



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

SOMMARIO

Anno 18 - n° 43 27 ottobre 2019

1.1 EDITORIALE

Manette per gli evasori e permessi premio per gli ergastolani

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseario. Crema e panna ok, formaggi sempre in ribasso

3.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. tendenza

4.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Mercati instabili.

5.1 CEREALI E DINTORNI

tendenze.

6.1 SICUREZZA ALIMENTARE

Attenzione all'acquisto di integratori via internet, allerta per "Pura caffeina New Pharma Nutrition", prodotto altamente tossico

6.2 COOPERAZIONE E FUTURO

"100 anni di cooperazione verso i prossimi scenari"

7.1 EVENTI FORMAGGIO

World Cheese Awards: è Il Parmigiano Reggiano il formaggio più premiato al mondo

7.2 AMBIENTE E EDUCAZIONE

A scuola con la Bonifica parmense: i progetti formativi portano in classe la cultura della gestione delle acque

9.1 AMBIENTE E PO

Le Mappe di Pericolosità e Rischio. Tra nuove conoscenze e nuove incertezze

10.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

11.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Manette per gli evasori e permessi premio per gli ergastolani

Siamo al paradosso e ben presto la società civile si trasferirà in carcere e gli irriducibili mafiosi e terroristi in libertà a gongolarsi dell'impunità da gaudenti feudatari.

di **Lamberto Colla** Parma 27 ottobre 2019 -

Siamo arrivati al capolinea. La Corte Costituzionale ha aperto ai permessi premio agli ergastolani anche in assenza di collaborazione e amplia il potere discrezionale dei giudici che dovranno decidere caso per caso. Il procuratore antimafia di Catanzaro **Nicola Gratteri**, a margine di un convegno organizzato dalla Camera Penale a Catanzaro si è così esposto: "*Vanificato il sangue di grandi magistrati e uomini di forze dell'ordine.*" Una sentenza "*inevitabile*" dopo quanto deciso dalla Corte di Strasburgo poco più di 15 giorni fa. La Corte europea dei diritti dell'uomo ha infatti respinto il ricorso dell'Italia sull'ergastolo ostativo e ha ordinato che venga riformata la legge che impedisce al condannato di usufruire di benefici sulla pena se non collabora con la giustizia. L'Italia aveva fatto ricorso contro una sentenza di condanna del 13 giugno che ora diventa definitiva.

"957 condannati all'ergastolo - scrive il sole 24 ore del 24 ottobre scorso a firma di Ivan Cimmarusti - ostativo per mafia (1.250 il totale degli ergastolani in regime ostativo). Potranno accedere ai permessi premio anche chi sta scontando pene minori per mafia, terrorismo, violenza sessuale aggravata, corruzione e in generale i reati contro la pubblica amministrazione. Tutti reati che sino ad oggi impedivano la concessione di qualunque beneficio penitenziario nel presupposto della pericolosità sociale del condannato. Questo il senso della sentenza con cui la Consulta ha ritenuto incostituzionale l'articolo 4 bis dell'Ordinamento penitenziario."

E se da un lato la Corte di Strasburgo apre le porte agli ergastolani, dall'altra il nostro governo spalanca le porte del carcere per chi non arriva a fine mese, altro che fine pena mai!

Da oltre un mese infatti, ovvero da quando il governo giallo rosso è entrato in carica, si sente solo parlare di manette.

Di manette per gli evasori (fiscali ovviamente) e di misure per arginare la piaga dell'evasione. Dal POS obbligatorio all'incentivo (vedremo quale sarà) all'utilizzo delle carte elettroniche. In contropartita a tutti questi irrinunciabili premi la mano forte e implacabile dello Stato si abatterà sugli evasori.

Ma quali? Quelli piccoli, quelli che per errore o per impossibilità non



riescono a pagare allo Stato quello che presumibilmente avevano. onestamente o "stupidamente" dichiarato e quindi facilmente rintracciabile dai segugi del fisco.

Peccato però che con le nuove norme fiscali, che presumibilmente verranno introdotte nei prossimi mesi, sarà più semplice commettere reati per chiunque. Saranno infatti

abbassate le soglie di punibilità e aumentate le pene. Intercettazioni e confische per gli evasori.

Il ritocco della legge tributaria sarà una delle priorità della nuova legge di bilancio per il 2020: **verranno abbassate le soglie di punibilità e aumentate le pene per tutti gli evasori**, anche per coloro che si trovano nell'impossibilità economica di poter pagare le tasse. e con introiti molto ridotti.

I Grandi evasori invece niente. Delle multinazionali, del gioco e le compagnie digitali in genere ormai è chiara la loro evasione quasi totale anche in forza dei miseri accordi che alcune di queste hanno stabilito con gli stati europei. Ma oggi si scopre che anche le banche ci hanno messo del loro. **Più di 55 miliardi di euro sarebbero stati sottratti al Fisco** di diversi paesi europei (4,5 miliardi sarebbero ascrivibili all'Italia). E' quanto emerge da una inchiesta riportata dal giornale tedesco **Zeit Online**. Decine di banche, broker, studi legali e società di revisione sarebbero coinvolti in un'indagine avviata in Germania dalla procura di Colonia insieme ai magistrati di Monaco e di Francoforte ([sole 24 ore](#) 18 ottobre 2019).

Già le banche, quelle che sarebbero certamente avvantaggiate dall'uso di carte di credito anche per i piccoli importi. Loro che da **ogni 100 euro ne incassano uno** senza colpo ferire, mentre al contrario chi **acquista** paga di più del prezzo esposto in vetrina e chi **vende** riceve di meno, mentre con l'uso del contante questa distorsione, tutta a vantaggio esclusivo degli istituti di credito non v'è, salvo la commissione lasciata per il prelievo al bancomat.

Per cui, ecco che tra **tasse, balzelli, manette e abbassamento** della soglia di punibilità degli evasori, torna di attualità un post pubblicato nel recente passato da **Lino Ricchiuti**, **Presidente Nazionale Movimento Popolo Partite Iva**, che riporta il commento di un piccolo imprenditore costretto a abbandonare il gioco (L'impresa).

Vero o falso che possa essere il racconto, la descrizione degli impegni che gravano sulle partite iva è reale e dovrebbe far riflettere sulla necessità di una radicale revisione e semplificazione.

"LO STATO HA VINTO, CHIUDO LA PARTITA IVA E.."



1. non dovrò più umiliarmi in banca per spiegare che il mio bilancio fa schifo, non perché non so lavorare ma perché i clienti non pagano
2. non dovrò più essere costretto ad usare i fidi bancari a tassi osceni
3. non dovrò più pagare quote associative ad associazioni che alla fine dei conti ti aiutano solo ad adempiere agli obblighi
4. non dovrò più pagare il commercialista e il consulente del lavoro
5. non dovrò mai più pagare avvocati
6. non dovrò più comprare marche da bollo da 14,62 e poi da 16,00 per il libro giornale e il libro inventari
7. non dovrò più pagare il canone per le licenze dei software
8. non farò più la comunicazione dati iva
9. non farò più la dichiarazione modello unico e non pagherò più l'irpef
10. non farò più la dichiarazione irap e non pagherò più l'irap
11. non pagherò più gli f24 per l'inps e l'inail
12. non dovrò mai più richiedere un durc
13. non dovrò mai più pagare la cassa edile
14. non farò più lo spesometro
15. non farò più gli studi di settore
16. non dovrò più mandare lettere per la tutela della privacy e redigere il documento programmatico
17. non dovrò più andare a fare il corso pronto soccorso e corso antincendio



18. non dovrò mai più sentire parlare di sistri e di registro rifiuti
19. non avrò più bisogno di pagare manutenzioni di stampanti e computer
20. non dovrò più chiedere la fattura quando vado a mangiare una pizza
21. non dovrò più tenere tutti gli scontrini di qualsiasi acquisto
22. non dovrò più andare all'agenzia entrate
23. non dovrò più lottare contro l'agenzia dell'entrate riscossioni
24. non dovrò più svenarmi per pagare i finanziamenti
25. non dovrò più passare notti in bianco per pensare come fare per pagare i miei dipendenti perché grazie a voi li ho dovuti tutti licenziare ed ora tocca a te stato dargli un

posto di lavoro visto che hanno famiglia e mutui da pagare

26. non dovrò più subire la gogna di processi penali con il giudice di fronte e la gabbia a destra, solo perché a volte ho dovuto decidere se pagare gli stipendi o i contributi perché non avevo alternativa

27. non dovrò vivere più con l'ansia giornaliera del postino che mi stava distruggendo la salute o aprire la pec che è diventata la nostra roulette russa ... oggi sarò vivo o affondato ?

Ora venite tutti a prendere gli immobili, venite pure la porta è aperta !

Lo Stato e le banche vogliono i muri ?? Che se li prendano. Vendete all'asta quello che volete, la porta è aperta !

Decreti ingiuntivi, atti di precetto, ipoteche, sequestri, pignoramenti, fate pure ! La porta è aperta.

PORTATE VIA TUTTO, SVENDETE TUTTO ne avete diritto con i titoli esecutivi e non dimenticate di dare ai miei dipendenti che per me era come una famiglia il reddito di cittadinanza perché hanno mutui da pagare, figli da crescere e far studiare. Io mi fermo qua.

[\(Per leggere i precedenti editoriali clicca qui\)](#)



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseario. Crema e panna ok, formaggi sempre in ribasso

Poche significative novità nei diversi listini del lattiero caseario. Nei formaggi continua la discesa dei prezzi, soprattutto nel Parmigiano Reggiano. Nuovo aggiornamento della margarina.

(Virgilio - Jacopo - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero caseario. Crema e panna ok, formaggi sempre in ribasso

Poche significative novità nei diversi listini del lattiero caseario. Nei formaggi continua la discesa dei prezzi, soprattutto nel Parmigiano Reggiano. Nuovo aggiornamento della margarina.

di Virgilio e Jacopo Parma 22 ottobre 2019 -

LATTE SPOT – Si conferma stabile il momento favorevole del latte a Verona. Il crudo spot nazionale fermo a 46,91 e 47,94 €/100 al litro. Il latte intero pastorizzato spot estero mantiene un +1,1%, al 44,85 e 45,88 €/100 al litro), mentre lo scremato pastorizzato spot estero aumenta di +1,8% tra 28,46 e 29,50 €/100 al litro.

BURRO E PANNA – A Verona continua il lento calo della panna, a -1,27%. Si ferma a Milano il prezzo della crema, dopo la settimana scorsa; il listino del burro, invece, si conferma alle stesse cifre. Nessuna novità dagli zangolati parmigiano e reggiano. Aggiornamento della margarina: prezzo invariato da inizio estate.

Borsa di Milano 21 ottobre 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): 1,88 €/Kg. (+1,1%)
MARGARINA ottobre 2019: 0,87 - 0,93 €/kg (=)

Borsa di Verona 21 ottobre 2019:

(+1,28%)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,90 - 2,05 €/Kg.

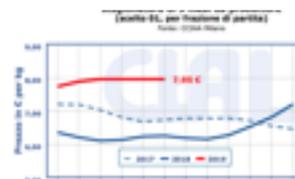
Borsa di Parma 18 ottobre 2019 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,10 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 22 ottobre 2019 (=)
BURRO ZANGOLATO: 1,10 - 1,10 €/kg.

GRANA PADANO – Milano 21 ottobre 2019 – Rispetto alla settimana precedente si stabilizzano i prezzi del 16 mesi e del 20 mesi, mentre calano il 9 mesi e il fuori sale.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,75 - 7,85 €/Kg. (-1,3%)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,45 - 8,70 €/Kg. (=)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 8,95 - 9,20 €/Kg. (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 6,35 - 6,50 €/Kg. (-1,5%)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 18 ottobre 2019 – Nuovo calo alle stesse percentuali per il Parmigiano Reggiano, con un'altra settimana all'insegna del negativo.

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,65 - 10,85 €/Kg. (-0,9%)
-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,95 - 11,05 €/Kg. (-0,9%)
-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,60 - 12,05 €/Kg. (-0,8%)
-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,30 - 12,80 €/Kg. (-0,8%)
-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 13,40 - 13,80 €/Kg. (-0,7%)



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

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



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Poche significative novità nei diversi listini del lattiero caseario. Nei formaggi continua la discesa dei prezzi, soprattutto nel Parmigiano Reggiano. Nuovo aggiornamento della margarina.



Lattiero Caseario

Lattiero caseario. Crema e panna ok, formaggi sempre in ribasso

Poche significative novità nei diversi listini del lattiero caseario. Nei formaggi continua la discesa dei prezzi, soprattutto nel Parmigiano Reggiano. Nuovo aggiornamento della margarina.

di Virgilio e Jacopo Parma 22 ottobre 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. Mercati instabili.

I mercati risentono delle notizie piuttosto che reagire alle variazioni dei fondamentali economici. I fondi si spingono a campagne di acquisto e ricoperture e si presume che i prezzi possano leggermente risalire.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Mercati instabili.

I mercati risentono delle notizie piuttosto che reagire alle variazioni dei fondamentali economici. I fondi si spingono a campagne di acquisto e ricoperture e si presume che i prezzi possano leggermente risalire.

di **Mario Boggini e Virgilio** - Milano, 21 ottobre 2019 - Il mercato purtroppo si muove sulle notizie e non sui fondamentali. Quindi, a fronte di voci per le quali "Il presidente USA ritiene di poter firmare l'accordo con la Cina al vertice Apec in Cile a metà novembre..." hanno spinto i fondi a campagne di acquisto e ricopertura (quindi ragionevolmente ci si attendono dei rialzi). A ciò si aggiungano inoltre i rincari del grano a seguito dei problemi in Australia, Canada e Argentina. Insomma, per varie ragioni, lo scenario è orientato a supportare i cereali ma ciò sta influenzando anche il comparto proteici che trova così un ulteriore appoggio nell'attesa della fine della guerra dei dazi.

SEMI	nov 934 (+2,4)	gen 847,4 (+2,2)	mar 959,2 (+2,2)
FARINA	ott 308,5 (+1,7)	dic 311,2 (+1,8)	gen 315,2 (+1,8)
OLIO	ott 30,36 (-0,03)	dic 30,60 (-0,03)	gen 30,84 (-0,05)
CORN	dic 391 (-3,6)	mar 402,6 (-3,6)	mag 409,4 (-3,2)
GRANO	dic 532,2 (+6,6)	mar 537 (+6,6)	mag 544 (+8)

Ma dal fronte dei dazi potrebbero arrivare novità. Stando a quanto alcuni analisti commentano, se la **Brexit** dovesse slittare oltre la data del 31/10 sino al prossimo febbraio, si riaprirebbe la possibilità di un nuovo referendum, e sempre se accadesse e dovesse vincere il "remain" si potrebbe assistere ad una svalutazione del biglietto verde a favore dell'Euro. Questo potrebbe perciò sostenere una ad una parziale compressione di alcuni prezzi che normalmente operano a base Dollaro.

Mentre scriviamo il **telematico** indica per il seme di soya un andamento positivo, così come per la farina di soya, andamento misto per il mais e in calo il grano ma sempre con lievi variazioni.

Come già anticipato, il mercato non sembra avere la forza di fughe in avanti violente, perché gli stock sono consistenti e i consumi rimangono stabili e perciò sarà difficile che certi valori si incrociano a meno della rivalutazione per le cause sopra annunciate. Questo potrebbe favorire coloro che acquistano la farina di soya con i premi che in questo

CIBUS AGENZIA STA

periodo sono a valori più che accettabili, dai 17 ai 20 dollari per tonnellata per la proteica mentre meglio difesi i premi sulla 44 tra i 14 e i 15 dollari per tonnellata.

In generale comunque il mercato cerca di mantenersi sopra i minimi del passato e si registra sempre resistenza da parte dei venditori. Infatti la forbice tra i valori si è ampliata e questo lo si registra specialmente nel campo del mais dove, nonostante la pressione dei raccolti del Mar Nero e della zona Danubio-Balceni, l'offerta non abbonda.

Per il comparto **biodigestori** poco o nulla da segnalare salvo di suggerire di approfittare di questo momento di stasi dei cruscami e delle farinette di mais e di approfittare del fatto che le riserie stanno lavorando a pieno regime e prodotti come le pulette e la pula vergine e quella 2,50% di silice sono agevolate. Proprio stamattina, così come venerdì scorso, abbiamo esitato da una primaria riseria della pula vergine a 115€ arrivo quando normalmente è il prezzo partenza.

Indicatori internazionali 21 ottobre 2019

L'Indice dei **noli** è sceso a 1855 punti, il **petrolio** è a quota 54,00\$/bar e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,11587 (Hr. 9,35).

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 21 ottobre 2019		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1855	1,11587	54,00 \$/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.

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 consulenza finanziaria ed espone soltanto

www.cibusonline.net 5



MERCATO CEREALI Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Mercati instabili.

I mercati risentono delle notizie piuttosto che reagire alle variazioni dei fondamentali economici. I fondi si spingono a campagne di acquisto e ricoperture e si presume che i prezzi possano leggermente risalire.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 21 ottobre 2019 - Il mercato purtroppo si muove sulle notizie e non sui fondamentali. ...

(*) 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.

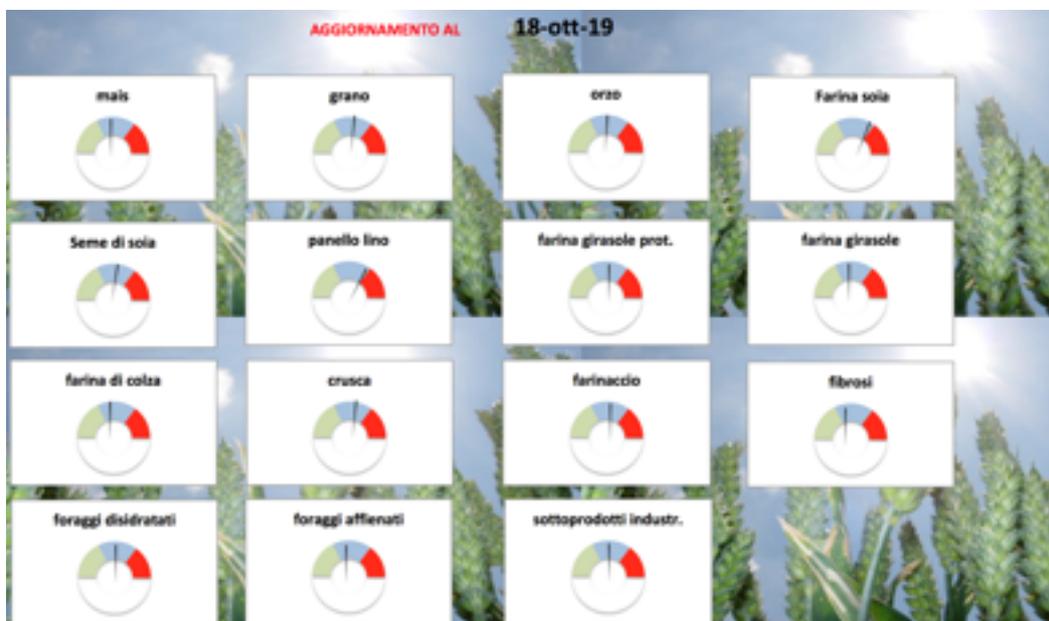
Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare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

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)

I segnali di tendenza di sabato 18 ottobre 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



Attenzione all'acquisto di integratori via internet, allerta per "Pura caffeina New Pharma Nutrition", prodotto altamente tossico



"Pura caffeina New Pharma Nutrition", prodotto altamente tossico commercializzato via internet come integratore. L'allarme del Ministero della protezione dei consumatori tedesco: "Un cucchiaino può essere mortale."

È scattata l'allarme europea per gli integratori alimentari contenenti caffeina purissima in polvere. Il NRW Centre for Health, LZG.NRW di Munster GERMANIA, ha segnalato attraverso il sistema HMA WGEO Rapid Alert e quindi anche all'Italia, la commercializzazione via internet di un prodotto classificabile anche come integratore alimentare, denominato "Caffeina 100% -HCL". Il prodotto del rivenditore di Colonia è a marchio "New Pharma Nutrition". Un solo cucchiaino di questa polvere può essere letale. Il rivenditore con sede a Colonia della "New Pharma Nutrition" ha già

richiamato pubblicamente il prodotto. L'integratore, venduto in lattina da 150 grammi per 80 dosi, è stato analizzato in Germania e contiene una sostanza altamente tossica, utilizzata come "brucia-grassi". La percentuale è composta da pura caffeina. Mancano le istruzioni per il dosaggio, il problema più grande, secondo gli esperti tedeschi, è che è difficile trovare la dose giusta della polvere, quella che non metta a repentaglio la salute di chi l'assume. Usare strumenti tradizionali, come i cucchiaini, non è possibile per misurare l'esatto quantitativo della polvere. Quando i consumatori riempiono il misurino che si trova nella lattina, prendono poco meno di sei grammi di polvere, poco meno di cinque grammi di pura caffeina. La caffeina porta già con una quantità di un grammo a sintomi di intossicazione: i sintomi da overdose possono includere attacchi epilettici, tachicardia, vomito, diarrea, torpore, delirio, disturbi dell'udito, visione offuscata e disorientamento. Nulla di paragonabile ad un

abuso di caffeina contenuta in un normale caffè. La sostanza inoltre da luogo ad accumulo nell'organismo. Nel 2008 sono stati riportati casi di morte dopo un consumo di 600 mg/giorno per 4 giorni. Non esistono antidoti ed è impossibile salvare la vita del paziente dopo intossicazione con una dose letale. Il ministero della protezione dei consumatori del Nord Reno-Westfalia mette urgentemente in guardia dal consumo di questo prodotto. Non sappiamo come reagirà il mercato a questo allarme, spiega Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", non è certo che questi prodotti verranno necessariamente rimossi poiché sono venduti on line. In Italia non è ancora diffuso il consumo di questo tipo di polvere, anche se spesso gli sportivi ne fanno uso per aumentare i livelli di energia. Grazie agli effetti stimolanti e dimagranti, il concentrato di caffeina fa gola soprattutto ai più giovani. Per questo lo "Sportello dei Diritti" invita i genitori a stare attenti. Si invitano i consumatori ad astenersi dall'acquisto e dal consumo del suddetto prodotto, qualora dovessero reperirlo in internet o attraverso altri canali di acquisto. L'avviso di richiamo del prodotto è stato pubblicato sul portale dedicato allerte alimentari del Ministero della salute tedesco al link <https://www.lebensmittelwarnung.de>.

"100 anni di cooperazione verso i prossimi scenari"



In oltre un secolo di vita e di lavoro sul territorio, la Latteria Frescarolese ha saputo proteggere e valorizzare i valori e sapori di un tempo, raggiungendo livelli qualitativi eccellenti e contribuendo a diffondere il prestigio di un territorio e dei suoi prodotti caratteristici. A ritirare il riconoscimento sono stati il presidente storico **Claudio Rigoni** e l'attuale segretario **Lucchetti**.

Il convegno è stato un momento di riflessione sull'impresa cooperativa, diversa per scopo dall'impresa lucrativa e per definizione espressione di una comunità e risposta ad un bisogno degli individui che la costituiscono.

Un concetto fondamentale per lo sviluppo omogeneo di un territorio nel quale le cooperative hanno, adattandosi ai tempi, offerto il loro prezioso contributo.

Due esempi recenti, concreti e originali di questa ancestrale attitudine solidale del movimento cooperativo sono stati illustrati, dai diretti interessati, in occasione del convegno:



Abbazia Valsereana – CSAC Università di Parma in viazza di Paradigna, 1 – Parma - 23 ottobre ore 9,30. -

Parma 23 ottobre 2019 - "100 anni di cooperazione verso i prossimi scenari" è il titolo del workshop organizzato da **Confcooperative Parma** e il centro di formazione **IRECOOP Emilia Romagna sede di Parma** in collaborazione con **Master Universitario in Economia della Cooperazione MUEC Alma Mater Studiorum - Università di Bologna** per un approfondimento e un confronto circa il "ruolo" dell'impresa stessa nel contesto economico e sociale in cui la medesima svolge la sua attività, tanto con riferimento al tempo presente, quanto in prospettiva.

Ad **Andrea Gennari** in qualità di direttore di Confcooperative Parma il compito di illustrare la struttura del convegno e condurre i lavori. Per prima cosa ha riportato i saluti del Presidente **Andrea Bonati** e dopo aver sottolineato l'importanza della formazione dei dirigenti nelle imprese cooperative e le motivazioni che hanno spinto a organizzare un workshop sul futuro della cooperazione, ha richiamato l'attenzione sulla Abbazia Valsereana che è divenuta sede nazionale delle Abbazie cistercensi italiane in ragione del libro "Guida alle abbazie cistercensi" realizzato dalla Associazione Giuseppe Micheli associata a confcooperative di Parma.

100 anni di organizzazione cooperativa sono tanti ma ancor più sono gli anni di vita di talune cooperative come appunto **Latteria Cooperativa Frescarolese** la cui data di fondazione risale addirittura al 1913 e che questa mattina è stata premiata con la "Targa Commemorativa" del centenario della Confederazione Cooperative Italiane, "Un omaggio, si legge nella targa, alla resilienza della Cooperativa e al suo contributo per lo sviluppo dell'economia civile e per una società più democratica, giusta e solidale. Nei 100 anni di Confcooperative 14 maggio 1919 – 14 maggio 2019".



L'accordo di collaborazione cooperativa tra "Cooperativa Casaria Agrinasciente – Parma2064" e birrifico "Articioc" cooperativa sociale;
Il "progetto Oasi delle Pievi" realizzato da LEN Service Onlus.

"Responsabilità" e la "Solidarietà" sono i principi fondamentali sui quali si è innestato l'accordo tra due Cooperative appartenenti a due settori apparentemente distanti.

Agrinasciente - Parma2064, l'importante casearia che il **21 settembre** scorso ha festeggiato il 40esimo anno dalla fondazione, e **Articioc**, la cooperativa del terzo

World Cheese Awards: è Il Parmigiano Reggiano il formaggio più premiato al mondo

La Nazionale del Parmigiano Reggiano vince 110 medaglie tra cui 4 Super Gold. Il Parmigiano Reggiano (25 mesi) della Latteria Santo Stefano di Parma si aggiudica il secondo posto assoluto tra 3.804 formaggi provenienti da 42 paesi. Sfuma la vittoria assoluta dopo il testa a testa con il Blue Cheese del caseificio Rogue River dell'Oregon.

Reggio Emilia, 20 ottobre 2019 – La Nazionale del Parmigiano Reggiano vince 110 medaglie e centra un risultato mai raggiunto al World Cheese Awards, svoltosi quest'anno a Bergamo: la giuria internazionale



ha premiato quasi il 60% dei caseifici in gara, assegnando al Re dei Formaggi il record storico di 4 medaglie Supergold. Il Parmigiano Reggiano è l'unico formaggio italiano tra i primi 16 finalisti tra i 3.804 iscritti. La vittoria assoluta, sfumata dopo il testa a testa tra il Parmigiano Reggiano 25 mesi della Latteria Santo Stefano di Parma e il Blue Cheese Rogue River Blue di giovani agricoltori dell'Oregon. Entrambi hanno ottenuto il massimo dei voti dalla giuria nella

finalissima (100 punti), ma il pari merito ha richiesto l'intervento del presidente – il conduttore della BBC Nigel Barden – che, dopo il secondo assaggio, ha premiato il formaggio artigianale americano.

I record non si fermano qui. Quest'anno la Nazionale del Parmigiano Reggiano - composta da 86 caseifici provenienti da tutte le province del comprensorio – è arrivata ad essere la più grande missione collettiva mai intrapresa da un formaggio italiano all'estero. Uno sforzo di gruppo che ha fruttato quattro medaglie Super Gold (miglior formaggio del tavolo), 29 medaglie d'oro, 37 d'argento, 40 di bronzo. Le Super Gold sono state vinte dal Caseificio Dismano di Modena, dalla Latteria Sociale Garfagnolo di Reggio Emilia, dalla Latteria Centro Rubbianino di Reggio Emilia e dal Caseificio Santo Stefano di Parma - vincitore del secondo posto assoluto.

"La Nazionale del Parmigiano Reggiano – ha affermato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano

A scuola con la Bonifica parmense: i progetti formativi portano in classe la cultura della gestione delle acque

Spettacoli teatrali, laboratori, Master Class per gli Istituti superiori, una passeggiata alla scoperta delle Vie dell'Acqua e l'Alternanza Scuola/Lavoro per quattro studenti: tutti i progetti Formativi per l'anno scolastico 2019/2020

Parma, 22 Ottobre 2019 – Coinvolgere e sensibilizzare gli studenti e le giovani generazioni su temi ambientali, di alto valore sociale e di rilevanza collettiva, per contribuire allo sviluppo di una cultura basata sulla valorizzazione della risorsa acqua, sul risparmio idrico, sulla gestione idraulica del territorio e sugli equilibri che la regolano.

E' questo l'obiettivo dei **progetti Formativi 2019/2020** che il **Consorzio della Bonifica Parmense** svilupperà anche per quest'anno scolastico negli istituti comprensivi della provincia, dalle scuole per l'infanzia a quelle secondarie di primo e secondo grado. Oltre a rinnovare l'impegno organizzativo nella promozione nel nostro comprensorio di alcuni progetti regionali di **ANBI Emilia Romagna**, la Bonifica Parmense ha sviluppato una serie di progetti innovativi che coinvolgeranno centinaia di studentesse e di studenti con spettacoli teatrali, laboratori e Master Class.

Il progetto **«Le vie d'acqua del Consorzio di Bonifica»**, a cura della cooperativa sociale La Lumaca, porterà gli studenti delle scuole secondarie di primo grado a scoprire le opere idrauliche del proprio circondario, attraverso un'affascinante passeggiata nel territorio gestito dal Consorzio di Bonifica. I ragazzi saranno invitati a creare una documentazione fotografica di ciò che scopriranno e realizzeranno un video in *stop-motion* che racconterà una storia ambientata nel paesaggio della Bonifica, con uno sguardo al passato, all'oggi e al futuro.

Negli istituti agrari verrà sviluppato il progetto **«Acqua e territorio Lab»**. Durante la *Master Class* i tecnici del Consorzio di Bonifica, di Anbi e del Consorzio per il Canale Emiliano Romagnolo, incontrano studenti ed insegnanti per trattare varie tematiche: la normativa ambientale e territoriale, la gestione delle emergenze idrogeologiche, la manutenzione della rete scolante ed irrigua, gli interventi di difesa ambientale e la gestione delle acque in azienda.



Proseguiranno le attività rivolte alle scuole dell'infanzia con il progetto **«Acqua a Scuola: impariamo a conoscere i canali di Bonifica»**, un laboratorio teatrale a cura de Le Sfavilline con Ilaria Zarri e Antonella Capezzeri e per la primaria, lo spettacolo **«Per l'acqua che scende e che sale c'è sempre un canale»** a cura di Lorenzo

Bonazzi, che porterà anche nelle scuole secondarie di secondo grado, lo spettacolo teatrale **«Terra dura in Multicolor»**, che racconta la storia delle bonifiche dai primi canali in epoca romana sino alle moderne pompe idrovore con un linguaggio semplice e diretto.

Continuerà, inoltre, il **progetto dalla durata triennale, iniziato lo scorso anno, con l'Itas «Fabio Bocchialini»**. Gli allievi della classe 4[°]E, in sinergia con i tecnici e i consulenti esterni del Consorzio della Bonifica Parmense studieranno corsi di torrenti, antichi canali e aziende agrarie del territorio nel Comune di Fontanelletto di pertinenza dei Sanvitale dal 1600 all'Unità d'Italia. Un viaggio per conoscere il territorio settentrionale della provincia di Parma, come paradigma delle dinamiche economico-sociali, culturali e politiche che agiscono nella gestione del paesaggio.

Ecco, di seguito, l'elenco delle progettualità, consultabili anche sul portale del Consorzio all'indirizzo www.bonifica.pr.it/chi-siamo/consorzio-per-la-scuola/:

SCUOLE INFANZIA «Acqua a scuola: impariamo a conoscere i canali di Bonifica»

Progetto teatrale a cura de «Le Sfavilline» - Ilaria Zarri e Antonella Capezzeri

Spettacolo interattivo in cui vengono trattati i temi del ciclo dell'acqua, dal non sprecare questo bene prezioso all'importante ruolo del Consorzio di Bonifica nel mantenere sicuri i nostri territori. Lo spettacolo prevede il coinvolgimento del pubblico.

SCUOLE PRIMARIE e SECONDARIE 1° GRADO «Per l'acqua che scende o che sale c'è sempre un canale»

A cura di Lorenzo Bonazzi
Rivolto alle classi 3[°], 4[°] e 5[°] delle scuole primarie, tratta aneddoti, curiosità e notizie storiche che offrono spunti di riflessione per conoscere come sia iniziata l'opera di bonifica delle nostre terre e come ancora oggi, il ruolo dei Consorzi di Bonifica sia importante per la difesa e la gestione del territorio.

SCUOLE SECONDARIE 1° GRADO «Le vie d'acqua del Consorzio di Bonifica»

A cura de «La lumaca» soc. coop. Sociale.

SCUOLE PRIMARIE e SECONDARIE PRIMO GRADO XII[°] Edizione del concorso regionale per le scuole primarie e secondarie di primo grado a.s. 2019/2020

Gli studenti, organizzati per classi, singole o multiple (per un massimo di 2 classi), potranno realizzare elaborati che abbiano l'acqua e le attività dei Consorzi di bonifica come protagonisti (irrigazione a sostegno dell'agricoltura per la produzione di cibo, interventi per fronteggiare le alluvioni, le frane e il dissesto, pulizia e manutenzione di un canale di valore ambientale e per la biodiversità, rifacimento di un argine, di un'opera idraulica, un nuovo sistema tecnologico di irrigazione). L'intento è approfondire il tema scelto rappresentando l'operatività e gli interventi di chi è chiamato a gestire e salvaguardare il territorio di montagna e di pianura, raccontandolo attraverso esperienze dirette o apprese dai fatti di cronaca.

ISTITUTI AGRARI

«Acqua e territorio Lab»

Format suddiviso in più step

Master Class: i tecnici del Consorzio di Bonifica, di Anbi ER e del CER (Consorzio per il Canale Emiliano Romagnolo) incontrano studenti ed insegnanti per trattare varie tematiche: la normativa ambientale e territoriale, la gestione delle emergenze idrogeologiche, la manutenzione della rete scolante ed irrigua, gli interventi di difesa ambientale e la gestione delle acque in azienda.

Workshop per gli insegnanti: incontro formativo volto all'acquisizione di competenze specifiche sull'operatività del sistema di bonifica in merito alla gestione del suolo, della risorsa idrica/irrigazione della difesa del suolo. Laboratori per studenti: laboratori multimediali interattivi volti alla conoscenza e all'utilizzo dei sistemi di gestione del territorio attraverso l'utilizzo di piattaforme informatiche IRRINET, TECNIRRI, FERTIRRIGERE, FAKDANET, QUALITA' ACQUA, WEB GIS, ACQUA DOCET, SETI.

SCUOLE SECONDARIE DI SECONDO GRADO «Alternanza Scuola Lavoro»

Il Consorzio Bonifica Parmense con Anbi (Ass. Naz. Bonifiche Irrigazioni Miglioramenti Fondiari), tramite un protocollo d'intesa per gli anni scolastici 2019/2022 con USR (Ufficio Scolastico Regionale), prosegue nelle attività di Alternanza Scuola Lavoro, dando l'opportunità a 4 studenti (due durante il periodo scolastico e due durante il periodo estivo) di affiancare i tecnici al fine di acquisire nuove competenze e di comprendere il sistema dei Consorzi di Bonifica.

SCUOLE SECONDARIE DI SECONDO GRADO «Terra dura in Multicolor»

Spettacolo teatrale a cura di Lorenzo Bonazzi

Racconta la storia delle bonifiche dai primi canali in epoca romana sino alle moderne pompe idrovore con un linguaggio semplice e diretto dove poesia e situazioni bizzarre si rincorrono dando vita ad una divertente lezione sul lavoro degli scaricatori, migliaia di uomini che in alcuni secoli realizzano l'epica impresa di sconfiggere le ultime grandi paludi della nostra pianura, prosciugandole metro dopo metro armati solo di badili e carriole.

ISTITUTO AGRARIO F. BOCCHIALINI

«Tra terra e acqua: il canale Sanvitale tra antichi e nuovi equilibri»

Continua il progetto dalla durata triennale iniziato lo scorso anno con l'Itas «F. Bocchialini». Gli allievi della classe 4[°]E, in sinergia con i tecnici e consulenti esterni del Consorzio.

FOTO IN ALLEGATO:

- L'ATTORE-ANIMATORE DI ANBI LORENZO BONAZZI

Reggiano – ha dimostrato ancora una volta le qualità di un formaggio unico al mondo. Sfuma la vittoria finale ma rimane l'orgoglio di essere arrivati allo shootout dopo tre prove che hanno visto battere i migliori formaggi da 42 paesi del mondo. Un successo che è motivo d'orgoglio per tutta la nostra filiera che ogni giorno impegna migliaia di allevatori di 320 caseifici artigianali nella ricerca dell'eccellenza assoluta".

"La Nazionale del Parmigiano Reggiano – ha commentato da Bergamo Gabriele Arlotti, ideatore della Nazionale – per la prima volta ha presentato anche il Parmigiano Reggiano di oltre 40 mesi che ha riscosso numerosi premi. E' una novità assoluta. In più siamo la Dop più premiata al mondo. Il grazie a tutti i caseifici che hanno creduto a questo progetto che, ora, consentirà di spuntare maggior valore. È stato davvero incredibile, dopo 31 anni, poter gareggiare davanti al pubblico italiano. Prossima sfida a Oviedo, Spagna dal 4 al 7 novembre 2020".



Caseificio Gennari Sergio & Figli cat. 24-29 mesi
 Caseificio Gennari Sergio & Figli cat. 30-39 mesi
 Società Agricola Araldi Pietro e Luigi cat. 30-39 mesi
 Società agricola Montecoppe cat. 18-23 mesi

Caseificio Sociale Palazzo cat. 30-39 mesi
 Caseificio Sociale di Urzano cat. 24-29 mesi
 Caseificio di Ravarano e Casaselvatica cat. 30-39 mesi
 Azienda Agricola Mezzadri cat. over 40 mesi
 Montanari & Gruzza cat. 18-23 mesi

Bronzo
 Caseificio Aziendale Fratelli Boldini cat. over 40 mesi
 Cooperativa Casearia Agrinascente cat. over 40 mesi
 Caseificio La Traversetolese cat. 24-29 mesi

Azienda agricola Mezzadri cat. over 40

mesi
 Società agricola Montecoppe cat. 24-29 mesi
 Montanari & Gruzza cat. 24-29 mesi

Argento

Cooperativa Casearia Agrinascente cat. 18-23 mesi

Di seguito il dettaglio delle medaglie vinte dai caseifici di Parma della Nazionale del Parmigiano Reggiano.

PARMA

Super Gold

Latteria Sociale Santo Stefano cat. 24-29 mesi

Oro

Caseificio Aziendale Fratelli Boldini cat. 18-23 mesi
 Cooperativa Casearia Agrinascente cat. 18-23 mesi
 Latteria Sociale Santo Stefano cat. 30-39 mesi
 Caseificio San Bernardino di Caramaschi Mario e C. cat. 24-29 mesi
 Caseificio Gennari Sergio & Figli cat. 24-29 mesi





Le Mappe di Pericolosità e Rischio. Tra nuove conoscenze e nuove incertezze

Il Progetto Mettiamoci in RIGA – Rafforzamento Integrato Governance Ambientale”, finanziato nell’ambito del Programma Operativo Nazionale (PON) Governance e Capacità Istituzionale 2014-2020, promuove la diffusione di strumenti e metodologie funzionali a migliorare la governance multilivello nell’ottica di produrre un cambiamento in termini di accresciuta capacità di programmare, progettare e attuare interventi in campo ambientale secondo tempi e regole ben definiti, facendo leva sulla messa a punto sia di forme di coordinamento e cooperazione chiare e tempestive, sia di percorsi tecnico-amministrativi che vedano integrare tra loro più competenze, temi, strumenti settoriali.

A tal fine **Sogesid S.p.A.**, di concerto con il **Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare**, ha definito un calendario di iniziative di supporto tecnico e di capacity building da realizzarsi nel periodo 2018-2023, a favore di Amministrazioni periferiche ed altri soggetti pubblici, sui temi ambientali oggetto delle distinte linee di intervento in cui è articolato il Progetto.

Nell’ambito del Progetto figura la Linea di Intervento “**L2 – Indirizzo e**



coordinamento degli adempimenti connessi alla valutazione e gestione del rischio di alluvioni” che prevede supporti a favore delle Amministrazioni regionali e delle Autorità di Bacino Distrettuali nella definizione delle pianificazioni di settore inerenti alla gestione del rischio di alluvioni e nel processo di programmazione di interventi in particolare quelli integrati finalizzati alla mitigazione del rischio e alla tutela ed al recupero degli ecosistemi e della biodiversità.

In attuazione della citata **Linea di Intervento L2, ed in collaborazione con l’Autorità di Bacino Distrettuale del Fiume Po**, la S.V. è invitata a partecipare, dalle ore 9.30, al Workshop previsto sul tema “Le Mappe di Pericolosità e Rischio. Tra nuove conoscenze e nuove incertezze”.

Tale iniziativa si terrà a Parma, nel Palazzo del Governatore - Auditorium - **Piazza Garibaldi, il 24 ottobre 2019 ore 9,30**. L’iniziativa si concluderà, orientativamente, intorno alle ore 16.00.

(**Allegati:** programma e Locandina)



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



settore che si è impegnata nella produzione di birre artigianali, forti della responsabilità individuale, collettiva e sociale che le contraddistinguono, hanno sottoscritto un accordo di collaborazione per sentirsi ancor più partecipi della medesima "comunità".

Un'esperienza che dimostra come la diversità possa diventare un valore e come l'appartenenza alla medesima organizzazione di rappresentanza cooperativa - Confcooperative Parma - abbia consentito di agevolare l'incontro e quindi la stesura di un accordo di reciproca intesa, ha commentato, **Matteo Ghillani** vice presidente di **Articioc**. L'accordo quadro, prosegue Ghillani, si introduce in un pensiero di cooperativa più ampio. Articioc infatti, oltre a fare una buona birra, come cooperativa di tipo B è orientata a introdurre le persone con disabilità nel mondo del lavoro e della cooperazione.

"Speriamo di essere qui anche fra cent'anni", ha sottolineato **Roberto Gelfi** presidente di "Agrinascente - Parma2064" Credo, facendo riferimento alla vetustà della "frescarolese" e riguardo all'accordo di collaborazione con la cooperativa **Articioc** ha affermato che è nato da un reciproco interesse imprenditoriale, dove l'affermazione di una impresa cooperativa con esperienza contribuisce alla affermazione di una giovane cooperativa appartenente a un settore, quello della birra, che si sta affermando nel nostro paese. In sintesi, obiettivo dell'accordo "**Agrinascente - Parma2064**" e "**Birrificio Articioc**" è fare impresa non per massimizzare gli utili ma per valorizzare dal punto di vista etico ed economico quanto viene conferito dai soci cooperatori. Due cooperative con finalità diverse e complementari, alleate per attrarre il consenso del cittadino/consumatore, capace sempre di più di scegliere utilmente e responsabilmente per il proprio bene e per il bene della comunità di appartenenza.



E per **meglio fruire del territorio** e il suo immenso patrimonio storico, artistico e culturale, ecco che interviene il progetto digitale di divulgazione scientifica, fruibile direttamente da smartphone, "**Oasi delle Pievi**" By LEN. Il progetto **Oasi delle Pievi** è nato dalla collaborazione tra LEN Service Onlus e WWF Parma nell'ambito dei Musei Digitali Diffusi, una proposta innovativa che si pone come obiettivo principale la valorizzazione della cultura, della storia, delle tradizioni, degli usi e dei costumi di un territorio e delle persone che lo hanno plasmato. Uno strumento di grande utilità a disposizione della comunità.

"**Con Oasi delle Pievi**", spiega il socio volontario di LEN Service **Marco Dalcielo**, "stiamo cercando di costruire un network tra i piccoli comuni che potrebbero ben avvantaggiarsi dello strumento tecnologico che mettiamo a loro disposizione. Ci piacerebbe poter restituire alla comunità locale e a quella straniera una parte di quel tesoro culturale nascosto che si cela nelle nostre terre e di cui spesso non si conosce l'esistenza. L'applicazione, **gratuita** e scaricabile su smartphone, renderà accessibile a tutti questo patrimonio".

"**Oasi delle Pievi**" è perciò l'applicazione che offre la possibilità a tutti di scoprire un vero e proprio patrimonio culturale e naturalistico del territorio parmense per lo più sconosciuto anche a chi queste terre le vive. Grazie all'app "Oasi delle Pievi" è infatti possibile consultare attraverso testi, immagini, foto immersive a 360°, video e riprese dall'alto fatte con l'ausilio di droni, un percorso inedito delle pievi, delle oasi, dei parchi e delle riserve naturalistiche di Parma e provincia. Ma non solo: l'applicazione, inizialmente rilasciata in due lingue (italiano e inglese), sarà fruibile anche con l'udito grazie alla presenza di **podcast** audio.

È stata quindi la volta degli interventi dei cattedratici, presentati nelle loro qualifiche dal segretario del MUEC Giovanni Dadda il quale, oltre a portare i sluti del professor Zamagni, ha ricordato come il percorso di alta formazione manageriale stia per raggiungere il quarto di secolo, a conferma del livello di apprezzamento conseguito.

"**La cooperazione nell'epoca del digitale**" è il titolo della relazione condotta dal **Prof. Tito Menzani**, intervenuto in sostituzione del professor **Stefano Zamagni** trattenuto da sopraggiunti e inderogabili impegni. Il Prof. Menzani del Dipartimento di Scienze Economiche, Dipartimento di Scienze Aziendali e Tutor didattico Dipartimento di Scienze Economiche - Alma



Mater

Studiorum - Università di Bologna, ha evidenziato la forte duttilità della cooperazione agli adeguamenti socio economici intervenuti nelle diverse epoche, anche in forza della educazione e formazione continua. "Ma a monte di tutto ciò, - sottolinea **Tito Menzani** - la prima e più importante scelta strategica è investire sull'educazione. La storia ci dice che il movimento cooperativo è nato da un'idea, ma ha costruito il proprio successo attraverso la divulgazione di quest'idea e dei principi e dei valori che la sottendevano. L'impresa cooperativa ha attraversato tre secoli - il XIX, il XX e il XXI - e nel mondo ha rappresentato un'opzione e, anzi, un'opportunità per miliardi di persone: giovani e non più giovani, uomini e donne, poveri e benestanti, intellettuali e analfabeti. In tutto ciò, il ricambio generazionale è stato alla base del protrarsi nel tempo degli ideali cooperativi. Se la cooperativa cessasse di essere attrattiva per le nuove leve, inizierebbe rapidamente un serio declino, visto che si tratta di un'impresa fatta dalle persone e per le persone."

Tre sono i fattori problematici che maggiormente intervengono nel mondo cooperativo:

1. la marginalità e il coinvolgimento economico;
2. la mutualità e convenienza con minori margini;
3. le lacune in campo formativo.

Ma a fare da contraltare sono ben **5 le sfide** che il movimento cooperativo deve intraprendere, secondo il professor Menzani:

1. il ricambio generazionale;
2. un maggior coinvolgimento della base sociale attraverso l'applicazione del teorema delle 5 I (Invite, Involve, inform, Invest, Include).
3. Il management preparato, almeno pari ai competitor industriali ma con competenze della forma cooperativa;
4. La distintività cooperativa;
5. L'Innovazione.

Il **Prof. Flavio Delbono**, Direttore Master in Economia della Cooperazione MUEC - Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, ha esplorato il mondo cooperativo alla luce degli scenari attuali illustrando il tema "**La cooperazione tra democrazia e populismo**".

"La rivincita degli stati nazionali nella stagione della quarta rivoluzione industriale sta modificando profondamente lo scenario politico ed economico del pianeta. Il disordine internazionale conseguente all'ultima crisi finanziaria è ora alimentato anche da vecchie e nuove forme di protezionismo che rischiano di minare alla radice quella prosperità inclusiva che da sempre ispira e orienta l'azione del movimento cooperativo".

A tale proposito il direttore del master ha esposto le motivazioni per le quali **Democrazia, Globalizzazione e Sovranità Statale** non possono coesistere tutti e tre i fattori contemporaneamente, riportando come esemplificazione le tre principali economie mondiali, Gli USA, la Cina e l'Unione Europea. In nessuno di questi mercati infatti esiste completa e totale coesione degli elementi sopra citati. In Cina manca il fattore democratico, negli USA, in forza dei dazi manca il fattore globale e in UE a mancare è la sovranità.

Infine il Professor Delbono ha illustrato i mutamenti che si sono riscontrati a seguito della globalizzazione e come il "**Welfare State**" abbia necessità di essere adeguato ai forti cambiamenti che ne sono conseguiti, con particolare

riferimento al rapido e pesante indebolimento della middle class del mondo occidentale.

A conclusione del dibattito che si è innescato con il pubblico presente in sala, **Andrea Gennari**, ha ringraziato i presenti e i relatori per le interessanti testimonianze esposte e ha rimarcato l'utilità di questi momenti formativi che servono a far conoscere l'identità cooperativa anche attraverso testimonianze concrete del territorio, come quelle che abbiamo avuto il piacere di presentare oggi.

APPROFONDIMENTI

Latteria Frescarolese

La Latteria Frescarolese è uno dei simboli del nostro territorio e dei suoi prodotti d'eccellenza: sorge nel cuore profondo della Bassa Parmense, a **Busseto**, terra che diede i natali al grande Maestro Giuseppe Verdi esattamente 100 anni prima della fondazione di questo storico caseificio.

Era infatti nel 1913 quando prese vita quella che sarebbe diventata nel tempo un'importante società nata nello spirito della cooperazione: la Latteria Sociale cooperativa Frescarolese.

Questo caseificio è stato fondato da un piccolo gruppo di produttori locali che hanno deciso di unirsi per poter affrontare con tutti gli strumenti necessari e l'aiuto reciproco i cambiamenti che il tempo che passava imponeva alle produzioni: se restare da soli avrebbe significato non avere abbastanza mezzi e strategie per permettere alle attività di sopravvivere al tempo e alle trasformazioni che esso impone, unirsi e lavorare insieme ha permesso di proseguire e diventare man mano sempre più forti sul territorio.

Immaginando il percorso che la latteria ha fatto a partire dalla sua nascita, sicuramente non saranno mancati momenti di difficoltà, contrasti e sfide da superare, ma il fatto che sia riuscita a restare in piedi e lavorare per oltre cento anni dimostra che una coesione di fondo, di visione e intenti, ha guidato e continua a guidare le attività quotidiane: alla base di un lungo e proficuo percorso come quello che può raccontare questo caseificio, sono indispensabili dialogo e collaborazione, capacità di restare uniti nonostante le differenze e tanto impegno.

In oltre un secolo di vita e di lavoro sul territorio, la Latteria Frescarolese ha saputo proteggere e valorizzare i valori e sapori di un tempo, raggiungendo livelli qualitativi eccellenti e contribuendo a diffondere il prestigio di un territorio e dei suoi prodotti caratteristici.

Nel 2013 la latteria ha festeggiato il suo centenario in quella che è stata la prima sede del caseificio, scelta che ha rappresentato una sorta ritorno alle origini, un modo per ricordare il punto esatto da cui si è partiti e la strada che è stata percorsa per arrivare dove si è ora. Durante la serata è inoltre stato esposto il primo documento contabile del 1913, una traccia concreta dei primi passi compiuti: questo registro, che ne data la nascita il 17 marzo di quell'anno, custodisce informazioni, date e nomi - il primo Presidente **Enea Caraffini**, il primo casaro **Lazzaro Cavalli**, i soci e il primo contabile che, con la sua elegante calligrafia, ha tenuto traccia di tutte le azioni quotidiane che hanno segnato il primo periodo di vita della cooperativa.

Ora la latteria ha superato il suo centenario e prosegue nella sua attività, con l'ambizioso e importante obiettivo di coinvolgere sempre più le giovani generazioni: passione, impegno, attenzione alla qualità dei prodotti e valorizzazione del territorio sono infatti valori che ogni giorno si propone di diffondere, a tutti ma in particolare ai più giovani, affinché si appassionino e decidano di prendere in mano il futuro del settore, dedicandosi con slancio alla sua crescita.

Passato e futuro si intrecciano per la Latteria Frescarolese, il bagaglio del secolo trascorso diventa il punto di partenza per continuare a crescere e valorizzare il territorio che la ospita e una delle sue eccellenze più conosciute al mondo, il Parmigiano Reggiano.

Il logo di Articioc rappresenta proprio questo ideale, ispirandosi anche ad uno degli ingredienti fondamentali della birra, il luppolo.

BIRRIFICIO ARTICIOC

Articioc, in dialetto parmigiano, significa **carciofo**. Il carciofo rappresenta la terra, i sapori contadini, la tavola semplice e vera. Così come le foglie e le spine permettono al cuore, la parte più nobile del carciofo, di crescere protetto, così la cooperativa tutela e guida i ragazzi nel mondo del lavoro.

Il logo di Articioc rappresenta proprio questo ideale, ispirandosi anche ad uno degli ingredienti fondamentali della birra, il luppolo.

L'idea del birrificio prese vita intorno al 2009 grazie all'incontro tra il mondo degli **Special Olympics** e un

gruppo di **ragazzi volenterosi**, i quali avevano aiutato il movimento della **birra artigianale** a crescere sul territorio parmense. Così come gli Special Olympics mettono in evidenza le capacità di ragazzi straordinariamente speciali nel mondo dello sport, così si è pensato che fosse possibile farlo anche nel mondo del lavoro. **Remo Pattini**, uno dei pionieri del mondo Special Olympics a Parma, ci ha insegnato come esistano persone che riescono a trasportare mattoni da un quintale, ed altre che hanno la possibilità di spostare solamente un kg: entrambe hanno il diritto di contribuire alla costruzione della società.

Questo è stato il punto di partenza.

"Nel 2014, la nostra passione e tenacia ci hanno permesso di costituire la Cooperativa Sociale ed avviare la produzione di birra su nostre ricette presso birrifici amici.

Abbiamo deciso di costituirci come cooperativa sociale di tipo B, forma che rispecchia al meglio la nostra mission: l'inserimento nel mondo del lavoro di personale con disabilità fisiche o mentali".

Nasce così, sulla base della tradizione agroalimentare del territorio parmense e sulla sua natura cooperativistica, e con il contributo di Fondazione Cariparma – che ci ha voluto premiare – il progetto vero e proprio: la realizzazione e gestione del Birrificio Sociale Articioc. Grazie all'interessamento della Cooperativa La Bula che ha connesso il progetto con due esperti birrai, Andrea e Anselmo, si sono andati aggregando tanti amici andando a infittire la rete di conoscenze e amicizie.

Ecco quindi che l'accordo di collaborazione con la "casearia Agrinascente" persegue il medesimo obiettivo.

Per informazioni:

Articioc cooperativa sociale

Via Marconi n.6 – 43015 Noceto (PR)

Tel. 0521.628301

E-mail: info@birrificioarticioc.it

Sito web: www.birrificioarticioc.it

PARMA2064: FORMA E SOSTANZA

Dal Parmigiano Reggiano campione del mondo al formaggio Kashner, Halal e organic. Una cooperativa casearia nel cuore della Food Valley, tutto nel raggio di 10 km.

Nel 2014 nasce il brand **Parma2064** da parte della Cooperativa Casearia Agrinascente, che nel 2019 compie 40 anni. Il successo è stato immediato il Parmigiano Reggiano Parma2064 ha ottenuto **12 premi di cui un Supergold al World Cheese Award**.

Capitalizzando le esperienze e le competenze, i 5 soci attuali - Cascina "Margherita", La Rinascente Società Agricola, Società Agricola Colombarola, Società Agricola Fratelli Tonoli e Società Agricola Vighi Mauro e Luigi – hanno perfezionato un metodo che mira a creare un prodotto **naturale**, frutto di un controllo scrupoloso e della lavorazione del latte proveniente esclusivamente dai loro allevamenti, tutti a conduzione familiare e collocati **in un raggio di 10 chilometri dai due caseifici**. Agrinascente Parma2064 oggi gestisce direttamente due caseifici, uno a Fidenza e l'altro a Zibello. Un terzo caseificio, alle porte di Soragna, è stato affittato ad altri operatori al momento, in attesa di condurre direttamente anche questo stabilimento.

La disponibilità di una mandria complessiva di circa 1400 bovine in mungitura per quasi 16 milioni di litri di latte prodotti annualmente è il punto di partenza per quello che si presenta oggi come un modello caseario nel cuore dell'area DOP del Parmigiano Reggiano. La produzione totale ha superato nel 2018 oltre 30.000 forme, per un fatturato che oltrepassa i 13 milioni di euro. 20 dipendenti operano nei due caseifici di Fidenza e Zibello, dove ogni giorno vengono lavorati rispettivamente 286 e 187 quintali di latte.

Integrati con le necessarie innovazioni tecnologiche, i processi produttivi sono quelli di sempre, con la competenza di casari a coordinare il lavoro di addetti che seguono fedelmente le fasi stabilite dal Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano DOP, nell'ottica di una filiera senza scorciatoie. Così si coniuga la tradizione con una visione ampia e aperta a sperimentazioni, come quelle che



hanno dato vita alle varianti "**Organic**", "**Halal**" e "**Kasher**", quest'ultimo prodotto nel caseificio dedicato esclusivamente a questa produzione che si trova a Zibello e ottenuto secondo un procedimento che segue alla lettera le rigide regole della religione ebraica in materia alimentare, ispirate dalla Torah e codificate nello Shulchan Aruk.

Da poco, alla produzione di Parmigiano Reggiano si è affiancata quella del "**Verdiano**", la proposta "veggie" di Parma2064, ottenuto utilizzando caglio di origine vegetale, ideale per quei consumatori più sensibili e interessati all'alimentazione vegetariana,

Le forme di Parmigiano Reggiano Parma2064 sono stagionate nei magazzini aziendali fino a raggiungere, a seconda dei casi: 18, 24, 36 o 48 e più mesi di stagionatura. Per le stagionature oltre i 30 mesi, Parma2064 ha introdotto una selezione di qualità chiamata "**Lunga Vita**" che, insieme con le stagionature più "giovani", consente di offrire una gamma di prodotto che capace di incontrare il gusto e le esigenze di tutti i consumatori, in Italia e all'estero, distinguendosi per qualità organolettiche che mantengono traccia di una tradizione antica ed essenziale.

Il brand Parma2064 vuole sottolineare la ricerca di distintività della matricola assegnata storicamente al caseificio di Fidenza dal Consorzio del Parmigiano Reggiano. Il nome "Parma", prima del numero della matricola, pone l'accento sul territorio dove nasce questo prodotto di eccellenza.

Nel cuore della Pianura Padana, tra i luoghi che hanno dato i natali a Giuseppe Verdi, Parma2064 è allora la nuova melodia di buon gusto di una terra per cui qualità e naturalezza hanno oggi più che mai un valore inestimabile. È così che Parma2064 trova il giusto connubio tra forma e sostanza.

Tre i punti vendita dove acquistare direttamente:

Caseificio Pongennaro - Soragna

Strada per Carzeto 137, 43019 Soragna (Parma)

tel. +39 0524 597065

E-mail: shop@2064.it

Shop del Museo del Parmigiano Reggiano

Corte Castellazzi, Via Volta 5, 43019 Soragna (Parma)

tel. + 39 0524 507205

E-mail: shop@2064.it

Caseificio San Michele Campagna - Fidenza

Via S. Michele Campagna, 22E 43036 Fidenza (PR)

tel. +39 0524.520958

E-mail: shop@2064.it

I numeri di Parma2064 nel 2018

1979 anno di nascita dalla cooperativa Agrinascente che nel 2019 compie 40 anni

5 aziende consociate nell'arco di 10 chilometri: Cascina "Margherita", La Rinascente Società Agricola, Società Agricola Colombarola, Società Agricola Fratelli Tonoli e Società Agricola Vighi Mauro e Luigi

- 1 Oltre 13 milioni di euro di fatturato
- 1 30.011 forme in un anno
- 1 20 dipendenti
- 1 187 quintali di latte al giorno lavorati a Zibello
- 1 286 quintali di latte al giorno lavorati a Fidenza
- 1 15,9 milioni di litri di latte in un anno
- 1 1.400 bovine in mungitura
- 1 12 premi di cui un Supergold al World Cheese Award
- 1 I prodotti: Parmigiano Reggiano a diverse stagionature (12, 18, 24, 30 e oltre), Parmigiano Reggiano Organic, Halal e Kasher. In più il Verdiano (proposta veggie di Parma2064).

1 Tre punti vendita diretti: spaccio al Caseificio Pongennaro e Shop del Museo del Parmigiano Reggiano, entrambi a Soragna e spaccio al Caseificio San Michele a Fidenza.

Per informazioni:

Cooperativa casearia Agrinascente - Parma2064

Via S. Michele Campagna, 22E 43036 Fidenza (PR)

Tel. +39 0524.520958

E-mail: amministrazione@2064.it

Sito web: www.2064.it

Lamberto colla
+39 344 2373963

Ufficio stampa Confcooperative di Parma
stampa.pr@confcooperative.it



[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

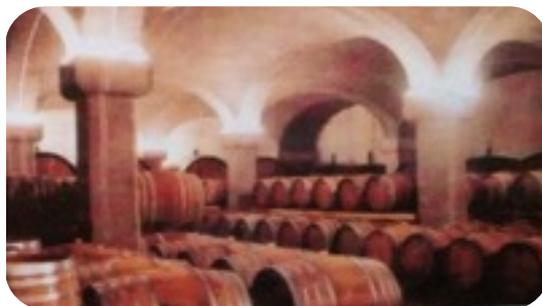
è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra

#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

