



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

SOMMARIO

Anno 14 - n° 16 19 aprile 2015

1.1 EDITORIALE

Il paese del bengodi cade a pezzi. Ricominciare daccapo!

3.1 LATTIERO CASEARIO

La caduta dei derivati del latte.

4.1 EXPO2015

I Musei del Cibo: le eccellenze di Parma per Expo 2015

4.2 SALUTE E BENESSERE

Dimagrire col cioccolato per poi mantenere il peso

5.1 TEMPI DI CRISI

Fallimenti diminuiti nel primo trimestre 2015

5.2 EVENTI

Torna "Caseifici Aperti"

6.1 ASPETTANDO EXPO2015

La porta d'ingresso di Expo2015, il Padiglione Zero.

7.1 EXPORT

Esportazioni di formaggi italiani in crescita

8.1 GREENPEACE

Greenpeace cerca fondi sola da privati.

9.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

Editoriale

Il paese del bengodi cade a pezzi. Ricominciare daccapo!

Dai soffitti delle scuole ai ponti. I crolli di questi ultimi mesi dimostrano che, oltre all'incuria, vi è dolo o totale incapacità a costruire o ricostruire. Bisogna ricominciare dai fondamentali.

di Lamberto Colla - Parma, 19 aprile 2015 - Sino a qualche anno fa convivevo con la presunzione di stare in uno dei paesi più avanzati e democratici del mondo.

Un paese con molti difetti tra i quali l'accettazione, da parte della maggioranza della popolazione, di una quota sensibile di malcostume politico e istituzionale, ma dove era sicuro vivere e prosperare, immersi nella grande bellezza, diffusa in ogni angolo.

Mi consideravo fortunato perché facendo un computo tra pregi e difetti, i primi riuscivano a prevalere.

Questa pesantissima crisi economica invece sta mettendo in evidenza e assegnando sempre maggiore spazio a dilaganti quanto intollerabili e censurabili **comportamenti criminali**. Avrei preferito veder cadere **qualche muretto a secco di Pompei piuttosto che i soffitti delle scuole**, magari appena restaurate, o ponti inaugurati una settimana prima. Un Paese che fa bella mostra di acquedotti d'epoca romana

ancora intatti e moderne sopraelevate spezzate in due. A questo punto c'è da pensare che molte "mine" siano seminate qua e là sul nostro **fragilissimo territorio**.

Un Paese dove sono sufficienti due giorni di **piogge** abbondanti per mettere in ginocchio intere regioni, provocare danni miliardari e quasi sempre qualche morto. In mezzo a tutti questi disastri quelli che maggiormente mi turbano e mi fanno veramente rabbia sono quelli che colpiscono le scuole, luoghi per eccellenza destinati al culto e dove la famiglia dovrebbe avere la certezza di avere consegnato in sicurezza il proprio figliolo.

Questo dovrebbe essere un elemento fondamentale dal quale mai prescindere. Così infatti lo è sicuramente all'estero

e in nazioni la cui fama non è certamente positiva.

Proprio nei giorni scorsi, parlando con una signora rumena, in Italia per fare una campagna agricola, mi fece vedere le foto dei suoi bambini all'interno dei plessi scolastici.

Da non credere! Aule perfettamente ordinate e pulite, ampi spazi ricoperti da enormi e



bellissimi tappeti dove i bambini, seduti a terra e in cerchio, svolgono alcune parti didattiche più socializzanti. Nei periodi di vacanza, mi raccontava la signora, e in quei giorni si stava consumando la Pasqua Ortodossa, le scuole svolgono comunque attività collettive, da ricerche a visite nei musei, a istruzioni di ballo di coppia e di lingue. Attività volontarie e non obbligatorie ma comunque altamente educative e formative.

Qui invece gli edifici scolastici sono fuori norma e i soffitti cadono in testa agli alunni. In quest'ultima settimana è stata sfiorata la tragedia per il crollo di un soffitto in una **scuola appena ristrutturata di Ostuni** con "solo" due allievi feriti. A **Olbia invece è caduto un grosso lampadario** e il fato, in quest'ultimo caso, ha voluto solo dare un avvertimento colpendo uno dei banchi da poco liberato in quanto gli alunni stavano uscendo dall'aula.

Ed è ancora vivo il ricordo del liceale di Rivoli (TO), morto sepolto a seguito del crollo del soffitto del Liceo Darwin che, oltre alla morte del

17enne Vito Scaffardi, in quel tragico giorno di novembre 2008 fece altri quattro feriti gravi.

A nulla servi il pesante richiamo del destino a rimettere in sicurezza gli edifici scolastici attraverso la tragedia della **scuola di San Giuliano di Puglia in provincia di Campobasso**. A seguito della scossa sismica dell'ottavo grado che colpì il Molise il 31 ottobre 2002, l'istituto "**Francesco Jovine**" crollò lasciando intrappolati sotto le macerie **56 bambini, 4 maestre e 2 bidelle**. Il bilancio definitivo delle vittime fu tragico: 27 bambini e una maestra, oltre a 35 feriti, molti dei quali con lesioni permanenti.

Da quel giorno del 2002 sono trascorsi quasi 13 anni ma nulla sembra sia stato fatto.

CONCLUSIONE

Occorre rifondare l'Italia partendo dai **fondamentali** e la **scuola prima di ogni altra cosa**. Non solo in termini di sicurezza ma anche in termini educativi e di sostegno sociale alle famiglie. Una buona e sana educazione produrrà una sana e educata società nel prossimo futuro.

Infine bisogna definitivamente **chiudere il periodo delle emergenze** e degli appalti al massimo ribasso. Nell'emergenza ormai è appurato, almeno sin dal terremoto dell'Aquila ma sicuramente anche da prima, ci sguazzano i soliti e spregiudicati noti.

Bisogna fare pulizia e tornare a essere quel Paese del Bengodi ammirato e invidiato.

Oggi di quel Paese è rimasto ben poco e in mano a pochissimi sciagurati e immorali che si arricchiscono sulle spalle dei tanti che sgobbano, soffrono e pagano.

Quei tanti invisibili che però diventano visibilissimi quando si tratta di affibbiare una multa, una tassa o una pena qualsiasi e che inermi osservano il super-buonismo destinato a chi delinque quotidianamente e ai quali una giustificazione sociale si riesce sempre a confezionare.



LATTIERO CASEARIO

La caduta dei derivati del latte.

Latte e formaggi non registrano alcuna variazione mentre il burro continua a perdere valore. L'export dei formaggi a denominazione è cresciuto seppure realizzando prezzi medi sensibilmente inferiori.

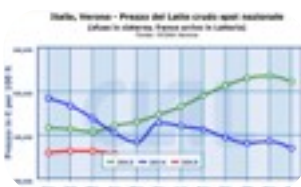
(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

La caduta dei derivati del latte.

Latte e formaggi non registrano alcuna variazione mentre il burro continua a perdere valore. L'export dei formaggi a denominazione è cresciuto seppure realizzando prezzi medi sensibilmente inferiori.

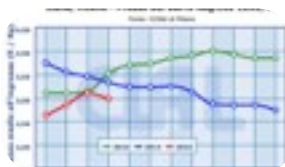


di virgilio, Parma 15 aprile 2015 -

LATTE SPOT: Nessuna variazione di prezzo rilevata riguardo il latte spot sia relativamente il crudo nazionale sia

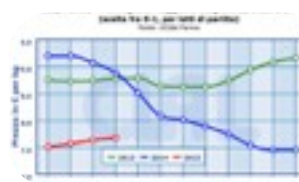
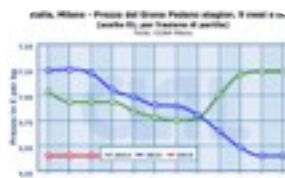
riferito al quello pastorizzato intero di provenienza estera. Nello specifico sono perciò stati riconfermati i listini del 30 marzo non essendo vi stata quotazione la scorsa settimana in ragione della festività pasquale. Tra 35,05 e 36,09€/100 litri di latte la quotazione del nazionale veronese e tra 31,96 e 32,99/100 litri di latte per il pastorizzato estero.

BURRO E PANNA: Il crollo dei derivati del latte. Tutti i listini di burro sono in profonda fase d'arretramento. In controtendenza solo la piazza di Milano relativamente alla crema di latte a uso alimentare che recupera 2 centesimi riposizionandosi a 1,50€/kg. Il crollo più significativo è stato registrato dallo zangolato di panne fresche sulla piazza di Parma che, cedendo 10 centesimi, è precipitato a 1,60€/kg con prospettive di ulteriore cedimento. Infatti, la piazza reggiana, nella seduta di ieri, ha ceduto altri 5 centesimi portando il valore a 1,55€/kg anticipando, molto probabilmente, la quotazione ducale di venerdì prossimo.



GRANA PADANO:

Ancora calma piatta per il Grana Padano DOP. I listini sulla piazza milanese non hanno subito alcuna variazione. In sintesi, le ultime quotazioni rilevate a Milano hanno confermato tra 6,35 e 6,45€/kg il prezzo all'ingrosso del 9 mesi di stagionatura e tra 7,05 e 7,70€/kg l'intervallo di prezzo relativamente al 15 mesi e oltre di stagionatura.



PARMIGIANO

REGGIANO:

Stazionari anche i listini del Parmigiano Reggiano Reggiano DOP. I piccoli segnali di ripresa che, in modo altalenante si sono succeduti da inizio anno e limitatamente per il formaggio più fresco, non si sono manifestate nell'ultima settimana di rilevazione. In sintesi per 12 mesi sono confermate le quotazioni tra 7,50 e 7,85€/kg, mentre per il 24 mesi i prezzi sono, ormai da molto tempo (10 settimane consecutive), bloccati tra 8,75 e 9,10€/kg.

Cresce l'export anche per il Grana Padano e Parmigiano Reggiano

che hanno fatto registrare una crescita significativa (+3,4% rispetto al 2013), seppure a fronte di una corrispondente contrazione dei prezzi medi all'export. E' quanto rilevato dall'Ismea analizzando i dati del 2014. Tale crescita è da considerarsi notevole interesse anche in considerazione dell'embargo russo, uno dei mercati più promettenti degli ultimi anni che assorbita circa il 2% delle esportazioni italiane.

eventi

I Musei del Cibo: le eccellenze di Parma per Expo 2015

A pochi chilometri da Milano, pronta ad accogliere i visitatori di Expo 2015, c'è Parma, per antonomasia territorio di cultura e di eccellenze enogastronomiche. Una storia millenaria custodita nei Musei del Cibo.

Parma, 16 aprile 2015 -

Expo 2015 è un evento atteso da tempo, un momento in cui tutti saranno chiamati a riflettere sul significato profondo dell'impegno a "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". Questo spirito porterà a Milano l'intero pianeta; un mondo intero che si confronterà sul ruolo del cibo per l'uomo e per la società. Expo quindi non sarà solo Milano, ma sarà un punto di partenza per guardare a tutto il territorio italiano. Sarà un'occasione unica per presentare i territori a tutto il mondo seguendo il fil rouge tematico dell'esposizione universale 2015.

A pochi chilometri da Milano, pronta ad accogliere i visitatori di Expo 2015, c'è Parma, per antonomasia territorio di cultura e di eccellenze enogastronomiche. A raccontarle [troviamo il circuito dei Musei del Cibo della provincia di Parma](#), sei percorsi museali dedicati ai prodotti che hanno contribuito a far crescere e a diventare famosa la Food Valley italiana, raccontandone la storia, le tradizioni, le evoluzioni industriali e il



loro

contributo alla cultura nazionale. I Musei del Parmigiano Reggiano, della Pasta, del Pomodoro, del Salame, del Prosciutto e la Cantina dei Musei del Cibo nell'anno dell'Expo sono una meta significativa con il loro approccio didattico-esperienziale alla crescita della conoscenza del tema del food, della cultura legata all'agro-alimentare.



Il lavoro e l'amore per la terra, la ricerca tecnico-scientifica, l'imprenditoria illuminata hanno

portato Parma a divenire un luogo simbolo dell'industria agro-alimentare. Qui si concentrano importanti industrie della lavorazione della pasta, del latte, del pomodoro, dei salumi e dei formaggi tra i più famosi nel mondo, offerti anche grazie ad un'industria meccanica specializzata nelle tecnologie d'avanguardia per la lavorazione degli alimenti.

Sono proprio le tecniche e le tecnologie produttive, di trasformazione e di conservazione che vengono illustrate in ogni museo, partendo sempre dalla tradizione e dalla cultura che si nasconde dietro ogni alimento.

In questi mesi interamente dedicati al cibo e alla sua funzione nella vita dell'uomo, i Musei continueranno le loro attività intensificando quelle rivolte alle scuole e alle famiglie per rispondere allo spirito di divulgazione e sensibilizzazione delle giovani generazioni che traccia le linee guida di Expo. Tutti insieme per nutrire il nostro pianeta e dare nuova energia alla vita.



salute e benessere

Dimagrire col cioccolato e poi mantenere il peso.

Che il cioccolato fosse un'amico dell'umore era noto a tutti, più recentemente abbiamo scoperto che fa bene alla memoria e ora addirittura contribuisce alle performance delle diete.

di LGC Parma, 16 aprile 2015 -

Golosi di tutto il mondo potete tirare un sospiro di sollievo soprattutto se, come capita a quasi il 50% della popolazione, siete sovrappeso e lottate con le diete.

Recenti studi avevano dimostrato che il cioccolato, oltre a stimolare le endorfine che agiscono sull'organismo come analgesici e regolatori dell'umore, è in grado di [ringiovanire la mente di oltre trent'anni](#).

"I flavonoidi gli antiossidanti contenuti nei chicchi di cacao, possono far [tornare la memoria](#) di una persona di 60 anni a quella di un trentenne o di un quarantenne", spiegano gli studiosi della Columbia University.



Ma non è tutto, come spiega [Paola Magni dalle colonne di Lifegate](#), se abbinato ogni giorno a un regime dietetico povero di carboidrati, il cioccolato fonte aumenta del 10 per cento gli effetti dimagranti della dieta. E li mantiene nel tempo.

Una tesi sostenuta dalla ricerca condotta dall'[Istituto di dietetica e salute di Mainz](#), pubblicato sulla rivista [International Archives of Medicine](#) che mette in luce come, aggiungendo alla dieta quotidiana 42 grammi di cioccolato nero all'81 per cento di cacao, si registra una perdita di peso superiore del 10 per cento rispetto alla classica dieta che bandisce il cioccolato. I ricercatori

tedeschi hanno esaminato tre gruppi di soggetti compresi tra i 19 e i 67 anni ai quali è stata somministrata una dieta a base di carboidrati (primo gruppo), il secondo gruppo invece è stato sottoposto alla medesima dieta del primo ma integrata con 42 grammi di cioccolato all'81% di cacao al giorno. Il terzo gruppo, come ovvio, era il gruppo di controllo e non ha seguito alcuna dieta.

Alla fine del percorso di monitoraggio, i soggetti del primo e secondo gruppo avevano tutti perduto peso, cosa che non è avvenuto nel gruppo di controllo. La sorpresa è stata che quelli del gruppo dei "golosi" avevano perduto mediamente il 10% di peso in più rispetto ai componenti dei "forzati della dieta." Non solo si è riscontrato una maggiore perdita ponderale nel gruppo degli assuntori di cioccolato ma in questi soggetti, una volta interrotta la dieta, hanno mantenuto il peso cosa che invece non è accaduto nel primo gruppo.

Una questione di non poco conto poiché credo sia accaduto a molti di avere avuto la necessità o la volontà di ridurre il peso sottoponendosi a rigorose e, diciamo pure, noiose diete per poi osservare come, in brevissimo tempo, il peso iniziale si riproponga inesorabilmente sull'ago della bilancia.

tempi di crisi

Fallimenti, diminuiti nel primo trimestre 2015



Tempi di crisi. Alle volte basta un po' di ottimismo e farsi forza con i piccoli o grandi segnali positivi. Nel primo trimestre 2015, i fallimenti sono calati dello 0,5%.

di Virgilio Parma, 16 aprile 2015 –

Piccoli segnali di ripresa o almeno che le cose stanno andando meno peggio di prima.

Il dato che emerge dall'Analisi dei fallimenti in Italia, aggiornata al primo trimestre, realizzata da Cribis D&B, la società del Gruppo Crif specializzata nella business information, fotografa

una situazione di miglioramento. Nel primo trimestre i fallimenti sono stati 3.803 in confronto a un 2014 che, con ben 15.605 fallimenti, aveva conquistato la maglia nera di **annus horribilis**. Mai un dato così alto negli ultimi 5 anni.

Per dare un'idea più precisa del fenomeno basti pensare che rispetto al primo trimestre del 2009 il numero dei fallimenti è cresciuto del 72,7%.

In media nel 2015 sono fallite 43 imprese ogni giorno, quasi due imprese ogni ora. Dal 2009 a oggi inoltre si contano 78.978 imprese che hanno portato i libri in tribunale. Numeri di una guerra che, auguriamoci, stia per concludersi.

fallimenti	
anno 1° trim	n°
2009	2.102
2010	2.825
2011	2.988
2012	3.212
2013	3.637
2014	3.823
2015	3.803

parmigiano reggiano

Torna "Caseifici Aperti"

15.000 visite nell'edizione precedente (+50%). Il 5% stranieri

Reggio Emilia, 14 aprile 2015 - Dopo l'edizione dei record dell'ottobre scorso (oltre 70 strutture coinvolte e 15.000 visitatori, con un incremento del 50% rispetto alla precedente), decine di caseifici del Parmigiano Reggiano si preparano ad un nuovo week end di accoglienza dei consumatori all'insegna della tradizione, del sapore e dell'artigianalità.

Il 25 e il 26 aprile, infatti, tornerà in scena l'iniziativa **"Caseifici aperti"**, promossa dal Consorzio del Parmigiano Reggiano per offrire ai consumatori la possibilità di entrare direttamente in quel mondo di piccole strutture in cui artigianalmente si produce un'eccellenza alimentare italiana conosciuta in tutto il mondo, caratterizzata da volumi di export in continua crescita (+3,6% nel 2014) e da consumi interni che lo scorso anno hanno ripreso la via della crescita (+1,7%) dopo la sostanziale stabilità del biennio precedente.

In questo contesto decisamente favorevole per i consumi, ma in presenza di quotazioni all'origine ancora insoddisfacenti, la nuova edizione di "Caseifici aperti" vuole dunque rafforzare proprio il legame con i consumatori, "con l'obiettivo - **spiega il presidente del Consorzio di tutela, Giuseppe Alai** - di favorire una più ampia e precisa conoscenza del Parmigiano Reggiano sia nelle sue caratteristiche intrinseche che per altri elementi assolutamente



esclusivi e ben verificabili attraverso le visite, a partire dal profondo ed esclusivo legame con il territorio".

"A questa conoscenza legata alle visite, che rappresentano una sorta di "Expo della qualità" - prosegue Alai - si associa anche la spinta che si imprime sulle vendite dirette da parte dei caseifici (supportate anche dai servizi online del Consorzio, con 50.000 contatti attivi), che sono quelle che attualmente garantiscono una redditività che premia il lavoro e gli investimenti e interessano circa 300.000 forme".

L'iniziativa - come si è detto - **nell'ottobre 2014** ha registrato un vero e proprio record, non solo per le **15.000** visite registrate, ma soprattutto per la provenienza dei visitatori, che è andata ben oltre i confini del comprensorio di produzione.

Dalle province di produzione è giunto il 15% delle visite, mentre la quota più consistente (il 65%) ha interessato consumatori italiani provenienti da altre aree del Paese (da Torino a Venezia, da Firenze a Milano, e via via Ferrara, Siena, Verona, Trieste, Treviso, Roma, la riviera romagnola, le Marche e la Puglia).

Per la prima volta da quando l'iniziativa è stata lanciata (all'indomani

del terremoto del maggio 2012, quando venne istituita come occasione per ringraziare i consumatori della concreta solidarietà espressa ai caseifici pesantemente danneggiati dal sisma), anche i visitatori stranieri (provenienti, in particolare, da Francia, Svizzera e Austria) hanno affollato i caseifici del Parmigiano Reggiano, portandosi ad una quota del 5% sul totale.

Con questi numeri alle spalle, i "Caseifici aperti" il 25 e 26 aprile attendono ora i consumatori con un intensissimo e diversificato programma di iniziative: degustazioni e vendite dirette, infatti, saranno affiancate da visite guidate, eventi speciali per adulti e bambini, giochi e sorprese.

Partecipare da protagonisti all'iniziativa è semplicissimo: sul sito web del Consorzio di tutela è presente una sezione (http://www.parmigianoreggiano.it/dove_trova/caseifici_aperti_1/ext/CaseificiAperti/default.aspx) con l'elenco dei caseifici aderenti al progetto, quotidianamente aggiornata sia sulle strutture interessate che sulle attività proposte in ciascuna. Un comodo sistema di geolocalizzazione, inoltre, permette di trovare la struttura più vicina e più affine alle proprie esigenze.

Per rendere ancora più coinvolgente ed emozionante questa edizione di "Caseifici aperti", tutti i consumatori che visiteranno i caseifici artigianali del Parmigiano Reggiano sono invitati a condividere la loro esperienza attraverso l'hashtag #caseificiaperti da utilizzare su tutti i Social Media del Consorzio (Twitter, Facebook, Instagram e Pinterest).

ASPETTANDO EXPO2015

La porta d'ingresso di Expo2015, il Padiglione Zero.

Padiglione Zero, "il padiglione dei padiglioni" come lo ha definito Giancarlo Baselli. La grande storia dell'uomo dalle origini fino ai giorni nostri.

(Ella Studio)



Aspettando Expo2015

La porta d'ingresso di Expo2015, il Padiglione Zero.

Padiglione Zero, "il padiglione dei padiglioni" come lo ha definito Giancarlo Baselli. La grande storia dell'uomo dalle origini fino ai giorni nostri.

Milano, 15 aprile 2015 -

Lo scenografo Giancarlo Baselli (con all'attivo diverse scenografie e collaborazioni di successo nel cinema) lo ha definito "il padiglione dei padiglioni". In effetti si tratta di uno dei padiglioni chiave dell'Expo, una monumentale porta di ingresso che si calcola sarà varcata da almeno il 75% dei visitatori totali. Ce lo introduce **Davide Rampello**, il curatore artistico del Padiglione Zero in questo video che potete trovare, insieme a molti altri contenuti utili, presso il Centro Risorse Road To Expo su www.intercoins.com.



SCENOGRAFIE ARDITE IN UN PERCORSO EMOZIONALE

Un luogo speciale che vuole rappresentare la memoria dell'umanità e le sue conquiste sociali dalla sua comparsa sulla terra fino ad oggi. **9000 metri quadri di scenografie ardite** come quella che troveremo all'ingresso, la rappresentazione di una grande biblioteca classica (una porta di 24 metri per 50 in castagno, rovere, quercia, olmo) ispirata agli immensi archivi del passato.

A queste si accompagnerà, come un pendolo tra passato e presente, una moderna biblioteca digitale fatta di tanti monitor su cui

proiettare le conquiste dell'umanità, la sua capacità di evolversi in rapporto con la natura.

Su questo enorme schermo incastonato in una parete di 20 metri verranno proiettate video sul cacciare, pescare, allevare e coltivare e molto altro ancora.

Tanti fotogrammi del film dell'umanità che raccontano la natura, l'avvio dell'agricoltura e dell'allevamento, l'industrializzazione fino ad arrivare allo spreco alimentare dei nostri tempi. Centinaia di attrezzi e recipienti ci mostreranno gli **utensili usati dall'uomo nel corso dei secoli**, dalla ruota siriana del 2000 a. C. all'aratro, alla falce. Si vedranno terra artificiale arata e muri a secco, esempio di nascita della proprietà private.

DALL'AGRICOLTURA ALL'ALLEVAMENTO VERSO LA MODERNITÀ

Enormi cassette di spezie e semi ci ricorderanno la capacità dell'uomo di coltivare la terra.

Per rappresentare l'allevamento ci sarà invece uno spazio in cui ci accoglieranno migliaia di **statue iperrealiste di mammiferi, uccelli, pesci e animali di ogni tipo** che hanno accompagnato la vita dell'umanità. Tra le attrazioni anche i recipienti usati dall'uomo per la raccolta e la conservazione tra le quali un'enorme giara alta sei metri in cui si potrà fisicamente entrare per sperimentare i rumori del grano e dell'olio che venivano versati al suo interno.

Una **quercia dalla grande chioma** ci ricorderà la storia secolare dell'uomo, una sorta di albero della vita e della conoscenza, in questo percorso emozionale che parte dal passato per portarci fino al presente con uno sguardo di speranza verso il futuro.



export

Esportazioni di formaggi italiani in crescita

Nonostante la crisi di alcuni mercati importanti. Anche nel 2014 i caseari made in Italy hanno realizzato performance straordinarie sui mercati esteri con oltre di 331 mila tonnellate che hanno varcato i confini nazionali per un valore record di 2,2 miliardi di euro.

Roma 14/04/2015- Tali risultati sono stati conseguiti nonostante la chiusura del mercato russo (-45% in volume rispetto al

2013), uno dei più promettenti degli ultimi anni che assorbiva circa il 2% delle esportazioni italiane e che tra il 2010 e il 2013 aveva mostrato una crescita di oltre 135 punti percentuali, e

nonostante il cambio euro/dollaro che non ha favorito gli acquisti da parte degli Stati Uniti, quarto mercato di sbocco per i formaggi italiani (-5,7% in volume rispetto al 2013). Nuove opportunità si sono profilate, invece, nei mercati dell'est Europa - in particolare Polonia (+18,5%), Repubblica Ceca (+9,1%) e Romania (+22%) - e, sebbene rappresentino ancora quote esigue, interessanti tassi di crescita si sono evidenziati nei flussi diretti in Cina e Corea (rispettivamente +41% e +26%) e negli Emirati Arabi Uniti (+28%).

Tra i tanti formaggi esportati sono soprattutto i freschi - mozzarella in testa - ad aver realizzato i numeri più interessanti: nell'ultimo anno le esportazioni sono aumentate del 3,1% in volume sfiorando le 140 mila tonnellate e



se si considera il quinquennio 2010-2014 i tassi di crescita hanno addirittura superato il 35%. Anche Grana Padano e Parmigiano Reggiano hanno fatto registrare una crescita significativa (+3,4% rispetto al 2013), seppure a fronte di una corrispondente contrazione dei prezzi medi all'export. Risultati importanti, sono stati messi a segno anche dai formaggi grattugiati (+9,7% in volume), da provolone (+7,2%) e Gorgonzola (+2,7%). Considerando i primi quattro mercati di destinazione (Francia, Germania, Regno Unito e Stati Uniti) emerge che nel 2014 la mozzarella

e i freschi italiani sono cresciuti soprattutto in Germania (+8,2% in volume) e in Francia (+7,0%), mentre hanno registrato una flessione nel Regno Unito (-2,5%). Grana

Padano e Parmigiano Reggiano hanno registrato la crescita maggiore nel Regno Unito (+9,1%), mentre sono aumentati meno in Germania e in Francia (rispettivamente +3,7% e +2,1%) ed è riapparso il segno negativo per le vendite negli USA (-5,2%). Il Gorgonzola, infine, è stato molto più apprezzato nei Paesi bassi (+13,9% in volume) e nel Regno Unito (+7,3%).

Esportazioni di formaggi (in tonnellate) per paese di destinazione (percentuale)	2014	2013	
Francia	100.000	97.000	3,0%
Germania	85.000	78.000	8,7%
Regno Unito	75.000	68.000	9,9%
Stati Uniti	65.000	68.000	-4,4%
Polonia	15.000	12.500	19,2%
Repubblica Ceca	12.000	11.000	9,1%
Romania	10.000	8.200	22,0%
Corea	8.000	5.700	41,0%
Cina	7.000	5.500	27,3%
Emirati Arabi Uniti	6.000	4.700	28,0%
Altri paesi	75.000	78.000	-3,9%

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



Verso la fine del percorso grande spazio sarà riservato al **processo di industrializzazione dell'uomo** e al suo progressivo sviluppo che lo porterà alla modernità con le conseguenti problematiche che tutti conosciamo. Drammi e catastrofi ambientali come tsunami e terremoti ma anche drammi alimentari contrapposti come malnutrizione e obesità.

Il finale del padiglione zero sarà una finestra sul futuro, uno scenario in cui il pianeta viene coltivato in modo rispettoso dall'uomo grazie all'utilizzo di tecniche sostenibili.

LE BEST SUSTAINABLE PRACTICES PER EXPO 2015

Tra le iniziative presenti al Padiglione Zero ci sarà la proiezione in video di 5 progetti selezionati da una giuria internazionale presieduta dal Principe Alberto di Monaco.

Questi le best practices selezionate:

1. **Gruppi di pastori** per una gestione sostenibile dei pascoli in Mongolia, organizzato dal Ministero dell'Industria e dell'Agricoltura mongolo

2. **Intensificare l'agricoltura** attraverso il potenziamento dei negozi delle cooperative agricole, sviluppato dalla IARBIC e dall'Unione delle federazioni dei produttori del Niger

3. **Network regionali a supporto dei piccoli produttori di caffè**, ideato dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione



Internazionale d'Italia e dall'associazione Nazionale del Caffè del Guatemala

4. **Progetto latte Africa:** ama la tua terra, combatti la povertà, bevi il tuo latte, sviluppato dall'Associazione tanzaniana di allevatori NjoLIFA, dalla ONG CEFA e da Granarolo Group

5. **Il cibo risorsa per assicurare assistenza** e inclusione agli indigenti, realizzato

e concretizzato dalla NGO - Fondazione della Banca del Cibo - e dalla Federazione Europea delle Banche del Cibo

Altri 13 progetti saranno invece rappresentati, sempre nel Padiglione Zero, attraverso un percorso fotografico. Tra questi ne citiamo alcuni:

Presentazione dell'agricoltura senza lavorazione del terreno. in Libano, sviluppato in Libano dall'Università Americana di Beirut.

Ecuador, i cereali ancestrali combattono la povertà e la malnutrizione, realizzato in Ecuador da Oxfam Italia e dall'Organizzazione Indigeni e Contadini dell'Ecuador

Le reti di ricercatori agricoli e i partenariati Nord-Sud per trasformare l'agricoltura e la società dell'Africa dell'Ovest verso la sostenibilità, la giustizia e l'abbondanza, realizzato grazie all'Istituto di Ricerca per l'Agricoltura Organica della Svizzera e ai Centri di Ricerca Agricola del Burkina-Faso, del Benin e del Mali.

promozione sociale

Greenpeace cerca fondi sola da privati.

E' tempo di denuncia di redditi e Greenpeace si promuove con una campagna pubblicitaria, realizzata gratuitamente, per raccogliere fondi.



Parma, 15 aprile 2015 -

L'ambiente è un tema che dovrebbe coinvolgere ognuno di noi in ogni azione quotidiana. Dalla gestione dei rifiuti alla alimentazione per passare dall'igiene della persona alla tutela dell'acqua.

Un approccio sistematico e diffuso contribuisce a invertire il ciclo di ribellione della natura verso le, molto spesso poco oculte, scelte umane.

Per diffondere la cultura della coesistenza tra attività umana e ambiente alcune

organizzazioni operano con assiduità e alle volte con alto tasso di rischiosità

Una di queste è appunto GREENPEACE che, in questi giorni, sta divulgando la sua

campagna di raccolta fondi esclusivamente da soggetti privati, escludendo a priori quindi imprese, soggetti pubblici e partiti politici.

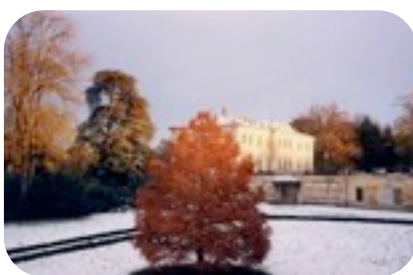
“La nostra campagna, scrive GREENPEACE, gioca sul **concept della paura** che, a volte, può incutere la natura. Ma, in realtà, quest'ultima è sempre meno spaventosa e preoccupante della **possibilità di perdere il nostro Pianeta** e gli esseri che lo abitano. Destinare il 5x1000 a Greenpeace è importante per preservare la natura in tutti i suoi aspetti, anche quelli che ci fanno più paura.”

Questa nuova campagna di comunicazione, dichiara GREENPEACE, è stata realizzata in collaborazione con un'agenzia che l'ha sviluppata gratuitamente.

Per destinare il 5x1000 a GREENPEACE! Bastano due mosse:

1. metti la tua firma nel primo settore in alto denominato: **"Sostegno del volontariato..."**
2. Inserisci il codice fiscale di GREENPEACE: 97046630584





Per Bacco che promozione

Per Bacco che vantaggi con le Card Sconti di StePa!

Da StePa la promozione di marzo si fa anche con le Card Sconti.

Gli esperti StePa selezionano vini e cantine per offrire il meglio della produzione vinicola regionale.

Con le **Card Bronze, Silver e Gold**, potrete godere dei massimi vantaggi:

Bronze: per acquisti superiori a € 250,00 all'interno di un medesimo anno solare.

Silver: per acquisti superiori a € 400,00 all'interno di un medesimo anno solare

Gold : per acquisti superiori a € 600,00 all'interno di un medesimo anno solare.



Visita

il [sito](http://shop.steparappresentanze.com/) o lo shop <http://shop.steparappresentanze.com/> o scrivete a shop@steparappresentanze.com per informazioni e acquisti.

Parole, parole, parole ... meglio degustare la selezione di **StePa** offerta nello **SHOP on line**

Con le **Card fedeltà Bronze, Silver e Gold** avrete la possibilità di godere di ulteriori e fantastici sconti.





[Pasta Andalini](#)



Innovazione nella tradizione

[Mulino Alimentare S.p.A.](#)



[U.N.I.M.A. Parma](#)



[Confcooperative Parma](#)



[S.A.L.A.](#)

[Soluzioni Avanzate Logistica Alimentare Srl](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)