



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

Editoriale

SOMMARIO

Anno 14 - n° 27 05 luglio 2015

1.1 EDITORIALE

In fuga dall'abbraccio mortale

2.1 PASTA

Che ci fa la pasta al Festival della magia internazionale?

3.1 CEREALI

I dati USDA fanno scattare gli aumenti

4.1 LATTIERO CASEARIO

A quando la ripresa del settore caseario?

5.1 CEREALI

Meteo e rischio Grexit spingono le materie prime.

6.1 AGRO MERCATI

Ismea, prezzi agricoli invertono la rotta a maggio

7.1 PARMIGIANO REGGIANO

Reggio Emilia - Prezzo "a riferimento" del latte industriale

7.2 PARMIGIANO REGGIANO

Parmigiano Reggiano, dopo Harrods con Massimo Bottura da Sotheby's

7.3 GIARDINAGGIO

Un bel giardino con i piccoli aiutanti di Ferragosto

8.1 EXPORT

Parmigiano Reggiano, volano le esportazioni USA (+74%)

9.1 POMODORO

Pomodoro, danni da grandine. Si temono perdite del 10%.

10.1 EVENTI

Farm Run, Corsa a ostacoli nel fango: una prova per veri duri!

10.2 EVENTI MADE IN ITALY

Annunciata la seconda edizione del Eat

In fuga dall'abbraccio mortale

L'Unione Europea in rotta di collisione. L'assedio di Atene non è certamente un buon esempio e prima o poi toccherà a altri paesi subire lo stesso trattamento. Intanto Regno Unito e Austria sarebbero al lavoro per progettare il distacco dall'Unione.

di Lamberto Colla - Parma, 5 luglio 2015 -

Il sogno di un'europa forte e unita sta trasformandosi in incubo per le economie più deboli. La politica finanziaria ha preso in mano le redini del governo europeo lasciando alla politica, quella di governo, il compito di ratificare scelte attuate dai funzionari, euroburocrati scelti non si sa bene da chi, dalla presunzione di conoscere il futuro attraverso la mera **lettura dei numeri**.

La politica dell'Unione in mano a dei "cartomanti", per di più ben poco convincenti.

L'esempio di questa assurdità l'abbiamo tutti giorni davanti agli occhi.

Con **tre fronti di guerra ai confini** (crisi Russo-Ucraina, Isis a oriente e nord africa) e un esodo biblico di profughi in fuga dai teatri

di guerra nel disperato tentativo di salvare almeno la vita tentando il rifugio nel Vecchio Continente, i premier sono in riunione permanente, da ormai due settimane, per imparare la lezione da impartire a Tsipras affinché si convinca di fare morire il suo popolo attraverso una **lenta agonia** altrimenti **sarà una morte rapida**. Un'alternativa ben poco allettante soprattutto per chi non

ha più niente da perdere.

A questo punto mi domando dove sono finiti quei **cantori, menestrelli moderni** fieri di appartenere a quella sinistra radical chic, pronti a

organizzare mega concerti in tutt'europa in favore del l'alienazione dei debiti del terzo mondo ma che, a favore della Grecia, non hanno organizzato nemmeno una messa cantata.

*Che anche loro siano prezzolati dalla **mano invisibile** della finanza internazionale?.*

Fatto sta che tutti i giorni l'UE mostra i suoi lati peggiori. Prima con l'Italia e la Spagna ora nei confronti della Grecia e del problema immigranti, e d o m a n i ancora con l'Italia e



[forse la Francia](#), l'Unione Europea non intende modificare la politica dell'**abbraccio mortale** porgendo così il fianco all'**euroscetticismo** dilagante che ha già fortemente contagiato **Regno Unito** e **Austria**. Della decisione del premier d'oltre Manica di aprire un referendum pro o contro la permanenza in UE già si sapeva ma dell'Austria e del suo progetto di fuoriuscita ben poco si è detto e tanto meno promosso.

Nell'assoluto **silenzio mediatico** l'Austria, attraverso una **petizione popolare** (Volksbegehren) sta misurando la temperatura al popolo asburgico.

Secondo i promotori della petizione, che se supererà il numero di 100.000 firme obbligherà il parlamento a discutere e legiferare sulla questione, **l'Austria** trarrebbe notevoli benefici dall'uscita dall'UE consentendole di fatto di **non aderire agli accordi transatlantici di libero scambio tra Ue,**



U s a e Canada; di recuperare parte dei miliardi di euro versati da vent'anni alle casse di Bruxelles per la "promozione Ue" senza aver alcun potere di codecisione nella destinazione dei medesimi fondi; di risparmiare i versamenti a favore dei «fondi di salvataggio per l'euro»; di risparmiare le obbligazioni di deposito per miliardi di euro a favore del «Meccanismo europeo di stabilità finanziaria»; di reintrodurre sovranità e politica monetaria proprie.

Insomma, anche l'aristocratica Mitteleuropa si è rotta di partecipare o meglio subire una costrizione politica e monetaria, un

"Superstato" costruito a misura di Germania sotto la vigilanza di Washington.

Un **abbraccio mortale** che, sino a quando si possiede qualche energia, varrebbe la pena sottrarsi o impuntando i piedi e facendo valere le proprie ragioni o, in ultima ratio, salutando **l'allegra combricola** come stanno proprio pensando di fare i sudditi di Sua Maestà Elisabetta e i ricchi Austriaci e come vorrebbero fare i Greci salvo diverso risultato della consultazione referendaria promossa, a sorpresa e in piena negoziazione con la ex troika, per oggi Domenica 5 luglio.

Così com'è strutturata e governata l'Unione Europea ha una aspettativa di vita molto breve. Per immaginare un futuro è indispensabile un radicale cambiamento, riprogettando la politica dell'unione sulle basi originarie e relegando da subito i potenti ragionieri nei loro uffici.

Pasta

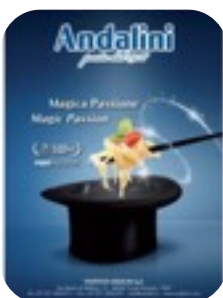
Che ci fa la pasta al Festival della magia internazionale?

La magia tutta italiana di un prodotto che si combina e si trasforma per stupire i più golosi dal 6 all' 11 Luglio al Fism Italy 2015, il Festival della magia internazionale, per la prima volta in Italia. [#FismItaly2015](#)

Cento (FE) 04 luglio 2015 -

Con la pasta in cucina si possono fare delle vere e proprie **magie culinarie**. Ed è per questo che un prodotto italiano adorato in tutto il mondo, perché versatile e alla base della sana dieta mediterranea, sta per diventare il **portafortuna** del Festival della magia internazionale, quest'anno per la prima volta in Italia, a **Rimini dal 6 all'11 luglio**.

L'accostamento magia-pasta è un azzardo solo apparente, dunque, ed è presto spiegato.



Andalini sarà lo **sponsor tecnico dell'evento** e metterà a disposizione i suoi prodotti per far sì che gli **chef** trasformino una materia prima duttile e dalle decine



d i fogge in pietanze speciali che verranno degustate durante **la serata di gala e ai buffet** allestiti nel corso della manifestazione.

Non a caso, il pastificio Andalini già si è fatto apprezzare a **Ferrara a "the Excelland"**, una tre giorni dedicata alle eccellenze del territorio ferrarese ed emiliano. L'evento dedicato alla valorizzazione di quanto di meglio offre il territorio nel settore agroalimentare, ha proposto incontri di business, workshop, cooking show, degustazioni e spettacoli, dedicandosi inoltre ad una trentina di buyer internazionali, provenienti da Stati Uniti, Sud Africa e Germania.

La sede di questo pastificio storico è a **Cento**, nel centro dell'Emilia, in posizione equidistante dalle città di **Ferrara, Bologna e Modena**; terre della nascita della cucina emiliana e della cultura della pasta all'uovo,

Cosa meglio di un pastificio tradizionale con i suoi prodotti potrà sorprendere i **palati di maghi e avventori del Festival?**

Il pastificio Andalini produce pasta secondo la tradizione tipica del territorio Emiliano dal 1956. Nel 2005 ha anche acquisito il pastificio **La Sovrana di Canosa di Puglia**, per la produzione di paste speciali di semola, in quello che è unanimemente riconosciuto il **granaio d'Italia** per la qualità e quantità di frumento duro investito investito in terra pugliese.

La **pasta è davvero magica** perché prende forma e sapore da ingredienti semplici come acqua e semola per trasformarsi in delizia.

E infatti la **mission** di questa impresa emiliana è produrre pasta del territorio con tutti i vantaggi del prodotto **"artigianale"** ma con il sostegno e le garanzie delle metodologie della produzione "industriale". E se si pensa **all'innovazione** si può prendere come esempio la pasta da poco creata dall'azienda in grado di **cuocere in quattro minuti** senza perdere le sue caratteristiche.

P a s s i o n e , entusiasmo e impegno sono gli ingredienti magici di un **p r o d o t t o** italiano che **s i c u r a m e n t e**

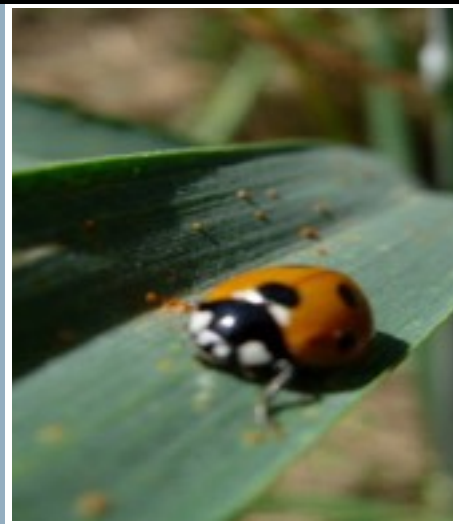




MERCATO CEREALI

I dati USDA fanno scattare gli aumenti

Aumenti dei prezzi particolarmente elevati, ma non giustificati, a seguito della pubblicazione dei dati USDA



Mercati internazionali

I dati USDA fanno scattare gli aumenti

Aumenti dei prezzi particolarmente elevati, ma non giustificati, a seguito della pubblicazione dei dati USDA

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 02 luglio 2015 -

A rigore di logica, dopo la pubblicazione dei dati USDA, ci si sarebbe dovuto attendere una sostanziale neutralità dei prezzi con leggeri incrementi per la Soya e il Corn.

STOCK IN USA AL 01/06/2015 (IN MILIONI DI TONS)				
	USDA 1/6/15	STIME ANALISTI	USDA AL 31/3/15	USDA 01/06/2014
GRANO	20,48 1	9,54	30,59	16,06
CORN	112,95	115,71	196,76	97,90
SOIA	17,02	18,23	36,30	11,02

SUPERFICI SEMINATE IN USA (IN MILIONI DI ACRE)				
	USDA 1/6/15	STIME ANALISTI	USDA AL 31/3/15	FINALE 2014/15
GRANO	56,079	55,867	55,367	56,822
CORN	88,897	89,292	89,199	90,597
SOIA	85,139	85,171	84,635	83,701

E invece, probabilmente per effetto combinato delle condizioni meteo e delle situazioni finanziarie, vi è stato un forte richiamo di capitali sui mercati delle materie prime generando consistenti rialzi.

SEMI luglio 1056,20 (+53,6) agosto 1049,40 (+55)
 FARINA luglio 359,50 (+17,6) agosto 351,90 (+17,9)
 OLIO luglio 33,56 (+0,51) agosto 33,65 (+0,54)
 CORN luglio 414,00 (+30,6) settembre 422,00 (+30)
 GRANO luglio 614,60 (+34,2) settembre 615,60 (+32,2)

Come più volte abbiamo rimarcato, le sempre più frequenti incursioni speculative non consentono di registrare quali potrebbero essere le tendenze dei mercati nel breve e tanto meno nel medio periodo

Indicatori internazionali 01/7/2015-

L'Indice dei **noli** è sceso leggermente a 800, il **petrolio** quota a 58,80 dollari al barile e il **cambio** €//\$ ha segnato 1,1134.

Mercato Interno -

Scambi ai minimi per un mercato interno che continua a mostrarsi immobile.

Il mercato delle **Bioenergie** è ancora alla ricerca di farine e spezzati di mais.

Indicatori del 01 luglio 2015		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
800	1,11314	58,80 \$/bar

(* **Noli** - L'indicatore dei "noli" è un indice dell'andamento dei costi del trasporto marittimo e dei noli delle principali categorie di navi dry bulk cargo, cioè quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI può anche costituire un indicatore del livello di domanda e offerta delle rinfuse secche.

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - mail@europroitalia.com - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore. Si prega di non inoltrare ad altri tale informativa se non previo accordo con lo scrivente.

EUROPRO srl - granaglie e cereali - Milano



LATTIERO CASEARIO

A quando la ripresa del settore caseario?

Nel clima di stabilità generale fa rumore la perdita registrata dal Parmigiano Reggiano in quest'inizio d'estate. Il re dei formaggi perde 5 centesimi tornando alle quotazioni di metà aprile.

(Virgilio - CLAL)

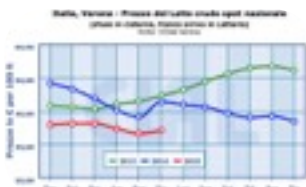


Lattiero Caseario

A quando la ripresa del settore caseario?

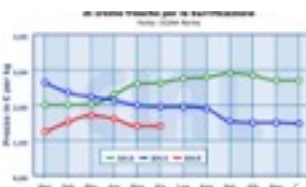
Confermati quasi tutti i prezzi dei prodotti lattiero caseari quotati alle borse merci di Milano, Parma, Verona e Reggio Emilia.

di Virgilio Parma 01 luglio 2015



LATTE SPOT Latte spot stazionario. Confermate le quotazioni della precedente ottava relativamente allo "spot" contrattato alla borsa di

Verona. Nello specifico il latte nazionale è stato quotato nell'intervallo tra 34,02 e 35,05/100 litri di latte e l'estero pastorizzato spot si è collocato tra 31,45 e 32,48€/100 litri.



BURRO E PANNA

Ancora una settimana di stasi per tutte le referenze di burro quotate alla borsa milanese. Il mese di giugno si avvia verso la conclusione senza che siano intervenuti fattori di disturbo sulle quotazioni dei prodotti ottenuti per burrificazione. Unica eccezione risiede nella panna di centrifuga che ha guadagnato +3 centesimi sulla piazza scaligera (1,48€/1,53€/kg +2,03%). Stabile invece la quotazione crema a uso alimentare trattata alla borsa milanese (1,50€/kg)

Borsa di Milano 29 giugno:

BURRO CEE: 2,80€/Kg

BURRO CENTRIFUGA: 3,0€/Kg

BURRO PASTORIZZATO: 2,0€/Kg.

BURRO ZANGOLATO: 1,80€/Kg.

CREMA A USO ALIMENTARE: 1,50€/Kg.

Borsa Verona 29 giugno:

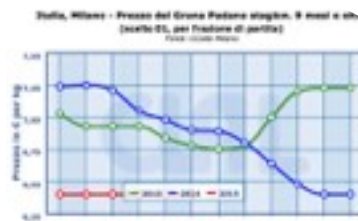
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,48-1,53 €/Kg.

Borsa di Parma 26 giugno:

BURRO ZANGOLATO: 1,40€/kg.

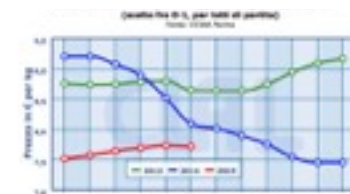
GRANA PADANO

Curva dei prezzi perfettamente orizzontale per il Grana Padano. Alla borsa milanese prosegue il periodo di stasi e ancora una volta non si registrano variazioni di prezzi per entrambe le stagionature di riferimento. Tra 7,10 e 7,75€/kg. la quotazione del prodotto di 15 mesi e tra 6,35 e 6,45 €/kg. per il 9 mesi di stagionatura.



PARMIGIANO REGGIANO

Dopo un lieve segnale di debolezza riscontrato nella scorsa settimana il Parmigiano Reggiano - alla borsa merci comprensoriale di Parma - ha replicato i valori della seduta precedente. In particolare il 12 mesi di stagionatura è stato quotato 7,55-7,80 €/kg. e il 24 mesi di stagionatura ha confermato il prezzo all'ingrosso compreso tra 8,70 - 9,05 €/Kg.



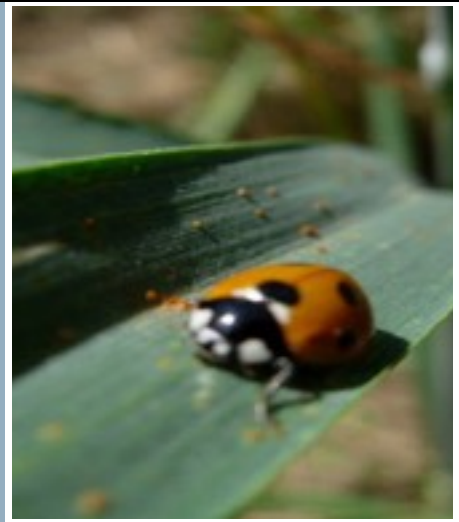


MERCATO CEREALI

Meteo e rischio Grexit spingono le materie prime.

L'instabilità regna sovrana sui prezzi delle materie prime. L'ondata di calore preoccupa i prossimi raccolti continentali

(Mario Boggini EUROPRO ITALIA - e Virgilio)



Mercati internazionali

Meteo e rischio Grexit spingono le materie prime.

L'instabilità regna sovrana sui prezzi delle materie prime. L'ondata di calore preoccupa i prossimi raccolti continentali. Le piogge statunitensi pregiudicano i raccolti. L'influenza del caso Grecia sui mercati finanziari.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 01 luglio 2015 -

Accelerazione degli effetti speculativi a seguito dell'interruzione dei negoziati tra Grecia e UE. In attesa che il popolo greco si esprima sulla proposta dell'eurogruppo le borse europee hanno bruciato quasi 300 miliardi di euro nella sola giornata di lunedì 29 giugno. Come era prevedibile si è assistito a uno spostamento dei capitali dalla finanza alle materie prime con conseguenze rilevanti sui prezzi delle stesse.

A preoccupare i mercati sono anche le avverse condizioni meteo manifestate negli USA con [piogge torrenziali](#) e il fenomeno de [El Nino che sta abbattendosi sui raccolti Australiani](#). A livello continentale si prevede, per la prossima quindicina, una situazione meteo che gli esperti giudicano essere paragonabile al 2003.

Indicatori internazionali 30/6/2015-

L'Indice dei **noli** prosegue la sua risalita quotando 813, il **petrolio** è sceso leggermente (58,50 dollari al barile) e il **cambio** €//\$ condizionato come è dalla crisi Greca rimane in uno stato di fibrillazione (1,1151).

Mercato Interno -

Scambi ai minimi per un mercato interno che continua a mostrarsi immobile.

Il mercato delle **Bioenergie** è ancora alla ricerca di farine e spezzati di mais.

In attesa di comprendere quale sarà il futuro della Grecia e anche dell'euro in caso di uscita della repubblica ellenica dall'eurozona. Cina e Russia, con diverse ragioni, sembra abbiano manifestato interesse a dare una mano alla Grecia

creando qualche grattacapo alla Nato. In questo clima da pre tempesta gli speculatori finanziari sorridono per i copiosi guadagni che, senza colpo ferire, riusciranno a realizzare. **“Nulla si crea e nulla si distrugge ma tutto si trasforma”**... (celebre frase pronunciata dal famoso chimico, biologo, filosofo del '700 Antoine-Laurent Lavoisier).

Indicatori del 30 giugno 2015

Noli*	€//\$	Petrolio WTI
813	1,1151	58,50 \$/bar

(*) Noli - L'indicatore dei "noli" è un indice dell'andamento dei costi del trasporto marittimo e dei noli delle principali categorie di navi dry bulk cargo, cioè quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI può anche costituire un indicatore del livello di domanda e offerta delle rinfuse secche.

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - mail@europroitalia.com - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore. Si prega di non inoltrare ad altri tale informativa se non previo accordo con lo scrivente.



EUROPRO srl - granaglie e cereali - Milano

Agro Mercati

Ismea, prezzi agricoli invertono la rotta a maggio

Meno 6,4% su aprile, -2% su base annua. Indice "core" segnala effetto deflativo nelle campagne ancora più accentuato (-6,2% annuo)

Roma, 30 giugno 2015

Dopo quattro mesi di costante ascesa, a maggio i prezzi dei prodotti agricoli registrano un importante cedimento. Lo rileva l'**Ismea** sulla base dell'Indice dei prezzi agricoli alla produzione elaborato dall'Istituto, attestatosi a 112,5 (base 2010 = 100), in flessione del 6,4% rispetto al livello di aprile e del 2% su maggio 2014.



Per lo stesso mese, le rilevazioni dell'Istituto nazionale di statistica indicano una variazione positiva dei prezzi al consumo dei beni alimentari e bevande, inclusi alcolici, dello 0,1% mensile e dell'1% su base annua, in linea la tendenza al rialzo già rilevata ad aprile. Entrambe le variazioni sono state confermate oggi dall'Istat con le stime preliminari di giugno.

Anche l'Indice "core" dei prezzi agricoli alla produzione, - depurato dalle voci ortaggi e frutta fresca ed elaborato per la prima volta dall'Ismea a partire da maggio 2015 - con un valore pari a 113,4, registra una variazione negativa sia su base mensile che sul confronto annuo (rispettivamente del -2,8% e del -6,2%). Escludendo le componenti a più spiccata volatilità, la versione "core" dell'Indice Ismea ha il pregio di cogliere la tendenza di fondo dei prezzi agricoli, scorporando la dinamica dei prodotti maggiormente esposti a fluttuazioni e più direttamente influenzati da fattori stagionali.

Il sotto-indice dei prodotti vegetali, che nel complesso ha registrato un andamento negativo su base mensile (-8,4%), ma inflativo su base annua, riflette nel dato congiunturale di maggio soprattutto il calo dei listini di frutta (-13,1%) e ortaggi (-12,2%), determinato dal rialzo delle temperature e dalla maggiore affluenza sul mercato di prodotti stagionali.

In calo su base mensile, seppure in misura più contenuta, le quotazioni di semi oleosi, vini e cereali (-2,3%, -2,9% e -5%). In relazione a questi ultimi i frumenti sono la voce che ha fatto segnare la contrazione più significativa (-7,6%), associata alla poche negoziazioni di maggio, in attesa dei nuovi raccolti.

Nel comparto degli oli di oliva l'indice dei prezzi si è mosso invece in controtendenza, registrando su aprile una crescita dell'1,7%. Più in dettaglio, l'aumento delle quotazioni del lampante (+9,8%) - sul quale hanno influito i rincari del prodotto spagnolo - ha prevalso sulla flessione dei listini dell'extra vergine e degli oli vergini (-1,5%; -3,6%).

Relativamente al comparto zootecnico, i prezzi hanno fatto segnare nel complesso un -2,3% mensile, in un contesto di debolezza sia per gli animali vivi (-3%), ad eccezione degli avicoli, che per i lattiero-caseari (-0,3%).

Su base annua, il calo di 2 punti percentuali dell'Indice generale è la sintesi della tendenza negativa dei prezzi dei prodotti della zootecnia (-9,7% rispetto al mese di maggio 2014) e dei rincari dell'aggregato vegetali (+7,2%), determinati dall'aumento delle quotazioni degli oli d'oliva (+69,4%), degli ortaggi (+13,9%) e della frutta (+9,6%). Registrano al contrario una contrazione su base annua cereali, semi oleosi e vini.

Con il dato negativo di maggio la variazione acquisita dei prezzi agricoli per l'intera annata 2015 scende al più 1%, dal più 5,5% di aprile. Negativa, e pari a meno 4%, quella elaborata a partire dall'Indice core (era -2,2% ad aprile).

(Ismea 30 giugno 2015)

Parmigiano Reggiano

Reggio Emilia - Prezzo "a riferimento" del latte industriale

Prezzo "a riferimento" del latte industriale per la campagna casearia 2014 - Primo quadrimestre.

Reggio Emilia 30 giugno 2015 - Presso la Camera di Commercio di Reggio Emilia, in conformità a quanto previsto dal nuovo regolamento ed agli accordi



interprofessionali, tra le Associazioni dei produttori assistiti dalle Organizzazioni professionali agricole da una parte, gli industriali ed artigiani trasformatori dall'altra, si è pervenuti alla determinazione - a valere per tutta la

provincia di Reggio Emilia - del prezzo <<a riferimento>> del latte ad uso industriale conferito ai caseifici nel periodo 1/1 - 30/04/2014 nella misura di:

€ 44,75 il q.le, IVA compresa e franco stalla

Il pagamento del latte sarà corrisposto:

60 giorni dalla pubblicazione (30 giugno 2015)

Parmigiano Reggiano

Parmigiano Reggiano, dopo Harrods con Massimo Bottura da Sotheby's

Tre giorni di grandi piatti con il ristorante temporaneo "Osteria Francescana" nella capitale di un Paese che vale 5.000 tonnellate di export

(Reggio Emilia, 01 luglio 2015) Dopo le vetrine di Harrods, nelle quali è stato esposto nel marzo scorso, il Parmigiano Reggiano continua a parlare di sé a Londra, capitale di un Paese in cui è altissimo il posizionamento di quello che viene esplicitamente definito il "re dei formaggi" e che vale quasi 5.000 tonnellate in termini di



esportazioni, collocandosi al quarto posto nella graduatoria mondiale dell'export di Parmigiano Reggiano.

Lo chef stellato Massimo Bottura, infatti, proprio a Londra ha aperto per tre giorni il ristorante temporaneo "Osteria Francescana" (omonimo di quello di Modena, recentemente classificato come il secondo

miglior ristorante al mondo), portando nella più prestigiosa casa d'aste del mondo, Sotheby's, una degustazione di alcuni dei suoi piatti più famosi. Bottura (che all'indomani terremoto che nel maggio 2012 devastò l'Emilia e il mantovano, aree di produzione del Parmigiano Reggiano, creò il risotto "cacio e pepe", replicato in decine di migliaia di famiglie come simbolo di solidarietà) rappresenta un vero e proprio ambasciatore del Parmigiano Reggiano nel mondo, simbolo di quella collaborazione che in modo sempre più stretto lega la Dop all'alta cucina, con il moltiplicarsi di richieste di collaborazione al Consorzio da parte dei grandi chef di tutto il mondo sia nella loro quotidiana attività che, a maggior ragione, in occasione di grandi eventi come quello londinese.

(fonte CFPR)

Giardinaggio

Un bel giardino con i piccoli aiutanti di Ferragosto.

Estate. Tempo di vacanze ma non per i giardini. La nuova generazione di robot ancora più ecofriendly e intelligenti

Reggio Emilia 2 luglio 2015 -

Nei prossimi mesi partiranno il 54% delle famiglie italiane, +8% rispetto allo scorso anno. Ma saranno vacanze brevi: una settimana (36%) o anche meno (31%), chi non può piscina o brevi gite fuori porta. E una volta tornati bisogna rimettersi in pari.

Il tempo delle ferie, per molti italiani, continua a essere una risorsa scarsa, investita con



oculatezza. Un sostanziale aiuto è offerto dai robot, in grado di alleggerire il carico di impegni e donarci qualche ora libera in più. Piccoli aiutanti affidabili a cui affidare la casa quando non ci siamo.

Già da alcuni anni hanno preso piede **aspirapolveri robotici** che puliscono casa da soli. Il più famoso è il Rumba ma nel tempo ne sono arrivati dei sempre più evoluti, come i **Neato**, dotati di **navigazione laser** a mappatura dinamica e sensori di prossimità, antiurto, anticaduta. Si ricaricano e tornano alla base automaticamente. Non importa quanto si sta via: hanno programmazione oraria, giornaliera e settimanale. Allo stesso modo esistono modelli lavavetri e per la cura della piscina.

I robot **rasaerba Robomow**, addirittura, consentono di avere un prato sempre perfetto, tagliato e concimato senza sforzo o pensieri. Queste macchine intelligenti partono

automaticamente, falciano il prato e torna alla stazione base. In qualsiasi momento del giorno e della notte. Le lame mulching tagliano il prato in modo netto, uniforme e veloce, tutelando la salute dell'erba, che ridotta in pezzi finissimi viene rilasciata sul prato diventando fertilizzante naturale.

I residui sono così fini da risultare invisibile. Il **taglio mulching rilascia l'acqua contenuta nell'erba diminuendo la necessità di irrigare**, con grande risparmio di acqua.

Inoltre i robot **non producono emissioni inquinanti** - in quanto non necessita di carburanti e lubrificanti - lavorano in silenzio e non disturbano. Così si può andare in ferie sereni e, anche al rientro, regalarsi qualche ora di tranquillo relax.

(Dati statistici diffusi dall'Osservatorio Europcar. Informazioni sulle macchine tratte da www.Agristore.it)





export

Parmigiano Reggiano, volano le esportazioni USA (+74%)

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano prudente: "serve più tutela". Dati

Istat senza precedenti nei primi tre mesi. Alai: "ragioni contingenti, occorre lavorare su altri elementi di stabilità".

Reggio Emilia - "Questi risultati sono frutto di un lavoro intenso sviluppato in quello che, per il Parmigiano Reggiano, rappresenta il primo mercato extra UE e il terzo mercato estero in assoluto, ma su di essi ha sicuramente inciso il rallentamento registrato negli ultimi mesi del 2014 per le attese degli operatori commerciali sui mercati valutari (tanto che l'anno si è chiuso con un - 8%) ed un rapporto euro-dollaro che si è consolidato come più decisamente favorevole alla divisa americana".

E' molto soddisfatto, ma prudente, il presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, **Giuseppe Alai**, a fronte degli ultimi dati dell'Istat sull'export di formaggi grana negli Stati Uniti, che parlano di un incremento del 74% nel primo trimestre 2015.

"Un risultato straordinario - sottolinea Alai - su un mercato che nel 2014 ha assorbito quasi 6.600 tonnellate di Parmigiano Reggiano e che, da solo, detiene una quota del 17,6% del totale delle nostre esportazioni, preceduto solo da Germania (20,8% dell'export di Parmigiano Reggiano) e Francia (20%) e che vede proprio il Parmigiano Reggiano ai vertici delle esportazioni di formaggi



duri italiani negli Usa, con quasi due terzi del totale".

"Gli elementi contingenti che hanno determinato questa crescita negli Usa - spiega però Alai - influiranno ancora sui dati del mese di aprile, ma il loro effetto si attenuerà nei mesi successivi, ed è per questo che stiamo lavorando su elementi più certi e prevedibilmente più duraturi, a partire da quella ripresa economica statunitense che favorisce un rilancio dei consumi e, in quest'ambito, il consolidamento di un'attenzione alle Dop italiane e ai prodotti completamente naturali, come il nostro, che stanno occupando uno spazio sempre più rilevante nelle abitudini alimentari degli americani".

"Già a partire da domenica - spiega il direttore del Consorzio, Riccardo Deserti - saremo al Summer Fancy Food di New York (la vetrina mondiale per eccellenza dell'agroalimentare, con oltre 2.000 espositori), dove avremo nuovamente modo di incontrare le più importanti catene distributive statunitensi per rafforzare tutte le azioni che stiamo conducendo all'interno dei punti vendita per promuovere la conoscenza e il consumo del Parmigiano Reggiano".

"Soprattutto quest'anno - prosegue Deserti - il grande evento newyorkese non sarà, però, solo una grande vetrina commerciale, avendo sullo sfondo le trattative per gli accordi TTIP tra UE e Stati Uniti".

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





"Il nostro obiettivo - spiegano Alai e Deserti - è quello di far sì che vengano elevate le protezioni del marchio Parmigiano Reggiano, anche nelle sue traduzioni. Contestualmente è necessario "fare pulizia" attorno agli usi impropri e ingannevoli per i consumatori statunitensi, soprattutto in materia di uso del

tricolore e di richiami geografici che lasciano pensare che i prodotti che nascono in Usa o Sud America abbiano un'origine italiana".

"A questo - osservano il presidente e il direttore del Consorzio di Tutela - si lega anche il tema delle quote import, perchè la loro eliminazione su questo mercato, senza una contemporanea forte tutela della denominazione "Parmesan", che in Europa è già tutelata e riconosciuta come esclusivamente legata al

Parmigiano Reggiano, paradossalmente rischierebbe di dar vita ad un mercato parallelo, con formaggi duri prodotti magari in altri Paesi europei che, una volta giunti negli Usa, potrebbero essere etichettati come "Parmesan", magari con l'aggiunta di tricolore e italian sounding".

(Reggio Emilia, 26 giugno 2015)

pomodoro

Pomodoro, danni da grandine. Si temono perdite del 10%.

Potrebbero essere intorno al 10% le perdite di prodotto rispetto ai quantitativi contrattati. Pesanti danni dovuti alle grandinate di Mantova, Cremona, Reggio Emilia e Ravenna.

Il punto della situazione in un comunicato del tavolo di contrattazione del pomodoro da industria del Nord Italia.

Piacenza, 29 giugno 2015 -

C'è preoccupazione tra gli operatori della filiera del pomodoro da industria del Nord Italia per la prossima campagna. Il timore è infatti quello di non vedere rispettato il normale andamento produttivo con perdite che, allo stato attuale, potrebbero aggirarsi, secondo le prime stime, attorno al 10% del quantitativo inizialmente contrattato.

Il dato è emerso in occasione di un incontro alla corte "La Faggiola" di Piacenza tra operatori delle industrie di trasformazione aderenti ad AIIPA, Confapi e Confcooperative e delle Organizzazioni dei Produttori (O.P.), per fare il punto sulla situazione del pomodoro da industria relativamente alle superfici effettivamente impiantate, allo stadio fenologico, allo stato fitopatologico ed ai danni causati dagli eventi meteo. All'incontro ha partecipato anche un rappresentante della Regione Emilia-Romagna.

Da una prima stima il **calo delle superfici** realmente trapiantate potrebbe essere tra il 3 e il 4% rispetto al dato previsto sui contratti. Il dato preciso risulterà dalle dichiarazioni che le O.P. depositeranno all'Organismo Interprofessionale del Pomodoro da Industria del Nord Italia dopo il 30 giugno, con la somma delle superfici



risultanti dalle domande uniche dei singoli produttori.

Dal punto di vista **fenologico** le coltivazioni si presentano allo stadio di sviluppo previsto a seconda dell'epoca di esecuzione del trapianto; sussiste l'elevato rischio di infezioni fitosanitarie, in particolare batteriosi spp e peronospora (*Phytophthora infestans*) favorite dagli sbalzi termici e dall'umidità dell'ultimo periodo.

In particolare diversi tecnici segnalano, con presenza uniforme sul territorio, forti attacchi di **peronospora** con danni sulle foglie, sui fusti e, in qualche caso, già anche sui frutti. Si tratta di un'infezione primaria di difficile eradicazione che, oltre agli attuali danni, comporterà la continua presenza di spore facilmente attivabili con queste condizioni climatiche.

E' stata inoltre effettuata una prima stima dei danni provocati dalle **grandinate del 14, 19 e 22 giugno** che hanno colpito pesantemente le coltivazioni nelle provincie di **Mantova, Cremona, Reggio Emilia e Ravenna**. I campi precoci e medio-precoci colpiti sono

totalmente distrutti e non verranno raccolti, mentre per gli impianti tardivi occorre, ai fini di una corretta valutazione, verificare la loro capacità di ricaccio vegetativo. In ogni caso si tratta di impianti che hanno perso l'originaria capacità produttiva ed andranno, stagione permettendo, ad una maturazione molto tardiva.

E' forte quindi in tutti gli operatori, la **preoccupazione** che non possa essere rispettato il normale andamento produttivo della campagna di raccolta con perdite che, alla luce di quanto sopra esposto, potrebbero aggirarsi intorno al 10% del quantitativo inizialmente contrattato.

(comunicazione a firma dei soggetti della filiera: industrie di trasformazione aderenti ad AIIPA, Confapi e Confcooperative e delle Organizzazioni dei Produttori (O.P.).)

eventi

Corsa a ostacoli nel fango: una prova per veri duri!

Start a Noceto, il 2 agosto prossimo, per la prima corsa a ostacoli nel fango. È inserita nel Campionato italiano di "Mud run" ed è già un successo tra i cultori del wellness. Tra una prova e un'altra, carezze per il palato...

di Alexa Kuhne

Noceto, 17 giugno 2015 / Si chiama **Farm Run** ed è la nuova imbrattante, divertente, avvincente frontiera per i podisti in cerca di nuove emozioni e prove in cui mettersi in gioco il **prossimo 2 agosto**.



E infatti l'idea di ospitare questa competizione è di un **agricoltore di Noceto** che produce **Parmigiano Reggiano** prodotto dal latte di vaccino della razza bruna (**Solabruna**).

Partenza e arrivo saranno nell'area sportiva del paese, dove, tra l'altro, verranno allestiti gazebo per degustazione e acquisto di ricercati prodotti del territorio, per poi

Se da una parte il **fango** sarà il 'nemico' da sconfiggere, dall'altra sarà anche il compagno di gioco che farà tornare i partecipanti un po' bambini e liberi tra i campi, terreno di gara e di svago.



Il vincitore sarà quello che arriverà al termine del percorso, lungo fino a **7 chilometri**, nel minor tempo possibile, con almeno una decina di ostacoli artificiali o naturali, elementi che, in pratica, si ritrovano in ogni fattoria che si rispetti.



snodarsi nel **Parco del Taro** e nei campi.

Lo sport, mai come in questa **Farm Run**, la **Mud Run nocetana**, correrà insieme al divertimento perché gli ostacoli da superare saranno **balle di fieno, vasche di schiuma** da guardare, **cumuli di pneumatici** da valicare e così via... Immane, onnipresente il **fango**, tra **fossati, fiumi, montagne di terra e ghiaia**.

Ma a tanta fatica corrisponderà una congrua ricompensa, una merenda speciale, una carezza per il palato affaticato, perché, questo tragitto disagiata e fangoso, sarà reso sopportabile e ancora più avvincente da invitanti **punti di ristoro** in cui degustare, tra un salto e un altro, delicatissimi e soavi scaglie di **Parmigiano** di Solabruna, fresca e dissetante **frutta di stagione**, corroborante **sangria**, resa speciale dal vino delle colline parmensi e, immancabilmente, **salumi selezionati**.

Tutto all'insegna del **wellness** fisico che passa, non solo attraverso lo sport e il cibo sano, ma anche attraverso lo stare insieme e il divertimento.

La sfida campestre è nata dalla volontà dell'**Amministrazione comunale** che vuole, attraverso una manifestazione sportiva e goliardica, promuovere il territorio e le sue eccellenze. Ci si potrà iscrivere in **gruppo e travestirsi** a tema, quindi, ancora una volta, saranno fondamentali lo **spirito di squadra** e la collaborazione.

Informazioni:

-Per iscrizione e regolamento - <http://www.farmrun.it>

- contatto diretto:

telefono +39 389 1542447

mail profi.ronchini@libero.it - farmrun.noceto@gmail.com



eventi Made in Italy

Annunciata la seconda edizione del Eat Drink Love Italian Londra

Parma, 29 giugno 2015 -

di Giada Andrea Rusciano - Il 30 giugno presso l'Ambasciata Italiana di Londra si svolgerà la presentazione della seconda edizione di **Eat Drink Love Italian**, manifestazione promossa da The

Officer Group creata con lo scopo di valorizzare l'enorme patrimonio italiano nel settore dell'enogastronomia, del turismo e dell'arte.

Patrocinata dall'**Ambasciata di Italia in Londra e dall'Anica**, la prima edizione si è svolta lo scorso 18 e 19 dicembre nei suggestivi locali della Old Town Hall di Chelsea, dove gli oltre **1500 visitatori** hanno avuto modo di incontrare le 30 aziende italiane che hanno aderito al progetto, tra questi Riflessi, Molinari, Michele Satta e tanti altri.

Tra gli espositori figuravano numerosi ristoratori italiani che hanno avviato le loro imprese nel Regno Unito, operatori turistici, giovani designer ed artisti, imprenditori e manager italiani di grande rilievo; importantissima la presenza di due gioielli dell'Italian Lifestyle: Parma con i consorzi delle "Terre Verdiane" e l'Isola di Capri.

Un brillante modo di rilanciare il made in Italy, mettere in contatto aziende provenienti dai settori più diversi e aiutare quelle medie e piccole imprese che in tempi di crisi affrontano con maggior difficoltà le enormi sfide del mercato.

Una delle proposte più interessanti della scorsa manifestazione è stata senza dubbio l'annuncio del primo Seed Fund "Italian Ventures" dedicato alle micro imprese avviate da italiani a Londra.

La prossima edizione si svolgerà il **3 e 4 settembre ad Old Spitalfields Market, Londra** e vedrà la partecipazione di nuove e importanti aziende.

Un appuntamento da non perdere per gli amanti del gusto italiano e per tutti quegli imprenditori che ambiscono ad espandersi all'estero!



Family

e.commerce

“Vino”, la prima app per conoscerlo e acquistarlo a buon prezzo

L'App VINO - Vinality Wine Club è ora disponibile su Applestore e Google Play. Di facile consultazione permette di cercare, conoscere e acquistare vantaggiosamente tra oltre 1000 bottiglie provenienti da tutta Italia

di Alexa Kuhne

Quanti sanno poco di vino e vorrebbero saperne di più? E quanti vorrebbero sfoggiare una preziosa bottiglia ad una cena, certi di aver fatto la scelta perfetta al giusto prezzo?

L'idea semplice e geniale che risolve il problema è arrivata a qualcuno che ha creato una nuova App, nata dall'esperienza di Veronafiere e di Vinality.

Si chiama VINO - Vinality Wine Club ed è interamente dedicata all'acquisto dei migliori vini italiani. Si tratta dell'estensione mobile della prima [piattaforma digitale](#) per la diffusione di una cultura di conoscenza e scoperta del vino italiano e della sua vendita.

“VINO” propone un'ampia offerta con una selezione di oltre 1000 bottiglie provenienti da tutta Italia, dalle montagne alle isole che, oltre a permettere di accedere a imperdibili offerte esclusive, offre anche l'opportunità di accrescere la propria conoscenza del vino italiano grazie a continui aggiornamenti e approfondimenti.

“VINO” è così lo strumento ideale per immergersi in una ricca e completa esperienza enologica: oltre a proporre sempre nuove etichette e a consentire la gestione facile e veloce



dell'acquisto, gli utenti possono confrontare il proprio Wine Profile con gli amici e restare sempre aggiornati, in qualsiasi luogo e momento, sulle novità dal mondo del vino italiano

L'App VINO - Vinality Wine Club è un ulteriore tassello del "sistema Vinality". Strutturata seguendo le tre diverse sezioni del nuovo e-shop Vinality Wine Club (vinalityclub.com), offre un'esperienza d'acquisto unica, personalizzata e coinvolgente anche grazie allo sguardo attento e approfondito sull'incredibile panorama vitivinicolo italiano.

La app permette di gestire diversi segmenti tematici.

L' Enoteca è la sezione e-commerce dedicata alla vendita di vini in tutto il mondo, presentati anche in accurate selezioni. Un catalogo di oltre 1000 etichette dei migliori vini italiani, più di 1000 cantine da tutte le 20 regioni italiane - partecipanti ad Expo 2015 - con più di 300 denominazioni.

Gusta è uno spazio pensato per le degustazioni e per conoscere tutte le recensioni della community Vinality Wine Club. Ciascun utente potrà lasciare la sua opinione sul

vino appena assaggiato e condividere la propria degustazione.

Esplora è l'area blog, anima d'informazione e formativa dell'intera App, ulteriore supporto a i consumatori nelle loro scelte di acquisto. Propone storie di territori e vitigni, esperienze dei produttori, immagini e schede di approfondimento sia delle cantine italiane presenti in Enoteca che delle 20 regioni d'Italia.

L'App VINO - Vinality Wine Club è inoltre la guida perfetta per i visitatori del padiglione VINO - A Taste of ITALY ad Expo Milano 2015. L'App aiuta nella scelta e nella selezione dei vini che meglio incontrano i propri gusti, attraverso un profilo personale (Italian Wine Profile) che suggerisce quali vini degustare nell'area dedicata al Gusto, la biblioteca del vino al primo piano del padiglione. In aggiunta, grazie alla app, il visitatore può condividere la propria degustazione con un'appassionata community di winelovers ed acquistare online il vino degustato alla fine del percorso nel padiglione, ricevendo comodamente l'ordine a domicilio.

Scarica l'App VINO - Vinality Wine Club su [Applestore](#) e [Google Play](#):

<https://itunes.apple.com/it/app/vino-vinality-wine-club/id986683781?mt=8>

<https://play.google.com/store/apps/details?>



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

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](#) 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**





[Pasta Andalini](#)



Innovazione nella tradizione

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



www.Agristore.it



[Confcooperative Parma](#)



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

[Soluzioni Avanzate Logistica Alimentare Srl](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)