



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

SOMMARIO

Anno 15 - n° 41 16 ottobre 2016

1.1 EDITORIALE

Antiterrorismo e le falle tedesche e europee

2.1 LATTIERO CASEARIO

Latte spot. Due mesi di costante crescita.

3.1 EVENTI

Dal salone del Gusto di Torino 2016, in bicicletta

3.2 PASTA E TRACCIABILITA'

Scopri di che pasta son fatta.

4.1 CEREALI

Cereali e dintorni. Mercati stabili e stime abbastanza in linea con le attese.

5.1 CEREALI

Cereali e dintorni. Le stime USDA del 12 ottobre

6.1 IL BELLO ITALIANO

I sovversivi del gusto. Il bello italiano

7.1 PREZZI AGRICOLI

Ismea, lieve risalita dei prezzi agricoli a settembre

8.1 MERCATI

Indagine Ismea sui canali di sbocco delle aziende agricole

9.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

9.2 PROMOZIONI

"birra" e partners

Editoriale

Antiterrorismo e le falle tedesche e europee

Sconcerta la libertà di movimento che dimostrano i terroristi dell'isis. Entrano da profughi, trovano riparo e si muovono avanti e indietro dalla Siria come se nulla fosse.



di **Lamberto Colla** Parma 16 ottobre 2016

Una libertà di movimento conclamata con l'attentato all'aeroporto di Bruxelles e ancor prima con la rocambolesca fuga di un attentatore di Parigi, il famigerato Salah Abdeslam. In fuga per 4 mesi venne ritrovato a "casa" nel quartiere della capitale belga, quel Molenbeek arcinoto per essere culla del terrorismo islamista.

Ma quello che lascia sconcertati è l'**epilogo del presunto terrorista di Chemnitz**. Sfuggito alla cattura delle teste di cuoio tedesche che alcuni giorni fa fecero irruzione nel suo appartamento in Sassonia, è riuscito a trovare riparo a Lipsia presso altri siriani. Un luogo a lui noto, potenzialmente "molto sicuro" dove invece venne dai suoi stessi concittadini immobilizzato, legato e consegnato alla polizia locale (l'equivalente dei nostri vigili urbani), la quale non fece altro che prelevare il "pacco" con il loro bel furgoncino di servizio per consegnarlo alle autorità giudiziarie.

In tutto questo fanno sorridere tre episodi: **il ridicolo messaggio in twitter del capo della polizia** che, dopo la cattura del presunto terrorista, peraltro avvenuta senza il loro diretto contributo, scrive **"siamo sfiniti ma strafelici"**, quindi i **ringraziamenti** della cancelliera tedesca ai due profughi siriani che impacchettarono il terrorista o presunto tale, e che devono esserle costati qualche litro di bile sapendo quanto ami i profughi. Come non ricordare il luglio 2015 quando, in una trasmissione TV, la **Cancelliera fece piangere una ragazzina palestinese**, sostenendo che **"la politica è dura"** e che **"non possiamo accogliere tutti"**.

Infine, e qui si innesca la tragedia nella farsa, il giovane aspirante terrorista riesce a togliersi la vita in carcere impiccandosi con la sua camicia e portando nella tomba le preziose informazioni riguardo alla sua

cellula terroristica e alle dirette relazioni con fiancheggiatori e sostenitori del "califfato".

Un suicidio che necessita di indagini molto approfondite e di cui va fatta chiarezza rapidamente per non lasciare le ombre e i sospetti di un altro fatto eccellente avvenuto a fine anni '70 nelle carceri tedesche: il "suicidio" di alcuni componenti della banda Baader-Meinhof, avvenuto all'indomani della esecuzione di un ostaggio, il presidente degli industriali tedeschi ed ex ufficiale SS **Hanns-Martin Schleyer**, rapito il 5 settembre 1977 allo scopo di "scambiarlo" con il prigioniero **Andreas Baader** e altri componenti del gruppo terroristico RAF (**Rote Armee Fraktion**).

Se la Germania in questi ultimi giorni ha mostrato lacune immense nei suoi apparati di sicurezza, altri Paesi l'avevano già ampiamente dimostrato prima. Certamente non hanno eccelso i servizi di prevenzione francesi (Parigi e Nizza hanno pagato un tributo esagerato) o quelli belgi che, tra i fatti di Bruxelles e Charleroi, hanno dimostrato tutta la loro inconsistenza.

Vengono i brividi pensare a quale modello verrà fatto riferimento per istituire la **Polizia di Frontiera Europea**.

Meglio il modello tedesco o quello italiano? Da noi almeno Fabrizio Corona è sotto costante vigilanza 24 ore su 24.

Che strana l'europa!

LATTIERO CASEARIO

Latte spot. Due mesi di costante crescita.

Cresce la crema e la panna a uso alimentare mentre da tre settimane i listini del burro non si muovono. In pausa anche i listini dei due più importanti formaggi duri.

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Latte spot. Due mesi di costante crescita.

Cresce la crema e la panna a uso alimentare mentre da tre settimane i listini del burro non si muovono. In pausa anche i listini dei due più importanti formaggi duri.



di Virgilio 12 ottobre 2016

LATTE SPOT Nuova impennata del latte spot alla borsa di Verona. Il +2,52%, fatto segnare lo scorso lunedì, ha portato il prezzo del crudo nazionale all'interno della forbice tra 41,24 e 42,79€/100 litri di latte. Parimenti crescono anche i listini dell'intero pastorizzato di provenienza estera che si colloca tra 42,27 e 43,30€/100 litri e dello scremato pastorizzato spot estero quotato tra 24,84 e 26,91€/100 litri di latte.

BURRO E PANNA Invariati, per la terza settimana consecutiva, i listini del burro milanese e di Parma. Continua a crescere invece la Crema a uso alimentare sia sulla piazza milanese sia su quella scaligera.



Borsa di Milano 10

ottobre: (=)

BURRO CEE: 3,90€/Kg

BURRO CENTRIFUGA: 4,05€/Kg

BURRO PASTORIZZATO: 3,0€/Kg

BURRO ZANGOLATO: 2,80€/Kg

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg):

2,28€/Kg. (+)

MARGARINA Settembre: 1,0 -1,06€/kg (+)

Borsa Verona 10 ottobre:

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,20-2,30 €/Kg. (+)

Borsa di Parma 7 ottobre 2016: (=)

BURRO ZANGOLATO: 2,40€/Kg

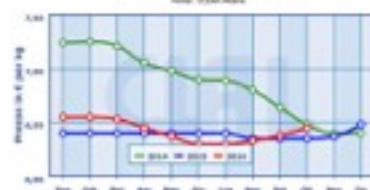
Borsa di Reggio Emilia 11 ottobre 2016 (=)

BURRO ZANGOLATO: 2,40 - 2,40 €/kg.

GRANA PADANO

Stazionario il prezzo del Grana Padano Dop. Andamento ondulatorio disegnato dalla linea del prezzo all'ingrosso del Grana Padano. I 3 momenti di crescita nelle ultime 6 settimane hanno condotto i listini a posizionarsi tra 6,40 e 6,50€/Kg. relativamente al 9 mesi di stagionatura e tra 7,20 e 7,80 per il 15 mesi di stagionatura.

Italia, Milano - Prezzo del Grana Padano stagion. 9 mesi e oltre (prezzo all'ingrosso per macchinari di partita)Fonte: CLAL, Roma



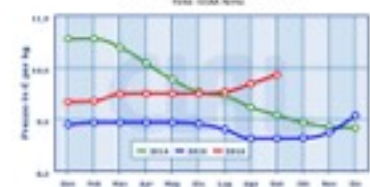
PARMIGIANO

REGGIANO Analogamente al Grana Padano, anche il Parmigiano Reggiano non ha registrato variazioni

di listino alla borsa

merci comprensoriale di Parma. Fermi perciò i prezzi all'ingrosso del 12 mesi che si colloca tra 8,30 e 8,60€/Kg. e del 24 mesi di stagionatura che invece si consolida tra 9,80 e 10,55€/Kg.

Italia, Parma - Parmigiano Reggiano stag. minimo 24 mesi e oltre (prezzo all'ingrosso per macchinari di partita)Fonte: CLAL, Roma



Dal salone del Gusto di Torino 2016, in bicicletta.

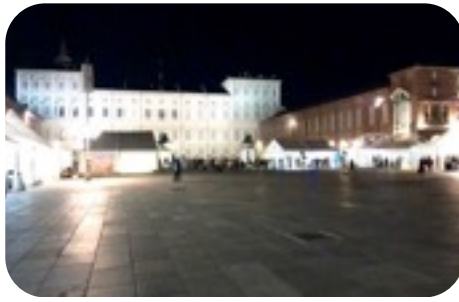
di L'Equilibrista - Il salone del Gusto quest'anno ha riservato emozioni e grandi risultati, sfide nelle sfide che la macchina del presidente di Slow Food, Carlo Petrini, ha saputo regalare a turisti da tutto il Mondo, appassionati, operatori del settore, semplici curiosi e all'Italia in generale.

Mi ero ripromesso che avrei girato per la fiera in bicicletta, raccogliendo umori, pareri e assaggiando ovviamente tutto quello che mi era possibile...e così è stato, anche perché francamente sarebbe stato impossibile diversamente visto l'afflusso e la dislocazione di un evento di tale portata che ha toccato tutta la città di Torino.

Il salone che prima era fisso al Lingotto, ha abbandonato rigore e accessi calmierati, spazi riservati o confini culturali dettati dagli incontri tecnici e professionali, lasciando lo spazio a libertà ed alla riscoperta del Mondo del cibo lento o "slow" in contrasto con il Mondo veloce o "fast" preconfezionato.

La stessa città di Torino è sembrata a tutti gli operatori accogliente e piena di vita, la sua austerità e la sua personalità schiva e aristocratica si è aperta e ha permesso una comunicazione o un banchetto ovunque, persino palazzo reale che ha ospitato degustazioni guidate fino a tarda notte è parso perfettamente integrato nel meccanismo, c'erano tavoli di assaggio e tematici lungo i vicoli, agli angoli delle piazze, sotto alle volte e alle arcate che hanno preso vita grazie a spettacoli e dibattiti. Le piazze dedicate al **food tracking** con prodotti locali da ogni dove e perenne atmosfera di entusiasmo e cultura a testimoniare l'impegno e la dedizione di tutti.

Magnifico è stato l'entusiasmo dei Popoli venuti da tutte le latitudini solo per far conoscere, far respirare e condividere i loro prodotti, frutto di lunghe fatiche e



instancabili passioni, contro climi rigidi, zone di caldo asfissianti, colture eroiche su montagne o ripide rupi. Paesi sud africani dai colori sgargianti e dai sorrisi onesti che offrono tutte le loro ricchezze su banchetti che sembrano tavolozze di colori accesi, Paesi del Sud America che raccontano le latitudini e le Terre dove il mare confina con il cielo e dove l'aria è un vortice di purezza grazie alle quote impervie del Cile, alle lande soleggiate del Paraguay, salite e paesaggi lunari del Perù che oltrepassano i quattromila metri. Paesi che non ti aspetti e dei quali magari ignoravi l'esistenza che però quel giorno strappano un sorriso ed interesse anche al più colto e avvezzo chef o critico gastronomico, dal commento facile. Sensazioni di benessere ed uguaglianza che ti tengono legato alle tradizioni e alla voglia di imparare per studiare piani di sviluppo diverso per una sostenibilità pensata a garanzia di un futuro che queste nuove generazioni di produttori hanno nell'interesse della biodiversità e dello sviluppo delle eccellenze autoctone.

Il salone del Gusto è stata una scommessa vinta contro il possibile maltempo, le malelingue, gli stereotipi, le disuguaglianze e la voglia di far emergere l'Italia e le sue Regioni, le sue tradizionali ed indiscusse eccellenze presenti in grande spolvero da tutte le Regioni Italiane, storie uniche di produttori che hanno fatto assaggiare e messo alla prova ogni palato.

Il commento del delegato di Slow food dr. **Pier Giorgio Oliveti** proclama ottimismo e pone l'accento

sull'importante ruolo delle progetto **"Città slow"** che hanno saputo reinventare una cultura di ospitalità rurale orientata allo sviluppo territoriale locale delle eccellenze italiane, pensiamo all'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia, al tartufo di Acqualagna, al Parmigiano Reggiano vacche rosse di Reggio Emilia, alla mozzarella Campana, all'olio di oliva biologico umbro o alle innumerevoli eccellenze del Piemonte nelle langhe ed ancora il re del prosciutto crudo, il crudo di Parma.

Sempre il dr. **Oliveti**: *"Siamo davanti alla economia della resilienza, dove le Comunità sono sottoposte alla globalizzazione e devono reagire andando a valorizzare la cultura ed il territorio locale per lo sviluppo verso l'estero, per questo il progetto "città slow" deve essere pensato come enzima per la modernità perchè mette davanti alla possibilità di miglioramento continuo e pone l'accento sulla qualità territoriale"*.

Si pensa quindi al ritorno alla qualità delle proposte per concepire uno sviluppo che sia slow food e non più fast food, che serva a portare serietà e qualità quando si parla di alimentazione e sviluppo sostenibile.

Lo stesso dr. **Teresio Nardi** di Slow food mi ricordava come le singole città possono, se legate insieme, portare conoscenza e lavoro nelle città agricole per lo sviluppo di una cultura, che sempre più attenta ed informata, può fare da volano per le economie locali anche per uno sviluppo dei mercati esteri e di attrazione di turismo enogastronomico di qualità.

Un momento quindi di **riflessione**, di **assaggi**, di mescolanza di **culture** che ha portato **novità, riscoperte** e sicuramente una riflessione sul Mondo nuovo che è già arrivato e che solo con una programmazione attenta e salvaguardando il patrimonio di eccellenze che l'Italia ha, potrà tenere alto la nostra cucina, la nostra tradizione e la grande cultura che l'Italia possiede e che ha valore nel Mondo.

Scopri di che pasta sono fatta!

Nell'anno del suo 60° compleanno, Andalini punta sull'innovazione. Dal progetto **BE.FO.RE.** ha preso forma il programma di tracciabilità, sicurezza e sostenibilità dell'azienda di Cento (FE)



Il Pastificio Andalini, tramanda dal 1956 l'amore e la passione per quel prodotto, la pasta, che sente essere parte del proprio DNA. Sessant'anni dedicati alla costante ricerca e sviluppo di un prodotto etico, innovativo ma soprattutto buono come quello di una volta, ponendo l'accento sulla territorialità delle proprie risorse e dei propri fornitori.

Oggi tradizione e modernità si legano grazie alla creazione di un nuovo prodotto di valore a tutela e per cultura del consumatore.

Andalini spa presenta il neonato QR Code, una grande novità sulla **tracciabilità**, sull'ambiente e su tutti i valori legati alla Carta di Milano.

Il QR Code, un semplice codice a barre da leggere tramite smartphone o tablet, è figlio del progetto **BE.FO.RE.** - Behaviour, Food & Responsibility - sviluppato e testato con il patrocinio del Dipartimento di Scienze della Vita e Biotecnologie dell'Università di Ferrara.

Comportamento, Cibo & Responsabilità sono i tre **capisaldi** alla base della idea di **tracciabilità** elaborata dal pastificio di Cento (FE).

Il QR Code, secondo Andalini, è un mezzo per rendersi ancora più trasparente e sincero ancor prima dell'acquisto da parte del consumatore.

Semplicemente inquadrando il codice infatti, è possibile immediatamente scoprire, in maniera totalmente autonoma, i valori **nutrizionali** del prodotto, i **consigli** pre acquisto e consumo e i **suggerimenti anti spreco**.

Il **QR Code** è la carta d'identità delle **Tagliatelle Antica Tradizione** e della **linea 4 Minuti**, che definisce

la loro storia, dallo stabilimento allo scaffale del negozio di fiducia.

Questo progetto nasce con l'intento di rispondere alle esigenze di un mercato sempre più attento ad un'alimentazione gustosa, ma anche sana, sostenibile e certificata.

Per questo Andalini intende tutelare e assicurare rispetto alla **qualità** e alla **sicurezza** alimentare dei suoi prodotti, diventando ancora più trasparenti e rendendo pienamente accessibili i **"segreti"** della sua pasta.

Adesso pasta! Tracciala! - è lo slogan coniato per questo progetto di trasparenza, sicurezza e sostenibilità dal [Pastificio Andalini spa](#).



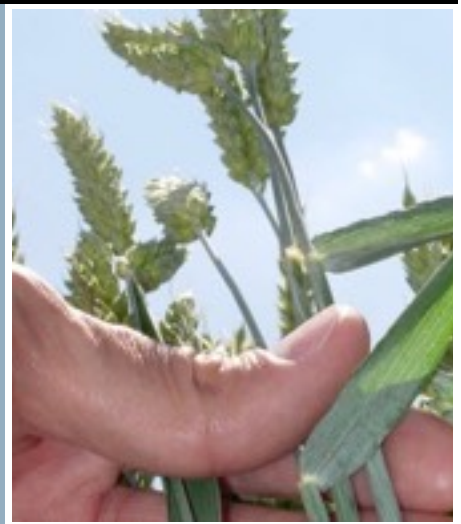


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Mercati stabili e stime abbastanza in linea con le attese.

Il mercato sta vivendo una fase di staticità e le soglie 300 dollari per la farina di soya e 350 punti per il seme, pur tra alti e bassi e recuperi, tengono.

(Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl e Virgilio)



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. Mercati stabili e stime abbastanza in linea con le attese.

Il mercato sta vivendo una fase di staticità e le soglie 300 dollari per la farina di soya e 350 punti per il seme, pur tra alti e bassi e recuperi, tengono.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 11 ottobre 2016

La Reuter è uscita con la media delle stime degli analisti dei raccolti USA che porremo a confronto con quelle che verranno pubblicate nelle prossime ore dall'USDA (12/10). Le cifre confermano le voci che circolavano nelle ultime settimane e che confermerebbero un leggero calo della produzione del corn. leggero aumento invece è stimato nel comparto del seme di soia, rispetto alle stime dell'USDA di settembre.

CAMPAGNA 2015/16: STOCK USA DI FINE RACCOLTO PER CORN E SEMI DI SOIA				
	USDA DI OGGI	STIME ANALISTI	USDA DEL 12/9	
STOCK AL 1/9				
CORN	44,14	44,57	43,58	
SOIA	5,37	5,47	5,38	
CAMPAGNA 2016/17: STOCK USA PER GRANO				
	USDA DI OGGI	STIME ANALISTI	USDA DEL 1/9/15	
STOCK AL 1/9				
GRANO	68,78	65,24	57,07	
PRODUZIONE DI GRANO USA CAMPAGNA 2016/17				
	USDA DI OGGI	STIME ANALISTI	USDA DEL 12/9	CAMPAGNA 2015/16
GRANO	62,85	63,21	63,17	55,84

La produzione del corn è stimata in circa 383 milioni di tons contro i 385 circa di settembre.

Gli stock di fine campagna a 60 contro 60,50. La produzione del seme di soia è a circa 117 contro 114 circa dell'USDA di settembre. Gli stock di fine campagna sono stimati a circa 1 milione di tons contro i quasi 10. Gli stock di fine campagna del grano in USA sono stimati a circa 31 milioni di tons contro i circa 30 di settembre.

Variazioni contenute e merce ancora lontana dalla deficienza. I consumi continuano a mantenere le

linee acquisite nelle scorse annate, fatta eccezione per il comparto soya che risulta in crescita.

Sul mercato **domestico** da segnalare la resistenza del mais seppure non si possa completamente escludere una leggera flessione negativa. I proteici si mantengono in posizioni ancora accettabili, mentre i crusconi restano su prezzi ridotti così come i sottoprodotti.

Ancora limitati i consumi del comparto **zootecnico** e **bioenergetico** anche se, con il progressivo ridursi delle temperature, i primi dovrebbero riprendere quota.

Indicatori internazionali 10 ottobre 2016

L'Indice dei **noli** è risalito a 922 punti, il **petrolio** si muove attorno verso l'alto a 51,0\$ e l'indice di **cambio** ruota attorno a 1,11268.

Indicatori del 10 ottobre 2016		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
922	1,11268	51,0 \$/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.





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Le stime USDA del 12 ottobre

Ieri sera (12 ottobre) sono stati pubblicati i dati delle previsioni USDA. I valori pubblicizzati hanno rispettato le aspettative. Le riduzioni di prezzo in gran parte assorbite dal calo del cambio €//\$.

(Mario Boggini - Officina Commerciale



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. Le stime USDA del 12 ottobre

Ieri sera (12 ottobre) sono stati pubblicati i dati delle previsioni USDA. I valori pubblicizzati hanno rispettato le aspettative. Le riduzioni di prezzo in gran parte assorbite dal calo dell'indice di cambio €//\$.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 13 ottobre 2016 -

Come raramente accade le stime pubblicate da USDA quasi coincidono con le previsioni.

A seguire il confronto dei dati USDA attuali, le stime degli analisti e i dati della precedente campagna.

SEMI	nov	945,40 (-8,6)	genn	953,40 (-8,2)		
FARINA	ott	294,50 (-3,1)	dic	296,50 (-3,8)		
CORN	dic	337,00 (-8,4)	mar	347,00 (-8,2)		
GRANO	dic	397,60 (-10,4)	mar	416,40 (-8,4)	mag	430 (-8)

Indicatori internazionali 13 ottobre 2016

L'Indice dei **noli** è sceso a 906 punti, il **petrolio** ruota, tra alti e bassi, attorno a 50\$/bar (WTI) e l'indice di **cambio** vede il rafforzamento del euro quotare 1,10113.

Indicatori del 13 ottobre 2016		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
906	1,10113	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.



STOCK USA CAMPAGNA 2016				
	USDA DI OGGI	STIME ANALISTI	USDA DI SETTEMBRE	CAMPAGNA 2015/16
GRANO	30,38	31,38	29,30	26,55
CORN	58,94	59,93	60,55	44,14
SOIA	10,74	11,24	9,95	5,36

PRODUZIONE USA CAMPAGNA 2016/17				
	USDA DI OGGI	STIME ANALISTI	USDA DI SETTEMBRE	CAMPAGNA 2015/16
GRANO	62,86		63,16	56,12
CORN	382,48	382,57	383,38	345,49
SOIA	116,18	116,64	114,33	106,86

STOCK FINALI DEL "MONDO" 2016/17				
	USDA DI OGGI	STIME ANALISTI	USDA DI SETTEMBRE	CAMPAGNA 2015/16
GRANO	248,37	249,72	249,07	239,66
CORN	216,81	218,32	219,46	210,05
SOIA	77,36	73,28	72,17	75,45

PRODUZIONE DEL SUD AMERICA 2016/17				
	USDA DI OGGI	STIME ANALISTI	USDA DI SETTEMBRE	CAMPAGNA 2015/16
ARGENTINA:				
CORN	36,50	36,41	36,50	28,00
SOIA	57,00	56,70	57,00	56,80
BRASILE:				
CORN	83,5	83,6	82,50	67,00
SOIA	102,00	101,00	101,00	96,50

L'indice di cambio vede il rafforzamento dell'euro da qualche giorno e i vantaggi di un ridimensionamento dei prezzi si è fortemente assottigliato.

I sovversivi del gusto. Il bello italiano

Da L'Equilibrista - Tornano in scena i Sovversivi del Gusto, così si apre un sodalizio nato ormai undici anni fa dalla mente vulcanica e senza preconcetti di Adriano Liloni, titolare dell'Osteria Pegaso di Soprazzocco di Gavardo.

Questa comitiva di aziende fatta di produttori estremi, ligi al biologico ed alle regole ferree di madre natura, si sono tornati a riunire per due giorni, sabato 2 e domenica 3 Luglio, nella cornice dell'**azienda agricola Fratelli Trevisani**, vero e proprio balcone affacciato sul lago di Garda. Una quarantina le realtà produttive presenti in questa edizione del raduno, provenienti da varie province: in primo piano le cantine, circa una ventina, senza contare i microbirrifici, produttori di olio extravergine, maestri cioccolatieri, produttori di conserve, marmellate, aceto balsamico, formaggi, apicoltori, fornai e norcini.

I prodotti in esposizione si potevano anche acquistare, così come è stato possibile assaggiare i piatti dell'Osteria Pegaso, del Ludo di Montichiari e dell'Osteria Antichi Sapori di Prevalle. Non sono mancati laboratori sul miele, sugli abbinamenti, sull'olio, oltre a momenti di intrattenimento musicale e teatrale. Il vulcanico Adriano Liloni è un cuoco tutt'altro che conformista, capobanda dei resistenti all'omologazione del gusto e che ha fissato il decimo raduno nazionale con gente che veniva da ogni angolo dell'Italia.

Si parla di produttori e artigiani provenienti da tutta Italia, che sognano e propongono un modo di concepire in maniera diversa il cibo e i prodotti della terra, sono partigiani del buongusto, rivoluzionari senza far politica.

Il gruppo ha preso forma anni fa alla Trattoria Pegaso di Gavardo, durante una cena in cui si ragionava su come valorizzare i formaggi caprini della Valsabbia. Così è nata una rete di produttori e ristoratori, che nel 2006 Liloni, trattore – come ama definirsi – di indiscusso carisma, ha



concretizzato nei Sovversivi del Gusto organizzando il primo raduno sull'Isola del Garda. Nati idealmente nel Bresciano, i Sovversivi sono

oggi sparsi per tutta

l'Italia,

accomunati dalla

convincione che

possano

sopravvivere

prodotti buoni,

eccellenti,

tradizionali e

autentici anche

all'interno del

mercato globale.

Le loro storie di

resistenza

gastronomica sono

raccontate anche in

due libri fotografici che il Liloni presentò su Rai 2 ospite di **Dario Vergassola**.

Dalle 14 di sabato alle 21 di domenica con la possibilità di fermarsi alla tenuta e dormire in tenda, questa era stata caldamente sostenuta da Liloni, tutto il pubblico avrà occasione di incontrare le storie vere del buon cibo del nostro Paese, ma soprattutto di degustare e, volendo, comprare olio extra vergine di oliva, formaggi di mucca e capra, vini, birre, prodotti da forno, mieli, aceti (di miele e balsamici), dolci, cioccolata, pasta, conserve, salumi e molte altre tipicità.

Circa una quarantina i produttori che portano sapori con un'anima e c'è chi arriverà, coadiuvato da un gru, con un forno a legna da sei quintali per mostrare la cottura del pane.

In calendario anche alcuni **seminari**, gratuiti ma su prenotazione per conoscere il Miele, l'olio extra vergine di oliva ed in contemporanea, anche un

corso sugli abbinamenti dei formaggi. A chiudere alcuni spettacoli teatrali e abbinamenti improbabili fra cibo e vino.

Ci si augura che la goliardia e la follia non abbandoni mai questa gente che a prescindere dalla crisi, dalle circostanze, dalle vicissitudini personali, continuano ad andare contro corrente e a dimostrare con i fatti ed uno stile di vita sui generis

che la passione e l'amore per le cose fatte bene porta sempre alla sovversione delle regole e della monotonia.





#agricoltura #isMEA #prezzi

Ismea, lieve risalita dei prezzi agricoli a settembre

Con i rialzi congiunturali di settembre (+2,1%), prosegue moderata la ripresa dei prezzi, ma i livelli restano sempre inferiori a quelli del 2015 (-8,6%).

L'indice core segnala una deflazione di fondo meno marcata (-7,1%).

I contenuti rialzi riscontrati nei prezzi agricoli nella seconda metà dell'anno proseguono anche nel mese di settembre. L'analisi dell'Indice dei prezzi agricoli Ismea, che si è attestato nel mese in esame a 111,8 (base 2010=100), ha infatti evidenziato un dato congiunturale di crescita moderata dei listini (+2,1% rispetto ad agosto).

Tuttavia il confronto su base annua mostra ancora un calo significativo (-8,6%): infatti a settembre 2015 l'indice aveva registrato un picco dei prezzi agricoli e di conseguenza il confronto risulta sfavorevole. La dinamica ribassista è stata più marcata per i prodotti delle **coltivazioni (-13,0%)**, mentre i prezzi dei prodotti zootecnici hanno mostrato una migliore tenuta (-3,6%).

L'andamento ribassista appare meno marcato secondo l'Indice core (-7,1%). Questo indicatore, elaborato dall'Ismea escludendo le componenti più stagionali e con quotazioni più variabili, quali frutta e ortaggi, ha infatti il vantaggio di cogliere la tendenza di fondo dei prezzi agricoli, smussando eventuali picchi positivi e negativi.

Resta comunque evidente il prosieguo della tendenza deflativa nonostante i rialzi congiunturali del secondo semestre dell'anno.

La flessione dei prezzi all'origine si riflette **sui prezzi al consumo di beni alimentari e bevande** (inclusi alcolici): si è arrestata la crescita propulsiva dei prezzi degli alimentari non lavorati, ora pari allo 0,4%, mentre i prezzi della componente dei prodotti lavorati hanno riportato una variazione deflativa (-0,1%)



(dati provvisori Istat settembre, indice FOODXT).

Tornando ai prezzi all'origine, il dato tendenziale per i prezzi delle coltivazioni riflette dinamiche eterogenee dei vari segmenti produttivi. Continuano i forti cali nelle quotazioni dei cereali (-18,5%). Andamento ribassista anche per olii e grassi vegetali (-25,0%), con il prezzo dell'olio extra vergine d'oliva che perde 28,3 punti percentuali.

Tra i prodotti più stagionali, calano gli ortivi, per quasi tutte le tipologie di prodotto (melanzane, pomodori, insalate, legumi, patate, radici) ad eccezione delle zucchine (+8,0%).

Positivo invece il confronto annuo per le colture industriali (+8,0%, di riflesso alla risalita del prezzo dei tabacchi), e per i semi oleosi (le quotazioni della soia crescono del 5,6% su base annua).

Relativamente alla **frutta** (+11,1% annuo), spiccano a settembre per rialzi nelle quotazioni i limoni, il cui prezzo è più che raddoppiato rispetto all'anno scorso (+157%), e la frutta a guscio (+14,9%).

L'analisi congiunturale indica che le variazioni più significative si registrano nei listini dei prodotti frutticoli (+6,4%), dei semi oleosi (-5,1%), e dei cereali (-4,6%).

Per il comparto **zootecnico** la tendenza risulta meno deflativa, beneficiando di una congiuntura relativamente favorevole al settore (+3,3% rispetto ad agosto). Scende il prezzo del bestiame vivo (-2,2%) per effetto di un

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



generalizzato calo nelle quotazioni di bovini, cunicoli, ovi-caprini e volatili; il suino è l'unico allevamento a distinguersi per una crescita tendenziale del prezzo dell'animale (+13,0%). Relativamente ai prodotti lattiero-caseari, il calo delle quotazioni di 3,2 punti percentuali su base annua traduce i ribassi dei prezzi del latte (-9,0%) e dei formaggi molli, semiduri e fusi, non appieno compensati dalla risalita delle quotazioni del burro (+41,2% la variazione annua, sospinta da un rialzo congiunturale del +21,9%). I prezzi delle uova, anche a settembre, restano stabili su livelli inferiori di circa 20 punti percentuali



rispetto a quelli del 2015.

La ripresa congiunturale fa sì che migliori la variazione acquisita dei prezzi agricoli per l'intero 2016: il confronto con il dato medio del 2015 passa dal -7,1% registrato nel mese di agosto al -6,4% di settembre. Migliora leggermente anche la variazione acquisita calcolata per l'Indice "core", passata al -6,8%, dal -7,4% di agosto.

(Fonte Ismea 10 ottobre 2016)

#agricoltura #mercati #ismea -

Indagine Ismea sui canali di sbocco delle aziende agricole

Solo il 4% della produzione agricola prende la via dei mercati esteri, mentre oltre il 20% delle aziende pratica la vendita diretta (più del 40% nel caso delle olivicole).

La vendita diretta è praticata dal 22% delle aziende agricole italiane, e tra queste la metà ricorrono in esclusiva a questa forma di commercializzazione. È quanto si evince da un'indagine Ismea condotta su un panel di mille aziende appartenenti ai vari comparti agricoli.

Più nel dettaglio, l'analisi di vari canali di sbocco indica un'estrema eterogeneità da settore a settore: per le aziende con allevamenti da carne il canale preferenziale è direttamente l'industria di prima trasformazione, a cui destinano il 43% dei capi allevati, mentre per le aziende della zootecnia da latte è più rilevante la quota di produzione (46%) destinata agli organismi associativi (Cooperative, Associazioni, OP, Consorzi), come anche nel caso dei viticoltori (39%), e degli operatori specializzati in seminativi (38%) e legnose (31%). Questi ultimi due settori destinano una quota altrettanto significativa della produzione agli intermediari commerciali.

Dalle risposte fornite, risulta poi che il 35% della produzione nazionale di olio di oliva viene venduta direttamente al consumatore finale. La vendita diretta è infatti molto diffusa tra le aziende olivicole e interessa il 44% delle aziende intervistate, tra le quali la quota maggiore la



utilizza come unico canale di commercializzazione.

Relativamente ai mercati di destinazione, complessivamente la quota di prodotto che le aziende destinano all'estero ammonta a 4% del totale, di cui il 3% verso i Paesi europei e l'1% verso i Paesi Extra-Ue. Le percentuali sono analoghe per tutti i comparti, a eccezione delle aziende olivicole e vitivinicole, per le quali la quota estera sul totale commercializzato ha un'incidenza più rilevante (rispettivamente, 7% e 13%).

La destinazione geografica principale rimane la provincia stessa di localizzazione dell'azienda, dove viene esitata una quota pari al 74% del totale commercializzato dalle imprese nell'ultima campagna commerciale.

In riferimento alle tipologie di contratto, sulla base delle risposte fornite dalle aziende intervistate, emergerebbe che il contratto scritto di durata uguale o inferiore all'anno sia molto più diffuso di quello di durata superiore ai 12 mesi e che molti imprenditori praticino ancora l'accordo verbale, o in fase preliminare al contratto scritto o perché attinente a cessioni di prodotti realizzate in seno a un organismo associativo.

Per più della metà degli operatori, il prezzo viene fissato sulla base di quello praticato dai principali mercati di riferimento al momento della stipula del contratto ma con aggiustamenti alla consegna in base alla qualità. Le aziende che aderiscono a una cooperativa, si basano, infine, sul prezzo di liquidazione fissato da questa.

(Fonte Ismea 29 settembre 2016)



[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

