



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

SOMMARIO

Anno 15 - n° 33 21 agosto 2016

1.1 EDITORIALE

Italia Olimpica!

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero, Usa e Cina i salvagenti del settore.

3.1 AMBIENTE

Ambiente. Rainieri (LN) denuncia attacchi di lupi e ibridi.

3.2 EVENTI

Emilia Romagna in vetrina al Meeting di Rimini

4.1 CEREALI

Cereali e dintorni. Il commento ai dati USDA

5.1 SPORT E TURISMO

FARM RUN 2016 - Un grazie affettuoso a tutti i concorrenti!

9.1 SICUREZZA ALIMENTARE

Da lunedì 22 agosto un servizio gratuito per il controllo sulla commestibilità dei funghi

10.1 COMMERCIO E FINANZIAMENTI

EMILIA ROMAGNA - Un milione di euro per 29 progetti per le aree commerciali

11.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

12.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

Editoriale

Italia Olimpica!

Affascinati dalle olimpiadi di Rio2016 siamo rimasti anestetizzati, dimenticando o meglio, accantonando per 15 giorni i problemi quotidiani e le prospettive non proprio rosee dell'imminente futuro, segnato da recessione e disoccupazione e da politici che curano la deficienza di domanda con interventi sull'offerta.

di **Lamberto Colla** Parma, 21 agosto 2016.

Cade, si rialza e vince l'oro. Elia Viviani, è il ciclista azzurro che ha saputo reagire a un momento di pesante crisi e conquistare quell'oro olimpico che la sfortuna o un momento di distrazione rischiava di sottrargli, vanificando anni e anni di sacrifici in preparazione dell'evento della vita, quell'occasione irripetibile che ti assegna alla storia sportiva mondiale.

Un'occasione di celebrità che non avrebbe avuto se non avesse calcato il podio più alto di una Olimpiade.

Sarebbe rimasto un uomo, determinato e responsabile, capace e talentuoso, dedito al sacrificio e forse sarebbe diventato un buonissimo insegnante e preparatore atletico. Sarebbe stato stimato nel piccolo circuito degli appassionati di specialità ma niente di più. Avrebbe forse potuto raccontare ai nipotini e agli allievi della sua sfortunata ma entusiasmante partecipazione ai giochi Olimpici, ma niente di più. Con la sua dipartita anche i ricordi dei suoi sacrifici e delle sue quotidiane vittorie si sarebbero estinti.

Con l'oro olimpico, invece, tutto questo rimarrà scritto nella storia, la disciplina sportiva rappresentata conquisterà nuovi giovani e il movimento crescerà consolidando un futuro per le nuove generazioni.

L'esempio dell'Italia olimpica è la perfetta metafora dell'Italia economica, quella che lavora, suda e raramente riceve la soddisfazione che merita.

Quell'Italia che divenne la quinta



potenza economica mondiale grazie al moltiplicarsi della Piccola e Media impresa capace di reinventarsi strategie nuove e nuovi prodotti per stare a galla riuscendo però a misurarsi con i colossi internazionali e spesso vincendo commesse per l'originalità e la superiorità qualitativa dell'offerta.

Donne e uomini anonimi che investivano nella ricerca e sui propri dipendenti e collaboratori, coscienti che il know how, il saper fare bene, era la ricetta vincente per garantirsi il futuro per sé e per i propri a altrui discendenti.

Di quest'Italia si stanno perdendo le tracce, soffocati da politiche economiche distorte orientate a favorire le grandi imprese che poi verranno cedute agli stranieri che infine sostituiranno i loro ai nostri valori.

Ecco perché è importante prendere esempio dai 297 atleti italiani (142 donne e 155 uomini) che sono andati e domani torneranno da Rio2016.

Perché loro ce l'hanno fatta. Hanno partecipato e vinto. Hanno superato il record di medaglie di Pechino e Londra e hanno portato a conoscenza del pubblico discipline sportive tanto dure quanto ben poco remunerative ma dal fascino eterno. Grazie a queste giovani donne e uomini, che sono riusciti nell'intento di capitalizzare i propri sacrifici, e al contributo indispensabile di uno staff dirigenziale all'altezza degli atleti e con loro in perfetta armonia, che l'Italia si è riproposta tra le 10 nazioni più competitive.

Proprio quello che manca all'Italia che lavora. Uno staff dirigenziale (Parlamento/Governo) in armonia con gli "ironman" della vita economica italiana.

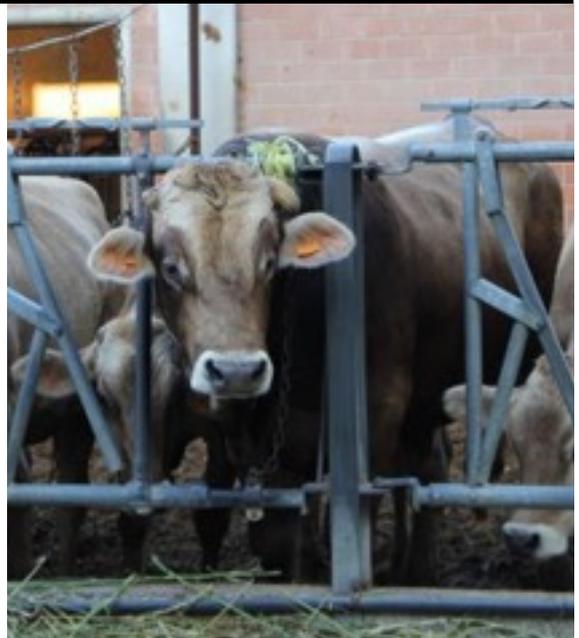
(In copertina Elia Viviani - medaglia d'oro ciclismo su pista "Omnium" - Foto Simone Ferraro GMT)

LATTIERO CASEARIO

Lattiero, Usa e Cina i salvagenti del settore.

Il quadro generale del settore lattiero caseario trova nell'export la valvola di sfogo della crisi. Il Parmigiano rimane in tendenza positiva così come il burro

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero, Usa e Cina i salvagenti del settore.

Il quadro generale del settore lattiero caseario trova nell'export la valvola di sfogo della crisi. Il Parmigiano rimane in tendenza positiva così come il burro

di Virgilio, 10 agosto 2016 -

QUADRO GENERALE Il rallentamento della crescita economica mondiale e il leggero apprezzamento dell'Euro nei confronti del Dollaro americano hanno assottigliato il vantaggio competitivo dell'Unione Europea nel mercato mondiale. In particolare per il settore lattiero caseario, secondo le stime della DG Agri dell'UE, le stime indicano una crescita del 1,5% di consegne nel 2016. Una condizione che delinea uno scenario di crisi ancora persistente. Ciononostante - prosegue il documento UE - in ragione di un ribilanciamento del mercato generato dalla vivacità della domanda Cinese e Statunitense - i prezzi di alcuni prodotti lattiero caseari (burro in primis) hanno cominciato a mostrare segnali di ripresa a partire dal mese di maggio. Tale trend positivo è anche evidenziato dalla crescente domanda proveniente dall'estero, USA e Cina comprese.

Altri 5 centesimi sono stati recuperati alla borsa di Reggio Emilia nella seduta di ieri mattina.

Borsa di Milano 08 agosto: (+)

BURRO CEE: 3,10€/Kg

BURRO CENTRIFUGA: 3,25€/Kg.

BURRO PASTORIZZATO: 2,25€/Kg.

BURRO ZANGOLATO: 2,5€/Kg.

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,74€/Kg. (+)

MARGARINA Luglio: 0,95 -1,01€/kg (=)

Borsa Verona 01 agosto:

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE:
1,68-1,72 €/Kg. (n.q.)

Borsa di Parma 5 agosto 2016: (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,60€/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 09 agosto 2016 (+)

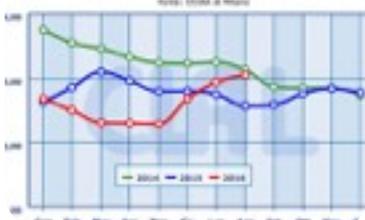
BURRO ZANGOLATO: 1,65 - 1,66 €/kg.

PARMIGIANO REGGIANO Nuovo rimbalzo del Parmigiano Reggiano di 12 mesi mentre prosegue la risalita della frazione più stagionata che anche nell'ultima seduta della borsa comprensoriale di Parma aggiunge altri 5 centesimi sulle quotazioni minime. In particolare perciò il 12 mesi è quotato tra 8,30 e 8,60 €/kg mentre il 24 mesi aggiorna i listini nell'intervallo tra 9,45 e 9,80 €/kg.

Italia, Verona - Prezzo del Latt. intero pastorizzato agli esteri (0,8% p.a. di aumento annuo, marzo 2016 in Lattiero)
Fonte: CLAL Verona



Italia, Milano - Prezzo del Burro Reg.CEE 1234/l.
Fonte: CLAL Milano



BURRO E PANNA Altri 5 centesimi recuperati dal burro e un leggero rialzo anche per la crema milanese. In crescita lo zangolato emiliano.



Italia, Reggio Emilia - Prezzo del Parmigiano Reggiano stag. minimo 24 mesi e oltre (per frazione di partra)
Fonte: CLAL Reggio Emilia



#ambiente #lupi #leganord #emilia-romagna

Ambiente. Rainieri (LN) denuncia attacchi di lupi e ibridi.

Il consigliere chiede che si assumano iniziative per evitare nuovi episodi di aggressione all'uomo

Fabio Rainieri (Ln), in un'interrogazione rivolta alla Giunta regionale, riferisce che si sarebbero verificati "numerosi attacchi di lupi e ibridi ad aziende, con forte intensità nella provincia di Parma, in particolare nelle valli del Taro e del Ceno". Si tratterebbe, a parere del consigliere, di "un'emergenza diffusa che richiede urgenti misure preventive e di contrasto".

Nei giorni scorsi, inoltre,- scrive Rainieri- si sarebbe "registrata l'aggressione di un lupo/ibrido ad un allevatore che non ha riportato seri danni solo grazie



all'intervento dei suoi pastori maremmani intervenuti per difenderlo, rimanendo feriti".

"Un fattore di minaccia per la conservazione del lupo- spiega- è infatti rappresentato dall'ibridazione cane-lupo, che costituisce un grave pericolo sia per motivi sanitari sia per questioni di convivenza, in quanto questi esemplari sono responsabili di attacchi a cani domestici che a cani da caccia, come denunciato anche dal mondo veterinario".

Il consigliere ricorda anche che "il lupo (canis lupus) è una specie protetta sia a livello nazionale sia a livello europeo con la direttiva 92/43/CEE 'Conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatiche', che vieta qualsiasi forma di

cattura o uccisione deliberata sulle specie" e segnala che "sarebbe in fase di approvazione da parte della Conferenza Stato-Regioni il "Piano di conservazione e gestione del lupo in Italia", proposto dal ministro dell'Ambiente, che definisce azioni di salvaguardia della specie e minimizzazione del suo impatto sulle attività dell'uomo, prevedendo inoltre deroghe al divieto di rimozione di lupi dall'ambiente naturale in casi di necessità".

Rainieri chiede quindi all'esecutivo regionale quali iniziative intenda assumere per evitare che si verifichino nuovi episodi di aggressione all'uomo, se vi siano a livello regionale interventi di monitoraggio, prevenzione e contrasto del fenomeno d'ibridazione e quali siano i tempi di conclusione e presentazione del Piano di conservazione e gestione del lupo in Italia.

(Fonte Regione Emilia Romagna 17 agosto 2016)

Emilia Romagna in vetrina al Meeting di Rimini

Emilia Romagna in vetrina al Meeting di Rimini: tra brand Via Emilia, enogastronomia tipica e Turismo dei Cammini.

Dal 19 al 25 agosto l'Emilia Romagna sarà presente all'appuntamento con uno stand di circa 100 mq realizzato dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura e Apt Servizi e personalizzato con il brand "Via Emilia" ed i prodotti turistici Motor Valley, Food Valley e Wellness Valley - Previsti complessivamente allo stand 25 appuntamenti dedicati ai principali prodotti DOP, IGP e DOC dell'Emilia-Romagna e al Progetto di Turismo Religioso e dei Cammini promosso dalla Regione - L'Assessore Regionale all'Agricoltura **Simona Caselli** "Da sempre la via Emilia è crocevia di culture e di scambi. Saremo a Rimini con un programma di iniziative che abbiamo voluto particolarmente ricco. Ci auguriamo possa suscitare l'interesse dei tanti visitatori del Meeting" - L'Assessore al Turismo Corsini "Assieme al brand regionale Via Emilia e alle suggestioni delle nostre Motor Valley, Food Valley e Wellness Valley, saremo al Meeting con la proposta relativa al Turismo Religioso e dei Cammini, una nuova e inedita opportunità di scoperta del nostro territorio" - Venerdì 19 agosto incontro sulla Via Emilia con il Presidente della Regione Stefano Bonaccini e il Presidente e Amministratore Delegato Technogym Nerio



Alessandri (Sala Neri Conai, ore 15) - Per l'Osservatorio sul Turismo regionale sono circa 10.000 le camere alberghiere prenotate in oltre 400 hotel della Riviera e dell'entroterra in occasione del Meeting e si stima che questo movimento possa produrre oltre 200 mila presenze alberghiere, per un giro d'affari di circa 3,8 milioni di euro

Le eccellenze enogastronomiche dell'Emilia Romagna e le opportunità offerte dal territorio regionale per il turismo religioso e dei "Cammini" saranno al centro, dal 19 al 25 agosto, della presenza ufficiale della Regione al Meeting di Rimini.

Uno stand di circa 100 metri quadrati - realizzato dall'assessorato all'Agricoltura

dell'Emilia Romagna e Apt Servizi e personalizzato con il brand "**Via Emilia**" ed i prodotti turistici **Motor Valley, Food Valley, Wellness Valley** - farà da palcoscenico a un ricco calendario di eventi. Sono 25 complessivamente gli appuntamenti dedicati quotidianamente alla presentazione e degustazione dei principali prodotti DOP e IGP e vini DOC, DOCG e IGT dell'Emilia-Romagna, nonché al Progetto regionale dedicato al turismo religioso e ai molti "Cammini" che attraversano la regione, ma ci sarà spazio anche per le iniziative informative (sullo spreco alimentare, etichette alimentari e biodiversità) realizzate in collaborazione con l'Ordine dei Tecnologi Alimentari dell'Emilia Romagna, Toscana, Marche e Umbria, le Fattorie

Didattiche del territorio riminese e l'Agenzia ambientale della Regione Emilia Romagna (ARPAE).

“Il Meeting 2016 - dichiara l'Assessore Regionale all'Agricoltura **Simona Caselli** - ci invita a una riflessione sull'integrazione e il dialogo tra i popoli, temi quanto mai attuali oggi, su cui questa Regione lavora concretamente ogni giorno, cercando di costruire uno sviluppo a misura d'uomo. A partire dall'agricoltura che in Emilia-Romagna significa prodotti di eccellenza e di elevata distintività, ma anche tutela dell'ambiente e salvaguardia della

biodiversità. Un'agricoltura che sempre più si intreccia alla riscoperta del territorio e delle sue tradizioni, storiche e culturali. Da sempre la via Emilia è crocevia di culture e di scambi. Partendo da questa ricchezza, che nei secoli è stata strumento di una crescita di qualità, saremo a Rimini con un programma di iniziative che abbiamo voluto particolarmente ricco. Ci auguriamo possa suscitare l'interesse dei tanti visitatori del Meeting”.

“Assieme al brand regionale “Via Emilia” e alle suggestioni delle nostre Motor Valley, Food Valley e Wellness Valley -commenta l'Assessore Regionale al Turismo Andrea Corsini- saremo al Meeting con la nuova proposta relativa al Turismo Religioso e dei Cammini. Una nuova e inedita opportunità di scoperta del nostro territorio che offriamo ai turisti viandanti, grazie anche al proficuo accordo con la Conferenza Episcopale dell'Emilia Romagna, e che arricchisce ulteriormente l'offerta di vacanza dei nostri territori valorizzando un patrimonio unico di antiche pievi, santuari, piccoli borghi, paradisi naturali e luoghi ricchi di suggestione e fascino”.

La Via Emilia, con le sue Food, Motor e Wellness Valley, sarà poi al centro (venerdì 19 agosto, ore 15, Sala Neri Conai) di un incontro con il Presidente della Regione Emilia Romagna, Stefano Bonaccini, ed il Presidente e Amministratore Delegato Technogym, Nerio Alessandri.

Venticinque gli incontri allo stand Emilia Romagna

Ogni giorno lo stand regionale sarà animato da una serie di iniziative (25) messe a punto dall'Assessorato regionale all'Agricoltura e Apt Servizi (il programma completo è scaricabile a questo link <http://goo.gl/2BVVMT>).

Per quanto riguarda le eccellenze enogastronomiche sono previsti, in particolare, momenti di approfondimento e degustazione guidata -condotti da esperti e realizzati in collaborazione con i Consorzi di Tutela- di alcuni dei 43 prodotti Dop e Igp dell'Emilia Romagna:



dall'Aglio di Voghiera al Prosciutto di Modena, dal Parmigiano Reggiano alla Piadina Romagnola, passando per i Salumi Piacentini. Il tutto abbinato ad una selezione delle migliori produzioni DOC, DOCG e IGT di vini regionali, realizzata in collaborazione con l'Enoteca Regionale dell'Emilia-Romagna. Il programma della presenza regionale al Meeting prevede anche incontri dedicati ai 10 cammini per pellegrini (tra i più importanti e antichi, dalla Via Francigena alla Via Romea Germanica) che attraversano l'Emilia Romagna per quasi 1800 km di percorsi, unendo la Regione a Roma, Padova, Assisi ed altri importanti luoghi di culto. Proprio quest'anno, in occasione del Giubileo Straordinario della Misericordia, la Regione ha realizzato per la prima volta la Cartoguida “Lungo le Antiche Vie dei Pellegrini in Emilia Romagna”, stampata in 10.000 copie in lingua italiana ed inglese, che verrà distribuita gratuitamente allo stand durante il Meeting, che oltre ai percorsi indica il livello di difficoltà, le

tappe percorribili in un giorno di cammino, i luoghi dove ottenere le credenziali del pellegrino, la possibilità di accoglienza lungo i percorsi e altre informazioni utili. Inoltre la Regione ha recentemente siglato una Convenzione con la Conferenza Episcopale dell'Emilia Romagna per avviare forme di collaborazione al fine di creare un circuito regionale “Turismo Religioso e dei Cammini”, che coinvolgerà operatori turistici regionali con proposte di soggiorno per gli escursionisti. Gli incontri allo stand regionale saranno dedicati all'itinerario europeo della Via Francigena e alla Via di Linari (sabato 20 agosto,

ore 14.30, ore 17.30), ai Cammini di San Francesco in Valmarecchia, di Dante, della Via Romea Germanica (domenica 21 agosto, ore 14.30, ore 16, ore 17.30), al Cammino di San Vicinio (lunedì 22 agosto, ore 17.30), ai Cammini sulla Piccola Cassia e sulla Via degli Dei (martedì 23 agosto, ore 14.30, ore 16), al Cammino di Assisi e sul Sentiero di Matilde (mercoledì 24 agosto, ore 14.30, ore 17.30).

Il “peso” turistico del Meeting

Il Meeting di Rimini è, ogni anno, un importante appuntamento per il turismo dell'Emilia Romagna. Secondo una stima dell'Osservatorio sul Turismo Regionale, al momento sono circa 10.000 le camere alberghiere prenotate in oltre 400 hotel della Riviera e dell'entroterra e questo movimento potrà produrre oltre 200.000 presenze alberghiere per un giro d'affari di circa 4 milioni di euro. A questa cifra, relativa al fatturato alberghiero, si deve poi aggiungere la spesa dei visitatori e dei partecipanti ai convegni, stimata attorno ai 18 milioni di euro. Complessivamente quindi, confermando il livello raggiunto lo scorso anno, le circa 800.000 presenze agli eventi del Meeting attese nella settimana dal 19 al 25 agosto (visitatori, escursionisti, turisti alloggiati, giornalisti, relatori e volontari) produrranno ricavi per hotel, appartamenti, ristoranti, trasporti e merci accessorie per circa 22 milioni di euro”.

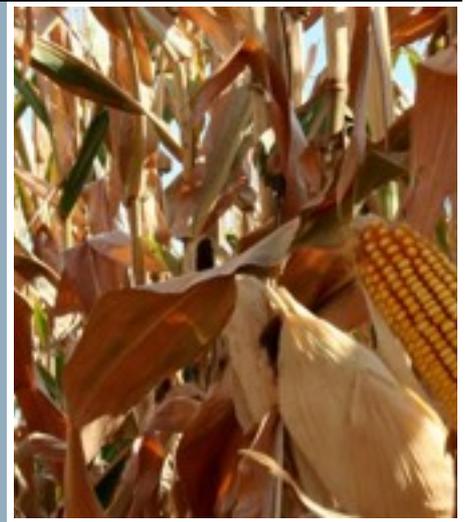


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Il commento ai dati USDA

Produzioni ben superiori a ogni più rosea aspettativa. E' quanto emerge dall'analisi dei dati USDA dello scorso 12 agosto. Prezzi in leggero ribasso e non in sintonia con gli aumenti produttivi previsti.

(Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl e Virgilio)



Mercati

internazionali

Cereali e dintorni. Il commento ai dati USDA

Produzioni ben superiori a ogni più rosea aspettativa. E' quanto emerge dall'analisi dei dati USDA dello scorso 12 agosto. Prezzi in leggero ribasso e non in sintonia con gli aumenti produttivi previsti.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 18 agosto 2016 -

Dall'analisi dei dati pubblicati da USDA lo scorso venerdì 12 agosto si notano produzioni USA da record, ancora più alte delle previsioni degli analisti.

A fronte di ciò il Chicago Board ha reagito con un modesto ribasso su tutta la linea chiudendo infine con un lieve rialzo su **corn** e **grano** e in modesto e una leggera flessione negativa sui **semi**.

Per quanto riguarda il corn e il seme di soia, sembra abbia prevalso un poco di scetticismo sulle stime delle rese per acro. Valori che saranno messi alla prova quando verrà il tempo di trasferire la merce nei silos e allora si potrà riscontrare l'esattezza delle previsioni.

Su tutto il comparto, poi, incluso il grano, vale la considerazione che le quotazioni sono sostanzialmente e diffusamente basse e sembra difficile immaginare prezzi ancor più ridotti, specie per corn e grano.

Grano: la produzione della EU è stimata in 146,5 milioni di tons contro 156,50 di luglio. Quella della Russia a 72 contro 65. Quella dell'Ucraina a 27 contro 25. Quella del Canada a 21,5 contro 20,5. Quella dell'Australia a 18,5 contro 17,5. Quindi il calo della EU è più che compensato dalle produzioni degli altri paesi.

Corn: la produzione della EU è stata stimata in 62,1 milioni di tons contro 63,83 di luglio. Quella dell'Ucraina invariata a 26.

Semi di soya: il calo degli stock di fine campagna 2015/16 in USA, passato a 6,95 milioni di tons contro la previsione degli analisti a 8,71, è dovuto interamente alle maggiori esportazioni degli USA.

Per quanto concerne il mercato interno, la situazione è nella norma di ferragosto: compra chi è senza merce. Per i

proteici, nella giornata di martedì i prezzi ruotavano intorno ai 364 euro per la 44 e 373/375 per la proteica, il girasole proteico sui 225 euro partenza ai porti, la farina di colza 230 euro partenza dai depositi interni, sul 2017 i prezzi della farina di soya girano su valori 348 per la 44 e 357 per la proteica. **Mais e cereali** stazionari condizionati dalle chiusure dei magazzini-silos-commercianti. Per il grano prevale la psicosi "disastro in Francia"

Il settore delle **bioenergie** dovrà approfittare, dopo la campagna di trinciatura del mais, dei prezzi "popolari" dei cruscamì che si realizzeranno a settembre, per creare le scorte a buon mercato sino a ricongiunzione con il prossimo raccolto.

Indicatori internazionali 17 agosto 2016

L'Indice dei **noli** è risalito a 687 punti, il **petrolio** è anch'esso risalito a 46,50 \$ e l'indice di **cambio** è attorno a 1,12653

| Indicatori del 17 agosto 2016 | | |
|-------------------------------|---------|--------------|
| Noli* | €/€ | Petrolio WTI |
| 687 | 1,12653 | 46,50 \$/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.



FARM RUN 2016 - Un grazie affettuoso a tutti i concorrenti!

Un ringraziamento speciale a tutti gli atleti che hanno partecipato alla Farm Run 2016 e che, con la loro carica di adrenalina e simpatia, hanno reso l'evento sportivo una vera e propria festa e ci hanno ampiamente ripagato delle fatiche spese per l'organizzazione e l'allestimento.

Grazie per le dichiarazioni di stima e di apprezzamento ma anche per le critiche di cui faremo tesoro per migliorare.

A seguire riportiamo alcuni post che raccontano la Farm Run 2016 da chi l'ha vissuta direttamente.

Noceto (PR) 15 agosto 2016 -

Da MUDRUN.it "Farm Run la corsa contadina".

Farm Run 2016

Il 7 agosto fa caldo, molto caldo. Ma questo non ha fermato la organizzazione e la partecipazione di una delle OCR più interessanti del 2016.



Ci piacerebbe raccontare la Farm Run 2016 con le nostre parole, ci piacerebbe dire che è stata una bella corsa, la **pegboard** ha innalzato il livello di difficoltà con solo 4 atleti che hanno superato tutti gli ostacoli, far notare che

una corsa con 3 ristori in 6km con birra Bavaria, acqua e RedBull è un corsa ben organizzata, che la **tortafritta** finale gestito dai volontari AVIS era buonissima, che il **quarter pipe** (si chiama così, fatevene una ragione) era duro ma non impossibile, che si è visto l'impegno degli organizzatori che sono arrivati a sera più provati degli atleti, che la burocrazia italiana è un ostacolo che nemmeno ai mondiali, che la una birra meritata è meglio di una non meritata, che ci siamo commossi a salutare Ivan Mirto che non è più con noi nel fango, che a prendersi troppo sul serio si smette di ridere, che il movimento OCR sta crescendo perchè è unito, che per la prima volta Stefano Colombo è arrivato davanti a Eugenio Bianchi, che solo chi non fa non falla, che dagli errori si deve imparare, che il meglio deve ancora arrivare, che che i sorrisi alla fine dicevano tutto ma stavolta le parole le ruberemo



a i post degli atleti che c'erano e che hanno lasciato un loro commento su Facebook

Post Di [Roberto Bob's Acchiardo](#)

Un clima soleggiato accoglieva domenica 7 agosto in quel di Noceto ben 335 atleti (242 men, 93 woman), fra cui 180 agonisti con i loro accompagnatori in un paesaggio ospitale, dai sapori di parmigiano e torta fritta. Il personale di gara fin dalle prime luci dell'alba rifiniva il



percorso con alcuni sapienti ritocchi e si disponeva all'accoglienza. Veloci le operazioni di consegna del pacco gara, che oltre a pettorale, chip (per i competitivi) e maglietta tecnica, prevedeva anche un medi kit in tanica di primo soccorso con acqua ossigenata e fazzolettini (di cui non se ne capiva il vero significato, ma siamo in periodo di Olimpiadi e se a Rio distribuiscono i condom a noi certo danno i fazzolettini). Alle 10,30 la partenza dei competitivi faceva ben sperare ammirando così tanti fisici scolpiti, giovani astanti e donnine discinte in body e pantaloncini. Ma subito si veniva rapiti, colti in fragrante come da un'Oste alla presentazione di una nuova birra dalle parole di un'anima sportiva, uno spirito itinerante, parliamo di Alberto Rovera, che dove c'è corsa, che sia nella sabbia o nel fango, lui deve esserci per far partire la sigla musicale e comandare il timone dell'aereo che con le sue piroette da ballerina incinta apre le danze della kermesse sportiva. Il clima è paradisiaco, selfie e abbracci fan da padrone, i ragazzi che provengono da ogni parte d'Italia sono campioni anche in questo, nella fratellanza, nel contatto umano, nella rigenerazione dallo scambio divertente di sorrisi e urletti di piacere, questa è la ricchezza delle gare Ocr, che se ne

voglia o no. Commovente ma ricco di empatia competitiva il saluto a Ivan Mirto (recentemente scomparso in un trail e atleta OCR, ndr) allo start fra applausi scroscianti, lui era un grande guerriero e avrebbe voluto sicuro un gran bordello nel ricordarlo. (..)

Ci prepariamo, riscaldamento, poi tutti al nastro di partenza dove inizierà il percorso, 6 Km da ripetere 2 volte con circa 25 ostacoli a giro, ravvicinati, fra acqua, fango, muri creati ad arte con balle di paglia, carri agricoli, sorprese che pare escano dal cilindro del mago Silvan e quant'altro a disposizione, prove di forza selettive, Monkey Bar con appigli zigrinati e bagnati, poi sicuramente il Warped Wall (che consiste in una rampa inclinata fatta di assi, scivolosa che per arrivare alla sommità devi correre molto e lanciarti alla fine, per terminare in un muscle up per superare l'ostacolo) e il Peg Board (una trave di circa 4/5 metri trasversale con dei fori sul lato e per progredire avevi solo ausilio di 2 picchetti da infilarci dentro).

Quello che mi ha divertito di più è stato il maneggio di lavaggio dei cavalli, a forma circolare, tu correvi all'interno come un cavallo pazzo e imbezzarrito e freschi getti nebulizzati ti portavano in Groenlandia.

Siamo passati sotto i paletti di salto equestre (un volontario me li alzava che assolutamente Bob non passava e me li portavo in giro per il maneggio distruggendo il percorso)

La mia gara?

Ricordo i vari ostacoli, i tubi a termosifone da scalare dove mi fermai a spinger tanti amici tenendo il loro piede in appoggio; il rimorchio agricolo da oltrepassare con le lame in orizzontale dove in caduta il ginocchio sinistro mi fece male; il tubo di cemento sottoterra (30 metri di buio) dove cedetti il passo a Bruno e ad atleti più competitivi che erano al loro secondo giro; mi bloccai al salto tra due rotoballe con buco in mezzo, i marshall continuavano a chiedermi il numero, ma io non mollo mai e prendevo tempo...un tipo davanti a me si fa' male (penso, è la fine) poi arriva Pit Man alias Maddaloni dell'Asia Warriors team e mi fa' un culo grande come una casa, che decido di saltare, quasi atterro oltre le due rotoballe. Grazie di cuore Marco.

Arrivo dove ci sono altre rotoballe da scavalcare e benchè prenda la rincorsa il mio peso leggero mi riporta sempre a terra. Ci son le rotoballe da spingere, ne cerco una libera, ma e' come cibo per gatti, non me lasciano nemmeno na crocchetta, allora do una mano a un tipo barbuto...poi arriva uno veloce ([Alessio Carmignani](#)) una persona davvero di cuore, fa' prima un salto, poi un altro come un merluzzo risale le rapide ma un crampo improvviso lo butta oltre l'ostacolo. Mi preoccupò, gli grido

chiedendo come sta, lo vedo di fianco ma il giudice non mi permette di aiutarlo, continuo a saltare ma niente, non riesco a raggiungerlo che con un'elicottero. Lo rivedo che si rialza dopo un po' a lazzaro e continua la sua corsa, bene.

L'arrivo lo dedico al mio maestro Bruno Manca, perché lui è sempre lì che aspetta tutta la squadra, non ne lascia mai nessuno indietro. Mi aiuta spronandomi nella trave di equilibrio, grida, mi esalta..dove le gambe quasi non reggono più, la sconfitta di corsa in tre passi. Grazie di cuore.

Ritiro la medaglia e chi c'è ad attendermi, i fenomenali del team "La Goduria vien da Sparta", Santino, Jacopo e Simone con la loro bandiera. Persone belle e uniche nel loro genere pittoresco, che pare uscito da una bottiglia in riva all'oceano. Grazie di cuore anche a voi.

Il terzo tempo è all'insegna delle "Torte fritte per tutti", davvero stuzzicante, grazie ai volontari.

Team Patrizio, un'ultima dedica. Stare con loro 10 minuti ricevi tanta energia per la tua lampadina sportiva

interna. Un'abbraccio a

Patrizio, Graziano, Marcolino, Giuliano e Massimiliano.

Non faccio altri nomi, ma sappi tu che leggi che ti dono il mio abbraccio, può essere poco e può essere tanto, io ci sono, fermati per una birra la prossima volta.

Di Cuore, Bob

Post di [Marco Maddaloni](#): **Farm Run Story of Coach Snake Marco Maddaloni (Marco)**

Giusto un paio di settimane fa il mio caro [Alessio Carmignani](#) Corra con una telefonata delle sue tutta energia mi convince a parteciparvi, nonostante il periodaccio che sto vivendo: "Ehi Snake sono stato a Noceto un piccolo sopralluogo dobbiamo andarci ostacoli a go go e tanti che saranno duri duri sarà svolta epocale per le mud race italiane vedrai!!"

Beh come si resiste all'energia del Corra e quindi: "[Maurizio Vinci](#) Bruce muovi il culo che si va noi due, soliti ignoti dell'Asia Warriors team di Buonconvento il borgo più bello d'Italia!!"

(...)

Si capisce subito che l'organizzazione è da 10, [Giuseppe Ronchini](#) ci sa fare con gli eventi poi se dai il microfono ad [Alberto Rovera](#) beh allora c'è la carica giusta e l'armonia per lasciare

a casa i problemi e scaricare tutta l'adrenalina in pista, una pista tutta di campagna fieno fango cavalli pomodori profumosi "mmiiii uno l'ho azzannato pure meglio dei gel della [#lifecode](#) hihhi" un tunnel claustrofobico, uno spider fangoso e una rete da tonno ci fanno sentire davvero mudder!!

Poi c'è da spingere le rotoballe e per un attimo mi sono sentito come il mio mentore della forza [Matteo Cresti](#) the truth un vero Hulk del funzionale, c'era sto muro curvo (o chiamano Quarter Pipe) ricavato dal legno dove stagionano il parmiggiano quindi bello scivoloso e dall'aroma inconfondibile "Quasi quasi mordo pure questo ihihhi" ci provo na volta due ma niente poi arriva Thomas Pacher che col suo ciuffo magico mi fa "Calmo ragazzo calmo" e allora io stò calmo cambio tecnica immagino d'essere come Peruzzi da Roma tanto corto ma con un'elevazione mostruosa mi tuffo come lui a du mani prendo la palla caxxxo siiiii Goallll!!!

A sii mo ci so i Pioli da incastrare nei fori giganti fatti dai Tarli pompati! (PEG BOARD) Ed è qui che casca l'asino ci provo ci riprovo mi fò na redbull ma le ali non le metto caspiterina ci vuole forza coordinazione e pratica quindi facciamolo l'anno prossimo va!!

Una valanga di altri ostacoli simpatici e si riparte col secondo giro e un bel pezzo mò faccio



con [Mauro Leoni](#) il presidente il Boss che tanto fa per questo sport e che si butta pure lui in prima linea ed ecco che lo omaggio con una bella serenata nel tunnel claustrofobico "TUUUU sii Nàà Cosà grand p meeee!!"

Si viaggia insieme e poi la caviglia mi dice uagliòò dò vai rallento ancora ma fò uguale tutti gli ostacoli anzi il Muro del Parmiggiano al primo colpo, s'arriva alle rotoballe da saltare ed è lì che incontro [Roberto Bob's Acchiardo](#) che lotta coi suoi Demoni sembra sconfitto e invece gli dò na bella strigliata e come Varenne vince!! Salta e vola verso le sue prossime conquiste, ecco che quei Pioli sono i Demoni che dovrò battere e conquistare io!! Chiederò aiuto al più grande di tutti [Eugenio Leo White Bianchi](#). Non Lasciarmi mai fratello qualsiasi cosa succeda tu resti il nostro punto di riferimento massimo!!!

Lasciamo stare classifiche polemiche e cazzate varie sono strafelice di esser stato lì con

tutti i miei spartan friends che ne sò na valanga se li nominavo tutti qui nessuno leggeva sta storia simpatica e Breve!!! Felice di vivere Felice di gridare sempre Aroooo Fratooo Arooo Sorèè Arooo Luca Arooo Ivan!!!! Il vostro coach di quartiere Snake.

"La gara più bella, calda ed originale di sempre" di [Alessio Carmignani](#)

Strette di mano, abbracci e selfie padroneggiano l'aria del pre-gara sin dal mattino; adesso a metà campionato i volti cominciano ad essere più o meno gli stessi e nessuno vuole mancare ad ogni appuntamento in qualsiasi condizione climatica a ridosso delle ferie estive. Tutti tranne uno, il nostro amico **Ivan Mirto**, il suo ricordo riecheggia ancora allo START insieme ai nostri fortissimi applausi. Briefing tecnico preciso ed accurato confermano quanto sforzo ed impegno siano stati fatti per arrivare fino a quel momento [Giuseppe Maurizio Lambert](#) [Alberto Patty](#). Al via il nostro team vede schierati un buon numero di uomini: me, [Maurizio](#), [Marco](#), [Gino](#), [Stefano](#) e donne [Denise](#)



(alla su a prima esperienza competitiva) [Francesca](#) e poi i miei ragazzi nel battaglione non competitivo chi alla loro prima esperienza [Silvia Elena Mario](#) e chi no [Francesca Nicola](#). Se dovessimo fare una classifica per il tema della gara, la Farm Run è in testa a tutte, 2 giri da 6 km disseminati di 21 ostacoli molto ravvicinati tra di loro, giudici e ristori presenti nei punti precisi: abbiamo corso nello sporco in un dubbio canale di melma scura, siamo transitati dentro un maneggio con tanto di cavalli (sotto dei paletti, sopra delle staccionate, dentro ad una giostra) abbiamo percorso una serie di ostacoli originali all'interno dei campi della fattoria: tubi inclinati simili ad un termosifone, 3 camion agricoli vuoti e colmi di acqua e pomodori, monkey bar bagnate, buche, reti sommerse sotto alle quali strisciare, rotoballe di fieno, tronchi. E poi 3 ostacoli che hanno determinato la velocità della gara ed anche l'attribuzione delle penalità:

- il temuto warped wall, una enorme "rampa da skate" da risalire, viscida ed insidiosa

- rotolare per 40mt una rotoballa vera, pesante ed instabile

- affrontare la peg board, progredire in maniera trasversale con dei fori su una trave di 5 mt con il solo ausilio di 2 picchetti da infilarsi dentro.

Aggiungiamo il commento di [Agnese Soncini](#) ha aggiunto **10 nuove foto — **felicissima presso Noceto (Pr).****

11 agosto alle ore 22:43 · Noceto ·

Domenica 7 agosto [Farm run](#) 6a tappa del [Campionato Mud Run](#)

Che dire, gara fantastica perchè c'era tutto quello che una mudrun richiede ovvero fango, tanti ostacoli (forza, resistenza, abilità, equilibrio, agilità) a più corsie, tanti giudici attenti e severi, tante mudders forti e competitive.

Mi complimento con [Giuseppe Ronchini](#) e i suoi amici che ci hanno fatto trovare 3-4 punti di ristoro di acqua fresca durante la gara e lo gnocco fritto caldo a fine gara... <3

Bene, tutti lo sanno e tutti mi hanno sgridato (grazie amici per aver tentato di salvarmi a questo suicidio) ma io sto benedetto gnocco fritto l'ho mangiato anche se aveva il glutine XD.

Perchè l'ho fatto???

- punto primo perchè è stato fatto espresso a fine gara (ed era buonissimo),

- punto secondo perchè me lo sono sognato durante tutta la gara, - - punto terzo perchè si festeggiava la reunion della Nina [Giada Gelonese](#), la Pinta [Lucia Silvello](#) e la Santa Maria Soncy,

- punto quarto perchè sono una dietista e mi sò fregare da sola.

La prossima tappa sarà la ScigaMatt - Mud Run e si terrà il 10 settembre e quindi ho tutto il tempo per riparare la devastazione che 7 losanghe (odio gli avanzi e gli sprechi) di gnocco fritto da 10 x 10 cm hanno creato al mio intestino.

Quello che mi è successo è stato questo: tempo 20 minuti ed ho avuto l'addome teso, dopo 1 ora avevo le labbra desquamate, dopo 3 ore avevo il mal di gola, edema agli occhi e stipsi il giorno successivo.

Ora al 4 giorno di:

- verdura e frutta cruda (enzimi attivi, vitamine, sali minerali e fitocomposti),

- 4 litri di acqua al giorno (l'acqua spegne l'infiammazione) con 1-2 cucchiaini di zenzero in polvere BIO (anti batterico, digestivo e anti infiammatorio), -1-2 tazze di brodo d'ossa (ricchissimo di aminoacidi essenziali, sali minerali



collagene per riparare l'intestino),

-1 tazza di latte di cocco e curcuma (latte d'oro forte anti infiammatorio e depuratore del fegato),

- pesce azzurro fresco pescato (ricco di omega 3 con azione anti infiammatoria),

- 1 cucchiaino di zeolite (polvere lavica che assorbe nichel e altre tossine corporee e intestinali),

- integrazione di pre-probiotici,

sto molto meglio (concentrazione, buon umore, energia durante l'allenamento).

Questi sono i miei sintomi di intolleranza al glutine, i mie amici e i miei pazienti ne hanno altri. Ognuno di noi deve imparare a conoscere il proprio corpo e studiare i proprio limiti così da decidere con tutta serenità come comportarsi nei momenti conviviali programmati e non. Questo è il mio limite di tolleranza che sono riuscita a migliorare durante gli anni perchè di solito mi veniva anche la febbre la notte del fattaccio.

La trafila che io adotto (perchè su me stessa funziona) per sfiammare l'intestino "l'è una menata" lo so, ma per lo gnocco fritto con la mortadella da mangiare nel terzo tempo assieme ai mie compari mudders questo ed altro ;)

PS: sono arrivata 4a perchè gnucca fino in fondo ho perso tempo a provare fino a che le chiappe hanno retto il quarter pipe da 4 m (???) e le braccia le barre traverse a pioli estraibili, ostacoli che nessuna donna è riuscita a concludere.



Sono arrivata al traguardo con la pippa d(di fiato ne avevo ancora) lo confesso ma l'abbraccio e i sorrisi delle mie amiche [Giada Gelonese](#), [Lucia Silvello](#), [Adele Battiatì](#), [Genevra Cusseau](#), [Silvia Bonfigli](#), della zia [Dorka Feliz](#) e dei miei umini mudders (siete troppi :P) l'hanno fatta friggere assieme allo gnocco fritto :)

PPS: Finalmente il Team [Merrell Shoes](#) è tornato sul podio con un bel terzo posto nella classifica a squadre.. [Cristian Coletti Desenzano](#), [Veaceslav Ansacov](#), [Paolo Ne](#) e [Margherita Tripani](#) NON SI MOLLA MAI!!! ;)

sentito lo gnocco fritto causa intolleranza, ma ne è valsa la pena..fantastici gli ostacoli e i ristori, la compagnia e l'organizzazione..alla prossima!

Non mi piace più · Rispondi · [2](#) · [11 agosto alle ore 23:23](#)

Aggiungiamo il video “fresco subito dopo la gara” di | [video di La Goduria vien da Sparta ASD](#). (7/8/2016 14,30)

<https://www.facebook.com/lagoduriavienasparta/videos/1034857129932984/>

Aggiungiamo il Video Post di [Manuel Di Geronimo](#) presso [Rugby Noceto](#).

7 agosto alle ore 17:15 · Instagram ·

Chronicles of Farm Run /

: Oggi a Noceto 12 km di gran OCR. Gara con molti ostacoli davvero divertente: tanto fieno, fango e acqua accompagnati ad un paio di ostacoli davvero complessi come il Waped Wall e la Peg Board ma anche un paio di ostacoli molto divertenti come spingere un balla di fieno pesantissima.



Una delle poche gare finite con male alle spalle e non alle gambe quindi assolutamente soddisfazione torno a casa con il sorriso sulle labbra!

Grazie di cuore

♥

a @richmouren per il suo incredibile sostegno e aiuto!

: today in Noceto 12 km of big OCR. Race with a lot of obstacles really funny: a lot of water mud and hay with some obstacles very hard like a Waped wire and a peg board but also some obstacles super funny like push a big ball of hay super heavy!

One of the few race that I finish with pain in my arms and not in my legs so I'm come back to home with a big smile in my face!

A big thank you to my love

Da lunedì 22 agosto un servizio gratuito per il controllo sulla commestibilità dei funghi

Le condizioni climatiche favorevoli annunciano la prossima fioritura dei funghi, richiamando gli appassionati raccoglitori nei boschi ricchi di tante specie e varietà, purtroppo non tutte commestibili. A volte alcune varietà, tossiche o velenose, assomigliano a quelle commestibili e possono confondere il raccoglitore poco esperto, trasformando una gustosa pietanza in un rischio per la salute.

Da lunedì 22 agosto al 30 Novembre 2016 un esperto dell'Ispettorato Micologico dell'Azienda Usl di Reggio Emilia assicurerà la sua presenza per il controllo gratuito del materiale raccolto nelle seguenti sedi:

Reggio Emilia, via Amendola, 2 - Dipartimento di Sanità Pubblica, 1° piano, lunedì e mercoledì dalle ore 14.00 alle ore 16.00, il venerdì dalle ore 10.30 alle ore 12.30

Castelnovo Monti, via Roma, 2 c/o Ospedale - Servizio di Igiene e Sanità Pubblica - lunedì e venerdì dalle ore 8.30 alle ore 10.30

Scandiano, via Martiri della Libertà, 8, Servizio Igiene e Sanità Pubblica - lunedì dalle 11.00 alle 12.30.

L'accesso all'Ispettorato Micologico è gratuito ai raccoglitori per la determinazione delle specie fungine raccolte (esame della commestibilità). A seguito dell'esame di commestibilità viene rilasciata all'utente copia di certificato di visita, debitamente sottoscritto dallo stesso.

E' importante che i funghi sottoposti a visita siano: presentati in contenitori rigidi ed aerati (cestini od analoghi contenitori), freschi, non congelati o scongelati, non



essiccati, non diversamente conservati, interi, non recisi o tagliati, non spezzettati, non lavati, o comunque privi di parti essenziali al riconoscimento, sani ed in buono stato di conservazione (non parassitati, non ammuffiti, non fermentati, non fradici, non eccessivamente maturi), puliti da terriccio, foglie e/o altri corpi estranei, provenienti da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico o microbiologico (ad esempio la vicinanza a strade ad intenso traffico, stabilimenti industriali, inceneritori, frutteti e/o colture trattate con antiparassitari, parchi cittadini), all'esame di commestibilità deve essere sottoposto l'intero quantitativo raccolto.

Avvertenze sul consumo dei funghi

I funghi devono essere conservati in luogo fresco in contenitori rigidi ed aerati. Il consumo e le operazioni di conservazione dovranno avvenire nel più breve tempo possibile con l'osservanza delle regole generali di seguito riportate e delle eventuali modalità di utilizzo indicate a seguito dell'esame micologico.

Il consumo dei funghi è comunque sconsigliato nei seguenti casi:

- se non è stata identificata con certezza la specie,
- in grandi quantità e in pasti ravvicinati,
- ai bambini, alle persone anziane ed alle donne in gravidanza o in allattamento,
- alle persone con intolleranza a particolari alimenti, a farmaci o che soffrono abitualmente di disturbi a fegato, intestino, pancreas, senza il consenso del medico,
- crudi o non adeguatamente cotti. La maggior parte dei funghi considerati commestibili provocano disturbi o avvelenamenti se consumati crudi o poco cotti.

In caso di insorgenza di disturbi dopo il consumo dei funghi:

- recarsi immediatamente all'Ospedale al primo sospetto o ai primi sintomi di malessere;
- tenere a disposizione eventuali avanzi del pasto o dei funghi consumati;
- fornire indicazioni utili per l'identificazione delle specie fungine consumate e del loro luogo di raccolta.

Non esistono metodi, ricette, oggetti, ortaggi, metalli od altro in grado di indicare la tossicità del fungo. L'unico metodo sicuro per stabilire la commestibilità è quello di classificarlo, sulla base delle sue caratteristiche, come appartenente a specie di comprovata commestibilità.





#commercio #emilia-romagna
#finanziamenti

Un milione di euro per 29 progetti per le aree commerciali

Commercio. Un milione di euro dalla Regione per 29 progetti di Comuni e Unioni per le aree commerciali. La distribuzione per provincia.

Entro il 30 settembre 2016 le domande. L'assessore regionale **Corsini**: "Un contributo ai progetti di qualificazione per contrastare la crisi del settore".

Bologna – Un milione di euro è a disposizione degli enti locali dell'Emilia-Romagna per la realizzazione di progetti per la riqualificazione e valorizzazione di aree commerciali e per la promozione di "Centri commerciali naturali". Le risorse sono state messe a disposizione dalla Giunta regionale che ha approvato un'apposita delibera che inoltre definisce criteri, termini e modalità di presentazione dei progetti da parte degli enti locali.

I contributi regionali assegnabili agli enti locali candidati per la realizzazione dei progetti di valorizzazione di aree commerciali nel 2016 ammontano a: 145.800 euro per la provincia di **Bologna**; 125 mila euro per la provincia di **Ferrara**; 104.900 euro per la provincia di **Forlì-Cesena**; 140 mila euro per la provincia di **Modena**; 100 mila euro per la provincia di **Parma**; 54.300 euro per la provincia di **Piacenza**; 90 mila euro per la provincia di **Ravenna**; 110 mila euro per la provincia di **Reggio Emilia**; 130 mila euro per la provincia di **Rimini**.

"Un provvedimento frutto di un percorso di concertazione territoriale. Oltre ad un reale contributo- spiega l'assessore regionale a Turismo e Commercio **Andrea Corsini**- ai progetti di qualificazione urbana dei centri della nostra regione, diamo un segnale concreto agli enti locali e alle loro forme di gestione associata che, in un'ottica di collaborazione con gli operatori economici e le principali associazioni imprenditoriali locali e



provinciali, sono impegnati a contrastare la crisi che colpisce le forme tradizionali di commercio. Ulteriori risorse per le piccole attività saranno disponibili anche attraverso i Confidi e i bandi per le imprese del commercio e del turismo del Por-Fesr, che saranno aperti entro l'anno".

I progetti potranno riguardare interventi per la progettazione urbana e azioni di contenimento degli affitti; la definizione e gestione di budget per le attività di promozione o di un piano per la gestione di servizi più adeguati alle esigenze dell'area di riferimento (logistica, vigilanza, pulizia, manutenzione aree ad uso pubblico, etc); il sostegno per seminari, check up dei punti vendita, convegni e presentazioni pubbliche.

Le proposte dovranno essere inviate entro il 30 settembre 2016 mediante posta elettronica certificata (Pec) all'indirizzo comtur@postacert.regione.emilia-romagna.it.

In allegato: l'elenco, suddiviso per provincia, degli enti locali emiliano-romagnoli candidati per la realizzazione dei progetti e relativi contributi regionali assegnabili.

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

