italy su mercati fondamentali del futuro". Lo ha detto oggi, in apertura dell'evento per il decennale dell'Istituto del vino italiano di qualità Grandi Marchi, il suo presidente, Piero Antinori. L'istituto - che raggruppa 19 tra le aziende-icona dell'enologia italiana per un valore complessivo pari al 6,7% delle esportazioni di vino imbottigliato nel mondo - ha presentato per la prima volta a Milano, al Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci, nel corso di una degustazione storica dedicata ai suoi 10 anni di attività, i principali numeri del percorso comune di internazionalizzazione iniziato nel 2004.



Fra gli eventi del 2014 da ricordare l'annuale disfida europea con le omologhe nazionali di Austria, Germania e Svizzera che ha visto la vittoria proprio dei ristoratori italiani, che a questo punto possiamo considerare numeri uno non solo in cucina ma anche sul campo da calcio.

Queste le parole dell'attuale presidente Renato Besenzone "Tutto è cominciato per caso circa 20 anni fa unendo un gruppo di colleghi per una partitella di calcio fra amici, col passare degli anni



Complessivamente le 19 cantine simbolo del vino italiano nel mondo che fanno parte dei 'Grandi Marchi' (Alois Lageder, Argiolas, Biondi Santi Tenuta Greppo, Ca' del Bosco, Carpenè Malvolti, Donnafugata, Gaja, Jermann, Lungarotti, Masi, Marchesi Antinori, Mastroberardino, Michele Chiarlo, Pio Cesare, Rivera, Tasca D'Almerita, Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, Tenuta San Guido, Umani Ronchi) hanno investito in dieci anni circa 60mln di euro in attività di promozione, di cui 18mln finanziati attraverso i fondi Ocm (negli ultimi 5 anni). A questi vanno poi aggiunti 5,15mln di Euro investiti congiuntamente nelle azioni comuni dell'Istituto Grandi Marchi. "Abbiamo lavorato e lavoreremo per fare da apripista sui nuovi mercati, che rappresentano il vero sviluppo della nostra economia e non solo sul vino - ha aggiunto Antinori -. In 10 anni abbiamo fatto 49 eventi in Russia, 31 in Giappone, 22 in Canada e in Cina, 14 in Corea e 13 in India. Siamo

significativo, angolo del nostro immenso patrimonio fatto di sapere agricolo, tradizioni, biodiversità locale, prodotti tipici, storia e cibo.

Programma

Ore 9.30 Omaggio musicale

Claudio Ferrarini

Direttore artistico del Slowflute Festival

Ore 10.00 Saluti

Andrea Zanlari

di amici ne abbiamo incontrati sempre di più e nel dicembre del 2000 si è costituita ufficialmente la Nir".

Lunedì 1 dicembre alle ore 20,00 presso il ristorante del Presidente Nir "Da Giovanni" in provincia di Piacenza, occasione unica per ritrovare tutti i 47 illustri soci riuniti insieme per festeggiare un altro anno di successi della Nir.

Un gruppo forte e coeso come testimonia la serata del 1 dicembre che sarà l'occasione non solo per incontrarsi ma anche per ringraziare gli importanti sponsor che sostengono l'associazione e tutti i suoi progetti come Sanpellegrino, Olitalia srl e Tommasi Vini e divulgare in anteprima gli ambiziosi progetti 2015 soprattutto in vista di Expo Milano.

Per maggiori informazioni visitate il sito www.nazionale ristoratori.it

stati anche in Brasile, Thailandia, Messico, Taiwan, Hong Kong e la prossima settimana saremo in Malesia ed Indonesia. Questo significa che abbiamo frequentato i mercati emergenti molto più che Usa, Italia ed Europa. Cerchiamo - ha concluso Antinori - di fare sistema con i nostri mezzi e in parte con quelli concessi dai fondi di promozione per contrapporre un'alternativa di qualità alla presenza francese e di altri Paesi produttori che per motivi geopolitici partono avvantaggiati".

Una missione, quella descritta dallo Statuto, 'di promuovere lo sviluppo e la diffusione della cultura del vino italiano a livello internazionale anche attraverso la costruzione dell'immagine del vino italiano sui mercati emergenti', che l'Istituto ha assolto più volte attraverso decine di tour attorno al globo: 248 missioni internazionali, 18 Paesi obiettivo, quasi 50mila incontri mirati con altrettanti operatori (buyer, giornalisti), oltre a centinaia di iniziative (75 walk around tasting, 74 seminari, 39 gala dinner, conferenze stampa e iniziative di promozione).

L'evento organizzato in collaborazione con la storica rivista Civiltà del bere e lem - International Exhibition Management - ha visto i leader del vino italiano presentare in degustazione 57 etichette-capolavoro compresi alcuni esemplari del millesimo 2004.

Ufficio stampa Istituto Grandi Marchi

Parmigiano Reggiano, la Dop più premiata grazie alla Nazionale.

Al World Cheese Awards 2014 che si è tenuto a Londra con 3000 formaggi da 33 paesi. Il riconoscimento di Supergold al formaggio dell'Azienda Agricola Granadoro di Cavriago



(Londra, 15 novembre 2014) – “Al più grande concorso al mondo di formaggi ed alla più numerosa missione del Parmigiano Reggiano è corrisposta la più grande premiazione italiana; ben 21 medaglie e un Supergold per la Nazionale del Parmigiano Reggiano, che distribuisce premi a Bologna, Modena, Parma e Reggio Emilia”. Questo la dichiarazione di Giuseppe Alai, presidente del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, nel commentare la partecipazione al concorso World Cheese Awards 2014 di 21 caseifici, riuniti nella Nazionale del Parmigiano Reggiano, che si sono confrontati con produttori e distributori da tutto il mondo. Complessivamente erano infatti 3000 i formaggi provenienti da 33 paesi, dall'Australia, agli Usa, dal Sud Africa, al Nord Europa, giudicati da oltre 250 giurati provenienti da 26 nazioni.

“Il 'Re dei formaggi', con 7 ori, 7 argenti, 7 bronzi e il Supergold, è risultato così il formaggio Dop più premiato dell'intero concorso. Una grandissima soddisfazione, testimoniata dalla gioia di una nutrita delegazione di produttori dal comprensorio, saliti nella capitale inglese per vivere questo momento” spiega Gabriele Arlotti, ideatore del

Parmigiano Reggiano: nel 2015 produzione ridotta

800.000 quintali di latte in meno con la produzione che passa a 3.150.000 forme (-5%)

Reggio Emilia, 19 novembre 2014 - Scenderà del 5%, nel 2015, la quota di latte destinato alla trasformazione in Parmigiano Reggiano. Circa 800.000 quintali in meno, in sostanza, che porteranno la produzione di formaggio a 3.150.000 forme rispetto ai 3,3 milioni con i quali si chiuderà il 2014.

“Una rimodulazione dei piani di regolazione dell'offerta – ha detto il presidente del Consorzio Giuseppe Alai, nell'ambito dell'assemblea dei caseifici aderenti (poco meno di 370) – che non rappresenta soltanto una misura di carattere congiunturale”.

“Il riequilibrare l'offerta rispetto alla domanda per ridare fiato ai redditi dei produttori a fronte di quotazioni che hanno pesantemente risentito di un aumento produttivo che in tre anni è stato pari al 9,5%, oggi è una delle misure di carattere strutturale che debbono essere messe in atto per rispondere a cambiamenti di analoga natura avvenuti sui mercati mondiali del latte e dei formaggi e a ciò che la crisi economica ha generato a carico delle famiglie”.

gruppo di caseifici pluripremiati. Nel mentre all'Olimpya di Londra si svolge il Bbc Good Food Show, in cui è presente uno spazio di promozione e vendita del tipico prodotto, curato dal Consorzio Conva in collaborazione col Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Il Bath Blue, tipico erborinato del Regno Unito, è stato premiato quale vincitore assoluto dell'edizione 2014 che, comunque, ha visto il campione delle vacche rosse della Nazionale del Parmigiano Reggiano dell'Azienda Agricola Granadoro (Cavriago, RE) giungere tra i selezionati migliori del mondo, con il riconoscimento di “Supergold”.

Di seguito il dettaglio delle 18 medaglie:

Categoria oltre i 24 mesi:

Medaglie d'Oro per l'Azienda Agricola Grana d'Oro (Cavriago RE), che è risultata altresì tra i Supergold della manifestazione, portando il Parmigiano Reggiano in finalissima; i caseifici Sociale Fior di Latte (Gaggio Montano, BO), Cooperativa Casearia Agrinascente (Fidenza, PR), Società Agricola Giansanti (Parma), Fattoria Fiori



“Dall'inizio della crisi economica – ha proseguito Alai – il reddito disponibile delle famiglie è diminuito del 13,1% e i consumi di formaggi sono scesi del 6,3%. Ciò nonostante, i consumi interni di Parmigiano Reggiano, apparsi in calo all'inizio del 2014, negli ultimi tre mesi sono aumentati del 4%; contemporaneamente, però, le quotazioni all'origine sono apparse in continua discesa (-14% in un anno) e proprio questi dati dimostrano che a prezzi bassi si può vendere di più (tanto che da due anni sono in sensibile diminuzione anche le importazioni di similgrana) e che la produzione tende naturalmente a diminuire, ma siamo ben lontani da elementi strutturali che possano garantire quel reddito ai produttori che sta invece diminuendo”.

“A fronte dell'ormai imminente termine del regime delle quote latte in Europa – ha aggiunto il presidente del Consorzio – si profila un mercato in cui la produzione aumenterà mentre non

(Vetto, RE), Querciola (Lizzano in Belvedere, BO), Nuova (Bibbiano, RE);

Medaglie d'Argento per i caseifici Querciola (Lizzano in B., BO), Dismano (Montese, MO), Punto Latte (Concordia sul Secchia, MO), Coduro (Fidenza, PR), Cavola (Toano, RE), Urzano (Neviano Arduini, PR), Del Parco (Ramiseto, RE).

Medaglie di Bronzo: Cooperativa Casearia Agrinascente (Fidenza, PR), Castellazzo (Campagnola, RE), Cavola (Toano, RE), San Girolamo (Guastalla, RE), San Giorgio (Casina, RE).

Categoria sotto i 24 mesi: Medaglia di Bronzo per i caseifici Cavola (Toano, RE), Urzano (Neviano Arduini, PR).

La Nazionale del Parmigiano Reggiano 2014/2015 è risultata complessivamente composta da 21 caseifici: 5 di Parma (Cooperativa Casearia Agrinascente, Caseificio Sociale Coduro, Latteria Sociale Costa di Bazzano, Società Agricola Giansanti, Caseificio Sociale di Urzano), 3 di Modena e provincia (Caseificio Dismano, Caseificio Sociale Nuovo Malandrone, Punto Latte), 2 di Bologna e provincia (Caseificio Sociale Fior di Latte, Caseificio Sociale di Querciola), 11 di Reggio Emilia e provincia (Caseificio Sociale Allegro, Caseificio Sociale Castellazzo, Caseificio Sociale Cavola, Caseificio Sociale del Parco, Fattoria Fiori di Fiori Pier Paolo, Latteria Sociale Migliara, Latteria Sociale Moderna, Latteria Sociale Nuova, Latteria Sociale San Giorgio, Latteria Sociale San Girolamo, Azienda Agricola Grana d'Oro). Il palmarès complessivo del gruppo, dalla fondazione nel 2001, annovera così 72 premi internazionali.

creceranno i consumi: a questo scenario ancora più complesso e competitivo, o si risponde come sistema, regolando i flussi, o il rischio è quello di non essere piloti, ma passeggeri del mercato, e quindi trasportati da eventi ingovernabili”.

Dopo gli aumenti del 2011 (+174.000 forme), del 2012 (+225.000 forme) e del 2013 (173.000 forme) e il +0,7% che si registra a novembre 2014, per il 2015 l'Assemblea dei caseifici aderenti al Consorzio del Parmigiano Reggiano ha dunque deciso il taglio del 5% della produzione 2015, ma anche una “spending review”, proposta dal Consiglio, che porterà ad un taglio, sulle sole spese di struttura, di 700.000 euro e ad un calo complessivo del bilancio per 3,5 milioni, mentre nessun aumento è previsto sui contributi versati dai caseifici, fermi dal 2003.

Al taglio della produzione, ora, i singoli allevatori saranno chiamati ad aderire individualmente in quanto possessori delle quote latte trasformabile, assumendo così l'impegno a riorganizzare un sistema il cui obiettivo è quello di raggiungere un equilibrio di mercato che non si limiti a non generare scorte, ma che garantisca reddito ai produttori. Un sistema, peraltro, alle prese con una situazione del comparto che si inserisce in un contesto nazionale ed internazionale senza precedenti e che vede altre prestigiose Dop italiane alle prese con gli stessi problemi di governo della produzione.



Parmigiano Reggiano e mercati

Grandi manovre al Parmigiano Reggiano

Alai: servono strategie condivise. Il Parmigiano è in un mercato che non è il suo. La strada della polverizzazione del latte potrebbe essere il prossimo obiettivo da porsi all'interno del comprensorio.

di LGC - Parma 19 novembre 2014 --

Modulazione della produzione, qualità e distintività riconoscibile sono le leve sulle quali convergere le forze di tutti per riprendere in mano i mercati tipici del Parmigiano Reggiano.

Questi i punti emersi dalla relazione del presidente del Consorzio di Tutela del Formaggio Parmigiano Reggiano,

Giuseppe Alai,

illustrati al folto pubblico di operatori presenti all'incontro organizzato, ieri mattina alla sala civica del municipio di Noceto, dal centro di consulenze **Agriverde.**

E' la preoccupante situazione in cui versa il re dei formaggi il motivo scatenante del confronto tra gli imprenditori di settore e il presidente del Consorzio di Tutela. Il presidente, in più

circostanze, ha inteso sottolineare quanto sia indispensabile individuare e condividere delle scelte strategiche da portare avanti tutti, nessuno escluso. "Il Consorzio è in grado di guidare la volontà delle persone?" - sottolinea il presidente - No, il consorzio fa delle delibere che poi si traducono in buoni consigli che se uno vuole li rispetta e se non vuole non li rispetta. E veniamo all'esempio più pratico. I piani produttivi 2011- 2013 dicevano produzione 2010 + lo 0,8%. Si partiva con 3.040.000 forme e si arrivava con 3.100.000 unità. Questo era quello che aveva detto di fare il consorzio. La soglia delle 3,1 milione di forme fu superata di 200.000 forme. Allora non abbiamo fatto quello che ci aveva detto il consorzio." Una quota che, evidentemente, il mercato non ha potuto assorbire a discapito perciò del prezzo del prodotto.

"Il consorzio, rimarca Alai, è una associazione di caseifici in cui si aderisce volontariamente e ci si impegna, non ci si obbliga, a fare quello che viene stabilito. Oggi per me il tema è quello di costruire una mentalità che ci faccia vedere la situazione nella complessità."

E' opinione del presidente la necessità

di lavorare sul prodotto esaltandone gli aspetti di tipicità e di territorialità che siano distintivi e unici, quindi ben riconoscibili rispetto al Padano e ai

prodotti similari.

La quota eccedente di produzione che il mercato, in questi ultimi anni, non è stato in grado di assorbire è un'importante concausa della crisi di valore del re dei formaggi.

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



La rimodulazione dell'offerta, con una riduzione del 5% della produzione di formaggio, è la proposta alla quale l'assemblea consortile sarà chiamata a esprimersi nelle prossime ore.

“In questo momento abbiamo la necessità di smaltire le scorte, prosegue Alai, quindi si dice produci 95% e se fra due anni l'economia si riprende diremo produci il 102%. Ma le quote non le ridurremo



produttori.

Chiederemo quindi una modulazione della produzione di formaggio, momentanea di un anno soltanto, e il latte che si produrrà in più cercheremo di dargli un'altra destinazione accompagnato da un'indennizzo che va da 4 a 10€ al quintale. I 4 euro servono per indennizzare il 5% di minor trasformazione casearia che pagherebbe 5,6€ per la di marchiatura differenziata e fanno 9,6 euro. Se qualcuno può offrire latte alimentare gli diamo 10€ in aggiunta al valore di mercato (46€ circa totali - ndr). Facciamo questa differenza consapevoli che non tutti i caseifici sono attrezzati per la vendita del latte.”

In sintesi l'obiettivo del Consorzio, sempre che domani (19 novembre) venga approvata la proposta, è un programma di scolmatura che dovrebbe consentire una ripresa di prezzi pur

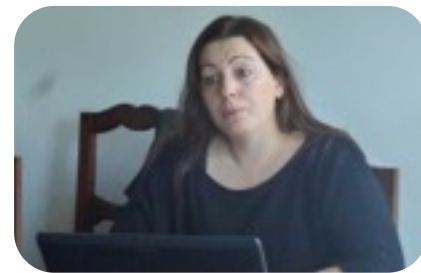
senza ridurre la produzione di latte dei singoli allevatori. “Domani andremo quindi a proporre una riduzione della produzione, conclude Alai, cercare una alternativa per il latte trasformato in modo diverso, inoltre cominceremo a tracciare quello che può essere un percorso futuro di quello che è il radicamento del nostro prodotto sul territorio. Dovremo trovare un equilibrio tra il significato di tipicità e il significato di territorialità con l'attenzione ai costi perché

ogni vincolo è una quota di costi

aggiuntivi”.

Obiettivo di breve termine sarà perciò quello di individuare il giusto equilibrio tra costi, vincoli e tipicità. Un percorso non semplice che, molto probabilmente, proprio in forza della delicatezza dell'argomento, porterà a innalzare il tasso di discussione tra le diverse anime che compongono il Consorzio di Tutela.

Già la proposta di riduzione produttiva del 5% è frutto di una negoziazione che vedeva una quota di produttori favorevoli a una percentuale



maggiore di latte da sottrarre alla trasformazione casearia.

In conclusione, Alai, non vedrebbe male l'introduzione di un polverizzatore di latte che consentirebbe di “fare 15 prodotti diversi” aumentando perciò anche le opzioni di destinazione produttiva degli associati. Una terza opzione che andrebbe aggiungersi alla trasformazione casearia e alla destinazione lattiera.

Lo strumento che consentirà di monitorare la produzione è già operativo e dal 12 novembre scorso è on line il “[registro delle quote latte parmigiano reggiano](#)” illustrato dalla vicepresidente **Monica Venturini** introdotta dal presidente di Agriverde **Alessandro Rainieri**. “L'accesso è diretto dal sito del Consorzio, illustra Monica Venturini, e la scelta è stata molto importate e complicata da applicare. Una strada però coerente con gli indirizzi comunitari”. L'importanza dello strumento, secondo quanto illustrato dalla relatrice, è confermata dall'interesse che ha suscitato nel sistema bancario. “E' un valore capitale che le imprese hanno, prosegue la Venturini, tanto è vero che ci sono già dei pignoramenti sulle quote latte registrate”.

La grande novità, unica in europa, è che la quota è di **esclusiva proprietà degli allevatori**: questo significa che potranno scegliere se utilizzarla per mungere latte da destinare a Parmigiano Reggiano o, eventualmente, per trasferirla a terzi o usarla come elemento di garanzia per ottenere credito.