



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

## SOMMARIO

Anno 16 - n° 43 29 ottobre 2017

### 1.1 EDITORIALE

Verdini di rabbia

### 2.1 LATTIERO CASEARIO

Crolla il burro.

### 3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Mercati in tiepida flessione.

### 4.1 SICUREZZA ALIMENTARE

Auchan richiama un lotto di salame felino per presenza di Salmonella SPP

### 4.2 VINO INTERVISTA

Intervista a Helmuth Köcher, WineHunter e patron di Merano WineFestival.

### 5.1 CAPORALATO POMODORO

Caporalato, l'inchiesta della procura di Lecce finisce anche sul "The Guardian".

### 5.2 ETICHETTATURA POMODORO

L'etichettatura obbligatoria per il pomodoro è legge

### 6.1 AZIENDE

Mulino Alimentare SpA. Il nuovo stabilimento super tecnologico, adeguato alle normative UE 2030.

### 6.2 CETA E EMILIA ROMAGNA

CETA, crescono gli affari dopo l'accordo. Mulino Alimentare leader del comparto.

### 7.1 PO VIABILITÀ ECONOMIA

Ponte sul Po di Casalmaggiore – Colorno: concluse le analisi

### 8.1 POMODORO E BATTERIOSI

Batteriosi del pomodoro. Oi approva il fondo di emergenza

### 9.1 FIERA CREMONA

Bovino da latte: innovazione e capitale umano strumenti anticrisi

### 11.2 MELA VERDE

Pomi a Mela Verde

### 12.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

### 13.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

## Editoriale

# Verdini di rabbia

E ora tutti carichi per la nuova campagna elettorale. Renzi è già partito in treno e Verdini gongola dopo essere stato ancora una volta determinante per la tenuta del Governo. Un sicuro e fedele puntello che qualcosa sarà costato alla sinistra di maggioranza.



di **Lamberto Colla** Parma 29 ottobre 2017

Otto colpi di fiducia e la legge elettorale è stata approvata. Anche il Senato ha licenziato il "Rosatellum bis, la legge elettorale frutto del miglior compromesso politico **"perché scontenta un po' tutti"**, come ebbe da commentare dopo il passaggio alla Camera dei deputati l'on. Brunetta, grazie all'immane **"puntello"** puntualmente messo a disposizione da **Denis Verdini** con il suo manipolo di fedeli senatori, i "14 ministri senza portafoglio" come ama chiamarli l'astuto politico, banchiere e imprenditore di Fivizzano. Sempre pronto a intervenire, efficacemente e non per filantropica passione, per sbloccare il percorso governativo di questa legislatura "imposta" dall'alto.

L'appoggio esterno al Governo di Renzi prima e di Gentiloni poi, di ALA (il gruppo parlamentare di Verdini e legato al **MAIE**, il Movimento dei residenti all'estero) ha dato i suoi frutti e in soli 35 giorni, ovvero dal fatidico 21 settembre, giorno del **"Vitalizio Day"**, tutto l'iter si è concluso, come si è concluso l'amore tra il Presidente del senato Grasso e il Partito di Renzi.

Un fulmine a ciel sereno infatti ha squarciato Montecitorio quando, a termine delle votazioni dei Senatori, il Presidente Grasso ha dichiarato di lasciare il gruppo del PD e di passare al gruppo misto.

"Non riconosco più né il merito né il metodo" del Partito Democratico, "la fiducia sul Rosatellum è stata una sorta di violenza", ha commentato il giorno seguente **Pietro Grasso**. D'altra parte come si fa a non comprendere la sua indignazione. La legge elettorale gli è passata sotto il naso senza poterla nemmeno discutere, soltanto approvare.

Un altro duro colpo per **Matteo Renzi**, il plenipotenziario del Partito Democratico, che nell'arco di poche ore ha dovuto incassare anche la riconferma di **Visco**, alla guida di Banca d'Italia per altri 6 anni, dopo che si era spinto a interferire sul rinnovo al vertice di Palazzo Koch, incolpando il Governatore della

mancata vigilanza nelle recenti crisi bancarie.

Invece il premier Gentiloni ha proposto al Capo dello Stato proprio il nome di Ignazio Visco che Mattarella ha immediatamente confermato.

Un **"uno due"** in grado di tramortire anche il più coriaceo pugile e che invece il **Matteo "Gianburrasca" Renzi**, con ritrovata dinamicità e onnipresenza mediatica e fisica, ha incassato meravigliosamente bene, dichiarando prontamente che tra lui e **Paolo Gentiloni Silveri** non c'è frattura, anzi definendo il Nobil Homo Premier **"un fratello"** per cui, immaginiamo, potrà "stare sereno" come fu per Enrico Letta che dopo poco venne sostituito da Renzi stesso.

Chiusa la campagna per il nuovo regolamento elettorale chissà che ora le forze politiche di maggioranza e di appoggio esterno non comincino finalmente a lavorare per noi.

A trovare una soluzione ai **terremotati** che stanno andando incontro al secondo **inverno "camperato"** (solo 340 cassette consegnate), a definire la manovra di bilancio sulla quale pesa la questione pensioni. A concentrarsi sulla piaga che sta minando la nostra società: **il lavoro e l'occupazione** e ovviamente la competitività delle Piccole Medie Imprese, oppresse come sono dalla fiscalità, dalla burocrazia e dal mercato globale sempre più invasivo.

Invece, c'è da scommetterci, da domani e sino alle elezioni ogni azione politica sarà calibrata sul **reclutamento di consensi** in previsione delle ormai imminenti elezioni.

Intanto **Mario Draghi** ha confermato l'uscita dal **QE (Quantitative Easing)** in modo ponderato, passando al dimezzamento (30 miliardi mese contro i 60 attuali) già dal gennaio 2018. Un **ombrello "atomico"** per la nostra economia che verrà dimezzato il prossimo anno e presumibilmente accantonato alla fine del mandato di Draghi. Occorre trovare soluzioni autonome alla crisi per non restare sempre in balia dei fattori congiunturali esterni. La Germania sta già affilando le armi per conquistare la poltrona di Francoforte e allora saranno dolori per noi e i paesi del sud.

Orsù muovetevi, il tempo sta per scadere.

-----&----- (per seguire gli **"Editoriali"** [clicca qui](#))

## LATTIERO CASEARIO

### Crolla il burro.

Latte spot stabile. In controtendenza invece i listini del latte scremato pastorizzato estero che recupera il 6,25%. Restano stabili i listini del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano.

(Virgilio - CLAL)

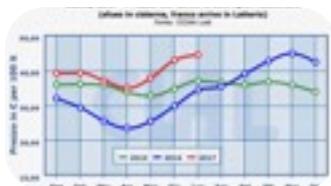


### Lattiero Caseario

#### Crolla il burro.

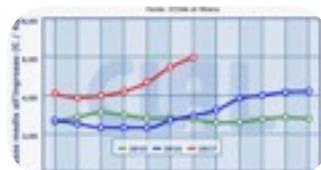
Latte spot stabile. In controtendenza invece i listini del latte scremato pastorizzato estero che recupera il 6,25%. Restano stabili i listini del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano.

di Virgilio Parma 24 ottobre 2017 -



**LATTE SPOT** Prosegue il periodo di stabilità del latte spot. Listini stazionari per la terza settimana consecutiva e nello specifico il latte crudo spot nazionale conferma i listini precedenti con prezzi compresi tra 43,82 e 44,85€/100 litri di latte.

E' invece stabile da due ottave il prezzo del latte intero pastorizzato spot estero che si conferma tra 43,30 e 44,33 €/100 litri latte. In controtendenza il latte scremato pastorizzato spot estero che rinnova il rimbalzo registrato nella precedente rilevazione (+6,25%) proseguendo nella direzione di recuperare le consistenti perdite che avevano contraddistinto tutto il mese di settembre e la prima decade di ottobre ( recupera in minima 16,56 - 18,63€/100 litri di latte).



**BURRO E PANNA** Raddoppia la perdita

il burro. Nuova consistente flessione negativa del Burro alla borsa di Milano. Pesante flessione anche per la crema e la panna a uso alimentare. Cede, come da previsioni, ma la borsa reggiana di stamane ha raddoppiato ulteriormente la perdita (-9,76%), ipotizzando un adeguamento della parmense per il prossimo venerdì.

Borsa di Milano 23 ottobre: (-)

BURRO CEE: 5,70 €/Kg

BURRO CENTRIFUGA: 5,95 €/Kg (-)

BURRO PASTORIZZATO: 4,30 €/Kg

BURRO ZANGOLATO: 4,10 €/Kg

CREMA A USO ALIMENTARE (40%omg): 2,60 €/Kg. (-)

MARGARINA Ottobre 2017: 1,07 -1,13€/kg (=)

Borsa Verona 23 ottobre: (-)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,50 - 2,60 €/Kg. (-)

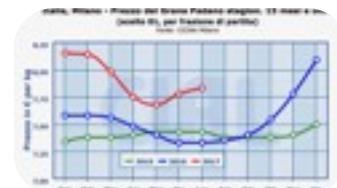
Borsa di Parma 20 ottobre 2017

(-)

BURRO ZANGOLATO: 4,10 €/Kg

Borsa di Reggio Emilia 24 ottobre 2017 (-)

BURRO ZANGOLATO: 3,70 - 3,70 €/kg.

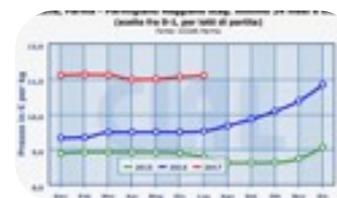


**GRANA PADANO 23/10/2017** - Nessuna variazione registrata a Milano per il Grana Padano. La piazza lombarda ha perciò confermato i listini della precedente ottava.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,65 - 6,75 €/Kg. (=)

- Grana Padano 15 mesi di stagionatura e oltre: 7,45 - 8,05 €/Kg. (=)

- Fuori sale 60-90 gg: 5,35-5,70€/Kg. (=)



**PARMIGIANO REGGIANO 20/10/2017** Listini stabili in casa Parmigiano Reggiano che continuano a registrare i medesimi valori riportati dal 30 giugno scorso.

- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 9,60- 9,95 €/Kg. (=)

- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 10,85 - 11,35 €/Kg. (=)



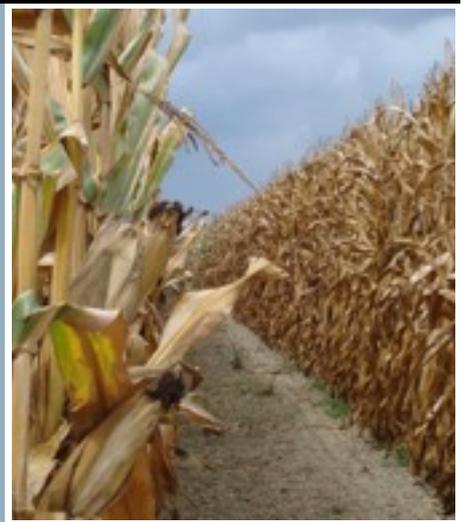


## MERCATO CEREALI

### Cereali e dintorni. Mercati in tiepida flessione.

Stock più che sufficienti, clima positivo e buone produzioni anche se non eccellenti, scambi normali e il mercato internazionale continua a girare sui medesimi valori da diversi mesi.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl



#### Mercati internazionali

### Cereali e dintorni. Mercati in tiepida flessione.

Stock più che sufficienti, clima positivo e buone produzioni anche se non eccellenti, scambi normali e il mercato internazionale continua a girare sui medesimi valori da diversi mesi.

**Di Mario Boggini e Virgilio** Milano 24 ottobre 2017 - Il mercato continua a ridimensionare i propri valori:

**SEMI** nov 978,6 (-7,6) gen 989,2 (-7,6) mar 992,2 (-7,6)

**FARINA** dic 317,1 (-4,3) genn 319,3 (-4,4) mar 322,3 (-4,6)

**OLIO** dic 34,14 (+0,33) genn 34,31 (+0,32) mar 34,53 (+0,31)

**CORN** dic 344,4 (-4,4) mar 358,4 (-4,2) mag 367,2 (-4)

**GRANO** dic 426 (-6,6) mar 444,4 (-6,2) mag 458,6 (-6,4)

Di merce non vi è carenza, il clima non sta dando problemi, le produzioni sono buone, seppure non ottime, a ogni latitudine, il commercio internazionale tiene ma non ha sufficiente inerzia per ulteriori aumenti in volume e così il mercato gira da mesi sugli stessi valori.

Allo stato attuale sarebbe difficile ipotizzare cali sensibili, stante anche la resistenza dei produttori primari a immettere merce sul mercato.

**Ecco alcune quotazioni recenti, partenza porto di Ravenna:** farina di soya 44% 303 sul pronto e 312 sul pronto e sino a dicembre, 312 e 322 sul 2018, girasole proteico a 175 pronto e sui mesi, colza a 210 partenza silos interni.

Mais stazionario, gravato dalle enormi quantità presente in porto dove il prodotto è offerto a 172-173 euro partenza sul disponibile, e qualche euro in più sulle posizioni sui mesi. Il mercato interno registra carenza di merce sui silos riforniti dall'estero e il prodotto nazionale continua ad essere snobbato dai consumatori nazionali per il difficile controllo della qualità sanitaria, mentre l'orzo tiene i suoi valori.

Cruscami ancora rialzo. Fuori dal coro il seme di soya nazionale che rincara, mentre al porto, il seme estero quota, da gennaio a marzo, 364 euro partenza. Una situazione di cui se ne giova la farina di

soya convenzionale che sta tenendo un differenziale sulla normale di 100 euro alla tonnellata.

Il comparto delle **bioenergie** risente del rincaro dei cruscami e perciò è alla ricerca di alternative nei cereali tossinati e loro farine e nei cascami di riso.

Mercato quindi sempre fiacco. L'unica possibilità per rivitalizzarlo potrebbe arrivare solo da elementi esterni e comunque non prevedibili.

#### Indicatori internazionali 24 ottobre 2017

L'Indice dei **noli** è salito a 1578 punti, il **petrolio** è attorno a 52,0 \$/bar e l'indice di **cambio** segna 1,17390

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

Indicatori del 24 ottobre 2017		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
1574	1,17390	52,0 \$/bar

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

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



## Auchan richiama un lotto di salame felino per presenza di Salmonella SPP

Auchan ha richiamato un lotto di salame felino prodotto dal salumificio La Felinese Salumi spa di Parma per rischio microbiologico.

20 ottobre 2017 - Nel prodotto, infatti, è stata rilevata la presenza di Salmonella spp. Oggetto del richiamo sono le confezioni di salame felino igp meta' da 500 grammi appartenenti al lotto SF29E248, con scadenza al 28-11-2017 e 29-11-2017. Auchan, evidenzia Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", invita i consumatori che sono in possesso del salame del lotto sopraindicato, a non consumare il prodotto e riportarlo presso il punto vendita



abituale, e saranno interamente rimborsati. Per ulteriori informazioni contattare il fornitore al numero 0521 837711.

### La Salmonella è una delle principali cause di infezioni alimentari,

che nella maggior parte dei casi si manifesta con sintomi gastro-intestinali senza la necessità di ospedalizzazione. In alcuni casi può dare luogo a infezioni sistemiche, molto pericolose per i soggetti più fragili. La Salmonella (che vive nel tratto intestinale di molti animali, uomo compreso, anche in maniera asintomatica) può entrare in contatto con le carni durante la macellazione, e per questo maiali e avicoli sono considerati i principali serbatoi infettivi. La frutta e gli ortaggi invece possono essere contaminati, da acque inquinate da liquami.

## Intervista a Helmuth Köcher, WineHunter e patron di Merano WineFestival.

E' iniziato il conto alla rovescia per il Merano Wine Festival che aprirà i battenti il 10 novembre.



Cinque giorni intensi per celebrare la 26esima edizione. Giornate piene di emozioni, contenuti e idee da scoprire. Oltre 450 case vitivinicole, tra le migliori in Italia e nel mondo, quasi 200 artigiani del gusto, 15 chef di spicco, insomma l'espressione del meglio che il nostro paese ha da offrire, firmato "the Wine Hunter Award" di cui proponiamo l'intervista al Patron Helmuth Köcher

**- I visitatori presenti al Merano WineFestival hanno la possibilità di degustare prodotti di nicchia accuratamente selezionati, ci spiega secondo quali criteri queste etichette vengono valutate dalle commissioni WineHunter?**

Ormai da 26 anni la commissione WineHunter invita tutte le aziende che fanno parte della nostra banca dati a inviare la loro campionatura. Si tratta di aziende i cui vini sono già stati degustati oppure altre che sono state segnalate dai membri delle commissioni d'assaggio. Una volta ricevuta la campionatura ci sono otto commissioni d'assaggio che valutano i vini in base al criterio dei 100 punti e, fatta una selezione finale, al Merano WineFestival vengono invitate le aziende i cui vini hanno ricevuto almeno un punteggio di 88 punti su 100, ovviamente dando la precedenza a quelli che hanno ottenuto punteggi superiori. Si cerca anche di mantenere un equilibrio tra le varie aree vitivinicole e di avere ben rappresentata tutta Italia.

**- Uscendo dai confini dell'Italia, quale il territorio straniero su cui si concentra questa edizione del Merano WineFestival e perché lo ha scelto?**

Quest'anno il focus è sull'Istria che vedo come un territorio emergente. Sto seguendo la sua viticoltura da ormai 15 anni, venendo a conoscenza di tante realtà. Progressivamente ho

avuto modo di osservare un'innalzamento del livello qualitativo e, anche quest'anno, ho visitato il territorio in due occasioni conoscendo molti produttori. Si tratta di una area famosa più come zona turistica che come realtà vinicola, alla quale il Merano WineFestival vuole offrire la possibilità di mettere in risalto i propri prodotti.

**- Dopo oltre trent'anni di esperienza nel mondo del vino, quale secondo lei il fil rouge che dovrebbe unire passato, presente e futuro di questo affascinante mondo?**

Sicuramente il fil rouge è la storia del vino, che ci racconta e ci dà la possibilità di assaggiare il DNA di un prodotto che è l'uva e di conseguenza la caratteristica di un territorio che diventa inconfondibile. Troviamo quindi rappresentato il passato, con i suoi 9000 anni di storia, ma anche il presente della viticoltura che è in continua evoluzione sia per quanto riguarda la cura dei vigneti che le varie fasi di produzione in cantina. Infine il futuro, che vuole coniugare storia, tradizione e cultura del territorio includendo il percorso di un'azienda che poi diventa una garanzia di fiducia per il consumatore che va ad acquistare il prodotto finale.

**- Qualità ed eccellenza dei prodotti sono sicuramente tratti distintivi del Merano WineFestival, ma cosa sono per lei veramente "qualità" ed "eccellenza" oggi?**

Quando ho iniziato con il Merano WineFestival nel 1992 si iniziava a parlare di qualità, mentre la parola eccellenza era allo stato embrionale, perché non c'era la ricercatezza che c'è oggi. Il mercato della viticoltura non aveva a disposizione la tecnologia attuale e dopo 25 anni c'è stato un tale avanzamento, che produrre un prodotto di qualità non è più così difficile. La parola qualità diventa però difficile da interpretare e da usare nella comunicazione, così come la parola eccellenza: basta vedere quante volte questi termini vengono sfruttati, comparando nelle pubblicità dei vari prodotti. Va fatta quindi una distinzione perché per me qualità, soprattutto nel segmento che riguarda il vino, è comunque da considerare a livello di emozione. Quando assaggio un vino o un prodotto deve esserci il valore emotivo e oltre a questo l'approccio con un'eccellenza deve darmi l'impressione di immergermi nel prodotto sia che si tratti di un vino, di un panettone o di un cioccolato. Quando

## Caporalato, l'inchiesta della procura di Lecce finisce anche sul "The Guardian".

L'inchiesta della Procura di Lecce sullo sfruttamento nei campi per la raccolta dei pomodori destinati alle grandi aziende delle conserve finisce sul The Guardian. L'immagine dell'agroalimentare italiano non ne esce con onore.

Lecce 25 ottobre 2017 - L'indagine della Procura presso il Tribunale di Lecce sullo sfruttamento nei campi per la raccolta dei pomodori destinati anche alle grandi aziende conserviere italiane, già rilanciata prepotentemente sui media italiani negli scorsi giorni, arriva fino al Regno Unito con un lunghissimo articolo che è apparso in prima pagina sul celebre quotidiano britannico The Guardian e che getta ombre assai scure sul sistema del caporalato nel Meridione d'Italia ed in particolare in Puglia e nel Salento.

L'inchiesta del giornale inglese dall'inequivocabile titolo "The terrible truth about your tin of Italian tomatoes", che in italiano è traducibile con "La terribile verità sulle conserve di pomodori italiani", con la dovizia di particolari riportati circa le indagini e le interviste, è un atto d'accusa sia diretto alle modalità di sfruttamento della manodopera



Farm workers pick tomatoes in southern Italy. The country's tomato industry is worth an estimated €3.5bn (BBC). Photograph: Tony Gentile/Reuters

nelle campagne nonostante l'entrata in vigore della normativa contro il caporalato, ma anche indiretto, nei confronti del sistema dell'industria conserviera italiana che ne trarrebbe inequivocabili vantaggi.

Giganti agroalimentari come **Mutti e Conserve Italia**, che sono tra i principali fornitori degli scaffali della grande distribuzione britannica, sono richiamati nell'articolo a dare la loro posizione. E' questa la ragione della grande attenzione dei media d'Oltremarina verso gli esiti dell'approfondita indagine condotta dal sostituto procuratore leccese **Paola Guglielmi**, espressamente citata nell'articolo.

Articolo dal quale esce inevitabilmente un'immagine delle eccellenze agroalimentari italiane offuscata dal sistema della raccolta che per Giovanni D'Agata presidente dello "Sportello dei Diritti", purtroppo fa ancora affidamento sull'eccessivo e imperdonabile sfruttamento dei lavoratori che dev'essere impedito in tutti i modi possibili. **L'intero articolo è visibile al link <https://www.theguardian.com/global-development/2017/oct/24/the-terrible-truth-about-your-tin-of-italian-tomatoes>**

(In Foto la Copertina del The Guardian)

## L'etichettatura obbligatoria per il pomodoro è legge

La soddisfazione dell'OI Pomodoro da industria del Nord Italia: "Una tutela in più per i consumatori ed un valore aggiunto per i produttori"



Parma 23 ottobre 2017 - "Siamo sempre stati in prima fila nel richiedere l'introduzione dell'etichetta d'origine per i derivati del pomodoro. La firma del decreto che ne introduce la sperimentazione per due anni in Italia ci soddisfa. Consideriamo questo provvedimento un'ulteriore tutela per i consumatori ed un valore aggiunto per tutti i produttori del Nord Italia che potranno vedere ulteriormente certificata e riconosciuta la qualità della loro produzione Made in Italy".

Questo il commento di Tiberio Rabboni, presidente dell'OI Pomodoro da industria del Nord Italia, alla notizia della firma del decreto interministeriale per introdurre l'obbligo di indicazione dell'origine dei derivati del pomodoro da parte

dei ministeri delle Politiche agricole alimentari e forestali e dello Sviluppo economico.

"Già lo scorso giugno – ha ricordato Rabboni – tutta la nostra filiera aveva chiesto l'introduzione dell'etichetta nel corso di un'audizione alla commissione Agricoltura della Camera e, a settembre, aveva accolto positivamente l'impegno del Governo per l'introduzione dell'obbligo dell'indicazione dell'origine del pomodoro, poi sancito dalla firma del decreto interministeriale di sabato scorso.

Ora l'auspicio è che il decreto italiano solleciti anche l'Unione Europea a disciplinare l'obbligo dell'origine in etichetta, considerato che la produzione del Nord Italia è esportata per i due terzi".

### I contenuti del decreto

Il decreto interministeriale – secondo quanto resto noto da una nota del ministero delle Politiche agricole - introduce la sperimentazione per due anni del sistema di

## CETA, crescono gli affari dopo l'accordo. Mulino Alimentare leader del comparto.

Mulino Alimentare Spa, leader nell'export di formaggio Parmigiano Reggiano in Canada, conta nel prossimo triennio di incrementare le vendite passando da 12.000 a 35.000 forme annue. Unioncamere Emilia Romagna cita l'esperienza di Mulino Alimentare.

Parma 23 ottobre 2017 -

*"Piace la qualità e la genuinità del formaggio ma piace soprattutto la sua storia e il suo territorio d'origine. vendiamo loro qualcosa che non hanno".* Così sottolinea **Claudio Guidetti**, AD di Mulino Alimentare spa, riportato da *La Voce dell'Emilia* sabato 21 ottobre scorso, riprendendo un comunicato stampa di



Unioncamere che tracciava i risultati a un mese dalla entrata in vigore dell'accordo di libero scambio tra Italia e Canada (CETA).

*"E pare che in Emilia Romagna stia producendo effetti positivi - scrive La voce dell'emilia-. Sono 321 le imprese dell'agroalimentare emiliano-romagnolo che nel 2016 hanno esportato in Canada (erano 308 nel 2015 e 288 nel 2014) per un valore complessivo di 93.000.000 di euro".* *"Svettano -prosegue il comunicato- le aziende di Parma e Modena con un flusso rispettivamente di pari a 30.814.000 e 21.256.00 euro."*



## Mulino Alimentare SpA. Il nuovo stabilimento super tecnologico, adeguato alle normative UE 2030.

E' ormai in dirittura d'arrivo il nuovo stabilimento di Mulino Alimentare SpA. Il 2018 vedrà l'inaugurazione del nuovo sito produttivo, pensato per essere "ecologico".

di **Virgilio** Baganzola 24 Ottobre 2017 - Il laborioso iter burocratico si è definitivamente completato e Mulino Alimentare SpA vede prospettarsi l'orizzonte dell'ampliamento e trasferimento nel nuovo stabilimento, nel sito di proprietà di Via Paradigna, presumibilmente nella seconda



metà del 2018.

Impianti tecnologici d'avanguardia e rispettosi dell'ambiente.



25.000 metri quadrati e 7.500 coperti è l'area dove sorgerà il nuovo impianto di Mulino Alimentare spa. Spazi dimensionati al trend di crescita dell'azienda guidata da Claudio Guidetti, leader nell'export dei formaggi di qualità DOP Parmigiano Reggiano e Grana Padano in primis, ma anche di Pecorino Romano, Asiago e via di seguito.

**I nuovi impianti** andranno a incrementare la capacità produttiva e la produttività ma anche a abbattere, anticipando al 2018 le prescrizioni UE (**regolamento F.GAS (UE) n° 517/2014**) che prevedono la riduzione del 79%, rispetto al 2010, dei consumi degli HFC **entro il 2030.**

L'attenzione **all'ambiente** è uno dei pilastri portanti della **mission** di Mulino Alimentare che va di pari passo con gli obiettivi di massimizzare la **qualità** dei prodotti e la **soddisfazione** dei **consumatori** e dei propri **partner di filiera.**

L'ingegneria del complesso tecnico di refrigerazione, di ultimissima generazione, è un **impianto misto anidride carbonica e acqua refrigerata non glicolata** e la pompa

di calore è del tipo reversibile, dotata di recuperatore in più sezioni.

Nell'impianto verrà inserito un serbatoio inerziale (acqua tecnica), che ha la funzione di **stoccare l'energia** proveniente dal sistema solare termico, dal recupero della pompa di calore e infine dalla linea della condensa dell'impianto a vapore, al fine di produrre l'acqua calda sanitaria.

Un altro vantaggio dell'impianto così concepito consiste nell'evitare l'impiego di acqua glicolata che, come è ben noto, produce effetti corrosivi che rendono necessari periodici controlli sulla tossicità, problemi connessi allo smaltimento e una peggiore propensione dell'acqua glicolata a trasportare il calore.

Insomma un impianto all'avanguardia adeguato e coerente a un'azienda proiettata nel futuro, fortemente radicata sul territorio, grazie agli accordi di filiera, ma con una lungimirante visione globale del mercato.



## Ponte sul Po di Casalmaggiore – Colorno: concluse le analisi

La Provincia di Parma e Cremona presentano le ipotesi di intervento possibili: un nuovo ponte, ma anche l'apertura a doppio senso di marcia entro un anno.



altre travi in breve tempo (anche pochi mesi) con nuova chiusura del ponte. Inoltre i tempi di attesa provocherebbero enormi difficoltà nella gestione dei flussi di traffico e delle code conseguenti, soprattutto nell'abitato di Casalmaggiore, con veri e propri blocchi alla circolazione (come già sperimentato in passato).

Parma, 24 ottobre 2017 – In relazione al Ponte sul Po di Casalmaggiore – Colorno sulla Sp n. 343R "Asolana", la Provincia di Parma e la Provincia di Cremona comunicano i risultati delle indagini in loco eseguite nell'ultimo mese, delle elaborazioni effettuate e delle valutazioni tecniche conseguenti.

Come ipotizzato fin dalla chiusura provvisoria del 7 settembre scorso, si è accertato che il ponte non risponde più ai livelli di sicurezza previsti dalle normative vigenti: dal punto di vista strutturale si tratta di un manufatto la cui vita utile si è ormai conclusa.

**Le ipotesi di intervento** riguardano misure volte a sostenere la mobilità ed il pendolarismo di attraversamento, nonché le attività economiche del bacino interessato, ma riducono fortemente le possibilità di transito dei trasporti merci.

Occorre piena consapevolezza che trattasi di **interventi tampone**, non risolutivi, con una durata di vita utile inferiore a 10 anni, e che comunque non possono prescindere da un intervento di monitoraggio continuo, da attuarsi con le più avanzate tecnologie, per valutare nel tempo l'avanzamento del degrado della struttura e prendere opportuni provvedimenti (tra cui anche la chiusura definitiva del ponte). Per tali motivi non si può prescindere dalla realizzazione di un nuovo ponte sul Po, a norma delle leggi vigenti, con un costo molto alto e con tempi di realizzazione non inferiori a 4-5 anni.

**L'ipotesi percorribile** mentre il predetto intervento venga attivato e concluso, tenuto conto degli esiti tecnici appena completati, riguarda **l'apertura al traffico a doppio senso di marcia**, con la sistemazione di almeno 25 travi, con un costo non inferiore a 5 milioni di euro, con tempi di realizzazione di almeno un anno. La portata del ponte per i transiti merci sarà garantita fino a 20 tonnellate, quindi comprenderà anche gli autobus di linea.

**Controindicazioni:** il ponte non sarà transitabile per tutta la durata dei lavori. Inoltre l'intervento ha un carattere provvisorio, non risolve l'incognita della evoluzione negativa delle altre travi, in quanto il degrado complessivo del ponte è destinato a continuare.

**Un ulteriore intervento minimale relativo ad un transito a senso unico alternato**, limitato alle sole autovetture, è stato analizzato, ma è risultato impercorribile a causa del diffuso degrado delle strutture che non permette di stimare una durata di vita utile, ma anzi rende concreta la possibilità di dover operare su

**I costi a sostegno della mobilità alternativa**, in specifico su gomma, attraverso il potenziamento -già definito con SMTP- del trasporto pubblico locale a servizio dei pendolari, assommano a € 240.000 su base annua, oltre al costo del monitoraggio continuo per circa € 30.000/anno. La quota parte relativa all'annualità 2017 sarà a carico della Provincia di Parma.

Le due Province continuano anche il lavoro con i servizi competenti delle due Regioni per il potenziamento dei servizi ferroviari nell'area.

Le due Province però sono impossibilitate ad assumere una decisione circa l'avvio della progettazione dell'intervento tampone, in quanto non dispongono -come noto- che in minima parte delle risorse necessarie: per cui anzitutto presenteranno le risultanze tecniche al Ministero delle Infrastrutture, alle Regioni Emilia – Romagna e Lombardia (che ha già previsto uno stanziamento di circa 3 milioni di euro), per ottenere i necessari contributi. Nelle stesse sedi si cercherà di definire l'avvio del percorso per la indispensabile realizzazione del nuovo ponte.

Il Presidente della Provincia di Cremona **Davide Viola** ha dichiarato: *"Le risultanze tecniche confermano la necessità di aprire un tavolo istituzionale tra Province di Parma e Cremona, Regioni Emilia - Romagna e Lombardia, ANAS e Ministero delle Infrastrutture, per trovare congiuntamente una soluzione che risponda quanto prima alle necessità dei territori coinvolti"*.

Il Delegato alla Viabilità della Provincia di Parma **Gianpaolo Serpagli** ha aggiunto: *"Dai risultati tecnici che presentiamo non ci è permesso di attuare una apertura -nemmeno parziale- al traffico veicolare, come ventilato nei giorni scorsi. Da oggi si apre un nuovo capitolo, sulla base di dati certi che mettono le istituzioni tutte nelle condizioni di sottoporre al livello nazionale un quadro definito di richieste, in una situazione che rimane estremamente critica e di emergenza per tutta l'Emilia occidentale. Come da ultimi colloqui avuti, posso assicurare che la Regione Emilia-Romagna sarà prima attrice in questa fase, ma il Ministero delle Infrastrutture dovrà essere il vero protagonista"*.

## Batteriosi del pomodoro. Oi approva il fondo di emergenza



Batteriosi del pomodoro: assemblea dell'OI approva fondo di emergenza per il 2017. Pronti 123mila euro per gli agricoltori per anticipare gli indennizzi regionali.

**Rabboni:** "Misura straordinaria per non lasciare soli i produttori ed individuare tempestivamente ogni focolaio"

L'assemblea dell'Organizzazione Interprofessionale del Pomodoro da Industria del Nord Italia ha approvato l'istituzione di un fondo di emergenza per il 2017, finanziato dai soci dell'OI, per garantire ai produttori, le cui coltivazioni siano state colpite dalla batteriosi *Ralstonia Solanacearum*, la certezza e la tempestività di un indennizzo adeguato, condizione indispensabile per una fattiva collaborazione del mondo agricolo nella denuncia delle eventuali ulteriori contaminazioni e quindi nello scongiurare il pericolo della diffusione di una malattia che pregiudica la crescita delle piantine di pomodoro.

"Il fondo di emergenza – spiega **Tiberio Rabboni**, presidente dell'OI – mette a disposizione degli agricoltori colpiti, soci delle Organizzazioni di produttori associate all'OI, la cifra di 123mila euro, vale a dire 3mila euro per ciascuno dei 41 ettari contaminati in Emilia Romagna dove le coltivazioni sono state distrutte su prescrizione dei Servizi Fitosanitari. Le somme saranno erogate entro il mese di dicembre e rappresenteranno un'anticipazione degli indennizzi previsti dalla legge 6/2010 della Regione Emilia-Romagna che prevede per questi casi un indennizzo fino al 100% del valore di mercato della produzione persa. Una volta acquisito l'indennizzo previsto dalla legge regionale, cosa che non potrà avvenire prima della fine del 2018, il produttore danneggiato restituirà l'anticipazione ricevuta dal fondo di emergenza. Il provvedimento – chiarisce Rabboni – è motivato dalla particolare contingenza dell'annata 2017: da un lato la batteriosi si è manifestata in modo inaspettato ed aggressivo; dall'altro l'eradicazione tempestiva delle piante malate risulta l'unico modo per bloccare la diffusione; dall'altro lato, ancora, la Regione Emilia-Romagna, non disponendo nel bilancio dell'anno in corso delle risorse necessarie per attivare gli indennizzi ai produttori colpiti, si è impegnata ad inserirle nel bilancio del prossimo anno a valere per il 2017, con l'inevitabile allungamento dei tempi di erogazione. Da qui la decisione del fondo di emergenza: una concreta testimonianza di vicinanza delle Op, delle industrie e delle cooperative agli agricoltori danneggiati".

**L'anticipazione dell'OI è quindi, sostanzialmente, un prestito infruttifero.**

"L'iniziativa del fondo di emergenza 2017 si è potuta realizzare –

aggiunge il presidente Rabboni – anche e soprattutto perché la Regione Emilia-Romagna, nella persona dell'assessore all'Agricoltura Simona Caselli, si è impegnata a recuperare sul bilancio del prossimo anno le risorse per il 2017. Impegno ribadito anche dai consiglieri regionali Barbara Lori ed Alessandro Cardinali che recentemente hanno presentato una risoluzione sull'argomento all'assemblea legislativa dell'Emilia Romagna".

### I dettagli

#### **Cos'è *Ralstonia Solanacearum*?**

È un batterio che, pur non avendo conseguenze sulla salute dell'uomo, pregiudica la crescita della piantina del pomodoro e per il quale è previsto il provvedimento di quarantena - così come specificato nel Dm 30/10/2007 -, motivo per cui ne è prevista la distruzione in campo per evitarne la diffusione. Una ritardata segnalazione della presenza del patogeno da parte degli agricoltori, dovuta ad esempio al timore di perdita di reddito, mette a rischio di contaminazione sia i suoli sia le imprese di trasformazione che ricevono il prodotto contaminato.

#### **Chi può accedere al fondo?**

Il beneficiario finale è l'agricoltore danneggiato, ma l'anticipazione finanziaria al produttore avviene tramite l'Op (Organizzazione di produttori) a cui è associato. L'Op, dunque, è il referente nei confronti dell'OI per la presentazione della domanda di attivazione del fondo e garante per la restituzione della somma anticipata. Le OP devono essere socie dell'OI ed in regola con gli adempimenti interni all'associazione.

#### **Le condizioni per accedere al fondo**

L'anticipazione viene riconosciuta agli agricoltori che rispettano le seguenti condizioni:

- abbiano denunciato tempestivamente al Consorzio fitosanitario provinciale di riferimento, o analogo ente competente, il sospetto di presenza del patogeno e tale ente abbia riscontrato e attestato il danno;
- abbiano seguito le indicazioni del Consorzio fitosanitario provinciale per la distruzione del prodotto contaminato e la messa in sicurezza del terreno;
- presentino l'idonea documentazione rilasciata dal Consorzio fitosanitario provinciale, quali verbali e atti analoghi.

**FOTO:** Piantine di pomodoro che hanno contratto la batteriosi.



## Bovino da latte: innovazione e capitale umano strumenti anticrisi



Verona, 24 ottobre 2017. Focus sull'importanza del capitale umano al convegno **"Allevamento e innovazione: la differenza la fanno le persone"**, l'appuntamento targato L'Informatore Agrario in programma **sabato 28 ottobre (ore 10) alla Fiera internazionale del bovino da latte di Cremona.**

Dalle priorità di intervento, alla riduzione dell'uso di antibiotici, dal ricambio generazionale alle misure dei Psr e di Industria 4.0, il comparto allevatorio fa il punto sulle sfide per l'innovazione del settore a partire non solo dalle tecniche e tecnologie, ma anche (e soprattutto) dalle abilità, competenze e capacità dei suoi professionisti. Tra i relatori, oltre a un gruppo di giovani allevatori, l'agronomo e specialista di allevamenti bovini, Michele Campiotti; Alfonso Zecconi del Dipartimento di medicina veterinaria dell'Università di Milano, Lucio Zanini del Servizio di assistenza tecnica alle aziende dell'Associazione regionale allevatori della Lombardia e Angelo Frascarelli del Dipartimento di scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università di Perugia. Il

dibattito e le conclusioni sono affidate a Nicola Castellani, giornalista de L'Informatore Agrario.

**La partecipazione all'evento è gratuita, previa registrazione:**

<http://ediaeventi.it/stalledalatte2017/workshop/allevamento>

[www.informatoreagrario.it](http://www.informatoreagrario.it)

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

## CIBUS

Agenzia Stampa Elettronica Agroalimentare - iscritta al tribunale di Parma al n° 24 il 13 agosto 2002.

[cibus@nuovaeditoriale.net](mailto:cibus@nuovaeditoriale.net)

[www.cibusonline.net](http://www.cibusonline.net)

## SOCIETA' EDITRICE NUOVA EDITORIALE Soc. coop. a.r.l.

Via G. Spadolini, 2 43022 - Monticelli Terme (Parma)

[www.nuovaeditoriale.net](http://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



etichettatura per i derivati del pomodoro, nel solco della norma già in vigore per i prodotti lattiero caseari, per la pasta e per il riso.

Il decreto si applica ai derivati come conserve e concentrato di pomodoro, oltre che a sughi e salse che siano composti almeno per il 50% da derivati del pomodoro.

Il provvedimento prevede che le confezioni di derivati del pomodoro, sughi e salse prodotte in Italia dovranno avere obbligatoriamente indicate in etichetta le seguenti diciture:

- a) Paese di coltivazione del pomodoro: nome del paese nel quale il pomodoro viene coltivato;
- b) Paese di trasformazione del pomodoro: nome del paese in cui il pomodoro è stato trasformato.

Se queste fasi avvengono nel territorio di più paesi possono essere utilizzate, a seconda della provenienza, le seguenti diciture: Paesi Ue, Paesi non Ue, Paesi Ue e non Ue.



Se tutte le operazioni avvengono nel nostro Paese si può utilizzare la dicitura "Origine del pomodoro: Italia".

#### **Origine visibile in etichetta**

Le indicazioni sull'origine dovranno essere apposte in etichetta in un punto evidente e nello stesso campo visivo in modo da essere facilmente riconoscibili, chiaramente leggibili ed indelebili.

I provvedimenti prevedono una fase per l'adeguamento delle aziende al nuovo sistema e lo smaltimento completo delle etichette e confezioni già prodotte.

In vigore fino a piena attuazione del regolamento Ue 1169

Il decreto decadrà in caso di piena attuazione dell'articolo 26, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1169/2011 che prevede i casi in cui debba essere indicato il paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario utilizzato nella preparazione degli alimenti, subordinandone l'applicazione all'adozione di atti di esecuzione da parte della Commissione, che ad oggi non sono stati ancora emanati.

la gente mi chiede come faccio a sapere se una determinata cosa è un prodotto qualitativamente buono o meno, io sono del parere che anche il fattore personale sia molto influente e che ognuno di noi sappia cosa piace o non piace perché possiede il valore emotivo che naturalmente anche i degustatori hanno.

**- L'Italia è una terra estremamente variegata in cui tradizione e innovazione si incontrano continuamente con risultati unici e spesso divenuti famosi in tutto il mondo. Quale invece secondo lei un prodotto meno conosciuto ma dalle grandi potenzialità che ha scoperto in quest'ultimo anno? E quale la regione d'Italia con più potenzialità ancora nascoste?**

Per quanto riguarda i prodotti vitivinicoli, l'Italia negli ultimi dieci anni ha riscoperto il territorio e le sue varietà autoctone; si parla di oltre 1000 varietà all'interno delle quali ogni regione ha una sua chicca e qualcosa di particolare. Ultimamente hanno richiamato la mia attenzione i vitigni resistenti alle malattie fungine, i cosiddetti PIWI, come il Solaris o il Souvigner Gris che non sono particolarmente conosciuti ma il cui prodotto è notevole anche se ha bisogno ancora di un po' di tempo per essere comunicato. Per quanto riguarda la regione d'Italia che ha più potenzialità nascoste ma che sta emergendo, questa è sicuramente la Puglia. Oltre alla sua storia, questa regione ha dei vitigni particolari come il Primitivo e il Negroamaro che fino a pochi anni fa erano utilizzati come vino per le grosse quantità e ora invece hanno visto il loro potenziale fortemente rivalutato e promettono bene per il futuro.

**- Quest'anno il festival dà spazio per la prima volta agli "orange wine", cosa l'ha colpita in particolare di questo nuovo trend di prodotto?**

La parola orange wine è già di per sé una parola che richiama l'attenzione di chi la sente. Anche qui interviene la storia: si tratta di una lunga macerazione sulle bucce del vino bianco che riprende soprattutto la cultura vitivinicola georgiana della vinificazione in anfora. Il risultato è un prodotto molto più complesso, molto più ampio per quanto riguarda la struttura e di conseguenza più



diversificato rispetto ad un vino bianco di pronta beva, fresco e con una bella acidità. È un settore che secondo me ha bisogno di essere comunicato e in cui c'è molto da fare e per quanto riguarda la qualità dei vini. Alla base, come dicevo prima, c'è sempre un discorso di valore qualitativo emotivo.

**- Ogni calice di vino e ogni prodotto gastronomico proposto in degustazione durante il Merano WineFestival racchiude in sé una storia di eccellenza. Quanto è importante per lei la condivisione di queste storie con i visitatori?**

Lo ritengo molto importante perché il vino ci racconta non solo la storia di un territorio, ma anche di un produttore. L'etichetta di un vino racconta il percorso che il produttore stesso ha fatto e con questa si vuole comunicare da una parte la filosofia che c'è dietro e dall'altra un'eventuale storia di famiglia. Quando si afferma che nel calice di vino troviamo anche l'anima del produttore, lo ritengo in parte vero. Ogni produttore cerca di dare la sua impronta al vino oltre a quella che viene conferita dal territorio, per cercare di trasferire il vissuto, il passato e la storia della famiglia stessa, soprattutto nel caso di aziende che sono alla ottava o decima generazione di viticoltori e vogliono valorizzare il lavoro dei propri padri e nonni. A questo punto la comunicazione è ampia perché racchiude la storia di un territorio, di una famiglia e di un vitigno. Faccio l'esempio del Pinot Nero in Alto Adige: il tutto risale al 1835 quando un arciduca portò la vite in questo terreno; ecco che dobbiamo partire da lì per arrivare ai giorni d'oggi in cui il Pinot Nero è considerato il miglior vino rosso dell'Alto Adige per eccellenza.

**- Anche quest'anno uno spazio importante della rassegna è dedicato ai vini biologici, biodinamici, naturali e PIWI. Quanto questi prodotti continuano ad influenzare il mondo del vino? E quanto è importante la sostenibilità per il futuro di un settore come quello vitivinicolo?**

Questi prodotti si inseriscono perfettamente nell'evoluzione che il mercato sta avendo: il consumatore è sempre più attento a quello che compra e che mangia, l'attenzione all'alimentazione



è generale e questo fa sì che anche il prodotto vitivinicolo sia sottoposto alla selezione del consumatore. C'è una maggiore volontà di informarsi su tutta quella che è la fase di produzione; nel caso del vino si parte dalla vite stessa, dal suo periodo di fioritura fino alla vendemmia, con particolare

interesse al territorio e ai prodotti utilizzati per salvaguardare le viti dalle malattie. Nel caso dell'agricoltura biodinamica i trattamenti annuali si restringono a due, eseguiti con prodotti interamente biologici, mentre nel caso dell'agricoltura convenzionale i trattamenti sono di più e senza l'utilizzo di prodotti biologici. La differenza notevole tra le due diventerà man mano chiara anche per il consumatore, che riuscirà ad attribuire il giusto valore ai vini biologici con un giusto compromesso tra sostenibilità e qualità, perché il vino biologico deve essere comunque piacevole da bere e senza particolari difetti dal momento in cui chiunque vuole bere e mangiare bene.

**- Lei è per vocazione un instancabile cacciatore di vini, possiamo quindi immaginare che la sua mente sia già rivolta al futuro. Qualche idea per il 2018 che ci vuole svelare in anteprima?**

La mia mente è sempre rivolta al futuro e il mio motto è: "Think outside the box". Trovo secondario lo sviluppo del mercato dal punto di vista commerciale, mentre mi soffermo di più ad osservare territori in crescita, vitigni emergenti e tutto questo mi fa avere una mia visione del mondo vitivinicolo tra passato, presente e futuro. La parte più importante in questo contesto è quella di valorizzare territori sconosciuti come quest'anno al Merano WineFestival

faremo con l'Istria e come abbiamo fatto in passato con la Georgia e la Romania, mostrando varie tecniche e culture legate alla viticoltura. Interessanti da scoprire potrebbero essere ad esempio le vinificazioni fatte sotto il livello del mare come anche le vinificazioni in alta montagna oltre i 2500 metri e altrettanto i vigneti riscoperti in altitudine come quelli a 3150 metri di Mendoza in Argentina. Insomma, è un mondo che richiede continua attenzione e curiosità per cercare di capire non solo le cose nuove che si stanno evolvendo, ma anche in che direzione il mercato deve effettivamente andare. Per i produttori sono infatti importanti i mercati di esportazione come la Cina, la Russia o altri mercati emergenti e vorrei stringere dei rapporti con questi stati in modo da poter fungere da garante e da anello di congiunzione tra produttore e mercato. Ovviamente il mezzo sarebbe quello di entrare in scena come protagonisti organizzando appuntamenti che abbiano una certa risonanza in questi luoghi. La mia visione adesso è rivolta soprattutto al marchio *The WineHunter* ed è quello che per me deve crescere e deve diventare sempre più ciò che è già oggi, ovvero una garanzia e una referenza di fiducia per il consumatore che può affidarsi a dei prodotti "approvati". Di conseguenza, ai prodotti assaggiati e valutati dalla commissione WineHunter deve essere attribuito un valore.

## Pomì a mela Verde

Domenica 29 ottobre il brand del Consorzio Casalasco del Pomodoro racconta la sua filiera nel corso della nota trasmissione condotta da Ellen Hidding e Edorardo Raspelli

La troupe di Melaverde, storica trasmissione dedicata all'agroalimentare in onda ogni domenica a partire dalle 11 su Canale 5 e condotta da Ellen Hidding e Edorardo Raspelli, nel corso della campagna del pomodoro appena conclusa, è stata al Consorzio Casalasco del Pomodoro, visitando gli stabilimenti di Gariga (PC) e la sede di Rivarolo del Re (CR). Il servizio, che andrà in onda domenica 29 ottobre dalle 11:50, racconterà la filiera 100% made in Italy di Pomì, dal campo al prodotto finito.

**Ellen Hidding**, insieme ai responsabili aziendali del Consorzio, illustrerà le varie fasi della coltivazione, della trasformazione in



stabilimento e della produzione di polpe, passate e concentrati



dell'ingrediente principe della tavola italiana. Durante la trasmissione si parlerà anche di origine della materia prima e del sistema di tracciabilità di Pomì.

Pomì è un marchio del Consorzio Casalasco del Pomodoro, prima filiera italiana nella coltivazione e trasformazione di derivati del pomodoro che oggi conta 370 aziende agricole associate che coltivano 7.000 ettari di terreno dislocati nella pianura Padana tra le province di Cremona, Parma, Piacenza e Mantova. Una terra che oggi permette alle 550.000 tonnellate di pomodoro fresco raccolto di essere trasformato nei 3 stabilimenti di proprietà della cooperativa in prodotti esportati in 60 Paesi nel mondo.

(Foto Ellen e Vaia)



[Pasta Andalini](#)



Innovazione nella tradizione

[Mulino Alimentare S.p.A.](#)



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia  
Società Cooperativa](#)



[ITE  
Italian Tourism Expo](#)

#birra #beverage #promozione  
**MariLu. La birra artigianale**  
**Made in Parma**

Nel 1816 Maria Luigia d'Asburgo Lorena arrivò a Parma e nulla fu più come prima dal punto di vista dell'arte, della cultura, del bel vivere e del gusto.

Questa birra morbida, elegante, profumata, prodotta artigianalmente nel cuore della Food Valley con ingredienti di eccellenza è dedicata Lei nelle due versioni **Amber** e **Blonde**



profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

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

per eccellenza: morbida e semplice da bere, profumata, dorata, con schiuma finissima e bianchissima, amaro equilibrato e finale secco.

Non filtrata, non pastorizzata.

Ingredienti: Acqua, malti d'orzo, luppoli, lievito. Alc. 5,5% - 24 IBU

**Per contatti e informazioni:**

[FROG.NET](http://FROG.NET)

[www.frognet.it](http://www.frognet.it) -

mail: [info@frognet.it](mailto: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**

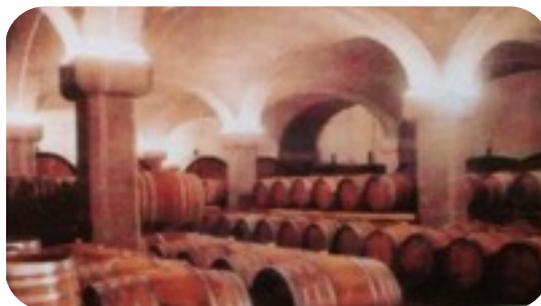
è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra

#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

