



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

SOMMARIO

Anno 15 - n° 23 12 giugno 2016

1.1 EDITORIALE

Ecco perché il sorpasso è plausibile.

3.1 CEREALI

Cereali e dintorni. La dimostrazione di forza dei fondi.

4.1 LATTIERO CASEARIO

Derivati del Latte in forte ripresa.

5.1 VINO NOVITÀ

Accolto il concordato. Parmacotto non è più Rosi.

5.2 OLIVICOLTURA - XYLELLA

Il "massacro controllato" degli ulivi in Puglia.

5.3 PARMIGIANO REGGIANO

Parmigiano Reggiano, 3.200 allevatori aderiscono al piano produttivo 2017/19

6.1 INNOVAZIONE

Emilia-Romagna regione dell'innovazione

7 . I P R O M O Z I O N I

"vino" e partners

8 . I P R O M O Z I O N I

"birra" e partners

Editoriale

Ecco perché il sorpasso è plausibile.

Beati i secondi che saranno i primi. A Torino vincerà il "sarcasmo", a Roma la vittoria sarà una sconfitta, mentre a Milano si consumerà la vera sfida politica. Alla fine saranno tre diversi vincitori ma con pesi e eredità ben diverse da trasportare.

di **Lamberto Colla** Parma, 12 giugno 2016.

Pizzarotti inseguendo il sogno della rinascita, difficile ma possibile.

Roma, Milano e Torino, per tre diverse ragioni, potrebbero riservare grandi sorprese il prossimo 19 giugno.

Roma "brucia" e la vittoria potrebbe trasformarsi in una amara sconfitta. Ecco quindi che la "fascinosa" candidata grillina



Il sorpasso è possibile. Il ballottaggio sarà tutta un'altra storia, il vantaggio, ampio o risicato del primo turno, verrà azzerato e tutto potrà accadere. Ne sa qualcosa Vincenzo Bernazzoli che nel 2012, forte della corazzata PD e guardando dall'alto del suo scranno di Presidente della Provincia, dovette affondare al secondo turno colpito dall'emergente M5S capitanato da Federico Pizzarotti.

A Parma tutti gli elettori, moderati, di ogni classe sociale e età, fecero convergere i loro voti verso il nuovo, verso quel viso rassicurante, per quanto inesperto, di

Virginia Raggi potrebbe essere superata dal ben più anonimo Giachetti, unica consolazione del PD che potrà gongolarsi di avere conquistato la capitale, sollevando il M5S dalla "Mission Impossible" di raddrizzare la città eterna. Il centro destra "aiuterà" Roberto Giachetti a raccogliere la patata bollente nella speranza che possa replicare la "Giunta Marino".

A **Torino** invece si consumerà il delitto perfetto. Troppo ghiotta l'occasione di fare ingurgitare al

Sindaco uscente, Piero Fassino, [quella sfida lanciata a Grillo nel 2009](#): **"Se Grillo vuol fare politica fondi un partito, si presenti alle elezioni e vediamo quanti voti prende"**. E' molto probabile che il gusto sadico degli italiani prenda il sopravvento e, con l'aiutino del Centro Destra, i voti convergano verso la timida rappresentante del M5S, Chiara Appendino, consegnandola alla storia come prima donna Sindaco del Movimento fondato da Grillo e Casaleggio.

Dal punto di vista politico sarebbe un disastro per il PD veder soccombere uno dei suoi più autorevoli rappresentanti e, c'è da scommetterci, sul web si scatenerebbe l'ironia da "e adesso che **"Appendino"** le scarpette al chiodo" a "quanti **grilli** per la testa di Fassino".

A **Milano**, invece, si giocherà la vera partita politica. Il centro destra vorrà vincere la



sfida n e l
centro nevralgico del potere economico e lì battere sul campo il PD di Sala, forte dei 7 anni di "campagna elettorale" che Expo gli ha concesso di fare.

In conclusione tutti, in questo modo, saranno soddisfatti, il PD che potrà godere di Roma, il M5S che avrà affossato il simbolo del contrasto al movimento grillino e il centro Destra che alzerà il vessillo sulla capitale economica e potrà da lì riorganizzarsi per tornare a essere un raggruppamento di riferimento nazionale.

Se così andranno le cose, per Renzi la strada diventerà sempre più difficile, impervia e potrebbe ben presto terminare. Forse proseguirà per l'appoggio dei poteri superiori ma, presto o tardi, si tornerà a votare e allora nel PD si aprirà una guerra fratricida all'ultimo sangue.

E dopo Renzi il PD sarà un deserto. Un PD che sarà privo di idee e programmi ma anche di leader non potendo più contare sui generali di un tempo (Bersani, Fassino, Bindi e Fu-Fu D'Alema) e la rete Renziana in ritirata strategica.

Nel frattempo l'Italia avrà continuato a navigare verso la "malora".

Già perché **dell'Italia e dei suoi figli** nessuno se ne preoccupa sino a quando ci saranno disponibili dei risparmi privati da prelevare a copertura dei buchi pubblici.





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. La dimostrazione di forza dei fondi.

In attesa dei dati USDA del 10 giugno, i fondi hanno dato una ulteriore dimostrazione di essere i veri "padroni" del mercato.

(Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl e Virgilio)



internazionali

Cereali e dintorni. La dimostrazione di forza dei fondi.

In attesa dei dati USDA del 10 giugno, i fondi hanno dato una ulteriore dimostrazione di essere i veri "padroni" del mercato.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 09 giugno 2016 -

Il mercato è ancora saldamente nelle mani dei fondi-rialzisti che stanno facendo il bello e il cattivo tempo. A dimostrazione della loro forza, in attesa dell'aggiornamento USDA, nella giornata di ieri hanno dato una sferzata di rincari significativa come si evince dalla tabella che segue:

Semi luglio 1177,60 (+36,4) agosto 1173,00 (+34,6) nov 1150,20 (+33,4)

Farina luglio 417,10 (+9,3) agosto 410,90 (+9,3) dic 403,80 (+10,8)

Olio luglio 32,09 (+0,60) agosto 33,02 (+0,60)

Corn luglio 431,20 (+3,4) settembre 434,60 (+4,2)

Grano sett 519,40 (+10,4) dicembre 530,40 (+11,2) mar 548,20 (+10,2)

Un rafforzamento che è seguito alle stime divulgate il giorno precedente da Reuter e da Bloomberg che, tutto sommato, risultavano rassicuranti soprattutto per la soia: il seme in Argentina a 55,69 milioni di ton (l'ultimo USDA a 56,50) e in Brasile a 98,16 (ultimo USDA a 99), mentre per il corn dell'Argentina a 26,82 (ultimo USDA a 28,7). Il corn del Brasile a 79 (USDA a 81).

Ieri invece è stato immesso altro denaro fresco sulle commodities (di tutti i generi) e la Cina si è mossa all'acquisto gettando altra benzina sul fuoco.

Infine cominciano a sentirsi gli effetti della carenza di treni dalla vicina Francia, una situazione che contribuisce a alzare la febbre sui cereali minori già in parte trascinati dall'evoluzione dei prezzi della soia.

Per il settore **bioenergetico** prosegue, ormai da molto tempo, la corsa ai sottoprodotti per sopperire alla mancanza di mais tossinato sia in granella che in farina. In aggiunta i crusconi mantengono quotazioni elevate in ragione del fatto che l'industria molitoria non produce a pieno regime.

Mercati Indicatori internazionali 09 giugno 2016

L'Indice dei **noli** è leggermente salito a 610 punti, il **petrolio** ruota attorno a 51 \$ e l'indice di **cambio** si è ribassato leggermente 1,13645

Indicatori del 09 giugno 2016		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
610	1,13645	51 \$/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

Derivati del Latte in forte ripresa.

Il Latte spot è rimasto pressoché invariato nelle quotazioni mentre burro e panna proseguono la corsa in area positiva. Nuova leggera flessione negativa del Grana Padano.

(Virgilio - CLAL)

Lattiero Caseario

Derivati del Latte in forte ripresa.

Il Latte spot è rimasto pressoché invariato nelle quotazioni veronesi mentre burro e panna proseguono la corsa in area positiva. Nuova leggera flessione negativa del Grana Padano.



ALIMENTARE: 1,38-1,43 €/Kg. (+)

Borsa di Parma 3 giugno 2016: (= chiusa per festività)

BURRO ZANGOLATO: 0,85 €/kg.

Borsa di Reggio Emilia 07 giugno 2016 (+)

BURRO ZANGOLATO: 1,05 - 1,05€/kg.

GRANA PADANO Poco rassicurante, in considerazione del periodo estivo ormai alle porte, l'aggiustamento al ribasso di 5 centesimi. Sono stati ben 4 i movimenti a scendere negli ultimi due mesi. In sintesi i prezzi all'ingrosso del Grana Padano registrati alla borsa di Milano sono compresi tra 6,25-6,35 €/Kg. per il 9 mesi e tra 7,00 e 7,65 relativamente al 15 mesi di stagionatura.

PARMIGIANO REGGIANO In attesa della quotazione della Borsa merci di riferimento comprensoriale di Parma (chiuso lo

scorso 3 giugno a seguito della festività nazionale) di venerdì prossimo, la Borsa Milanese ha segnato un po' di febbre anche per il Parmigiano Reggiano (-5 centesimi sia per il 12 che per il 24 mesi) mentre la borsa reggiana, relativamente al 24 mesi ha lasciato inalterati i listini nella giornata di ieri.

di Virgilio, Parma 8 giugno 2016

LATTE SPOT I segnali di ripresa registrati nelle tre settimane centrali di maggio sono rientrati. La prima di giugno ha mostrato infatti una sostanziale

stabilità di prezzi. Praticamente invariato il prezzo del nazionale (+0,97%) che ha collocato i listini tra 25,78€/100 litri e 27,84€/100 litri. Il latte spot estero è rimasto inalterato nelle quotazioni di Verona confermando i prezzi tra 25,26 e 26,29€/100 litri di latte, mentre lo scremato pastorizzato estero arretra del 3,3% fissando le quotazioni tra 14,49 e 15,53.

BURRO E PANNA Prosegue la cavalcata positiva del burro con altri 10 centesimi guadagnati sui listini milanesi. Spinge anche la borsa reggiana (Parma chiusa per festività) così come le creme a uso alimentare seguono la tendenza degli altri derivati del latte.

Borsa di Milano 06 giugno: (+)

BURRO CEE: 2,50€/Kg

BURRO CENTRIFUGA: 2,65€/Kg.

BURRO PASTORIZZATO: 1,65€/Kg.

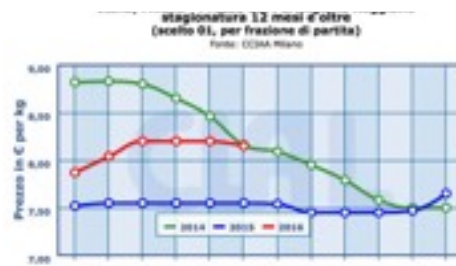
BURRO ZANGOLATO: 1,45€/Kg.

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg):
1,44€/Kg. (+)

MARGARINA maggio: 0,95 -1,01€/kg (=)

Borsa Verona 06 giugno:

PANNA CENTRIFUGA A USO



#parma #parmacotto

Accolto il concordato. Parmacotto non è più Rosi.

Alla fine i creditori hanno accolto la proposta di concordato avanzata dall'azienda.

di Lgc - Parma 9 giugno 2016 - Secondo il sempre ben informato sui procedimenti fallimentari "PQ", i creditori (banche e imprese fornitrici) diventando ora i nuovi proprietari dell'impresa.

"Si tratta - scrive PQ, della famiglia Levoni, che attraverso la Alcar Uno spa e Globalcarni spa ha crediti per 10,45



milioni di euro, e la Tino Prosciutti spa di Sala Baganza e la sua controllata la Fibar Carni spa di Felino, che insieme hanno crediti per 8,51 milioni; poi il consorzio Parma Prodotti Alimentari srl (2,66 milioni), la Felsineo spa (1,4 milioni), il Consorzio Zenit, che fa capo alla cooperativa

Proges (720mila euro) e la Katia Prosciutti srl (50mila euro)."

Un passaggio doloroso che vedrà il "taglio" dello stabilimento di Marano e l'uscita dall'azienda della famiglia Rosi oltre ai 52 posti di lavoro già perduti. ([LEGGI QUI](#)).

Marco Rosi già aveva lasciato le redini dell'azienda nel gennaio dello scorso anno trasferendo le cariche al figlio il quale, a seguito della nuova situazione, dovrà anch'egli abbandonare la guida ai nuovi proprietari.

([Il dettaglio del concordato dalle colonne di PQ - 8/5/2016](#))

#olivicoltura #olivo #puglia #Xylella

Il "massacro controllato" degli ulivi in Puglia.

La Corte UE ha stabilito che le piante "sane" a rischio infezione da Xylella sono da abbattere

La Corte di giustizia dell'Unione europea ha stabilito oggi, giovedì 9 giugno, che Bruxelles può obbligare gli Stati membri a rimuovere tutte le piante potenzialmente infettate dal batterio Xylella fastidiosa, anche nel caso in cui non siano presenti sintomi, se queste sono in prossimità di quelle malate.



La misura, si legge nel comunicato, "è proporzionata all'obiettivo di protezione fitosanitaria" ed "è giustificata dal principio di precauzione", sulla base di prove scientifiche. La decisione della

Commissione risale al 2015 e prevede l'eliminazione della flora a rischio entro un raggio di 100 metri dal focolaio, senza che vi sia un indennizzo. Allora il tribunale amministrativo regionale per il Lazio aveva sospeso l'ordine di rimozione, impartito dal Servizio agricoltura Regione Puglia, delle piante situate in prossimità di ulivi infetti, interrogando l'organo a livello europeo. Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", spera in un intervento immediato del Governo affinché si eviti il compimento di uno scempio preannunciato che potrebbe **deputare** irrimediabilmente il nostro territorio ma che certamente è evitabile.

#parmigiano-reggiano #formaggio #quote #crisi #latte

Parmigiano Reggiano, 3.200 allevatori aderiscono al piano produttivo 2017/19

Largamente superata la quota necessaria per l'approvazione da parte del Ministero. Interessati 3.200 allevatori e 350 caseifici. Prorogato al 15 giugno il termine per le adesioni. Il Presidente Bezzi: così si pongono le basi per l'espansione ordinata della filiera.

Reggio Emilia - A poco meno di due mesi di distanza dall'approvazione della proposta in Assemblea (il 6 aprile scorso), il "Piano di regolazione dell'offerta" del Parmigiano Reggiano ha già largamente superato il 66% di adesioni da parte dei caseifici e degli allevatori (complessivamente oltre 3.200), quota indispensabile affinché il piano possa ora andare **al vaglio e all'approvazione da parte del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, passaggi previsti entro l'anno**. Per consentire la più ampia adesione dei tanti caseifici ed allevatori favorevoli, ma in ritardo rispetto alla consegna delle delibere (inizialmente prevista entro il 31 maggio), il Comitato esecutivo del Consorzio ha prorogato al 15 giugno il termine per le accettazioni.



"L'adesione da parte dei singoli produttori - sottolinea il presidente del Consorzio di tutela, **Alessandro Bezzi** - è un fatto tutt'altro che formale".

"Da una parte, infatti, riafferma il valore riconosciuto ad una ordinata ed equilibrata gestione dell'offerta come primario strumento di valorizzazione del lavoro e dei redditi dei produttori, rendendone possibile l'applicazione; contemporaneamente - prosegue **Bezzi** - in una situazione molto critica per la filiera del latte in Italia e in Europa, il sistema Parmigiano Reggiano esce rafforzato nel suo rapporto con i mercati e nella valorizzazione di quelle "quote latte Parmigiano Reggiano" che - unico caso tra le Dop europee - sono state attribuite direttamente agli allevatori, generando nuovo e concreto valore per le imprese".

Il Registro quote latte Parmigiano Reggiano (QLPR) venne introdotto dal

Consorzio nel novembre 2014 in vista della cessazione del regime europeo delle quote latte, che dall'aprile 2015 ha comportato l'azzeramento totale del valore di quelle stesse quote che per anni erano state oggetto di scambi e rappresentavano uno dei patrimoni via via costruiti dagli allevatori.

"L'aspetto più rilevante dell'operazione messa in atto dal Consorzio - prosegue il presidente **Alessandro Bezzi** - fu proprio l'assegnazione di quote latte per il Parmigiano Reggiano di esclusiva proprietà degli allevatori, che da quel momento hanno potuto ancorare l'attività produttiva ad un titolo reale ed esclusivo".

La massiccia adesione dei produttori al nuovo "Piano di regolazione dell'offerta" 2017-2019, dunque, va a salvaguardare anche questo patrimonio che, in base ai valori attuali, corrisponde ad una capitalizzazione complessiva di circa 450 milioni di euro.

"Questo passaggio - conclude il presidente del Consorzio - ha anche una diretta e immediata ricaduta su diverse altre azioni impostate dal Consorzio, ed in particolare su quelle finalizzate alla promozione sul mercato interno e su quelli esteri, tanto più efficaci quanto più i flussi produttivi e la loro ordinata crescita corrispondano alla nuova domanda che si va ad alimentare".

(CFPR - Reggio Emilia, 3 giugno 2016)



#innovazione #Emilia-Romagna
#StartUp

Emilia-Romagna regione dell'innovazione

680 Start up e 19 Fab-Lab, Emilia-Romagna regione dell'innovazione

In Emilia-Romagna oltre una Start up innovativa su dieci di quelle che nascono in Italia, mentre si affermano i Fab-Lab, piccoli spazi per grandi idee, ormai strutturati in tutte le province

Sono 680 le Start up in Emilia-Romagna, l'11,7% del totale nazionale (5.803 imprese): con questi dati il territorio emiliano-romagnolo si conferma, anche nel primo semestre 2016, fra i più ricettivi in Italia di start up innovative iscritte alla sezione speciale del registro imprese. Bologna (169) è la prima provincia, seguita da Modena (137), Reggio Emilia (75), Parma (66), Rimini (53), Ravenna (52), Forlì-Cesena (49), Ferrara (40), Piacenza (39). Sul totale (680), 151 nascono per lo sfruttamento di un brevetto, mentre il 25% occupa personale altamente qualificato (il 95% conta fino a 9 addetti).

Il meglio delle start up emiliano-romagnole è in mostra 9 e 10 giugno a Bologna a Start2B, la sezione speciale di R2B2016 – inaugurata oggi alla Fiera di

Bologna - dedicata alle nuove imprese, agli incubatori, agli spazi di coworking e a tutti i soggetti che sostengono la creazione d'impresa.

Le 40 start up selezionate quest'anno propongono innovazioni rivolte a tutti i settori produttivi, dal biomedicale alla meccanica, dalle imprese del packaging a quelle della nautica, ma anche a istituzioni locali e pubbliche amministrazioni.

Tra i nuovi progetti presenti alla rassegna bolognese, dispositivi medici per la protezione cerebrale nel trattamento di ictus, arresto cardiaco e trauma cranici già sul luogo dell'evento, oppure social network per la gestione dei condomini, app dedicate al turismo e alla cultura con riconoscimento fotografico dei monumenti, brevetti innovativi che sfruttano il grafene per packaging ad alte prestazioni, sistemi che aumentano l'efficienza energetica delle produzioni industriali, prototipazioni rapide e stampa 3D. E ancora: piattaforme che aiutano i processi decisionali delle aziende utilizzando dati provenienti dai social network, sistemi laser di ultima generazione per le aziende metalmeccaniche, sistemi innovativi per l'editoria, l'internet of things applicata a reti di oggetti domestici o industriali, sistemi elettrici per imbarcazioni attualmente mosse da motori diesel che

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



vanno incontro alle nuove direttive europee, app per migliorare la gestione e la formazione delle risorse umane in azienda, dispositivi da applicare alle bottiglie di vino per verificarne la qualità e l'originalità della produzione, applicazioni per migliorare la didattica.

Piccoli spazi, grandi idee: già 19 Fab-Lab. Piccoli spazi per grandi idee, innovative. I Fab-Lab sono i nuovi modelli di business per l'impresa e ad oggi in Emilia-Romagna se ne contano già 19, tutte esperienze strutturate.

Il Fab-Lab (fabrication laboratory o anche fabolous laboratory) è una tipologia di spazio dedicato alla fabbricazione digitale: una piccola officina che offre servizi personalizzati. Spazi aperti, che nascono per portare la digital fabrication e la cultura open source in un luogo fisico, dove macchine, idee, persone e nuovi approcci possono mescolarsi liberamente.

E i Fab-Lab come luoghi di progettazione per la comunità locale, oltre alla collaborazione con le imprese e allo sviluppo di attività educative, sono il cuore dell'iniziativa 'Open Innovation Economy', promossa dalla rete emiliano-romagnola Mak-ER all'interno R2B2016 a Bologna, che ospiterà i principali Fab-Lab nazionali e un nutrito gruppo di



esperienze europee eccellenti. L'obiettivo è quello di raccontare le esperienze dei maker che lavorano in Fab-Lab e makerspace italiani, cercando di individuare processi sostenibili di collaborazione con le imprese, partendo dalle migliori esperienze nazionali e internazionali.

In Emilia-Romagna, ad oggi, i Fab-Lab strutturati sono: RaspiBo, MakeInBo e Fablab Imola, Fablab Valsamoggia (Monteveglia), Wake'n'Make (S.Giovanni in Persiceto, Bo), Fablab Casa Corsini (Fiorano

Modenese), Fablab Faenza, Fablab Forlì, FabLab Parma, REI (Reggio Emilia), Fablab Romagna (con 3 sedi a Cesena, Rimini e Forlì), Fablab Terre di Castelli (Spilamberto), MakeInCo - Fablab (Comacchio), MakeIt (Modena), Makers Modena Fablab, MakeRN (Rimini), Maker Station Fablab (Bassa Romagna), WASProject (Massa Lombarda, Ra), Urban Hub (Piacenza).



[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](#)

#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

www.frognet.it -

mail: 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

