



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

SOMMARIO

Anno 18 - n° 30 28 luglio 2019

1.1 EDITORIALE

Carola sarà ascoltata in Parlamento UE e invece multati i nostri 3 valorosi parlamentari.

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Burro in flessione, burro e panna nuovo crollo del prezzo..

2.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. tendenza

3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Aperto un nuovo spiraglio sui dazi USA-Cina

4.1 CEREALI E DINTORNI

tendenze.

5.1 POMODORO

Corsi per manutentori impianti pomodoro

5.2 SICUREZZA ALIMENTARE

Avviso per i celiaci

5.3 SICUREZZA ALIMENTARE

Alert, sicurezza alimentare

6.1 SICUREZZA ALIMENTARE

Rischio Listeria

6.2 SPOMODORO

Campagna del pomodoro, Steriltom avvia i motori: prima in Italia

7.1 ECONOMIA

Distretti emiliani, export in crescita

8.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

9.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Carola sarà ascoltata in Parlamento UE e invece multati i nostri 3 valorosi parlamentari.

Il 3 ottobre Carola Rackete sarà ascoltata nel Parlamento dell'Unione europea. Lo annuncia su Twitter il gruppo della Sinistra unitaria europea (Gue) dell'Eurocamera.



di **Lamberto Colla** Parma 28 luglio 2019 -

"Siamo lieti che intervenga per parlare dell'importanza della ricerca e del salvataggio nel Mediterraneo, sfidando Salvini e per commemorare la tragedia del 2013 dove morirono in centinaia". E' questo il testo del "cinguettio" del GUE che annuncia l'intervento della paladina dei migranti in occasione della commemorazione della tragedia avvenuta di fronte a Lampedusa 6 anni fa.

Una notizia che riempirà di gioia tutti i benpensanti, coloro i quali ritengono che tutto sia possibile, basti invocare "lo stato di necessità grave" ma solo quando pare a loro giusto, gli stessi forse che non riuscirono a prendersi una laurea nemmeno con il **18 accademico** preteso dai sessantottini e si inventano scuole improbabili da scrivere sui curriculum, piuttosto che frequentare strani corsi, giusto per avere qualcosa da segnare sulla carta bianca al di sotto del nome e cognome.

Quelli che idealizzano una società "democratica" dove tutti sono buoni e cattivi si diventa sempre a causa di altri, magari di quelli che sono al governo o all'opposizione se alla guida del Paese ci sono i loro compagni di merende.

L'importante comunque è non giudicare loro nell'esercizio del proprio mandato parlamentare.

Giustappunto è di questi giorni, la notizia che i tre eroici deputati (**Fratoianni, Prestigiacomi e Magi**) che quest'inverno sfidarono i marosi per



salire sulla Sea Watch 3 sono stati multati e perciò **chiedono l'immunità parlamentare**. Dalla Capitaneria di Porto era stata disposta una **sanzione da 2.000 euro a testa**, contestando ai tre parlamentari di essere saliti

prima che sulla nave fosse

eseguita la "[Libera Pratica Sanitaria](#)" (LPS).

Ma questi non ci stanno e chiedono al **presidente della camera Fico** di "investire con urgenza la Giunta delle autorizzazioni affinché la Camera dei Deputati dichiari l'insindacabilità dell'attività ispettiva da noi svolta". Un mandato parlamentare che si attua "grazie alle prerogative che tutelano la libertà d'esercizio".

Il Fatto Quotidiano riporta inoltre che **Magi** avrebbe dichiarato quanto sia "importante stabilire cosa sia reato e cosa prerogativa di un parlamentare".

Non credo che sia prerogativa di un parlamentare chiedere l'indennità dalle violazioni del codice. Così facendo potrebbe un giorno chiedere l'indennizzo per avere superato i limiti di velocità giustificando un controllo sulla sicurezza stradale.

Tutto ciò si traduce in una parola: **Anarchia!**

... e a mio giudizio l'anarchia è ben più pericolosa del fascismo e del comunismo, il che la dice lunga sulla strada che stiamo prendendo, altro che **pastasciutta che servirà!**

C'è da fare un pensiero serio sul dichiarare lo "Stato di necessità" e reagire a questi pericolosi incapaci.

([Clicca qui per leggere gli altri editoriali](#))

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Burro in flessione, burro e panna nuovo crollo del prezzo.

Qualche piccola novità sul fronte del latte spot estero, mentre burro, crema e panna hanno una ricaduta dei listini. Formaggi sempre allo stesso prezzo. Aggiornamento mensile margarina senza novità.

(Virgilio - Jacopo - CLAL)

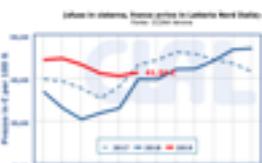


Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Burro in flessione, burro e panna nuovo crollo del prezzo.

Qualche piccola novità sul fronte del latte spot estero, mentre burro, crema e panna hanno una ricaduta dei listini. Formaggi sempre allo stesso prezzo. Aggiornamento mensile margarina senza novità.

di **Virgilio e Jacopo** Parma 23 luglio 2019 -



LATTE SPOT – Settimana di variazioni per alcune tipologie di latte. Il crudo spot nazionale rimane a 47,43 e 48,46 €/100 al litro, mentre il latte intero pastorizzato spot estero perde -2,3% e scende tra 42,79 e 43,82 €/100 al litro. In discesa anche il prezzo del latte scremato pastorizzato spot estero, a -4,2% tra 23,29 e 24,32 €/100 al litro.



BURRO E PANNA – Generale e leggera discesa dei prezzi dei diversi tipi di burro; lo zangolato parmigiano unico invariato, mentre scivola il costo dello zangolato reggiano. Novità invece per panna e crema: dopo la salita della settimana scorsa e un periodo di stabilità, si registra un crollo netto con meno cinque punti percentuali sul listino e di -4,5% per la seconda. Capitolo margarina: il nuovo aggiornamento mensile non segnala alcuna variazione.

Borsa di Milano 22 luglio 2019:

BURRO CEE: 3,45 €/Kg (-1,4%)

BURRO CENTRIFUGA: 3,70 €/Kg. (-1,3%)

BURRO PASTORIZZATO: 1,85 €/Kg. (-2,6%)

BURRO ZANGOLATO: 1,65 €/Kg. (-2,9%)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,70 €/Kg. (-4,5%)

MARGARINA luglio 2019: 0,87 - 0,93€/kg (=)

Borsa di Verona 22 luglio 2019: (-5,00%)

PANNA CENTRIFUGA A USO

ALIMENTARE: 1,80 - 2,00 €/Kg.

Borsa di Parma 19 luglio 2019 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,30 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 23 luglio 2019 (-3,8%)

BURRO ZANGOLATO: 1,25 - 1,25 €/kg.

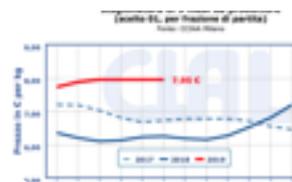
GRANA PADANO – Milano 22 luglio 2019 – I prezzi delle varie stagionature del Grana Padano tornano di nuovo invariati.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,95 – 8,05 €/Kg. (=)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,55 - 8,75 €/Kg. (=)

- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 9,00 - 9,20 €/Kg. (=)

- Fuori sale 60-90 gg: 6,55 - 6,70 €/Kg. (=)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 19 luglio 2019 – Medesimi prezzi della settimana precedente per Il Parmigiano Reggiano.

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,90 - 11,15 €/Kg. (=)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 11,30 - 11,40 €/Kg. (=)

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 12,05 - 12,50 €/Kg. (=)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,80 - 13,30 €/Kg. (=)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 13,85 - 14,25 €/Kg. (=)



@MulinoAlimentar #Filiera #Latte #DOP #formaggi #food
#madeinitaly #lattierocaseari
@theonlyparmesan
@ClaudioGuidetti @100MadeInItaly

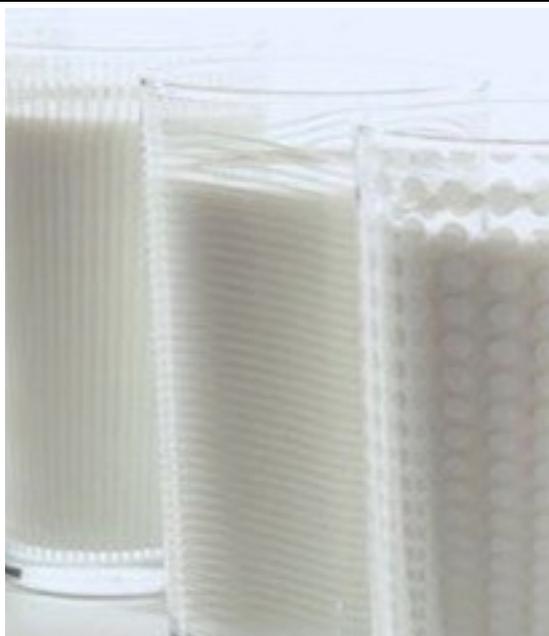


LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Qualche piccola novità sul fronte del latte spot estero, mentre burro, crema e panna hanno una ricaduta dei listini. Formaggi sempre allo stesso prezzo. Aggiornamento mensile margarina senza novità.

di Virgilio e Jacopo



Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Burro in flessione, burro e panna nuovo crollo del prezzo.

Qualche piccola novità sul fronte del latte spot estero, mentre burro, crema e panna hanno una ricaduta dei listini. Formaggi sempre allo stesso prezzo. Aggiornamento mensile margarina senza novità.

di Virgilio e Jacopo Parma 23 luglio 2019 -



@MulinoAlimentar #Filiera #Latte #DOP #formaggi #food
#madeinitaly #lattierocaseari @theonlyparmesan
@ClaudioGuidetti @100MadeinItaly

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





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Aperto un nuovo spiraglio sui dazi USA-Cina

Settimana sempre condizionata dai soliti fattori di incertezza e prevalentemente influenzata dai timori meteorologici.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Aperto un nuovo spiraglio sui dazi USA-Cina

Poche novità dal mercato, sempre legato ai soliti tre fattori del momento: Previsioni del tempo, incertezza delle rese, questione dazi.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 24 luglio 2019 -

Il fattore “dazi” proprio ieri ha registrato una novità in quanto è stato annunciato che la prossima settimana è fissato un incontro ad alto livello a Shangai per discutere della questione. Con una siffatta situazione il mercato si è così posizionato a fine

SEMI	ago 885,6 (-2,4)	set 891,4 (-2,4)	nov 903,6 (-2)
FARINA	ago 306,4 (-2)	set 307,8 (-1,9)	ott 309,4 (-1,9)
OLIO	ago 28,01 (+0,28)	set 28,33 (+0,28)	ott 28,23 (+0,28)
CORN	set 425,4 (+3,2)	dic 431,4 (+4,6)	mar 440,4 (+4,6)
GRANO	set 487,2 (0)	dic 498,2 (-0,6)	mar 510,6 (-0,6)

giornata di ieri:

Quindi valori stazionari e mentre scriviamo, il telematico segna valori in ripresa.

Sul **mercato interno** è da segnalare la tendenza al forte rialzo dei cruscami, il rallentamento del rincaro dei grani, e i primi segnali di cedimento del grano altri usi che risente del peso dei grani con il livello di DON elevato; il calo del mais nazionale e qualche cedimento di quello estero, anche se questa dovrebbe essere solo una fase temporanea in quanto in agosto gli arrivi gommati saranno meno continui; orzo stabile e per i proteici ieri ci si attestava, con le farine di soia sui 315€ tonnellata per la normale e 328€ tonnellata per la proteica (il mercato delle rivendite era di 4-5 € tonnellata più basso) prezzi simili al pronto sino alla fine dell'anno, mentre per il 2020 326€ tonnellata per la normale e 336€ tonnellata per la proteica partenza porto Ravenna.

Per il comparto **biodigestori** si segnala solo l'inizio delle campagne acquisto trinciati di mais, sempre introvabile il mais declassato ad uso bioenergetico, e all'orizzonte problemi anche sulle farine-farinette di mais per i fermi estivi dei molini a giallo. Scarsissima la disponibilità di sottoprodotti della industria dei risi, incredibilmente vi è disponibilità di avena nazionale per tale fine.

Andalini

pasta dal 1956

Indicatori internazionali 24 luglio 2019

L'Indice dei **noli** è salito a 2165 punti, il **petrolio** è a quota 570\$ e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,11356 (Hr. 9,40).

Visitando il [nostro sito Internet](#) o cercandoci su [Facebook](#) (cliccando mi piace O.C.C) troverete dei tachimetri d'indicazione commerciale.

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

Indicatori del 24 luglio 2019		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
2165	1,11356	57/bar

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

(*) 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.

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)



MERCATO CEREALI Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Aperto un nuovo spiraglio sui dazi USA-Cina

Poche novità dal mercato, sempre legato ai soliti tre fattori del momento: Previsioni del tempo, incertezza delle rese, questione dazi.

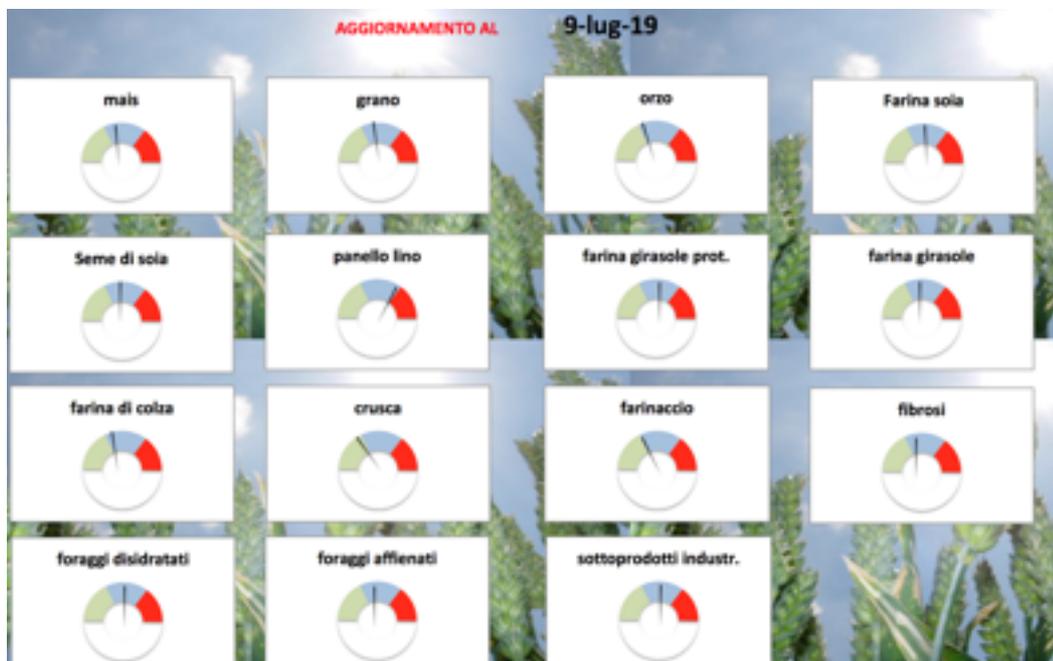
di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 24 luglio 2019 -

Il fattore “dazi” proprio ieri ha registrato una novità in

I segnali di tendenza di Martedì 9 luglio 2019...

I Grafici di tendenza del 9 luglio 2019 - Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali -

Per contatti: Telefono +39 338 6067872 -



Mai: info@officinacommerciale.it -

Web Site: <https://bogginiocc.com>

Facebook: <https://www.facebook.com/OfficinaCommercialeCommodities/?ref=bookmarks>

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



Corsi per manutentori impianti pomodoro

Finanziati dalla Regione Emilia-Romagna i corsi per la formazione di manutentori degli impianti di trasformazione del pomodoro patrocinati dall'OI del Nord Italia.

Rabboni: "Un primo risultato che ci incoraggia a proseguire nella ricerca di fondi pubblici per nuove attività di qualificazione del lavoro dipendente".

Due corsi per la formazione di manutentori di macchine ed impianti del comparto industriale del settore del pomodoro da industria si terranno a Parma, per Piacenza e tutta l'Emilia Occidentale, e a Ferrara, per l'Emilia Orientale e la Romagna. I corsi, patrocinati dall'Organizzazione interprofessionale del pomodoro da industria del Nord Italia e realizzati dagli enti di formazione Dinamica (ente formatore capofila), Agriform e Tadini, sono stati finanziati con 73mila euro dalla Regione Emilia-Romagna, con cofinanziamento del Fondo sociale europeo, e sono rivolti a persone non occupate.



Naturalmente non è che l'inizio. Per il futuro confidiamo in nuovi bandi ed opportunità in Emilia Romagna e nelle altre regioni del Nord Italia".

Il manutentore di macchine ed impianti, profilo di cui è emersa notevole necessità da parte delle industrie di trasformazione del pomodoro, è una figura in grado di ispezionare, assemblare, smontare e manutene, in piena sicurezza, gli impianti per la lavorazione del pomodoro da industria. I corsi – della durata di 300 ore, di cui 180 di lezioni in aula ed esercitazioni pratiche e 120 di stage aziendale – si terranno da ottobre 2019 ad aprile 2020 nelle sedi di Agriform a Parma (via Torelli 17) e di Dinamica a Malborghetto di Boara, Ferrara (piazza Chiappini 2) e si concluderanno, a seguito del superamento dell'esame finale, con il rilascio del certificato relativo alla qualifica di manutentore di macchine ed impianti.

I posti disponibili sono 24 (12 a Parma e 12 a Ferrara) con iscrizioni aperte sino al 4 ottobre 2019 (dettagli sui siti www.dinamica-fp.com; www.agriform.net e www.centrotadini.com).

Possono iscriversi persone non occupate, residenti o domiciliate in Emilia-Romagna, iscritte al Centro per l'impiego. I corsi sono gratuiti.

"Il valore aggiunto di questi due corsi – commenta il direttore di Dinamica Adelfo Magnavacchi – è il fatto che a fronte di una durata contenuta, 300 ore rispetto

Avviso per i celiaci

Avviso importante per i celiaci: COOP richiama in tutta Italia "PLUMCAKE SENZA GLUTINE BENESI" per presenza indesiderata di glutine. Arriva in Italia il primo richiamo per presenza "accidentale" di glutine

L'ingestione di glutine per una persona affetta dal morbo celiaco non è cosa da prendere alla leggera, perché potrebbe causare irritazione e infiammazione della mucosa intestinale, con conseguenti dolori addominali e diarrea; e anche in assenza di questi sintomi immediati e evidenti, assumere accidentalmente e comunque involontariamente particelle di glutine può, alla lunga, provocare tossicità e danni seri alla salute del paziente celiaco. E' facile capire quanto la "sicurezza" di un alimento sia fondamentale per un soggetto allergico al glutine ... sicurezza che dovrebbe derivare dal scegliere prodotti indicati nel Prontuario degli alimenti dell'Associazione Italiana Celiachia e dalla lettura attenta delle etichette. La scritta "SENZA GLUTINE" sulla confezione di un



cibo dovrebbe poi facilitare le cose, ma il recente avviso di ritiro dal mercato di due lotti delle confezioni, PLUMCAKE SENZA GLUTINE BENESI MULTIPACK gr 216, con pezzi da 6, lotto CL086D con scadenza 25/07/2019 e lotto CL164P con scadenza 11/10/2019 (Ean 8001120825841) commercializzati con il marchio COOP, dimostra che non può essere considerata una garanzia. Infatti COOP ha oggi pubblicato sui loro siti un avviso con cui comunicano il ritiro dai suoi scaffali delle confezioni del prodotto sopra indicato perché hanno riscontrato la presenza indesiderata di glutine: "Possibile contaminazione puntiforme da glutine". I prodotti sono generalmente sottoposti a un rigido controllo a tutti i livelli della produzione e

per tale ragione durante un'ispezione tra gli ingredienti di questo prodotto, sono state trovate sostanze contenenti glutine, eppure sulla confezione appare la dicitura "senza glutine". Considerato l'elevato rischio per un consumatore allergico o intollerante al glutine rappresentato da questo alimento non conforme, la notizia del richiamo del prodotto dal commercio è giustamente evidenziata da Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti". I clienti celiaci devono restituire il prodotto in qualunque punto di vendita COOP che provvederà alla sostituzione o al rimborso. Il prodotto può essere consumato in tutta tranquillità dai clienti non intolleranti al glutine. Per ulteriori informazioni contattare il Numero Verde 800-805580. Si tratta quest'anno del primo richiamo di prodotti normalmente destinati anche ai celiaci effettuato per "Possibile contaminazione puntiforme da glutine" (la motivazione data dal gruppo della Grande distribuzione organizzata). Negli anni passati non sono stati pochi i casi in cui è stata indicata in etichetta "per errore" la dicitura "senza glutine" con conseguente ritiro dei prodotti dal mercato.

22 luglio 2019

Alert, sicurezza alimentare

Vivbio ritira miglio decorticato soffiato italiano bio per presenza allergeni non dichiarati in etichetta. Rischio per gli allergici

La tutela del consumatore e la sua salute, prima di tutto. Cresce l'attenzione per la sicurezza alimentare ancora di più se ha a che fare con le allergie. Per questo la catena dei supermercati Vivbio ha promosso una campagna di richiamo e di ritiro dagli scaffali delle confezioni di miglio, perché possono contenere tracce di allergeni non indicate in etichetta. Si tratta del "Miglio decorticato soffiato biologico - 100 g", codice EAN 8032077011025. In questo caso le confezioni



sottoposti a richiamo riportano come termine minimo di conservazione sull'etichetta le seguenti date: 22/07/20 - 22/07/20A - 3/10/20 - 3/10/20A. Il richiamo riguarda solo le persone allergiche al glutine, alla soia, al sesamo e alla frutta a guscio. Per il momento i prodotti sono stati richiamati dai

supermercati DECO' e DODECA. Come consiglia Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", le persone che hanno acquistato il prodotto possono restituirlo al punto vendita per la sostituzione o il rimborso.

22 luglio 2019



Rischio Listeria

Rischio Listeria nel riso alla cantonese gusto QUI Take Away: Coop richiama il prodotto. Il prodotto è stato distribuito in alcuni punti vendita del nord Italia

Di nuovo un rischio Listeria. Questa volta la contaminazione da batterio riguarda il riso alla cantonese gusto QUI Take Away. Coop richiama infatti dai supermercati due lotti di riso. Il riso alla cantonese preconfezionato che viene commercializzato dalla Rivaltafood SPA è finito sotto la lente del ministero della Salute per rischio batteriologico dovuto alla presenza di listeria monocytogenes. Ad essere stato cestinato sono i lotti 19328036 scadenza 25/07/2019 e 19528104 scadenza 27/07/2019. Ci sarebbe un rischio batteriologico dovuto alla presenza di listeria monocytogenes. Coop invita quindi i cittadini a controllare se a casa hanno il lotto interessato e di non consumarlo ma di portarlo indietro. La listeriosi, evidenzia Giovanni D'agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", può provocare nausea, vomito e diarrea, ma anche infezioni più gravi, come la meningite. Si tratta di una infezione che si trasmette per via alimentare e può essere pericoloso soprattutto per le persone con basse difese immunitarie come bambini ed anziani. L'avviso di richiamo dei lotti, è stato pubblicato sul portale Coop. Lecce, 23 luglio 2019



Ministero della Salute segnala richiamo salame del Salumificio Bianco Angelo per presenza di Listeria.

Un nuovo avviso di richiamo di prodotti alimentari a causa di un possibile rischio



richiamo sono state avvisate le Asl di competenza, le Regioni in cui è stato venduto il lotto di salame. Lecce, 23 luglio 2019

microbiologico è stato diffuso oggi dal ministero della Salute sul proprio sito, nella pagina dedicata ai ritiri di prodotti alimentari da parte degli stessi operatori. Oggetto del richiamo questa volta è un lotto di SALAME del Salumificio Bianco Angelo per la presenza di Listeria monocytogenes. Il prodotto coinvolto è venduto sfuso dal peso di 700 grammi circa, con lotto di produzione del 28-05-2019. Il salame richiamato è stato prodotto dal



Campagna del pomodoro, Steriltom avvia i motori: prima in Italia

In contemporanea, partiti i lavori anche a Italtom (Ferrara). L'azienda piacentina stima di trasformare 220mila tonnellate di oro rosso. **Squeri:** «Avvio in ritardo a causa delle semine tardive dovute al maltempo di maggio»

Piacenza, 23 lug. 2019 - E' cominciata la campagna del pomodoro 2019 e l'Emilia Romagna è subito in pole position. I primi stabilimenti in Italia dove sta affluendo l'oro rosso sono quelli di Steriltom (Piacenza) e di Italtom (Argenta di Ferrara). Al Nord, la OI

del pomodoro da industria ha pianificato la produzione di circa 2,5 milioni di tonnellate. «La campagna è partita in ritardo di una settimana - ha affermato **Dario Squeri**, Ad di Steriltom - rispetto agli anni scorsi. La colpa è del maltempo che ha obbligato gli agricoltori a seminare tardive».

Steriltom è leader in Europa per la produzione di polpa e prevede di lavorare 220mila tonnellate di pomodoro. Nello stabilimento Italtom di Argenta (Ferrara), che è controllato dalle due aziende piacentine Steriltom ed Emiliana Conserve, la produzione stimata è di 100mila tonnellate.

L'azienda piacentina esporta in tutto il mondo il 70% del pomodoro trasformato, anche bio, nei settori horeca e food service.

L'85% del pomodoro lavorato, poi, è prodotto in un raggio di 25 km dall'azienda. «Molto importante è la collaborazione con l'intera filiera agricola - ha concluso Squeri - sulla sostenibilità ambientale e per il rispetto di una produzione etica».





Distretti emiliani, export in crescita

DISTRETTI EMILIA-ROMAGNA: ESPORTAZIONI IN CRESCITA NEL PRIMO TRIMESTRE 2019

- **Inizia positivamente il 2019 per l'export dei distretti dell'Emilia-Romagna (+1%), proseguendo il percorso del 2018 (+1,3%).**
- **Nel periodo gennaio-marzo 2019 in crescita 14 distretti sui 20 monitorati.**

Secondo quanto emerge dal **Monitor dei distretti industriali dell'Emilia-Romagna**, curato dalla **Direzione studi e ricerche di Intesa Sanpaolo**, il primo trimestre del 2019 si apre positivamente per l'export regionale (+1% la variazione percentuale tendenziale), proseguendo il percorso del 2018 (+1,3%). Spiccano in particolare i buoni risultati ottenuti dai distretti della meccanica, in progresso del 3,8% nei primi tre mesi dell'anno.

*"Possiamo considerare l'andamento dell'export dei distretti un affidabile termometro sullo stato di salute dell'economia regionale – commenta **Tito Nocentini**, direttore regionale di **Intesa Sanpaolo** – Dallo studio emerge quindi come, nonostante le condizioni di accesso al credito continuino ad essere favorevoli, le aziende emiliano-romagnole non siano immuni dalle tensioni commerciali internazionali. Ciò nonostante, l'Emilia-Romagna continua a porsi all'avanguardia nel panorama imprenditoriale nazionale con ben 14 distretti su 20 che hanno chiuso il periodo gennaio-marzo 2019 in crescita".*

Buona performance nei **mercati maturi** (+3,1%), dove spicca l'aumento delle vendite negli Stati Uniti, nel Regno Unito e in Giappone. Si sono osservati, invece, risultati negativi sui **nuovi mercati** (-3,1%), che incidono per il 32% dell'export distrettuale nel 1° trimestre 2019. Pesa la forte riduzione delle esportazioni in Turchia, Iran, Russia e Sud Africa, non totalmente compensata dalla crescita in Cina e in Brasile.

Nella Meccanica hanno registrato una buona crescita quasi tutti i distretti: le **Macchine utensili di Piacenza** (+34,2%), le **Macchine per l'imballaggio di Bologna** (+9,9%), le **Macchine per il legno di Rimini** (+8,1%), i **Ciclomotori di Bologna** (+4,8%), la



Meccatronica di Reggio Emilia (+2%), la **Food machinery di Parma** (+1,8%) e le **Macchine per l'industria ceramica di Modena e Reggio Emilia** (+1%). Risultano invece in calo le **Macchine agricole di Modena e Reggio Emilia** (-15,6%).

Situazione quasi totalmente positiva anche nel settore Alimentare. Ottima crescita dei distretti del **Lattiero-caseario di Reggio Emilia e parmense** (rispettivamente +15,2% e +2,2%) e dell'**Ortofrutta romagnola** (+9,2%). Alla crescita del distretto dei **Salumi di Reggio Emilia** (+5,9%) segue la sostanziale stabilità di quelli di **Parma** (+0,2%) e si contrappone il calo di quelli del **modenese** (-7,2%); si è inoltre consolidata la tendenza negativa dell'**Alimentare di Parma** (-12,8%).

Nel Sistema moda si è osservata una dinamica debole: sono calate le **Calzature di San Mauro Pascoli** (-5,2%) e l'**Abbigliamento di Rimini** (-14,6%), mentre la **Maglieria e abbigliamento di Carpi** ha mostrato un andamento solo leggermente positivo (+1%).

Nel Sistema casa, al rafforzamento dell'export dei **Mobili imbottiti di Forlì**, che anche nel 1° trimestre del 2019 ha fatto registrare una crescita del 12,9%, si è contrapposto l'andamento negativo del distretto delle **Piastrelle di Sassuolo**, che ha subito un lieve calo delle vendite estere (-1%).

In calo nel periodo gennaio-marzo 2019 le esportazioni dei Poli tecnologici regionali, in controtendenza rispetto alla dinamica nazionale (-1,7% versus +9%). Pesa il calo del **Polo ICT dell'Emilia-Romagna** (-11,7%), non compensato dalle buone performance dei **Poli del Biomedicale di Mirandola e di Bologna** (rispettivamente +11,5% e +3,8%).

In allegato:

- Monitor dei Distretti Emilia-Romagna;
- Fotografia di Tito Nocentini, Direttore Regionale di Intesa Sanpaolo.

Marco Micheli

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.

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



alle 5-600 di altri corsi, offrono un'opportunità di formazione altamente qualificante che permette di essere molto appetibili sul mercato del lavoro in contesti occupazionali di primo livello quali sono le imprese di trasformazione del pomodoro da industria del Nord Italia".

MANUTENTORE DI MACCHINE E IMPIANTI DEL COMPARTO INDUSTRIALE DEL POMODORO – DISTRETTO PRODUTTIVO DI FERRARA
 Convenzione del 24/03/2019 (FAS/ER) Progetto 2, approvato dal CDR n. 1102 del 04/07/2019
 Regione Emilia-Romagna - FAS/ER - FERRARA

DESCRIZIONE DEL PROFILO	Il Manutentore di macchine e impianti è in grado di installare, assemblare, riparare, manutentore in sicurezza componenti meccanici, elettriche e macchine utensili tradizionali e CN e digitali secondo le procedure aziendali standard, con l'ausilio di manuali cartacei e software di gestione. È in grado di comprendere le componenti dei sistemi degli impianti e di effettuare le operazioni di manutenzione e di riparazione.
CONTENUTI DEL PERCORSO	1. Modulo che comprende il percorso formativo come: 1.1. Fondi teorici generali e le attività svolte per il lavoro; 2. Il ruolo professionale e il contratto operativo; 3. Assemblaggio; 4. Manutenzione ordinaria e straordinaria e di gestione; 5. Componenti e montaggio di componenti meccanici; 6. Assistenza e collaudi di sistemi elettrici; 7. Tenuta della macchina; 8. Manutenzione ordinaria degli impianti; 9. Manutenzione macchine e controllo a distanza degli impianti; 10. Sicurezza.
SEDE DI SVOLGIMENTO	DINAMICA FORMAZIONE - P.le Luciano Manuzzi, 1104 D - 41122 Montebelluna (TV) - 120 ore totali (100 ore attività della provincia di Ferrara e 20 ore formative).
DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO	120 ore (100 ore di lavoro e 20 ore di formazione pratica). 120 ore di stage aziendali. Periodo di svolgimento: Ottobre 2019 - Aprile 2020.
ATTI CERTIFICATI	Al termine del corso sarà rilasciato il Certificato di Competenze relativi alla DUE (Manutenzione ordinaria su macchinari meccanici) e all'ES (Manutenzione programmata e preventiva su macchinari meccanici) della qualifica di Manutentore di Macchine e Impianti di esperti di manutenzione del mezzo. Sarà inoltre rilasciato un attestato di partecipazione al corso.
DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO	Il corso è rivolto a 12 persone non occupate (residenti o domiciliati in Emilia-Romagna) iscritte al Centro per l'Impiego, che hanno almeno il livello d'istruzione e il titolo idoneo all'iscrizione a formazione (MIR/01) dimostrata di idoneità (possibilità di lavoro presso un centro per l'impiego mediante invio presso il distretto di Regione Emilia-Romagna, distretto territoriale di competenza e del distretto di appartenenza del beneficiario, presenza di titoli di abilitazione/qualifica nel settore tecnico (meccanico, elettrico, automazione ecc.) che gli consenta di accedere al percorso formativo di apprendimento (adeguato livello AQ) specificato nella DUE.
TRATTAMENTO ECONOMICO	Totale da erogare: 44.900,00 €
TRATTAMENTO ECONOMICO	Il corso è gratuito. Il trattamento economico è a carico del Fondo Sociale Europeo. Il corso è gratuito. Il trattamento economico è a carico del Fondo Sociale Europeo. Il corso è gratuito. Il trattamento economico è a carico del Fondo Sociale Europeo.
ENTRATA IN SERVIZIO	Dinamica del Corso s.r.l. - Sede Legale: Via Fogli, 5 - 41018 Bologna
TRATTAMENTO ECONOMICO	Alcuni DIRIGENTI (per i quali AGRIFORM sarà Centro di Formazione, Specializzazione e Innovazione "SISTEMI INNOVATIVI" sarà il percorso di apprendimento) e MANUTENTORE (per i quali AGRIFORM sarà il percorso di apprendimento) e MANUTENTORE (per i quali AGRIFORM sarà il percorso di apprendimento).
TRATTAMENTO ECONOMICO	Alcuni DIRIGENTI (per i quali AGRIFORM sarà Centro di Formazione, Specializzazione e Innovazione "SISTEMI INNOVATIVI" sarà il percorso di apprendimento) e MANUTENTORE (per i quali AGRIFORM sarà il percorso di apprendimento) e MANUTENTORE (per i quali AGRIFORM sarà il percorso di apprendimento).
TRATTAMENTO ECONOMICO	Alcuni DIRIGENTI (per i quali AGRIFORM sarà Centro di Formazione, Specializzazione e Innovazione "SISTEMI INNOVATIVI" sarà il percorso di apprendimento) e MANUTENTORE (per i quali AGRIFORM sarà il percorso di apprendimento) e MANUTENTORE (per i quali AGRIFORM sarà il percorso di apprendimento).

MANUTENTORE DI MACCHINE E IMPIANTI DEL COMPARTO INDUSTRIALE DEL POMODORO – DISTRETTO PRODUTTIVO DI PARMA
 Convenzione del 24/03/2019 (FAS/ER) Progetto 2, approvato dal CDR n. 1102 del 04/07/2019
 Regione Emilia-Romagna - FAS/ER - FERRARA

DESCRIZIONE DEL PROFILO	Il Manutentore di macchine e impianti è in grado di installare, assemblare, riparare, manutentore in sicurezza componenti meccanici, elettriche e macchine utensili tradizionali, a CN e digitali secondo le procedure aziendali standard, con l'ausilio di manuali cartacei e software di gestione. È in grado di comprendere le componenti dei sistemi degli impianti e di effettuare le operazioni di manutenzione e di riparazione.
CONTENUTI DEL PERCORSO	1. Modulo che comprende il percorso formativo come: 1.1. Fondi teorici generali e le attività svolte per il lavoro; 2. Il ruolo professionale e il contratto operativo; 3. Assemblaggio; 4. Manutenzione ordinaria e straordinaria e di gestione; 5. Componenti e montaggio di componenti meccanici; 6. Assistenza e collaudi di sistemi elettrici; 7. Tenuta della macchina; 8. Manutenzione ordinaria degli impianti; 9. Manutenzione macchine e controllo a distanza degli impianti; 10. Sicurezza.
SEDE DI SVOLGIMENTO	AGRIFORM - VIA POMPOMO TONELLI, 17 - 43122 PARMA (PR)
DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO	120 ore (100 ore di lavoro e 20 ore di formazione pratica). 120 ore di stage aziendali. Periodo di svolgimento: Ottobre 2019 - Aprile 2020.
ATTI CERTIFICATI	Al termine del corso sarà rilasciato il Certificato di Competenze relativi alla DUE (Manutenzione ordinaria su macchinari meccanici) e all'ES (Manutenzione programmata e preventiva su macchinari meccanici) della qualifica di Manutentore di Macchine e Impianti di esperti di manutenzione del mezzo. Sarà inoltre rilasciato un attestato di partecipazione al corso.
DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO	Il corso è rivolto a 12 persone non occupate (residenti o domiciliati in Emilia-Romagna) iscritte al Centro per l'Impiego, che hanno almeno il livello d'istruzione e il titolo idoneo all'iscrizione a formazione (MIR/01) dimostrata di idoneità (possibilità di lavoro presso un centro per l'impiego mediante invio presso il distretto di Regione Emilia-Romagna, distretto territoriale di competenza e del distretto di appartenenza del beneficiario, presenza di titoli di abilitazione/qualifica nel settore tecnico (meccanico, elettrico, automazione ecc.) che gli consenta di accedere al percorso formativo di apprendimento (adeguato livello AQ) specificato nella DUE.
TRATTAMENTO ECONOMICO	Totale da erogare: 44.900,00 €
TRATTAMENTO ECONOMICO	Il corso è gratuito. Il trattamento economico è a carico del Fondo Sociale Europeo. Il corso è gratuito. Il trattamento economico è a carico del Fondo Sociale Europeo.
TRATTAMENTO ECONOMICO	Il corso è gratuito. Il trattamento economico è a carico del Fondo Sociale Europeo. Il corso è gratuito. Il trattamento economico è a carico del Fondo Sociale Europeo.
TRATTAMENTO ECONOMICO	Il corso è gratuito. Il trattamento economico è a carico del Fondo Sociale Europeo. Il corso è gratuito. Il trattamento economico è a carico del Fondo Sociale Europeo.

CONAD richiama confettura extra di amarene: solfiti non dichiarati in etichetta. Rischio per allergici

Possibile presenza di di solfiti non dichiarati in etichetta. Questo il motivo che ha spinto la catena dei supermercati CONAD, a scopo puramente precauzionale, a diffondere un avviso di richiamo di un lotto di confettura extra di amarene a proprio marchio. Come si legge nel comunicato pubblicato sul sito della catena, il prodotto in questione è stato per Conad nello stabilimento dell'azienda Menz & Gasser Spa, nella Zona Industriale di Novaledo, in provincia di Trento. L'azienda precisa



che il prodotto interessato è venduto in vasetti da 320 grammi con il numero di lotto N-19002133 con scadenza 21/03/2021. A scopo precauzionale e al fine di garantire la sicurezza dei consumatori, Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", raccomanda in particolare agli allergici o intolleranti ai solfiti, ancora in possesso del prodotto con il numero di lotto segnalato, di non consumarlo e restituirlo al punto vendita d'acquisto. Tutti gli altri lotti possono essere consumati senza problemi! CONAD si scusa con i consumatori per il disagio arrecato. Lecce, 22 luglio 2019



[Pasta Andalini](#)



[Mulino Formaggi srl](#)



[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

