



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

Editoriale

Nostalgia di Guerra Fredda?

SOMMARIO

Anno 15 - n° 27 10 luglio 2016

1.1 EDITORIALE

Nostalgia di Guerra Fredda?

2.1 CEREALI

Cereali e dintorni. Dai dati USDA nuove scosse telluriche alle materie prime

3.1 LATTIERO CASEARIO

Deciso recupero del latte spot.

4.1 SPORT E TERRITORIO

Farm Run: l'occasione per fare un tuffo nella Food Valley.

6.1 VINO E AGRITURISMO

Terranostra e Cantina Valtidone insieme per la promozione del territorio

6.2 CRISI

Inchiesta Parmacotto, Maestri: "Preoccupazione per i lavoratori e per lo stato del sistema economico parmense"

7.1 GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA

Il Gruppo Selex cresce e sfiora i 10 miliardi di fatturato

8.1 CEREALI

Cereali e dintorni. Forse terminata la fase ascendente

9.1 CEREALI AGGIORNAMENTO SETTIMANALE

Cereali e dintorni. Aggiornamento settimanale

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

La "brexit" preoccupa più per l'indebolimento della difesa militare Europea piuttosto che per altre ragioni. La NATO è pronta a fare il suo "dovere" e tanto per non svegliare il can che dorme convoca un vertice proprio a Varsavia.

di **Lamberto Colla** Parma, 10 luglio 2016.

I timori circa l'effetto "Brexit" probabilmente non stanno solo sul piano interno.

Le catastrofiche previsioni che si rincorrono in questi giorni sono solo il pretesto per coprire mostruose operazioni finanziarie, così evidenti dagli indici borsistici di tutto il pianeta, che diversamente non troverebbero giustificazione alcuna.

Il fronte debole che si aprirà con la fuoriuscita della Gran Bretagna dalla Unione Europea sarà rappresentato dalla difesa dei confini e dalla consistenza bellica ben più limitata di cui potrà contare il blocco UE.

Con l'uscita del Regno Unito infatti se ne va la nazione di gran lunga più attrezzata, in fatto di armamenti, dell'Unione Europea. Con i suoi 56 miliardi di dollari di budget della difesa, il Regno di Sua Maestà la **Regina Elisabetta**, è il quarto per disponibilità mondiale e, nemmeno da dire, è di gran lunga il più consistente di ogni stato dell'UE.

Ecco quindi che una delle principali "sentinelle" d'Europa sta abbandonando la garitta e sul fronte strategico - militare si aprirà una falla di mostruose dimensioni.

Tant'è che, come un avvoltoio sulla preda ancora calda, fa la sua comparsa sulla scena la **NATO**.

Una ghiotta occasione per offrire la copertura

militare tanto sognata. Tornare a influenzare militarmente il vecchio continente è sempre stato il sogno americano e la NATO il suo braccio operativo.

E così, all'indomani del referendum che ha visto la vittoria del "Leave" nel Paese d'oltremontana mai entrato nell'euro, è stato convocato un vertice NATO proprio **in un Paese**

dell'ex blocco Russo, in

quel di **Varsavia** che da sempre è stata capofila per sostenere una più massiccia presenza di forze alleate del Patto Atlantico sui terreni che furono dell'URSS e oggi apparentati con l'UE.

Una due giorni nella capitale polacca (8 e 9

luglio) in cui si è discusso, e solo nei prossimi giorni si conosceranno i primi dettagli, di rapporti con la Russia, di immigrazione, delle nuove minacce provenienti da Sud e, probabilmente, di potenziali nuovi ingressi nell'UE.

Un incontro tecnico e una nuova sfida a **Putin** che, sornione come è, non farà nessun commento ma al momento opportuno farà sentire tutta la sua influenza nello scacchiere internazionale, Europa compresa.

Non è difficile immaginare che dal vertice di Varsavia uscirà forte e quasi unanime la necessità di aumentare il budget per armamenti e difesa al fine, diranno i leader europei, di scongiurare una dipendenza dalla NATO e salvaguardare la libertà dell'Unione, lanciando un perfetto assist alle **lobby degli armamenti** che, dopo quella della **finanza**, verrà a banchettare nel vecchio e molto malandato continente.

L'Europa Disunita prosegue il suo fantastico viaggio.





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Dai dati USDA nuove scosse telluriche alle materie prime

Gli analisti stimavano un aumento delle superfici di semina per la soia in ragione dell'aumentato prezzo mentre i dati USDA hanno smentito la presunzione di un maggior numero d'acri destinato alla preziosa proteica.



internazionali

Cereali e dintorni. Dai dati USDA nuove scosse telluriche alle materie prime

Gli analisti stimavano un aumento delle superfici di semina per la soia in ragione dell'aumentato prezzo mentre i dati USDA hanno smentito la presunzione di un maggior numero d'acri destinato alla preziosa proteica.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 05 luglio 2016 -

Tutti segni e numeri che continuano a sostenere le posizioni dei fondi lunghi su soya e mais e corti sul grano. Una situazione che comunque ben difficilmente farà cedere terreno agli speculatori di professione, in parte sostenuti dalle condizioni meteo che, per

M e r c a t i

Infatti per il frumento **tenero** e per il frumento **duro** sono stati registrati prezzi da 10 a 30 €/Ton inferiori alla chiusura della scorsa campagna e, salvo la resistenza dei **semi di soia**, anche il **mais** ha segnato in zona negativa.

Per il settore **bioenergetico**, è il momento di approfittare del calo dei cruscami di grano sul pronto.

Indicatori internazionali 01 luglio 2016

L'Indice dei **noli** è risalito a 660 punti, il **petrolio** scende a 48,70 \$ e l'indice di **cambio** a 1,10833

Indicatori del 01 Luglio 2016		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
660	1,10833	48,70 \$/bar

	USDA DI OGGI	STIME ANALISTI	USDA STIMA	2015/2016
			31/3/16	
GRANO	50,816	49,869	49,559	51,644
CORN	94,148	92,896	93,601	87,999
SOIA	81,688	83,834	82,236	82,650

e gli stock in USA AL 1/06/16 in milioni di tonnellate

	USDA DI OGGI	STIME ANALISTI	USDA 01/6/2015
GRANO	25,70	26,72	20,48
CORN	119,95	115,83	113,11
SOIA	23,67	22,56	17,02

Il mercato ha reagito male.....per chi deve acquistare proteici e semi

Mercoledì 29/6/2016			
Semi	luglio 1175,00 (+30,1)	ag 1174,20 (+33,1)	set 1153,20 (+40,8)
Farina	luglio 405,30 (+8,2)	ag 405,80 (+8,9)	dic 401,00 (+10,8)
Corn	luglio 358,00 (-1,1)	set 365,40 (-12,2)	dic 371,20 (+11,8)
Grano	luglio 401,20 (-1,1)	set 445,40 (+1,6)	dic 485,40 (+0,20)

quanto non come era nelle previsioni, parzialmente giustifica la loro presa di posizione.

In buona sostanza, **sui mercati internazionali**, la combinazione negativa tra effetto "Brexite" e le stime di raccolto ha causato un'ondata di ribassi che non lascia immaginare nulla di particolarmente positivo per la prossima campagna.

La settimana che si è appena conclusa, che di fatto ha dato il via alla **nuova campagna di commercializzazione** cerealicola, sarebbe, almeno a sentire gli operatori, una delle peggiori dell'ultimo decennio.

(* 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.

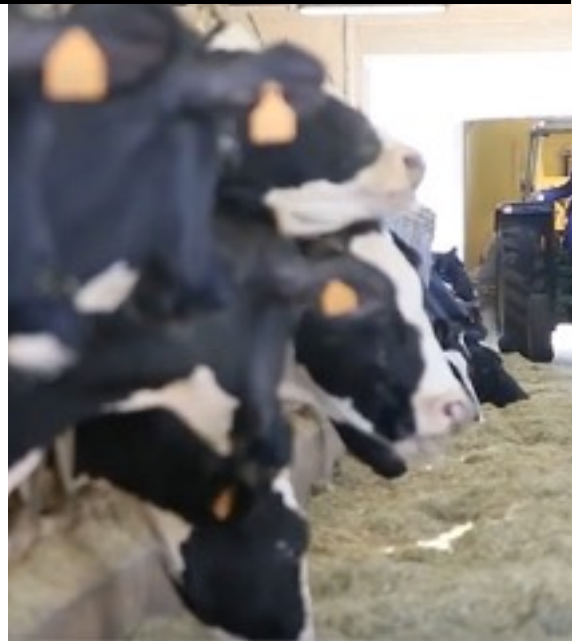


LATTIERO CASEARIO

Deciso recupero del latte spot.

Se il latte spot prosegue il trend di crescita accaparrando centesimi su centesimi da una settimana all'altra, il burro ha invece frenato la sua corsa al recupero, almeno per quanto riguarda la settimana in corso. Nessuna variazione di rilievo per le due principali DOP.

(Virgilio - CLAL)

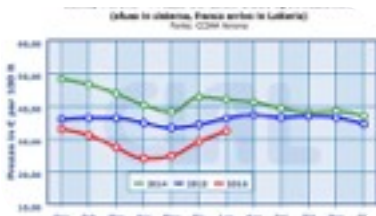


Lattiero Caseario

Deciso recupero del latte spot.

Se il latte spot prosegue il trend di crescita accaparrando centesimi su centesimi da una settimana all'altra, il burro ha invece frenato la sua corsa al recupero, almeno per quanto riguarda la settimana in corso. Nessuna variazione di rilievo per le due principali DOP.

di Virgilio - Parma, 6 luglio 2016



LATTE SPOT Prosegue la tendenza rialzista del latte spot. La Borsa di Verona ha confermato, anche in questa prima settimana di luglio, un deciso recupero. In particolare, il latte crudo spot nazionale ha guadagnato ancora + di 3 punti percentuali collocando il prezzo tra 31,45 e 33,51€/100 litri di latte. L'intero pastorizzato spot estero con un incremento di 3,39% si è attestato tra 30,93 e 31,96€ mentre lo scremato pastorizzato estero tra 19,67 e 20,70€/100 litri di latte.



BURRO E PANNA Primo stop per il burro contrattato in terra milanese. Confermati tutti i prezzi all'ingrosso della scorsa settimana interrompendo e un ciclo positivo che dura da sei settimane.

Analogamente la crema e la panna mostrano le medesime quotazioni rilevate in chiusura di giugno, mentre lo zangolato di Parma ha registrato un nuovo aggiustamento di ben oltre 7 punti percentuali.

Borsa di Milano 04 luglio: (=)

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 04 luglio:

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

Borsa di Parma 01 luglio 2016: (+)

BURRO ZANGOLATO: 1,40€/Kg

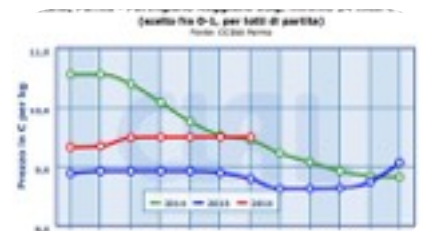
Borsa di Reggio Emilia 5 luglio 2016 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,40 - 1,40 €/kg.

GRANA PADANO Stazionari i listini del Grana Padano DOP che perciò confermano i prezzi all'ingrosso delle ultime settimane. 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.

PARMIGIANO

REGGIANO Anche per il Re dei formaggi nessuna variazione di prezzo registrato alla Borsa comprensoriale di



Parma,

dopo le due

sedute negative delle ultime settimane seppure limitate al solo formaggio più fresco. 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.



#sport #farmrun #Parma

Farm Run: l'occasione per fare un tuffo nella Food Valley.

Parma vanta il titolo di Città creativa della Gastronomia e fa ufficialmente ingresso nel network delle città creative a tema food e cultura gastronomica dell'Unesco, (<http://www.parmacityofgastronomy.it>) in un trionfo di tortelli, anolini, paste ripiene e non, [Parmigiano](#), [Prosciutto di Parma](#).

Un riconoscimento prestigioso che premia la città per l'unicità della sua proposta gastronomica e per l'eccellenza dei prodotti lavorati nelle aziende locali.

Parma e la sua **Food Valley**, universalmente conosciute per la capacità di custodire un'eredità gastronomica senza rivali, regala al mondo prodotti come il Parmigiano Reggiano o il celebre crudo di Parma (<http://www.parmanelcuoredegusto.it/en/>)

Un ruolo conquistato nei secoli e confermato ogni giorno dal lavoro di aziende all'avanguardia che operano nella valle dei golosi per garantire prodotti certificati di alta qualità.

Parma non è solo "gastronomia" ma una città accogliente e socievole di antica tradizione culturale e artistica. Spiccano nomi di rilievo come Benedetto Antelami cui si devono il [Duomo](#) e il [Battistero](#), in marmo rosa di Verona, Correggio, che lavorò alla [Camera di San Paolo](#), in [San Giovanni Evangelista](#) e in Duomo e Parmigianino che affrescò la chiesa di [Santa Maria della Steccata](#) e parti di San Giovanni.

La [Galleria Nazionale](#), posta all'interno del Palazzo della Pilotta, ospita opere di Correggio, Parmigianino, Canova, Tiepolo e Leonardo da Vinci.

Ma Parma è soprattutto città della **musica e del teatro**. Questa passione, ben oltre il binomio Parma-Verdi, si manifesta nella varietà di proposte e nelle strutture ad essa dedicate: l'Auditorium Paganini, la [Casa della Musica](#), la [Casa natale e museo Arturo Toscanini](#), la [Casa del suono](#) e non ultimo il [Teatro Regio](#), che voluto da Maria Luigia e



Quattrocento si imposero a Parma: gli Scaligeri, i Visconti e alla fine gli Sforza.

I più importanti sono: il [Castello di Bardi](#), il [Castello di Torrechiara](#), la [Rocca di Fontanellato](#) e la [Reggia di Colorno](#).

Partecipare alla seconda edizione della "Farm Run" di Noceto il prossimo 7 agosto può trasformarsi in una **esperienza di piacevolezza a tutto tondo nell'immensità** di proposte che Parma e la sua provincia offrire, compreso un **comprensorio Termale** di elevata fama situato sulle dolci colline [di Salsomaggiore e Tabiano](#).

Consapevoli e orgogliosi dello straordinario territorio nel quale si svolge la tappa del campionato italiano Mud Run (mudrun.it) e



qualificante per l'OCR European Championships (<http://ocreuropeanchampionships.org>), l'organizzazione di "Farm Run 2016" ha deciso di sottoscrivere alcune **convenzioni** per favorire la migliore e conveniente ospitalità nella **Petit Paris** a coloro che intendessero trattenerci per un tempo più ampio della sola giornata di gara, potendo pernottare un giorno prima o posticipando la partenza e regalandosi una piacevole esperienza turistica da condividere con la famiglia o gli amici.

Per informazioni potete contattare direttamente le strutture che si potranno prender cura di voi e dei vostri familiari semplicemente qualificandovi come partecipanti alla FARM RUN:

<http://www.foodvalleytravel.com/en/>,

<http://www.inchotelsmeeting.com/ricettivita/>

<http://www.hotelsanmarcoclub.it>

I pacchetti enogastronomici proposti per



l'occasione da

Food Valley Travel:

Sabato mattina: partenza alle 9.30 da Piazza Garibaldi con destinazione Langhirano, visita ad un prosciuttificio, sosta al Castello di Torrechiara e pranzo presso uno dei ristoranti Parma nel cuore del gusto. Rientro previsto per le 14.00 circa.

Sabato pomeriggio: partenza alle 15.30 sempre da Piazza Garibaldi con destinazione Langhirano con visita alle produzioni, ai luoghi di interesse e cena tipica. Rientro previsto per le 21.30.

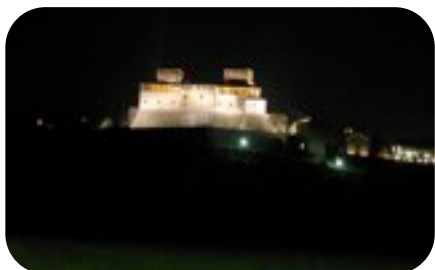
Una guida turistica accompagnerà i visitatori per tutto il tour.

Il costo dell'escursione per Langhirano, con visita al prosciuttificio o alla cantina, comprensiva di trasporto, visita guidata e pranzo/cena sarà di euro 50,00 a persona, bambini 0-2 anni gratuito; 3-5 anni euro 25,00; 6-12 anni euro 35,00

Domenica mattina: partenza alle 9.30 con destinazione Bardi con visita alla produzione del Parmigiano-Reggiano, alla Rocca dei Landi e pranzo tipico. Rientro previsto per le 16.00.

Una guida turistica accompagnerà i visitatori per tutto il tour.

Il costo dell'escursione per Bardi, con visita al caseificio, comprensiva di trasporto, visita guidata e pranzo/cena sarà di euro 70,00 a persona,



inaugurato nel 1829, resta ancora oggi uno dei teatri più rinomati al mondo.

Nella provincia infine vi sono numerosi castelli, eredità delle diverse signorie che tra Tre e

bambini 0-2 anni gratuito; 3-5 anni euro 35,00;
6-12 anni euro 50,00.

Information:

Tel. +39 0521 798515

<http://www.foodvalleytravel.com/it/>

info@foodvalleytravel.com

Convenzioni alberghiere INC HOTELS

Tariffe preferenziali per partecipanti o accompagnatori che si identifichino come FARM RUN:

TARIFE DI PERNOTTO E COLAZIONE- PER CAMERA, NOTTE

Hotel San Marco:

Camera singola o doppia Classic
Euro 49,00

Camera tripla
Euro 66,00

Junior Suite (fino a 4 persone)
Euro 90,00

*** presso di noi non si paga tassa di soggiorno

Via Emilia Ovest 42 43010 Ponte Taro - Noceto (PR)

Camera

Singola o doppia
Euro 58,00

Camera Tripla
Euro 70,00

*da aggiungere tassa di soggiorno di euro 1,50 pp /notte

Via Naviglio Alto, 50 - 43100 Parma

Best Western Hotel Farnese - Unico hotel con piscina a Parma

Camera doppia
Euro 67,00

Euro

trippla
Euro 97,00

*da aggiungere tassa di soggiorno di euro 3,00 pp /notte

Via Reggio 51/a - 43126 Parma

Information:

tel. +39 0521 952642

<http://www.inhotelsmeeting.com>

s.brulotti@inhotels.com

Holiday Inn Express – Parma ***



#vino #agriturismo #coldiretti #valtidone

Terranostra e Cantina Valtidone insieme per la promozione del territorio

La quiete di uno dei tanti agriturismi dei colli piacentini e i nuovi vini 50 Vendemmie della Cantina Valtidone hanno conquistato i tanti ospiti intervenuti all'evento organizzato in collaborazione con l'associazione degli agriturismi Terranostra di Coldiretti.

“Vogliamo che questa serata, rappresenti l'inizio di una fattiva collaborazione – hanno spiegato il presidente di Terranostra Piacenza **Carlo Pontini**, e i rappresentanti della cooperativa valtidonese **Mario Zilioli** e il sommelier **Giovanni Derba** – per promuovere il nostro splendido territorio, i suoi agriturismi e le eccellenze agroalimentari della nostra provincia. Il turismo enogastronomico è uno dei motori della vacanza made in Italy e Piacenza e il suo territorio possono giocare un ruolo da protagonisti mettendo a sistema le eccellenze del tessuto economico piacentino”.



Il settore agrituristico piacentino, con circa 170 strutture agrituristiche che rappresentano il 14% dell'offerta agrituristica regionale rappresenta, nei fatti, un'opportunità per il consumatore di conoscere le tradizioni del territorio. La Cantina Valtidone, che nel corso del 2016 festeggia i suoi 50 anni di attività, è in prima fila per la promozione del territorio e la collaborazione instaurata è un ulteriore passo in avanti in questa direzione.

La bella serata ha permesso ai tanti ospiti di apprezzare i prodotti della nostra terra e le

eccellenze gastronomiche piacentine, a partire dai salumi dop di cui Piacenza si fregia, accompagnate dai due vini della Cantina Valtidone nati per celebrare i 50 anni di attività: il Gutturio 50 Vendemmie, un rosso frizzante dal colore brillante e dal profumo fragrante e il Malvasia 50 Vendemmie, un frizzante secco nato da uve Malvasia di Candia.

“**I 50 Vendemmie** – spiegano Mario Zilioli e Giovanni Derba – nascono da un progetto che ci ha visto selezionare uve da vitigni di mezzo secolo di vita, proprio per celebrare al meglio i nostri 50 anni di attività. Ne sono scaturiti, grazie a un pregevole lavoro partito fin dalle vigne, due vini spettacolari e unici, che ci permettono nel migliore dei modi di promuovere sia la nostra Cantina sia tutta la Val Tidone.

Ringraziamo Terranostra e Coldiretti per averci coinvolto in questa iniziativa, che rientra senza dubbio nello spirito di promozione del territorio che anima da sempre la nostra Cantina”.

#parmacotto #crisi

Inchiesta Parmacotto, Maestri: “Preoccupazione per i lavoratori e per lo stato del sistema economico parmense”

Parma 5 Luglio 2016 -

“Le inchieste della procura è giusto che facciano il loro corso e mettano in luce le responsabilità; mi preoccupa molto, però, il futuro dell'azienda e dei 150 dipendenti che ora vivono una fase di grande incertezza”. La deputata del Partito democratico Patrizia Maestri, componente della Commissione Lavoro della Camera, interviene sulla bufera giudiziaria che sta investendo in queste ore l'azienda Parmacotto. “Come spesso accade in questi casi i lavoratori rischiano di pagare il prezzo più alto senza avere alcuna colpa di quanto sta accadendo”.

La parlamentare si dice pronta a mettere in campo tutte le azioni necessarie per tentare di proteggere i posti di lavoro. “La nomina di un commissario che assicuri la continuità aziendale è un fatto importante e positivo – sottolinea – la situazione non è semplice, per un'azienda che da tempo è in sofferenza finanziaria, ma in questo



momento occorre fare ogni sforzo per evitare a 150 famiglie di restare senza uno stipendio”.

Secondo Maestri la situazione che si è venuta a creare in Parmacotto è frutto di diversi problemi che si sono accumulati. “Le responsabilità personali e penali verranno accertate dai tribunali – sottolinea - Sono convinta che il tessuto sociale ed economico di Parma sia sano, ma è impossibile

nascondere il fatto che una parte del mondo economico, imprenditoriale e politico abbia fatto degli errori che oggi, tanti incolpevoli, rischiano di subire e pagare. Una riflessione onesta sui legami che negli anni hanno visto dalla stessa parte politici, amministratori locali e imprenditori poi finiti al centro di gravi inchieste giudiziarie, non può continuare ad essere elusa come se nulla fosse”.

#selex #imprese #crisi #GDO

Il Gruppo Selex cresce e sfiora i 10 miliardi di fatturato

Consuntivo 2015 a 9,95 miliardi, +5,6%. Confermate le previsioni 2016 di 10,25 miliardi. Per l'anno in corso investimenti per 152 milioni

Trezzano s/N, Milano, 4 luglio 2016 – Selex cresce ancora e consolida la sua presenza sul territorio. Nel 2015 il fatturato complessivo è arrivato a 9,95 miliardi di euro, con un incremento del 5,6% rispetto al 2014. Positivo anche l'andamento dei primi quattro mesi del 2016. Da gennaio a fine aprile il Gruppo ha infatti registrato un aumento del + 4,9% se si considerano tutti i canali e le aperture di nuovi punti di vendita. I risultati sono stati presentati nel corso dell'Assemblea annuale Selex, tenutasi il 1 luglio a Siviglia (Spagna), con approvazione del bilancio 2015.

Il dato sulla crescita Selex a rete costante sempre nei primi quattro mesi dell'anno è + 0,7%, in controtendenza rispetto al settore della grande distribuzione italiana, che ha invece registrato un trend negativo, pari a - 1,3% (iper + super, dati Nielsen). Selex rafforza la sua posizione al terzo posto tra i retailer, con una quota di mercato dell'11,6% (dati IRI, gennaio 2016) e conferma una stima di chiusura anno a 10,25 miliardi di fatturato.

Il Gruppo commerciale Selex associa 15 imprese e 2.515 punti di vendita dislocati su tutto il territorio nazionale, con insegne nazionali quali Familia, A&O e C+C, e diversi altri brand assai radicati a livello regionale (vedi allegato). Nel corso dell'Assemblea annuale, è stato presentato oltre al consuntivo 2015 anche il programma di sviluppo per il 2016. Per le nuove aperture (69 le unità previste entro la fine dell'anno) e la



modernizzazione di punti di vendita esistenti, che porteranno all'assunzione di centinaia di nuovi collaboratori, sono stati stanziati 152 milioni di euro.

«Nonostante il 2016 non abbia ancora visto l'affermarsi di una ripresa robusta dell'economia – ha detto **Dario Brendolan, Presidente del Gruppo Selex** – il nostro Gruppo ha scelto di proseguire con decisione sulla strada dello sviluppo, studiando moderni format di

LE INSEGNE DEL GRUPPO SELEX 2016



p u n t i

vendita radicati nel territorio e sempre attenti alle nuove tendenze di consumo e alle tradizioni delle comunità in cui operano».

I risultati positivi conseguiti nei primi quattro mesi dell'anno premiano l'impegno di Selex sul fronte del miglioramento continuo dell'offerta, in particolare nei reparti più strategici come i freschissimi e l'area salute e benessere.

«Abbiamo lavorato in questi mesi per rinnovare la rete, migliorare la specializzazione dei reparti emergenti e rafforzare il posizionamento distintivo delle nostre insegne - ha sottolineato **Maniele Tasca, Direttore Generale del Gruppo Selex** - Parallelamente abbiamo presidiato attentamente l'area convenienza. Lo scorso anno, grazie alle promozioni, i consumatori che hanno fatto la spesa nei nostri punti di vendita hanno risparmiato 450 milioni di euro».

Al buon andamento del Gruppo Selex hanno contribuito anche le performance dei prodotti a marca del distributore. In particolare le linee specialistiche premium e quelle salutistiche hanno registrato nei primi quattro mesi dell'anno un incremento delle vendite del 15% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. Un risultato ottenuto grazie anche alla campagna di comunicazione che ha visto la realizzazione del nuovo sito www.prodottiselex.it e importanti investimenti pubblicitari sulle principali emittenti nazionali.

IL PROGRAMMA DI SVILUPPO SELEX 2016

	Nuove Aperture		Incremento
	n° Pdv	Mq	
Ipermercati	-	-	1
Superstore e Miniper	9	22.790	3
Supermercati Integrati	15	23.900	8
Supermercati	19	19.600	15
Hard e Soft Discount	15	23.100	28
Totale Pdv al dettaglio	69	80.300	55

Investimenti diretti per aperture e ristrutturazioni = € 152 milioni
Centinaia nuovi posti di lavoro

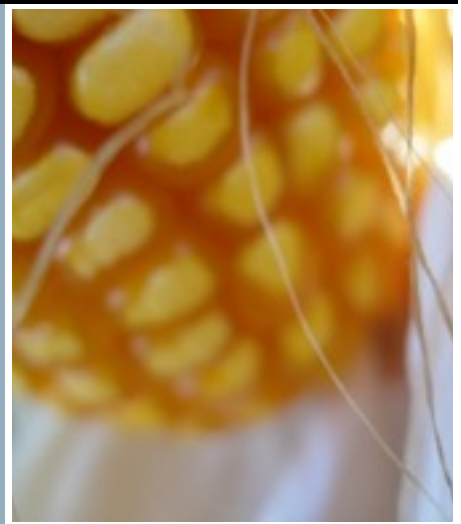


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Forse terminata la fase ascendente

Ancora troppo presto per sostenere con sicurezza la fine della crescita dei proteici. A fare scalpore nelle ultime trattative le flessioni fortemente negative di grano e orzo e di cruscami.

(Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl e Virgilio)



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. Forse terminata la fase ascendente

Ancora troppo presto per sostenere con sicurezza la fine della crescita dei proteici. A fare scalpore nelle ultime trattative le flessioni fortemente negative di grano e orzo e di cruscami.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 07 luglio 2016 -

Alla fine è accaduto. Nella serata di ieri (5 luglio ndr) il mercato ha avuto l'atteso calo, spinto dalle piogge nel Mid West ma anche dalla necessità da prese di profitto. Troppo presto per sostenere con certezza che la fase ascendente sia terminata anche in forza dei timori provenienti dalle stime di potenti ondate di caldo che dovrebbero fare la loro comparsa a metà luglio.

Per il settore **bioenergetico**, potrebbe risultare il momento di approfittare del calo dei cruscami di grano sul pronto, almeno sino a quando non si capovolgerà la tendenza. La scarsità di mais bioenergetico spinge le vendite di farina tossinata a 190 euro arrivo e 186 euro partenza nord, comunque tutte vendite sul pronto o al massimo su luglio. Il maggior problema è la quantità, non certo la richiesta di prodotti.

Indicatori internazionali 05 luglio 2016

L'Indice dei **noli** è risalito a 692 punti, il **petrolio** scende a 46,70 \$ e l'indice di **cambio** a 1,10529

Indicatori del 05 Luglio 2016		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
692	1,10529	46,70 \$/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.

Martedì 5 / 7 / 2016					
Semi	lug 1111,70 (-51,6)	ag 1110,00 (-54,2)	nov 1077,20 (-60,2)	dic 378 (-20)	
Farina	lug 385,20 (-19,4)	ag 384,20 (-20)			
Corn	lug 344,00 (-9)	ag 350,60 (-9,2)	dic 358,00 (-9)		
Grano	lug 419,40 (+3,2)	ag 433,4 (+3,2)	dic 453,40 (+2,6)		

Comunque, diversi analisti, stanno ipotizzando di sensibili prese di profitto che potrebbero avvenire a cavallo del mese di Settembre.

In controtendenza ai cali registrati è il grano che era ai minimi storici. Due notizie hanno spinto il frumento: l'informazione circa le prossime aste indette dall'Egitto, che ha tolto lo zero assoluto all'inquinamento da altro cereale, e i fondi che cominciano a avere necessità di ricoprirsi.

Quindi un po' di respiro è arrivato sia alla soia (seme e farina) che a proteici come colza e girasole. Il percorso verso la "convenienza" è ancora lungo ma uno spiraglio si è aperto.

A fare scalpore nelle ultime trattative è il **collasso della crusca** che a Milano è arrivata a 95 euro alla tonnellata, e il calo del **grano e dell'orzo**. Le ragioni sono da intercettare sia nelle produzioni abbondanti ma anche dalla bassa propensione all'acquisto a seguito della crisi dei consumi.





#cereali #mais
#agromercati



Cereali e dintorni. Aggiornamento settimanale

Tra annunci e poi smentite circa l'arrivo di un fronte caldo torrido, nella giornata di giovedì il mercato ha registrato diversi momenti di tensione con segnali che lasciavano intravedere una nuova ripresa di del comparto dei proteici. **di Mario Boggini e Virgilio** - Milano, 08 luglio 2016 -

Agli iniziali segni di ripresa dei proteici, nella giornata di giovedì, si è al contrario registrato il terzo calo consecutivo.

Giovedì 7 / 7 / 2016		
Semi lug 1054,20 (-52)	ag 1054,40 (-51)	nov 1024,60 (-42,4)
Farina lug 370,00 (-16)	ag 367,20 (-16,2)	dic 360,70 (-17,4)
Coen lug 335,40 (-0,2)	ag 341,00 (+5,2)	dic 348,40 (+0,2)
Grano lug 412,00 (-3,6)	ag 425,40 (-3)	dic 446,20 (+0,2)

E' probabile che i fondi abbiano deciso di alleggerire le loro posizioni, anticipando, in parte, quello che ci si sarebbe atteso a cavallo del mese di settembre. L'estate è comunque ancora lunga e disseminata di pericoli.

Continua a sorprendere il collasso della crusca che a Bologna ha rotto quota 90 attestandosi per la tenera a 86 euro tonnellata, anche se già circolano notizie di "fermi tecnici di produzione", da tener presente che a tali valori la crusca trova facile utilizzo non solo nei biodigestori ma anche come materiale da lettiera. Sul fronte dei cereali prosegue il calo del grano e dell'orzo, nonostante le veementi proteste dei produttori ai quali non resta, come via di salvezza, il conto deposito e la vendita a termine. Questa ondata di cali stanno trascinando al ribasso anche il mais che comunque val la pena di ricordare ha davanti a sé ancora due mesi abbondanti di campagna.

Per il settore **bioenergetico** potrebbe essere il momento opportuno di

approfittare del calo dei cruscami di grano sul pronto. Di mais bioenergetico non vi è traccia e le vendite di farina tossinata hanno registrato 190 euro arrivo e 186 euro partenza nord, di fatto come il mais 103 normale.

Indicatori internazionali 07 luglio 2016

L'Indice dei **noli** è risalito a 699 punti, il **petrolio** scende a 45,50 \$ e l'indice di **cambio** a 1,10758

Indicatori del 01 Luglio 2016		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
699	1,10758	45,50 \$/bar

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

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - 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.

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

