



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

## SOMMARIO

Anno 15 - n° 18 8 maggio 2016

### 1.1 EDITORIALE

Ma Robin Hood, non rubava ai ricchi?

### 1.3.1 CEREALI

Cereali e dintorni. Mercato ancora in crescita nonostante un lieve sussulto di metà settimana.

### 4.1 LATTIERO CASEARIO

Flessione del Grana Padano e Baldrighi riconfermato Presidente del Consorzio

### 5.1 AMBIENTE - RIFIUTI

Emilia-Romagna, l'eco-svolta

### 5.2 GRANA PADANO

Mercuri (Alleanza Cooperative): bene rielezione Baldrighi alla presidenza del Grana Padano

### 6.1 CIBUS 2016 - NOVITA'

Cibus: 1000 nuovi prodotti del food made in Italy in esposizione

### 7.1 AGROALIMENTARE COMUNICAZIONE

Valfrutta, nuova comunicazione per rafforzare la distintività del marchio cooperativo italiano

### 7.2 SOLIDARIETA' BORSE STUDIO

Power Energia "accende" la solidarietà

### 8.1 PARMOVO A CIBUS

Parmovo con Andrea De Vincenzi al Cibus 2016.

### 8.2 CIBUS E SALUTE

L'uovo della nonna. C'è un perché... scientifico.

### 9.1 SALUTE

Succo di ciliegie efficace come i farmaci per combattere la pressione alta

### 9.2 EVENTI CIBUS2016

Gluten Free Rummo: una grande pasta per tutti

### 10.1 CEREALI

Cereali e dintorni. Mercato in crescita.

### 11.1 CEREALI

Cereali e dintorni. Aggiornamento

### 12.1 ACQUA

Bonifica Parmense, inaugurata la nuova sede

### 13. I PROMOZIONI

"vino" e partners

### 14. I PROMOZIONI

"birra" e partners

## Editoriale

# Ma Robin Hood non rubava ai ricchi?

Dall'eliminazione del Bollo Auto una nuova trappola. Da tassa in qualche modo legata al reddito, alla più "democratica" tassa variabile sul consumo:

una nuova accise! La fregatura è sempre dietro l'angolo.



**15 centesimi** ai quali si dovrà sommare il **22% di iva** su tutta la quota di accise di cui benzina e gasolio sono gravati. Una tassazione di una imposta che, per quanto **giudicata**

**incostituzionale**, continua a esistere contribuendo a posizionarci ai vertici europei per costo dei carburanti.

**di Lamberto Colla** Parma, 8 maggio 2016. Ci risiamo. La tassa di proprietà dell'automobile, più volgarmente nota come bollo auto, è tornata di moda. E' di pochi giorni fa l'annuncio della sua, "probabile" cancellazione.

Ed il pensiero corre a dove potrebbero essere recuperate le risorse di copertura del gettito fiscale che verrebbe meno (6,5 miliardi circa).

Presto detto. La proposta di legge, a firma del deputato **Roberto Caon**, prevederebbe un aumento dell'accisa sui carburanti pari a **15 centesimi di euro** al litro circa.

Ottima mossa, una tassa fissa verrebbe trasformata in una tassa variabile e quella che era un'imposta, per certi versi legata al reddito (la tassa di proprietà è calcolata sui cavalli fiscali dell'autovettura), sarebbe spalmata sull'utilizzo del mezzo andando a gravare pesantemente sul costo di mantenimento dell'auto. La prima conseguenza negativa ricadrebbe su quei tanti lavoratori costretti a fare uso del mezzo privato per raggiungere il posto di lavoro con conseguente pesante incidenza sul reddito netto.

**Per il Governo invece un effetto positivo** si avrebbe potendo irrigidire ancor più il prezzo della benzina. Una quota così elevata di tassazione fissa sul prezzo dei carburanti attenuerebbe le flessioni negative del gettito fiscale in caso di riduzione del prezzo del petrolio e conseguentemente del prezzo alla pompa.

Un **aiutino infine lo darebbero i petrolieri**, sempre così in ritardo a adeguare i prezzi in discesa ma così rapidi a incamerarne invece l'aumento, completando la strategia della multinazionale **"Inc.cool.8"** che ha definitivamente sopraffatto Robin Hood, cambiato il target ma ne ha mantenuto il linguaggio.

**L'automobilista** si dimostra ancora una volta una risorsa inesauribile (72 miliardi circa di introiti dal settore auto); verrebbe da pensare che sia il bancomat del governo.

A proposito, mi sembrava di ricordare che **Renzi**, nel 2014, avesse promesso l'eliminazione delle accise. Forse mi sbaglio, invecchiando la memoria viene meno.

<https://youtu.be/5qzpIZawceE>



## MERCATO CEREALI

**Cereali e dintorni. Mercato ancora in crescita nonostante un lieve sussulto di metà settimana.**

Crescita, sembra l'imperativo del momento sul settore delle materie prime. Un'oscureamento registrato mercoledì ha fatto pensare a una inversione di tendenza, immediatamente



### Mercati internazionali

**Cereali e dintorni. Mercato ancora in crescita nonostante un lieve sussulto di metà settimana.**

Crescita, sembra l'imperativo del momento sul settore delle materie prime. Un'oscureamento registrato mercoledì ha fatto pensare a una inversione di tendenza, immediatamente rientrata. In attesa dei dati USDA per trovare giustificazione all'aumento registrato dalla soia (+ 30%).

**di Mario Boggini e Virgilio** - Milano, 7 maggio 2016 -

Dopo la serie di rincari a metà della settimana le borse hanno alternato momenti di flessione seguiti da leggeri rincari. Un andamento che ha fatto pensare a azioni di incasso da parte dei fondi di investimento. Invece i consistenti ribassi registrati nella giornata di mercoledì si sono tramutati in rialzi sensibili anche in soprattutto su farina di soya e il seme, trascinando con loro anche altre merci.

**Semi** : mag 1024,40 (+3) lug 1034,00 (+4) ag 1036,00 (+4)

**Farina** : mag 343,00 (+3,5) lug 345,00 (+3,2) ag 343,20 (+3)

**Corn** : mag 373,20 (-5) lug 376,60 (-3) sett 379,00 (-2,4)

**Grano**: mag 460,40 (+0,6) lug 471,20 (+0,4) sett 481,40 (+0,2) dic 498,60 (0)

Difficile, al momento, spingersi in previsioni ma muoversi con cautela sui proteici in attesa dei dati USDA dei prossimi giorni per verificare se sussistono le giustificazioni a un aumento del 30% nel comparto soya.

Per quanto riguarda il **mercato domestico** è da segnalare la tendenza in area positiva del mais che sta coinvolgendo anche il grano e l'orzo sconsigliando chi riteneva che potesse essere immune da rialzi. Una buona prospettiva quindi per i produttori, un po' meno per gli operatori delle filiere zootecniche in considerazione della crisi che stanno attraversando.

Per il settore **bioenergetico** gli orizzonti si oscurano sul breve medio termine prima dell'arrivo della nuova campagna mais che comunque si preannuncia con valori più sostenuti, nella

giornata di mercoledì i contratti di farine di mais destinate allo specifico settore sono stati proposti e realizzati a 175 euro alla tonnellata resi in Lombardia.

### Indicatori internazionali 05 maggio 2016

L'Indice dei **noli** è sceso a 652 punti, il **petrolio** staziona intorno 44,60 \$ e l'indice di **cambio** è 1,14685 (incomprensibile in considerazione della pessima salute dell'economia UE - vedi Grecia).

Indicatori del 5 maggio 2016		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
652	1,14786	44,6\$/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) - 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.

## LATTIERO CASEARIO

### Flessione del Grana Padano e Baldrigli riconfermato Presidente del Consorzio

Se il Latte spot ha manifestato segnali contrastanti, il burro invece ha ripreso la strada della discesa così come pure il Grana Padano. Il "Parmigiano" stazionario e in attesa di scoprire chi sarà il nuovo presidente del Consorzio di Tutela dopo le dimissioni di Giuseppe Alai.

(Virgilio - CLAL)

#### Lattiero Caseario

### Flessione del Grana Padano e Baldrigli riconfermato Presidente del Consorzio

Se il Latte spot ha manifestato segnali contrastanti, il burro invece ha ripreso la strada della discesa così come pure il Grana Padano. Il "Parmigiano" stazionario e in attesa di scoprire chi sarà il nuovo presidente del Consorzio di Tutela dopo le dimissioni di Giuseppe Alai.

di **Virgilio** Parma 4 maggio 2016

**LATTE SPOT** La riapertura delle borsa, dopo la pausa del 25 aprile, ha manifestato tre diverse tendenze per i tre diversi prodotti presi in esame: stazionarie le quotazioni del Latte Spot Crudo nazionale (21,65 - 23,71 €/100 litri di latte), in calo il latte spot provenienza Francia (-2,44% - compreso tra 20,10 e 21,14€/100 litri di latte e invece in crescita (+5,26%) relativamente al latte scremato spot provenienza da Germania e Austria.

**BURRO E PANNA** Se l'andamento del latte poteva lasciare

intendere a una tregua sul fronte della crisi, ci ha pensato il burro a ricordare quanto sia profondo il mare. Sono 5 i centesimi ceduti dalle diverse referenze sulla piazza di Milano e su quella di Reggio Emilia specializzata sulle quotazioni dello zangolato da creme

fresh. Due soli centesimi invece per la Crema a uso alimentare ceduti sia sulla piazza milanese sia su quella scaligera.

La margarina invece resiste attorno all'euro al chilo.

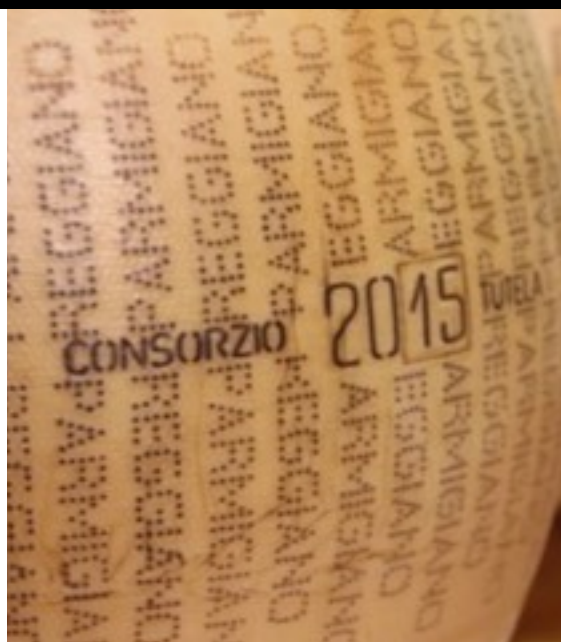
Borsa di Milano 2 maggio: (-)

BURRO CEE: 2,25€/Kg

BURRO CENTRIFUGA: 2,40€/Kg.

BURRO PASTORIZZATO: 1,40€/Kg.

BURRO ZANGOLATO: 1,20€/Kg.



CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,08€/Kg. (-)  
MARGARINA aprile: 0,95 -1,01€/kg (=)

Borsa Verona 2 maggio:

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,05-1,10 €/Kg. (-)

Borsa di Parma 29 aprile 2016: (=)

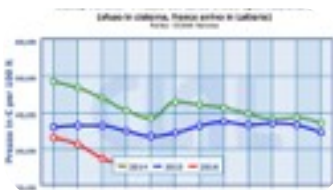
BURRO ZANGOLATO: 0,85 €/kg.

Borsa di Reggio Emilia 3 maggio 2016 (-)

BURRO ZANGOLATO: 0,80 - 0,80€/kg.

**GRANA PADANO** La notizia della settimana è la riconferma, si presume per l'ultima volta secondo il vigente statuto consortile, alla guida del Consorzio di Tutela di Cesare Baldrigli (57 anni) in carica dal 1998. Il mercato del Grana ha salutato la nuova investitura con un calo di 5 centesimi sia per il 9 sia per il 15 mesi e oltre di stagionatura. Nello specifico, alla borsa di Milano, il 9 mesi è stato fissato tra 6,35 e 6,45€/kg e il 15 mesi tra 7,10 e 7,75 a conferma del delicato periodo che sta attraversando il prodotto dopo la crisi aflatoxine.

**PARMIGIANO REGGIANO** E' forse in attesa della elezione del nuovo Presidente consortile, dopo le dimissioni di Giuseppe Alai, fatto sta che il Parmigiano Reggiano da qualche settimana è stazionario si anella configurazione 12 sia in quella 24 mesi di stagionatura. Alla Borsa merci di riferimento parmense, il 12 mesi è stato fissato tra 8,40 e 8,80 €/Kg. e il 24 mesi tra 9,30 e 9,70 €/Kg.





#rifiuti #Emiliaromagna #ambiente

## Emilia-Romagna, l'eco-svolta

Rifiuti, eco-svolta per l'Emilia-Romagna: differenziata al 73% e tariffazione puntuale per i cittadini. Obiettivo chiusura discariche e spegnimento inceneritori

Con il primo Piano regionale per la gestione dei rifiuti, la Regione punta entro il 2020 su riduzione della produzione pro-capite, riciclo al 70% ed economia circolare

Bologna - Discariche praticamente azzerate, con il conferimento di rifiuti negli impianti ridotto al 5% (-80% rispetto al 2011), progressivo spegnimento degli inceneritori, il riciclo di carta, legno, vetro, plastica, metalli e organico portato al 70% entro il 2020, la raccolta differenziata innalzata al 73% e la produzione pro-capite di rifiuti ridotta del 20-25%. E ancora: i cittadini che, grazie all'introduzione della tariffa puntuale, pagheranno per ciò che buttano, non più per i metri quadrati dell'abitazione o per il numero di componenti del nucleo familiare; incentivi per i Comuni più virtuosi, quelli che invieranno meno rifiuti allo smaltimento, e per le imprese green, quelle, cioè, capaci di valorizzare le frazioni di rifiuti differenziati nell'ambito di cicli produttivi locali.

È quanto prevede il primo Piano regionale per la gestione dei rifiuti, varato dalla Giunta a gennaio e approvato oggi dall'Assemblea legislativa, che delinea la svolta verde per l'Emilia-Romagna e i suoi territori.

**Riduzione** della produzione, riciclaggio, contenimento del numero di discariche

Fare dei rifiuti una risorsa, per puntare su un



nuovo sistema di gestione che sia sempre più sostenibile dal punto di vista ambientale, sociale ed economico: dopo la legge sull'economia circolare, varata a fine settembre dello scorso anno, la Regione si dota di un altro strumento operativo per raggiungere obiettivi ancor più ambiziosi di quelli richiesti dall'Unione europea. L'Europa, infatti, fissa entro il 2030 il riciclaggio al 65% e lo smaltimento e conferimento in discarica al 10%; una percentuale, quest'ultima, che in Italia attualmente è prossima al 40%.

Il Piano prevede di continuare a garantire con sicurezza l'autosufficienza dello smaltimento nell'ambito regionale, con l'obiettivo di ottimizzare l'uso degli impianti esistenti e creare le condizioni per la chiusura progressiva di quelli non più necessari.

Il modello di gestione delineato è in linea con la cosiddetta "gerarchia dei rifiuti" europea, che si fonda su prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio, recupero di energia e, infine, smaltimento. L'attenzione si sposta quindi sulla parte a monte della filiera e non più su quella terminale, attraverso la progressiva riduzione dei rifiuti non inviati a riciclaggio e l'industrializzazione del riciclo; un aspetto, quest'ultimo, che sarà affrontato anche con la

promozione di Accordi volontari.

Le azioni concrete che consentiranno di raggiungere gli obiettivi del Piano sono la tariffazione puntuale, gli Accordi di filiera in parte già sottoscritti, il fondo incentivante previsto dalla legge regionale sui rifiuti urbani. Al 2020, per i rifiuti

urbani indifferenziati sono previsti in Emilia-Romagna solo tre impianti di discarica (Ravenna, Imola e Carpi) e la cessazione dei conferimenti di rifiuti urbani indifferenziati in due degli otto impianti di incenerimento (Ravenna e Piacenza). Un obiettivo da raggiungere progressivamente, sulla base dei risultati ottenuti in termini di riduzione dei rifiuti prodotti, che saranno appositamente monitorati ogni anno.

I Comuni, singolarmente e in forma associata, attraverso la loro Agenzia (Atersir) avranno un ruolo centrale nell'attuazione del Piano. Ad essi infatti spetta il compito di attuare nel proprio territorio le azioni previste in materia di prevenzione, raccolta differenziata e recupero in base alle specifiche peculiarità territoriali.

Un ruolo determinante è poi attribuito ai cittadini, chiamati a collaborare con scelte quotidiane consapevoli, orientando l'acquisto dei prodotti alla riduzione dei rifiuti, all'attuazione di forme di riuso e a una raccolta differenziata di qualità.

(Fonte Regione Emilia Romagna - 4 maggio 2016)

#granapadanoDOP #cooperazione

## Mercuri (Alleanza Cooperative): bene rielezione Baldrighi alla presidenza del Grana Padano

(Roma, 3 maggio 2016). "La conferma di Cesare Baldrighi alla presidenza del Consorzio di Tutela Grana Padano DOP è la riprova degli ottimi risultati raggiunti in questi anni nella valorizzazione di una produzione cardine del settore lattiero-caseario cooperativo, che produce il 60,72% delle forme. A lui e al consiglio vanno i migliori auguri di buon



lavoro". Così Giorgio Mercuri, presidente dell'Alleanza delle Cooperative agroalimentari, commenta la conferma di Cesare Baldrighi,

membro del coordinamento lattiero caseario dell'Alleanza, alla presidenza del Consorzio per i prossimi quattro anni.

"Quando si lavora bene, si fa sistema e si punta sulla valorizzazione, i risultati non tardano ad arrivare. I dati - sottolinea Mercuri - fanno registrare tutti segni positivi. Nel 2016 il Consorzio avrà una produzione record che supera 4,8 milioni di forme, oltre il 35% in più rispetto al 1998. Bene anche l'export, con un aumento del 9% delle esportazioni rispetto al 2015".

#cibus2016 #alimentare #eventi

## Cibus: 1000 nuovi prodotti del food made in Italy in esposizione

(Parma, 5 maggio 2016) – Una gran quantità di nuovi prodotti, circa 1.000, verranno proposti dall'industria alimentare italiana a Cibus2016, il Salone Internazionale dell'Alimentazione, organizzato da Fiere di Parma e Federalimentare a Parma dal 9 al 12 maggio. Sulla scia di Expo2015, il comparto alimentare ha investito per essere in grado di proporre sui mercati esteri e su quello interno nuovi prodotti in grado di rispondere alla domanda dei consumatori.

Parte di questi prodotti verranno presentati per la prima volta in assoluto a Cibus, altri sono stati messi sul mercato nei primi mesi del 2016: sarà possibile consultare una lista di 853 nuovi prodotti sul sito [www.cibus.it](http://www.cibus.it), completa di foto, descrizione del prodotto ed ubicazione degli stand, a partire da domani 6 maggio.

Le innovazioni di prodotto interessano tutti i settori merceologici e seguono i criteri della ricerca di un gusto ed una qualità sempre maggiori, di un packaging più pratico per il consumatore e meno dannoso per l'ambiente, dell'offerta di prodotti salutistici, quindi con meno grassi, senza lattosio, biologici, vegani e via dicendo. Di seguito qualche esempio, diviso per settori merceologici.

### SALUMI

Si va dalla linea italiana al 100%, dall'allevamento in su (Salumificio Levoni) al Parmacotto Light Strolghino già pelato e pronto da affettare (Terre Ducali); dalla mortadella alle olive verdi pugliesi (Villani) al salame dalla originale forma di molla, per un pubblico giovane (Piovesan) al salame alla nocciola piemontese (Cuore di Mamma – Foreat); dal prosciutto con sale marino e senza conservanti (BP) alla crema di salame e formaggio spalmabile per bruschette (Sirianni).

### FORMAGGI

Dalla pratica confezione di gorgonzola a cubetti (Igor) ad una intera linea senza lattosio (Galbani); dal Parmigiano Reggiano bio (Ferrari) alla confezione unica di formaggio spalmabile con cracker senza



glutine (Prealpi); dai bastoncini affumicati di scamorza (Alifood) alla mozzarella con meno lattosio (Zappalà)

### GROCERY



Dalla maionese senza uova, 100% vegetale (Biffi) alle uova con sostanze nutritive, come acido folico, iodio, etc.(Eurovo); dagli oli vegetali per friggere bio 100% italiani (Zucchi) alla linea di dolcificanti da uve italiane (Naturalia-Eridania); dal dado da brodo bio, da carne 100% italiana (Fereoli) all'olio di argan del Marocco, con proprietà cardioprotettive (Pariani); dalle palline alla salsa di soia per condimenti (Trasimeno) alla panna montata spray fresca, da tenere in frigorifero (Polenghi); dal sale grigio dell'Atlantico, metodo celtico (Gemma di Mare – CIS) alla pasta all'uovo con semi di canapa bio (La Campofilone).

### DOLCIARIO

Si va dal Panettone gastronomico by Masterchef (Balocco) al panettone in fette Loison Le Cheesecake (Donatella); dalla linea di preparati per dolci senza zucchero e senza glutine (San Martino) alla crema cioccolato con 40% di carota in sostituzione dello zucchero (Aureli); dalla pastiera napoletana con shelf life di 8 mesi, ottenuta non con conservanti ma con nuove tecnologie (Perrotta) al dolce a base di mozzarella di bufala e cassata siciliana (La Dolce Terra); dai ghiaccioli Polaretti pronti da gelare (Dolfin) al gelato bio (La Gelateria G7) ed al gelato senza lattosio (Erika).

### BEVANDE

Dal nettare di melagrana biologica (Bio Plose) alle nuove birre "cotte", fermentate e non pastorizzate (Maestri Birrai Umbri); dai frullati naturali al 100%(Sterilgarda) alla bottiglia biodegradabile al 100% (Sant'Anna); dal latte con cannuce al gusto di cioccolato e fragola, per i bambini (Dolfin) al succo di barbabietole (Molini Spigadoro) fino all'energy drink con pappa reale e propoli (La Dolce Vita).

### NOVITA' VARIE

Si va dalla bottarga grattugiata (Callipo) alla tartare di mare (Medusa); dal pollo e patate già cotto bio (Fileni) ai carciofi al tartufo (Selektia); dalla zuppa abruzzese di castagne e ceci pronta, sottovuoto, senza conservanti (De Lucia) al sugo di pomodoro con 50% di verdure, senza conservanti, pensato per i bambini (Rodolfi). Tra i nuovi packaging la confezione in fibre d'erba (Eurovo).

### PRODOTTI SALUTISTI

Tanti i prodotti che rispondono alla domanda di benessere dei consumatori: biologici, gluten free, senza olio di palma, vegani, etc.

Dai filetti di tonno con sale iodato (Callipo) alle polpette di pollo bio (Fileni); dalle confetture di kiwi giallo vitaminico (VIS) ai frollini gluten free (Delser) fino allo yogurt senza lattosio (Cooperativa Mila).

Forte presenza di prodotti che si rifanno all'alimentazione vegana: dalla linea a base di soia (Pedon) alla minestra di riso rosso e quinoa (Euroverde); dal pesto vegan verde (Valbona) all'olio vegano (Fattoria del Nonno-Trasimeno); dalle fette vegetali alternative al formaggio (Benebio) al purè di patate senza latte (Euroverde); dalla piadina vegana (Ster) alla focaccia genovese vegana (Francone) fino alle pizzette vegane in pasta sfoglia multicereali (Sfogliata Torino).

#frutta #agroalimentare #valfrutta

## Valfrutta, nuova comunicazione per rafforzare la distintività del marchio cooperativo italiano

Conservas Italia torna in pubblicità con un nuovo spot televisivo che punta a enfatizzare i valori di genuinità e italianità dei prodotti Valfrutta, realizzati da oltre 40 anni da una base sociale di 14.000 agricoltori. Il Presidente Gardini: “Il nostro è un marchio alimentare cooperativo, garanzia di una filiera controllata che utilizza materia prima italiana”.

Bologna, 3 maggio 2016 – “Comunicare il brand Valfrutta puntando sulla sua distintività di marchio alimentare cooperativo e sulla italianità di una filiera agricola, composta da ben 14.000 produttori soci che ogni giorno lavorano e valorizzano materia prima di origine italiana”. Così il Presidente di Conservas Italia Maurizio Gardini annuncia il ritorno alla comunicazione pubblicitaria di uno dei brand più longevi dell’agroalimentare italiano, Valfrutta, di proprietà del consorzio cooperativo ortofrutticolo emiliano-romagnolo.

“Abbiamo deciso di investire sul marketing del marchio – spiega ancora il Presidente – attraverso uno spot televisivo dal titolo “C’è l’Italia dentro”, che ha come assoluto protagonista proprio il sistema agricolo cooperativo, che viene presentato attraverso una suggestiva galleria di immagini. L’obiettivo dello spot è quello di raccontare e di mostrare l’anima, i campi, i volti che stanno dietro i nostri vasetti di vetro, trasparenti come il percorso della nostra filiera agricola tutta italiana, che da oltre 40 anni



portano dal campo alla tavola prodotti naturali, freschi e genuini”.

La lavorazione dei prodotti Valfrutta, eseguita nel massimo rispetto dell’ambiente, è inoltre impreziosita da tempi di lavorazione ridotti, al fine di preservare la naturale freschezza del raccolto. Nella nuova etichetta che è utilizzata dallo scorso anno per molte delle principali referenze, viene evidenziata attraverso una piccola cartina, anche la provenienza regionale delle materie prime utilizzate.

“La principale caratteristica dello spot – commenta Federico Cappi, Direttore Marketing retail del gruppo cooperativo – è che si tratta di un filmato della durata di un minuto che si presenta come una stop motion (foto sequenza) nella quale si susseguono immagini unite dal filo conduttore della italianità e genuinità dei prodotti Valfrutta”.

Lo spot, con la regia di Davide Rizzo, è firmato da Alfonso Santolero che ha curato anche la fotografia e prodotto da Sayonara Film. La pianificazione, che parte da questa settimana, coinvolgerà le emittenti televisive di Mediaset, con uno spazio settimanale di promozione nel programma Caduta libera di Canale 5 condotto da Gerry Scotti.

\*\*\*

Conservas Italia è un consorzio cooperativo che associa circa 14.000 aziende agricole italiane e trasforma 575.000 tonnellate di materie prime, in prevalenza frutta, pomodoro e vegetali, che vengono lavorati in 12 stabilimenti produttivi. Sono circa 2.000 i dipendenti, oltre 3.000 a livello di Gruppo. Valfrutta, Cirio, Yoga, Derby Blue e Juver i principali marchi commercializzati. Il fatturato complessivo aggregato è di 1 miliardo di euro, per il 40% sviluppato sui mercati esteri.

#energia #confcooperative #modena

## Power Energia “accende” la solidarietà

Per celebrare i dieci anni di attività. La cooperativa di utenza per la fornitura di energia elettrica e gas, costituita da Confcooperative, sosterrà 10 progetti sociali realizzati da organizzazioni Onlus.

(Bologna, 3 Maggio 2016). Compleanno all’insegna della solidarietà per Power Energia. La cooperativa di utenza per la fornitura di energia elettrica e gas promossa da Confcooperative ha infatti stabilito di celebrare i dieci anni di attività sostenendo 10 progetti dal rilevante impatto sociale che dovranno essere segnalati da soci utenti di Power Energia ed essere realizzati entro il 2016 da organizzazioni Onlus presenti sul territorio nazionale (cooperative sociali, fondazioni, associazioni). Ogni progetto riceverà dalla cooperativa un contributo a fondo perduto di 2.000 euro.

“Questa decisione – afferma il presidente di Power Energia, Cristian Golinelli – si sposa



perfettamente con i principi fondamentali alla base della cooperazione, quali la solidarietà, la risposta alle esigenze delle comunità e delle persone, in particolare quelle più deboli, e la partecipazione democratica”. “A questo proposito – prosegue Golinelli – i soci costituiscono il patrimonio più importante della cooperativa e prendono parte attivamente ai processi decisionali. L’utente finale non rappresenta solamente un semplice cliente, ma diventa socio di un progetto più ampio finalizzato alla fornitura di energia e servizi di elevata qualità, utilizzando le tecnologie più efficienti e compatibili con l’ambiente e la sicurezza”.

“Attualmente – dichiara il presidente – Power Energia opera in 62 province distribuite in 13

regioni. Complessivamente, nel 2015 la cooperativa ha erogato ai propri soci 120 milioni di kilowattora di energia elettrica, garantendo un risparmio medio del 10% rispetto al mercato nazionale (con punte del 45%), e 6,2 milioni di metri cubi di gas con un risparmio medio dell’8% e punte del 32%”.

“L’attività di Power Energia – conclude Golinelli – non si limita alla sola fornitura di energia, ma comprende anche la consulenza su temi attuali ed importanti come le fonti rinnovabili, l’autoproduzione, i certificati verdi, ecc...”.





#alimentare #cibus #salute #sport

## Parmovo con Andrea De Vincenzi al Cibus 2016

Andrea De Vincenzi a Cibus ospite di Parmovo presso lo stand n° E56 padiglione n° 3, dal 9 al 12 Maggio. Si potranno ammirare le bici che lo accompagneranno nelle due prossime avventure.

Parma, 07 maggio 2016.

Cosa accomuna una azienda leader nel settore degli ovoprodotti e un mental coach? Il Coraggio, la Determinazione, la Perseveranza e la Passione, gli elementi indispensabili per raggiungere i traguardi più ardui.

Una miscela sapientemente combinata di fattori determinanti il successo che il [Gruppo Parmovo](#), leader nella produzione di Ovoprodotti per l'industria a livello mondiale, da sempre si ispira e ha trovato, nell'incontro con [Andrea De Vincenzi](#) l'espressione più alta con la quale condividere il [Progetto 22](#), che da anni aiuta i piccoli con diversa abilità ad avere una vita autonoma e quanto più normale possibile.

“Un progetto, sottolinea **Alessandro Curti**, AD di Parmovo, con il quale abbiamo inteso onorare e celebrare la figura di nostro padre **Luciano**, scomparso quasi tre anni fa, che con perseveranza, molto coraggio e determinazione ha realizzato il suo sogno portando l'azienda a primeggiare nel mondo. La collaborazione con Andrea De Vincenzi nasce con un preciso intento: sostenere la forza del Pensiero Positivo e la Gioia di quando si raggiunge il risultato prefissato. Quel sentimento che trascina tutto e tutti e che normalmente è proporzionale alla

#uova #parmovo #cucina #salute

## L'uovo della nonna. C'è un perché... scientifico.

Importante per lo sviluppo scheletrico e muscolare è un ottimo alimento in grado di agevolare il miglior funzionamento del fegato e del sistema nervoso. I sette falsi miti da sfatare.

Parma, 8 maggio 2016 – Chi è nel mezzo del cammino di sua vita facilmente ricorda quando la nonna sollecitava a mangiare le uova proponendole in tutte le salse: “mangia l'uovo che ti farà crescere forte e robusto”. Forse qualcuna di loro era una affermata dietista o forse soltanto la sapiente divulgatrice di un'ancestrale esperienza, fatto sta che l'uovo è tutt'ora riconosciuto uno gli alimenti più completi, capaci di nutrire ma anche di curare.

Le uova posseggono un elevato valore biologico e la ricchezza di amminoacidi essenziali, che il nostro corpo non è in grado di produrre e che deve assumere attraverso gli alimenti ne hanno determinato la fama positiva tramandata dall'esperienza orale. L'uovo, ricco di nutrienti (apporto calorico circa 90 Kcal) come è, apporta grandi vantaggi alla salute: aiuta il sistema cardiovascolare, quello scheletrico, rafforza i



somma delle tante difficoltà che si incontrano lungo il percorso. per dirla come Andrea “Basta poco: un passo, compiuto durante la giornata, può aiutare i giovani a tornare a camminare, correre ed a crescere serenamente”.



**Il Gruppo Parmovo**, azienda leader nella produzione di Ovoprodotti per l'industria a livello mondiale, da sempre ispirata dall'importanza di uno stile di vita sano e attivo, in linea con i valori perseguiti con lo sviluppo dei prodotti “**1 UP**” (integratori alimentari a base di proteine dell'albume d'uovo), concretizza quest'anno un'importante collaborazione con **Andrea Devicenzi**, mental coach oltre che sportivo con diversa abilità, affiancandolo nel “progetto 22” e che si potrà incontrare presso lo stand in compagnia delle sue straordinarie “**bici**” con le quali attaccherà le prossime due avventure:

**PERU' 2016:**



capelli e le unghie aumenta la massa muscolare.

**L'albume**, noto come il “bianco dell'uovo”, è privo di grassi e quasi totalmente libero da zuccheri salvo qualche traccia di glucosio ma è portatore di vitamine (specie del gruppo B) e di minerali “pregiati” per le funzioni dell'organismo come il potassio e il magnesio. Fra le proteine più importanti dell'albume, possiamo ricordare l'ovoalbumina, le ovoglobuline, l'ovomucina e il lisozima.

Il **tuorlo** invece costituito per la maggior parte da proteine e grassi. Le prime sono rappresentate in particolare modo dalle alfa e beta-lipoproteine, dalla fosfovitina e dalle livetina. Un'altra varietà di grassi è contenuta nel “giallo” dell'uovo, grassi mono, polinsaturi e fosfolipidi, in particolare le lecitine. Anche il tuorlo è ricco di vitamine del **gruppo B** (utili al normale funzionamento del [fegato](#) e del sistema nervoso, ma soprattutto per

Andrea, già nel 2010 ha percorso in autosufficienza con l'amico Stefano Mattioli, in sella alle loro mountain bike, la strada carrozzabile più alta del Mondo, ubicata in India, denominata Manali-Leh, che li ha visti raggiungere l'incredibile altezza di 5.602 metri.

Quest'anno, dall'altro capo del mondo, in Perù, percorreranno i **1.200 chilometri** che separano Lima da Cusco per poi procedere, a piedi, per altri 4 giorni di trekking che li farà raggiungere uno dei luoghi più misteriosi e mistici della terra il Machu Picchu. Un'avventura che potrà essere seguita passo a passo da un blog e di cui verrà realizzato un importante video.

**MONTICHIARI:** Per la prima volta al Mondo, presso il Velodromo coperto di Montichiari, Andrea, tenterà il **Record del Mondo** sulle 24 ore. Un evento NO STOP in cui bisognerà percorrere il più alto numero di chilometri. Appena ottenuta l'omologazione dalla “Ultra Marathon Cycling Association” (UMCA), fungerà da apripista per tutte quelle persone diversamente abili che vorranno cimentarsi anche in questa nuova disciplina della UltraMaratona in bici. Mentre Andrea pedalerà sul parquet, all'interno del velodromo, verrà adibita una zona esposizione.



**Parmovo al Cibus 2016:** stand n° E56 padiglione n° 3.

la trasformazione dei carboidrati in glucosio e per il metabolismo dei lipidi e delle proteine) alle quali si aggiunge la **vitamina D** (favorevole alla salute delle ossa) e i carotenoidi. Tra i sali minerali apportati ci sono quelli di calcio, ferro e fosforo.

Le **uova, sui quali ci sono molti falsi miti da sfatare**, sono ricche di **colina**, un composto essenziale per mantenere in equilibrio il sistema nervoso in generale e l'attività cerebrale.

**Gli sportivi** utilizzano specialmente l'albume, che, con le sue proteine ad alto valore biologico, permette di rafforzare i muscoli, abbinandolo all'esercizio fisico.

Insomma l'uovo è un alimento quasi “miracoloso” e tanto vale imparare a consumarlo nei modi più diversi e piacevoli, magari seguendo le indicazioni dello [Chef Carmine Migliaro](#) (già collaboratore di ALMA e del Ristorante tre stelle “Il Pescatore”) che si cimenterà ai fornelli presso lo stand di **PARMOVO (pad. 3 - E56)** in occasione della Fiera internazionale dell'alimentazione **CIBUS 2016 dal 9 al 12 maggio a Parma**.

Una buona occasione per “rubare” qualche ricetta e provare il nuovo e gustoso integratore a base di albume “**1 UP**” realizzato da [Parmovo](#), azienda leader mondiale di ovoprodotti.

#salute #benessere

## Succo di ciliegie efficace come i farmaci per combattere la pressione alta

La scoperta ha importanti implicazioni per milioni di cittadini affetti da tale patologia. I ricercatori hanno scoperto che bere succo di ciliegie mantiene sotto controllo la pressione alta. Questo il suggerimento che arriva dai ricercatori della Northumbria University, secondo i quali il consumo di tale bevanda aiuterebbe a contenere l'ipertensione al pari dei farmaci solitamente prescritti. Ottenere i preziosi benefici sarebbe piuttosto semplice, almeno in accordo a quanto pubblicato dai ricercatori britannici sulla rivista American Journal of Clinical Nutrition.

**Basta diluire 60 ml di succo** concentrato di ciliegie (nello studio utilizzate quelle di Montmorency) e diluirlo con 100 ml d'acqua per vedere la propria pressione sanguigna calare del 7% entro 3 ore. Secondo i ricercatori i benefici ottenuti dalla riduzione della pressione del sangue porterebbero con loro ulteriori vantaggi, espressi nel ridotto rischio di ictus (-38%) e di problemi cardiaci (-23%); effetti simili a quelli evidenziati con l'assunzione di farmaci. I test sono stati condotti su 15 partecipanti che stavano mostrando i primi segni di ipertensione: ad alcuni di loro è stato offerto il succo di ciliegie con acqua, mentre agli altri un placebo aromatizzato alla frutta. Il merito secondo i ricercatori è da attribuire



all'abbondante quantità di acidi fenolici nelle ciliegie. Questo tipo di antiossidanti naturali sarebbe la chiave per contrastare l'ipertensione, azione che verrebbe ottenuta nei suoi massimi effetti quando il livello nel sangue di due di essi (acido protocatechico e acido vanillico) raggiunge il suo picco. Secondo quanto ha spiegato la Dott.ssa Karen Keane, tra gli autori dello studio (finanziato dal Cherry Marketing Institute, negli USA): La portata della riduzione della pressione sanguigna che abbiamo osservato è stata comparabile con quelle ottenute con un singolo farmaco anti-ipertensivo e evidenzia la potenziale importanza che le ciliegie di Montmorency potrebbero avere nel controllo della pressione alta. I dati sono allarmanti. Gli ipertesi sono tanti: 15 milioni di italiani ha la pressione alta, spesso senza neanche saperlo. Nella sola Italia a soffrire di ipertensione arteriosa sono qualcosa come il 25-30 per cento di persone un vero esercito ma è un numero sicuramente in difetto se si considera quanti non sanno di essere ipertesi non riuscendo ad interpretare, almeno nelle prime fasi della condizione, il significato dei sintomi di cui probabilmente già soffrono. In

Italia il record di ipertesi spetta al Nord Est, con il 37% degli uomini e il 29% delle donne colpiti. Seguono poi il Sud e le Isole (33% uomini, 34% donne), il Nord Ovest (33% uomini, 29% donne) e il Centro (31% uomini, 29% donne). Regione per regione, invece, la vetta della graduatoria è della Calabria, con il 45% degli uomini e il 41% delle donne con la pressione alta. Segue il Friuli Venezia Giulia. In fondo alla classifica, troviamo invece l'Abruzzo (24% sia donne che uomini) e le Marche (24% uomini, 23% donne). La pressione alta, è un fattore di rischio per ictus e malattie cardiache e viene spesso chiamata il "killer silenzioso" perché non ha per lo più sintomi. Per **Giovanni D'Agata**, presidente dello "Sportello dei Diritti" la pressione alta è uno dei più importanti fattori di rischio cardiovascolare. Pertanto al di là delle nuove scoperte scientifiche la cura dell'ipertensione non può prescindere da alcuni rimedi naturali che riguardano lo stile di vita e l'alimentazione. Alla base di qualsiasi strategia di trattamento della pressione alta ci sono alcuni provvedimenti che riguardano lo stile di vita e la dieta; rimedi naturali, quindi, che sono in grado di agire positivamente sui valori pressori sia in termini di prevenzione che di terapia vera e propria.

Per esempio il fumo andrebbe evitato completamente, da tutti, ma soprattutto da chi soffre di pressione alta e altri fattori di rischio cardiovascolare. Se siete fumatori, quindi, il primo rimedio naturale per abbassare la pressione è proprio smettere di fumare.

(5 maggio 2016)

#agroalimentare #pasta #cibus2016

## Gluten Free Rummo: una grande pasta per tutti

Solo vantando una esperienza di eccellenza come quella del pastificio beneventano RUMMO, attestata da numerosi premi e riconoscimenti conferiti anche negli ultimi mesi, poteva nascere una pasta senza glutine che non teme confronti con la pasta tradizionale. Grazie alla pasta RUMMO SENZA GLUTINE celiaci ed intolleranti, ma anche sportivi, hanno oggi l'opportunità di gustare un piatto di pasta senza rinunciare al gusto e al piacere.

Tenace e gustosa come una pasta tradizionale, la pasta RUMMO SENZA GLUTINE ([pastarummo.it/it/le-forme-della-lentezza/gluten-free](http://pastarummo.it/it/le-forme-della-lentezza/gluten-free)) è trafilata al bronzo così da esaltare ogni condimento. Prodotta senza OGM, con riso integrale, mais bianco e giallo, è facile da digerire e consente un naturale apporto di fibre.

Disponibile in sei formati - Spaghetti n. 3, Linguine, Fusilli, Mezzi Rigatoni, Penne Rigate e Stelline - è prodotta nello stabilimento Rummo di Sozzago, in provincia di Novara, convertito esclusivamente alla produzione di alimenti senza glutine. L'obiettivo è quello di portare sul mercato dei prodotti gluten free, che negli ultimi anni ha registrato un importante sviluppo, una



nuova realtà capace di misurarsi a livello mondiale in termini di servizi, qualità e innovazione, ampliando l'offerta nel settore della grande distribuzione e non solo.

Nella gamma di nuovi prodotti dedicati agli amanti del binomio "bontà e salute", Rummo alla XVIII edizione di Cibus propone anche la sua linea di pasta biologica integrale ([pastarummo.it/it/le-forme-della-lentezza/le-biologiche-integrali](http://pastarummo.it/it/le-forme-della-lentezza/le-biologiche-integrali)) composta da sei formati: Spaghetti, Fusilli, Penne Rigate, Radiatori, Elicoidali e Farfalle.

Una selezione esclusiva dei prodotti Rummo, tra i quali i sughi e pesti prodotti solo ed esclusivamente per i mercati esteri, è in degustazione nel rinnovato e più ampio stand C046 al padiglione 6, cucinati dallo chef

Riccardo Carnevali e accompagnati da vini del Sannio.

[pastarummo.it](http://pastarummo.it)

**RUMMO** è presente a **Cibus**, Parma 9-12 maggio 2016 al **padiglione 6 stand C046**







## MERCATO CEREALI

### Cereali e dintorni.

#### Aggiornamento

Prosegue la corsa in salita dei prezzi delle materie prime. Come si era chiusa la settimana scorsa si è aperta la nuova ottava. Inspiegabile deciso rafforzamento dell'euro nei confronti del dollaro.

(Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl e Virgilio)



#### Mercati internazionali

### Cereali e dintorni. Aggiornamento

Prosegue la corsa in salita dei prezzi delle materie prime. Come si era chiusa la settimana scorsa si è aperta la nuova ottava. Inspiegabile deciso rafforzamento dell'euro nei confronti del dollaro.

**di Mario Boggini e Virgilio** - Milano, 4 maggio 2016 -

Anche venerdì scorso il mercato ha chiuso in aumento:

**Semi** : maggio 1021,00 (+3) luglio 1029,60 (+2,2)

**Farina** : maggio 332,10 (+1,5) luglio 334,80 (+1,4)

**Corn** : maggio 390,20 (+3,2) luglio 391,60 (+0,4)

**Grano**: maggio 478,00 (+2,4) luglio 488,40 (+3) dicembre 516,00 (+3,6)

Il segno positivo è sostenuto da diversi fattori: forte liquidità dei fondi che probabilmente hanno deciso di rafforzare i prezzi troppo bassi delle materie prime e da condizioni avverse, per ragioni opposte in sud america ( piogge insistenti in alcune aree in Argentina e siccità in Brasile), comunque non sarebbero sufficienti a compromettere gli abbondanti stock di merce.

#### Aggiornamento delle quotazioni di lunedì:

**Semi** : mag 1035,40 (+14,4) lug 1043,60 (+14) ag 1044,00 (+13,4)

**Farina** : mag 345,30 (+13,2) lug 347,30 (+12,5) ag 345,00 (+10,8)

L'Indice dei noli è a 703 punti, il petrolio staziona a 45,00 dollari al barile e il cambio gira a 1,15532 contribuendo a attenuare il rincaro di alcuni prodotti.

**Settore bioenergetico** - è il momento di acquisto per i trinciati primaverili, ricchi di massa ma poveri di apporto energetico. Prosegue la ricerca agli amidacei a buon mercato e con l'esaurirsi del mais con tossine l'orientamento è verso le crusche, i farinacci, pule e semole umide.

#### Indicatori internazionali 03 maggio 2016

L'Indice dei **noli** è a 703 punti, il **petrolio** sfiora 45,5 \$ e l'indice di **cambio** è sensibilmente salito nuovamente a 1,15532 (incomprensibile in considerazione della pessima salute dell'economia UE - vedi Grecia.

Indicatori del 2 maggio 2016		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
703	1,15532	45,5\$/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) - 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.





## MERCATO CEREALI

### Cereali e dintorni. Mercato in crescita.

Prosegue la corsa in salita dei prezzi delle materie prime. Come si era chiusa la settimana scorsa si è aperta la nuova ottava. Inspiegabile deciso rafforzamento dell'euro nei confronti del dollaro.

(Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl e Virgilio)



#### Mercati internazionali

### Cereali e dintorni. Mercato in crescita.

Prosegue la corsa in salita dei prezzi delle materie prime. Come si era chiusa la settimana scorsa si è aperta la nuova ottava. Inspiegabile deciso rafforzamento dell'euro nei confronti del dollaro.

**di Mario Boggini e Virgilio** - Milano, 02 maggio 2016 -

Anche venerdì scorso il mercato ha chiuso in aumento:

**Semi** : maggio 1021,00 (+3) luglio 1029,60 (+2,2)

**Farina** : maggio 332,10 (+1,5) luglio 334,80 (+1,4)

**Corn** : maggio 390,20 (+3,2) luglio 391,60 (+0,4)

**Grano**: maggio 478,00 (+2,4) luglio 488,40 (+3) dicembre 516,00 (+3,6)

Il segno positivo è sostenuto da diversi fattori: forte liquidità dei fondi che probabilmente hanno deciso di rafforzare i prezzi troppo bassi delle materie prime e da condizioni avverse, per ragioni opposte in sud america ( piogge insistenti in alcune aree in Argentina e siccità in Brasile), comunque non sarebbero sufficienti a compromettere gli abbondanti stock di merce.

#### Alcune quotazioni di lunedì:

**Farina di soia** proteica: 366€/ton partenza porto e 355 la normale.

**Girasole** proteico: 225€/ton e normale 180€/ton

**Colza**: 265€/ton arrivo

**Mais**: 182€/ton partenza porto e 190 arrivo con camion da estero

**Grano**: 172 €/ton partenza porto.

**Orzo**: da 175 a 180€/ton (arrivo camion)

**Settore bioenergetico** - è il momento di acquisto per i trinciati primaverili, ricchi di massa ma poveri di apporto energetico. Prosegue la ricerca agli amidacei a buon mercato e con l'esaurirsi del mais con tossine l'orientamento è verso le crusche, i farinacci, pule e semole umide.

#### Indicatori internazionali 02 maggio 2016

L'Indice dei **noli** è sceso di 1 punto 703 punti, il **petrolio** sfiora 45,5 \$ e l'indice di **cambio** è 1,14685 (incomprensibile in considerazione della pessima salute dell'economia UE - vedi Grecia.

Indicatori del 2 maggio 2016		
Noli*	€/ \$	Petrolio WTI
703	1,14685	45,5\$/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) - 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.





#bonifica #acqua  
#parma

## Bonifica Parmense, inaugurata la nuova sede

Un laboratorio scientifico itinerante a disposizione dei consorziati per l'analisi e il monitoraggio della risorsa idrica della rete di oltre 1500 km di canali artificiali



Parma, 5 Maggio 2016 – Inaugurata oggi in via Emilio Lepido 70/1 la “Casa dell’Acqua”, nuova sede del Consorzio della Bonifica Parmense. Una struttura più fruibile per i consorziati che hanno necessità di informazioni, dotata di numerosi posti auto e raggiungibile con i mezzi pubblici (bus n. 23, direzione San Prospero).

Un plesso moderno e polifunzionale che consente l'accorpamento di tutti gli uffici che svolgono le diverse mansioni tecniche, amministrative e di progettazione lavori e opere in difesa del territorio.

Un front-office di avanguardia e un ufficio catastale informatizzato consentono il rapido accesso ai dati storici dell'archivio immobili e terreni.

Una sala di telecontrollo che effettua un costante monitoraggio dei livelli di flusso delle acque nella rete di bonifica e verifica e sovrintende sulle numerose postazioni dislocate nei vari impianti idrovori di sollevamento.

La più rilevante tra le novità presentate in occasione dell'inaugurazione della sede è quella di un ulteriore e innovativo servizio di analisi scientifica delle acque; un servizio tecnologicamente avanzato che consentirà di ottenere in tempo reale una fedele percezione della qualità di risorsa idrica presente nella rete di canalizzazione artificiale che fa capo al Consorzio.

“Bonifica Parmense Lab” (questo il nome scelto) conterà su uno staff qualificato di ricercatori che opererà a bordo di un pick-up itinerante per la provincia, dotato di strumentazione idonea al prelievo, alla campionatura, alla conservazione e all'analisi di alcuni parametri statistici volti ad identificare nell'immediato particolari presenze microbiologiche nelle acque.

Il Consorzio della Bonifica Parmense – nell'ottica di vigilare su possibili agenti inquinanti e assicurare a cittadini e aziende agricole acqua in grado di soddisfare le loro esigenze – arricchirà così le consolidate attività di bonifica con una nuova struttura operativa sul fronte della tutela ambientale che possa monitorare costantemente la risorsa idrica proveniente anche dai 27 depuratori delle società che gestiscono ed erogano il servizio idropotabile.

Pur conservando la sua esclusiva facoltà di trasportatore ed equilibratore dei flussi della risorsa idrica nelle aree di propria competenza, la Bonifica locale potrà fornire da oggi un altro servizio utile che va nella direzione di migliorare notevolmente la sostenibilità del territorio in cui prospera un agroalimentare che ha necessità costante di adeguate e positive influenze ambientali.

Il Presidente Luigi Spinazzi ha sottolineato: “L'importanza del dialogo costante con il territorio, i cittadini, le amministrazioni locali e le imprese è fondamentale per poter fornire servizi sempre migliori, comprendere le loro esigenze primarie e puntare a migliorarci”.

## CIBUS

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

[cibus@nuovaeditoriale.net](mailto:cibus@nuovaeditoriale.net)

[www.cibusonline.net](http://www.cibusonline.net)

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

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

[www.nuovaeditoriale.net](http://www.nuovaeditoriale.net)

codice fiscale - partita iva  
01887110342

iscritta al registro imprese di  
Parma 24929

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

**direttore responsabile**  
lamberto colla





Il Direttore Meuccio Berselli: “Con questa sede e i nuovi servizi offerti continuiamo nell’opera costante di rinnovamento dell’ente e della sua operatività di servizio. Rinnovamento che si misura con la qualità dell’opera svolta sul territorio in questi anni”.

All’inaugurazione parmigiana, oltre alle numerose istituzioni, autorità e amministratori locali erano presenti anche Massimo Gargano – Direttore Generale Nazionale dell’associazione delle bonifiche ANBI – e Massimiliano Pederzoli, Presidente di ANBI ER e CER. Entrambi hanno espresso il loro plauso al lavoro fatto dal Consorzio di Parma, un ente che – nelle loro parole – “porta opera costante di prevenzione a difesa del territorio, un lavoro essenziale per rendere veramente al passo coi tempi il modello consortile che sempre di più – e l’Emilia-Romagna ne risulta testimonianza tangibile – è al fianco delle realtà locali con interventi mirati e rapidi”. Dunque un Consorzio virtuoso, che ha patrimonializzato al meglio anche le proprie



risorse economiche: convertendo l’affitto la piena proprietà di una nuova e più funzionale pluriennale della vecchia sede di piazzale Barezzi in un mutuo di pari importo l’ente ha infatti assicurato ai suoi consorziati per il futuro sede proiettata nel domani.





[Pasta Andalini](#)



Innovazione nella tradizione

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



[www.Agristore.it](http://www.Agristore.it)



[Confcooperative Parma](#)



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

[Soluzioni Avanzate Logistica Alimentare Srl](#)

[Power Energia Società Cooperativa](#)



[ITE Italian Tourism Expo](#)

#birra #beverage #promozione  
**MariLu. La birra artigianale**  
**Made in Parma**

Nel 1816 Maria Luigia d'Asburgo Lorena arrivò a Parma e nulla fu più come prima dal punto di vista dell'arte, della cultura, del bel vivere e del gusto.

Questa birra morbida, elegante, profumata, prodotta artigianalmente nel cuore della Food Valley con ingredienti di eccellenza è dedicata Lei nelle due versioni **Amber** e **Blonde**



profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

Ingredienti: Acqua, malti d'orzo, fiocchi di segale, luppoli, lievito. Alc. 4% - 18 IBU

per eccellenza: morbida e semplice da bere, profumata, dorata, con schiuma finissima e bianchissima, amaro equilibrato e finale secco.

Non filtrata, non pastorizzata.

Ingredienti: Acqua, malti d'orzo, luppoli, lievito. Alc. 5,5% - 24 IBU

**Per contatti e informazioni:**

[FROG.NET](http://FROG.NET)

[www.frognet.it](http://www.frognet.it) -

mail: [info@frognet.it](mailto:info@frognet.it)

tel: 392.9511643



**MariLU Amber**

è una birra ambrata chiara ad alta fermentazione in stile Pale Ale. Fresca, leggera e amarognola secondo la tradizione inglese. Molto

**MariLU Blonde**

è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra

#agroalimentare #vino #promozione  
**Dedicato a palati esperti e sapienti!**



- **Brut Metodo Classico "La Rocchetta"**, un "Blanc de Blanc" che non teme confronti per il sapiente uso di **uve nobili**

q u a l i Chardonnay e Pinot Bianco e la



scrupolosa e lunga lavorazione. L'intensità paglierina del colore, reso brillante dalle ricchezza delle bollicine, una spuma intensa e persistente esprimono la raffinatezza di uno spumante che ha ricevuto importanti riconoscimenti ...

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

