



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

SOMMARIO

Anno 18 - n° 40 05 ottobre 2019

1.1 EDITORIALE

Cornuti e mazziati!

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseario. Latte in calo, crollo della crema, scendono i formaggi

3.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. tendenza

4.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Impennata dei prezzi.

5.1 CEREALI E DINTORNI

tendenze.

6.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Rischio dazi USA sui mercati interni, italiani in particolare.

7.1 PATATA DI BOLOGNA DOP

Patata di Bologna D.O.P. Un'eccezione dei fertili suoli bolognesi

7.2 FIERE - AGRILEVANTE 2019

Agrilevante 2019... l'agricoltura mediterranea in un unico evento!

8.1 EVENTI AGROALIMENTARE

Il Nocino e la "ricetta" segreta dell'elisir d'amor - Le foto

10.1 VIABILITÀ LOMBARDIA EMILIA

Ponte Verdi di Ragazzola chiuso per 3 notti dal 7 ottobre dalle 21 alle 6.

10.2 DAZI USA

Dazi Usa: Cosa cambia per il Parmigiano Reggiano

11.1 BONIFICA PIACENZA

Conclusi i lavori di regimazione idraulica in comune di Carpaneto

12.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

13.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Cornuti e mazziati!

L'embargo russo, voluto dagli USA, è ora premiato con 7,5 miliardi di dollari di dazi statunitensi. Ma a quanto pare c'è da essere soddisfatti. È talmente poca la preoccupazione nella maggioranza che i loro leader pensano alle elezioni, allo Jus Culturae e a far votare i sedicenni.

di **Lamberto Colla** Parma 6 ottobre 2019 -

Ma quale segno di stima! Alla vigilia di della visita del Segretario di stato Mike Pompeo, la diplomazia statunitense aveva dichiarato di non veder l'ora di lavorare con il Governo Conte Bis.

Ed ecco che, le coincidenze casuali sono beffarde, appena l'omone di origine abruzzese mette piede in Italia, il WTO annuncia di dare applicazione ai dazi statunitensi richiesti da Donald Trump a fronte degli aiuti illegali concessi a AIRBUS da parte della UE ben 15 anni fa, utili a favorire lo sviluppo e lancio di alcuni suoi modelli (A380 e A350).

Benissimo, soprattutto a fronte della reale motivazione della visita nel Bel Paese, orientata più a ricevere confidenziali informazioni dai nostri 007 circa l'Ucraina Gate che sta opprimendo Trump, che a cominciare un proficuo lavoro con i giallo rossi.

Quindi, non paghi di averci obbligati all'[embargo russo](#) in seguito a una crisi generata dalla NATO, gli USA colpiscono pure l'Italia per il solo torto di appartenere a questa UE che non è più parente con quella degli albori, nonostante non si faccia parte del consorzio franco-tedesco-britannico dell'AIRBUS.

Ma, come la maggior parte degli intervenuti al dibattito hanno sostenuto, "siamo tra quelli che sono stati meno colpiti dai dazi".

Chi si accontenta gode, recita un saggio detto popolare.



Il costo non sarà tanto salato, chi dice che sarà mezzo miliardo e chi un miliardo o forse un po' di più ma tanto, visto che siamo nelle spese e con la **lista delle coperture da completare** per la finanziaria, oggi chiamata DEF (documento di Economia e Finanza), aggiungere un miliardino ai 29 previsti è roba di poco conto.

L'importante è invece pensare bene a come si andrà a votare e soprattutto chi avrà quel privilegio.

E qui si capisce come il **PD**, ex Ulivo, ex DS, ex PDS, ex PCI, sia veramente **ossessionato dalle elezioni**.

In questi frangenti drammatici per i nostri prodotti ambasciatori del **made in Italy agroalimentare** ecco che i vertici della sinistra tradizionale (posto che il M5S sembra ormai anch'esso tutto schierato a sinistra) tamburellano su **due questioni assolutamente prioritarie** per il Paese:

-l'apertura delle **urne ai sedicenni**;

-lo **Jus Culturae** (una variante giovanile e dotta dello Jus Soli che passa attraverso l'istruzione scolastica). Secondo gli ultimi dati della **Fondazione Leone Moressa**, sono circa 166 mila i ragazzi stranieri che hanno completato almeno cinque anni di scuola in Italia e che sarebbero dunque interessati dallo "ius culturae".

166.000 voti da giovani stranieri che si andrebbero ad aggiungere a circa **1,5 milioni** di 16 e 17enni la maggior parte dei quali voterebbe per la sinistra, almeno stando all'antico detto popolare che si "nasce comunista e si muore fascista" e le elezioni sono belle che vinte!

"Annamo bene", direbbe la



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseario. Latte in calo, crollo della crema, scendono i formaggi

Si ferma la crescita della panna. Zangolato, parmigiano e reggiano, invariato. Nuova flessione del Parmigiano Reggiano.

(Virgilio - Jacopo - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero caseario. Latte in calo, crollo della crema, scendono i formaggi

La panna, dopo settimane in segno positivo, subisce una leggera flessione nel listino. Zangolati parmigiano e reggiano ok. Novità formaggi: flessione nel Grana Padano, altra discesa del Parmigiano Reggiano.

di Virgilio e Jacopo Parma 01 ottobre 2019 -

LATTE SPOT – Alla borsa di Verona settimana di segno negativo. In calo anche il crudo spot nazionale, con un -1,1% a 46,91 e 47,94 €/100 al litro. Meno 2,3% anche per il latte intero pastorizzato spot estero, al 43,30 e 44,33 €/100 al litro; forte contrazione infine per lo scremato pastorizzato spot estero: -3,7% tra 26,39 e 27,43 €/100 al litro.

BURRO E PANNA – Crollo della crema alla borsa di Milano, con -5% sul prezzo settimanale. Il burro, invece, mantiene il suo periodo di fissità, così come gli zangolati parmigiano e reggiano. Nuova, seppur leggera, flessione anche della panna a Verona.

Borsa di Milano 30 settembre 2019:

BURRO CEE: 3,30 €/Kg. (=)

BURRO CENTRIFUGA: 3,55 €/Kg. (=)

BURRO PASTORIZZATO: 1,70 €/Kg. (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,50 €/Kg. (=)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,86 €/Kg. (-5,1%)

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

Borsa di Verona 01 ottobre 2019: (-1,25%)

PANNA CENTRIFUGA A USO

ALIMENTARE: 1,90 - 2,05 €/Kg.

Borsa di Parma 27 settembre 2019 (=)

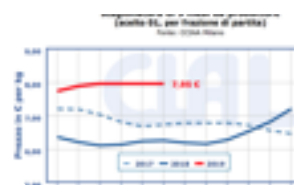
BURRO ZANGOLATO: 1,10 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 01 ottobre

2019 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,10 - 1,10 €/kg.

GRANA PADANO – Milano 30 settembre 2019 – Dopo mesi senza alcun cambiamento, questa settimana il listino segnala una leggera flessione delle stagionature fino al 16 mesi.



- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,90 - 8,00 €/Kg. (-0,6%)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,50 - 8,70 €/Kg. (-0,6%)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 9,00 - 9,20 €/Kg. (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 6,50 - 6,65 €/Kg. (-0,8%)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma 27 settembre 2019 – Nuovo deprezzamento dopo la flessione della settimana scorsa su tutte le stagionature del Parmigiano Reggiano.



- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,85 - 11,05 €/Kg. (-0,5%)
- Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 11,15 - 11,25 €/Kg. (-0,4%)
- Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,80 - 12,25 €/Kg. (-0,8%)
- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,50 - 13,00 €/Kg. (-0,8%)
- Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 13,60 - 14,00 €/Kg. (-0,7%)

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

#Filiere #Latte #DOP #formaggi
#food #madeinitaly #lattierocaseario
@theonlyparmesan
@ClaudioGuidetti @100MadeInItaly



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Si ferma la crescita della panna. Zangolato, parmigiano e reggiano, invariato. Nuova flessione del Parmigiano Reggiano.

(Virgilio - Jacopo - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero caseario. Contrazione latte, scende la crema e il Parmigiano Reggiano

Si ferma la crescita della panna. Zangolato, parmigiano e reggiano, invariato. Nuova flessione del Parmigiano Reggiano.

di **Virgilio e Jacopo** Parma 24 settembre 2019 -

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



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

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



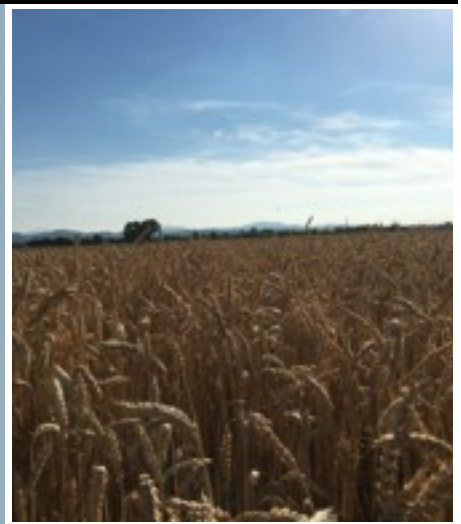


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Impennata dei prezzi.

Il rapporto USDA sulle giacenze ha stimolato l'impennata di prezzi. Dopo la diatriba sui dazi USA/CINA sta per aprirsi un nuovo fronte con l'Unione Europea che rischia di indebolire ancor più la nostra agroindustria, già scottata dall'embargo verso la Russia.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Impennata dei prezzi.

Il rapporto USDA sulle giacenze ha stimolato l'impennata di prezzi. Dopo la diatriba sui dazi USA/CINA sta per aprirsi un nuovo fronte con l'Unione Europea che rischia di indebolire ancor più la nostra agroindustria, già scottata dall'embargo verso la Russia.

di **Mario Boggini e Virgilio** - Milano, 01 ottobre 2019 - Il mercato ieri sera ha registrato un'impennata dei propri valori, in seguito alla pubblicazione del rapporto USDA sulle giacenze di fine campagna per gli USA.

SEMI	nov 906 (+23)	gen 915,4 (+22)	mar 930 (+20)
FARINA	ott 295,9 (+6)	dic 301 (+5,5)	gen 302,9 (+5,7)
DUO	ott 28,99 (+0,37)	dic 29,08 (+0,24)	gen 29,33 (+0,22)
CORN	dic 388 (+16,4)	mar 399,4 (+15,6)	mag 405,2 (+14,2)
GRANO	dic 495,6 (+8,4)	mar 502,4 (+8,6)	mag 507,2 (+8,6)

Il telematico mentre stiamo scrivendo è in aumento per il comparto soya e grano mentre si osserva un andamento misto per il mais.

Occorre attendere qualche sessione di mercato per meglio comprendere se e come il mercato reagirà. Già in un recente passato abbiamo assistito a riprese seguite a ridimensionamenti nel breve arco di qualche giorno. Per cui calma e sangue freddo.

Sul **mercato interno** poco è da segnalare rispetto all'ultima comunicazione. Molto sarà conseguente alle decisioni di Donald Trump sui dazi alle importazioni dall'agro alimentare Europeo. Se, come è, il mercato delle commodities è un mercato a vasi comunicanti, la carne che manca nel Sud Est Asiatico verrà prodotta in altre parti del mondo, per cui il mercato commodities internazionale non ne risentirà. Ma se arriveranno dazi sulle nostre specialità esportate negli Stati Uniti allora saranno lacrime amare per la nostra economia di settore. Per il loro mercato, composto in buona misura da prodotti alternativi, che giungono da mezzo mondo, sarà pressoché indifferente ma per noi sarà un dramma! La nostra agroindustria sta già soffrendo l'embargo russo e una chiusura anche a occidente dei mercati (L'USA è il secondo mercato per i nostri prodotti dopo l'UE) sarebbe veramente faticosa da sostenere.

Certo che mentre proseguono i colloqui USA/CINA, anche se, sia pur timidamente sono iniziati i riacquisti di soya in esenzione dazi dagli Usa, aprire un fronte

così delicato con l'Europa sarebbe veramente incomprensibile, ma da Donald ci si può attendere di tutto.

Con questa spada di Damocle sulla testa è difficile fare ipotesi.

Per il comparto **biodigestori** stanno ricomparendo sul mercato sia le farinette che le pule di riso che il mais tossinato che gira su valori intorno ai 150-155€ arrivo secco mentre per il verde in base all'umidità.

Indicatori internazionali 01 ottobre 2019

L'Indice dei **noli** è sceso a 1823 punti, il **petrolio** è a quota 55,00\$ e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,08892 (Hr. 8,00).

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 01 ottobre 2019		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1823	1,08892	55,00 \$/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](#)

Andalini
pasta dal 1956



MERCATO CEREALI Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Impennata dei prezzi.

Il rapporto USDA sulle giacenze ha stimolato l'impennata di prezzi. Dopo la diatriba sui dazi USA/CINA sta per aprirsi un nuovo fronte con l'Unione Europea che rischia di indebolire ancor più la nostra agroindustria, già scottata dall'embargo verso la Russia.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 01 ottobre 2019 - Il mercato ieri sera ha registrato un'impennata dei propri valori, in seguito alla pubblicazione del rapporto USDA sulle giacenze di fine campagna per gli USA. ...

(*) 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.

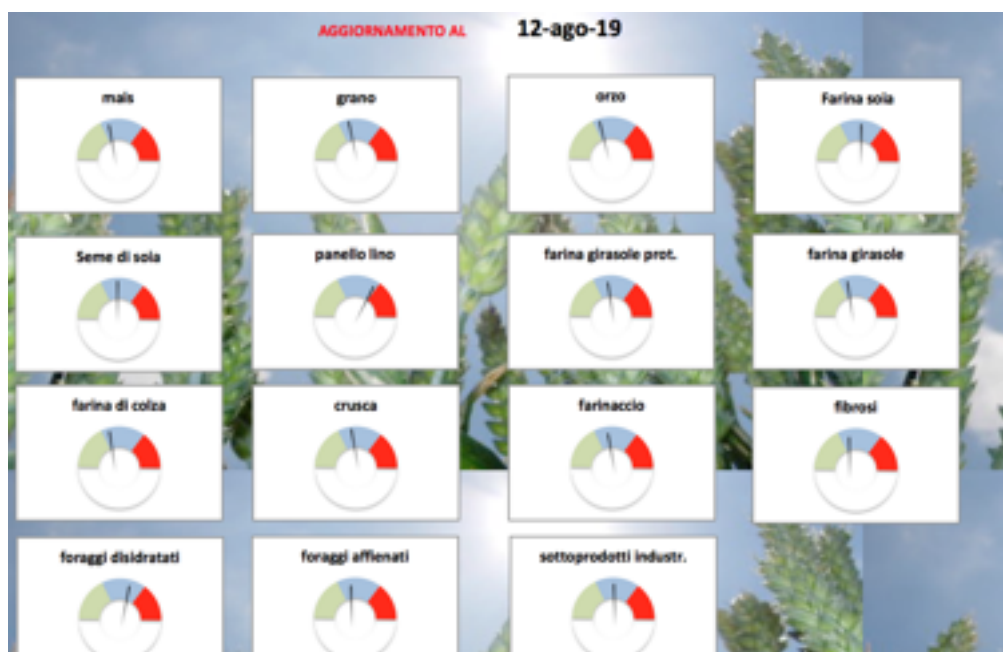
Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare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

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](http://www.officinacommerciale.commodities.it)

I segnali di
tendenza di
lunedì 12 agosto
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](#))

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Andalini
pasta dal 1956



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Rischio dazi USA sui mercati interni, italiani in particolare.

ULTIMA ORA: Mercati in fibrillazione, dopo due sedute di forti aumenti. La notizia dei dazi sulle merci Europee fa scendere le borse finanziarie ma contagia il mercato delle Commodities. Allarme per alcune specialties alimentari italiane che potrebbero avere ricadute negative pesanti sul nostro mercato.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Rischio dazi USA sui mercati interni, italiani in particolare.

ULTIMA ORA: Mercati in fibrillazione, dopo due sedute di forti aumenti. La notizia dei dazi sulle merci Europee fa scendere le borse finanziarie ma contagia il mercato delle Commodities. Allarme per alcune specialties alimentari italiane che potrebbero avere ricadute negative pesanti sul nostro mercato.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 03 ottobre 2019 - Il mercato ieri sera ha registrato un'altra impennata dei propri valori a fronte della presa di consapevolezza del rapporto USDA sulle giacenze di fine campagna per gli USA.

SEMI	nov 919,4 (+13,4)	gen 932,4 (+13)	mar 941,4 (+11,4)
FARINA	ott 304,1 (+8,2)	dic 309 (+8)	gen 310,8 (+8)
GLIO	ott 28,83 (-0,14)	dic 28,88 (-0,20)	gen 29,11 (-0,20)
CORN	dic 392,4 (+4,4)	mar 404,4 (+5)	mag 409,2 (+4)
GRANO	dic 498,6 (+3)	mar 505,6 (+3,2)	mag 510,6 (+3,4)

Le cause in sintesi: Le cifre, sono state una sorpresa in quanto hanno rimesso in discussione la produzione "vera" di quella campagna. Si sono infatti visti degli stock di fine campagna 2018/19 del corn e del seme corretti al ribasso rispetto a quelle del 12/9. Ma soprattutto sono notizie giunte in un momento dove non è ancora del tutto chiaro quali siano stati gli acri seminati in USA per la campagna 2019/20 e dopo una lunga stagione di piogge che ha coinciso con il periodo delle semine.

Non è nemmeno del tutto chiaro quali potranno essere le rese. Nell'USDA del 12/8 gli stock della fine della campagna precedente non erano stati messi in discussione, ma ora con la cifra degli stock del corn in USA, all'1/9 sono stati 53,71 milioni di tonnellate contro 61,68 milioni di tonnellate stimate dagli analisti, fa sì che lo scenario cambi. Inoltre dato che è vero **"che piove sul bagnato"** questo arriva in un momento in cui il tempo non è favorevole (freddo... piogge) in USA, ove il corn e il seme deve finire di maturare. E non è del tutto ideale neanche in **Brasile** e in **Argentina** dove la siccità è ancora il tema dominante, nonostante le piogge siano arrivate seppure non in quantità soddisfacente.

I fondi di investimento, con il loro forte scoperto del corn e del seme/farina, per prima cosa hanno pertanto deciso, lunedì e ieri, di coprire, in attesa di vederci più chiaro. Inoltre, come viatico agli aumenti, ecco affacciarsi anche una vendita di 600.000 tons di semi

alla Cina: l'USDA non ha confermato, ma da molti segnali ed indiscrezioni sembra che effettivamente sia una vendita reale.

Il telematico mentre vi scrivo è in territorio negativo ma in modo minimo dopo le due sedute di forte aumento.

Sul mercato interno niente da segnalare rispetto a ieri se non che oggi avremo prezzi più alti.

Per il comparto **biodigestori** si conferma quanto anticipato già nella giornata di martedì: stanno ricomparendo sul mercato sia le farinette che le pule di riso che il mais tossinato che gira su valori intorno ai 150-155€ arrivo secco mentre per il verde in base all'umidità.

A fronte di questi scossoni può essere che apatia e stazionarietà del mercato sia una fase terminata.

Indicatori internazionali 02 ottobre 2019

L'indice dei **noli** è sceso a 1809 punti, il **petrolio** è a quota 54,50\$/bar e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,09254 (Hr. 8,30).

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 02 ottobre 2019		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1809	1,09254	54,50 \$/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.

Andalini
pasta dal 1956

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

Patata di Bologna D.O.P.

Un'eccellenza dei fertili suoli bolognesi

La **Patata di Bologna D.O.P.**, prima patata italiana insignita della **Denominazione d'Origine Protetta**, germoglia e cresce in un'unica terra, nelle campagne bolognesi, dando vita ad un prodotto ricco di storia e bontà eccezionale. È compito del **Consorzio di Tutela Patata di Bologna D.O.P.** tutelare la qualità, la storicità, l'appartenenza al territorio di questa varietà - la **Primura** - tanto eclettica in cucina quanto importante per l'economia del comprensorio bolognese.

La **Patata di Bologna D.O.P.** viene prodotta e confezionata da aziende iscritte al piano dei controlli, situate **esclusivamente nella provincia di Bologna, e controllate dall'Organo di Controllo** imposto dalle regole dei prodotti a denominazione di origine. La pataticoltura ha **profonde radici nelle tradizioni rurali** della provincia bolognese: già nell'Ottocento, quando le patate si chiamavano ancora "*Pomi di Terra*", gli studiosi istruivano i contadini a coltivarle in questi terreni prediletti e all'uopo resi coltivabili, strappati alla forza dell'acqua con le prime bonifiche. Poderi e saperi sono stati **tramandati con passione e perfezionati nel tempo**.

Le caratteristiche uniche della Patata di Bologna D.O.P. sono determinate dalla sua genetica e dall'ambiente di coltivazione: suolo, clima, tecniche di coltivazione, tipologia di conservazione, sono gli ingredienti di una patata che ha la sua tipicità nello stretto legame con i fertili suoli



bolognesi. L'area di coltivazione della **Patata di Bologna D.O.P.** è principalmente tra due fiumi il Sillaro e il Reno all'interno di una determinata zona che comprende: i Comuni di Budrio, Castenaso, Ozzano dell'Emilia, San Lazzaro di Savena, Castel San Pietro Terme, Castel Guelfo di Bologna, Medicina, Molinella, Baricella, Minerbio, Granarolo dell'Emilia, San Giovanni in Persiceto e Crevalcore, più alcune zone montane fino a 700-800 m s.l.m. negli altipiani di Castel d'Aiano e Vergato.

L'azione sinergica tra suolo, clima, irrigazione, tecniche colturali e il lavoro dell'uomo danno vita ad un prodotto eccellente e unico nel suo genere, la Patata di Bologna D.O.P.

SCHEDA PATATA DI BOLOGNA D.O.P.:

La **Patata di Bologna D.O.P.** - varietà **Primura** - è caratterizzata da una **forma ovale, allungata e regolare**. Il colore della polpa è giallo paglierino, la **buccia liscia e di tonalità chiara**, caratteristica che le viene fornita dalla composizione dei suoli di coltivazione. Gli "**occhi**" della **Primura** sono profondi e ben accentuati, **la polpa consistente. Il suo sapore tipico e delicato** è ottimo per ogni preparazione. La Patata di Bologna D.O.P. è **una bontà autentica, tutta naturale:** sana e genuina, nutriente e saziante, ricca di

gusto nella sua tipica semplicità.

È disponibile nei seguenti formati:

Confezione da Kg 1,5 – Kg 2,0 – kg 2,5

Prezzo indicativo di vendita: **circa 1,30€/Kg**

La Patata di Bologna D.O.P. è reperibile presso la Grande Distribuzione Organizzata e nei migliori negozi di ortofrutta.

COME GUSTARE LA PATATA DI BOLOGNA D.O.P.?

Ecco una gustosa ricetta della food blogger **Anna Rita Granata** - IG: **@anna_rita_granata**

Ciambella con cuore filante di speck e Patate di Bologna D.O.P.

Ingredienti per 6 persone:

- 1 Kg di Patate di Bologna D.O.P. ;
- 200 g speck affumicato;
- 30 g burro;
- 200 g scamorza, o mozzarella;

• Sale e pepe q.b.;

• 100 g parmigiano grattugiato;

• 1 uovo;

• 2 cucchiaini di farina.

Preparazione:

Sciacquate le patate



Agrilevante 2019...

L'agricoltura mediterranea in un unico evento!



La fiera di Bari dedicata a macchine agricole, impianti e tecnologie.

Si tiene dal 10 al 13 ottobre 2019 a Bari "Agrilevante", l'esposizione Internazionale delle macchine, degli impianti e delle tecnologie per la filiera agricola, la più importante tra le manifestazioni fieristiche dedicate al settore primario che si svolgono nell'intero bacino mediterraneo.

La fiera, dal carattere specialistico e professionale, si svolge su una superficie di 50 mila mq e ospita oltre 300 aziende a copertura di 6 filiere produttive (Filiera

Cerealicola, Filiera Energetica, Colture No Food, Filiera Olivicolo Olearia, Filiera Ortofrutticola, Filiera Vitivinicola, Enologica e Filiera Zootecnica).

La manifestazione offre ai visitatori (circa 70.700 nell'edizione 2017, con oltre 40 delegazioni estere accreditate) un panorama completo di soluzioni efficaci per l'intero ciclo produttivo: dalla lavorazione e preparazione del terreno alla semina, dall'irrigazione ai trattamenti, fino alle fasi di raccolta, trasporto e prima lavorazione dei prodotti. A questo si aggiungono le filiere a destinazione non alimentare, vedi quelle delle materie prime per l'industria e per l'energia.

L'evento è particolarmente focalizzato sulle colture tipiche del Mediterraneo,

per le quali l'industria della meccanizzazione è in grado di offrire una gamma di mezzi ed attrezzature molto ampia e tecnologicamente avanzata.



NOBILI

e riponetele in un tegame. Ricoprite interamente con dell'acqua e riponete sul fuoco a fiamma medio/bassa. Lasciate cuocere per 20 minuti o fino a quando **risulteranno morbide** facendo la prova con i rebbi di una forchetta. Scolate, schiacciate con lo schiaccia patate e lasciate raffreddare.

Una volta fredde aggiungete il sale e il pepe, la farina, il burro tagliato a pezzetti, l'uovo e il parmigiano grattugiato. Mescolate con un cucchiaino di legno per amalgamare. Imburrate il fondo di uno stampo per ciambelle apribile.

Foderate il fondo con le fettine di speck, sovrapponendole leggermente tra loro. Lasciate che fuoriescano dallo stampo poiché sarà utile per richiudere a procedimento ultimato.



Aggiungete una parte di impasto e schiacciate con le mani per formare una base; aggiungete la provola tagliata a cubetti e il restante impasto fino a ricoprire l'intera superficie. Richiudete con la parte restante di speck che avete lasciato fuoriuscire dallo stampo.

Infornate in forno già caldo a 200° per 20 minuti. Sfornate, lasciate intiepidire e capovolgete lo stampo eliminando la cerniera apribile. **Servite tiepida con il cuore di formaggio filante.**

www.patatadibologna.it

<https://www.facebook.com/patatadibolognadop/>

<https://www.instagram.com/patatadibolognadop/>

Il Nocino e la "ricetta" segreta dell'elisir d'amor - Le foto

Ci si augurava che almeno alla trentaseiesima edizione l'antica ricetta dei Druidi, che le leggende narrano fossero capaci di pozioni magiche per esaltare il coraggio e la forza ma anche per conquistare i cuori, e invece nulla. In compenso i finalisti al concorso del nocino e delle torte di noci hanno conquistato tutti, statunitensi compresi.

Di Virgilio Noceto, 30 settembre 2019 - Anche quest'anno **Michele Bianchi**, il presentatore dell'intero evento di Noceto dedicato al Nocino, non è riuscito a far "sbottonare" **Camillo Cotti**, presidente dell'Associazione "Incontriamoci in Paese" la cui famiglia da 400 anni si tramanda l'antica ricetta del prezioso infuso. Come Cotti però nessun altro dei concorrenti (57 i campioni pervenuti da Parma, Reggio, Modena, Bologna e Milano) alla competizione del miglior Nocino, ha svelato l'ingrediente segreto che lo rende unico.

La trentaseiesima edizione è stata quindi archiviata con successo davanti a un folto pubblico e premiata da una domenica speciale, limpida e serena come quelle di piena estate.



Tra **Balli Country** (eseguiti da I Gruppo Valceno) e, per la prima volta un interessante dibattito tutto incentrato sul "Nocino", **Talk Show** per dirla all'americana in onore agli ospiti di **Walnut Creek** giunti in delegazione al seguito della loro sindaca, e circondati da bancarelle alimentari e prodotti artigianali, l'ennesima (36°) edizione del Concorso del Nocino e Torte di Noci si è archiviata molto positivamente e le novità introdotte hanno regalato nuove soddisfazioni agli amministratori locali.

Soddisfatta si è detta infatti **Desy Bizzi**,

vicesindaco di Noceto, che tra i vari ringraziamenti ha voluto sottolineare come le nuove iniziative abbiano dato un nuovo respiro alla festa, favorita dalla partecipazione

delle Associazioni locali che hanno aderito alla 36esima edizione. Dello stesso avviso lo stesso sindaco **Fabio Fecci** che aggiunge essere stato *"Un momento di aggregazione che tiene viva la tradizione. E' stata una bella festa e voglio ringraziare tutti, tutte le associazioni di volontariato e la delegazione di Walnut Creek che è tornata a trovarci"* per rinsaldare il legame di gemellaggio che vedrà alcuni giovani studenti alloggiare in paese mentre i giovani nocetani saranno ospitati oltreoceano nel prossimo mese di aprile.



Come si diceva, tra le novità del 2019, è stato il **dibattito tutto imperniato sul nocino**. Un momento di rapidi scambi d'opinione che è stato capace di incuriosire e a detta dell'assessore alla cultura di Noceto, Antonio Verderi, "un'esperienza molto piacevole da riproporre anche per altri argomenti".

Al Talk Show, delicatamente moderato da **Maria Grazia Manghi**, corrispondente locale per la Gazzetta di Parma, hanno dato il loro contributo **Lamberto Colla**, Presidente della De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) di Noceto e direttore della Gazzetta dell'Emilia, il quale ha illustrato le linee guida, a partire dall'identificazione di "originalità" di un prodotto finto, che la **Commissione De.C.O.** si è data e

l'attività svolta nei primi 12 mesi di vita. "La Deco, ha sottolineato Lamberto Colla, può risultare uno straordinario strumento di marketing territoriale e l'apprezzamento che sta riscuotendo in Paese è di buon auspicio per una ampia crescita e creazione di un volano di interessamento al paese attraverso i suoi prodotti, come abbiamo potuto ben misurare durante la giornata di FICO ospiti di Comuni in Festa".

Con **Claudio Piazza** (AIS Emilia) ci si è addentrati maggiormente negli aspetti tecnici connessi al liquore tradizionale mentre con la giovane e esperta food blogger **Mariachiara Utini** sono stati svelati i segreti per degustare il nocino e offrendo una prova pratica a un ragazzo chiamato dal pubblico. "La Peppa", la mitica redattrice gastronomica della Gazzetta di Parma ha elencato alcune interessanti ricette che gli appassionati avranno certamente registrato, mentre a seguire, **Pietro Pilotti**, dell'associazione Culturale Olimpo, ha illustrato le migliori condizioni per bere il nocino e segnalato come allargare le vedute offrendo nuove idee per l'utilizzo del liquore, come ad esempio lo "Spedino alla frutta" spruzzato col nocino, presentato e offerto ai relatori presenti. Al nocino sono legate tantissime leggende e chi meglio di



Ivana Brambilla, autrice di numerose pubblicazioni e ricercatrice di antiche fiabe e leggende, poteva meglio illustrare l'argomento. Secondo Ivana Brambilla, in quasi ogni fiaba che contempra il nocino, il minimo comune denominatore che unisce i racconti nelle varie epoche è rappresentato dall'amore che il nocino è riuscito a consacrare, a conferma della tradizione che lo vuole "**elisir d'amore**" per eccellenza.

In conclusione sono stati svelati i nomi dei premiati sia al concorso delle torte sia del nocino.

Concorso Nocino

(57 campioni esaminati provenienti da PR, MO, RE, BO e MI. 6 i finalisti)

Presidente di giuria: Vincenzo Ziliotti

- Miglior Nocino di Noceto: Calandra Checco e Maria Rosalia
- Premio speciale "Arturo Costa" (al nocino più "verde") a Rosita Tommasini

Il Podio del NOCINO:

3° Angela Fantini di Reggio Emilia

2° Mario Mazzocco di Noceto

1° Carla Cassano di Castelguelfo di Noceto

Concorso Torte di Noci

Premi speciali:

- Silvia Candiani: Premio speciale Consulta dei Giovani

- Giacomo Baione: Premio speciale giuria americana "Wallnut Creek"

- Giacomo Baione: premio torta più bella

Il podio delle TORTE

3° Stefania Soncini

2° Giulia Cerkvèna

1° Cooperativa Il Giardino



Ponte Verdi di Ragazzola chiuso per 3 notti dal 7 ottobre dalle 21 alle 6.

Decisione della Provincia di Cremona, per fare eseguire operazioni di ripristino sui giunti di pavimentazione del viadotto, approfittando della riduzione di traffico dovuta alla limitazione di portata a 3,5 tonnellate disposta dalla Provincia di Parma.

Parma, 3 ottobre 2019 - La **Provincia di Cremona** ha deciso la **chiusura totale al traffico del ponte Verdi** tra Ragazzola (PR) San Daniele Po (CR), **per 3 notti, dalle 21 alle 6**, a partire **dal 7 ottobre** 2019 per fare eseguire operazioni di ripristino sui giunti di pavimentazione del viadotto.



L'interruzione sfrutterà l'abbattimento dei flussi di traffico previsti a seguito della decisione della Provincia di Parma di **vietare il transito sul ponte** ai veicoli aventi una massa superiore a **35 quintali** da oggi, giovedì 3 ottobre.

I veicoli diretti dal Cremonese alle località parmensi di Polesine, Zibello, Roccabianca, Sissa - Trecasali e S. Secondo Parmense

dovranno utilizzare come percorso alternativo la strada provinciale SP87 "Giuseppina" e la SPEXSS343 "Asolana" in territorio della Provincia di Cremona, indi proseguire lungo la SP343 in direzione Colorno, la SP9 in direzione Torrile, la SP43 in direzione Trecasali, la Strada Comunale Via F. de André, la SP8 e Via Torta in direzione S. Secondo Parmense, giunti alla rotatoria con la SP 10 proseguire in direzione S. Secondo Parmense lungo la stessa SP 10, la Via Enrico Berlinguer e alla rotatoria con la SP 10 proseguire fino alla località Ragazzola.

In senso contrario dovranno procedere i veicoli provenienti dalla località Ragazzola, S. Secondo Parmense e Parma e diretti a S. Daniele Po e Cremona.

In caso di condizioni meteorologiche avverse potrebbero verificarsi slittamenti.

Dazi Usa: Cosa cambia per il Parmigiano Reggiano

Il Consorzio Parmigiano Reggiano a Caseifici Aperti sensibilizzerà i consumatori sull'importanza di scegliere il vero Made in Italy

Reggio Emilia, 3 ottobre 2019 - I dazi Usa scatteranno il prossimo **18 ottobre**: lo ha confermato il responsabile Usa per il commercio Robert Lightizer, aggiungendo che l'amministrazione Usa auspica di trattare con l'Unione europea per risolvere i nodi sul tavolo.

Rispetto a quanto minacciato da Trump - che aveva annunciato dazi al 100% - la tariffa che si abatterà sul Made in Italy sarà pari al **25%**.

È quanto emerge dalla lista dei prodotti pubblicata dalle autorità americane dopo il via libera del Wto agli Stati Uniti.

Che cosa cambia per il Parmigiano Reggiano, per il quale gli Stati Uniti rappresentano il secondo mercato export con ben 10 mila tonnellate di prodotto?

Il dazio passerà dagli attuali 2,15 dollari al chilo a circa 6 dollari al chilo.

Ciò significa che il consumatore americano acquisterà il Parmigiano Reggiano ad un prezzo maggiorato: **se oggi il costo è pari a circa 40 dollari al chilo, dal 18 ottobre a scaffale sarà ben oltre 45 dollari al chilo.**



Difficile, al momento, prevedere quali saranno gli effetti immediati delle tariffe.

"Il Parmigiano Reggiano è un prodotto di altissima qualità. Faremo del nostro meglio affinché i consumatori americani siano consapevoli del valore della nostra Dop, così che siano disposti a spendere qualche dollaro in più per avere in tavola l'autentico Re dei Formaggi. Siamo amareggiati perché si va a colpire ingiustamente uno dei settori più forti della nostra economia. L'Italia, che non c'entra nulla con il consorzio Airbus (ne fanno parte la Francia, la Germania, la Spagna e il Regno Unito), si trova a pagare una bolletta veramente insensata. A questo servirà di punto un piano



intervento straordinario dell'Unione Europea per evitare che gli effetti dei dazi diventino traumatici per le filiere coinvolte" ha commentato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano.

Il Presidente coglie l'occasione per lanciare un appello a tutti gli appassionati del Re dei Formaggi: *"Contiamo sulla fedeltà dei nostri consumatori che in questi giorni ci hanno dimostrato di considerare il nostro prodotto un vero tesoro da difendere. Li invitiamo a venire a trovarci questo weekend a Caseifici Aperti, per toccare con mano che cosa vuol dire produrre il Parmigiano Reggiano. E per capire perché il Governo e l'Unione Europea debbano a tutti i costi difendere un patrimonio che fa parte, non solo della nostra tradizione, ma della nostra cultura e che produce un valore al consumo pari a 2,4 miliardi di euro, dando lavoro a ben 50 mila persone sul territorio"*.

"Caseifici Aperti" cadrà sabato 5 e domenica 6 ottobre: la grande festa dei Caseifici produttori di Parmigiano Reggiano. Foodies, grandi e piccini, avranno la possibilità di partecipare alla produzione della DOP più importante d'Italia.

Visite guidate al caseificio e al magazzino di stagionatura, spacci aperti, eventi per bambini e degustazioni, uniti alla passione dei casari offriranno la possibilità di vivere un'esperienza unica: un viaggio alla scoperta della zona d'origine, delle sue terre ricche di storia, arte e cultura.

Partecipare a Caseifici Aperti è semplice: basta visitare il sito del Consorzio, www.parmigianoreggiano.it e accedere all'area dedicata con la lista dei caseifici aderenti grazie alla quale è possibile informarsi sugli orari di apertura e sulle attività proposte.



Conclusi i lavori di regimazione idraulica in comune di Carpaneto

Terminati i lavori di regimazione idraulica nelle località di Magnano e Nicrosi, in comune di Carpaneto Piacentino.

A segnalare la carente regimazione delle acque meteoriche il comune: *“Nel corso degli ultimi due anni sono stati visionati diversi punti critici dei nostri corsi d'acqua in occasione di eventi meteorici di forte intensità: in particolare sulla strada dell'Oratorio di Magnano e sulla strada per Nicrosi erano evidenti allagamenti sulla strada che diventavano pericolosi per la viabilità e deterioravano velocemente il manto stradale e le relative sponde. Per questo sono stato programmati, anche attraverso una proficua collaborazione degli uffici tecnici comunali e del Consorzio di Bonifica, miglioramenti alla rete dei canali esistenti limitrofi: in particolare la strada dell'Oratorio era stata già oggetto di ripristino da parte del Comune con il consolidamento di un argine più a valle rispetto alla tombinatura oggi realizzata”.*

Prosegue **Fausto Zermani**, Presidente del Consorzio dichiarando: *“Compito del Consorzio è quello di realizzare quegli*

interventi che tendano a migliorare l'assetto del territorio e a prevenire nuovi dissesti”.

LOCALITA' MAGNANO

Dal sopralluogo era emerso sia che il canale che corre lungo la strada dell'oratorio presentava (in alcuni tratti) una spiccata erosione dovuta alla velocità di deflusso delle acque meteoriche, sia l'occlusione di un canale, sia la mancata regimazione di una cunetta a monte della strada.

Gli interventi hanno previsto:

- la realizzazione di salti, di fondo in calcestruzzo, al fine di diminuire la velocità delle acque con conseguente riduzione dell'erosione del canale;
- la risagomatura del tratto di canale ostruito dai detriti per permettere il corretto deflusso delle acque meteoriche;
- la realizzazione di un nuovo attraversamento con tubi;
- la pulizia delle cunette di monte.

LOCALITA' NICROSI

Durante il sopralluogo era apparso evidente che i tre attraversamenti della strada erano danneggiati e non permettevano il corretto deflusso delle acque piovane causando movimenti franosi alla carreggiata e rendendo pericoloso il transito dei mezzi. I lavori eseguiti dal Consorzio sono consistiti nella sostituzione degli attraversamenti esistenti e nel relativo ripristino della sede stradale.

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





[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

