



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

Editoriale

Verso il disordine universale

SOMMARIO

Anno 15 - n° 27 10 luglio 2016

1.1 EDITORIALE

Verso il disordine universale

2.1 CEREALI

Cereali e dintorni. Ancora rialzi ma senza particolari giustificazioni

3.1 LATTIERO CASEARIO

Prosegue da oltre 2 mesi la ripresa del latte spot

4.1 SPORT E TERRITORIO

The Hottest and funny Mudrun sta per tornare

6.1 ITALIAN SOUNDING

30 falsi prodotti stroncati dal Consorzio del Parmigiano Reggiano

6.2 SALUTE

Scoperta scientifica. Nel Melograno l'elisir di lunga vita.

7.1 ISMEA - REPORT

Agricoltura, aumenta l'occupazione nei campi e migliora l'accesso al credito

8.1 CEREALI

Cereali e dintorni. Riprendono quota i listini

9.1 BIODIVERSITÀ

Nasce il salone della biodiversità e dei territori

9.2 DOP E BEST PRACTICE

Mercuri. Grana Padano e Parmigiano Reggiano: best practice contro sounding

10.1 IMPRESE E BIODIVERSITÀ

Rivalta, viaggio tra i custodi della biodiversità

11.1 FRUMENTO

Grano amaro

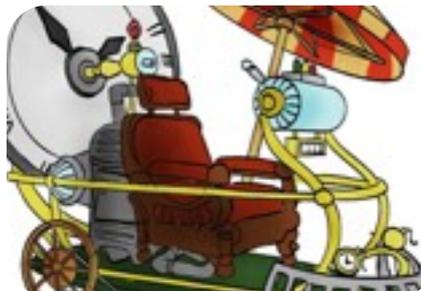
12.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

13.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

La macchina del tempo ha innestato la retromarcia. Disordini sociali, conflitti, lotte di classe e conflitti razziali. Il mondo, o meglio l'uomo, ha nostalgia del suo peggior passato.



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

Di quell'Europa unita e forte che sarebbe stata in grado di frapporsi tra i due blocchi egemoni, USA e URSS, come era nei sogni di tanti a fine del secolo, ormai non c'è più nulla. La nuova premier britannica, **Theresa May**, a poche ore di distanza dall'insediamento al numero 10 di Downing Street, forse per farsi perdonare una posizione troppo defilata in campagna referendaria, ha immediatamente annunciato che l'uscita dall'Unione Europea porterà prosperità al popolo britannico e, per rendere ancor più credibile l'affermazione, ha nominato al Ministero degli Esteri, l'ex Sindaco di Londra, quel Boris Johnson che fu il più accanito sostenitore della campagna per la Brexit.

Dalle parole ai fatti nella rincorsa a usurpare il titolo di Lady di Ferro che fu assegnato a **Margareth Thatcher** la quale, nell'aprile del 1982, non ci pensò due volte a mandare la flotta britannica oltre oceano a sopprimere ogni velleità Argentina sulle **Isole Falkland**.

Paradosso dei paradossi, proprio durante il mandato presidenziale di Barack Obama, il primo presidente di colore della storia a stelle e strisce, il conflitto razziale sta tornando prepotentemente alla ribalta e gli scontri di Dallas ne sono una terribile, quanto preoccupante, segnale. Un rapido **salto indietro al 1968** quando, nello stesso anno, furono assassinati **Bob Kennedy** e **Martin Luther King** nel mentre la **Primavera di Praga** teneva con il fiato in sospeso l'europa.

La passione per il "Vintage" sta prendendo la mano al mondo intero. In Europa, la **cavalcata russa** per il controllo dell'Ucraina e la riammissione della Crimea, con spargimenti di sangue ben celati dai media di tutto il mondo, sta di fatto,

ricostituendosi il "Blocco sovietico" in contrapposizione, guarda caso, alla manifesta volontà della NATO al controllo dell'europa e a marcamento diretto del potenziale militare dello Zar Putin.

Intanto prosegue la **campagna di guerra** per la riconquista degli antichi **territori islamici** (dalla Spagna all'Iraq passando per tutto il nord africa con qualche nuova velleità per Roma vaticana), lanciata **dall'Isis** che, a fronte delle sconfitte che sta subendo sul terreno, ha intensificato le azioni terroristiche con particolare riguardo alla Francia, al Belgio e alla Turchia (ultimo in ordine di tempo lo scorso 14 luglio a Nizza in occasione della festa nazionale della "Presenza della Bastiglia").

In questo contesto, intanto a prosperare sono solo il **caos** e la **povertà**.

Conclusioni

Tra conflitti razziali, religiosi e di classe il valore entropico delle società occidentali è ormai al livello di guardia e il rischio di deflagrazione è sempre più probabile.

Non siamo attrezzati per governare un tale valore energetico e perciò rimarremo inermi in attesa dell'esplosione, dopodiché, finalmente, i sopravvissuti, potranno godere della rinascita, almeno per un ventennio.

La storia purtroppo si ripete così come si ripetono sempre i medesimi errori.

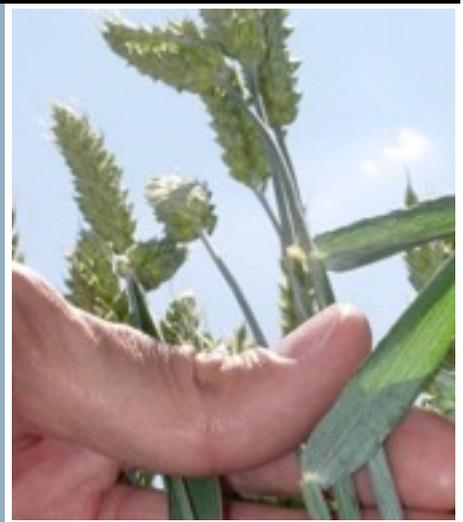


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Ancora rialzi ma senza particolari giustificazioni

Ancora una volta si avverte la regia dei fondi di investimento nel comportamento del mercato delle materie prime.

(Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl e Virgilio)



internazionali

Cereali e dintorni. Ancora rialzi ma senza particolari giustificazioni

Ancora una volta si avverte la regia dei fondi di investimento nel comportamento del mercato delle materie prime.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 14 luglio 2016 -

Nonostante i dati USDA non abbiano dato spunti interessanti, il mercato si è mosso comunque verso il segno positivo.

Le uniche motivazioni che si possono avanzare stanno nelle quotazioni troppo basse per il frumento e il mais mentre per la soia continuano a rincorrersi le preoccupazioni per una estate infuocata.

Martedì 12 / 7 / 2016		
Semi lug 1107,20 (+24,4)	ag 1102,20 (+25,2)	nov 1057,60 (+29,2)
Farina lug 378,30 (+4,6)	ag 378,70 (+6,1)	dic 376,00 (+8,6)
Corn lug 349,60 (+6)	ag 352,20 (+4)	dic 360,20 (+4,6)
Grano lug 424,00 (+7,6)	ag 438,40 (+8)	dic 461,00 (+8)

In generale, sul mercato **domestico**, fa sensazione il calo del mais dovuto più a un effetto trascinamento del grano, condizionato dalla forte presenza di grano zootecnico, triticale e orzo, piuttosto che da un eccesso di offerta.



Ma un ulteriore pericolo per questi prodotti potrebbe giungere dall'EST, e non solo, dove i **prossimi raccolti si preannunciano abbondanti.**

Sul fronte **bioenergetico** i crusconi stanno lentamente cercando di riprendere quota. Inizia a manifestarsi anche carenza di semola umida e di farinette di mais.

Indicatori internazionali 13 luglio 2016

L'Indice dei **noli** è risalito a 711 punti, il **petrolio** ruota intorno a 46,30 \$ e l'indice di **cambio** a 1,10510

Indicatori del 13 Luglio 2016		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
711	1,10510	46,30 \$/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

Prosegue da oltre 2 mesi la ripresa del latte spot

Burro e panna con segno positivo mentre permangono stazionari i listini delle due principali DOP, Parmigiano Reggiano e Grana Padano DOP.

(Virgilio - CLAL)

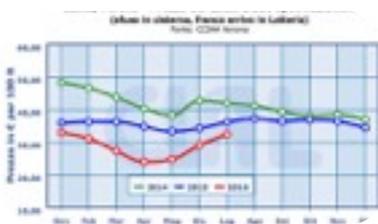


Lattiero Caseario

Prosegue da oltre 2 mesi la ripresa del latte spot

Burro e panna con segno positivo mentre permangono stazionari i listini delle due principali DOP, Parmigiano Reggiano e Grana Padano DOP.

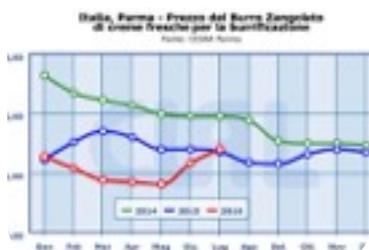
di Virgilio Parma 13 luglio 2016



LATTE SPOT Dopo oltre due mesi di costante crescita è lecito credere che, finalmente, la strada verso la chiusura della crisi del latte sia stata intrapresa con sicurezza. Non si può pensare di avere gettato alle spalle definitivamente il

periodo nero ma almeno le speranze possono riaccendersi. Anche in questa 28esima settimana la borsa di verona ha registrato sensibili guadagni e nello specifico:

- latte spot crudo nazionale tra 33,51 e 34,85€/100 litri
- latte intero pastorizzato spot estero tra 32,99 e 34,02€/100 litri
- latte scremato pastorizzato spot estero tra 20,70 e 21,74€/100 litri di latte



BURRO E PANNA Sull'onda delle performance del latte anche il burro, nonostante la pausa della scorsa settimana, sta riprendendo quota. Si arresta solo

la panna a uso alimentare veronese e lo zangolato parmense seppure quest'ultimo, si presume si

arricchirà di altri 5 centesimi il prossimo venerdì così come anticipato dalla borsa reggiana nella seduta di ieri.

Borsa di Milano 11 luglio: (+)

BURRO CEE: 2,90€/Kg

BURRO CENTRIFUGA: 3,05€/Kg

BURRO PASTORIZZATO: 2,05€/Kg

BURRO ZANGOLATO: 1,85€/Kg

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,70€/Kg (+)

MARGARINA giugno: 0,95 -1,01€/kg (=)

Borsa Verona 11 luglio:

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE:
1,65-1,70 €/Kg (=)

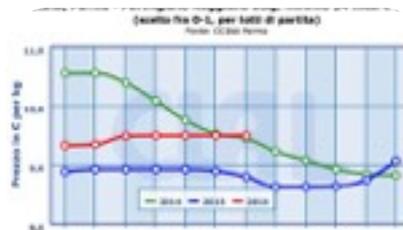
Borsa di Parma 08 luglio 2016: (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,40€/Kg

Borsa di Reggio Emilia 12 luglio 2016 (+)

BURRO ZANGOLATO: 1,45 - 1,45 €/kg.

GRANA PADANO Continua il periodo di stabilità per il Grana Padano DOP. Anche per la settimana in corso i listini sono rimasti invariati. 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 Stabile anche il Re dei formaggi. In sintesi, alla borsa comprensoriale di Parma, i listini registrati lo scorso venerdì sono: 8,20-8,60€/Kg (12 mesi di stagionatura) e 9,30-9,70€/kg per il 24 mesi.



Farm Run. The Hottest and Funniest Mudrun sta per tornare

A Parma, più precisamente nei campi di Noceto, a ridosso del Parco del Taro, sta per tornare la seconda edizione della Farm Run, tappa del campionato nazionale ed europeo di MUD RUN 2016.

Noceto, 15 luglio 2016

Pronti via! Il campionato italiano MudRun (www.mudrun.it) farà tappa a Noceto (Parma) il prossimo **7 di agosto**, nel cuore della "Food Valley", con la **FarmRun** (www.farmrun.it), gara qualificante per l'OCR European Championships (<http://ocreuropeanchampionships.org>).

Non "Tra mandrie e Cowboy" ma poco ci manca.

La più divertente e stravagante corsa a ostacoli in mezzo alla natura propone una nuova e avvincente edizione.

Gli ostacoli da superare saranno tantissimi: balle di fieno, vasche di pomodori da guardare e così via, ma soprattutto immancabile e onnipresente il fango, tra fossati, montagne di terra e ghiaia e alcune simpatiche sorprese che gli appassionati di questa impegnativa quanto affascinante specialità si troveranno a affrontare e, ovviamente a "tentare" di superare.

A suggerire la **selettività** della gara, qualificante per il campionato europeo l'OCR European Championships (<http://ocreuropeanchampionships.org>) sono stati realizzati nuovi e impegnativi ostacoli, come ad esempio il **"Quarter Pipe"** solo per citarne



uno.

Nella pianura parmense, a pochi chilometri dagli Appennini e dalle dolci colline che ospitano le città termali di **Salsomaggiore** e **Tabiano Terme**, immerso nel **Parco Naturale del Taro**, Noceto è la cerniera tra **importanti distretti agroalimentari** noti in tutto il Mondo: Il **Parmigiano Reggiano**, il



Pomodoro, il Prosciutto di Parma e il Salame di Felino.

L'eccellenza agroalimentare



nazionale concentrata in pochi chilometri quadrati perché, come ben racconta il noto giallista, parmigiano peraltro, **Carlo Lucarelli**, gli emiliano romagnoli quando devono fare qualcosa la devono fare bene *"Siamo gente che lavora a Bologna, dorme a Modena e va a ballare a Rimini e ci sembra comunque la stessa città che si chiama Emilia-Romagna. Qui la terra prende forma e diventa vasi e piastrelle di ceramica, la campagna diventa prodotto, anche la notte qui, il mare e il divertimento diventa un'industria. Qui si fa, veloci e diretti come le strade che attraversano la regione. Si fa per stare meglio, gli asili, gli ospedali, le macchine più belle del mondo, in nessun altro posto del mondo, quando la gente va a tavola parla così tanto di quello che mangia, lo racconta, ci litiga, l'aceto balsamico, il ripieno dei tortellini, la cottura della piadina, e mica solo questo, sono più di 4.000 le ricette depositate in Emilia Romagna. La gente lo studia quello che mangia. Perché qui da noi, perché ogni cosa, anche la più terrena, anche il cibo, il maiale diventa cultura e diventa filosofia. Però poi mica rimane lassù, poi la si mangia..."*

Ecco quindi che se si deve fare un'auto è una **Ferrari o Lamborghini**, se si deve fare un formaggio è il **Parmigiano Reggiano**, un prosciutto è il **"Parma"**, quello con la corona, il vino più esportato è, guarda caso, il **Lambrusco** e l'aceto non può che essere **"Balsamico"** di Reggio o di Modena, ma sempre unico e inimitabile.

La FARMRUN vuole proseguire la storia, proporre una gara, selettiva ma divertente, competitiva ma solidale, dura ma appagante.



Tutte

le **contraddizioni che convivono in noi Emiliano Romagnoli** vogliamo, non potremmo fare diversamente, proporle e offrirle a tutti, a vinti e vincitori, appassionati o turisti, tutti insieme a discutere, ridere e prendersi "in giro" attorno a una tavola, dove tutto è consentito, tranne essere tristi.

E allora via, lungo un percorso di 12 Km in cui il territorio sarà lo spettatore, con le sue bellezze naturalistiche e i suoi prodotti tipici e voi Mudrunnes i protagonisti e i nostri **"sacri ospiti"**.

Tanto sport ma anche spettacoli, buon cibo e soprattutto divertimento!

La FARM RUN è per TUTTI!

NON serve essere atleti per divertirsi, ci si può iscrivere da soli oppure in gruppo per il percorso Competitivo o per quello NON Competitivo.

Vi aspettiamo, con sorprese, regali e tanta ospitalità il **7 agosto a Noceto**. Una gara nel fango e una festa per tutti.

Link di riferimento:

<http://www.farmrun.it> e video <https://www.youtube.com/watch?v=wmTSYgDFi-M>

<http://ocreuropeanchampionships.org>

<http://www.mudrun.it>

<http://www.merrell.it>



#parmigiano-reggiano #italiansounding

30 falsi prodotti stroncati dal Consorzio del Parmigiano Reggiano

Dal "Parmezza" polacco al "Reggianto" del Vietnam, al "Parmessano" della Colombia, il bilancio di sei mesi di attività dell'Ente di tutela in tutto il mondo. Rafforzata l'attività per "estirpare" fenomeni dannosi per consumatori e produttori.

Reggio Emilia, 12 luglio 2016 - Si va dal "Parmessano" della Colombia al "Reggianto" del Vietnam, al "Parmezza" della Polonia: è davvero un giro del mondo, e soprattutto nel mondo delle imitazioni e delle evocazioni, quello che il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha compiuto nel primo semestre 2016 nell'ambito delle attività di tutela della denominazione della Dop italiana più conosciuta e imitata al mondo.

Il risultato è reso esplicito da una trentina di azioni di contrasto in sede stragiudiziale, amministrativa e di denunce che hanno portato a interventi d'ufficio da parte delle autorità competenti in otto Paesi europei.

"Gli interventi che abbiamo messo in atto - spiega il presidente del Consorzio, Alessandro Bezzi - rientrano in quell'attività di contrasto ai falsi che ci vede impegnati da molti anni e che negli ultimi 24 mesi abbiamo rafforzato ulteriormente soprattutto nell'ambito dei paesi extraeuropei. Proprio qui, infatti, non solo si riscontra il maggior numero di quelle che rappresentano autentiche frodi per i consumatori e un danno per i nostri produttori, ma non esistono norme - al contrario di quanto abbiamo ottenuto dalla UE - che impongano alle autorità dei singoli Paesi un intervento drastico e d'ufficio a tutela delle Dop".

#alimentazione #salute

Scoperta scientifica. Nel Melograno l'elisir di lunga vita.

Secondo uno studio del Politecnico di Losanna il frutto ha proprietà taumaturgiche finora insospettabili

I ricercatori del Politecnico federale di Losanna (EPFL) hanno scoperto che una molecola del melograno, trasformata dall'intestino, permette di lottare efficacemente contro la senescenza muscolare. I risultati sono definiti "spettacolari". Lo studio è stato pubblicato da "**Nature Medicine**". Con l'invecchiamento, i mitocondri delle cellule, che funzionano come generatori in miniatura di energia, perdono progressivamente la loro efficacia. Il loro cattivo funzionamento si ripercuote negativamente sull'attività muscolare. Un gruppo di ricercatori dell'EPFL, fra i quali il suo ex presidente Patrick Aebischer, nonché la società Amazentis, sono all'origine di una scoperta spettacolare, afferma oggi il Politecnico in un comunicato.



Non a caso, dunque, a guidare la classifica dei fasulli richiami alla denominazione "Parmigiano Reggiano" o a proporre immagini del prodotto su confezioni che contengono tutt'altro sono gli Stati Uniti, con cinque interventi di diffida su altrettante società che proponevano salse, formaggi (alcuni contenenti anche cellulose), piatti pronti o confezioni di grattugiato ingannevolmente ispirate al Parmigiano Reggiano.

Al secondo posto - a sorpresa - il Vietnam, con tre opposizioni del Consorzio al deposito dei marchi "Reggianto", "Parmesan" (denominazione in uso esclusivo al Consorzio) e addirittura "Parmigiano Reggiano", precedute dal nome del produttore.

"Effettivamente - sottolinea il presidente dell'Ente di tutela, Alessandro Bezzi - è inedita questa densità di tentativi di imitazione in Vietnam, certamente legata al fatto che sta sensibilmente crescendo anche in quest'area l'attenzione verso il nostro prodotto: in ogni caso le azioni messe in atto confermano che il nostro sistema di tutela funziona bene e ovunque, sebbene resti urgente che venga affiancato da azioni istituzionali da parte delle autorità di ogni singolo Paese".

"La lotta ai falsi - aggiunge Bezzi - rappresenta, tra l'altro, una delle prime forme di promozione dell'autentico Parmigiano Reggiano, perchè ad ogni marchio o prodotto che facciamo riurare corrisponde l'orientamento di una parte dei consumatori ingannati verso il prodotto originale".



La scoperta è avvenuta analizzando il melograno, e più precisamente una molecola del frutto. Dopo essere stata trasformata dalla flora batterica intestinale, la molecola in questione, **l'urolitina A**, è in grado di ripristinare il funzionamento dei mitocondri difettosi, affermano gli autori dello studio. Sul verme nematode *C. elegans*, la molecola ha prolungato la sua durata di vita di oltre il 45%. Il test è poi stato condotto sui topi e sui ratti. "I topi senior, di circa 2 anni, hanno dimostrato capacità di resistenza alla corsa superiori del 42% rispetto al gruppo di controllo". Il fatto che due specie estremamente lontane una dall'altra reagiscano in modo analogo alla medesima sostanza "dimostra che si tratta di un

Opposizioni a registrazioni di marchi evocativi sono poi state messe in atto in Giappone, Argentina (tutti con 2 tentativi di falsi richiami al Parmigiano Reggiano), Bolivia, Cina, Colombia (tentativo di deposito del marchio "Parmessano") e Ucraina (diffida rispetto al deposito del marchio "Parmedzyano").

In area UE, azioni stragiudiziali e amministrative hanno interessato due produttori spagnoli e un'industria polacca (intenzionata a depositare il marchio "Parmezza"), cui si sono aggiunti, su segnalazione del Consorzio, gli interventi delle autorità competenti (protezione ex-officio in base al regolamento UE 1151/2012) in Danimarca, Francia, Germania, Irlanda, Paesi Bassi, Regno Unito, Spagna e Svezia.

"La mappa dei tentativi di frode - osserva il presidente Bezzi - è larghissima, ma gli interventi di contrasto che continuiamo ad intensificare ci auguriamo rappresentino un deterrente efficace per aziende che si fanno pochi scrupoli nell'uso di denominazioni o diciture ingannevoli sulle confezioni". "Resta comunque totalmente aperta, e su questo continueremo ad insistere in ogni sede - conclude Bezzi - la questione di una tutela delle Dop che deve affermarsi come principio in tutti i Paesi e che continua ad avanzare faticosamente nelle lente trattative TTIP".

(Fonte CFPR 12 luglio 2016)



meccanismo essenziale alla vita", sottolinea il co-autore dello studio Johan Auwerx, citato nel comunicato. È dunque molto probabile che il meccanismo funzioni anche per l'uomo, osserva Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti". L'urolitina A non è direttamente contenuta dal melograno, ma si tratta di un precursore le cui concentrazioni dipendono dalla flora intestinale di ogni singolo individuo, umano o animale, sottolineano i ricercatori. Lo studio ritiene che l'approccio nutrizionale costituisca una "quasi rivoluzione", o perlomeno "**un vero e proprio cambiamento di paradigma scientifico**": aiutando il corpo a rigenerarsi da solo, "l'urolitina A potrebbe riuscire là dove i candidati dei gruppi farmaceutici hanno fallito". L'approccio nutrizionale, il cui obiettivo è di curare o prevenire patologie per mezzo di nutrienti "migliorati", è al centro delle attuali strategie dei grandi gruppi industriali e farmaceutici.

Lecce, 11 luglio 2016

Agricoltura, aumenta l'occupazione nei campi e migliora l'accesso al credito



Agricoltura, aumenta l'occupazione nei campi e migliora l'accesso al credito

Positivo l'avvio del 2016 per il settore agroalimentare sulla scia della ripresa evidenziata a partire dal 2015. È quanto emerge dal rapporto AgrOsserva relativo al I trimestre 2016, pur nello scenario di incertezze legato alla frenata dell'economia mondiale dovuta alla crisi di alcune grandi economie emergenti.

Più nel dettaglio il settore agroalimentare italiano - nell'insieme di agricoltura e agroindustria - chiude il 2015 con una crescita più robusta di quella registrata dall'economia nazionale, considerata nel suo complesso: il valore aggiunto del settore registra una crescita del 4,2% a valori correnti e del 2,3% in volume.

Per quanto riguarda l'agricoltura, crescono sia il valore della produzione che l'occupazione; quest'ultima segna un tasso incrementale annuo del +3,8%, a fronte di un dato medio nazionale dello 0,8%. Nei primi tre mesi dell'anno in corso tale dinamica positiva risulta ulteriormente rafforzata: il numero degli occupati nelle campagne cresce infatti del 5,8% su base annua, con un contributo particolarmente significativo degli under 35 (+13,8% rispetto ai primi tre mesi del 2015).

La dinamicità del settore agroalimentare nazionale si deve, invece, ancora principalmente alla tonicità della domanda estera: dopo il +7,4% messo a segno dal food&beverage Made in Italy sui mercati esteri nel 2015, l'export del settore registra un ulteriore +1,8% nel primo trimestre 2016, favorito dalla stabilità del tasso di cambio dell'euro e dalle condizioni economiche dei Paesi dell'Area Euro. Nell'area della moneta unica, infatti, nei primi tre mesi del 2016, si è osservata una crescita del PIL (+1,5% su base tendenziale), per l'effetto combinato del rafforzamento della domanda interna, della produzione industriale, della crescita dell'occupazione e anche dell'aumento del reddito disponibile delle famiglie.

In Italia, il miglioramento del mercato del lavoro e il calo generale dei prezzi, stanno determinando una crescita del potere di acquisto delle famiglie. Ma gli acquisti domestici di beni alimentari non manifestano segni di ripresa: a valori correnti, il primo trimestre del 2016 si

chiude con una flessione dello 0,5% su base annua, per la contrazione essenzialmente della spesa di prodotti freschi sfusi.

E l'appesantimento del mercato interno finisce con l'aver dei riflessi negativi sulla situazione economica delle campagne. In base alle elaborazioni Ismea, i listini dei prodotti agricoli nazionali, nel primo scorcio dell'anno, restano bassi, di riflesso anche al corso deflativo delle principali commodity a livello internazionale. Nei primi tre mesi si registra, infatti, un calo dei prezzi all'origine del 10,1% (rispetto al livello dei primi tre mesi del 2015) per la flessione dei prodotti zootecnici (-3,4%) ma soprattutto di quelli vegetali (-15,2%). Ad aprile e a maggio la tendenza negativa tuttavia si attenua (rispettivamente, del -7,8% e del -4,6% le variazioni mensili su base annua), grazie alla ripresa mensile delle quotazioni di frutta e ortaggi.

Sul fronte dei costi, l'indice Ismea dei prezzi dei mezzi correnti di produzione evidenzia una flessione dell'1,9% rispetto al primo trimestre del 2015.

Da questi dati si evince come, il contesto di riferimento non abbia favorito la fiducia delle imprese agricole che nei primi mesi del 2016 torna su terreno negativo (-9,2 il livello dell'Indice di clima di fiducia dell'agricoltura elaborato dall'Ismea): peggiorano i pareri sulla situazione corrente ma anche quelli sulla situazione aziendale futura.

Per quanto riguarda l'accesso al credito delle aziende agricole, secondo i dati di Banca d'Italia, il settore primario italiano non ha risentito, se non in maniera lieve, nel corso del 2015, della restrizione creditizia che ha colpito gli altri settori. Il livello degli impieghi concessi al settore si è, infatti, assestato sui 44 miliardi di euro, registrando un aumento dello 0,5% rispetto al 2014. Si può, quindi, confermare che anche nel 2015 l'agricoltura italiana è stata interessata in maniera

marginale dal fenomeno del credit crunch, che influenza l'economia italiana dal 2012.

La migliore tenuta del settore agricolo rispetto agli altri settori, in termini di credito bancario ricevuto, deve essere letta anche alla luce della fuoriuscita dal settore di un buon numero di imprese. Dal 2012 ad oggi il numero degli operatori agricoli si è ridotto del 9,1% (dati Infocamere), mentre l'ammontare di credito è rimasto pressoché stabile (TVMA 0,4%).

Si sta progressivamente esauendo la tendenza strutturale alla diminuzione del numero di imprese agricole, che ha caratterizzato l'economia italiana dal secondo dopoguerra in poi. E' quanto sembrano mostrare i dati del Registro delle Camere di commercio per il primo trimestre dell'anno. Rispetto al marzo 2015, infatti, il saldo resta ancora negativo (-4.275 unità, pari al -0,6% in termini tendenziali), ma è anche il più contenuto da 5 anni. Inoltre, in 5 regioni - per la prima volta dal 2010 - il bilancio è addirittura positivo. Si tratta di Toscana (+627 unità; pari al +1,6%), Puglia (+426; +0,6%), Calabria (+383; +1,3%), Trentino-Alto Adige (+207; +0,7%), Molise (+38; +0,4%).

Valori tendenziali ancora piuttosto negativi, invece, si registrano in Liguria (-2,3%), Valle d'Aosta (-2,2%), Marche (-2,0%), Friuli-Venezia Giulia (-1,8%), Abruzzo (-1,5%), Piemonte e Emilia Romagna (-1,2% per entrambi). A fine marzo, quindi, l'agricoltura può contare su 740 mila imprese registrate (pari al 12,3% del totale delle imprese esistenti), circa 11 mila delle quali operanti nella silvicoltura. Entrando nel dettaglio dei territori locali, la graduatoria dei primi dieci comuni per numero totale di imprese agricole, vede la città di Roma raggiungere il primo posto. La capitale accoglie lo 0,6% del totale delle imprese agricole nazionali, pari a 4.562 unità.

A fine marzo 2016, lo stock di imprese alimentari e bevande arriva invece a sfiorare le 70 mila unità, pari all'1,2% dell'intero tessuto imprenditoriale nazionale. Positivo il bilancio rispetto allo scorso anno, con un aumento di +810 attività di produzione ed un incremento del +1,2%. A livello regionale, l'Emilia Romagna è l'unica a registrare un saldo negativo (-5 unità), mentre Sicilia (+193), Campania (+108), Lazio (+83), Lombardia (+79) e Calabria (+54) registrano i maggiori incrementi. Non subiscono invece variazioni le basi imprenditoriali di Friuli Venezia Giulia e Molise mentre, in termini relativi, spiccano positivamente il Trentino Alto Adige (+3,9% di unità produttive) e la Valle d'Aosta (+3,6%). Al di sopra della variazione a livello nazionale (+1,2%), si posizionano infine Sicilia (+2,3%), Sardegna (2,0%), Lazio (+1,8%), Marche (+1,5%), Calabria (+1,4%), Campania (+1,3%), mentre è di poco inferiore la Lombardia (+1,1%)

(fonte [Ismea](#))

	min €					Variazioni %	
	2015	12/15	13/12	14/13	15/14	gen-mar 16	gen-mar16/ gen-mar15
Export							
Totale	413.882	3,8	0,0	2,2	3,8	99.080	-0,4
-Agricoltura	36.894	5,6	5,0	2,5	7,4	8.994	1,8
-Industria alimentare	30.253	6,8	5,5	3,7	6,5	7.320	1,8
Import							
Totale	368.756	-5,3	-5,1	-1,1	3,3	89.880	-2,8
-Agricoltura	42.797	-2,2	3,0	2,8	2,1	10.455	-1,0
-Industria alimentare	13.721	-5,4	3,0	2,7	5,9	3.522	4,2
-Industria alimentare	29.076	-0,7	3,0	3,0	0,4	6.933	-3,4



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Riprendono quota i listini

Speranza disillusa proprio in chiusura di settimana. I listini hanno avuto una nuova impennata sostenuti dalle sempre più insistenti previsioni di una estate torrida.

(Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl e Virgilio)



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. Riprendono quota i listini

Speranza disillusa proprio in chiusura di settimana. I listini hanno avuto una nuova impennata sostenuti dalle sempre più insistenti previsioni di una estate torrida.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 11 luglio 2016 -

Sembrava chiuso il periodo di ascesa dei listini dei cereali, almeno stando agli andamenti sino allo scorso 6 luglio. Poi, con il crescere dell'insistenza circa una sempre più certa estate torrida e alcuni dati sulle vendite i listini hanno ripreso a correre.

Venerdì 08 /07/ 2016		
Semi lug 1080,60 (+35,4)	ag 1083,20 (+32,6)	nov 1057,60 (+33)
Farina lug 378,70 (+8,7)	ag 376,30 (+9,1)	dic 370,30 (+9,9)
Corn lug 349,60 (+14,2)	ag 355,00 (+13,2)	dic 362,40 (+14)
Grano lug 420,60 (+8,6)	ag 435,00 (+9,4)	dic 456,40 (+10,2)

La prudenza, come d'altronde avevamo consigliato nell'ultimo aggiornamento settimanale, deve essere il miglior indicatore da utilizzare in questo difficile periodo storico.

La **FAO** nella settimana scorsa ha reso noto i dati di produzione del **grano** a livello mondiale 732 milioni di tonnellate, ben quasi 8 milioni di tonnellate in più, che fanno sì che gli stock siano i più alti degli ultimi 15 anni arrivando a 217milioni di tonnellate. Di segno ben diverso invece le notizie sulla produzione del **corn** in Brasile che è dato a 69 milioni di tonnellate contro le 76 inizialmente conteggiate.

Comunque sia non c'è penuria di merce ma le operazioni speculative sono sempre in agguato, quindi coloro che nei giorni scorsi hanno fatto acquisti nel breve periodo di discesa concesso dal mercato ha fatto un affare..

Nelle prossime ore vedremo come reagirà il mercato interno, molto probabile che i proteici si apprezzino, le crusche potrebbero essere più tenute, per i cereali invece continua la perplessità sul ridimensionamento del prezzo del granoturco sia nazionale che estero.

Per il settore **bioenergetico**, forse il momento magico dell'acquisto dei cruscamì potrebbe essere già passato, e ormai di mais tossinato in granella neanche più una cariosside.

Indicatori internazionali 11 luglio 2016

L'Indice dei **noli** è risalito a 703 punti, il **petrolio** scende ancora e segna 45,18 \$ e l'indice di **cambio** a 1,10456

Indicatori del 05 Luglio 2016		
Noli*	€/s	Petrolio WTI
703	1,10456	45,18 \$/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.



#veronafiere-#vinitaly

Nasce il salone della biodiversità e dei territori

A SOL&AGRIFOOD nasce il salone della “biodiversità e territori” per spiegare ai buyer esteri i prodotti tipici italiani

Il Salone Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità apre un nuovo spazio dedicato alla biodiversità delle produzioni territoriali, dopo quelli di salumi, formaggi, olio extravergine di oliva, caffè e birre artigianali. Un modo per valorizzare in chiave business una peculiarità dell'agroalimentare italiano unica al mondo, sempre più apprezzata dai mercati esteri.

Verona, 11 luglio 2016 – Sarà la biodiversità delle produzioni agroalimentari tipiche italiane il focus della prossima edizione di Sol&Agrifood, il Salone internazionale dell'agroalimentare di qualità di Veronafiere, in programma dal 9 al 12 aprile 2017 (www.solagrifood.com).

Il progetto prevede la realizzazione di un'area tematica interattiva chiamata Biodiversità e Territori, per valorizzare con degustazioni guidate, walk-around tasting, workshop in inglese per i buyer esteri e cooking show quei prodotti la cui tipicità è espressione della biodiversità del luogo di origine.

Lo spazio, a disposizione di enti, associazioni e singole aziende, si innesta nel rinnovato layout della manifestazione, che prevede la riorganizzazione di tutte le aree tematiche già presenti a Sol&Agrifood: Cheese Experience per i



formaggi dop, l'area degli oli extravergine di oliva, quella delle birre artigianali, Taste of Coffee e l'ultima nata Salumi e Biodiversità, che tanto successo ha riscosso nella scorsa edizione della rassegna veronese.

Come l'area dei salumi, anche Biodiversità e Territori sarà gestita in collaborazione con l'Accademia delle 5T, l'associazione nata per valorizzare in ambito alimentare proprio i valori del territorio, della tradizione, della tipicità, della trasparenza e della tracciabilità.

“Biodiversità e Territori – spiega **Gianni Bruno, Area Manager Wine & Food di Veronafiere** – nasce per esaltare una peculiarità della tradizione alimentare italiana unica al mondo

sempre più apprezzata dai mercati internazionali e per aumentare la vocazione business della fiera, che nell'edizione 2016 ha visto la presenza di 14.000 visitatori specializzati provenienti da 82 Paesi su un totale di 56.000 operatori professionali”.

Un progetto che risponde alle esigenze delle aziende medio-piccole, espositrici di Sol&Agrifood, di entrare sempre più in contatto con operatori specializzati esteri, oltre che con operatori italiani dell'HORECA e della distribuzione organizzata. Elemento indicato da oltre il 40% di questi espositori tra le motivazioni che spingono alla partecipazione alla fiera.

(Fonte Veronafiere)

#dop #igp

Mercuri. Grana Padano e Parmigiano Reggiano: best practice contro sounding

(Roma, 11 luglio 2016). “La tutela dei marchi Dop e Igp è certamente una condizione ottimale, ma non rappresenta un presupposto necessario né tantomeno sufficiente per fare mercato nel mondo e contrastare l'Italian sounding. Servono anche altri strumenti – come quelli legati alla promozione e all'informazione sui prodotti – che sono messi a disposizione dall'Ue e che non sempre sappiamo utilizzare al meglio”. Lo ha detto oggi il presidente dell'Alleanza delle Cooperative agroalimentari, Giorgio Mercuri, in occasione del seminario di Atene organizzato, tra gli altri, dalla Commissione Europea sulla promozione dei prodotti agricoli con indicazioni geografiche protette. Per Mercuri: “Ad Atene, invitati dalla Commissione, portiamo come best practice sull'utilizzo dei fondi comunitari per la promozione le esperienze dei Consorzi del Grana



Padano e del Parmigiano Reggiano. Due realtà che grazie ai fondi hanno raggiunto notorietà e riconoscibilità in tutto il mondo, e dove la cooperazione gioca un ruolo fondamentale, con il 65% della quota produttiva per il Grana e circa l'80% del Parmigiano. Allo stesso tempo – ha concluso il presidente dell'Alleanza delle Cooperative agroalimentari –, presentiamo anche il nostro modello aggregativo che può rappresentare un esempio virtuoso da seguire per rendere l'agroalimentare più competitivo”.

Con 27.500 allevamenti e 700 imprese cooperative che raccolgono il 70% della materia prima nazionale (quasi 7 milioni di tonnellate di latte), la cooperazione contribuisce al sistema lattiero-caseario nazionale con un valore economico di circa 7 miliardi di euro.

(Alleanza Cooperative 11 luglio 2016)



#biodiversità #imprese #Rosadellangelo

Rivalta, viaggio tra i custodi della biodiversità

Sulle colline parmigiane alla ricoperta di antichi sapori. Un'enciclopedia all'aperto ideale per soggiornarvi qualche notte ospitati nelle originali "capanne".

di Lamberto Colla Traversetolo (PR), 15 luglio 2016 -

L'appuntamento è a Traversetolo presso il [Prosciutto Bar](#) Rosa dell'Angelo. Ad accoglierci Michele Grigolini, che sarà il nostro Cicerone in questo tuffo nel passato della civiltà contadina.

Prima di salire sul fuoristrada e dopo un rigenerante caffè di metà mattina non potevamo perdere l'occasione di scoprire cosa c'è nascosto nel "**Prosciutto Bar**": un prosciuttificio. Infatti il "Bar" è solo la punta dell'iceberg dell'edificio e il tipico profumo di "stagionatura" dei prosciutti che accoglie chi entra nel bar doveva insospettire e non potevano essere i circa 150 prosciutti, peraltro già ben stagionati, che facevano bella

mostra in spalliera

posta dietro al banco di servizio a rilasciare quell'inconfondibile profumo più connesso al "**genius loci**" che al prodotto singolo pronto al consumo.

Attraverso una scaletta si entra nel fantastico mondo del prosciuttificio che

contempla anche l'area asettica destinata all'affettamento effettuato rigorosamente con delle meravigliose Berkel che, oltre a far bella mostra di sé nell'area espositiva, sono ancora, come un tempo, lo strumento di lavoro quotidiano che precede il confezionamento nella vaschetta che si troverà sulla scaffalatura refrigerata del supermarket.

L'esposizione dei prodotti top di gamma è un tripudio di forme, aromi e sapori. Si va dal tradizionale "Parma" al "Prosciutto di suino nero", dal culatello allo strolghino, dalla coppa alla pancetta di maiale nero.

Il minimo comune denominatore è la qualità, plus di riconoscimento del marchio "[Rosa dell'Angelo](#)". "La qualità, riferisce **Michele Grigolini**, è il valore distintivo per il quale i nostri clienti acquistano le nostre vaschette. Un fattore distintivo che comporta maggiori oneri e che interviene già nella selezione delle materie prime e, nel caso dei suini autoctoni, in un maggiore mortalità neonatale in quanto non utilizziamo assolutamente farmaci antibiotici. I suini da noi allevati nella azienda che andremo a visitare a Rivalta hanno ben 1000



metri quadrati di terreno a testa".

finalmente si sale sul fuoristrada e si parte per destinazione "Rivalta", una frazione del comune di Lesignano de Bagni, dove si



estende la tenuta agricola che ospita, nel primo week end di settembre, il "[Rural Festival](#)" giunto quest'anno alla terza edizione e che attrae circa 30.000 visitatori durante i due giorni dedicati. Un successo ben oltre le aspettative tale da far pensare di organizzare per il prossimo 17-18 settembre la prima edizione in Toscana nella piazza di Gaiole in Chianti.

Raggiunto il crinale, dove a mala pena possono incrociarsi due mezzi, si può osservare un paesaggio straordinario. Da un lato la vallata di calanchi dove a primeggiare è l'asperità, quasi lunare, del terreno franoso,



mentre dall'altra la rigogliosità della valle coltivata a cereali, erba medica, qualche vigneto intervallati da boschetti dai colori forti che le piogge dei giorni precedenti hanno reso ancor più vivi e intensi facendo da cornice sull'orizzonte della pianura lasciando vedere ben distintamente l'arco del "**Ponte di Calatrava**" di Reggio Emilia.

Un luogo ideale per valorizzare la biodiversità che tanto a cuore sta a **Mauro Ziveri**, ideatore della "Rosa dell'Angelo" e delle imprese e iniziative collaterali attuali e prossime. "Visto il successo del Rural Festival,

sottolinea Grigolini, stiamo pensando di dare vita alla prima edizione del Rural Festival Toscana nel Chianti."

Un'autentica passione che, giorno dopo giorno, si autoalimenta e che non

poteva trovare migliore collocazione potendo vantare il riconoscimento [MAB dell'UNESCO](#) (Man and the Biosphere) avviato, negli anni '70, allo scopo di migliorare il rapporto tra uomo e ambiente e ridurre la perdita di biodiversità attraverso programmi di ricerca e capacity-building.

Stiamo arrivando e ancora dalla costa del crinale è Grigolini che ci indica l'appezzamento di terreno dove sono coltivate le sette varietà di uva tra le quali spiccano la **Termarina** (rischiò l'estinzione

a causa della Fillossera -[Daktulosphaira vitifoliae](#) - che nel XIX secolo distrusse quasi tutti i vigneti europei) e la **Fortana del Tarò**, sposa perfetta per il pregiato culatello, che nella bassa parmense trovò il clima ideale per diventare il prodotto più pregiato del suino.

Poco prima una sosta alla stalla per ammirare **vacche** di antiche razze che daranno vita a formaggi monovacca realizzati con latte intero (il Parmigiano Reggiano è invece un formaggio semi grasso ndr) e che saranno presentati, per la prima volta, al prossimo Rural Festival.

Finalmente si entra nel forziere delle biodiversità, dove è possibile ammirare cultivar e razze che hanno radici sul territorio da oltre 300 anni, tra cui il salice bianco, il gelso nero e bianco, l'ontano, il marrone, il noce, l'olmo, il sambuco, il nocciolo, il prugnolo, la rosa canina, le pere antiche e il pomodoro riccio di Parma, l'asino romagnolo e la pecora cornigliese, il suino nero e la gallina romagnola, il tacchino nero e la vacca appenninica.

Un'enciclopedia all'aperto ideale per soggiornarvi qualche notte ospitati nelle originali "**capanne**" orientate verso valle, godendosi appieno quanto la natura del luogo può donare. Ma le strutture sono anche adatte a accogliere eventi di **Team Building** (momenti di formazione aziendale con la base di ludicità: **il divertimento come potente acceleratore dei processi di apprendimento**).

Insomma, se non è un paradiso poco ci manca e comunque, con questa iniziativa, è stato scritto il primo capitolo di quello straordinario libro che riporterà pace tra uomo e ambiente, tra natura e attività antropiche che, non necessariamente, devono essere in contrasto come la storia degli ultimi decenni ha insegnato.

L'appuntamento è perciò per il prossimo 3 e 4 settembre al [rural festival](#) a Rivalta di Lesignano de' Bagni (PR) e per il 17-18 settembre a Gaiole in Chianti (SI).

www.rural.it



#cereali #mais
#agromercati

Grano amaro

Grano amaro: oggi 100 chili di grano valgono meno di 8 chilogrammi di pane

Il prezzo del grano tenero è sceso ai minimi storici, sedici euro al quintale (un quarto di secolo fa valeva 30.000 lire, gli attuali 15 euro – Giornata di mobilitazione di CIA – Confagricoltura – Copagri – Presso l'azienda agricola Villani di Gualtieri hanno fatto il punto della situazione il presidente CIA Antenore Cervi e per Confagricoltura Davide Calzolari, con l'appoggio del Sindaco Renzo Bergamini.



“Cento chilogrammi di frumento valgono, al mercato attuale, meno di 8 chili di pane: una situazione insostenibile, contro la logica delle cose, che non può nemmeno lasciare indifferenti i consumatori di fronte ad un tale distorsione dei mercati che vede danneggiati gli agricoltori in primis”. Per questo oggi in tutta l'Emilia Romagna **CIA, Confagricoltura e Copagri** sono mobilitate per informare cittadini e consumatori di una situazione che si rivela insostenibile per gli agricoltori, con un'iniziativa denominata “Grano amaro”. Nella provincia di Reggio Emilia, un incontro informativo è stato effettuato presso l'azienda agricola Villani in via Fattori a Gualtieri, dove il presidente di CIA Antenore Cervi e per Confagricoltura Davide Calzolari hanno sottolineato amaramente la situazione del comparto cerealicolo che a tutt'oggi – a campagna di raccolta ormai in fase avanzata - assiste a quotazioni del frumento tenero sui 16 euro al quintale, mentre quello duro è valutato 19 euro. La solidarietà ed il sostegno istituzionale sono stati espressi dal Sindaco di Gualtieri Renzo Bergamini, mentre timori e speranze dei giovani imprenditori del settore sono stati espressi da Valeria Villani dell'azienda che ospitava l'evento.

Già nei primi mesi del 2016 il frumento tenero panificabile valeva mediamente 166 euro a tonnellata, quello duro a 238 euro e l'orzo 170 euro a tonnellata (quotazioni Borsa Merci Bologna). Questa la fotografia della

situazione in campo quando, mai come quest'anno, i frumenti presentano un'alta qualità, con proteine elevate e ottimo peso specifico.

“E' inoltre una annata con un raccolto soddisfacente nella media ed anche oltre – hanno spiegato i rappresentanti di Cia e Confagricoltura di Reggio - ed è per questo che abbiamo dato vita ad una iniziativa che abbiamo chiamato "Grano amaro", per far capire alla cittadinanza il nostro disagio e far conoscere la situazione critica dei cereali, e mettere in evidenza il divario tra costo del frumento, pane e pasta. Abbiamo voluto far vedere - anche fisicamente - cosa sta avvenendo, in considerazione del fatto che 25 anni fa un quintale di frumento valeva circa 30.000 lire, gli attuali 15 euro. Se si fanno le debite proporzioni c'è stata una perdita di valore che non ha eguali in altri prodotti”.

La produzione di quest'anno del grano tenero, secondo le prime indicazioni dei tecnici, nella provincia di Reggio Emilia si annuncia sui 70/75 q.li per ettaro, contro i 62,6 del 2014 ed i 55 del 2015, annata segnata da un andamento meteorologico molto sfavorevole. Anche il livello qualitativo si annuncia notevole. Nella nostra provincia, la cerealicoltura ha una notevole importanza per il comparto agricolo: il frumento tenero copre oltre 10mila ettari di superficie, mentre quello duro ha appena superato gli 800 ettari, con un forte aumento negli ultimi anni. In netto calo sono invece i cereali ‘zootecnici’ con l'orzo ed il mais che in pochi anni hanno quasi dimezzato le superfici occupate, oggi circa rispettivamente a mille e 6.500 ettari.

Ma, “Quello dei prezzi – hanno concluso Cia, Confagricoltura e Copagri, è un problema serio e non si limita alle sole aziende agricole: il crollo del prezzo del frumento non ha portato alcun beneficio al consumatore. Serva una riflessione sull'intera filiera, non è possibile che i costi gravino solo su produttori e consumatori finali”. (**Gualtieri** 13 luglio 2016 Cia-Copagri Confagricoltura)

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

