



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

SOMMARIO

Anno 16 - n° 06 12 febbraio 2017

1.1 EDITORIALE

AAA vendesi anima, praticamente nuova, causa cessazione attività.

2.1 LATTIERO CASEARIO

Stop del "Parmigiano"

3.1 PREZZI AL CONSUMO

Freddo e gelo riscaldano i prezzi: +20% a gennaio

3.2 ANNIVERSARI

Ital-frutta di S. Felice compie 50 anni

4.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. La stabilità non è di questo periodo

5.1 PARMIGIANO REGGIANO EVENTI

Al neo Dottor Bottura una forma di Parmigiano Reggiano di 7 anni con dedica.

5.2 VITE E VINO

La guida al testo unico della vite e del vino

6.2 EMILIA AGROALIMENTARE

Parma, Reggio e Modena leader nazionali per l'export agroalimentare

7.1 ECONOMIA E EXPORT AGRO-ALIMENTARE

Ismea, DOP e IGP, traino dell'export Made in Italy, +9,6%.

8.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

9.2 PROMOZIONI

"birra" e partners

Editoriale

AAA vendesi anima, praticamente nuova, causa cessazione attività.

Le dignità calpestate. Ai "choosy" cosa resta da fare? La protesta di massa è stata annientata e i social non riescono a essere lo strumento di aggregazione della protesta perché, oltre al malessere, non esiste nulla che accomuni i milioni di giovani e meno giovani esclusi dalla vita sociale. Quindi, isolati dal lavoro, isolati dalla società, esaurite anche le lacrime, non resta che affidarsi alla fortuna o vendersi. Ma non tutti sono disposti a questo compromesso.



di **Lamberto Colla** Parma 12 febbraio 2017

"Ho resistito finché ho potuto". E' con queste parole che termina la lettera di denuncia di "Michele", il "partigiano" della dignità che, ormai sopraffatto dalle milizie d'invasione, non vuole consegnare le armi al nemico. E il nemico è la stessa società per la quale si è sacrificato nel tentativo di farne parte con dignità.

Ma la dignità non è roba di cui questa società si prenda cura.

Purtroppo, volenti o nolenti, una volta perduta la dignità, quella che dei valori ancora si preoccupa, la vita stessa perde di valore.

Ed ecco allora che le frustrazioni sfociano nella violenza inaudita per la sopraffazione sull'altro, anche solo per 10 euro, oppure rivolta contro sé stessi per spegnere il canale del film drammatico che non ha mai fine.

Di Michele, il ragazzo trentenne di Udine che ha deciso di "spegnere"

la propria esistenza, se ne parlerà ancora per qualche giorno; schiere di psicanalisti tratteranno il suo profilo e sindacati e politici alzeranno i toni per invocare la necessità di una nuova strada della politica a sostegno dei giovani. Altrettanto faranno

quando l'Ernesto di turno, cinquantenne ex manager, lascerà analogo missiva e allora invocheranno e si faranno paladini, per un giorno, della classe '60 sopraffatta dai costi industriali e dai consumi in decrescita infelice.

Ma la nebbia di questa società, cinica e disperata, calerà silenziosa per riportare tutto nell'oblio e "il Grande Fratello" riporterà il silenzio dentro a casa.

Michele era una grande risorsa, almeno a giudicare dallo scritto che ha lasciato e che la famiglia ha deciso di rendere pubblico attraverso il "Messaggero Veneto", che la società è riuscita a annullare, come peraltro è riuscita con molte altre che non conosciamo e che il "mostro" burocratico non vuole più farci sapere. E' dal 2014 (ultimi dati pubblicati sono riferiti al 2013) infatti che è stata stralciata la voce "suicidi" dalle statistiche ISTAT e quello che rimane di pubblico dominio cessa con il 2009, ovvero l'inizio di quella crisi di cui non si vede fine.

Certamente non saranno tutti suicidi figli della crisi, ma anche da depressioni per solitudine e isolamento che comunque sono il risultato di una società che si è radicalmente mutata in pochissimi anni a seguito di una congiuntura negativa mai affrontata ma sempre evocata a giustificazione dei mancati risultati.

Per chi governa le cause degli insuccessi sono esogene, purtroppo per i singoli, quelli con dignità appunto, le cause sono endogene.

Tornando a Michele a colpire è la lucidità con la quale ha prodotto il suo ultimo tema.

Ed è per questa ragione che [invitiamo a leggerla](#) per riflettere sul dramma che vivono le "Anime belle" a maggior potenzialità del nostro Paese che, se non riescono a espatriare, andando a arricchire altri Stati, e un lavoro non trovano a casa, spengono l'interruttore o vendono l'anima al diavolo.

E' così che muore anche la "ex bell'Italia".

(Segue testo di Michele - RIP -).

di MICHELE

Ho vissuto (male) per trent'anni, qualcuno dirà che è troppo poco. Quel qualcuno non è in grado di stabilire quali sono i limiti di sopportazione, perché sono soggettivi, non oggettivi.

Ho cercato di essere una brava persona, ho commessi molti errori, ho fatto molti tentativi, ho cercato di darmi un senso e uno scopo usando le mie risorse, di fare del malessere un'arte.

Ma le domande non finiscono mai, e io di sentirne sono stufo. E sono stufo anche di pormene. Sono stufo di fare sforzi senza ottenere risultati, stufo di critiche, stufo di colloqui di lavoro come grafico inutili, stufo di sprecare sentimenti e desideri per l'altro genere (che evidentemente non ha bisogno di me), stufo di invidiare, stufo di chiedermi cosa si prova a vincere, di dover giustificare la mia esistenza senza averla determinata, stufo di dover rispondere alle aspettative di tutti senza aver mai visto soddisfatte le mie, stufo di fare buon viso a pessima sorte, di fingere interesse, di illudermi, di essere preso in giro, di essere messo da parte e di sentirmi dire che la sensibilità è una grande qualità.

Tutte balle. Se la sensibilità fosse davvero una grande qualità, sarebbe oggetto di ricerca. Non lo è mai stata e mai lo sarà, perché questa è la realtà sbagliata, è una dimensione dove conta la praticità che non premia i talenti, le alternative, sbeffeggia le ambizioni, insulta i sogni e qualunque cosa non si



possa inquadrare nella cosiddetta normalità. Non la posso riconoscere come mia.

Da questa realtà non si può pretendere niente. Non si può pretendere un lavoro, non si può pretendere di essere amati, non si possono pretendere riconoscimenti, non si può pretendere di pretendere la sicurezza, non si può pretendere un ambiente stabile.

A quest'ultimo proposito, le cose per voi si metteranno talmente male che tra un po' non potrete pretendere nemmeno cibo, elettricità o acqua corrente, ma ovviamente non è più un mio problema. Il futuro sarà un disastro a cui non voglio assistere, e nemmeno partecipare. Buona fortuna a chi se la sente di affrontarlo.

Non è assolutamente questo il mondo che mi doveva essere consegnato, e nessuno mi può costringere a continuare a farne parte. È un incubo di problemi, privo di identità, privo di garanzie, privo di punti di riferimento, e privo ormai anche di prospettive.

Non ci sono le condizioni per impormi, e io non ho i poteri o i mezzi per crearle. Non sono rappresentato da niente di ciò che vedo e non gli attribuisco nessun senso: io non c'entro nulla con tutto questo. Non posso passare la vita a combattere solo per sopravvivere, per avere lo spazio che sarebbe dovuto, o quello che spetta di diritto, cercando di cavare il meglio dal peggio che si sia mai visto per avere il minimo possibile. Io non me ne faccio niente del minimo, volevo il massimo, ma il massimo non è a mia disposizione.

Di no come risposta non si vive, di no si muore, e non c'è mai stato posto qui per ciò che volevo, quindi in realtà, non sono mai esistito. Io non ho tradito, io mi sento tradito, da un'epoca che si permette di accantonarmi, invece di accogliermi come sarebbe suo dovere fare.

Lo stato generale delle cose per me è inaccettabile, non intendo più farmene carico e penso che sia giusto che ogni tanto qualcuno ricordi a tutti che siamo liberi, che esiste l'alternativa al soffrire: smettere. Se vivere non può essere un piacere, allora non può nemmeno diventare un obbligo, e io l'ho dimostrato. Mi rendo conto di fare del male e di darvi un enorme dolore, ma la mia rabbia ormai è tale che se non faccio questo, finirà ancora peggio, e di altro odio non c'è davvero bisogno.

Sono entrato in questo mondo da persona libera, e da persona libera ne sono uscito, perché non mi piaceva nemmeno un po'. Basta con le ipocrisie.

Non mi faccio ricattare dal fatto che è l'unico possibile, io modello unico non funziona. Siete voi che fate i conti con me, non io con voi. Io sono un anticonformista, da sempre, e ho il diritto di dire ciò che penso, di fare la mia scelta, a qualsiasi costo. Non esiste niente che non si possa separare, la morte è solo lo strumento. Il libero arbitrio obbedisce all'individuo, non ai comodi degli altri.

Io lo so che questa cosa vi sembra una follia, ma non lo è. È solo delusione. Mi è passata la voglia: non qui e non ora. Non posso imporre la mia essenza, ma la mia assenza sì, e il nulla assoluto è sempre meglio di un tutto dove non puoi essere felice facendo il tuo destino.

Perdonatemi, mamma e papà, se potete, ma ora sono di nuovo a casa. Sto bene.

Dentro di me non c'era caos. Dentro di me c'era ordine. Questa generazione si vendica di un furto, il furto della felicità. Chiedo scusa a tutti i miei amici. Non odiatemi. Grazie per i bei momenti insieme, siete tutti migliori di me. Questo non è un insulto alle mie origini, ma un'accusa di alto tradimento.

P.S. Complimenti al ministro Poletti. Lui sì che ci valorizza a noi stronzi.

Ho resistito finché ho potuto.

LATTIERO CASEARIO

Stop del "Parmigiano"

Burro e crema ancora in tensione manifestano tendenze al ribasso, mentre il latte spot rimane fermo al palo dopo un lungo periodo tracciato da una linea discendente. Stop per il Parmigiano mentre continua la stasi del "Grana"

(Virgilio - CLAL)

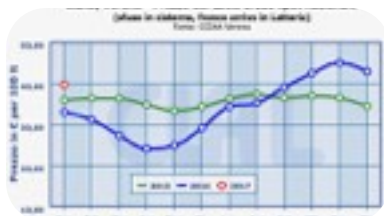


Lattiero Caseario

Stop del "Parmigiano"

Burro e crema ancora in tensione manifestano tendenze al ribasso, mentre il latte spot rimane fermo al palo dopo un lungo periodo marcato da una linea discendente. Stop per il Parmigiano mentre continua la stasi del "Grana"

di Virgilio Parma 8 febbraio 2017 -



LATTE SPOT Momento di stasi per il latte spot. Dopo un lungo e perdurante periodo di negatività, il prezzo del latte spot, da due settimane, si è arrestato. Solo in controtendenza lo scremato pastorizzato estero che, dopo la

risalita del 20% della scorsa settimana, ha replicato con un nuovo, molto più contenuto, rimbalzo (+2,78%). In sintesi il latte crudo spot nazionale ha visto confermare i listini veronesi tra 38,66 e 39,69€/100 litri latte. L'intero pastorizzato estero si è adagiato tra 35,57 e 36,60€/100 litri di latte mentre lo scremato estero ha recuperato sino a 18,63-19,67€/100 litri di latte.



BURRO E PANNA Prosegue invece per la quarta settimana consecutiva la discesa dei listini del burro milanese, lasciando sul campo altri 5 centesimi. Cede anche la panna di centrifuga scaligera mentre resta invariato il prezzo della crema milanese.

Come anticipato, la prevista caduta dello zangolato parmigiano, si è di fatto avverata (-10 cent).

Borsa di Milano 06 febbraio: (-)

BURRO CEE: 3,88€/Kg

BURRO CENTRIFUGA: 4,03€/Kg

BURRO PASTORIZZATO: 2,93€/Kg.

BURRO ZANGOLATO: 2,73€/Kg.

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,82/Kg. (=)

MARGARINA gennaio 2017: 1,15 -1,21€/kg (+)

Borsa Verona 06 febbraio: (-)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,80 - 1,85 €/Kg. (-)

Borsa di Parma 3 febbraio 2017: (-)

BURRO ZANGOLATO: 2,38€/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 7 febbraio 2017 (=)

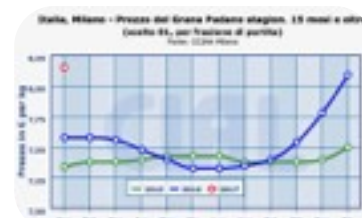
BURRO ZANGOLATO: 2,38 - 2,38 €/kg.

GRANA PADANO

Inalterati i listini del Grana Padano DOP registrati alla borsa milanese.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,15 - 7,25 €/Kg.

- Grana Padano 15 mesi di stagionatura e oltre: 7,85 -8,45 €/Kg.



PARMIGIANO REGGIANO

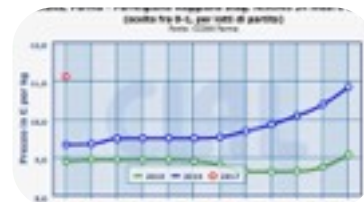
E' venuto anche il tempo dell'arresto del Parmigiano Reggiano. I primi segnali si erano in parte evidenziati nel corso della quarta settimana

dell'anno mentre

l'arresto definitivo si è manifestato nel corso della quinta.

- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura: 9,70 - 10,20€/Kg.

- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura: 10,85 - 11,40€/Kg.



Freddo e gelo riscaldano i prezzi: +20% a gennaio

Inflazione, Cia: freddo e gelo hanno "gonfiato" i prezzi al supermercato, vegetali +20% a gennaio (all'Istat arriva la conferma degli effetti del maltempo sui listini al consumo, con il carrello della spesa spinto in alto soprattutto dagli alimentari freschi)

Anche l'Istat certifica gli effetti al supermercato del "mix" drammatico di maltempo e terremoto, che a gennaio si è abbattuto sull'Italia provocando danni per 700 milioni di euro circa all'agricoltura tra coltivazioni distrutte, strutture aziendali crollate e soprattutto mancata commercializzazione. L'inflazione ha rialzato la testa spinta in alto proprio dai prezzi degli alimentari freschi, in primis degli ortaggi, che sono cresciuti del 14,3% rispetto a dicembre e addirittura del 20,1% su gennaio



2016. Così l'Ufficio Studi della Cia-Agricoltori Italiani sui dati diffusi nei giorni scorsi dall'Istituto nazionale di statistica.

Il gelo, ma anche gli aumenti dei costi energetici per il trasporto dei beni, hanno determinato notevoli aumenti dei prezzi sui banchi di frutta e verdura in queste ultime settimane. Molte produzioni di ortaggi e frutta sono state distrutte a causa del freddo eccezionale, ne consegue che la minore offerta dà adito a maggiorazioni – si spera sempre giustificate, commenta Cia -, anche in considerazione del fatto che il gelo ha colpito anche la produzione spagnola.

La gelata drammatica di inizio anno, dunque, ha penalizzato non soltanto gli agricoltori ma anche i consumatori. Freddo e neve hanno messo in ginocchio migliaia di imprese agricole soprattutto al Sud, dove si produce appunto il 61% degli ortaggi italiani e il 97% degli agrumi nazionali -spiega la Cia-. Produzioni intere falciate dalle gelate o bloccate nei magazzini aziendali per le cattive condizioni stradali, che hanno rallentato fortemente la circolazione dei tir e quindi le consegne di prodotti freschi lungo la filiera. Con conseguenze immediate sul rialzo dei prezzi al consumo. Una situazione peraltro, secondo gli esperti di mercato, destinata a protrarsi per alcune settimane, in considerazione del tempo necessario a recuperare le perdite produttive nelle zone colpite.

(CIA Reggio Emilia)

frutta # cooperazione

Ital-frutta di S. Felice compie 50 anni

È una delle più importanti cooperative ortofrutticole non solo a livello modenese.

Cinquant'anni fa - il 6 febbraio 1967 - nasceva a S. Felice sul Panaro la cooperativa Ital-frutta, oggi una delle più importanti realtà del settore ortofrutticolo non solo modenese.

Specializzata nella raccolta e commercializzazione di pomodoro, pere, cocomeri e meloni, Ital-frutta aderisce a Confcooperative Modena.

Furono 37 imprenditori agricoli di S. Felice, Medolla e Mirandola a costituire la cooperativa, che a inizio anni Settanta acquistò i terreni sui quali sorgono ancora oggi i capannoni per il ritiro e lo stoccaggio, via via ampliati. Negli anni Ital-frutta si è ingrandita anche attraverso l'incorporazione



di altre cooperative, come la Finalfrigo di Finale Emilia (pere) e la Valle di Gavello (meloni e cocomeri).

Pesantemente colpita dal terremoto del 2012, la cooperativa ha speso complessivamente 12,3 milioni di euro per la ricostruzione degli immobili e l'acquisto di nuove attrezzature, impianti e macchinari. Oggi la cooperativa sanfeliciano ha 250 soci, un centinaio di addetti (stagionali compresi) e ritira 120 mila quintali di pere, 80 mila di cocomeri e meloni, 400 mila quintali di pomodoro; dallo scorso anno si è lanciata anche nella raccolta

di ceci e fagioli borlotti per il consumo fresco.

Dal 2015 Ital-frutta è guidata da Diana Bortoli, prima donna eletta presidente di una cooperativa ortofrutticola modenese. È il sesto presidente nella storia di Ital-frutta. Il primo fu Attilio Gobbi, seguito da Camillo Bergamini, Ferrante Pezzini, Ermete Modena e Francesco Budri, che ha gestito la delicata fase della ricostruzione post sisma.

Ital-frutta, che fa parte dei consorzi Conserve Italia, Apo Conerpo e Alegra, è socia anche di Opera, la cooperativa nata il 29 maggio 2015 e che rappresenta la più importante realtà italiana specializzata nella pera.

Ital-frutta festeggerà il 50esimo anniversario di nascita il 6 maggio quando, con la bella stagione, sarà più agevole aprire lo stabilimento ai soci, dipendenti e autorità.

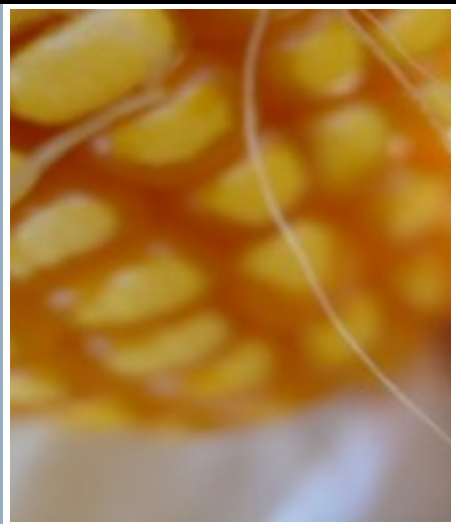


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. La stabilità non è di questo periodo

Il mercato continua a vivere un periodo di confusione nonostante i danni in Argentina siano stati molto più contenuti, e le stime di raccolto corrette in rialzo rispetto alle precedenti.

Mario Boggini - Officina Commerciale



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. La stabilità non è di questo periodo

Il mercato continua a vivere un periodo di confusione nonostante i danni in Argentina siano stati molto più contenuti, e le stime di raccolto corrette in rialzo rispetto alle precedenti.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 09 febbraio 2017

E' molto probabile che i timori dettati dagli atteggiamenti protezionistici della nuova amministrazione Usa potrebbero avere dato il via a acquisti anticipati da grandi importatori del sud est Asiatico e della Cina che, nello stretto giro di pochi giorni, ha da sola opzionato oltre un milione di tonnellate di seme di soya generando un sensibile apprezzamento della leguminosa.

Intanto i Fondi d'investimento mostrano segni di evidente agitazione proprio sul comparto della soya.

Il mercato domestico, nella giornata di mercoledì, ha registrato la farina di soya proteica a 377 Euro partenza al porto di Ravenna e Venezia, e altrettanto per il marzo dicembre, mentre il 2018 a 359/370 da gennaio a dicembre. Valori che, stando così le cose, potrebbero in breve essere superati entro poche ore. Stabili invece gli altri proteici, colza e girasole mentre in deciso rialzo la quotazione del seme e pannello di lino.

Il mercato dei cereali sui silos interni è sempre ben tenuto stante la carenza di merce per i soliti problemi logistici con prezzi stabili ma già si comincia a muovere sulla nuova campagna con valori di mais, sul novembre 2017 - marzo 2018 sui 180 euro al porto con un controvalore a camion arrivo dall'estero a 7/8 euro in più. Sul nazionale si giocherà sul clima se persisteranno condizioni di siccità e scarsità di innervamento. Anche per i grani le posizioni segnalano valori sulla nuova campagna da agosto a dicembre a 178 al porto e compratori sul luglio settembre a 182/185 euro arrivo. In continuo, seppur contenuto rialzo è l'orzo dove il mercato è sempre scarsamente liquido. Sempre ben tenuto il mercato del seme di soya sul quale per la nuova campagna gli oleari già acquistano a 385/390 arrivo ai loro

impianti.

Il cereale più tenuto e ricercato sul mercato interno è il grano panificabile di base anche se ormai sembra a fine corsa stante il fatto che i mulini non lavorano a pieno regime tant'è che si è pure bloccato il calo dei cruscami.

Per il mercato delle **Bioenergie** si segnala che la finestra di possibilità di acquisto per i cruscami comincia chiudersi, e la caccia al mais tossinato è ormai definitivamente conclusa.

I problemi logistici si stanno attenuando ma per tornare a livelli di normalità dovranno trascorrere ancora alcune settimane, sia per il trasporto su rotaia che su gomma.

Intanto il mais nazionale registra ancora bassi consumi, sia per il ridimensionamento del patrimonio zootecnico, sia per il calo dei consumi agroindustriali, ma anche per l'elevato tasso di prodotto destinato all'autoconsumo (aziende zootecniche e biodigestori) ma non è da escludere che la prossima campagna di semina riservi delle sorprese.

Indicatori internazionali 09 febbraio 2017

L'Indice dei **noli** è sceso a 702 punti, il **petrolio** è attorno a 52,5\$/bar e l'indice di **cambio** segna 1,06719.

Indicatori del 09 febbraio 2017		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
702	1,06719	52,5 \$/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.



Al neo Dottor Bottura una forma di Parmigiano Reggiano di 7 anni con dedica.

Reggio Emilia, 7 febbraio 2017 - Insieme alla prestigiosa laurea ad honorem in direzione aziendale conferitagli dall'Università di Bologna, allo chef Massimo Bottura (creatore di quella "Osteria Francescana" che nel 2016 è stata riconosciuta come miglior ristorante al mondo dalla classifica "World's 50 Best Restaurants") è giunto anche il particolare riconoscimento del Consorzio del Parmigiano Reggiano.

A Bottura, infatti, l'Ente di tutela ha consegnato, con una dedica incisa sul piatto, una forma di Parmigiano Reggiano di Bianca modenese prodotta nel luglio 2010 nel caseificio Rosola di Zocca.

La consegna è avvenuta da parte del presidente della Sezione di Modena, Aldemiro Bertolini, del direttore del Consorzio, Riccardo Deserti, e del presidente del caseificio di Rosola di Zocca, Alessandro Marchi.

Sul piatto della forma, come si è detto, è incisa la scritta <A Massimo "Impossible is Nothing" Since 1986>, ricordando l'anno in cui Bottura iniziò la sua attività di



ristoratore rilevando la Trattoria del Campazzo a Nonantola (MO).

L'espressione scelta è una delle preferite di Massimo Bottura, ed esprime molto dell'approccio alla vita e alla professione del grande cuoco modenese.

"Il riconoscimento da parte del Consorzio - sottolinea il presidente dell'Ente di tutela, Alessandro Bezzi - è un segno di particolare gratitudine nei riguardi di Bottura, che ha sempre avuto parole di grande apprezzamento per il Parmigiano Reggiano, ma è anche il segno di un'unione più profonda e di un sogno comune".

"Siamo accomunati - afferma al proposito Bezzi - dal vivere in questo territorio, molto ricco di cultura, di saperi gastronomici, di tradizioni produttive molto radicate, di cui tutti noi dobbiamo andare fieri, ma ci unisce ancor di più il guardare alto, il guardare oltre, il sapere che nasciamo da tradizioni forti, che

costituiscono la nostra spina dorsale, la nostra ossatura, e che al tempo stesso alimentano il nostro sogno".

Del legame profondo che ha Massimo Bottura con il suo territorio e con la tradizione si ha testimonianza di un passaggio nella lectio magistralis tenuta ieri davanti al senato accademico della città felsinea: "L'avanguardia si fa solo se si ha padronanza della tradizione e delle basi classiche. Al centro di tutto c'è il prodotto, la religione dell'ingrediente. Da considerare sacro come si faceva in passato quando il cibo scarseggiava, ma da valorizzare come le tecniche moderne consentono".

Territorio e apertura al mondo, materia prima e utilizzo della tecnica per rispettare al meglio gli ingredienti, ancoraggio con la tradizione e visione innovativa. "Per tutto questo - conclude Bezzi - coloro che, nella nostra regione, vivono grazie alla produzione di alimenti devono riconoscere a Bottura la capacità di valorizzare il patrimonio di prodotti come un prezioso tesoro da custodire, da spendere al meglio per farlo conoscere in tutto il mondo".



La guida al testo unico della vite e del vino

Alleanza Cooperative e l'Informatore Agrario firmano la guida al testo unico della vite e del vino. Il vademecum alla nuova disciplina nazionale di riferimento per il comparto vitivinicolo è stata presentata oggi alla presenza degli onorevoli Fiorio, Pignedoli e Panizza.

Roma, 7 febbraio 2017. È stato presentato oggi alla presenza dell'onorevole Massimo Fiorio e dei senatori Leana Pignedoli e Franco Panizza, relatori del disegno di legge rispettivamente alla Camera ed al Senato, La Guida al "Testo Unico della Vite e del vino", entrato in vigore lo scorso 12 gennaio, realizzata dall'Alleanza delle Cooperative italiane agroalimentare e dal settimanale L'Informatore Agrario. Il vademecum, pensato per facilitare la lettura del nuovo testo normativo, analizza e commenta i 91 articoli evidenziandone le ripercussioni pratiche per i viticoltori



e le cantine, che potranno così individuare facilmente la portata delle semplificazioni e delle norme introdotte rispetto alle leggi previgenti su tutte le varie fasi della filiera: dall'impianto dei vigneti alla produzione e trasformazione dell'uva, dall'imbottigliamento fino alla commercializzazione del vino.

La Guida, pubblicata come inserto al settimanale L'Informatore Agrario, è stata redatta da Gabriele Castelli e Valentina Sourin dell'Ufficio Vitivinicolo dell'Alleanza Cooperative Agroalimentari in collaborazione con la redazione del settimanale. Sarà spedita a tutti gli abbonati della rivista con il numero in

distribuzione da domani; verrà quindi recapitata in più copie a tutte le cantine aderenti all'Alleanza delle cooperative.

L'onorevole Fiorio, dopo aver speso parole di apprezzamento per "l'importante stagione che è stata avviata con la redazione del Testo Unico", ha sottolineato come "anche nel prosieguo dei lavori dei decreti attuativi del Testo Unico il Parlamento continuerà a sollecitare misure che rispondano alle priorità delle aziende che operano nel comparto".

"Il Testo Unico ha un articolato molto ampio - ha ricordato la senatrice **Pignedoli** - la cui complessità non rappresenta affatto una burocrazia fine a se stessa, ma è espressione del valore che c'è dietro al prodotto e del 'rigore' presente in tutta la filiera produttiva, che si traduce in garanzia di sicurezza alimentare".

Il Senatore **Panizza** ha ricordato come, "pur nella complessità del Il Senatore Panizza ha ricordato come, "pur nella complessità del testo, si è riuscito a tenere

conto anche della viticoltura di montagna, dei marchi di nicchia e delle realtà con ridotte dimensioni, che hanno bisogno di norme più agili”.

“Il Testo Unico ha il grande merito di consegnarci un quadro normativo più organico rispetto alla situazione precedente”, spiega **Ruenza Santandrea**, la coordinatrice del Settore vitivinicolo dell’Alleanza delle Cooperative Agroalimentari. “Sono state introdotte molte novità improntate all’efficienza e alla sburocrazizzazione – prosegue Santandrea - con controlli ad esempio più concentrati nel merito delle questioni e meno nei formalismi burocratici. Ora guardiamo con attenzione alla fase di attuazione del Testo, un passaggio delicato per rendere operative le tante novità contenute nella nuova Legge”.



Per **Antonio Boschetti**, direttore de L’Informatore Agrario: “Il Testo Unico è un tassello importante per i viticoltori e i produttori di vino sul fronte della semplificazione. Abbiamo voluto camminare su questo solco offrendo uno strumento che consenta di semplificare anche la comprensione di una normativa destinata a diventare e a restare per tanti anni punto di riferimento legislativo della filiera”.

Dida foto in copertina (da sinistra a destra): Valentina Sourin, Antonio Boschetti, Franco Panizza, Ruenza Santandrea, Gabriele Castelli, Leana Pignedoli, Massimo Fiorio.

(Roma 7 febbraio Alleanza Cooperative)

#Export #Agroalimentare #Parma #ReggioEmilia #Modena

Parma, Reggio e Modena leader nazionali per l’export agroalimentare

E’ l’ultimo rapporto Ismea “Qualivita” a incoronare l’Emilia leader incontrastata per l’export agroalimentare. Ai primi tre posti Parma, Reggio Emilia e Modena

di Virgilio Parma, 09 febbraio 2017 - L’export agroalimentare italiano tira e registra un nuovo record segnando un incremento del +9,6% sull’anno



precedente, secondo il report “Qualivita” presentato nei giorni scorsi da Ismea.

L’analisi [Ismea-Qualivita](#) sulla ricaduta del valore economico delle filiere DOP IGP nelle Province italiane restituisce una fotografia dell’impatto del sistema IG a livello territoriale.

E se **l’Italia** conferma la leadership **mondiale** per numero di DOP IGP con 814 prodotti Food e Wine, raggiunge i 13,8 miliardi di euro di valore alla produzione nel 2015, l’Emilia si conferma regina incontrastata del settore Food-Wine nazionale.

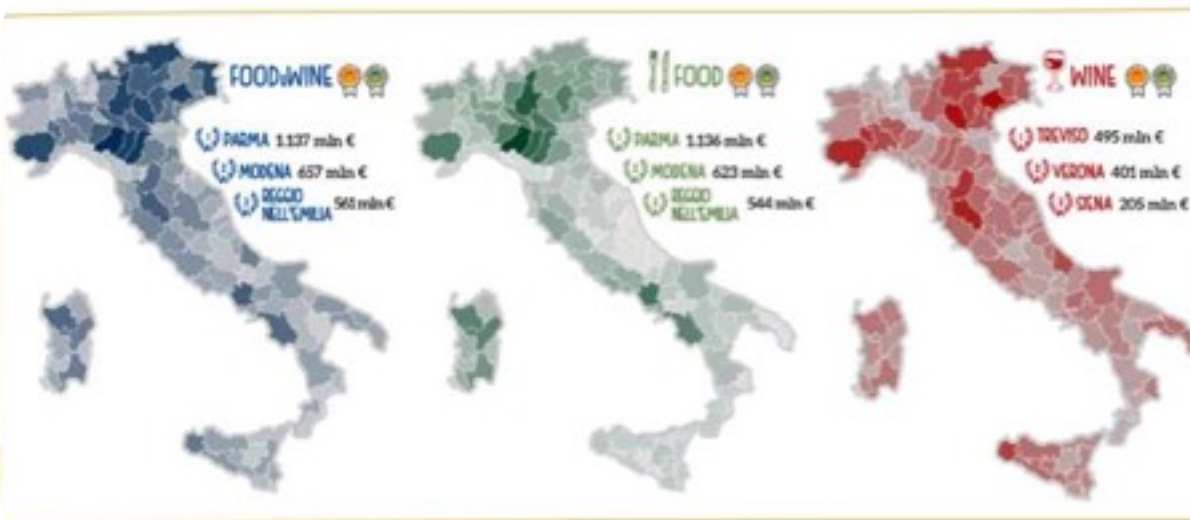
Tre le province che si sono distinte per avere occupato tutti e tre i gradini del podio: **Parma, Reggio Emilia e Modena**.

L’analisi “Qualivita”, scrive Ismea, “*conferma una forte concentrazione - soprattutto nelle aree del Nord-Est e Nord-Ovest - con il 20% delle province italiane che copre oltre l’80% del valore economico complessivo, anche se si rilevano dinamiche di impatto diverse sui territori d’Italia per le varie filiere produttive. Nel comparto agroalimentare, le prime tre Province - Parma,*

Modena, Reggio nell’Emilia -

confermano l’importanza della Food Valley emiliana, grazie al numero di filiere DOP IGP (34) che insistono nel territorio, ma soprattutto all’entità del valore economico delle produzioni maggiori (Parmigiano Reggiano DOP, Prosciutto di Parma DOP e Aceto Balsamico di Modena IGP, in primis).

Nel comparto Wine, è il “Sistema Prosecco” a determinare il maggiore impatto sul territorio di Treviso e Verona, Province che presentano, comunque, altre numerose importanti





#economia #DOP
#IGP #ismea

Ismea. DOP e IGP, traino dell'export Made in Italy, +9,6%.

È stato presentato lo scorso 7 febbraio a Roma il Quattordicesimo Rapporto Ismea - Qualivita sulle produzioni italiane agroalimentari e vitivinicole Dop, Igp e Stg.

Alla presenza di un vasto pubblico di operatori del settore della qualità certificata, rappresentanti di consorzi di tutela, delle associazioni e della stampa, è stata diffusa la fotografia del settore corredata da un'attenta analisi dei dati con riferimento alle principali aree tematiche:

- Scenario DOP IGP Europa e Italia
- Dati produttivi ed economici DOP IGP Italia
- Impatto economico per provincia
- Canali di vendita e consumi GDO
- Comunicazione e social media Consorzi
- Legislazione e controlli

Principali numeri del comparto

L'Italia, leader mondiale per numero di DOP IGP con 814 prodotti Food e



Wine, raggiunge i 13,8 miliardi di euro di valore alla produzione nel 2015, per una crescita del +2,6% su base annua e un peso del 10% sul fatturato totale dell'industria agroalimentare nazionale. Le Indicazioni Geografiche continuano a rappresentare un fattore chiave della crescita del made in Italy nel mondo, con un valore all'export di 7,8 miliardi di euro, pari al 21% delle esportazioni del settore agroalimentare e un trend positivo che sfiora la doppia cifra con un +9,6%.

Il settore **Food** - composto da oltre 80 mila operatori - vale 6,35 miliardi di euro alla produzione (-1,5% su base annua) e registra una crescita al consumo del +1,7%, con un trend che nella Grande Distribuzione supera il +5%. Il comparto **Wine** - che raggiunge una produzione certificata di 2,84 miliardi di bottiglie - vale 7,4 miliardi di euro alla produzione con una crescita del +5,8%.

Il Sistema delle DOP IGP in Italia garantisce qualità e sicurezza anche attraverso una rete che, nel 2016, conta 247 Consorzi di tutela riconosciuti dal Mipaaf e oltre 162mila interventi annui - in Italia, all'estero e sul web - effettuati dagli Organismi di controllo pubblici.

(Ismea - Roma 7 febbraio 2017)



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.](#)



[Confcooperative Parma](#)

[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

