



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

SOMMARIO

Anno 16 - n° 08 26 febbraio 2017

1.1 EDITORIALE

La sagra della patata e del cetriolo

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Parola d'ordine, stabilità

3.1 OLIO - SOL D'ORO

A Sol D'oro Emisfero Nord è sempre derby: Italia-Spagna 12 a 3

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Tregua armata.

6.1 AMBIENTE E CLIMA

Da Oroville, ma non solo, un avvertimento sulle conseguenze catastrofiche del riscaldamento globale?

7.1 GUARDIE ECOZOOFILIE

Ariccia, al via il corso di formazione per Guardie Ecozoofile a Palazzo Chigi

8.1 VINO EVENTI

Una volta per caso: Live Wine 2017 Milano

9.1 POMODORO

Agricoltura, summit in Regione sulla crisi di 'Ferrara Food' di Argenta

10.1 AGRICOLTURA AL SUD

L'agricoltura guida la ripresa del Sud Italia

11.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

12.2 PROMOZIONI

"birra" e partners

(per seguire gli argomenti correlati [clicca QUI](#))

Editoriale

La sagra della patata e del cetriolo

Dalla "Patta Bollente" alle "Orge finanziate" è tutto un gran casino. Qualcuno viene condannato perché etichetta come "clandestini" dei profughi mentre altri vengono difesi con le unghie e con i denti, nonostante l'evidenza dei fatti. E' il caso portato alla luce dalle "Iene" che vede coinvolta la potente comunità gay.

di **Lamberto Colla Parma**
26 febbraio 2017

Gran scandalo fece il titolo di Feltri "Patata Bollente" quando fu destinato alla Sindaca Raggi mentre il medesimo titolo, usato nel [Caso Ruby Rubacuori](#) e che vedeva coinvolto Berlusconi, non indignò nessun buonista dell'ultima ora. Un titolo sessista nel primo caso, mentre una simpatica sintesi giornalistica nel secondo caso.

Passi, siamo abituati a osservare l'utilizzo di due pesi e di due misure soprattutto da quando in politica vince chi riesce a meglio screditare l'avversario, nel suo impegno politico e sempre più spesso nella sua condotta privata, ricercando qualsiasi appiglio che possa essere moralmente, civilmente e dove possibile penalmente rilevante. Una volta nelle mani della giustizia, prima che l'iter processuale abbia concluso il suo percorso la carriera politica dell'inquisito giunge prematuramente a termine.

Siamo in un Paese dove la "presunzione d'innocenza" è garantita con successo verso certa parte politica mentre altri è lasciata al libero arbitrio.

L'ultimo caso eclatante di arbitraria interpretazione di fatti moralmente discutibili se non addirittura legalmente perseguibili, l'hanno ampiamente documentato le "Iene" nel servizio che vede coinvolti alcuni circoli

culturali Gay si pratica una socializzazione molto spinta che di culturale ha molto.

Mi sarei perciò atteso una levata di disapprovazione unanime, invece, con mia grande sorpresa, si sono sollevati gli scudi di protezione atomici.

La situazione è chiara e limpida al punto tale che se quei medesimi circoli fossero stati gestiti dal mondo etero o cinese o altra etnia radicata in Italia, i giornali avrebbero titolato "Sgominata una banda organizzata nel "franchising" del Bordello" e molto probabilmente qualche Questore o Prefetto avrebbe rilasciato un'intervista nella quale ringraziava il programma delle "Iene" per il prezioso contributo alle indagini e gli esponenti governativi avrebbero colto l'occasione per ribadire come questo "Grande risultato sia stato possibile grazie all'impegno del Governo contro la criminalità organizzata e all'impegno costante a favore della sicurezza dei cittadini".

Invece no! Nel caso in questione, nulla di tutto ciò. Anzi in difesa dell'ANDDOS (l'associazione gay che conta oltre 200.000 soci e oggetto del servizio delle Iene) si sono schierati i rappresentanti governativi difendendo il prezioso lavoro offerto a favore della socializzazione di classi discriminate.

Peccato che, per stessa ammissione del Presidente di uno dei circoli oggetto del servizio d'inchiesta giornalistica, l'accesso, in quello, come in diversi altri, non sia consentito alle donne.

Per riassumere ci troviamo di fronte a questo scenario:

1. circoli in regime fiscale agevolato;

2. circoli dediti alla socializzazione



attrezzati con "Dark Room" e "Glory Hole" (sintetizzando: "*in dò cojo cojo*"). Contatti fisici esclusivi senza il riconoscimento della controparte, separata o da un muro con un solo buco utile alla congiunzione carnale o incontri promiscui in una stanza non illuminata e strapiena come un Bus delle 13,00)

3. circoli autorizzati anche al recupero dei "minori" fatti oggetto di bullismo omofobo (sarà un luogo accogliente, rassicurante e protettivo un ambiente dove si pratica sesso - con Glory Hole e Dark Room - e prostituzione?)

4. circoli autorizzati a combattere la discriminazione che **discriminano le donne** (Confermato anche dal Presidente [Marco Canale - minuto 14,00](#) "Non è scelta discriminatoria, sostiene il presidente, è solo una scelta!");

5. circoli dediti alla "socializzazione" anche (quasi esclusivamente - ndr) attraverso le pratiche sessuali, come dichiarato a Matrix del 21/2 da Rosario Coco in rappresentanza di ANDDOS che ricevono finanziamenti (55.000€ per progetti culturali, in collaborazione con l'Università. Finanziamento revocato a seguito della trasmissione delle Iene)

SINTETIZZANDO: circoli in regime fiscale agevolato dediti alla "socializzazione" come sopra, all'assistenza ai minori in ambienti "discutibili", alla lotta alla discriminazione che discriminano le donne e all'interno dei quali si pratica anche la professione più antica del mondo ovvero la **prostituzione** sarebbero idonei a ricevere Finanziamenti Pubblici direttamente da Organismi collegati (UNAR) alla Presidenza del Consiglio senza che tutto quanto sopra possa essere messo in discussione.

Ebbene è così! A fronte di tutto quanto sopra esposto, l'esponente del Governo, la firmataria della legge sulle



unioni civili, la **senatrice Monica Cirinnà**, nella puntata del 21/2 di Matrix ha alzato una difesa impossibile sfociata, come prevedibile quando è difficile sostenere una posizione indifendibile, con l'arroganza tipica di un potere presuntuoso.

Premesso che il mondo gay merita assoluta comprensione ma, a mio avviso, non può avere una corsia privilegiata, altrimenti presto o tardi i diritti acquisiti, da trenta anni di lotta omosessuale, potrebbero vedersi sfumati.

Meglio avrebbero fatto, sia i vertici delle organizzazioni sia i politici, a prendere il toro per le corna, sospendere il giudizio e la difesa indiscriminata e assolutista per partito preso, ricercare le responsabilità, almeno per salvare la dignità della categoria piuttosto che vantare l'"Orgoglio Omosessuale o Gay Pryde che dir si voglia".

Se dovesse passare come "normale" tutto quanto sopra esposto, allora sarebbe normale riaprire le "Case chiuse" e c'è da esserne certi, non avrebbero necessità di richiedere finanziamenti pubblici anzi darebbero un buon contributo alle **entrate tributarie** e alla socializzazione e magari anche a una più rapida **integrazione razziale e cultural - religiosa**.

APPENDICE E FONTI VIDEO

Cirinnà a Matrix

<https://www.youtube.com/watch?v=yIyvYA0Hxk>

Matrix 21/2/17 Minuto 42,41 - sicuramente una dimensione di socializzazione - Rosario Coco rappresentante ANDDOS "noi siamo una associazione di oltre 200.000 persone che scelgono liberamente di frequentare circoli privati, vuol dire che sono a casa mia e posso fare ciò che mi pare"... "E' molto facile fare battute. In tutta Italia la nostra associazione distribuisce 1 milione di preservativi... Noi siamo dei circoli in cui si socializza e si fa anche sesso..."

Senatrice Monica Cirinnà: "Unar da molti anni fa un ottimo lavoro... Unar finanzia dei progetti..."

http://www.video.mediaset.it/video/matrix/full/puntata-del-21-febbraio_693184.html

IENE, Marco Canale (presidente ANDDOS) e Luxuria 22/2/17 http://www.iene.mediaset.it/puntate/2017/02/22/roma-orge-e-palazzo-chigi-paga-dimissioni_10857.shtml

[\(cirinnà a matrix ricerca google\)](#)

-----&-----

(per seguire gli argomenti "Editoriali" [clicca qui](#))

I FINANZIAMENTI DELL'UNAR	
MIT (MOVIMENTO UNITÀ TRANSESSUALE)	75.000 €
COMUNITA' DI SANTI' EGIDIO	40.000 €
CENTRO CALABRESE DI SOLIDARIETA' DI CATANZARO	16.000 €
FONDAZIONE ROMANI ITALIA	40.000 €
CIELI APERTI	36.613 €
A BUON DIRITTO	26.760 €

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Parola d'ordine, stabilità

Salutato con quasi unanime apprezzamento, l'accordo UE - Canada (CETA) non ha ancora riscaldato i mercati delle due principali DOP nazionali. Stabilità anche per il latte spot e per il burro. Rimbalzo per la crema e la panna.

(Virgilio - CLAL)

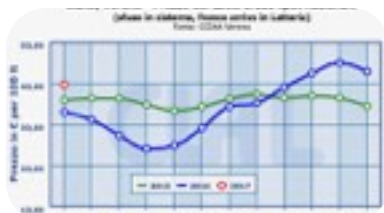


Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Parola d'ordine, stabilità

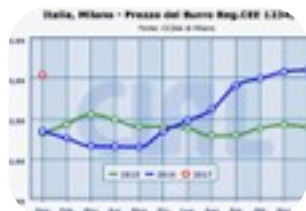
Salutato con quasi unanime apprezzamento, l'accordo UE - Canada (CETA) non ha ancora riscaldato i mercati delle due principali DOP nazionali. Stabilità anche per il latte spot e per il burro. Rimbalzo per la crema e la panna.

di Virgilio Parma 22 febbraio 2017 -



LATTE SPOT Stabilità totale per il latte spot. Tutti i listini redatti dalla Borsa merci di Verona segnano stabilità. In sintesi il latte crudo spot nazionale ha visto confermare i listini tra 38,66 e 39,69€/100 litri latte.

L'intero pastorizzato estero ha mantenuto le quotazioni delle precedenti tre sedute fissando il prezzo tra 35,57 e 36,60€/100 litri di latte così come lo scremato estero ha lasciato invariati i prezzi tra 18,63 e 19,67€/100 litri di latte.



BURRO E PANNA E' giunto il momento dell'arresto del burro. Dopo 5 settimane consecutive nelle quali il prezzo del burro ha visto cedere i listini milanesi, in questo finale di febbraio sembra che la tendenza ribassista possa volgere al termine. Al contrario la crema a uso alimentare, ma

anche la panna di centrifuga veronese, ha segnato un secondo rimbalzo. Prosegue invece la caduta dello zangolato parmense che si è allineato al prezzo reggiano che, nella giornata di ieri, ha mantenuto inalterato il prezzo.

Borsa di Milano 20 febbraio: (=)

BURRO CEE: 3,83€/Kg

BURRO CENTRIFUGA: 3,98 €/Kg.

BURRO PASTORIZZATO: 2,88€/Kg.



BURRO ZANGOLATO: 2,68€/Kg.

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,94/Kg. (+)

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

Borsa Verona 20 febbraio: (+):

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,90 - 1,95 €/Kg. (+)

Borsa di Parma 17 febbraio 2017: (-)

BURRO ZANGOLATO: 2,28€/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 21 febbraio 2017 (=)

BURRO ZANGOLATO: 2,28 - 2,28 €/kg.

GRANA PADANO Invariati 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.

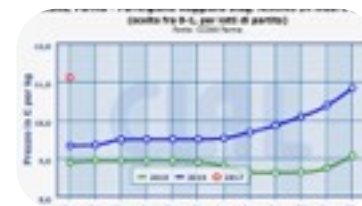


P A R M I G I A N O

REGGIANO Il recentissimo accordo CETA tra Ue e Canada non ha ancora stimolato i mercati. Anche il Parmigiano, come il Grana Padano, mantiene invariati i prezzi alla Borsa di Riferimento Comprensoriale di Parma.

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

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



(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

#olio #veronafiore #eventi

A Sol D'oro Emisfero Nord è sempre derby: Italia-Spagna 12 a 3

Gli oli vincitori in degustazione a Sol&Agrifood dal 9 al 12 aprile 2017

Sono stati 300 gli extravergine in gara da 10 Paesi: Italia, Spagna, Croazia, Slovenia, Turchia, Portogallo, Germania, Francia, Cile e per la prima volta Giappone

L'Italia si conferma leader indiscusso per la qualità espressa dai propri oli extravergine di oliva.

L'annuncio dei vincitori nel corso della prima giornata degli EVOO Days, la nuova iniziativa di Veronafiore-Sol&Agrifood per la formazione e il networking della filiera oleicola.

Verona, 20 febbraio 2017. Con una medaglia d'oro in più rispetto lo scorso anno, l'Italia aumenta il proprio bottino e batte la Spagna 12 a 3 nella disfida tra i migliori extravergine del mondo, che si è chiusa questa sera a Verona ed ha visto la partecipazione di 300 campioni da 10 Paesi (Italia, Spagna, Croazia, Slovenia, Turchia, Portogallo, Germania, Francia, Cile e per la prima volta Giappone). Impegnata per sei giorni la giuria internazionale di 13 giudici molto qualificati provenienti da Grecia, Tunisia, Turchia, Spagna, Slovenia e Italia che ha valutato gli oli con la modalità della "degustazione alla cieca".

Il Sol d'Oro Emisfero Nord 2017, vede l'Italia aggiudicarsi quattro ori sui cinque previsti dalle categorie del concorso – fruttato leggero, medio e intenso, biologico e monovarietale –, tutte e cinque le medaglie



d'argento e tre di bronzo. Tre medaglie, una d'oro e due di bronzo, sono al collo della Spagna.

La proclamazione dei vincitori del concorso internazionale con cui Veronafiore premia i migliori oli extravergine di oliva del mondo, si è svolta oggi pomeriggio a Verona nel corso della prima giornata degli EVOO Days la nuova iniziativa di Veronafiore-Sol&Agrifood per la formazione e il networking della filiera oleicola.

Come attestato di qualità riconosciuto a livello internazionale, le bottiglie delle partite degli oli vincitori potranno fregiarsi del premio ricevuto (Sol d'Oro, Sol d'Argento, Sol di Bronzo). Agli oli premiati, Sol & Agrifood, la Rassegna dell'agroalimentare di qualità in programma dal 9 al 12 aprile 2017 (www.solagrifood.com), dedica ormai da anni una serie di iniziative: dalla Guida "Le stelle del Sol d'Oro" da distribuire ai buyer internazionali e ai delegati di Veronafiore nel mondo, alle degustazioni guidate, all'EvoO Bar. Per il secondo anno, gli oli insigniti di gran menzione saranno utilizzati durante le finali della Jam Cup; il 2° Trofeo Junior Assistant Master si svolgerà proprio a Sol&Agrifood e vedrà protagonisti i giovani iscritti alla Federazione Italiana Cuochi nell'anno 2017.

Elenco dei vincitori Sol d'Oro Emisfero Nord – edizione 2017

(L'elenco completo delle Gran Menzioni del Concorso Sol d'Oro 2017 sul sito www.solagrifood.com)

Categoria oli fruttato leggero:

Sol d'Oro - Moli D'Oli Gabriel Alsina, Castello De Farfanya - Spagna

Sol d'Argento - Leone Sabino, Canosa di Puglia (Barletta-Andria-Trani) - Puglia

Sol di Bronzo - Batta Giovanni, Perugia - Umbria

Categoria oli fruttato medio:

Sol d'Oro - Cosmo Di Russo, Gaeta (Latina) - Lazio

Sol d'Argento - Azienda Agricola Donato Conserva, Modugno (Bari) - Puglia

Sol di Bronzo - Aceites Oro Bailen Galgon, Villanueva de La Reina - Spagna

Categoria oli fruttato intenso:

Sol d'Oro Tenuta Zuppini, Torricella Sicura (Teramo) - Abruzzo

Sol d'Argento Agricola Quattrociocchi Americo, Alatri (Frosinone) - Lazio

Sol di Bronzo Pruneti, San Polo in Chianti (Firenze) - Toscana

Categoria oli biologici:

Sol d'Oro - Azienda Agricola Tommaso Masciantonio, Casoli (Chieti) - Abruzzo

Sol d'Argento - Azienda Agricola Quattrociocchi Americo, Alatri (Frosinone) - Lazio

Sol di Bronzo - Frantoio Franci Snc, Montenero (Grosseto) - Toscana

Categoria oli monovarietali:

Sol d'Oro - Leone Sabino, Canosa di Puglia (Barletta-Andria-Trani) - Puglia

Sol d'Argento - Azienda Agricola Quattrociocchi, Alatri (Frosinone) - Lazio

Sol di Bronzo - Aceites San Antonio, Jaen - Spagna

Il presidente di Veronafiere, Maurizio Danese, nell'aprire ufficialmente i lavori della prima giornata degli EVOO Days, nel corso della quale si è concluso e sono stati annunciati anche i vincitori della edizione 2017 del Concorso internazionale Sol d'Oro Emisfero Nord, ha sottolineato:

«La recente trasformazione in società per azioni della Fiera di Verona è stata accompagnata dal piano industriale che prevede 94 milioni di euro di investimenti entro il 2020, di cui una parte significativa a supporto dello sviluppo delle manifestazioni, comprese quelle del comparto agroalimentare. Gli EVOO Days, dedicati alla formazione e al networking

della filiera oleicola, vanno proprio in questa direzione, in quanto rappresentano il nuovo stile che vogliamo dare alle rassegne made in Veronafiere. I patrocini concessi all'iniziativa da parte dell'Accademia dei Georgofili e dall'Accademia dell'Olio e dell'Olio, sono di grande prestigio e ci sostengono nel perseguire l'obiettivo di arricchire il patrimonio professionale degli operatori e nel migliorare il business d'impresa. Gli EVOO Days rientrano nella strategia di sviluppo delle manifestazioni, in particolare di Sol&Agrifood, che di queste due giornate è promotrice. La rassegna concomitante al Vinitaly dedicata dell'agroalimentare di qualità, in crescita continua, ha visto nel 2016 la presenza di oltre 56 mila operatori professionali, dei quali più di 14 mila provenienti da 82 Paesi. Ora, grazie alla sinergia tra Sol&Agrifood, il Concorso Sol d'Oro Emisfero Nord e Sud ed EVOO Days, le aziende avranno informazioni tecniche, economiche e di strategia di marketing per utilizzare al meglio tutte le opportunità commerciali offerte dallo strumento "fiera».

(Fonte Veronafiere 20 febbraio 2017)





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni.

Tregua armata.

In sostanza il mercato resta in una posizione di ottimismo legata a una ripresa statunitense. Al contrario alcuni esperti temono l'esplosione di una bolla speculativa. Preoccupazioni per la scarsità idrica al nord Italia.

Mario Boggini - Officina Commerciale



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. Tregua armata.

In sostanza il mercato resta in una posizione di ottimismo legata a una ripresa statunitense. Al contrario alcuni esperti temono l'esplosione di una bolla speculativa. Preoccupazioni per la scarsità idrica al nord Italia.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 23 febbraio 2017

Il mercato sostanzialmente resta stabile, i fondi comandano il gioco, quindi seme rimane oltre i 1000 punti, (350/360 euro ton) farina sempre oltre i 330 dollari, (345/350 euro ton) mais oltre i 370 punti (173/175 euro ton) e grano oltre i 440 punti (158/174 euro ton) e questo sulle varie posizioni temporali quotate dal mercato in origine.

In sostanza il mercato resta in una posizione di ottimismo legata a una ripresa Statunitense.

Il **rischio** dell'indebolimento dell'Euro e conseguente rafforzamento del Dollaro, è sempre più concreto. Al contrario qualche analista USA giudica l'ottimismo e la positività delle borse finanziarie come l'anticamera di una probabile bolla speculativa, peraltro pericolosissima.

Nel mercato **nazionale** da qualche giorno si sta diffondendo la preoccupazione per l'allerta sollevata dalla Regione Lombardia e Piemonte circa le scarse riserve idriche e l'assenza del manto nevoso che potrebbero pregiudicare la campagna **cerealicola**. Una affermazione che potrebbe innescare una rincorsa ai rialzi, in particolare modo per quanto concerne il **mais**.

Nel frattempo, i mercati internazionali, propongono il mais, sino a marzo 2018, sempre intorno ai 180 euro partenza porti e da silos interni a qualche euro in più.

In sintesi lo scenario è ancora complesso e le previsioni a medio lungo periodo sono difficili da stimare, se non addirittura impossibile per una serie di ragioni come di seguito riassunto:

- i due proteici che hanno interrotto la fase discendente sono le farine di girasole, sia la farina 28 che quella proteica, mentre la colza, specie

quella estera, è in via di risalita.

- Per il mercato dei cereali le incertezze riguardano le condizioni meteo e in questo clima di incertezza occorre porre attenzione poiché non tutti i principali cereali hanno la stessa forza di rialzo. Se il mais dovesse spiccare il volo potrebbe essere dolori per i compratori.

- I cruscami sono invece bloccati per la ridotta capacità produttiva della industria molitoria.

Il mondo delle **bioenergie** sta cercando di anticipare il mercato dei trinciati e alcuni operatori approfittano dello stop dei cruscami per opzionarli sui mesi sino a giugno.

L'unico fattore calmierante è dovuto ai ridotti consumi interni.

Indicatori internazionali 23 febbraio 2017

L'Indice dei **noli** è risalito a 806 punti, il **petrolio** è attorno a 54,0\$/bar e l'indice di **cambio** segna 1,05473.

(resta sempre informato sull'argomento consultando la nostra sezione [Agroalimentare](#))

Indicatori del 23 febbraio 2017		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
806	1,05473	54,0 \$/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 informative per aiutare le scelte del lettore,

Da Oroville, ma non solo, un avvertimento sulle conseguenze catastrofiche del riscaldamento globale?

Uomo e Ambiente. Occorre rivedere le azioni di prevenzione e correggere rapidamente le storture del passato. Siamo tutti chiamati a dare il nostro contributo per riportare equilibrio, per una più tranquilla condivisione degli spazi ed un migliore utilizzo delle risorse.

di Fabio Massimo Cantarelli Roma 24 febbraio 2017 -

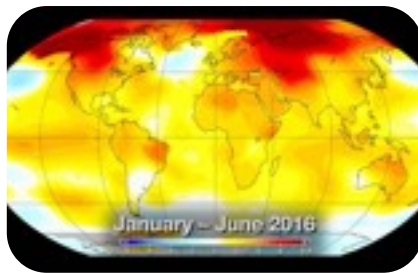
La comunità internazionale, scientifica e politica, è divisa sul tema del riscaldamento globale. La maggiore contrapposizione è quella che vede da un lato i sostenitori della teoria che l'Uomo con le sue attività è il primo responsabile dell'innalzamento della temperatura media globale e che tale innalzamento ha solo conseguenze negative nell'immediato e catastrofiche nel futuro, e dall'altro quelli che osservano che nel lungo periodo geologico sia da considerarsi nella norma una variazione di 4-5 °C della temperatura media globale, ma soprattutto che nell'immediato non sono riscontrabili conseguenze negative, né prevedibili con la dovuta accuratezza quelle per il futuro. A sostegno delle tesi di questi ultimi ci sono ad esempio i dati del

International Disaster Database

che mostrano una chiara inversione di tendenza a livello globale negli ultimi 15 anni riguardo sia al numero dei disastri naturali sia al numero delle persone coinvolte. A sostegno delle tesi dei primi abbiamo invece i dati di NOAA, NASA e IEA sull'aumento delle temperature medie e delle emissioni climalteranti di origine antropica. Et cetera. Il dibattito è rovente e non desideriamo alimentarlo qui. Ci preme piuttosto proporre una riflessione a lato della diatriba.

A pochi giorni di distanza dalla constatazione che il 2016 è stato l'anno più caldo di sempre (tra quelli registrati), superando anche il 2015 che stabilì il precedente primato, dalla California e più precisamente da Oroville, arriva la notizia dell'evacuazione di oltre 200.000 persone per la falla che stava minando la stabilità della più grande diga degli USA.

Dall'alto dei suoi 234 metri la diga di Oroville, indispensabile per alimentare buona parte della ricca pianura agricola californiana, era stata, soltanto pochi mesi



prima, oggetto di svariati servizi giornalistici per testimoniare l'abbassamento del livello idrico del bacino a seguito di 5 anni consecutivi di siccità. Il lago di Oroville, 33 km quadrati (un po' meno di un decimo del Lago di Garda), a seguito delle abbondanti piogge si è rapidamente riempito e dopo una settimana di frenetici tentativi per regimare



l'abbondanza d'acqua, le autorità hanno dovuto procedere con l'apertura, per la prima volta dalla sua inaugurazione (1968) di un canale di emergenza, oltre al canale



Lago di Oroville - 2011



Lago di Oroville - 2014

principale aperto in precedenza ma non sufficiente a ripristinare il livello di sicurezza all'interno del bacino, il quale però non ha retto la furia dell'acqua e si è danneggiato mettendo a rischio la stabilità della diga stessa. Immediato l'allarme e il conseguente trasferimento di 200.000 persone in luoghi di maggiore sicurezza.

Un ennesimo episodio che

sembrirebbe rinforzare la teoria che promuove la radicalizzazione degli eventi atmosferici come prova degli effetti del riscaldamento terrestre.

Ma se a **livello globale** occorre il contributo di tutte le Nazioni che fanno uso di combustibili fossili, così come espresso

nelle varie conferenze sull'Ambiente (vedi [COP 21 Parigi](#)), cercando di operare per il mantenimento dell'innalzamento della temperatura media entro gli 1,5 °C; **a livello locale**, occorre fare una **più rigorosa riflessione sull'impatto delle opere dell'Uomo** in relazione ai rischi di ogni specifico ambiente. L'esempio ce lo hanno drammaticamente proposto sia il caso Oroville sia il caso Abruzzo.

In entrambi i casi, le dighe in questione, quella di Oroville e di Campotosto sono a rischio sismico indotto dall'Uomo.

Per quanto riguarda la diga californiana, nel 1975, a seguito di un rapido svuotamento e di un successivo altrettanto rapido riempimento, ne **conseguì un terremoto** di magnitudo 5,9 che gli esperti hanno collegato al fenomeno sopra descritto. Per la più nostrana diga Abruzzese invece, proprio nei giorni in cui i soccorritori tentavano l'impresa di portare in salvo le vittime del "Rigopiano", il Vice Presidente della **Commissione Grandi Rischi** lanciava l'allarme di un pericoloso rischio sismico per la più grande diga nazionale. Una spada di Damocle che andava a aggiungersi alla disastrosa e interminabile sequenza sismica del centro Italia (oltre 50.000 scosse dal 24 agosto), sul quale era calata la più grande nevicata della storia locale con muri di neve di oltre 4 metri che tutto hanno ricoperto isolando decine di villaggi e comunità già provate. Una nevicata catastrofica, culminata

nella tragedia di Rigopiano, dove una valanga di straordinaria violenza (fronte di 300 metri e una massa pari a 4.000 TIR) si è abbattuta, alla velocità di 100 km/h sul resort dei Vip spostandolo di oltre 10 mt.

Ecco quindi l'importanza di prevedere ogni rischio, prima di realizzare opere di grande impatto ambientale, pur nell'urgenza di risolvere problemi contingenti; ma anche **l'importanza di revisionare** durante tutto l'arco di vita delle medesime opere i rischi ad esse

associati tenendo conto delle mutate condizioni ambientali, nel più ampio senso del termine: sistema idrogeologico, eventi meteorologici, utilizzo del territorio per scopi agricoli, industriali o urbani.

Non è solo in fase di progettazione che ogni soggetto, privato e pubblico, ha il dovere morale di indagare ed eventualmente suggerire l'innalzamento dei fattori protettivi, per quanto attiene la loro specialità e competenza, specie in quelle zone ove la terra, oltre che frutti pregiati, potrebbe generare energia distruttiva. Ed è fondamentale che non siano mai trascurate le opportune operazioni di manutenzione ed adeguamento da parte dei soggetti gestori.

Il rapporto tra l'Uomo e le sue attività e l'Ambiente non è di conflitto a patto che ogni intervento sulla Natura non sia a sua volta "snaturante" per l'Ambiente; altrimenti, presto o tardi, la resa dei conti arriverà.

--§--

Ekoclub International -



Ariccia, al via il corso di formazione per Guardie Ecozoofile a Palazzo Chigi

All'inaugurazione erano presenti i vertici di Ekoclub, della polizia locale, dell'ASL e gli esperti delle materie che verranno trattate durante il percorso formativo. A fare gli onori di casa il Conservatore di Palazzo Chigi.

di redazione Ariccia (Roma) 19 febbraio 2017 -

Inaugurato, nella splendida cornice della sala maestra di Palazzo Chigi, il corso di formazione per Guardie Ecozoofile.

A presenziare all'inaugurazione del percorso formativo, erano l'amb. **Fabio Massimo Cantarelli**, presidente nazionale dell'associazione e il dottor **Luigi Pomes** consigliere nazionale di Ekoclub International oltre al comandante della polizia locale **Dario Di Mattia**, e il veterinario **Leonardo Buono**, responsabile dei servizi veterinari Asl, da poco in pensione, che ha assunto la direzione del corso.

A dare il benvenuto ai numerosi partecipanti intervenuti, è stato il padrone di casa, l'architetto **Francesco Petrucci** Conservatore di Palazzo Chigi unitamente a Floriano Cianfanelli e Gabriele Grassi rispettivamente presidente e responsabile della vigilanza della locale sezione..

Il corso, della durata di **60 ore** delle quali 20 saranno dedicate alla attività pratica, si svolgerà nel periodo febbraio - maggio e vedrà alternarsi alla cattedra relatori esperti nel settore ambientale, animale,

Associazione nata negli anni 70 per ricostruire un modo corretto di vivere e pensare la natura. Fondata da profondi conoscitori dell'ambiente e delle sue più sane tradizioni, liberi da preconcetti e lontani da visioni disneyane. Assolutamente senza scopo di lucro e confermata tra le ONLUS, annovera tra i suoi iscritti diverse decine di migliaia di persone, con tendenza alla crescita. Attualmente il presidente è l'avvocato **Fabio Massimo Cantarelli** ed il vicepresidente dott. **Roberto Lancini**.

Fiore all'occhiello dell'associazione è l'**oasi di Canneviè**, che è lo sforzo maggiore profuso da Ekoclub per l'ambiente: un posto sicuramente da

vedere e vivere. La **differenza di Ekoclub** da altre associazioni ambientaliste è la centralità dell'uomo rispetto all'ambiente e di conseguenza la sua possibilità di raccogliere i frutti vegetali ed animali della terra, con rispetto e per reale necessità.

Ufficio Stampa

Imprenditore on line
Ferdinando Vighi

Tel: +39 0521 1744919

Mail: ufficiostampa@imprenditoreonline.it



paesaggistico e di calamità ed emergenze di pronto intervento.

Nella giornata inaugurale era presente anche **Roberto Nonni**, in qualità di presidente della protezione civile comunale.

Locandina: [http://guardie-ecozoofile-](http://guardie-ecozoofile-ariccia.blogspot.it/)

ariccia.blogspot.it/

Pagina facebook: <https://www.facebook.com/guardieecozoofileariccia/>

--§--

Ekoclub International -



Associazione nata negli anni 70 per ricostruire un modo corretto di vivere e pensare la natura. Fondata da profondi conoscitori dell'ambiente e delle sue più sane tradizioni, liberi da preconcetti e lontani da visioni disneyane. Assolutamente senza scopo di lucro e confermata tra le ONLUS, annovera tra i suoi iscritti diverse decine di migliaia di persone, con tendenza alla crescita. Attualmente il presidente è l'avvocato **Fabio Massimo Cantarelli** ed il vicepresidente dott. **Roberto Lancini**.



2° Corso di Formazione per il personale volontario addetto alla tutela degli animali d'affezione e dell'ambiente

Le Guardie Ecozoofile Provinciali Ekoclub International Onlus nucleo Città di Ariccia, coi patrocini dell'Amministrazione Comunale di Ariccia, dell'Ente Parco dei Castelli Romani e della ASL, RMS Dipartimento di Prevenzione, organizzano per i tirocinanti già operanti nel gruppo, il 2° Corso di Formazione per le Guardie Particolari Giurate addette alla Vigilanza Zoofila e alla Tutela Ambientale.

Al corso possono inoltre iscriversi, fino ad esaurimento dei 25 posti disponibili, altri 15 cittadini purché maggiorenni ed in possesso del diploma di scuola media superiore.

Il corso si svolgerà ad Ariccia nel periodo Febbraio-Maggio 2017 per un totale di 60 ore (40 ore di teoria e 20 ore di attività pratica). E' previsto un esame finale e il rilascio del relativo attestato.

La domanda di iscrizione va presentata entro il **15 Febbraio 2017**. I posti verranno assegnati secondo l'ordine di iscrizione. La quota del corso è pari ad €. 50,00 e comprende i costi del corso e l'iscrizione all'Ekoclub International Onlus.

Le Guardie Giurate Volontarie ricoprono la veste di Pubblici Ufficiali e, nei casi previsti, Agenti di Polizia Giudiziaria. L'attività di Guardia Giurata è su base volontaria, non è retribuita e non costituisce nessun tipo di rapporto lavorativo.

Per informazioni, programma e modulo di iscrizione:

Presso la nostra sede: Piazza di Corte, 17 Ariccia
Sito Web: guardie-ecozoofile-ariccia.blogspot.it
E-mail: ggp@ekoclubariccia@gmail.com
Telefono: 390/64.31.700



Una volta per caso: Live Wine 2017 Milano

Il più importante evento del vino artigianale realizzato a Milano con 150 produttori sia dall'Italia che dall'estero. Un incontro di idee e di confronto senza compromessi nella più totale serenità.

di **L'Equilibrista** Milano, 19 Febbraio 2017

Ricordo la prima volta che misi piede qui a LIVE WINE e non sapevo dove fosse esattamente il Palazzo del Ghiaccio e qualcuno mi disse che era nel cuore di Milano, "**La Milano da bere si diceva...**". Dopo anni di assoluto glamour, Milano aveva ceduto il passo al business sfrenato ed alla ricerca di una sua personalità da ritrovare. Poi qualche anno di purgatorio e l'anticamera di EXPO come vetrina mondiale da "*dentro o fuori*" ed oggi Milano ritorna intrigante e frizzante grazie soprattutto ad eventi come **LIVE WINE** nel cuore della Città.

LIVE WINE fa respirare aria frizzante e moderna con produttori ricercati che arrivano da tutto il panorama vitivinicolo regionale ed europeo, creando un momento di



incontro sincero sia per operatori di settore che enogastronauti dell'ultima ora.

Passeggiando per gli stands incrocio gente conosciuta, qualche amico e alle volte nuove gradite scoperte che credo valga la pena di assaggiare...

Con questo presupposto parto dalla Toscana, scelta che di solito riservo alla fine o quanto meno dopo lunghe riflessioni su altre zone, ma stavolta



voglio assaggiare la cantina **FABIANI**, costituita dai due fratelli che fanno vino per passione, fortunatamente non per hobby...sfruttando le vigne vecchie di cinquant'anni ereditate dal padre. E' il loro **Fontenasso** infatti che mi sorprende, colpisce l'uvaggio Provanico, ovvero il sempre verde Trebbiano toscano ed un tocco di Malvasia che ne restituisce note di malva, uva passa ed un finale di mandorla lavata, con un ritorno al palato preciso e persistente.

Dopo altri incontri, decido di fare una pausa e di documentarmi sul fenomeno che ormai sta spopolando, ovvero quello dei *vitigni resistenti*, vero e proprio culto per Aziende come **THOMAS NIEDERMAYER** o **LIESELEHIF** che ne esaltano i poderosi incroci a tutto vantaggio di una riduzione dei pesticidi e sostanze inquinanti per il consumatore, rispettandone l'unicità e la tipicità, temi che qui a **LIVE WINE** possono essere trattati con calma e chiarezza, perchè al centro c'è la viticoltura, la voglia di sperimentare degli agricoltori e quella di sapersi far coinvolgere in progetti nuovi e alternativi per i clienti.

***LIVE WINE** oggi significa libertà di sperimentare, stupire e magari sbagliare, ma in modo costruttivo e anticonformista.*

A testimonianza di questo, mi dirigo verso quella che sarebbe stata la più bella scoperta della mia giornata e vado a conoscere **DUEDEI**, mai incontrati prima. Questa cantina siciliana, si presenta con un rifermentato in bottiglia stampo metodo classico italiano o metodo champenoise, davvero ricco e senza spigoli in bocca, delicato e bello nitico all'olfatto, cosa che non è mai facile soprattutto per vini con limitatissimo zucchero aggiunto o detti anche dosaggio zero. Resta in bocca a lungo regalando frutta matura e croccante tanto che vorrei risentirlo subito.

La giornata scorre via e dopo vari tentativi andati a vuoto, è l'ora di rossi alternativi e quindi proseguo animato da voglia di fare. Ricordo bene la **CANTINA SEDILESU** che avevo sfiorato diverse volte ma che per mancanza di tempo avevo sempre mancato. Stavolta punto deciso su questa eccellenza sarda che qui a **Live Wine** si presenta con il suo Cannonau; ebbene, *Mamuthone* si presenta con un bel rosso ricco, da terreni che di solito sono scarsamente piovosi e che ne arricchiscono di pigmenti colorati il manto del vino, d'altra parte: "*bella scoperta siamo in Sardegna!*", e fino qui è vero, ma la stranezza invece inizia proprio qui, perchè al naso emergono note di fango, terriccio umido e spezie lignine, proseguendo poi al palato con un vino che risulta garbato con un entrata in punta di piedi forse troppo a mio avviso, ma certamente elegante che non ricorda per nulla l'irruenza dei vini sardi e tantomeno il



Cannonau che nella sua versione riserva, il *Ballu Tundo*, è invece più tostato ma sempre con questo tannino quasi accennato che però sul finale risulta penalizzante sulla persistenza in bocca che infatti non è massima come si vorrebbe. Comunque appagante in bocca.

Dopo un caloroso passaggio dalla **CANTINA ENZA**, della quale apprezzo sempre l'aglianico *Passione*, mi invita un giovane produttore della prima cantina sulla sinistra entrando nella sala, si tratta di **TOGNI REBAIOLI** che dopo una bella discussione sulle differenze fra il vitigno Maestri coltivato nel bresciano rispetto al nostro Emiliano, mi presenta il suo **Cavalier Enrico**, cento per cento Merlot. Al naso emergono note ben chiare balsamiche, viola, mammola ed un intrigante eucalipto. In bocca entra

bello gustoso e misurato nella frutta mantenendo una discreta eleganza degna del nome che porta e chiude con una adeguata persistenza che non molla la presa così facilmente. Bel prodotto, anche da accompagnare con piatti a base di carne rossa o primi piatti della cucina contadina.

Guadagno l'uscita e ripenso ai tanti



esperimenti più o meno riusciti che ho

assaggiato oggi, alle cantine che lavorano bene e a quelle che forse dovranno fare di più, alla bella vetrina che offre sempre la piazza di Milano al **LIVE WINE** che nella città più selettiva d'Italia resta un punto di uguaglianza e di confronto onesto e sincero. Come i suoi vini.

Agricoltura, summit in Regione sulla crisi di 'Ferrara Food' di Argenta

Difficoltà finanziarie per la società del gruppo Sfir che produce derivati del pomodoro. Caselli: "Massimo impegno per il piano di risanamento aziendale"

Bologna 21 febbraio 2017 -

“La Regione farà il massimo sforzo per mantenere aperto il canale del dialogo tra le parti in causa e per mettere in campo ogni iniziativa utile per garantire la prosecuzione dell'attività produttiva dell'azienda, la salvaguardia dei posti di lavoro e la sottoscrizione in tempi brevi dei contratti di coltivazione con gli agricoltori in vista delle semine primaverili per la campagna 2017”. È l'impegno ribadito dall'assessore regionale all'Agricoltura, **Simona Caselli**, al termine della riunione del tavolo convocato oggi pomeriggio in Regione per fare il punto su Ferrara Food, l'azienda di lavorazione del pomodoro di Argenta (Fe) di proprietà del gruppo Sfir alle prese con una difficile situazione finanziaria e che ha tra l'altro un debito stimato di circa 11 milioni di euro nei confronti delle organizzazioni di produttori per il mancato pagamento di una parte delle consegne di materia prima nell'ultima campagna.

All'incontro odierno hanno partecipato, oltre all'assessore Caselli e ai funzionari dell'assessorato regionale all'Agricoltura, i rappresentanti delle organizzazioni professionali agricole regionali (Coldiretti, Confagricoltura e Cia), delle organizzazioni dei produttori conferenti (Apo Conerpo, Pempacor, Afe, Apol, Op Ferrara ed Op



Minguzzi), dei sindacati dei lavoratori (Flai-Cgil, Fai-Cisl e Uila-Uil), di Unindustria Ferrara, oltre al presidente dell'Organizzazione interprofessionale del pomodoro da industria del Nord Italia, Tiberio Rabboni, al vicesindaco di Argenta, Andrea Baldini, e al presidente dell'Unione dei Comuni “Valli e Delizie”, Nicola Minarelli. Per l'azienda, che ogni anno dà lavoro ad oltre un centinaio di addetti, tra stagionali e dipendenti fissi, era presente l'amministratore delegato, Marzio Andrea Olgiatei, accompagnato da dirigenti del Gruppo Sfir e dai consulenti finanziari e legali.



“Con la lavorazione del 40% di tutto il pomodoro coltivato nel distretto produttivo locale- sottolinea Caselli- Ferrara Food è un

importante tassello del sistema agro-industriale provinciale e regionale e la cessazione dell'attività dello stabilimento di Argenta, con il rischio di abbandono della coltura e la perdita di un'importantissima opportunità di reddito per gli agricoltori, oltre che per i lavoratori dell'azienda, rappresenterebbe un durissimo colpo per l'economia del territorio”. Un comparto strategico per l'agroalimentare dell'Emilia-Romagna, che gode di una posizione di indiscussa leadership a livello nazionale, e sul quale come Regione continueremo a puntare ed investire ingenti risorse”.

“Per questi motivi- conclude l'assessore- anche nel caso di Ferrara Food, siamo impegnati nel mantenere in piedi il confronto tra tutti i soggetti interessati per superare gli ostacoli e risolvere le difficoltà che si frappongono alla definitiva approvazione del piano di risanamento, condiviso fra le parti industriale ed agricola ed appoggiato anche dai sindacati, piano cui manca solo il pronunciamento positivo del sistema bancario. Gli sforzi finora profusi da tutti possono dunque avere uno sbocco positivo, che appare concretamente alla portata, a condizione che le decisioni necessarie vengano assunte molto tempestivamente, cioè nel giro di pochissimi giorni, in modo da poter fornire agli agricoltori le garanzie necessarie ad effettuare le semine in vista della prossima campagna in un quadro di certezze sotto il profilo contrattuale ed economico”.

(Fonte Regione Emilia Romagna)



#economia #agricoltura #sud #ismea

L'agricoltura guida la ripresa del Sud Italia

Rapporto Ismea-Svimez sull'agricoltura del Mezzogiorno

Il Rapporto ISMEA-SVIMEZ sull'agricoltura del Mezzogiorno evidenzia l'ottima performance che il settore primario ha avuto nel 2015 e nel 2016. L'agricoltura diventa protagonista della ripresa economica: crescono valore aggiunto, esportazioni, investimenti e occupazione, al Sud ancor più che al Nord.

In occasione della presentazione del Rapporto ISMEA-SVIMEZ il Direttore Generale dell'Ismea, Raffaele Borriello, ha dichiarato: "Il Rapporto ci racconta di un Mezzogiorno che dà segnali positivi e sembra essere al centro della ripartenza dell'economia italiana, specialmente grazie all'ottima performance dell'agricoltura: la crescita delle esportazioni, degli investimenti e dell'occupazione agricola nel Mezzogiorno, più che al Centro-nord, sono i segni di rinnovato protagonismo. Il dato più significativo si registra sul versante dell'occupazione, in particolare quella giovanile (+13%). C'è una ritrovata consapevolezza del valore della terra che porta con sé una rinnovata attenzione al settore agricolo, anche in termini di progetti di vita e di attività imprenditoriali da parte dei



giovani. Ne sono dimostrazione l'incremento del 20% delle iscrizioni alle facoltà di agraria e la crescita, nei primi nove mesi del 2016, di circa 90 mila nuove imprese agricole ad opera di giovani under 35, di cui ben 20 mila nel Mezzogiorno".

All'evento hanno preso parte il Segretario generale della Cei, **Mons. Nunzio Galatino**, il Presidente della Camera dei deputati, **On. Laura Boldrini**, il Commissario ISMEA, **Enrico Corali**, **Nicodemo Oliverio**, componente della Commissione Agricoltura Camera dei deputati, il Presidente SVIMEZ, **Adriano Giannola**.

Il Ministro per la Coesione territoriale e il Mezzogiorno **Claudio De Vincenti** ha voluto inviare un suo messaggio agli ospiti presenti.

Il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali **Maurizio Martina** è intervenuto per la chiusura dei lavori.

(Fonte Ismea 21 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



Parmigiano Reggiano e l'Accordo Canada-UE. Parma e Reggio, una combinazione vincente.

Il Mulino Alimentare spa, guidato dal reggiano Claudio Guidetti, è stato l'apripista e testimonial del successo del Parmigiano Reggiano tra i consumatori Canadesi. Un processo avviato 5 anni fa che pone l'azienda parmense come privilegiato interlocutore della principale catena distributiva del nord america.

di Virgilio Parma, 20 febbraio 2017 - Salutato con grande e quasi unanime apprezzamento, l'accordo CETA (accordo commerciale tra l'UE e il Canada che semplificherà l'esportazione di beni e servizi) è senza ombra di dubbio un rafforzamento dei rapporti commerciali tra il Paese dei Grandi Laghi e dell'Acero e L'Unione Europea. Alcuni intravedono l'apertura di una falla dalla quale entreranno nel nostro Paese prodotti di bassa qualità mentre molti altri lo vedono come una enorme occasione per portare sulle tavole dei consumatori canadesi i nostri prodotti di qualità, unici al



mondo.

Così deve averla pensata il reggiano Claudio Guidetti, che attraverso la CAI (Compagnia Agroalimentare Italiana) controlla al 100% la parmigiana Mulino Alimentare spa specializzata nel confezionamento e commercializzazione del Parmigiano Reggiano e di altre eccellenze italiane DOP, quando 5 anni fa riuscì nella difficile impresa di esportare ma anche a divulgare le qualità del Parmigiano Reggiano in Canada.

Apripista e testimonial della promozione del Parmigiano Reggiano, anche attraverso la felice



intuizione di stabilire il record mondiale di apertura contemporanea delle forme e omologato dal **World Guinness Record** (Guinness dei Primati), Claudio Guidetti ha saputo consolidare il rapporto di collaborazione con la più importante Catena distributiva del Nord America, andando a specializzare l'intera filiera, dalla stalla al caseificio per finire al confezionamento, sottoscrivendo importanti rapporti con gli altri attori territoriali, come è stato il caso del Caseificio "Il Boiardo" di Scandiano.

*«Abbiamo voluto destinare - sottolinea Claudio Guidetti - a questo importantissimo interlocutore commerciale, che peraltro ha creduto fortemente sulla qualità del prodotto, una specializzata quanto efficiente catena di fornitura che va dall'allevamento sino al confezionamento, selezionando esclusivamente i partner di qualità motivati a intraprendere un difficile e impegnativo percorso di esportazione. Un processo che ha ricevuto il pieno consenso e apprezzamento da parte della dirigenza di Loblaw, calata sul nostro territorio **nello scorso mese di settembre** portando al seguito una decina tra giornalisti, cine-operatori e blogger canadesi, per toccare con mano la realtà del processo di filiera e darne testimonianza ai consumatori canadesi».*