



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



SOMMARIO

Anno 16 - n° 09 5 marzo 2017

1.1 EDITORIALE

Disoccupati, cercasi!

2.1 LATTIERO CASEARIO

Primi segnali di cedimento per il Grana.

3.1 CRISI POMODORO

Crisi Pomodoro. Rabboni (OI) replica a Tonello (Coldiretti)

4.1 BONIFICA

Con ReQpro 5 milioni di mc di acqua in più all'agricoltura reggiana

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Stabilità ad alta energia.

6.1 FRUMENTO

Frumento, la ricetta per un miglior reddito.

7.1 PACKAGING

International Packaging Competition, è Gilda Bojardi la presidente di giuria della 21esima edizione

7.2 VINO

CAP al via in città e provincia il tour delle degustazioni di vini

8.1 APICOLTURA EVENTI

Apicoltura europea, appuntamento a Piacenza

8.2 EVENTI

"Lezioni di Parmigiano Reggiano per i ristoranti italiani"

9.2 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Tra alti e bassi l'ottimismo è ancora il fattore imperante

10.1 AGRICOLTURA FINANZIAMENTI

Italia e Malta maglia nera su PSR

11.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

12.2 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Disoccupati, cercasi!

In Italia il lavoro langue e il tasso di disoccupazione resta alto, peggio di noi solo Grecia, Spagna e Cipro, seppure costante da 4 mesi. Eppure in Europa ci sono Paesi a rischio di crescita per il problema contrario: pochi disoccupati da assumere per soddisfare agli ordini industriali.

di **Lamberto Colla** Parma 05 marzo 2017

Il sogno di una economia che finalmente torni a competere. Dalla Danimarca una notizia che fa ben sperare ma che, allo stato attuale, sembra un paradosso; non ci sarebbero abbastanza lavoratori da assumere, questo è quanto raccontato dal New York Times che ha incontrato l'imprenditore Peter Enevoldsen, proprietario di un'azienda meccanica, la Sjorring Maskinfabrik. Con un tasso di **disoccupazione del 4,3%** e una economia in crescita, le imprese danesi stanno incontrando notevoli difficoltà a intercettare disoccupati in età lavorativa utili a sostenere la produzione industriale e quindi a soddisfare gli ordini.

Il piccolo stato dell'Unione Europea (membro Ue ma con valuta tradizionale, la Corona Danese così come il Regno Unito è la Sterlina) ha adottato una severa politica contro l'immigrazione scontrandosi di fatto con il problema della manodopera al punto tale che, nel corso del 2016, nonostante il grande potenziale di crescita, il PIL è cresciuto solo del 1,1%. Così procedendo, si legge nell'articolo del New York Times, il Paese scandinavo riconosciuto dalle Nazioni Unite col più alto **tasso di felicità e qualità della vita nel mondo**, rischia la paralisi dell'economia.

Al momento non ci resta che invidiare i danesi e accontentarci del nostro 0,9% di incremento di PIL e di un tasso di disoccupazione che da 4 mesi non si muove ma che resta a valori molto alti relegando l'Italia al fondo della classifica con un misero 11,9% seguita solo da Grecia e da Spagna ma con la differenza che l'economia spagnola sta producendo incrementi di PIL del 3,5%, tra i più

alti dell'UE.

I dati diffusi dall'ISTAT hanno inoltre evidenziato un lieve calo la disoccupazione giovanile ma, con l'eliminazione degli incentivi, il mercato del lavoro ha perduto l'euforia drogata dal Jobs Act. Ciononostante, rileva l'istituto di statistica, il dato è peggiorativo di 0,3 punti percentuali rispetto il medesimo periodo del 2016.

L'Eurostat ha in contemporanea diffuso i dati riferiti alla disoccupazione europea che vede il dato stabile al 9,6%. Il dato italiano è il quarto dato più alto dopo **Grecia (23%), Spagna (18,2%) e Cipro (14,1%)**. A gennaio, invece, il tasso più basso si è registrato in **Repubblica Ceca (3,4%) e Germania (3,8%)**.

Una posizione di classifica ben poco onorevole per l'Italia e che lascia ben poco sperare per un futuro prossimo all'insegna del cambiamento soprattutto se la politica interna si occupa prevalentemente di primarie e di tangenti.

Se lo si vuole la strada per un pronto recupero dell'economia ci sarebbe: **abbassare le tasse**. Lo ha fatto la **Russia** di Putin introducendo la Flat Tax e lo faranno gli **Stati Uniti** di Trump abbattendo le tasse del ceto medio. Nel primo caso i risultati sono sotto gli occhi di tutti e nel secondo, sempre che i detrattori del neo presidente a stelle e strisce lo consentano, i risultati si vedranno ben presto.

La differenza? USA e Russia sono Stati sovrani mentre il nostro è uno stato vassallo dell'UE con l'aggravante di una classe politica mediocre, giusto per utilizzare un termine dal sapore ottimismo.

-----&-----

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

LATTIERO CASEARIO

Primi segnali di cedimento per il Grana.

Prosegue il periodo di stabilità per il latte Spot mentre il burro ha registrato un rimbalzo positivo. Listini invariati per il Parmigiano Reggiano.

(Virgilio - CLAL)

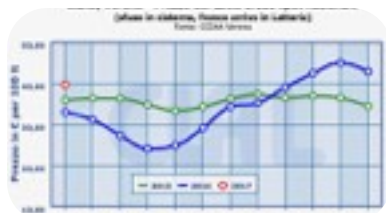


Lattiero Caseario

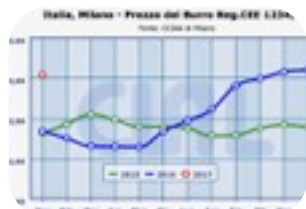
Segnali di cedimento per il Grana Padano.

Prosegue il periodo di stabilità per il latte Spot mentre il burro ha registrato un rimbalzo positivo. Listini invariati per il Parmigiano Reggiano.

di Virgilio, Parma 1 marzo 2017 -



LATTE SPOT Continua la fase di stasi dei listini del latte spot. Tutti i listini dei prodotti in carico alla Borsa merci di Verona segnano stabilità, da circa due mesi. 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 Rimbalzo dei listini di burro quotati a Milano (+5 centesimi). Mercato in positivo anche per la crema a uso alimentare che aveva preceduto di due settimane il trend positivo. In zona positiva anche la

panna di centrifuga veronese. Si è invece arrestata la decrescita dello zangolato parmense che, molto probabilmente, segnerà positivo il prossimo venerdì, allineandosi al rinnovato listino segnato nella mattinata di ieri dallo zangolato reggiano.

Borsa di Milano 27 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%amg): 1,98€/Kg. (+)

MARGARINA febbraio 2017: 1,15 - 1,21€/kg (=)

Borsa Verona 27 febbraio: (+):

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,92 - 1,97 €/Kg. (+)

Borsa di Parma 24 febbraio 2017: (=)

BURRO ZANGOLATO: 2,28€/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 28 febbraio 2017 (+)

BURRO ZANGOLATO: 2,33 - 2,33 €/kg.

GRANA PADANO

Primo debole segnale di cedimento per quanto riguardano i listini del Grana Padano DOP. - 5 centesimi la flessione registrata a Milano.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,10 - 7,20 €/Kg.

- Grana Padano 15 mesi di stagionatura e oltre: 7,80 - 8,40 €/Kg.

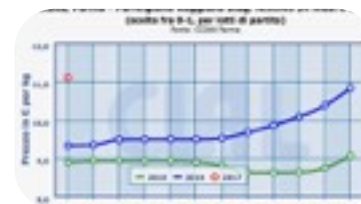


PARMIGIANO

REGGIANO Il mese di febbraio ha confermato la stabilità del prezzo del Parmigiano Reggiano per tutto il periodo.

- 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](#))

Crisi Pomodoro.

Rabboni (OI) replica a Tonello (Coldiretti)

Rabboni (OI) replica a Tonello (Coldiretti):

“L’OI non può partecipare alle trattative per l’accordo quadro.

Non le si imputino colpe che non può avere”

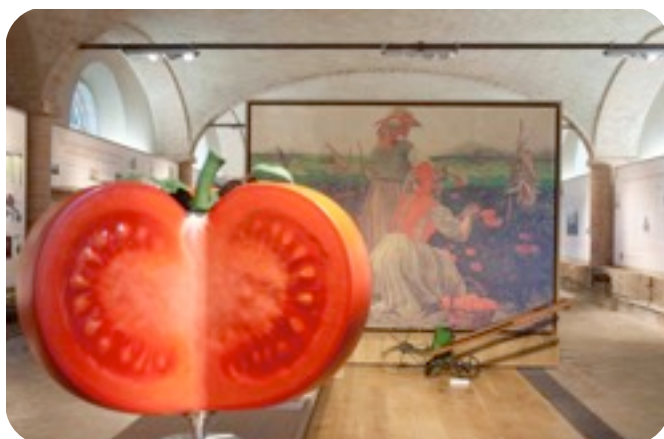
Il presidente dell’OI Pomodoro da Industria del Nord Italia **Tiberio Rabboni** replica alle dichiarazioni rilasciate nel pomeriggio dal presidente di Coldiretti Emilia Romagna **Mauro Tonello** in merito alla trattativa per la determinazione dell’accordo quadro della campagna del

pomodoro 2017.

"Il contratto quadro su quantità e prezzo del pomodoro 2017 – spiega Rabboni - lo negoziano e sottoscrivono, come sempre, esclusivamente le organizzazioni dei produttori e le rappresentanze dei trasformatori.

L’Organizzazione Interprofessionale del Nord Italia non c’entra assolutamente nulla con tutto questo, come ben sanno coloro che conoscono le norme europee ed italiane in

*materia. L’Ue vieta tassativamente alle OI di occuparsi di contratti e di prezzi. I suoi compiti sono altri. Quindi non si imputi all’OI quel che all’OI non si può imputare. I ritardi nella sottoscrizione del Contratto quadro ci sono, ma dipendono dalle distanze negoziali tra produttori di pomodoro e trasformatori, che mi auguro si risolvano quanto prima, e dalle incertezze su superfici e quantitativi determinate dalla crisi finanziaria delle aziende **Copador e Ferrara Food**".*



#acqua #bonifica #ambiente #agricoltura

Con ReQpro 5 milioni di mc di acqua in più all'agricoltura reggiana

Con ReQpro il Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale recupera e distribuisce fino a 5 milioni di mc di acqua in più all'agricoltura del territorio reggiano

Il nuovo modello di recupero e riutilizzo delle acque reflue per produzioni vegetali di qualità è stato ideato e concretizzato insieme a CRPA, IREN e Regione Emilia Romagna

REGGIO EMILIA – Finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del Programma Life Plus Ambiente (LIFE11 ENVAT/000156), il progetto ReQpro interessa la provincia di Reggio Emilia. Obiettivo di ReQpro è stato quello di **contribuire alla protezione della risorsa acqua, attraverso un efficiente recupero e riutilizzo ai fini irrigui delle acque reflue**, in parziale sostituzione delle acque superficiali e di falda. Tale traguardo è stato raggiunto sviluppando uno specifico modello di recupero e riuso per irrigare colture agrarie di pregio. Le attività di progetto **sono condotte presso il depuratore urbano gestito da IRETI**, (azienda multiservizi partner in ReQpro operante nell'area agricola a valle del depuratore) **le acque sono state distribuite e gestite per l'uso irriguo dal Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale. Acque che proprio ai fini irrigui non hanno rappresentato un modesto contributo aggiuntivo, ma un vero e proprio "serbatoio" strategico di risorsa utilissimo in periodi siccitosi come si sono dimostrati quelli vissuti negli ultimi anni. Il quantitativo di risorsa recuperata e distribuita dal Consorzio grazie a questa azione virtuosa che oscilla tra i 3,5 milioni e i 5 milioni di mc, una quantità di acqua paragonabile a quello di una diga di medio-grandi dimensioni.**

Fase operativa:

L'impianto è entrato in funzione nella **primavera 2016**.

In fase di avvio sono state svolte da IRETI (società che gestisce l'impianto di trattamento) le analisi delle acque reflue trattate, per **stabilirne l'idoneità all'uso irriguo** secondo certificati parametri di conformità alla legge.

Completato questo passaggio doveroso e obbligatorio, a partire dalla metà di Aprile 2016 è iniziata **l'immissione delle acque nella rete irrigua.**



L'immissione dell'acqua

reflua trattata e, di conseguenza, il suo riuso irriguo, è stato regolato dall'Accordo di programma, siglato da: **Regione Emilia-Romagna, Amministrazione provinciale di Reggio Emilia, Agenzia territoriale dell'Emilia-Romagna per i servizi idrici e rifiuti, IREN Acqua Gas S.p.A. (ora IRET) e Consorzio di Bonifica dell'Emilia.**

Obiettivi:

L'Accordo ha definito i **valori-soglia** che le acque affinate dovevano rispettare per poter essere immesse nella rete ai fini irrigui e ha regolato le modalità del monitoraggio delle acque e di gestione delle eventuali non conformità.

Il riuso ai fini irrigui delle acque reflue ha contribuito ad aumentare la disponibilità di acqua per l'irrigazione, contenendo la necessità di prelevare per questo fine acque di falda di elevata qualità e diminuendo i costi energetici per il sollevamento delle acque di superficie.

Si è favorito la destinazione ai fini produttivi di una risorsa altrimenti destinata allo scarico in acque di superficie.

Uso in campo delle acque trattate e monitoraggio del trattamento terziario

Gli obiettivi del progetto sono stati raggiunti attraverso il monitoraggio puntuale sia dell'impianto di trattamento terziario sia dell'uso in campo delle acque recuperate.

In particolare, **il Consorzio di bonifica Emilia Centrale ha prodotto nel corso della stagione irrigua 2016 una serie di analisi integrative sulle acque in uscita del depuratore, incrementando i normali autocontrolli, e hanno riguardato 3 punti localizzati nei canali Pistarina e Argine con una cadenza mensile, al fine di garantire l'idoneità per il riutilizzo delle acque reflue ai fini irrigui, in conformità alle normative nazionali e regionali in materia.**

È stato pertanto organizzato un sistema di gestione e tracciabilità delle acque reflue depurate all'interno del bacino di utenza, al fine di

ottimizzare l'uso irriguo e di conoscere in tempo reale le aziende, appezzamenti e le colture che utilizzano le acque depurate, informandone gli utenti.

Allo stesso modo sono stati verificati gli effetti ambientali e agronomici dovuti al riutilizzo irriguo delle acque reflue su un ampio spettro di colture, foraggiere e non, presenti nel bacino di distribuzione delle acque;

Infine il progetto ha previsto una dettagliata valutazione economica dei costi che il trattamento terziario e il riuso irriguo comportano, includendo nella valutazione anche i benefici ambientali e le problematiche relative alla "accettabilità sociale" che una innovazione di questo tipo necessariamente comporta.

L'impianto a pieno regime ha trattato circa 40mila m3 di acqua al giorno, pari a una quantità variabile che oscilla tra 3,5 e 5 milioni di m3 prodotti nel corso dei 120 giorni nei quali si articola generalmente la stagione irrigua, in grado di soddisfare potenzialmente tutti gli ettari irrigabili nel bacino considerato.

Il bacino di utilizzazione delle acque recuperate

L'area potenzialmente interessata all'immissione delle acque depurate è situata nella **pianura a nord del depuratore di Reggio Emilia, ha una superficie di circa 2mila ha e più di 80 km di canali.**

Le colture irrigue prevalenti sono i rinnovi estivi (mais, sorgo e pomodoro), le foraggiere poliennali (medicaio e prato stabile), vigneti e alcune orticole (melone e cocomero).

Il Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale aveva proceduto già nel 2013, primo anno del progetto, alla definizione del bacino di utenza: delineando l'area, le aziende, le superfici, le colture e descrivendo il reticolo di canali.

Le dieci aziende interessate hanno messo a disposizione gli appezzamenti, 15-20 complessivamente per ogni anno, sui quali sono stati effettuati nel corso del 2016 i monitoraggi ambientali e agronomici.

Le colture irrigate e controllate sono state mais, pomodoro, prato stabile, erba medica, barbabietola, melone e anguria, irrigate con tecniche a diversa efficienza dell'acqua utilizzata, come lo scorrimento, l'aspersione e l'irrigazione a goccia.

(Fonte Consorzio Bonifica Emilia Centrale 23 febbraio 2017)



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Stabilità ad alta energia

Prosegue il periodo di apparente stabilità dei prezzi. L'unico rincaro reale si è registrato sul grano. A preoccupare sono le alte fluttuazioni dell'indice di cambio Euro/Dollaro.

Mario Boggini - Officina Commerciale



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. Stabilità ad alta energia.

Prosegue il periodo di apparente stabilità dei prezzi. L'unico rincaro reale si è registrato sul grano. A preoccupare sono le alte fluttuazioni dell'indice di cambio Euro/Dollaro.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 23 febbraio 2017

Giovedì e Venerdì scorso si è tenuto il forum dell'USDA che ha ipotizzato i seguenti prezzi/valori per la campagna 2017/2018:

- il **corn**/mais 350 punti (cents /bushels),
- il **grano** 430 punti,
- il **seme** di soya 960 punti.

Come si può osservare il vero rincaro è limitato al grano, mentre per il resto nulla di nuovo. Il mercato resta sostanzialmente stabile con i fondi che continuano a comandare il gioco, ben poco orientati a fare sconti per potersi ancor più avvantaggiare di maggiore liquidità in previsione dei positivi trend della borsa finanziaria USA. Nonostante le "gaffes" e i contrasti a questi primi 30 giorni di politica di Trump, l'ottimismo sulla ripresa Americana regna sovrano.

Le **fluttuazioni del cambio** continuano a essere molto marcate e nella giornata di lunedì 27/2 l'indice è passato da 1,052 a 1,062. Il rischio di un trend che vada a indebolire l'Euro e rafforzare il Dollaro si fa sempre più concreto.

Nel mercato nazionale è da segnalare che il **grano** sta di nuovo rincarando, specie per le qualità di base, mentre così non accade per la merce di alta qualità. **L'orzo** tiene le proprie posizioni e il **mais** ha quasi azzerato il differenziale fra quello di qualità, 5 di aflatoxine e 4000 di Don, rispetto al 20 di aflatoxine e 8000 di Don. Inoltre sui prezzi dei prossimi mesi sta crescendo la tensione per gli effetti della scarsa piovosità e della scarsa

copertura nevosa e, novità di questi giorni, perché con l'innalzarsi delle temperature anche ad Est Europa, alcune rotte commerciali si spostano preferibilmente sul Mar Nero generando ulteriori complicazioni per le importazioni essendo il nostro mercato servito prevalentemente con treni e camion.

Purtroppo, occorre ripetersi, ma lo scenario in cui gli operatori nostrani operano non è dei più semplici, specie nel medio lungo termine.

Il comparto delle **bioenergie** sta cercando di anticipare il mercato dei trinciati e gli operatori più avveduti approfittano della pausa dei prezzi dei cruscamì per opzionarli sui mesi sino a giugno, mentre altri iniziano a muoversi sulla granella di nuovo raccolto.

L'unico vero fattore calmierante è limitato ai **consumi interni che languono** ma questo non preserva dai movimenti finanziari sulle merci internazionali.

Indicatori internazionali 28 febbraio 2017

L'Indice dei **noli** è risalito a 875 punti, il **petrolio** è attorno a 54,0\$/bar e l'indice di **cambio** segna 1,05951.

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

Indicatori del 28 febbraio 2017		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
875	1,05951	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.

#grano #agricoltura #consorzio

Frumento, la ricetta per un miglior reddito.

Frumento come ottenere un reddito migliore: il Consorzio Agrario dell'Emilia presenta la sua ricetta a Ferrara. Oltre 150 imprenditori agricoli presenti

Tra oscillazioni di mercati internazionali e prezzi non congrui di quanto prodotto il Consorzio Agrario a Ferrara propone la sua ricetta per avere un valore aggiunto reddituale migliore: qualità, qualità, qualità.

Ferrara – Per il 2017 il miglior antidoto possibile per mitigare gli effetti di un mercato come quello dei cereali che sente pesantemente le diverse influenze di oscillazioni variabili che arrivano da scenari internazionali e che rendono altalenanti i prezzi sulle varie borse nei diversi paesi è senz'altro quello di mantenere alta la qualità delle produzioni. È stato questo il monito primario uscito dall'incontro organizzato dal **Consorzio Agrario dell'Emilia** a **Ostellato di Ferrara** presso la sala convegni del ristorante 800 da Daio.

Uno dei numerosi e molto frequentati incontri che il Consorzio sta periodicamente mettendo in piedi per sostenere soci e imprese del territorio con consigli utili per il loro lavoro quotidiano. Anche questa volta l'incontro si è tenuto davanti ad un folto pubblico - di **oltre 150 imprenditori agricoli** - arrivati per comprendere meglio le dinamiche che regolano un comparto che ha vissuto negli ultimi anni non poche criticità dovute a prezzi troppo bassi della materia prima ed eccessi di produzione.

Un tema di strettissima attualità che riguarda da vicino le aziende agroalimentari ferraresi e l'economia del territorio: **“Frumento, come aumentare il**



reddito”, argomenti su cui si sono alternati al microfono diversi relatori, tutti esperti conoscitori del settore, che hanno cercato di focalizzare l'attenzione dei presenti su quelli che - in questo periodo storico - rappresentano i punti fermi delle campagne cerealicole dai quali partire in un generale contesto di crisi settoriale. E quindi, quale potrebbe essere oggi la ricetta in grado di migliorare le performances agricole dei produttori locali? I dati raccolti e comparati, il trend globale e le approfondite analisi delle singole specialità cerealicole suggeriscono di porre attenzione massima alle fasi produttive affinché il prodotto finale possa incarnare le migliori eccellenze di qualità organolettiche presenti della materia prima e l'ottimizzazione dei singoli processi di coltivazione, conservazione e raccolta. *“L'importante* – ha commentato il **presidente del Consorzio Agrario dell'Emilia Gabriele Cristofori** – *è trovare un equilibrio di mercato e oggi, in quest'ottica, è fondamentale poter contare su un prodotto finale di ottima qualità per strappare condizioni vantaggiose per il singolo produttore, ma in un'ottica corale collettiva in cui il CAE diventa protagonista di negoziazione riuscendo al contempo a sostenere con la professionalità maturata tutte le fasi di coltivazione con i suoi esperti presenti sul territorio”*. **Vendite, conferimenti, cessioni a medio lungo termine, contratti più adeguati al valore dei cereali prodotti, potenziamento e valorizzazione della filiera, individuazione di possibili e praticabili opportunità di impiego industriale (Pastificio Ghigi, accordo Barilla ecc.), incremento e**

attenzione alla migliore ricerca scientifica attraverso stretti rapporti di collaborazione con multinazionali o straordinarie realtà come la sementiera SIS, dare riconoscibilità al prodotto italiano di qualità con provenienza certa, non abbassare mai la soglia degli standard di coltivazione e conservazione igienico- sanitaria della propria coltura.

“Questi sono tutti tasselli di un mosaico che, attraverso CAE - possono creare un valore aggiunto e una ricchezza da distribuire agli imprenditori agricoli ferraresi – ha assicurato il direttore Ivan Cremonini – il nostro Consorzio con questi incontri (come alcune settimane fa sull'emergenza Cimice asiatica) assume un ruolo di divulgatore di contenuti, consigli utili che poi si potranno tradurre in fatti concreti al momento della campagna”. E la presenza massiccia di tanti coltivatori e l'attenzione dimostrata conferma la validità di questa



iniziativa arricchita notevolmente proprio dalle relazioni degli esperti che vivono direttamente il rapporto diretto sui campi a fianco degli imprenditori Frumento: **Gianni Baccarini** CAE (le richieste del mercato, **Claudio Cristiani** CAE Soluzioni per il controllo delle malattie del frumento, **Andrea Fabbi** della Bayer **Roberto Longo** Italtollina Fertilizzazione fogliare del frumento **Marco Toselli** Innovazioni tecnologiche nella distribuzione dei fitofarmaci

(Fonte Consorzio Agrario dell'Emilia)

International Packaging Competition, è Gilda Bojardi la presidente di giuria della 21esima edizione

Al concorso di Veronafiere-Vinitaly, i migliori abbigliaggi di vini, distillati, liquori e olio extravergine valutati da designer, creativi e giornalisti di settore.

Verona, 28 febbraio 2017 – Sono circa 200 i campioni al nastro di partenza del 21° Concorso Internazionale Packaging, in programma domani 1° marzo a Veronafiere. Il concorso, organizzato come evento collaterale di Vinitaly, premia l'estetica, cioè il migliore "abbigliamento" di vini e distillati, liquori e olio extravergine di oliva. Presidente di giuria quest'anno è Gilda Bojardi, inventrice del FuoriSalone che dal 1990 anima l'aprile milanese con più di 400

CAP - al via in città e provincia il tour delle degustazioni di vini

Consorzio Agrario di Parma, al via in città e provincia il tour delle degustazioni di vini

Tra novità stagionali di prodotto e consigli utili per le diverse fasi di imbottigliamento iniziano gli assaggi di vini provenienti da tutto il paese. Uno degli appuntamenti CAP più seguiti da soci e interessati

Parma (Martedì 27 febbraio 2017)

– Inizierà con leggero anticipo rispetto agli anni scorsi l'ormai consueto e particolarmente seguito appuntamento annuale del Consorzio Agrario di Parma con le degustazioni delle più attese novità enologiche stagionali provenienti da tutta Italia e con evidente attenzione alle qualità di vini di filiera locale. Quest'anno il CAP ha anche incrementato il numero degli incontri sul territorio e - oltre alle degustazioni presso la sede Agenzia di Città in strada dei Mercati - ha aggiunto due rendez-vous in provincia per facilitare gli interessati: il primo ha aperto il ciclo a **Fornovo** (presso la locale



eventi, direttore responsabile della rivista Interni, uno dei maggiori sistemi internazionali di comunicazione del design, dell'architettura e dell'arredo.

La affiancano esperti e personalità di spicco di varie discipline legate all'immagine: Riccardo Facci, fondatore dell'agenzia creativa Facci & Pollini ideatrice, tra e altre, di campagne per Chanel ed Expo 2015; Giacomo Mojoli, giornalista e docente presso il Corso di Wine & System Design del Polidesign di Milano; Elvilino Zangrandi, cofondatore dello studio Zangrandi Associati, con all'attivo i progetti Negozi in Rinascente (MI) e il Progetto Sala Vip



Agenzia) **Martedì 21** e il secondo a **Pilastro di Langhirano** è previsto per **Sabato 4 Marzo**. Gli appuntamenti cittadini invece, sempre presso **la sede Agenzia di Città**, sono stati programmati per **Sabato 11 Marzo** e il seguente **Sabato 18 Marzo**. In queste giornate gli interessati alle novità enologiche potranno porre agli esperti presenti quesiti e ottenere consigli pratici sulle diverse tipologie di vino e sulle diverse fasi di imbottigliamento del vino. Solitamente con la luna in fase calante, si dà il via al lavoro di imbottigliamento dei vini più secchi attraverso esempi pratici di come, con tempo più mite e in mancanza di vento, si possa iniziare a fare ciò che facevano i nostri nonni con i vini soprattutto provenienti dal nostro territorio; ovvero tenere il livello del

Ministero degli Esteri Farnesina Roma 2011; Annibale Toffolo, giornalista, fondatore della rivista Taste Vin; Alberto Sabellico, uno dei maggiori esperti a livello internazionale di legislazione vitivinicola e di etichettatura e presentazione dei vini in particolare.

Ideato da Veronafiere-Vinitaly nel 1996, il Concorso Internazionale Packaging ha portato nel tempo nel mondo del vino il concetto di qualità totale del prodotto, perché una bottiglia si vende meglio se anche si presenta bene e riesce a distinguersi.

Ciò è vero se a scegliere è il consumatore in un negozio, ma ancor più se bisogna emergere tra le migliaia di etichette degli oltre 4.000 espositori di Vinitaly alla ricerca di nuovi buyer provenienti da tutto il mondo. Il Salone internazionale del vino e dei distillati è in programma quest'anno dal 9 al 12 aprile (www.vinitaly.com).

vino a circa otto centimetri al di sotto del tappo, posare i vini abboccati in vetro con aspetto perfettamente limpido e non in stato di fermentazione, mai bagnare il tappo di sughero con il vino, oliare e ripristinare l'oliatura dei tappi 24 ore prima dell'utilizzo e non tenere per troppo tempo il vino in damigiana, soprattutto quello dolce, per evitare complicazioni

dovute all'eccesso di fermentazione. *“La qualità del nostro agroalimentare - ha commentato in sede di presentazione dell'iniziativa il presidente del CAP Giorgio Grenzi - è tangibile nei prodotti, ma anche nei servizi concreti e utili che un Consorzio come il nostro riesce a fornire quando serve a soci ed interessati. Il momento delle degustazioni per esempio è uno dei più seguiti, esempio pratico di come le domande degli interessati e le risposte dei nostri esperti consentono di comprendere meglio il prodotto incrementandone il valore”.*

(Fonte Ufficio Stampa Cap)

L'immagine fornita dal Consorzio Agrario di Parma è pubblicabile contiene immagine di minore con liberatoria fornita dai genitori presenti)

Apicoltura europea, appuntamento a Piacenza

La mostra raddoppia: ad Ottobre prevista un'edizione speciale per rispondere alle nuove esigenze di mercato

Piacenza. Dal 3 al 5 marzo 2017 Piacenza ospita la 34^a edizione di **APIMELL**. Quest'anno la novità di rilievo è la presenza del forum **Beecome**, il Congresso degli apicoltori europei che dopo le precedenti edizioni svoltesi in Francia, Belgio, Germania e Svezia, approda a Piacenza nel contesto della mostra mercato più importante del vecchio continente. L'evento è promosso da EPBA (European Professional Beekeepers Association), Bee Life European Beekeeping Coordination, UNAAPI, AAPI e CONAPI.

I lavori, che partono con un giorno di anticipo rispetto alla mostra, saranno articolati in quattro sessioni: una dedicata a *Aethina Tumida*, il piccolo coleottero dell'alveare; un board per l'elaborazione di un documento conclusivo del congresso su *Aethina Tumida* e due sessioni dedicate alla *Varroa* e alle

“Lezioni” di Parmigiano Reggiano per i ristoranti italiani

Oltre 350 gli iscritti al club "Io scelgo Parmigiano Reggiano". Successo del primo appuntamento con informazioni, degustazioni, istruzioni sulla presentazione, valutazioni di costi e benefici rispetto ad altri prodotti.

Reggio Emilia, 1 marzo 2017 - Ristoratori a "lezione" di Parmigiano Reggiano. E' questo il senso dell'ampia partecipazione registrata al primo evento promosso dal Consorzio di tutela nell'ambito delle iniziative destinate agli iscritti al club "Io scelgo Parmigiano Reggiano", del quale fanno già parte oltre 350 ristoranti italiani. Ad essi il Consorzio offre un percorso che entra nel merito non solo delle caratteristiche del prodotto e del suo legame particolare con il territorio, ma suggerisce le strade più efficaci perché l'affezione al prodotto diventi un elemento che genera un particolare valore per i ristoranti.

"Il progetto - sottolinea il direttore del Consorzio, Riccardo Deserti - si innesta su una relazione che cambia sostanzialmente nella sua natura,



contaminazioni in apicoltura. Per maggiori informazioni: www.become2017.it

Apimell 2017 vedrà la presenza dei marchi più prestigiosi del comparto che offriranno le ultime novità per gli apicoltori: innovazione, qualità dei materiali, ed ecosostenibilità sono le parole chiave dell'offerta espositiva. un'occasione per professionisti di adeguare le proprie strutture alle ultime novità che consentono un risparmio nei costi ed una migliore gestione dell'alveare. La vetrina espositiva verrà poi completata con i prodotti dell'alveare per usi cosmetici, alimentari e curativi. Australia, Cina, Croazia, Danimarca, Finlandia, Francia, Germania, Grecia, Polonia, Romania, Slovenia, Spagna, Turchia e Ungheria sono le provenienze degli oltre 130 espositori che si uniscono a quelli



trasformando un rapporto commerciale tra produttori e acquirenti del mondo della ristorazione in una vera e propria partnership, dove sono ben chiari gli interessi comuni, quelli di ciascuna delle parti e, soprattutto, quelli dei consumatori, che potranno apprezzare meglio l'originalità e le diverse tipologie di Parmigiano Reggiano, arrivando fino alla conoscenza dei diversi caseifici del comprensorio". Il primo appuntamento - tenutosi a Eataly Milano Smeraldo - ha visto esauriti i 30 posti disponibili e una lista d'attesa che già prefigura nuovi imminenti appuntamenti. Nel corso dell'evento - condotto da Simone Ficarelli, dell'ufficio marketing del Consorzio - ai ristoranti presenti sono state fornite informazioni generali sul prodotto, per giungere poi ad un focus legato alle diverse caratteristiche del prodotto in base al tempo di stagionatura,

italiani provenienti da 48 province. Attesi oltre 20.000 visitatori.

Il 2017 sarà inoltre caratterizzato da un'altra edizione speciale di APIMELL, prevista per il 28 e 29 Ottobre in abbinata alla mostra **Forestalia** rivolta alle attrezzature forestali. Una risposta che Piacenza Expo intende dare ad un mercato dinamico in grado di sostenere due eventi all'anno come già avvenuto nel 2015.

APIMELL si svolge in contemporanea a Seminari - 36^a mostra mercato delle piante ornamentali, del florovivaismo, delle sementi e del giardinaggio e Buon Vivere, il 10^o salone dedicato ai prodotti enogastronomici tipici e di qualità provenienti da tutta Italia.

INFORMAZIONI GENERALI

3-4-5 marzo 2017

Venerdì - Sabato: 9.00-19.00 - Domenica: 9.00-18.30

Ingresso: € 8.00

Dove: Piacenza Expo, Via Tirotti, 1 - 29122 Piacenza - www.apimell.it

affiancato da una degustazione di Parmigiano Reggiano di 18, 24 e 48 mesi, dalla dimostrazione pratica del modo migliore di apertura della forma e al come si porziona e si scaglia il prodotto per la migliore presentazione in tavola.

Un confronto, comunque, orientato non solo alla valorizzazione dei gusti che il prodotto assume nel tempo, ma anche ad approfondire, cifre alla mano, i costi e i vantaggi dell'uso del Parmigiano Reggiano rispetto ad altri prodotti, nonché il valore che si lega all'associare ai piatti il nome del caseificio produttore, la specifica area di provenienza e le sue particolarità.

"Il progetto - spiega Deserti - va così a rafforzare anche il legame diretto tra ristoranti (e quindi i consumatori) e produttori, in un percorso di trasparenza che valorizza la scelta sulla qualità che, anche alla luce dei costi, è perfettamente compatibile (e lo dimostrano proprio le adesioni al club "Io scelgo Parmigiano Reggiano") con ristoranti di tutti i tipi e fasce di prezzo".

Dopo il successo del primo evento, altri appuntamenti saranno ora programmati in diverse aree italiane, mentre le iscrizioni al club "Io scelgo Parmigiano Reggiano" restano aperte attraverso il sito <https://ioscelgo.parmigianoreggiano.com/>



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Tra alti e bassi l'ottimismo è ancora il fattore imperante

Prosegue il periodo stabilità dei prezzi. Il grano di base prosegue verso punte più elevate. Rimane la preoccupazione per la fluttuazione dell'indice di cambio Euro/Dollaro.

Mario Boggini - Officina Commerciale



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. Tra alti e bassi l'ottimismo è ancora il fattore imperante

Prosegue il periodo stabilità dei prezzi. Il grano di base prosegue verso punte più elevate. Rimane la preoccupazione per la fluttuazione dell'indice di cambio Euro/Dollaro.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 3 Marzo 2017

L'ottimismo della ripresa Americana continua, tra alti e bassi, ad alimentare il mercato, che conferma le sue posizioni numeriche da settimane. Il corn/mais sempre oltre i 375 punti (cents/bushels), il grano oltre i 430 punti, il seme di soya tra i 1025 e 1035 punti e per quanto riguarda la farina tra i 328/335 dollari per tonnellata corta.

I **fondi** continuano a comandare i giochi e non hanno intenzione di fare sconti anzi, in forza di una maggior liquidità determinata dagli andamenti della borsa finanziaria USA, rafforzano la loro posizione dominante.

Nel mercato **interno** non vi è quasi nulla da segnalare di novità, salvo che il grano continua la sua passeggiata al rialzo seppure limitatamente alle qualità di base e non per le migliori. L'orzo tiene le proprie posizioni e il mais ha quasi azzerato il differenziale fra quello di qualità 5 in aflatoxine e 4000 di Don, rispetto al 20 di aflatoxine e 8000 di Don.

I proteici reggono bene, specie le farine di soia, grazie alla presenza di merce fisica e a qualche problema sugli impianti produttivi che non girano al massimo delle potenzialità e infine per un mercato del seme di soia che resta sostenuto.

I **cereali** comunque mostrano segnali di tensione sui mesi futuri nonostante corra un po' di scetticismo tra gli operatori sulla reale quantificazione dei rincari che potrebbero non essere poi così tanto significativi.

Il mondo delle **bioenergie** sta cercando di anticipare il mercato dei trinciati e quelli più avveduti approfittano della frenata dei cruscami per opzionarli sui mesi sino a giugno, mentre altri iniziano a muoversi sulla granella del nuovo raccolto.

L'unico vero fattore calmierante è limitato ai **consumi interni che languono** ma questo non preserva dai movimenti finanziari sulle merci internazionali.

Indicatori internazionali 3 marzo 2017

L'Indice dei **noli** è risalito a 904 punti, il **petrolio** è attorno a 53,0\$/bar e l'indice di **cambio** segna 1,05610.

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

Indicatori del 3 marzo 2017		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
904	1,05610	53,0 \$/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 aiutare le





#economia #agricoltura #UE
#PSR

Italia e Malta maglia nera su PSR

(Verona, 28 febbraio 2017). Italia in zona retrocessione sul fronte dei finanziamenti agricoli comunitari. Al 31 dicembre 2016 infatti è in fondo alla classifica – precede solo Malta – tra i 28 Paesi Ue, con appena il 6,2% dei fondi PSR 2014-2020 erogati ai beneficiari, contro una media europea più che doppia (14,2%).

Lo sostiene, nel prossimo numero in uscita domani, il settimanale L'Informatore Agrario, che ha elaborato le statistiche Ue sullo stato dell'arte della politica di sviluppo rurale.

Il quadro che ne emerge è sconsolante, con il solo Veneto tra le regioni virtuose che registra una media superiore a quella comunitaria (15,6%) e diverse aree del Paese ancora praticamente ai nastri di partenza (Friuli Venezia Giulia, 0,76% e Valle d'Aosta, 0,67%) o pesantemente indietro nonostante abbiano un organismo pagatore proprio (Piemonte, 4,9%). E le 'gravi inadempienze gestionali',



denunciate in una nota da Agea, sono ormai un problema atavico del Belpaese che si ripercuote sulla competitività del settore, se è vero che anche tra i 28 programmi relativi ai vecchi PSR 2007-2013 non ancora chiusi (e non saldati) ben 15 sono italiani.

www.informatoreagrario.it

Edizioni L'Informatore Agrario, è la casa editrice, con sede a Verona, che da 70 anni offre un servizio di informazione e formazione agli imprenditori agricoli. Tre le testate di riferimento: il settimanale dedicato all'agricoltura professionale L'Informatore Agrario, il mensile per l'agricoltura part-time e hobbistica Vita in Campagna e MAD – Macchine Agricole Domani, dedicato al mondo della meccanica agraria, oltre a un ampio catalogo di libri e altri supporti multimediali su temi specializzati.

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](#)



[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



MariLU Blonde

è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra 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

è una birra ambrata chiara ad alta fermentazione in stile Pale Ale. Fresca, leggera e amaro secondo la tradizione inglese. Molto profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.



e **Blonde**

Amber

MariLU Amber

Ingredienti: Acqua, malti d'orzo, fiocchi di segale, luppoli, lievito. Alc. 4% - 18 IBU

tel: 392.9511643

#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

