



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

SOMMARIO

Anno 15 - n° 26 03 luglio 2016

1.1 EDITORIALE

Chiuso per elezioni

2.1 CEREALI

Cereali e dintorni. Dopo il venerdì nero i mercati riprendono a salire

3.1 LATTIERO CASEARIO

Il latte spot recupera il 17,22% rispetto alla media di maggio

4.1 INTEGRATORI

Integratori alimentari, i benefici vantaggi per tutte le età.

6.1 OLIO

Antitrust: piovono multe sull'olio extravergine ingannevole

6.2 EXPORT

Parmigiano Reggiano: lotta all'imitazione. Export, in USA continua la crescita

7.1 SPORT E NATURA

Parmigiano Reggiano HARD RUN, Boves (CN). Il Team Farm Run si fa onore. Tutti sul podio.

8.1 SICUREZZA

Vietata la vendita di alcuni lotti di cozze e ostriche nei Paesi Bassi

8.2 LOTTA ITALIAN SOUNDING

Falsa salsa al Parmigiano Reggiano ritirata in Canada

9.1 EXPORT E IMPORT - BREXIT

L'effetto Brexit sull'agroalimentare italiano

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

"vino" e partners

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

"birra" e partners

Editoriale

Chiuso per elezioni

"Eppur non si muove". Dalle "trivelle" alla "Brexit" per passare dalle amministrative italiane e infine alle elezioni della Gran Bretagna e al referendum costituzionale d'autunno e poi verranno presto le elezioni in Germania e in Francia (forse anche in Italia), ogni scusa è buona per non prendere le decisioni importanti e fare decollare quest'Italia e quest'Europa.

di **Lamberto Colla** Parma, 3 luglio 2016.

la Gran Bretagna ha deciso che non vuole stare con questa Europa e oltre 17 milioni di felici sudditi di sua Maestà la Regina Elisabetta hanno optato per il **Leave** ovvero abbandonare la barca che sta affondando.

Come ogni scelta popolare va rispettata e al di là delle considerazioni se fosse stato "giusto" procedere con una consultazione popolare su questioni così impegnative e che coinvolgono, direttamente o indirettamente, altri Paesi membri, il messaggio è stato chiaro e lo sarebbe stato ancor più se, a pochi giorni dalla consultazione, un fanatico non avesse ucciso la deputata laburista **Jo Cox** impegnata per promuovere il **Remain**.

Tralasciamo anche il fatto che il giorno seguente fosse stata avviata una petizione per rifare il referendum, che in poche ore raccolse quasi 2 milioni di adesioni, ma il risultato è lì sotto gli occhi di tutti e in molti, in Italia e negli altri Paesi dell'Unione, vorrebbero correre a una consultazione analoga e... **allora ne vedremmo delle belle!**

Fatto sta che **lo schiaffo all'Europa germanocentrica**, tutta impennata sulle misure d'austerità [guidata da ragionieri](#) e non da statisti, controllata dalla Troika e minacciata dalla finanza internazionale è stato dato e ora si deve aprire il tavolo delle trattative per negoziare l'uscita di una nazione che, di fatto, non era mai entrata e ospita nella **city** della capitale il **40% delle transazioni** finanziarie mondiali.

E così è stato convocato d'urgenza un summit tra i 28-1 Paesi membri per decidere le modalità e i tempi anticipato da un mini vertice tra i rappresentanti delle nazioni (Gran Bretagna esclusa ovviamente) che nel dopoguerra, decisero che sarebbe stato opportuno trovare delle intese comuni per scongiurare nuovi conflitti mondiali. **Hollande e Renzi** non usarono mezze parole all'indomani del referendum, il Regno Unito avrebbe dovuto distaccarsi dall'UE il più presto possibile.

E infatti, dal vertice trilaterale, venne la conferma del contrario. La Merkel, ancora una volta, è riuscita a fare valere la sua posizione e gli interessi della Germania, che con il l'Isola ha fortissimi interessi commerciali, e il risultato finale è che vince la linea tedesca e occorre "aspettare la richiesta

ufficiale del dell'Inghilterra di attivazione dell'[articolo 50 del trattato di Lisbona](#) che riguarda appunto il recesso unilaterale di un membro dell'Unione Europea.

Ma tale richiesta non potrà essere formulata dal dimissionario Cameron che cesserà il suo mandato solo a ottobre.

Ancora una volta la burocrazia ha il sopravvento e viene sfruttata per prendere tempo, per fare stemperare gli animi e chissà forse per rinegoziare ulteriori vantaggi britannici pur di non perdere un pezzo di quest'aborto di Stato federale che avrebbe dovuto essere l'Unione Europea.

Una risposta ancora una volta attendista. Tutto rimandato a ottobre, come la consultazione referendaria promossa da Matteo Renzi sulla modifica costituzionale sul risultato della quale si gioca la permanenza a Palazzo Chigi.

E così, da una campagna elettorale all'altra, nulla si decide e l'Italia va a rotoli e l'Europa si disintegra.





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Ampie oscillazioni ma verso il positivo

I mercati per quanto riguarda la farina di soya, il seme, e il mais sono entrati costantemente in recupero. Diversi i motivi a cui imputare tale reazione.

(Mario Boggini - Officina Commerciale



internazionali

Cereali e dintorni. Dopo il venerdì nero i mercati riprendono a salire

I mercati per quanto riguarda la farina di soia, il seme, e il mais sono entrati costantemente in recupero. Diversi i motivi a cui imputare tale reazione.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 30 giugno 2016 -

Il terremoto di borsa che ha fatto seguito al referendum britannico che ha visto la vittoria del **Leave**, sta riducendo la fase acuta e, almeno per quanto riguarda la farina e il seme di soia, e il mais i prezzi stanno già prendendo quota. Una reazione che può essere interpretata dagli elevati acquisti, ai bollettini meteo contraddittori, ai fondi che non hanno intenzione di lasciare le loro posizioni scommettendo su eventuali danni determinabili da previsioni di una calda estate.

Alcune quotazioni del mercoledì 29 giugno

Prezzi ben tenuti, per le farine proteiche quotavano sul pronto nei porti nord Italia 412/421 con punte a 428€/tonnellata per la farina 44 e la proteica 46,50% il luglio dicembre 417/426 e il 2017 382/391, il girasole proteico sul pronto a 255€ ma anche 265 arrivo, e sul novembre 2016 marzo 2017 a 235€/Ton, la colza a 270 partenza sul pronto e l'agosto dicembre a 265 arrivo e 250 partenza stabilimenti interni.

La **farina** di soya convenzionale 44 è risalita e 439 euro partenza stabilimenti di produzione e, sempre nella giornata di mercoledì, un luglio-dicembre ha quotato 435 €/Ton nonostante l'effetto calmierante del prossimo raccolto.

Sorprende il collasso della **Crusca di grano** che, tra l'altro, potrebbe essere in esaurimento, dai valori minimi stimati tra 100 e 105€/ton potrebbe rimbalzare sensibilmente già da agosto.

In netto calo il mais, in gran parte giustificato dall'arrivo del grano che i mulini stanno acquistando voracemente tra i 150 e 165 €/ton arrivo, nel tentativo di mediare gli acquisti più cari e da provenienza estera. Al porto il prezzo continua a aggirarsi sui 190 euro partenza.

Per il settore **bioenergetico**, potrebbe essere il momento di approfittare del calo dei cruscami di grano sul pronto, mentre per il Luglio Dicembre si parla di 125 euro arrivo. Il **corn steep**, (liquidi di macerazione del mais) sta conquistando fette di mercato della glicerina e la **semola umida** quegli spazi prima occupati dalle farine e spezzati di mais, ormai introvabili. La più recente transazione di mais per uso bioenergetico è stata pari a 165 euro partenza Provenienza Milano in granella, il che significa farina intorno ai 190-200 euro alla tonnellata.

Indicatori internazionali 30 giugno 2016

L'Indice dei **noli** è risalito a 640 punti, il **petrolio** sale a 49,40 \$ e l'indice di **cambio** a 1,10939

Indicatori del 30 giugno 2016		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
640	1,10939	49,40 \$/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

Il latte spot recupera il 17,22% rispetto alla media di maggio

Il Burro "vola" su tutte le piazze di riferimento e trascina con sé il latte spot. Un altro aggiustamento di 5 centesimi registrato alla borsa di Parma relativamente al Parmigiano Reggiano.

(Virgilio - CLAL)

Lattiero Caseario

Il latte spot recupera il 17,22% rispetto alla media di maggio

Il Burro "vola" su tutte le piazze di riferimento e trascina con sé il latte spot. Un altro aggiustamento di 5 centesimi registrato alla borsa di Parma relativamente al Parmigiano Reggiano.

di **Virgilio** Parma, 29 giugno 2016

LATTE SPOT prosegue la rincorsa al recupero del latte spot. Anche l'ultima settimana di giugno la borsa veronese ha fatto registrare un sensibile segno positivo e la media del mese del latte crudo spot nazionale si è attestata a 29,13€/100 litri di latte segnando un +17,22% rispetto al mese precedente. Scendendo nel dettaglio, il latte crudo spot nazionale si è attestato tra 30,41 e 32,48, l'intero pastorizzato estero tra 29,90 e 30,93 e infine lo scremato pastorizzato estero tra 18,63 e 19,67 €/100 litri di latte.

BURRO E PANNA Per la sesta settimana consecutiva il burro segna positivo. Ulteriori 10 centesimi guadagnati a Milano e Parma balza direttamente a 1,30 €/kg (+13,04%) con l'obiettivo 1,40 già realizzato a Reggio Emilia nella

giornata di ieri. In crescita costante da 8 settimane la crema a uso alimentare che a Milano ha toccato 1,66€/kg così come la panna di centrifuga veronese che ha raggiunto quota 1,65-1,70€/kg

Borsa di Milano 27 giugno: (+)

BURRO CEE: 2,85€/Kg

BURRO CENTRIFUGA: 3,0€/Kg



BURRO PASTORIZZATO: 2,0€/Kg

BURRO ZANGOLATO: 1,80€/Kg

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,66€/Kg (+)

MARGARINA giugno: 0,95 -1,01€/kg (=)

Borsa Verona 27 giugno:

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE:
1,55-1,70 €/Kg (+)

Borsa di Parma 24 giugno 2016: (+)

BURRO ZANGOLATO: 1,15€/Kg

Borsa di Reggio Emilia 28 giugno 2016 (+)

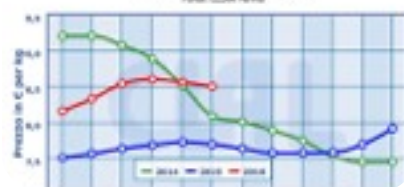
BURRO ZANGOLATO: 1,40 - 1,40 €/kg

GRANA PADANO Listini inalterati per il Grana Padano DOP nella 26esima settimana. Tra 6,25-6,35 €/Kg. la quotazione milanese del 9 mesi e tra 7,00 e 7,65 €/Kg la chiusura del 15 mesi di invecchiamento. Nel complesso la media mensile del prodotto (6,45 e 7,48€/kg) è in zona positiva rispetto alla media realizzata nell'anno precedente (+1,10% e +1,0% per 9 e 15 mesi rispettivamente)

PARMIGIANO REGGIANO Altri 5 centesimi ceduti dal 12 mesi replicando la seduta della settimana precedente mentre sono stati confermati i listini del 24 mesi. In sintesi la borsa comprensoriale di Parma ha registrato: 8,20-8,60€/Kg (12 mesi) e 9,30-9,70€/kg per il 24 mesi. Le medie annuali si sono perciò attestate a 8,46 e 9,45€/kg corrispondenti rispettivamente a un +10,59% per il 12 mesi e +7,8% per il 24 mesi rispetto alla media dell'anno precedente.



Stallo, Parma - Parmigiano Reggiano stagioni. 12 mesi e oltre (costo fra 0-1 per litri di partita)
Fonte: CCMA Parma



#salute #integratori

Integratori alimentari, i benefici vantaggi per tutte le età.

La review scientifica che mette in luce benefici vantaggi per tutte le età. la guida all'uso corretto. L'Italia capofila in europa per la sicurezza.

Milano giugno 2016 – INTEGRATORI ITALIA presenta un importante passo avanti nella conoscenza del ruolo e delle evidenze scientifiche sull'integrazione alimentare, uno stato dell'arte delle evidenze scientifiche più significative e sulle frontiere più promettenti dell'alimentazione e della salute. Un pool di otto tra i maggiori esperti italiani ha realizzato, dopo oltre un anno di lavoro, la prima edizione della Review sull'Integrazione Alimentare che fa chiarezza sia su principi attivi che sulle diverse esigenze nelle varie fasi della vita. Numerosi e ampi i temi trattati: ruolo degli integratori alimentari nei moderni stili di vita; integratori a base di vitamine e minerali, estratti vegetali e probiotici; integratori per la salute e la bellezza della donna; integratori e loro ruolo per la salute cardiovascolare e per contrastare il declino cognitivo; qualità e sicurezza.

La missione di INTEGRATORI ITALIA di AIIPA è di “contribuire alla crescita della conoscenza, del corretto utilizzo e della qualità dell'integratore alimentare, per favorire scelte sempre più consapevoli del consumatore e lo sviluppo di questo settore in Italia” – afferma Alessandro Colombo, Presidente di INTEGRATORI ITALIA, che precisa: “Siamo orgogliosi di aver contribuito a realizzare quest'opera, che certamente non esaurisce un tema così ampio ma che costituisce un passo avanti per fare il punto e contribuire alla conoscenza scientifica sul ruolo degli integratori alimentari nei moderni stili di vita”.

Da diversi anni la ricerca scientifica si è data l'obiettivo di validare il ruolo delle sostanze presenti negli integratori alimentari nel coadiuvare le funzioni fisiologiche in soggetti sani. Nonostante la difficoltà oggettiva di dimostrare scientificamente un beneficio clinicamente rilevante sul mantenimento dello stato di salute e del benessere, possiamo oggi disporre di un significativo numero di pubblicazioni di alto livello qualitativo che conferma quanto i diversi componenti degli integratori, dalle vitamine e minerali, ai probiotici e prebiotici, agli estratti vegetali sino alle numerose molecole biologicamente attive derivate dagli organismi animali e vegetali, svolgano effettivamente tale ruolo.

Uno stile di vita sano, costruito su una dieta controllata e varia, un costante esercizio fisico e l'adozione di comportamenti virtuosi per la salute, evitando un eccessivo consumo di alcool e il fumo, rappresentano la base irrinunciabile del mantenimento della salute in ogni fase della vita di persone giovani, adulti o anziani. Esistono però periodi nei quali il nostro stato di benessere viene messo alla prova, e può essere necessario integrare la nostra dieta con elementi concentrati di sostanze che si sono dimostrate utili per affrontare al meglio determinate situazioni. L'uso oramai molto diffuso nel nostro Paese di questi alimenti “particolari” che offrono benefici funzionali è diventato una conferma indiretta dei vantaggi che



gli integratori offrono per il mantenimento dello stato di benessere dell'individuo.

Una recente ricerca di GfK Eurisko per INTEGRATORI ITALIA sul tema “Il mondo degli integratori alimentari” ha infatti evidenziato non solo che sette italiani su dieci hanno usato un integratore alimentare, ma anche l'elevato livello d'interesse dei consumatori ad avere informazioni sugli integratori: oltre quattro persone su dieci desiderano ricevere consigli e notizie, in particolar modo sui benefici per l'organismo, sui rischi e le controindicazioni, sul corretto utilizzo e sui diversi principi attivi. Su questo fronte, giocano un ruolo fondamentale il medico di medicina generale – che è, infatti, secondo il 53% degli intervistati interessati a ricevere informazioni sugli integratori, la prima fonte informativa - seguito dai medici specialisti e dal farmacista (citati dal 49% della popolazione); segue in termini d'importanza il web con il 40% di risposte.

“Per rispondere sempre più e sempre meglio a tali bisogni informativi – conclude Colombo - abbiamo realizzato questo progetto, che ci auguriamo possa costituire un utile complemento a supporto dell'attività di counselling dei professionisti della salute e un ulteriore stimolo alle accresciute esigenze d'informazione da parte di consumatori e media”.

“Sebbene l'adozione di uno stile alimentare vario ed equilibrato sia ritenuta sufficiente per garantire i nutrienti necessari, sempre più osservazioni epidemiologiche supportano la necessità di una maggiore attenzione alla copertura del fabbisogno nutrizionale e al sostegno delle funzioni fisiologiche – afferma Franca Marangoni, Responsabile Ricerca Nutrition Foundation of Italy. Gli integratori possono rappresentare una valida e sicura opportunità per favorire l'assunzione ottimale di una o più sostanze e il sostegno di funzioni fisiologiche, contribuendo anche alla prevenzione di fattori di rischio di malattia. Ad esempio nel Physicians' Health Study, uno tra i maggiori studi d'intervento condotti recentemente, su una popolazione di oltre 14.000 medici americani di 50 anni o più seguiti per 11 anni, l'assunzione di un multivitaminico è risultata associata a una riduzione, modesta ma significativa, del rischio di tumori, soprattutto tra i

PER INVECCHIARE BENE

Come invecchiare in salute, oggi? “Le principali direttrici della ricerca biochimica dell'invecchiamento sono indirizzate nella riduzione dell'infiammazione silente, dei processi perossidativi e nella necessità di mantenere l'efficienza mitocondriale, vero motore della cellula” – sottolinea Benvenuto Cestaro, Direttore della Scuola di Specialità in Scienza dell'Alimentazione dell'Università degli Studi di Milano. “L'infiammazione silente è il primo mezzo di difesa dell'organismo per inattivare virus, batteri, allergeni ambientali. Si tratta di un processo di bassa intensità ma cronico, che può portare ad un esaurimento del sistema immunitario. Per contrastarlo, è utile una dieta antiinfiammatoria, con limitata assunzione di acidi grassi idrogenati, acidi grassi saturi e acidi grassi omega-6 (privilegiando quelli monoinsaturi come l'olio di oliva), una ridotta assunzione di zuccheri semplici e un incremento di carboidrati integrali. Utile anche l'integrazione a base di acido linolenico, cardiopine e/o specifici fosfolipidi precursori delle cardiopine, che si sta rivelando di estrema utilità a prevenire e riparare i danni mitocondriali”.

ALLEATI DEL CERVELLO

A proposito d'invecchiamento e declino cognitivo, Giovanni Scapagnini, Associato di Biochimica Clinica al Dipartimento Scienze per la Salute dell'Università degli Studi del Molise, precisa: “Il cervello è estremamente esposto allo stress ossidativo e di conseguenza invecchia più precocemente; la dieta rappresenta uno tra i fattori più in grado di influenzare il nostro stato di salute e la qualità dell'invecchiamento. Oltre al glucosio, da cui dipendono le funzioni cerebrali, risultano fondamentali per una corretta fisiologia neuronale le vitamine, in particolare del gruppo B, gli omega 3 per la trasmissione dell'impulso nervoso, la memoria e l'apprendimento; i fosfolipidi, alla base della struttura delle membrane cellulari; L-acetil carnitina (LAC), assimilabile anche attraverso il cibo e la supplementazione, per la sua azione neuroprotettiva. Ulteriori sostanze “non nutrienti” che hanno evidenziato capacità di ridurre il danno ossidativo, sostenere il normale tono dell'umore e migliorare le capacità mnemoniche sono le

antocianine e le procianidine del mirtillo, le catechine del tè, i flavanoli del cacao, il resveratrolo e la curcumina, le epicatechine del cacao e l'omotaurina, presente in alcune alghe marine”.

AMICI DEL CUORE

“Stile di vita corretto e alimentazione equilibrata, con il supporto di un’appropriata supplementazione, sono efficaci anche sul fronte della prevenzione delle malattie, ad esempio di quelle cardiovascolari” – sottolinea Andrea Poli, Presidente Nutrition Foundation of Italy. “Le osservazioni epidemiologiche e i grandi studi di intervento hanno documentato l’importanza della gestione del profilo lipidico, principale fattore di rischio per le malattie coronariche. Numerosi integratori alimentari sono dotati di una documentata efficacia su tale parametro: tra questi, particolarmente promettenti sono i fitosteroli, gli integratori a base di riso rosso fermentato, il beta-glucano, la berberina, i grassi polinsaturi della famiglia degli omega-3”

PER LA SALUTE E LA BELLEZZA DELLE DONNE

“Per quanto riguarda la salute della donna, meno colpita dai problemi cardiovascolari, lo stile di vita oggi però la espone comunque a fattori di rischio importanti, come stress, alimentazione irregolare, scarsa attività fisica e fumo. Molti studi evidenziano una carenza cronica di alcuni elementi come ferro, acido folico, calcio, magnesio e molte vitamine, sia durante il periodo adolescenziale che in età adulta” – afferma Vincenzo de Leo, Dipartimento di Medicina Molecolare e dello Sviluppo, Sezione di Ginecologia e Ostetricia, Università degli Studi di Siena. “La ricerca oggi ci sta dando interessanti riscontri da integratori alimentari contenenti specifiche sostanze naturali, come ad esempio la cannella per la dismenorrea, trattamenti a base di vitamina B1 per alleviare i sintomi fisici e psichici della sindrome premestruale, fitoestrogeni di origine vegetale in associazione a calcio, vit. D, agnoscato, iperico per contrastare i sintomi neurovegetativi nella delicata fase della vita legata alla menopausa. Interessanti anche i dati relativi a sostanze come la caffeina, il retinolo, il loto (*Nelumbo nucifera*), la carnitina per il trattamento della cellulite, problema che inizia solitamente nel periodo dell’adolescenza ed è presente a vari gradi in circa il 90% delle donne”.

GLI ITALIANI AMANO I BOTANICALS

Un approfondimento speciale meritano gli integratori a base di erbe, che stanno trovando un largo consenso nella popolazione generale e che sempre più entrano a far parte delle abitudini quotidiane. Patrizia Restani, del Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari dell’Università degli Studi di Milano, commenta: “Per inquadrare il mercato degli integratori a base di piante, sono interessanti i risultati del Progetto PlantLIBRA, che ha coinvolto 2400 consumatori in 6 paesi europei - Finlandia, Germania, Italia,



Romania, Spagna, UK - e che nel nostro Paese ha interessato quattro città: Milano, Venezia, Roma e Catania. Emerge un profilo del consumatore d’integratori a base di erbe mediamente colto e con un sano stile di vita; il 71% degli intervistati ha un livello d’istruzione medio o alto, il 63% fa attività fisica moderata, il 65% è normopeso, il 48% non fuma. Oltre l’80% dei consumatori ha dichiarato di trarre beneficio dall’uso d’integratori a base di erbe, sempre o talvolta. Le piante più amate e richieste degli italiani: Aloe, Finocchio, Valeriana, Ginseng, Mirtillo, Passiflora, Melissa, Guarana, Tarassaco, Carciofo (www.plantlibra.eu”).

I PROBIOTICI AL SERVIZIO DI SALUTE E BENESSERE

Un altro ambito che riveste grande interesse in termini di ricerca e innovazione, nonché di grande richiesta da parte dei consumatori, è quello dei probiotici, definiti da FAO/OMS nel 2001 come “microrganismi vivi e vitali al momento dell’uso, la cui efficacia è legata al consumo di un’adeguata quantità e il cui uso deve portare un beneficio per la salute o il benessere”. A questo proposito Lorenzo Morelli, Preside Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell’Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza precisa: “La ricerca da 20 anni ritiene quello dei probiotici un settore in cui investire risorse per l’avanzamento delle conoscenze del rapporto fra salute e batteri, identificando questi ultimi non più nei soli agenti patogeni bensì come potenziali mezzi per il mantenimento di un buono stato di salute. Tuttavia, pur a fronte dell’imponente quantità di ricerca e sviluppo svolta, allo stato dell’arte l’unico claim ammesso da EFSA è relativo all’azione idrolitica sul lattosio delle colture batteriche usate per produrre lo yogurt”. Prosegue: “Oggi le linee di ricerca ammissibili sui probiotici secondo EFSA sono principalmente focalizzate sulle aree: discomfort gastro-intestinale (adulti affetti da sindrome da colon irritabile, neonati con coliche gassose); difese immunitarie contro agenti patogeni (i probiotici si sono rivelati utili nella riduzione

delle infezioni delle vie respiratorie superiori e nell’incidenza delle infezioni da *Clostridium difficile*) e benefici nella risposta agli allergeni”.

QUALITA’ E SICUREZZA DEGLI INTEGRATORI ALIMENTARI: ITALIA CAPOFILA D’EUROPA

Concludiamo con un punto fermo che riguarda la sicurezza degli integratori alimentari, a cura di Giancarlo Cravotto, Direttore del Dipartimento di Scienza e Tecnologia del Farmaco, dell’Università degli Studi di Torino, che commenta: “La forza del sistema di sicurezza italiano per alimenti e integratori è diventato un riferimento per molti Paesi: la nostra organizzazione è basata su un modello “one health” dove la visione è unitaria, quindi una sola salute che include tutta la catena alimentare, dal ciclo di vita di vegetali e animali arrivando all’uomo. E’ un processo pianificato e controllato dai campi alla tavola, attuato sulla base delle direttive e regolamenti UE; la direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo - recepita in Italia con il decreto legislativo n. 169 del 21 maggio 2004 - l’impegno scientifico e di verifica di EFSA, l’istituzione di riferimento per la valutazione del rischio per la sicurezza di alimenti nell’UE, la legislazione alimentare italiana ed europea, hanno costruito un’architettura di protezione e di garanzie per il consumatore italiano unica; i produttori d’integratori alimentari in Italia vantano un elevato standard produttivo e un efficiente sistema di assicurazione della qualità, che li colloca ai primi posti in Europa. Non dimentichiamo infine che l’Italia è una tra le nazioni tecnologicamente più avanzate per lo sviluppo di protocolli di “green extraction”: selettivi, efficienti e a basso impatto ambientale”.

(Fonte Integratori Italia Milano 23 giugno 2016)

#olio #antitrust #coldiretti

Antitrust: piovono multe sull'olio extravergine ingannevole

Multate Lidl Italia s.r.l. (con una sanzione di 550.000 euro per il marchio Primadonna), Coricelli (con una sanzione di 100.000 euro per il marchio omonimo Pietro Coricelli extravergine di oliva) e Carapelli-Firenze (con una sanzione di 300.000 euro per i marchi Sasso Classico, Carapelli Il Frantoio e Bertolli Gentile), per avere commercializzato come extravergine di oliva un olio diverso, con caratteristiche organolettiche inferiori a quelle fissate con legge per la classe merceologica falsamente vantata. Lo rende noto la Coldiretti nel segnalare che l'Autorità garante della concorrenza e del mercato (Agcm), ha concluso per l'ingannevolezza dei messaggi pubblicitari resi attraverso l'impiego di etichette, la diffusione di volantini cartacei e di messaggi via internet che esaltano le caratteristiche di semplici oli di oliva vergini, lasciando credere erroneamente al consumatore che si tratti di oli di qualità superiore.

Le società coinvolte si sono difese rilevando, in particolare, **l'inaffidabilità delle prove**



organolettiche in quanto basate su parametri soggettivi che possono condurre a risultati imprevedibili. Al contrario, l'Antitrust ha ribadito che le analisi svolte dai Nas dei Carabinieri e dall'Agenzia delle dogane e dei monopoli, devono considerarsi della massima attendibilità perché si tratta di soggetti pubblici che hanno il compito specifico di compiere tale tipo di controlli, attestando ogni singola fase della procedura, che va dal prelievamento dei campioni alla certificazione delle analisi compiute.

D'altra parte, la **prova organolettica è espressamente considerata come la "prova regina"** nel settore dell'olio a livello non soltanto europeo ma anche nazionale, con la legge così detta salva olio (legge 14 gennaio 2013, n.9 -

Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini).

Correttamente, allora, - secondo la Coldiretti - l'Autorità ha concluso per l'ingannevolezza dei messaggi pubblicitari perché il consumatore dedica molta attenzione al fatto che un olio sia extravergine, essendo, infatti, disposto a pagare un prezzo più elevato solo se si tratta di olio extravergine di oliva, ovvero, solo se il prodotto presenta effettivamente quelle proprietà che lo rendono superiore anche sotto il profilo dei benefici per la salute. Le pronunce dell'Agcm - preica la Coldiretti - confermano, pertanto, la centralità del panel test come strumento privilegiato di controllo contro le frodi e le contraffazioni che questo pregiatissimo prodotto italiano si trova a dover subire continuamente sul mercato, come Coldiretti denuncia ormai da tempo. La posta in gioco - conclude la Coldiretti - è alta e l'attenzione deve essere costante perché ne va della reputazione delle imprese che fanno del vero made in Italy il centro propulsore di un modello di sviluppo che tutela i consumatori e che promuove i territori nella garanzia dell'autenticità di un rapporto di fiducia che, bisogna ricordarlo, non si costruisce in un giorno.

(Fonte coldiretti 28 giugno 2016)

#parmigiano-reggiano #export

Parmigiano Reggiano: lotta all'imitazione. Export, in USA continua la crescita

Crescita del 5,5% nel primo trimestre 2016 dopo il "boom" dello scorso anno (+34%). A New York il Consorzio a confronto con importatori e catene distributive.

Reggio Emilia, 24 giugno 2016 - Dopo l'autentico "boom" del 2015, le esportazioni di Parmigiano Reggiano negli Stati Uniti continuano a crescere a ritmi molto sostenuti.

Nel primo trimestre 2016, infatti, hanno fatto segnare un +5,5%, e sulla base di questi dati gli Stati potrebbero balzare al primo posto, entro l'anno, della classifica dei Paesi maggiori importatori di Parmigiano Reggiano, scavalcando anche la Francia dopo il sorpasso sulla Germania avvenuto nel 2015.

L'exploit del 2015 (un +34% commentato con prudenza dal Consorzio di tutela, perché legato ad elementi congiunturali specifici, come l'andamento del dollaro che aveva facilitato gli acquisti oltreoceano) si è andato dunque consolidando negli States, mercato sul quale il Consorzio lancia ora nuove sfide.



"Prima fra tutte - sottolinea il presidente dell'Ente di Tutela, Alessandro Bezzi - una serie record di incontri con i principali importatori e le catene distributive statunitensi e canadesi che segneranno la nostra partecipazione al Fancy Food Show di New York, in programma dal 26 al 28 giugno".

"Dalla grande vetrina mondiale, in cui confluiscono 2.000 espositori e che rappresenta la manifestazione d'eccellenza per l'agroalimentare - prosegue Bezzi - rilanceremo anche il nuovo piano di investimenti che guarda in modo specifico a Stati Uniti e Canada, con attività di informazione, promozione, presenza nelle catene distributive che nel 2016 ci impegnano per un milione di euro".

"In queste azioni - sottolinea il presidente del Consorzio - si associano due obiettivi: promuovere il nostro prodotto per quel che realmente rappresenta, cioè un'assoluta eccellenza artigianale e del tutto naturale e, contemporaneamente, contrastare quegli usi impropri di elementi di

"italian sounding" (confezioni che ricorrono all'uso del Tricolore a richiami geografici che lasciano pensare ad un'origine italiana anche per formaggi prodotti negli Usa o in Sud America) che inducono in inganno il 67% dei consumatori statunitensi che vedono così caratterizzati prodotti denominati "parmesan".

"Su questo tema - spiega il direttore del Consorzio, Riccardo Deserti - siamo intervenuti in audizione in sede UE nell'ambito delle trattative per gli accordi TTIP; le nostre ragioni sono state sostenute anche dal relatore TTIP, l'on. Paolo De Castro, ma è evidente che non vogliamo limitarci ad attendere gli esiti, comunque incerti, di un'intesa che dovrebbe sconfiggere queste prassi".

"Da qui - conclude Deserti - il rafforzamento di tutte le azioni possibili per contrastare questi fenomeni e far conoscere di più e meglio ai consumatori statunitensi le caratteristiche del nostro prodotto; nuovi investimenti, informazione, presenza nelle catene distributive grazie a nuovi accordi di collaborazione diventano, dunque, gli strumenti privilegiati per continuare a premere su quello che è divenuto, per volumi, il secondo mercato per l'export di Parmigiano Reggiano e si avvia a guadagnare la prima posizione".

(Fonte CFPR 24 giugno 2016)

#farmrun #mudrun #merrell
#parmigianoreggiano

Parmigiano Reggiano HARD RUN, Boves (CN). Il Team Farm Run si fa onore. Tutti sul podio.

Altra tappa, altro regalo. A Boves i 4 moschettieri del Team Nocetano "Farm Run" sono stati tutti premiati. Splendido secondo posto per la staffetta Patty Nevi - Claudia Tosi, che per un soffio hanno mancato il gradino più alto del podio, mentre Elisa Ferrari e Denis Lonati si sono aggiudicati il premio quale miglior travestimento (Mucca con Vitellino) senza sfigurare dal lato agonistico seppure "zavorrati".

di LGC - Boves (CN) 27 Giugno 2016 -

Anche alla selettiva prova di Boves (CN) il Team di #farmrun si è ancora una volta distinto, per forza atletica e simpatia.

Il percorso tracciato da **Alberto Rovera & C.** si componeva di 11 ostacoli, disposti all'interno della pista da cross di Fontanelle, disposti lungo un anello di circa 1,2 km e da percorrere il maggior numero di volte nel tempo di 120 minuti distribuiti in due manche da 60 minuti.



Tra fango, guadi, ostacoli di paglia, muri fangosi, tronchi e copertoni, gli atleti hanno dovuto spremersi al massimo per tagliare il traguardo dei 60+60 minuti della terza edizione della [Parmigiano Reggiano Hard Run](#) di Boves (CN).

Quello che continua a sorprendere è lo straordinario **clima di festa e sportività** che ogni tappa del [Campionato Italiano Mud Run](#) riesce a generare e Boves non è stato da meno.

Ma splendide sono state **Patty Nevi e Claudia Tosi** del [Team Farm Run](#) di Noceto (PR) che, con una prova esemplare, hanno sfiorato il gradino più alto del podio nella staffetta competitiva femminile.

A completare la soddisfazione di **Giuseppe Ronchini** (Presidente di ACME ASD di Noceto) e degli organizzatori della **Farm Run di Noceto**, che si correrà il [prossimo 7 agosto](#), anche l'ottima prova di **Elisa Ferrari e Denis Lonati** che sono stati premiati come miglior travestimento a tema. Una "zavorra" che comunque non ha impedito di



completare il duro percorso di Boves raccogliendo, oltretutto, l'ammirazione e le simpatie degli altri atleti.

In allegato alcune Foto della gara di Boves.



Link di riferimento:

<http://www.farmrun.it>



<http://ocreuropeanchampionships.org>

<http://www.mudrun.it>

Per informazioni:

Lamberto Colla

+39 344 2373963

farmrun.noceto@gmail.com



#sicurezza #alimentazione
#salute

Vietata la vendita di alcuni lotti di cozze e ostriche nei Paesi Bassi



Sono contaminate da tetrodotossina, una potente neurotossina 100 volte più tossica rispetto al cianuro di potassio, il veleno del pesce palla. Il Ministero della Salute olandese lancia l'allarme

La NVWA, l'autorità olandese garante della sicurezza dei prodotti alimentari e del consumo, sabato ha lanciato un'allarme per la presenza della tetrodotossina in alcuni lotti di cozze e ostriche provenienti dalle zone est e nord della Schelda nei Paesi Bassi. Cozze e ostriche non possono essere vendute. La tetrodotossina (TTX) è una potente neurotossina, essa trae nome dalla famiglia dei Tetraodontidae o pesci palla che sono in grado di secernerla attraverso quattro denti fusi in un becco, adatto a rompere conchiglie, crostacei e persino rametti di corallo. La stessa caratteristica e lo stesso veleno sono presenti nei Diodontidae (pesci istrice) muniti per di più anche di aculei su tutto il corpo. Anche se la tetrodotossina venne scoperta in questi pesci, diverse varianti sono state trovate anche in altri animali (ad es. in piccoli polpi come il polpo ad anelli blu, nei tritoni della specie *Taricha granulosa* e *Naticidae*). Si è scoperto che la tetrodotossina può essere prodotta da alcuni batteri come la *Pseudoalteromonas tetraodonis*, alcune specie di *Pseudomonas* e *Vibrio*, ed altri batteri meno frequentemente. La tossina venne isolata e denominata per la prima volta nel 1909 dallo scienziato giapponese Yoshizumi Tahara. La Tetrodotossina è 100 volte più tossica rispetto al cianuro di potassio. Un milligrammo di tetrodotossina è sufficiente ad uccidere una persona (quantità che può essere contenuta nella capocchia di uno spillo). La tossina blocca la conduzione nervosa provocando paralisi, vomito, diarrea, convulsioni,

#parmigiano-reggiano #export #canada

Falsa salsa al Parmigiano Reggiano ritirata in Canada

Nuovo intervento del Consorzio in coincidenza con il Fancy Food di New York, dove l'Ente ha lanciato un piano di investimenti da 1 milione per Usa e Canada. A fine anno previsto un incremento dell'Export verso gli Usa superiore al 10%, con almeno 25.000 forme in più

Reggio Emilia, 30 giugno 2016 - Nuova frode individuata oltre oceano dal Consorzio del Parmigiano Reggiano, che proprio in coincidenza con il Fancy Food di New York (la vetrina mondiale delle eccellenze agroalimentari) ha ottenuto il ritiro dal mercato di una salsa prodotta in Canada (denominata "carbonara") che usava in maniera ingannevole l'immagine del Parmigiano Reggiano nell'etichetta senza contenerlo come ingrediente. Un comportamento frequente da parte di produttori che speculano sulla rinomanza del formaggio più apprezzato al mondo.

"L'azione messa in atto e il risultato ottenuto - sottolinea il presidente del Consorzio, Alessandro Bezzi - da una parte confermano l'efficacia della vigilanza attivata a livello mondiale dal Consorzio, ma dall'altra evidenziano quanto siano ancora diffusi i fenomeni ingannevoli a

blocco cardiorespiratorio. L'avvelenamento in seguito al consumo di pesci d'acqua dolce e Tetraodontiformes è estremamente grave. La pelle e gli organi (soprattutto il fegato) del pesce palla

possono contenere livelli di tetrodotossina sufficienti a produrre paralisi del diaframma e morte a causa dell'insufficienza respiratoria. La tossicità della carne, (ad eccezione del fegato, che risulta quasi sempre letale) varia tra le specie, nel corso delle stagioni e località geografiche, e in molti pesci palla può non essere così pericolosamente tossica. Un'altra via di avvelenamento può essere attraverso piccoli polpi come il polpo ad anelli blu, in questo caso il veleno viene iniettato dalle mandibole dell'animale. La dose letale media della tetrodotossina per il topo (LD50) specificata dalla scheda di sicurezza è di 334 µg per kg. Assumendo che la dose letale per gli umani sia simile, 25 milligrammi di tetrodotossina possono uccidere una persona di 75 kg. La quantità necessaria per raggiungere una dose letale per iniezione è molto più piccola, pari a 8 µg per kg. Il primo caso registrato di avvelenamento da tetrodotossina si ha nel diario di bordo del capitano James Cook. Egli registrò di come in un'occasione la sua ciurma mangiasse le parti carnee bianche del pesce palla pescato nei tropici, ed in seguito alimentasse i maiali presenti a bordo (come riserva alimentare vivente) con i rimasugli del pesce come pelle, fegato e gonadi. L'equipaggio sperimentò ottundimento e mancanza del respiro, mentre il mattino dopo i maiali vennero trovati tutti morti. Col senno di poi, è chiaro che la ciurma ingerì una blanda dose di tetrodotossina, mentre i maiali mangiarono quelle parti del corpo del pesce palla che contengono la maggior concentrazione della tossina, ricevendo in questo modo una dose letale. La diagnosi dell'avvelenamento da pesce palla è basata sulla sintomatologia osservata e dalla recente storia dietetica. Gli effetti dell'avvelenamento da tetrodotossina includono mancanza di fiato, ottundimento, tinniti, sensazione di "testa leggera", paralisi e battito irregolare.

carico dei consumatori laddove non esistono i meccanismi di tutela che abbiamo invece ottenuto da tempo dalla UE".

Il nuovo caso, paradossalmente, si è verificato proprio nel momento in cui il Consorzio è giunto a New York per lanciare il nuovo piano di investimenti su informazione, promozione, presenza nelle catene distributive degli Usa



e del Canada, Paesi che nel 2015 hanno assorbito 11.400 tonnellate di Parmigiano Reggiano, corrispondenti a 285 mila forme e al 25% del totale delle esportazioni.

"Nell'ambito del Fancy Food Show - sottolinea il direttore del Consorzio, Riccardo Deserti - abbiamo riscontrato una grande attenzione da parte delle catene

Tipicamente, i sintomi maggiori insorgono rapidamente, quelli minori istantaneamente. Se si ingeriscono dosi più elevate di 1-2 milligrammi la morte è l'esito più comune. Anche se la tossina si slega dai canali del sodio, via via che la sua concentrazione attorno ai centri nervosi diminuisce, le sue molecole sono eccezionalmente potenti e si scindono dal legame molto lentamente. Il trattamento usualmente consiste in assistenza respiratoria. Il primo sintomo di intossicazione è costituito da un leggero intorpidimento della lingua e delle labbra, che si manifesta da 20 minuti a 3 ore dopo l'ingestione del pesce avvelenato. Il sintomo successivo è costituito da parestesia a faccia ed estremità, che possono essere seguite da sensazione di leggerezza. Possono comparire anche mal di testa, dolore epigastrico, nausea, diarrea e/o vomito. In alcuni casi possono comparire difficoltà a camminare. Il secondo stadio dell'intossicazione è costituito da una paralisi ingravescente: molte vittime dell'intossicazione sono incapaci di muoversi e possono presentare difficoltà anche a mantenere la posizione seduta. Il soggetto presenta un'ingravescente insufficienza respiratoria; in genere sono presenti dispnea, cianosi e ipotensione. Viene colpito anche il linguaggio. La paralisi è via via ingravescente e possono comparire convulsioni, danni alle funzioni intellettive e aritmie cardiache. La vittima, nonostante sia completamente paralizzata, può essere cosciente e in alcuni casi completamente lucida fino a poco prima della morte, che in genere avviene in 4-6 ore, con un range stimato da 20 minuti a 8 ore. Considerata la gravità del rischio per la salute umana correlata alla presenza della neurotossina il Ministero della salute dell'Olanda, evidenzia **Giovanni D'Agata**, presidente dello "Sportello dei Diritti", raccomanda ai pescatori dilettanti ed ai vacanzieri di non raccogliere le cozze e le ostriche e di non consumare i mitili provenienti da queste due regioni. Trattandosi di allerta internazionale, abbiamo dovuto procedere in tal senso anche noi anche per informare i nostri connazionali presenti nei Paesi Bassi.

Lecce 25 giugno 2016

distributive, tanto che a fine 2016 prevediamo un'ulteriore crescita delle esportazioni verso gli Usa per almeno 25.000 forme, con un incremento superiore al 10%".

"Lo stesso interesse - prosegue il direttore del Consorzio - riguarda anche il programma lanciato dal Consorzio per la formazione del personale dei punti vendita, le cui competenze nel taglio, nella presentazione e nel confezionamento si stanno rivelando un fattore vincente per promuovere le vendite".

"Queste azioni nelle catene distributive - prosegue Deserti - sono state pensate e impostate anche come uno dei più efficaci strumenti di contrasto alle imitazioni e al fenomeno dell'"italian sounding", che con l'uso di richiami al nostro Paese lascia intendere ingannevolmente (e vale per il 67% dei consumatori statunitensi) che tanti prodotti negli Usa o altrove provengano dall'Italia, che è simbolo di eccellenze Dop".

"Visto che i tempi per ottenere maggiori tutele attraverso gli accordi TTIP rimangono lunghi e incerti - conclude Deserti - la strada della collaborazione con le catene distributive è oggi lo strumento indispensabile per difendere gli interessi dei nostri produttori rispetto a fenomeni di concorrenza sleale e quelli dei consumatori Usa, minacciati da proposte commerciali ingannevoli".

(Fonte CFPR 30 Giugno 2016)



#export #ismea
#agromercato

L'effetto Brexit sull'agroalimentare italiano

Roma, 28 giugno 2016 - Con l'uscita dalla UE, la politica commerciale del Regno Unito sarà sottoposta a rinegoziazione. Da un lato, le imprese britanniche non potranno più beneficiare del libero accesso ai mercati europei, dall'altro, il Regno Unito dovrà presumibilmente innalzare le barriere tariffarie verso gli ex partner e ciò riguarderà anche le imprese agroalimentari italiane. Il mercato agroalimentare del Regno Unito rappresenta per l'Italia un giro d'affari di 3,2 miliardi di euro, con una crescita del 9% nel 2015. Per la prima volta da 40 anni, le imprese italiane potrebbero trovarsi per un certo tempo ad affrontare dazi sul mercato britannico, in linea con quanto fanno oggi gli esportatori giapponesi o statunitensi; eventualità questa che si tradurrebbe in prezzi meno competitivi o in una riduzione dei margini per le imprese esportatrici. A ciò si deve aggiungere anche l'effetto svalutazione, in grado, da un lato, di rallentare le importazioni inglesi e, dall'altro, di rendere in generale i prodotti britannici più competitivi sui mercati internazionali presidiati anche dall'Italia (Australia, Canada, Arabia Saudita e Stati Uniti) sebbene i prodotti di origine italiana godano di una distintività rilevante rispetto a quelli britannici.

Secondo le previsioni sviluppate dalla SACE, basate su uno scenario macroeconomico proposto dalla Oxford Economics, l'uscita del Regno Unito dalla UE potrebbe comportare nel 2017 una contrazione delle esportazioni italiane d'oltremare di entità compresa tra il -3% e il -7%. Tuttavia, l'export agroalimentare italiano verso il mercato britannico non dovrebbe accusare flessioni. Sempre secondo le previsioni SACE, sia che si fosse verificato lo scenario "NO BREXIT" che in quello "BREXIT, il food and beverage Made in Italy dovrebbe crescere del 7% nel 2016 e di circa il 5,5% nel 2017, in entrambi i casi.

Il Regno Unito rappresenta il quarto mercato di sbocco (dopo Germania, Francia, Stati Uniti) dell'export agroalimentare italiano. In modo speculare, l'Italia si è posizionata all'ottavo posto tra i clienti del mercato britannico con una spesa di oltre 650 milioni di euro. Il saldo 2015 dell'interscambio agroalimentare col Regno Unito, è stato pari a un attivo di 2,6 miliardi (+88% sul 2014).

Le principali voci dell'export del settore nel Regno Unito (2015, in valore) sono, nell'ordine: Vino e Mosti (23% del totale); Ortofrutta fresca e trasformata (22%), Cereali, Riso e derivato (18%), Animali e Carni (7%), Lattiero-Caseari (6%).

I primi tre paesi da cui il Regno Unito importa maggiormente prodotti agroalimentari sono i Paesi Bassi, l'Irlanda e la Francia, cui corrisponde una quota di

Agroalimentare	Quote di mercato [2015]	Variazione % 2015/2010
Totale import UK	100%	36%
Paesi Bassi	14%	35%
Irlanda	10%	52%
Francia	10%	26%
Germania	9%	41%
Spagna	6%	52%
Italia	6%	41%

Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati IHS-GIa

mercato in valore, pari, rispettivamente, al 14%, al 10% e 10%. Sul totale dell'import agroalimentare britannico, l'Italia intercetta una quota pari al 6% in valore.

Rispetto al 2010, le importazioni complessive di prodotti alimentari del Regno Unito sono aumentate del 36%, a fronte di un +41% messo a segno dall'Italia che, quindi, fa segnare una dinamica più significativa.

(Per scaricare il rapporto Ismea: <http://www.ismeaservizi.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/6895>)

(Fonte ismea Roma 28 giugno 2016)

Posizionamento dell'Italia sul mercato britannico per i prodotti agroalimentari importati (2015)

Comparto	Posizione	Quota in valore (%)	Valore (000 euro)	Var.% 15/14
Vino e mosti	2°	19,1%	748.971	10,8%
Ortofrutta trasformata	2°	69,9%	451.406	14,2%
Pasta	1°	60,9%	313.173	14,9%
Formaggi e latticini	4°	10,9%	189.708	1,7%
Preparazioni suine e salumi	6°	8,6%	143.410	8,3%

Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati IHS-GIa

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





[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

