



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

SOMMARIO

Anno 16 - n° 12 26 marzo 2017

1.1 EDITORIALE

La tortura! Moriremo sani e infelici.

2.1 LATTIERO CASEARIO

7 settimane di crescita per il latte spot. Cede ancora il Padano

3.1 EXPORT

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

3.2 FRODE E CONTRAFFAZIONE

Formaggio contraffatto. Scoppià la grana dei DOP.

4.1 LAVORO

Il pasticcio dei voucher

4.2 EDUCATIONAL

ARGA, gli specialisti in cattedra

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Mercati esposti all'umore dei fondi. Timori per la siccità in Italia.

6.1 QUESTIONI ENERGETICHE

Questioni energetiche, bolle informative e paraocchi

6.2 CLIMA E CARENZA IDRICA

Siccità al nord e rischio per le colture e la fauna.

7.1 BIODIVERSITA'

A Parma apre la bottega della Biodiversità. Il Rural Market

8.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

9.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

La tortura! Moriremo sani e infelici.

La nuova frontiera del "senza" sta per raggiungere l'apice della teorizzazione. Ormai ci siamo, vivremo a lungo infelici e poveri. Anche le statistiche lo confermano, siamo al 48esimo posto per felicità ma al primo per longevità e salute.

COCOON è qui.

di **Lamberto Colla** Parma 26 marzo 2017

Biologico, vegetariano, vegano, senza olio di palma, senza glutine, senza lieviti e chi più ne

ha più ne metta. Dalla Nutraceutica alla dieta Lemme per passare dagli effetti "miracolosi" del Danacol è un susseguirsi di informazioni tutte orientate al miglioramento della salute. Tra fake e verità il consumatore tende a seguire i messaggi che più gli aggradano ma che spesso non sono, per usare un eufemismo, i più corretti.

Fatto sta che, sino a quando non verrà soppiantata dalla valanga di informazioni devianti, la dieta mediterranea si sta rivelando il nostro COCOON.

Stando infatti alla classifica stilata da [Bloomberg](#), l'Italia svetta al primo posto, tra i 163 paesi presi in esame, per qualità e durata della vita.

Un po' a sorpresa il Bel Paese, nonostante tutto, si aggiudica il titolo di nazione più sana, con il ragguardevole punteggio di 93,11 su cento, risultante dalle diverse variabili considerate quali: aspettativa di vita, cause di morte, rischi per la salute come pressione alta, consumo di tabacco, disponibilità di acqua pulita e rischio di malnutrizione.

Un primato che contrasta enormemente con il vissuto reale, con l'arrembante povertà (raddoppiata negli ultimi 10 anni) che sembra ben poco interessare i nostri politici salvo evocarla come target primario durante i loro comizi e interventi televisivi.

Tan'è che, nonostante siano stati scalati due posti, l'Italia è al 48esimo posto in quanto a tasso di Felicità che vede invece primeggiare la Norvegia avendo scavalcato la Danimarca che arretra al secondo posto.



"I Paesi felici sono quelli che hanno un bilancio positivo tra prosperità, come viene misurata convenzionalmente, e capitale sociale cioè il livello di fiducia nella società e nel governo e il livello di disegualianza", ha

concluso il direttore del **Sustainable development solutions network**, l'agenzia dell'Onu che ha pubblicato il rapporto.

Come potremmo mai primeggiare, o quantomeno migliorare la nostra posizione, stante la situazione politica del nostro Paese e la continua e rapida erosione delle risorse destinate al welfare?

Colpa della crisi ma soprattutto di **Governi pasticcioni**, che come l'ultimo è riuscito a coprirsi di ridicolo anche sulla vicenda voucher, mettendo in tilt i "cervelloni" dell'INPS, [abrogando da un giorno all'altro e senza gli adeguati accorgimenti](#), una disposizione che riguardava solo l'1% del mercato del lavoro.

... O forse è stata colpa del VENERDI' 17 giorno, dell'abrogazione dei voucher?

In tutti modi, molto probabilmente, **moriremo sani e infelici.**

-----&-----

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

LATTIERO CASEARIO

7 settimane di crescita per il latte spot. Cede ancora il Padano

Burro in controtendenza rispetto al latte. Continua la risalita della materia grassa (Burro e crema) mentre in costante flessione negativa risultano i listini del latte spot e del Grana Padano. Stazionario, per il momento, il Parmigiano Reggiano.

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

7 settimane di crescita per il latte spot. Cede ancora il Padano

Burro in controtendenza rispetto al latte. Continua la risalita della materia grassa (Burro e crema) mentre in costante flessione negativa risultano i listini del latte spot e del Grana Padano. Stazionario, per il momento, il Parmigiano Reggiano.

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,10/Kg. (+)
MARGARINA marzo 2017: 1,15 -1,21€/kg (=)

Borsa Verona 20 marzo: (+):
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,00 -
2,08 €/Kg. (+)

Borsa di Parma 17 marzo 2017: (+)
BURRO ZANGOLATO: 2,40€/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 14
marzo 2017 (+)

BURRO ZANGOLATO:
2,40 - 2,40 €/kg.

GRANA PADANO Quarta settimana di listini in flessione per il Grana Padano. Ancora altri 5 centesimi lasciati sul mercato.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,95 - 7,05 €/Kg.

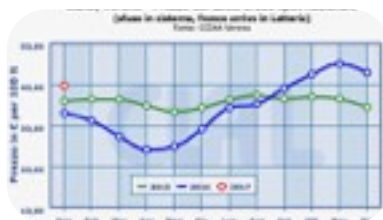
- Grana Padano 15 mesi di stagionatura e oltre: 7,65 -8,25 €/Kg.

P A R M I G I A N O
REGGIANO Restano invariati i listini del Re dei Formaggi. Al palo ormai da fine gennaio, i prezzi del Parmigiano Reggiano non subiscono variazioni dal 20 gennaio scorso, ultima registrazione in aumento.

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

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

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

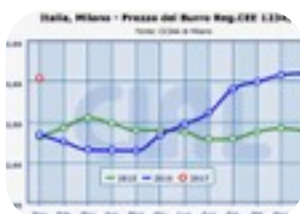


di Virgilio Parma 22
marzo 2017 -

LATTE SPOT Discesa consolidata anche in questa 12esima settimana del 2017. Alla borsa merci di Verona sono già 4 le settimane di flessione

registrate e in totale sono 7 quelle negative a partire da inizio anno.

In particolare il latte spot crudo nazionale arretra tra 36,09 e 37,12€/100 litri, lo spot pastorizzato provenienza Francia tra 32,99 e 34,02 mentre lo scremato pastorizzato provenienza Germania si adagia tra 13,46 e 15,01€/100 litri.



BURRO E PANNA Andamento in controtendenza invece per la materia grassa. Il Burro prosegue la sua risalita alla borsa merci di Milano che guadagna altri 5 centesimi e ben 8 centesimi dalla Crema a

uso alimentare. Rimbalzo positivo di 7 centesimi anche per lo zangolato parmense.

Borsa di Milano 20 marzo: (+)

BURRO CEE: 4,00€/Kg

BURRO CENTRIFUGA: 4,15 €/Kg.

BURRO PASTORIZZATO: 3,05€/Kg.

BURRO ZANGOLATO: 2,85€/Kg.



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

Il Mulino Alimentare spa, guidato dal 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, 22 marzo 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 prodotto di bassa qualità mentre molti altri lo vedono come una enorme occasione

Formaggio contraffatto. Scoppia la grana dei DOP.

“Fraudolenta produzione e commercializzazione, nonché contraffazione di ingenti quantitativi di formaggio...” è l'accusa mossa dal PM di Reggio Emilia.

di Virgilio Reggio Emilia 22 marzo 2017 -

Dalla procura di Reggio Emilia pesantissime accuse mosse a **27 indagati** e tra loro ben 12, “gravitanti intorno alla **Nuova Castelli spa**”, sono accusati di associazione a delinquere.

L'accusa mossa dal sostituto procuratore



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 d e l



Maria Rita Pantani parla di utilizzo di latte per la produzione di formaggio atto a divenire Parmigiano Reggiano DOP e Grana Padano DOP contenente residui di antibiotici, aflatossine, “nonché immettevano nella panna della soda (idrossido di sodio)”.

Il caso, che prende origine dal sequestro di 7000 forme nel 2015 da parte dei Carabinieri, nonostante circoscritto a operazioni legate, direttamente e indirettamente, alla “Nuova Castelli spa” trascina nell'inchiesta le due più

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.

Al partner canadese è stato perciò sottoposta una ben precisa catena di fornitura che va dall'allevamento sino al confezionamento. Un progetto che ha ricevuto il pieno consenso e apprezzamento da parte della dirigenza di Loblaw calata “alle origini del Parmigiano Reggiano” **nello scorso mese di settembre** e 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.

importanti DOP del nostro Paese con presumibile grave danno di immagine anche in ragione del fatto che la società reggiana è leader nell'esportazione dei due prodotti.

Prende molto in largo l'indagine della procura di Reggio Emilia. Infatti, tra i 27 indagati sono coinvolti nell'inchiesta anche due rappresentanti di vertice dei due Consorzi di Tutela ma anche semplici casari, esperti e responsabili commerciali come dettagliatamente esposto nell'articolo di **Benedetta Salsi** che, dalle colonne del [Resto Del Carlino](#), ha dato per prima evidenza alla notizia.

#voucher #lavoro #crisi #politica

Il pasticcio dei voucher

L'abolizione dei voucher sta creando non pochi problemi ai committenti che avessero acquistato i buoni di lavoro entro la data del 17 marzo. Al problema tecnico si è pure aggiunto un vuoto legislativo.

Di LGC Parma 21 marzo 2017 - Venerdì 17 marzo è la data fatidica entro la quale era possibile ancora acquistare i voucher con l'impegno di farne uso entro il 31 dicembre.

Ma come spesso accade quando le cose vengono fatte un po' troppo di fretta ecco che scoppia il caso. Molti committenti, nel momento in cui



hanno avuto necessità di segnalare l'utilizzo dei "Buoni Lavoro" si sono trovati nell'impossibilità di accedere al portale INPS per la comunicazione preventiva. Il "portalone INPS" ha immediatamente ubbidito all'ordine del Consiglio dei Ministri e chiuso ogni accesso scatenando il caos nelle aziende e negli uffici dei consulenti del lavoro e dei commercialisti.

#vino #ARGA #degustazioni #educazione

ARGA, gli specialisti in cattedra

Il tema sempre più incalzante degli abbinamenti migliori, delle sottili differenze fra i calici da usare in caso di ospiti preziosi, le buone maniere a tavola ed infine la tanto sospirata e desiderata cena con gli amici e cari coadiuvata da una competenza ricercata. Tutto questo viene presentato molto bene da ARGA Emilia Romagna.

di L'Equilibrista Parma, 20 Marzo 2017

Il 1° marzo 2017 è partito a Parma un ciclo di cinque serate aperte a tutti e patrocinato da ARGA Emilia Romagna – Associazione che raggruppa i giornalisti specializzati nell'informazione dei settori agricoltura, alimentazione, ambiente, energie rinnovabili, boschi, foreste, caccia, pesca e territorio – e ben strutturato dallo stesso staff di ARGA e coordinato da Francesca Caggiati, giornalista ARGA e grande appassionata al tema vitivinicolo.

Le serate sono state ideate per poter presentare in modo ottimale agli appassionati ed agli addetti di settore, una serie di vini territoriali e di Parma in particolare.

Cerimoniere della serata, un personaggio di eccellenza e grande esperto della materia come **Pier Luigi Nanni**, docente di scuola alberghiera e giornalista gastronomico associato ad ARGA di Bologna che vanta una lunga esperienza come responsabile dei servizi presso alberghi e cucine



stellate. Con grande eloquenza e precisione sono state illustrate le tematiche del servizio al tavolo ad una platea attenta e curiosa che non ha dispensato domande il relatore. La relazione, per i temi che trattava, ha raccolto molto interesse perché verteva sul servizio di sala, ovvero come servire il vino, nonché la decantazione, la pratica che separa eventuali depositi dai vini rossi molto maturi o da lungo affinamento rispetto ai classici rossi da pronta beva.

Infine le attrezzature di sala, un'attenta disamina sui più utilizzati attrezzi per poter effettuare delle aperture ad hoc, preservando prodotti così preziosi e di valore come i vini più costosi o vini da tutti i giorni da servirsi alle temperature ottimali.

Ogni serata è organizzata su un tema specifico e è occasione per degustare tre diverse tipologie di vino di cantine locali e nazionali.

Le restanti serate riguarderanno temi di spicco quali:

Ma non è il solo problema che i è venuto a creare con l'abrogazione dei voucher. Quel che è peggio, almeno a sentire gli addetti ai lavori, è che con il decreto di abrogazione si è venuto a creare un "buco legislativo" non essendo stata prevista una norma transitoria per i committenti che fossero in possesso di titoli spendibili entro fine anno.

Paradossalmente i ticket sarebbero perciò utilizzabili senza controllo e senza incorrere nelle sanzioni previste in caso di violazione.

La fretta è sempre cattiva consigliera!

Valeva la pena creare tutto questo caos per una disposizione che interessa l'1% del mercato del lavoro?

4^ lezione: Abbinamenti cibo/vino: i principi e le regole

5^ lezione: Bon Ton a tavola: cosa fare e cosa evitare

Soprattutto l'abbinamento **cibo-vino** solitamente può rappresentare un vero e proprio ostacolo per chi si appropria alla scelta del miglior piatto da servire ai suoi commensali.

Per questa ragione, in linea con la passione crescente per talent show culinari o ricercate cene preparate in casa, il vino resta l'assoluto protagonista della tavola e per questo ne vanno prima comprese e poi valorizzate le sue peculiarità.

ARGA sta operando con l'intento di far apprezzare e promuovere la conoscenza del territorio farcito con un tocco di Bon Ton che qualifica e differenzia l'offerta informativa.



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Mercati esposti all'umore dei fondi. Timori per la siccità in Italia.

Situazione dei mercati ancora relativamente calma. Momenti di fibrillazione derivano dalle rapide operazioni in acquisto o in vendita dei fondi. Timori per le riserve idriche nazionali che potrebbero



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. Mercati esposti all'umore dei fondi. Timori per la siccità in Italia.

Situazione dei mercati ancora relativamente calma. Momenti di fibrillazione derivano dalle rapide operazioni in acquisto o in vendita dei fondi. Timori per le riserve idriche nazionali che potrebbero compromettere la produzione maidicola.

di **Mario Boggini e Virgilio** - Milano, 21 marzo 2017

Continua la fase di relativa calma, tutti i dati di base sono buoni e le previsioni meteo pure ma i fondi ,con dei semplici Clik in acquisto o in vendita, influenzano enormemente l'umore dei mercati.

Tanto è vero che lo scoperto del **grano** ha fatto un balzo a - 100.629 contratti da - 63.189 della settimana prima, quindi fortemente ribassisti. Il **corn/mais** ha visto un "corto" di - 23.602 contratti contro un "lungo" precedente di +80.081, quindi da rialzisti a ribassisti. Il "lungo" del **seme** di soya si è ridotto a + 98.354 contro + 127.638, quindi un po meno rialzisti. Il "lungo" della **farina** di soya praticamente non si è modificato di molto +59.944 contro + 61.533 e invece hanno abbandonato le posizioni lunghe **dell'olio**.

Nella seduta di **lunedì** sono ricomparse le vendite e il mercato ha chiuso con **modesti segni negativi** fatta eccezione per l'olio. Per poter esprimere giudizi più attendibili occorrerà attendere la posizione definitiva della amministrazione Trump in merito al ventilato taglio dei sussidi all'agricoltura con conseguenze immediate poco immaginabili.

In linea generale il mercato potrebbe/dovrebbe scendere ma i giochi sono nelle mani dei fondi che hanno liquidità e rapidità di movimento ben superiori allo scambio fisico di prodotto. Occorrerà quindi agire sui futuri con la loro stessa velocità quando questi arriveranno a prezzi ragionevoli.

Nel mercato interno regna calma, anche se fuoco sotto la cenere ne cova.

Il settore delle bioenergie è in fermento per gli approvvigionamenti stante il fatto che le

trincee cominciano a svuotarsi. Il calo dei cruscami di grano sembra terminato e probabilmente inizierà una fase ascendente che perdurerà sino a tutto aprile.

Continua a perdurare la minaccia derivante dalla scarsità di **riserve idriche** che potrebbe influenzare specialmente il mercato del mais, per il quale si prevede **una riduzione di areali di semina dal 3 al 5%**. Di Mais non ne mancherà di certo nel mondo ma una minore produzione interna di trinciato potrebbe compromettere i conti delle bioenergie prima e quello della zootecnia, basata sull'auto approvvigionamento, subito dopo.

Indicatori internazionali 21 marzo 2017

L'Indice dei **noli** è risalito nuovamente a 1205 punti, il **petrolio** è attorno a 48,00\$/bar e l'indice di **cambio** segna 1,07635.

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

Indicatori del 21 marzo 2017		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
1205	1,07635	48,0 \$/bar

(*) Noli - L'indicatore dei "noli" è un indice dell'andamento dei costi del trasporto marittimo e dei noli delle principali categorie di navi dry bulk cargo, cioè quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI può anche costituire un indicatore del livello di domanda e offerta delle rinfuse secche.

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti **+39 338 6067872**) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.



Questioni energetiche, bolle informative e paraocchi

Tutti (o quasi) sono d'accordo che dobbiamo smettere di usare combustibili fossili al più presto, ma quando si arriva al "come" iniziano i litigi.

Di Costantino De Contrariis – Ecco due errori che minano alla base qualsiasi ragionamento "pulito" sulla questione dell'energia "pulita".

Errore 1: la mia tecnologia preferita avanza a passi da gigante, mentre la concorrenza è obsoleta

Fateci caso, non è forse vero che noi tutti abbiamo una forte tendenza a formare le nostre opinioni su fatti, cose e concetti in base a quanto spesso ne sentiamo parlare? Inoltre, tendiamo a notare maggiormente le cose che ci interessano già.

Chi è entusiasta di una tecnologia, tende naturalmente a seguire le notizie da quel campo molto più intensamente. Quasi ogni giorno leggerà di progressi o novità. Ed è quindi probabile che non noti sviluppi altrettanto interessanti in altri campi che possono avere impatti anche sulla competitività della propria tecnologia preferita. Perlopiù sentirà parlare delle tecnologie in competizione con la sua preferita solo in casi particolari: o quando si verifica un passo avanti così clamoroso che ne parlano tutti i media, o quando succede un incidente grave, oppure quando gli aspetti negativi della concorrenza sono trattati in maniera derisoria nella bolla informativa che l'appassionato maggiormente frequenta. E questa situazione è aggravata dal fatto che i mezzi di comunicazione di massa seguono ovviamente con maggiore assiduità gli sviluppi delle cosiddette nuove tecnologie (e.g. quelle



legate a l l e
fonti energetiche rinnovabili).

In questo modo, mentre si guarda da un'altra parte capita che le tecnologie consolidate (per esempio quelle cosiddette convenzionali – che non è sinonimo di "obsoleto") avanzano. Quando infatti si parla di tecnologia "matura", c'è spesso molto spazio per un miglioramento "dietro le quinte".

I tecno-ottimisti generalmente indicano tassi di miglioramento (e.g. diminuzioni annuali di costo) come prova che alla fine, al convergere delle curve di costo della tecnologia nuova e vecchia, il nuovo (che si presume ovviamente di qualità superiore) soppianta totalmente e rapidamente il vecchio.

Anche se questa linea di pensiero non è del tutto fallace, non ne consegue che i cambiamenti tecnologici sono rapidi o semplici come i tecno-ottimisti (un po' fanatici) sono portati a dedurre. Per prima cosa, non è ineluttabile che una diminuzione dei costi continui in futuro come indicato da una tendenza attuale: tutte le tecnologie rischiano infatti di raggiungere un livello tale per cui ulteriori miglioramenti diventano sempre più costosi. Inoltre, le stime dei costi possono essere incomplete o dipingere un quadro parziale della situazione.

Per esempio, quando si parla di transizioni energetiche, il semplice costo per megawattora prodotto costituisce

solo una piccola parte del bagaglio di informazioni necessario per una visione non alterata delle questioni in gioco. La sicurezza degli approvvigionamenti, l'equilibrio tra domanda ed offerta, l'influenza degli stakeholder su costi ed investimenti possono presentare sfide che in certi fan club generalmente si preferisce ignorare.

Inoltre, le tecnologie del settore energetico non sono indipendenti le une dalle altre, né esistono separatamente come se fossero chiuse in compartimenti stagni. Se una tecnologia diventa più economica, è probabile che tale sviluppo abbia impatti positivi anche sulle altre tecnologie. La tecnologia che permette di immagazzinare energia è un esempio particolare. Una volta divenuta a basso costo e scalabile, potrebbe riservare amare sorprese a chi dà per scontato che questa "vittoria" suonerà la campana a morte di tutte le fonti energetiche non rinnovabili. Idem per una eventuale caduta della domanda di petrolio conseguente alla diffusione delle auto elettriche. Per la legge della domanda e dell'offerta tale risultato comporterebbe una diminuzione del prezzo del petrolio. Pertanto molto probabilmente aumenterebbe l'impiego del petrolio per scopi prima solo marginalmente redditizi, e di conseguenza l'uso totale dei combustibili fossili non precipiterebbe nel dimenticatoio della storia tanto velocemente quanto si immagina ora.

Continua...

([Ekoclub International](#) - Energia)

Siccità al nord e rischio per le colture e la fauna.

Il grande fiume langue già a metà marzo e le previsioni non lasciano intravedere speranze per una prossima campagna agraria ricca del prezioso elemento indispensabile a ogni forma di vita animale e vegetale. Cantarelli: "Non dobbiamo farci trovare impreparati alla grande siccità prevista entro il 2040"

di Redazione - Roma 20 marzo 2017 -

Alle idi di marzo il livello igrometrico del Po era già sotto di 3,5 metri. Una condizione che non lascia presagire nulla di buono per la prossima stagione agraria della pianura padana, già segnata dalla mancanza di gelo e neve durante l'inverno ormai archiviato, elementi indispensabili per i cereali autunno vernini.

Se la carenza idrica dovesse perpetrarsi con la medesima progressione allora anche le colture maidicole, i medica e le industriali in genere e pomodoro nello specifico potrebbero subire danni che si riverserebbero sui conti economici delle imprese agricole specializzate della più ampia e fertile pianura italiana.

Un'eventualità sempre più probabile anche in relazione all'ipotesi che possa riproporsi il fenomeno de **El Niño** (ENSO: El Niño-Southern Oscillation). Un fenomeno che s'instaura a causa



d e l
surriscaldamento delle acque superficiali oceaniche del Pacifico orientale che, attraverso l'aumentata convezione, modificano a loro volta la circolazione equatoriale dei venti e con essa la distribuzione delle precipitazioni, regolando l'alternanza di periodi di siccità e di maggiore piovosità lungo tutto il Pacifico Equatoriale. Molto studiato ma ancora poco noto, El Niño e La Niña (fenomeno contrario che si determina dal raffreddamento delle acque oceaniche superficiali) si combinano in rapporto mutualistico generando l'inversione o comunque la modifica della rotazione delle masse d'aria del globo e conseguentemente generano un fenomeno caotico, difficilmente prevedibile sia in termini di previsioni meteo sia di potenzialità di danni che potrebbero generarsi nelle regioni direttamente e indirettamente coinvolte.

Una ciclicità, normalmente di 4-5 anni, che nonostante abbia fatto sentire i suoi influssi nel 2015 e nel 2016 contribuendo a toccare i record

di temperature nelle due annate considerate e scatenato alluvioni in Cile, Perù, Bolivia; siccità in Indonesia, Australia, Africa meridionale e Corno d'Africa, dove ha bruciato i campi e assetato il bestiame, secondo l'**Organizzazione meteorologica mondiale (Omm)** delle Nazioni Unite, già dalla metà del 2017 potrebbe ripresentarsi con una probabilità del 30-40%.

*"A fronte di questi fenomeni sempre più frequenti", commenta il presidente di **Ekoclub International** **Fabio Massimo Cantarelli**, occorre che si corra rapidamente ai ripari stimolando la ricerca tecnologica a ridotto impatto ambientale in grado di affrontare periodi che potrebbero fortemente compromettere l'accesso alle risorse idriche in molte regioni del globo, densamente popolate, già nel 2040."*

Una **recente ricerca World Resource Institute** (WRI- agosto 2015), indica infatti che ben 32 stati saranno toccati da gravi carenze idriche e la Spagna sarà la più colpita nel vecchio continente.

"Non dobbiamo quindi farci trovare ancora una volta impreparati, conclude Cantarelli, a un'emergenza che potrebbe, con le attuali conoscenze tecniche, essere almeno fortemente attenuata se non addirittura totalmente neutralizzata negli effetti dannosi sull'uomo e sulle attività connesse".

([Ekoclub International](#) - News)



#economia #agricoltura
#biodiversità

A Parma apre la bottega della Biodiversità. Il Rural Market



C'è un nuovo angolo di genuina bontà a Parma: si chiama Rural Market e tra i suoi scaffali propone una selezione di prodotti agricoli della biodiversità tosco-emiliana. Un modo per scoprire ed assaporare genuine produzioni artigianali.

Di Chiara Marando Parma, 22 Marzo 2017

C'è un nuovo angolo di genuina bontà a Parma: si chiama Rural Market e non è una semplice bottega, bensì un mercato dove poter gustare in ogni momento dell'anno una selezione di prodotti agricoli frutto della biodiversità tosco-emiliana. E sorge proprio dove per oltre sessant'anni c'è stata l'antica salumeria Grisenti, un punto di incontro per i parmigiani amanti dei prodotti locali, un luogo storico della Parma di un tempo che si incontrava e chiacchierava al banco della gastronomia, tra profumi di salumi, tortelli, anolini e Parmigiano Reggiano.

Il Rural Market vuole esser proprio questo, un ritrovo per chi ama assaporare qualcosa di particolare, per chi cerca la semplice bontà di alimenti realizzati con cura e secondo la tradizione ed i ritmi della natura, quelli più lenti della campagna.

Oltre a un piccolo laboratorio, trovano spazio banchi e scaffali che accolgono pane e pasta a base di grani antichi, formaggi mono razza di latte crudo intero di vacca Bardigiana, Ottonese, Grigia dell'Appennino e Val Padana, latte fresco di asina, pecorino Massese, formaggio Pioniere ottenuto da latte intero della mungitura del mattino, yogurt al naturale biologico, uova di gallina Romagnola, carni e salumi di Cinta Senese e maiale nero allevati all'aperto.

Ed ancora fagioli Zolfini, farro della Garfagnana, e orzo Leonessa già cotti,

testaroli della Lunigiana, succo di mela fresco e verdure selvatiche.

Poi ci sono le deliziose confetture di Termarina e prugna Zucchella, mostarde di anguria Bianca, pera Nobile e Cotogna, miele biologico, passata di pomodoro Riccio di Parma, vellutata di zucca Violina, minestrone di verdure e tanti altri prodotti che verranno presentati a rotazione, a seconda della stagionalità.

Insomma, una lista della spesa fatta solo con ingredienti in grado di riempire di gusto ogni pasto, di far scoprire ed apprezzare piccole produzioni artigianali, ma anche tradizioni e cultura di un territorio affascinante e ricco di storia enogastronomica come quello tosco-emiliano.

E già si annuncia il doppio appuntamento 2017 con il Rural Festival Emilia e Toscana: a Rivalta di Lesignano de' Bagni nei giorni 3-4 settembre e poi il 17-18 settembre a Gaiole in Chianti, nel senese. Una manifestazione cresciuta negli anni che è arrivata a coinvolgere migliaia di appassionati.

Il Rural Market è aperto dal martedì al sabato dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 17 alle 20.

Chiuso la domenica e il lunedì.

Rural Market

B.go Giacomo Tommasini 7 - 43121 Parma
Tel. 0521.237485

(VEDI GALLERIA IMMAGINI)



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

