



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

SOMMARIO

Anno 23° - n° 18 5 maggio 2024

1.1 EDITORIALE

Europee, il disgustoso teatro degli "alternativi"

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "DOP prevalentemente stabili"

4.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni" - Ancora stop ai dazi ucraini.

5.1 MACCHINE E INNOVAZIONE

Nobili Side Delivery System, i vantaggi delle andane asimmetriche

6.1 CIBUS 2024

Pronti per la 22° edizione del Cibus dal 07 al 10 maggio

7.1 EVENTI

MERANO WINEFESTIVAL e VINITALY hanno presentato il nuovo progetto che promuove i vini in anfora con la masterclass "Amphora Revolution".

8.1 VINO E MERANO

Reportage tra Vignaioli e Cantine del Burgraviato

9.1 SALUTE E BENESSERE

Antibiotico resistenza

10.1 CIBUS 2024

A Cibus oltre 1.000 novità di prodotto che tracciano le nuove rotte del food

11.1 NOTIZIE BREVI

- CIBUS 2024: il parmigiano reggiano protagonista con iniziative su biodiversità, 90 anni del consorzio e valorizzazione delle indicazioni geografiche

- Cambio al vertice dei Musei del Cibo, Andrea Grignaffini è il nuovo vicepresidente, sostituisce il dimissionario Casa

17.1 LAVORO

1° maggio festa del lavoro

Editoriale

Europee, il disgustoso teatro degli "alternativi"



*Colpi bassi, rivoltanti esultanze da stadio, **democrazia ad orologeria**...*

di **Gloria Callarelli** (Fahrenheit2022.it), 4 maggio 2024 -

Colpi bassi, rivoltanti esultanze da stadio, **democrazia ad orologeria**. Questa è la politica degli...li chiameremo "**alternativi**", ovvero di coloro che si dichiarano contro il deep state o che si dicono **antisistema** ma che "bestemmiano" questa definizione, probabilmente nemmeno conoscendone il vero significato e la sua reale radice storica. Eh sì, altrimenti non sproloquierebbero di fascismo o antifascismo, per esempio. Un appellativo diverso, dunque, si rende necessario.

Sono quelli che si accontentano del minestrone di simboli, vedi "**Libertà**", perché l'importante è esserci, cercare una poltrona. Sono quelli che oscillano in preda alla confusione tra il patriottismo e l'autonomia, tra chi vanta valori cristiani e chi va verso la new age, sono ex 5stelle e nuove "stelline", sono quelli che no green pass e si green pass assieme. Basta esserci. Sono quelli che litigano per le dimensioni, ben sapendo, perdonate, che in realtà chi ce l'ha più grosso, il simbolo ovviamente, nel senso di politicamente pesante, viene in tutti i modi osteggiato, escluso, silenziato su ogni piattaforma social, attaccato sui media, quando va bene, colpito dalla magistratura



Europee e piagnistei

compiacente.

Alcuni di questi alternativi-bebè (perchè politicamente nati ieri) **si dichiarano anche democratici** ma appena viene presa di mira o esclusa ingiustamente da una qualche elezione (vedi le europee di oggi, tanto per citarne una) una forza politica a loro invisibile, perché ovviamente una storia e gli attributi magari questa ce li ha, vedi **Forza Nuova**, non dicono nulla. Oppure esultano quando altre forze alternative coetanee vengono escluse, anch'esse in realtà per nulla solidali o collaborative forse perchè abbagliate da una stella, quella rossa, e da lì non si muovono.



Vedi **“Democrazia sovrana e popolare”** di **Rizzo e Toscano**, che, dopo aver fatto i capricci, andando a “piangere” dal governante di turno in cerca di uno spazio, non ha ottenuto nulla naturalmente, nemmeno una caramella. Di qua e di là si lanciano frecciate o addirittura si lamentano se vengono tirate in ballo altre forze nella corsa elettorale parlando persino di “cambio delle regole elettorali a piacimento” ben sapendo, se sono adeguatamente e politicamente informati, che le regole sono già state cambiate a piacimento, solo pochi giorni prima, per

e s c l u d e r e, ancora, Forza Nuova. Ma lì, ancora, nessuna levata di scudi, andava bene. Chiamatela coerenza.

Hanno la bocca piena di democrazia ma



la pancia vuota e fanno i salti mortali per presenziare ovunque ci sia una cabina di voto ma **quando c'è da andare in piazza tutti insieme, lottare uniti per la sacrosanta causa anti green pass, che dovrebbe aggregare il popolo tutto portandolo alla vittoria, fanno gli schizzinosi** e allontanano chi non gli piace. Insomma... democratici e antisistema appunto a orologeria, che non si vergognano di chiedere una mano in segreto ma che ti schifano se non servi alla loro causa, che non esprimono la benchè minima solidarietà a chi si è battuto per il popolo, che a stento ringraziano se, umanamente, li aiuti. Inconsapevoli (o forse consapevoli?) **pedine utili al sistema o fotocopie della vecchia politica dell'interesse**, di un mondo privo del più **elementare concetto di “politica”, figurarsi del suo significato più alto**. La verità va detta. La coerenza è merce rara. La battaglia è talmente alta, oggi, che queste scene creano disgusto. Rinsavite.

La parola libertà è sulla bocca di tutti ma pochi possono dire di averla veramente.

LINK

<https://www.gazzettadellemilia.it/politica>



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: “DOP prevalentemente stabili”

News Lattiero Caseario - n° 15 17° e 18° settimana - 29 aprile 2024

Lattiero Caseario: “DOP prevalentemente stabili”

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XVII – XVIII settimana 2024 In “Latte spot in riiegamento -”. - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL



Agroalimentare

Lattiero Caseario: “DOP prevalentemente stabili”

News Lattiero Caseario - n° 15 17° e 18° settimana - 29 aprile 2024

Lattiero Caseario: “DOP prevalentemente stabili”

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XVII – XVIII settimana 2024 In “Latte spot in riiegamento -”. - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

di Redazione Parma, 29 aprile 2024 -

LATTE SPOT – A Milano i listini sono in leggero ripiegamento. A **Verona** i prezzi sono in ridimensionamento. Il latte Bio milanese è in lieve flessione negativa.

	VR (29/4/2024)	MI (29/4/2024)
Latte crudo spot Nazionale	43,82 44,85 (-)	42,79 44,85 (-)
Latte Intero pastorizzato estero	40,21 41,24 (-)	41,24 42,79 (=)
Latte scremato pastorizzato estero	11,90 12,94 (-)	11,90 12,94 (-)
Latte spot BIO nazionale		56,71 58,25 (-)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di **Milano**, i prezzi sono stabili. La crema ancora in flessione. Alla borsa di **Parma** lo zangolato riprende a salire con vigore, come alla Borsa di **Reggio Emilia**. Lievissima flessione alla borsa Veronese. Margarina stabile.

Borsa di **Milano** (29/4/2024)
 BURRO CEE: 5,68 Kg. (=)
 BURRO CENTRIFUGA: 5,83 €/Kg. (=)
 BURRO PASTORIZZATO: 4,03 €/Kg. (=)
 BURRO ZANGOLATO: 3,83 €/Kg. (=)
 CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,70€/Kg. (-)
 MARGARINA Aprile 2024: 1,45 – 1,55 €/kg (=)

Borsa di **Verona** (29/4/2024) (-)
 PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,63 – 2,73 €/Kg.

Borsa di **Parma** (26/4/2024) (+)
 BURRO ZANGOLATO: 3,43 €/Kg.

Borsa di **Reggio Emilia** 23/4/2024 (+)
 BURRO ZANGOLATO: 3,43 – 3,43 €/kg.

GRANA PADANO– Milano (29/4/2024) – Il Grana Padano resta stabile.
 - Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 9,35 – 9,50 €/Kg. (=)
 - Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 10,35– 10,70 €/Kg. (=)
 - Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 10,95 – 11,10 €/Kg. (=)
 - Fuori sale 60-90 gg: 7,95 – 8,00 €/Kg. (=)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma 29/4/2024 – A **Parma**, i listini in ripresa solo per i più freschi. A **Milano** i prezzi sono stabili.

MILANO (29/4/2024)
 -Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,65 – 10,80 €/Kg. (+) - 10,55 – 10,80 €/kg (=)
 -Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,85 – 11,15 €/Kg. (+) -
 -Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,35 – 11,90 €/Kg. (=) -11,55– 11,75 €/kg (=)
 -Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,00 – 12,30 €/Kg. (=) - 12,20 - 12,70 €/kg (=)
 -Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,35 –12,90 €/Kg. (=) - 12,75 – 13,30 €/kg (=)

PECORINO ROMANO DOP – Milano 29/4/2024 – A **Milano** il listino tornano in fase stabile.

MILANO (29/4/2024)
 -Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 12,15– 12,35 €/Kg. (=)

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



	VR (29/4/2024)	MI (29/4/2024)
Latte Intero pastorizzato estero	40,21 41,24 (-)	41,24 42,79 (=)
Latte scremato pastorizzato estero	11,90 12,94 (-)	11,90 12,94 (-)
Latte spot BIO nazionale		56,71 58,25 (-)



PARMA (26/4/2024)





CEREALI

“CEREALI E DINTORNI” - ANCORA STOP AI DAZI UCRAINI.

Attenzione: a livello legislativo la UE ha deciso che dazi e quote rimarranno sospesi sulle importazioni ucraine sino a giugno 2025, riservandosi comunque la possibilità di interventi in emergenza.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni” - Ancora stop ai dazi ucraini.

Attenzione: a livello legislativo la UE ha deciso che dazi e quote rimarranno sospesi sulle importazioni ucraine sino a giugno 2025, riservandosi comunque la possibilità di interventi in emergenza.

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano, 29 aprile 2024



Mentre nel pomeriggio del 25 aprile la Commissione Europea (CE) e degli Stati membri dell'UE hanno tenuto un altro ciclo di discussioni sull'imposizione di elevati dazi all'importazione su vari prodotti agricoli provenienti dalla Russia e dalla Bielorussia.

Nella riunione di giovedì, del gruppo di lavoro del Consiglio sull'unione doganale, le parti sembrano aver raggiunto un compromesso sul testo finale del previsto regolamento del Consiglio. **Tassazione:** il dazio all'importazione del 50% su un'ampia gamma di semi oleosi, oli vegetali e farine di semi oleosi,

come proposto dalla CE, rimane invariato. Il **dazio** del 50% sui semi di lino (HS 1204), tuttavia, sarà introdotto gradualmente attraverso le seguenti tre fasi annuali: 10% a partire dalla data di entrata in vigore, 20% a partire dal 2025 e 50% a partire dal 2026. **Scopo:** gli Stati membri dell'UE non hanno modificato l'elenco proposto di semi oleosi, oli e farine di semi oleosi elencati nell'allegato. Due i prodotti che non rientrano nella competenza della commissione (ovvero legumi e polpa di barbabietola da zucchero) che comunque sono stati aggiunti all'ambito dei prodotti proposto dalla CE. **Inizio Applicabilità:** l'UE applicherà questi dazi più elevati a partire dal 1° luglio 2024. Il **transito** di prodotti originari da paesi terzi (diversi da Russia e Bielorussia) non sono soggetti a questi dazi all'importazione più elevati, anche quando transitano attraverso gli stati “ostili” (Russia o Bielorussia). **Prossimi passaggi procedurali.** Il testo concordato dovrebbe essere provvisoriamente approvato dagli ambasciatori presso l'UE (Coreper) il 22 maggio e seguito poco dopo dall'adozione (probabilmente senza discussione) da parte del Consiglio dei ministri dell'UE

Quest'ultima notizia sta creando turbolenza nel mercato delle farine proteiche e panelli quali colza, girasole, lino, e logicamente loro semi e derivati.

Nel **mercato interno** poco da segnalare scarsi scambi e molta preoccupazione, ma questa mattina tutto sembra essere più teso, compresi i cereali che invece, stando alla prima notizia riportata, non dovrebbero esserlo... quando c'è troppa calma il rischio tempesta è forte! In molti perdono molto e stanno aspettando l'incidente per rilanciare.

Continua il corto fisico di far soya sui porti nord Italia, ancora per poco ma intanto si sente. Inoltre, i **fondi** d'investimento Ue hanno ridotto il loro corto sul mercato Euronext (grano) passando da un corto di 47.998 contratti ad un corto di 31.577 (gatta ci cova).

Per il mondo delle **bioenergie** segnaliamo scarsità di farinette di mais, (legali se di tali si vuole parlare), mentre sussiste una certa abbondanza di Corn Steep (acque di macerazione del mais) e di semola umida, introvabile il mais uso energetico.

Situazione particolare perché la domanda di questo settore è in aumento



(*) Noli - L'indicatore dei “noli” BDY 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



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. LISTINI IN POSITIVO

Il MATIF in controtendenza rispetto al Chicago.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Listini in positivo

Il MATIF in controtendenza rispetto al Chicago.

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano, 24 aprile 2024 -

Attenzione sul report di ieri e in “Pellati Informa” si leggeva: ...*dal COT REPORT di venerdì sera si è visto che la parte speculativa del mercato, i fondi, la settimana scorsa hanno aumentato l'esposizione in portafoglio CORTA/ RIBASSITA. Considerata la somma delle posizioni di corn, grano e soia, i fondi sono praticamente al 100% del massimo storico. Ciò inevitabilmente presta il fianco a movimenti che esulano dalla mera dinamica di domanda e offerta di merce. Come già commentato più volte, dal punto di vista dei cosiddetti “fondamentali”, questo periodo dell'anno tipicamente non offre chiare indicazioni né di rialzo né di ribasso. Il tutto condito dalla situazione obiettivamente complessa sia sul fronte del Mar Nero sia sul fronte del Medio Oriente”*

Questa è una situazione molto pericolosa perché oggi i mercati speculativi sono coordinati e condizionati da sistemi computerizzati, intelligenza artificiale, algoritmi dove basta un nulla... e tutti

passano dalla posizione corta rimettendosi all'acquisto, così il terremoto diventa violento.

E neanche a farlo apposta eccovi le chiusure di ieri sera:

Tutto in positivo specie i cereali e i semi di soya, ma attenzione mentre vi scrivo il mercato telematico è in territorio positivo per il comparto soya e ha un andamento misto per i cereali. Ieri il matif non ha seguito il Chicago, però vedremo oggi come r e a g i r à .

Nel mercato interno poco da segnalare stiamo vivendo un mese di aprile anomalo contrassegnato da scarsi scambi e molta preoccupazione purtroppo l'effetto combinato di Peste Suina Africana e strascichi di Aviarica, insieme a scarsi consumi generali condizionano tutto il settore.

Continuano i problemi inerenti le farine e i semi di soya sui porti, sia per ritardi nave sia per la giusta speculazione degli importatori in congiunzione di raccolti dal sud del mondo.

Comunque, attenzione quando c'è troppa calma il rischio tempesta è forte! In molti perdono tanti soldi e stanno aspettando l'incidente per rilanciare.

Per il mondo delle **bioenergie** segnalato scarsità di farinette di mais e mais energetico, mentre sussiste una certa abbondanza di Corn Steep (acque di macerazione del mais) e di semola umida.

Indici Internazionali al 24 aprile 2024

L'indice dei noli b.d.y. è salito a 1.804 punti, il petrolio wti è sceso a circa 83,50 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,06998 ore 08,30.

Indicatori del 24 aprile 2024

Noli (*)	€/ \$	Petrolio WTI
1.804	1,06998 ore 08,30	83,50 €/bd

(*) Noli - L'indicatore dei “noli” BDY 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](#)

CHIUSURE /CHICAGO martedì 23.04		
SEMI	mag 1167,8 (+6,4)	ago 1183,6 (+5,2)
FARINA	mag 345,2 (+0,35)	lug 346,3 (+1,3)
OLIO	mag 45,31 (+0,27)	lug 45,88 (+0,22)
CORN	mag 443 (+3,2)	lug 452,4 (+2,6)
GRANO	mag 585 (+14,6)	lug 602,6 (+15,2)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per Bushel per semi, corn e grano, in dollari per tonnellata cotta per la farina.

Tutto in positivo specie i cereali e i semi di soya, ma attenzione mentre vi scrivo il mercato telematico è in territorio positivo per il comparto soya e ha un andamento misto per i cereali. Ieri il matif non ha seguito il Chicago, però vedremo oggi come reagirà.

MATIF 23.04:		
COIN	giu 204,25 (-2,25)	ago 207,25 (-1)
GRANO	mag 209,5 (-4)	set 223 (0)
COLZA	mag 450,75 (-5,75)	ago 460,25 (-1)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in euro per tonnellata.

MACCHINE

NOBILI SIDE DELIVERY SYSTEM, I VANTAGGI DELLE ANDANE ASIMMETRICHE

Brevettato nel 2008 e premiata come novità tecnica della fiera EIMA nello stesso anno, il sistema SDS, Side Delivery System, si è evoluto negli anni

Nobili spa



Meccanica Nobili Spa

Nobili Side Delivery System, i vantaggi delle andane asimmetriche



ullo con fondelli smontabili, che ne regola l'altezza di lavoro, e sono dotate di **regolazione** idraulica della velocità delle coclee per adeguare la portata di biomassa alla velocità del trattore e al volume del materiale da trinciare. Presentano inoltre due cofani che facilitano la pulizia e la manutenzione della macchina.

Brevettato nel 2008 e premiata come novità tecnica della fiera EIMA nello stesso anno, il sistema SDS, Side Delivery System, si è evoluto negli anni e, con la deposizione in andane simmetriche di materiale vegetale da ambo i lati al di sotto delle piante di vigneto e frutteto, SDS ha contribuito ad una progressiva riduzione dei trattamenti di concimazione e di diserbo necessari nella zona sotto filare.

Di redazione Molinella, 3 maggio 2024 – Era il **2022** quando la Nobili spa presentò al EIMA la nuova gamma SDS serie 1000, caratterizzata da un rotore e una coclea di trasferimento di maggiori dimensioni e da più ampie larghezze di lavoro per la pacciamatura con erba, potatura, cover crops e colture da inerbimento.



Oggi giorno, infatti, sempre più sono presenti tecniche agronomiche, quali filari inerbiti e cover crops, idonee a permettere l'incremento di sostanza organica associato ad un apporto di azoto nel terreno lungo la fila delle piante. SDS serie 1000 consente la pacciamatura del sotto chioma e la contemporanea pulizia interfilare, anche in presenza di potatura.

Queste trince appoggiano su

Lo strato pacciamante creato dalla SDS, influisce sulle dinamiche dei livelli di umidità nei primi centimetri di suolo di vigneto e frutteto.

Da prove **sperimentali**, eseguite dalle più rinomate Università Italiane, nei periodi di assenza di piogge si evince come lo stato pacciamante riesca a mantenere una più prolungata disponibilità idrica alle piante rispetto a filari in cui è stato eseguita una lavorazione meccanica o un intervento di diserbo. Inoltre è dimostrata la capacità dello strato pacciamante di **contrastare** lo sviluppo delle infestanti e di assicurare nel tempo, anche in condizioni critiche per le riserve idriche del terreno, una condizione favorevole per lo sviluppo della coltura arborea, portando **alla progressiva riduzione o annullamento** degli interventi di diserbo necessari.



VIDEO **NOBILI** Spa: https://youtu.be/4-91NB_VLts ([Nobili.com](https://www.nobili.com))

VINITALY 2024

**PRONTI PER LA 22° EDIZIONE DEL CIBUS
DAL 07 AL 10 MAGGIO**

Secondo i dati Istat, nonostante un leggero calo dei volumi, nel 2023 l'export ha registrato un valore pari ad oltre 52 miliardi di euro, con un aumento del +6,6% rispetto al 2022.

Mario Vacca 29 aprile 2024



Cibus 2024

Pronti per la 22° edizione del Cibus dal 07 al 10 maggio



WELCOME TO FOODLAND

L'edizione 2024

Opportunità
Nuovi focus tematici
Buyers Program e internazionalizzazione

"Federalimentare è onorata di contribuire, insieme a Fiere di Parma, alla realizzazione di Cibus

2024. Un'edizione che si preannuncia da record, come dimostra il numero dei partecipanti. Per la Federazione si tratta di un'importante occasione in quanto l'industria alimentare, oltre a generare prodotti e occupazione, con le sue attività contribuisce alla sicurezza alimentare e al benessere degli italiani, a dimostrazione del suo elevato valore sociale. L'industria alimentare italiana, inoltre, si presenta a Cibus 2024 come un comparto sano, in costante crescita e che gode di grande fiducia da parte dei

consumatori. Tale fiducia si riflette anche all'estero, dove l'industria alimentare italiana sta conquistando sempre più mercati, contribuendo ad esportare il Made in Italy e lo stile di vita italiano nel mondo", dichiara il Presidente di Federalimentare, Paolo Mascarin.

Di **Mario Vacca** Parma, 29 aprile 2024 - Secondo i dati Istat, nonostante un leggero calo dei volumi, nel 2023 l'export ha registrato un valore pari ad

oltre 52 miliardi di euro, con un aumento del +6,6% rispetto al 2022.

L'orizzonte del settore è molto incerto a livello globale per l'incertezza degli scenari internazionali, ma anche delle normative intra ed extra UE. Nonostante la riduzione dei margini e del reddito disponibile, il rischio di nuovi dazi e di legislazioni iper restrittive, **le aziende del settore continuano ad investire ed innovare guardando con crescente attenzione alle esigenze del consumatore e del pianeta, come dimostrano le migliaia di prodotti che saranno esposti a Cibus 2024 per ridare valore a categorie messe a dura prova dalle guerre e dalla crisi climatica.**

Un **made in Italy** sempre più presente sulle tavole di tutto il mondo e consapevole di un ruolo guida sul piano della qualità e sostenibilità si presenterà al gran completo in occasione della **22esima edizione di Cibus** (Fiere di Parma, 7 -10 maggio), come illustrato nel corso della presentazione presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

"Il made in Italy è l'insieme delle migliori qualità che possiamo offrire. Dobbiamo raccontare al resto del mondo l'eccellenza del sistema agroalimentare italiano facendo conoscere sempre di più i nostri prodotti. L'export rappresenta un asset primario per l'economia della Nazione, per questo è fondamentale creare occasioni, in cui incontrarsi e discutere dei nuovi scenari e delle nuove strategie per il settore. Cibus, che ho avuto modo di presentare a inizio marzo in Giappone insieme al presidente dell'Agenzia ICE Matteo Zoppas e all'ambasciatore Gianluigi Benedetti, rappresenta senz'altro un momento per affermare il nostro modello alimentare come riferimento globale", dichiara il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, **Francesco Lollobrigida**.

I prezzi alimentari al consumo, influenzati da fattori esterni alle imprese, corrono più velocemente dell'inflazione, creando una sfida per il settore. Secondo i dati di Federalimentare, mentre l'inflazione media nel 2023 è stata del 5,7%, i prezzi al consumo nel comparto alimentare sono aumentati del 9,8%, incapaci di coprire l'incremento dei costi di produzione.

Ulteriori segnali di vulnerabilità emergono dalle quotazioni internazionali delle materie prime agricole, tutte in crescita a doppia cifra nel decennio 2014-2024, secondo la Banca Mondiale. Questi fattori, insieme alle tensioni sulle importazioni cerealicole, dovute anche ai vari conflitti in atto, influenzano la volatilità dei prezzi dei prodotti fondamentali per la dieta mediterranea.

Un esempio tangibile di questa situazione è rappresentato dall'olio extravergine di oliva, con il raddoppio dei costi della materia prima che ha portato a un aumento significativo dei prezzi del prodotto finito. Questo ha influito e comportato una riduzione del consumo da parte dei consumatori italiani, come evidenziato da una recente ricerca.

Nonostante l'industria alimentare italiana sia in parte "ostaggio" dei mercati internazionali per un terzo delle materie prime, continua a competere ed a crescere grazie alla sua straordinaria flessibilità e creatività.

Secondo **Antonio Cellie**, Amministratore Delegato di Fiere di Parma *"il futuro del Made in Italy Alimentare dipende dalla sua capacità di innovare,*

EVENTI

MERANO WINEFESTIVAL E VINITALY HANNO PRESENTATO IL NUOVO PROGETTO CHE PROMUOVE I VINI IN ANFORA CON LA MASTERCLASS “AMPHORA REVOLUTION”.

L'iniziativa in programma il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere

Mario Vacca Verona, 30 aprile 2024



Vinitaly e Merano Wine Festival

MERANO WINEFESTIVAL e VINITALY hanno presentato il nuovo progetto che promuove i vini in anfora con la masterclass “Amphora Revolution”.



Vinitaly. Il trampolino di lancio, un'omonima Masterclass, guidata da The WineHunter Helmuth Köcher, da Simona Geri The Wine Setter e dal sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse Paolo Lauria, che ha portato in rassegna nove etichette provenienti da varie regioni d'Italia, per un viaggio sensoriale unico, alla scoperta di antiche tradizioni vinicole reinterpretate con

modernità e maestria.

Sono state nove le aziende italiane coinvolte nella Masterclass “Amphora Revolution”, espressione dei migliori vini in anfora prodotti nelle principali regioni vinicole del Paese. Dall'Alto Adige alla Sardegna, una selezione di vini che raccontano il connubio tra storia, territorio e innovazione nel mondo del vino, facendo uso di un'antica tradizione oggi considerata tecnologia. Dall'Alto Adige, **Arunda** ha presentato **2016 Phineas V VSQ** mentre **Tröpfthalhof** il **Sauvignon Amphora Garnellen Riserva**; dall'Abruzzo, **Feudo Antico** ha portato in degustazione **InAnfora Pecorino Tullum DOCG Biologico**; l'azienda campana **Villa Matilde Avallone** ha presentato **Falerno Del Massico DOC**; la piemontese **Montalbera** il **Lanfora Grignolino D'Asti DOC**; dalla Valle D'Aosta **Rosset Terroir** è stato presente con il **Syrah 870 Valle D'Aosta DOP**; dalla Toscana, **San Polo** ha portato il suo **Amphora Vignamasso IGT**; dal Veneto l'azienda **Pietro Zardini Vignaiolo** è stata rappresentata dal **Decem Amarone Della Valpolicella Riserva Anfora**; infine, dalla Sardegna, **Tenuta Casadei** ha portato in rassegna il **Vintage Cannonau di Sardegna DOC**. Frutto di un lavoro di ricerca e degustazione a cura della speciale commissione d'assaggio The WineHunter dedicata ai vini in anfora, nove vini che raffigurano solo una piccola parte delle etichette coinvolte nell'evento Amphora Revolution che offrirà tra l'altro un ricco programma di convegni e simposi tecnico – scientifici dedicati al tema.

L'iniziativa in programma il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere

Nel corso della 56^a edizione di Vinitaly, The WineHunter Helmuth Köcher ha promosso la Masterclass “Amphora Revolution”, con la partecipazione di Paolo Lauria, sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse, anteprima dedicata alla degustazione di nove vini provenienti da varie regioni d'Italia per svelare i segreti e le meraviglie dei vini prodotti in giare di terracotta, cocchiopesto o gres.

Merano (BZ), Verona (VR), 23 aprile 2024 – Un progetto affascinante nel panorama dell'enologia, italiano e internazionale, quello ideato da **Merano WineFestival in collaborazione con Vinitaly** per promuovere l'antica tecnica di vinificazione in giare di terracotta, cocchiopesto e gres e valorizzare i migliori vini in anfora a livello internazionale: si chiama **Amphora Revolution**, in programma il **7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere**, ed è stato presentato per la prima volta durante la 56^a edizione di

VINO

REPORTAGE TRA VIGNAIOLI E CANTINE DEL BURGRAVIATO

Merano è da sempre luogo di villeggiatura, così vicino alle città più industriali eppure in parte distante: il posto perfetto per una breve parentesi dal tran tran quotidiano. E' una piccola cittadina situata nel cuore dell'Alto Adige.

Mario Vacca Parma, 15 aprile 2024



Vino Merano

Reportage tra Vignaioli e Cantine del Burgraviato



Di Mario Vacca Parma, 1 maggio 2024 -

Merano è da sempre luogo di villeggiatura, così vicino alle città più industriali eppure in parte distante: il posto perfetto per una breve parentesi dal tran tran quotidiano. E' una piccola cittadina situata nel cuore dell'Alto Adige. Qui convivono 40.000 abitanti di madrelingua tedesca ed italiana, questa pacifica convivenza garantisce un mix unico di cucina, cultura, lingue e costumi.

Il centro storico medievale ed i distretti circostanti sono circondati da montagne medie ed alte valli molto caratteristiche. Da 200 anni Merano è una popolare destinazione turistica, conosciuta per il suo bel tempo con oltre 300 giorni di sole all'anno, la sua cucina e le tante diverse possibilità di attività sportive e culturali.

E' uno dei miei posti preferiti in **Alto Adige**, ci torno spesso in novembre per curiosare tra i banchi del **Merano Wine Festival**.

Il **Burgraviato** è la zona attorno a Merano nonché il nome della comunità comprensoriale il cui capoluogo è la stessa Merano, ne fanno parte: la Val Passiria, la Val d'Ultimo, l'Alta Val di Non e l'area meranese della Valle dell'Adige.

Da caprese ed appassionato di immersioni trovo una grande serenità sott'acqua, da venti metri in giù il cuore inizia a pulsare più lentamente, tante volte mi sono fermato sotto i Faraglioni o nei pressi della Grotta Bianca con gli occhi chiusi trovando il massimo rilassamento. La stessa sensazione mi pervade quando l'auto



inizia a percorrere l'autostrada A22 infilandosi tra le valli delle alpi, nel momento in cui rivolgendo lo sguardo sia a destra che oltr'Adige l'orizzonte è arricchito da viti che dalla valle "scalano" le alte montagne sin oltre i 1000 metri.

L'alto Adige-Sudtirolo esprime un'estensione vinicola non molto grande ed è contraddistinta da una

serie di sfumature particolari, circa cinquemila viticoltori si dividono poco più di 6000 ettari di superficie vitata con poderi collocati ai piedi delle catene alpine e vigneti che si arrampicano su per le montagne.

Una produzione che, grazie alla lungimiranza di molti viticoltori, dagli anni ottanta ha intrapreso una svolta verso la qualità tanto che il disciplinare Doc rappresenta la regola ovunque.

Fino agli anni '80 erano i vitigni a bacca rossa a farla da padrona, **la schiava** prima di tutto e soprattutto. Un vitigno che veniva coltivato per ottenere un vino rosso, leggero, dalla facile beva e senza particolari pretese anche in considerazione della difficoltà con cui l'uva raggiungeva il giusto grado di maturazione.

Poi, alcuni lungimiranti enologi hanno compreso che **la vera vocazione del territorio era quella delle uve a bacca bianca**. Da qui la radicale trasformazione che ha portato le varietà bianche a raggiungere il 62% dell'intera superficie vitata.

La denominazione Alto adige DOC sottozona Meranese di collina rappresenta una delle più importanti aree





SALUTE E BENESSERE

Antibiotico resistenza

È la pericolosa tendenza in atto a livello globale della perdita di efficacia degli antibiotici su alcuni ceppi di batteri.



Di [Antonio Marsilio](#) Torino, 29 aprile 2024 - [L'Organizzazione Mondiale della Sanità](#) in collaborazione con le Autorità Sanitarie dei singoli paesi sorveglia con preoccupazione l'andamento del fenomeno che provoca ogni anno più di [un milione e trecentomila decessi stimati](#) con una **tendenza all'aumento** per il prossimo futuro. Le cause sono note da tempo e vanno rintracciate nell'eccessivo consumo di antibiotici per uso umano e negli **allevamenti animali** mentre nei paesi in via di sviluppo la diffusione dell'antibiotico resistenza è legata alla cronica carenza di acqua non inquinata, di adeguati servizi igienici e di presidi sanitari di base. Un fenomeno che sta minacciando la sicurezza degli interventi chirurgici, i trapianti, la chemioterapia i caposaldi della medicina moderna. **Un indesiderato ritorno al passato.**

È un tema scottante di salute pubblica e finalmente l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha deciso di intervenire. A settembre 2024 ospiterà un incontro ad alto livello per discutere della resistenza antimicrobica, **il primo incontro di questo tipo dal 2016**. La speranza degli operatori del settore è che questo tema possa avere una larga risonanza internazionale ed esca dal cerchio ristretto dei dibattiti fra specialisti. Un altro risultato auspicabile sarebbe la assunzione da parte degli Stati membri di impegni reali sugli interventi per il controllo del loro utilizzo in campo sanitario, in particolare sugli allevamenti animali che ne consumano le maggiori quantità.

Anche l'atmosfera è un vettore chiave per diffusione della resistenza agli antibiotici. È stato dimostrato che le polveri sottili PM_{2.5} presenti in particolare nelle grandi città possono veicolare diversi ceppi di batteri e geni resistenti agli antibiotici, che si spostano spesso per grandi distanze trascinati dagli eventi atmosferici e vengono inalati dagli esseri umani, provocando lesioni e infezioni del tratto respiratorio. Una pericolosa e diffusa famiglia di batteri le *Enterobacteriaceae* resistente ai carbapenemi il principio attivo di antibiotici a largo spettro di azione, è conosciuta per la sua abilità di muoversi nell'ambiente **attraverso il trasferimento orizzontale** di materiale genetico tra batteri e batteri, ma anche fra batteri e esseri umani.

In tema di resilienza agli antibiotici il primo nella lista della pericolosità secondo il [Center for Disease Control](#) è il batterio opportunistico della specie *Acinetobacter baumannii* perché è la causa prima di pericolose infezioni fra gli immunodepressi e gli ospedalizzati e per la sua capacità di sopravvivere in molti ambienti. Può rimanere attivo per settimane negli impianti di condizionamento degli ospedali, sulle tastiere dei computer, sulla pelle e su molte superfici. Il suo particolare corredo genetico in pochi anni lo ha reso resistente a molti antibiotici anche di ultima generazione, come i carbapenemi e i fluorochinoloni, e raggiunge [alti tassi di mortalità che possono superare anche il 50% dei pazienti colpiti](#). È in corso la ricerca di nuovi principi attivi e per uno di questi sono già stati avviati i primi trial previsti dalle procedure cliniche di certificazione sanitaria dei farmaci. [Si tratta dello zosurabalpin](#), che in alcuni trials *in vitro* ha eliminato molti ceppi antibiotico resistenti di *A. baumannii*. Ha avuto gli stessi effetti in alcuni studi *in vivo* realizzati sui topi. I primi risultati della sperimentazione clinica di questo nuovo principio attivo sono attesi alla fine del 2024, ma ci vorrà ancora molto, troppo tempo prima che venga approvato purché ottenga sempre risultati positivi in tutta la filiera di studi clinici successivi a quelli preliminari. Purtroppo gli ostacoli in questa perenne guerra fra batteri e farmaci non sono solo di natura scientifica, **ma anche di tipo economico**.

Lo sviluppo di un nuovo antibiotico sovente costa più di 1 miliardo di dollari, ma il rientro finanziario dell'investimento non è **quasi mai garantito**. Per le sue caratteristiche di nicchia non è possibile utilizzarlo su larga scala e questo significa che probabilmente arriverà a fatturare meno di cento milioni di dollari all'anno una volta immesso sul mercato, troppo poco in termini di rientro economico sostenibile per l'azienda produttrice. Va inoltre considerata la minaccia, molto reale, della comparsa di una specifica forma di resistenza antimicrobica che ne può **ridurre notevolmente il suo ciclo di vita**.

L'OMS ha messo più volte in guardia i governi sul potenziale pericolo che rappresenta l'antibiotico resistenza sia per la salute pubblica che sulle possibili implicazioni economiche. "Del tema economico si è recentemente interessata una Commissione Parlamentare della Gran Bretagna e la Banca Mondiale" commenta [Laurence Roope](#) "Le loro conclusioni sono diverse come era del resto prevedibile data la complessità del fenomeno, ma entrambe concordano sulla previsione che entro **il prossimo decennio** gli effetti dell'antibiotico resistenza sulle società potrebbero superare quelli del cancro sia in termini di decessi che di costi".

In risposta a queste previsioni e alle sollecitazioni dell'O.M.S. [si è mossa la Gran Bretagna](#). Nel 2019 ha lanciato un programma di **"abbonamento"** attraverso il quale alle aziende viene pagata una *tariffa annuale* fissa basata sul valore che assume il farmaco per il sistema sanitario, piuttosto che sul numero di dosi effettivamente vendute. Altri paesi stanno prendendo in considerazione **piani simili**. Negli Stati Uniti, un



AGRO-ALIMENTARE

A Cibus oltre 1.000 novità di prodotto che tracciano le nuove rotte del food

*Pronte per conquistare il mercato nazionale ed estero.
Innovazione tra tradizione e contaminazione, nel segno del gusto, della sostenibilità e del benessere*

*Tra le novità più curiose i lecca-lecca musicali, l'uovo vegetale, il salame al tartufo con copertura di parmigiano e il chutney all'aceto balsamico di Modena
L'anno del collagene, il proteico presente in un'ampia gamma di prodotti*



Dal 6 maggio tutti i prodotti sono visibili sul sito ufficiale di Cibus (www.cibus.it)

(Parma, 29 aprile) - Sostenibilità, benessere, nuovi sapori e ingredienti (spesso DOP e IGP). E ancora tradizione, contaminazione e reinterpretazione del gusto. È il viaggio di **Cibus 2024** tra le nuove rotte del food.

La 22esima manifestazione di riferimento per il settore agroalimentare Made in Italy (**Fiere di Parma 7 -10 maggio**), frutto della consolidata collaborazione con Federalimentare, permette di scoprire le novità di prodotto che disegnano la mappa delle principali tendenze dell'alimentare italiano dei prossimi anni e che troveremo presto a scaffale: Health & Wellness, Taste of the world, Back to Nature, All Local e Comfort First. Le oltre mille novità di prodotto presenti a Cibus - 100 delle quali esposte nell'Innovation Corner - evidenziano il forte trend legato a salute e benessere, tanto che il cosiddetto **Health & Wellness** è un vero e proprio trend con tutta una serie di prodotti in grado di migliorare sia il fisico che la mente.

Cibus conferma come il 2024 si possa considerare l'anno del collagene. Il proteico che già spopola tra i bar di Parigi, nella kermesse di Parma si allarga ad altri ambiti. Lo ritroviamo per esempio nel brodo proteico di carne mista a base di ingredienti 100% naturali senza glutammato, né conservanti ed anche senza glutine, a conferma di quanto resti ancora centrale il trend del *free from*. Collagene protagonista anche nelle barrette ad elevato contenuto proteico, vegetariane e gluten free o nelle bevande senza zucchero. L'attenzione al benessere passa anche dai condimenti ad alta densità a base di aceto e succo di rosa canina (ricca di vitamina C), dai primi ad alto contenuto proteico e ricchi di fibra come la pasta con i lupini e il macinato plant-based pure ricco di fibre e proteine adatto per polpette e condimenti per lasagne e pasta. All'insegna del gusto, della sostenibilità e del benessere anche i trancetti di tonno a base di soia, 100% plant based, lavorati e confezionati completamente in Italia.

A metà tra green e wellness, la farina di pomodoro che, recuperata dal processo di produzione della passata di pomodoro, favorisce l'economia circolare. Tornando al mondo beverage da provare l'acqua all'anguria, pensata in particolare per i bambini, che dà sapore all'acqua senza l'aggiunta di dolcificanti o la camomilla con griffonia per un effetto benefico sul sonno ma soprattutto sull'umore.

Tendenza Taste of the world

Cibus è anche un viaggio tra sapori e ingredienti del mondo, che spesso incontrano alcuni prodotti rinomati dell'agroalimentare italiano. Come il primo chutney - una salsa agrodolce di origine indiana - prodotta con aceto balsamico di Modena IGP o il sale rosa dell'Himalaya al tartufo nero estivo.

Dal tetto del mondo all'Oceano Indiano con il profumatissimo olio taggiasco alla vaniglia bourbon del Madagascar. Un viaggio che prosegue verso oriente con la salsa al curry, il popolare street food cinese Bao (i panini cotti al vapore) e la sushi mayo. E si chiude con una contaminazione di geografie con la confettura di albicocca, mango e frutto della passione.

Tendenza Back to Nature

Le oltre mille novità di prodotto testimoniano l'attenzione sempre maggiore delle aziende ai temi della sostenibilità e del consumo responsabile, in linea con gli obiettivi Esg tracciati dalla Nazioni Unite.

Un back to nature che vede per esempio il debutto dell'uovo vegetale, un mix a base vegetale per la preparazione di ricette sia dolci che salate. E la reinterpretazione di ricette tipiche della tradizione italiana, come la farinata, che diventa uno snack con le sfogliatine croccanti di ceci. Restando negli snack: i crispy-veg-polly di patate e barbabietola presenti nella loro forma naturale, i gnocchi-pops da usare in alternativa alle patatine e i legumi tostati ricoperti di cioccolato.

Guardando a salse e condimenti insieme alla maionese di soia alla cipolla, abbiamo il condimento balsamico rosé al tartufo, 100% naturale, ottenuto con pregiati mosti di





(PROSEGUE DA PAGINE PRECEDENTI)



«La mia personale convinzione è che questa preview di Amphora Revolution abbia il potenziale per diventare un punto di

riferimento internazionale, creando un momento di confronto tra produttori di anfore, enologi, produttori e opinion leader di settore. Questo segnerà un nuovo percorso importante per la viticoltura italiana, sia a livello nazionale che internazionale. Siamo entusiasti di questa partnership che lancerà il primo evento dedicato interamente al mondo delle giare in terracotta» dichiara **Helmuth Köcher**, The WineHunter e fondatore del Merano WineFestival.

«A giugno presentiamo l'edizione numero zero di Amphora Revolution, frutto della innovativa partnership tra Vinitaly e Merano Wine Festival

che guarda a un comparto di nicchia dell'enologia ma ad alto potenziale di sviluppo anche nel nostro Paese. Già da quest'anno, pur essendo partiti con tempi molto stretti, puntiamo a diventare luogo di dibattito e confronto internazionale tra le istituzioni e i produttori su un metodo produttivo antico che sta vivendo una fase importante di rilancio con interessanti risposte da parte del mercato e del consumatore finale» evidenzia **Maurizio Danese**, amministratore delegato di Veronafi.



uva Ancellotta, affinati in botti di rovere; il condimento balsamico bianco all'acero, il condimento agrodolce al lampone e il sugo allo zafferano.

Tra i "primi" da segnalare il riso rosa - frutto della lavorazione di una particolare varietà di riso nero integrale che, sottoposta a pilatura, dona ai suoi chicchi, il peculiare colore rosato; tra i formaggi invece l'erborinato ai frutti di bosco in purea di melagrana siciliana e il pecorino stagionato sotto foglie di noce.

Tendenza All Local

Dalle tendenze delle cucine del mondo a quelle all local, che vedono spesso abbinare grandi eccellenze del nostro agroalimentare, anche DOP, come il basilico genovese con il lardo di colonnata, un tributo all'artigianalità che caratterizza l'alimentare italiano.

Si resta nei prodotti DOP con lo squacquerone di Romagna servito con erbe di campo e i taralli gourmet al parmigiano reggiano. Da segnalare anche la burrata 'nduja, un tripudio di puro gusto italiano, utilizzabile anche in microonde grazie a un innovativo packaging o la 'nduja presente anche con carne di bovino certificato Halal.

Dalla Calabria al mare di Sardegna con la polpa di granchio blu, un prodotto lavorato totalmente in loco per passare alla Puglia con gli spaghetti - realizzati con grani 100% local - da cuocere in soli 2 minuti senza alcuna perdita del gusto, grazie alle sue scanalature. Tra i condimenti l'aglio Nero di Voghiera mentre lato beverage è presente l'acquavite di birra artigianale da filiera agricola italiana, distillata in modo del tutto artigianale.

Novità anche nel comparto delle olive da tavola, che si arricchisce con la Nocellara, una delle più buone e pregiate cultivar biologiche di olive verdi italiane, in versione non denocciolata.

Tendenza Comfort first

Dal dolce al salato è il comfort first, dove il cibo diventa un piacere e i prodotti si fanno curiosi, come i lecca-lecca musicali, un mix di tecnologia e caramelle. Questi deliziosi lecca-lecca non solo offrono un'esplosione di gusti, ma hanno anche una sorpresa: l'innovativa tecnologia audio a conduzione ossea integrata che riproduce brani orecchiabili mentre li gusti.

Non meno curioso il "Tartufami", un salame al tartufo con copertura a base di parmigiano. Il mondo del comfort first presenta anche coloratissimi petali di rosa rossa commestibili, disidratati a freddo. Tra le novità le goccioline in formato finger, il plum cake arricchito con yogurt e polvere di grillo e il burro al gambero rosso di Mazara del Vallo, che crea un'armonia assoluta per il palato ed un pieno appagamento per gli amanti del crostaceo. Tra i prodotti Comfort first anche i filetti di alice delicious, pescati in maniera tradizionale e confezionati in modo sfuso per facilitarne l'utilizzo come condimento sulla pizza.

Horeca

Tra le novità le cannuce di gelatina assortite, ai gusti fragola, ciliegia, mela, uva. I condimenti vedono protagonista il tartufo, che troviamo abbinato al carpaccio in acqua di mare e a un insaporitore sempre a base di acqua di mare. Diventa condimento il famoso cocktail Moscow Mule, a base di aceto, ginger e lime per esaltare il gusto di tartare di carne e pesce.

Novità anche l'olio affumicato nero, ricavato dalla polvere di carbone di bambù vegetale.

Gli spalmabili presentano una maionese al rafano che arricchisce e rende più gustosa ogni genere di portata, e una crema di champignon tritati, olive nere e scaglie di tartufo nero estivo. Continua infine il successo dei formaggi spalmabili, a base di pecorino, parmigiano e ancora l'onnipresente tartufo.



BREVI

CIBUS 2024: il parmigiano reggiano protagonista con iniziative su biodiversità, 90 anni del consorzio e valorizzazione delle indicazioni geografiche

Da martedì 7 a venerdì 10 maggio, lo stand del Consorzio (pad. 02 stand B014) sarà non solo la “Piazza dei Caseifici”, in cui si alterneranno ben 35 produttori, ma anche l’epicentro degli incontri con gli stakeholder del trade italiano e internazionale e degli appuntamenti della Dop

Reggio Emilia, 30 aprile 2024 – Dal formaggio prodotto in montagna alle biodiversità, dalle celebrazioni per i 90 anni del Consorzio alle iniziative per la valorizzazione delle Indicazioni geografiche, sempre tenendo al centro il business: questo il ricco programma con cui il Parmigiano Reggiano torna protagonista a Cibus 2024, Salone internazionale dell’alimentazione, la più importante fiera dedicata all’agroalimentare italiano a cui parteciperanno più di 3.000 brand e oltre 1.000 buyer internazionali, alle Fiere di Parma da martedì 7 a venerdì 10 maggio. Lo stand del Consorzio (pad. 02 B014) sarà non solo la “Piazza dei Caseifici”, in cui si alterneranno ben 35 produttori, ma anche l’epicentro degli incontri con gli stakeholder del trade italiano e internazionale e degli appuntamenti della Dop.



La fiera è stata l’occasione per trattare il tema dell’utilizzo di Parmigiano Reggiano come ingrediente caratterizzante in prodotti alimentari (ovvero tutti i prodotti composti, elaborati o trasformati che recano nell’etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità il riferimento a una denominazione protetta), un mercato sta crescendo velocemente: basti pensare che nel 2023 l’industria è stata il secondo canale distributivo per la Dop, con una percentuale che si è attestata al 17,1%. Una dimostrazione del valore aggiunto che fornisce l’uso del nome della Dop nell’etichettatura è il Pesto Barilla con basilico da agricoltura sostenibile e Parmigiano Reggiano, prodotto leader nel mercato mondiale del pesto, al centro dell’evento Barilla e Parmigiano Reggiano Dop in un connubio di gusti sostenibili (martedì 7 maggio alle 13:00 presso lo stand Barilla, pad.6 E016), durante il quale lo chef Marcello Zaccaria di Accademia Barilla, fornito di pesto Barilla e di due forme stagionate 12 e 14 mesi, darà la possibilità agli ospiti e clienti Barilla già presenti e prenotati allo stand di degustare il matrimonio tra le due realtà simbolo della Parma Food Valley, della cucina italiana e della dieta mediterranea.

Il Consorzio ha dunque salutato con grande favore la firma del nuovo Regolamento UE 2024/1143 sulle Indicazioni geografiche, che entrerà in vigore il 13 maggio e conterrà un articolo sui prodotti trasformati che utilizzano come caratterizzante un’Indicazione geografica, che recepisce alcuni principi generali già applicati dal Consorzio, quali l’obbligo a non utilizzare prodotti comparabili e a usare una quantità minima dell’IG al fine di caratterizzare il gusto del prodotto. Inoltre, sarà obbligatorio per l’operatore stabilito nell’UE notificare preventivamente ai consorzi l’intenzione di commercializzare un prodotto che utilizza una IG come ingrediente caratterizzante. Il nuovo Regolamento si affianca all’attuale Dec. Lgs. 297/04 italiano che, già dal 2004, prevede che i consorzi debbano autorizzare i prodotti trasformati che usano una IG come ingrediente caratterizzante. Il Consorzio del Parmigiano Reggiano attualmente dà l’autorizzazione quando la Dop è presente al 4% sul prodotto finito minimo e al 15% per i prodotti lattiero-caseari come le creme e i formaggi fusi.

Nel corso di Cibus, il Consorzio parteciperà inoltre a importanti convegni. Il primo appuntamento sarà il Dop è servito. L’impegno di AFIDOP e FIPE per la valorizzazione dei formaggi certificati nella ristorazione, nel quale l’Associazione Italiana dei Formaggi Dop e Igp e la Federazione Italiana Pubblici Esercizi lanceranno le prime linee guida per garantire una maggiore tutela e valorizzazione dei prodotti caseari certificati nei ristoranti: un patto per promuovere in Italia e all’estero i due comparti strategici del cibo Dop Made in Italy, con un valore al consumo di 8,6 miliardi di euro, e della ristorazione, che con i suoi 92 miliardi di euro di consumi è un punto di riferimento fondamentale delle produzioni agroalimentari di qualità (martedì 7 maggio, ore 12:30, pad. 2 - Sala spazio 2). Il tema dell’utilizzo come ingredienti dei prodotti a Indicazione geografica verrà approfondito durante IG4INGREDIENTS. Indicazioni geografiche e industria alimentare: nuove opportunità di collaborazione virtuosa, a cura di OriGIn Italia, a cui parteciperanno Nicola Bertinelli e Riccardo Deserti, rispettivamente presidente e direttore del Consorzio del Parmigiano Reggiano (mercoledì 8 maggio alle ore 10:30, Sala Pietro Barilla - pad.1). Si proseguirà con L’agroalimentare parmense: i risultati e le iniziative delle diverse filiere per la valorizzazione del territorio, a cura di Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy, in cui verranno commentati i dati economici dell’agroalimentare parmense che la Fondazione, con il brand Parma Food Valley, rappresenta attraverso sei filiere: Parmigiano Reggiano Dop, Prosciutto di Parma Dop, latte, pasta, pomodoro e alici. Tra i relatori sarà presente Nicola Bertinelli (mercoledì 8 maggio alle ore 16:00, Sala Workshop - pad. 4). Non mancherà poi l’occasione di porre un ulteriore tassello nel mosaico delle celebrazioni per il 90° anniversario dalla fondazione del Consorzio, mercoledì 8 maggio alle ore 18:30, con l’evento 90 anni nel futuro. Confezionamento in zona di origine: dieci anni di sviluppo nel monumentale spazio dei Voltoni del Guazzatoio del Palazzo della Pilotta.

Nei quattro giorni di Cibus, inoltre, lo stand del Consorzio si trasformerà nella “Piazza dei Caseifici”, in cui ben 35 produttori metteranno in mostra tutto il ventaglio di offerta della Dop. Martedì 7 maggio, otto caseifici offriranno una panoramica della produzione in montagna: il Parmigiano Reggiano è infatti la più importante Dop ottenuta in questo ecosistema, con una produzione che è pari a oltre 850.000 forme su un totale di 4 milioni. Inoltre, il Parmigiano Reggiano “Prodotto di Montagna”, progetto lanciato nel 2016 per dare maggiore sostenibilità allo sviluppo di quest’area e offrire ai consumatori garanzie aggiuntive legate all’origine e alla qualità del formaggio. Mercoledì 8 sarà il turno degli 11 caseifici vincitori dei Palii del Parmigiano Reggiano 2023 (gare annuali in cui campioni di 24-26 mesi vengono valutati da una giuria composta da assaggiatori certificati della APR - Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano), ai quali in marzo è stato assegnato l’inedito premio Casello d’Oro nel corso di una serata evento all’Ambasciata d’Italia a Parigi.

Giovedì 9 sarà invece all’insegna della biodiversità: otto caseifici dimostreranno con una selezione dei loro prodotti come i soli tre ingredienti (latte, sale e caglio) del Parmigiano Reggiano possano essere declinati nella varietà delle razze bovine (frisona italiana, bianca modenese, bruna, rossa reggiana), delle stagionature (dai 12 agli oltre 60 mesi) e dei prodotti “certificati” (oltre al Prodotto di Montagna, anche il Kosher, l’Halal e il Biologico), offrendo gusti, sapori, sfumature ed emozioni estremamente variegati. Infine, venerdì 10 si alterneranno altri otto produttori con un particolare focus sui caseifici impegnati nell’offerta del turismo enogastronomico, un vero e proprio pilastro valoriale per il Consorzio, che vede nell’esperienza diretta della visita il metodo più efficace per spiegare i valori e le distintività del Parmigiano Reggiano. Nel 2023, i visitatori totali nei caseifici del comprensorio sono stati 170.000, in aumento del 10% sul 2022. Di questi, 44.600 visitatori (+19% sul 2022), di cui la metà provenienti dall’estero, hanno prenotato la visita tramite il portale dedicato sul sito del Consorzio. A questi numeri contribuisce Caseifici Aperti, la manifestazione promossa dal Consorzio che due volte all’anno offre agli appassionati la possibilità di visitare i caseifici partecipanti e scoprire i segreti della lavorazione della Dop (l’edizione di ottobre 2024 è prevista per sabato 5 e domenica 6 ottobre). I due appuntamenti del 2023 hanno infatti registrato 24.500 partecipanti, con un aumento del 19,5% sul 2022.

«Per il Parmigiano Reggiano è sempre un onore e un piacere partecipare a Cibus», ha dichiarato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. «È la fiera a cui siamo più legati, ci sentiamo “a casa nostra”, data anche la presenza di molti nostri produttori. Per noi rappresenta non solo una vetrina internazionale e un luogo di incontro privilegiato, ma anche e soprattutto un palcoscenico dal quale possiamo raccontare agli stakeholder, agli importatori, alla stampa di settore le progettualità che stanno impegnando il Consorzio, in particolare sui versanti della sostenibilità, della biodiversità e della valorizzazione delle Indicazioni geografiche. Infine, riteniamo sia la cornice perfetta per proseguire i festeggiamenti per i 90 anni del nostro Consorzio, il più antico d’Italia per quanto concerne i prodotti alimentari, fondato il 27 luglio 1934 e votato alla tutela, alla difesa e alla promozione di questa eccellenza millenaria, per salvaguardarne la tipicità e pubblicizzarne la conoscenza nel mondo. La nostra Dop è un prodotto che nasce da un sogno: quello della comunità della zona di origine, di coloro che in un piccolo territorio sono stati capaci di creare un’icona del Made in Italy amata dai consumatori in Italia e all’estero, unica e inimitabile proprio perché inscindibilmente legata alle sue radici».



Brevi

Cambio al vertice dei Musei del Cibo, Andrea Grignaffini è il nuovo vicepresidente, sostituisce il dimissionario Casa

Parma, 2 maggio 2024 - Andrea Grignaffini, nei giorni scorsi, è stato votato all'unanimità dall'assemblea dei soci nuovo vicepresidente dei Musei del Cibo.

La nomina si è resa necessaria dopo le dimissioni di Cristiano Casa che aveva ricoperto il ruolo dal 2018.

“Grignaffini è un profondo conoscitore dell'enogastronomia del territorio e sono sicuro che potrà dare un grande apporto allo sviluppo della programmazione dei nostri musei”. Queste le parole di Mario Marini, presidente dei Musei del Cibo dopo aver ringraziato Cristiano Casa per il prezioso contributo dato all'Associazione nell'ultimo quinquennio”.

Andrea Grignaffini si è detto: “Molto contento di questo ruolo per poter dare il mio contributo da ‘osservatore’ del mondo della gastronomia che svolgo da oltre trent'anni insieme alla visione militante di critico enogastronomico. All'inizio della mia professione mi occupai di "buone cose" italiane per Gino Veronelli. Ora, grazie a questo incarico. è il momento di un ideale ritorno a casa che mi permette di inserirmi nell'universo delle buone cose della nostra provincia. Che sono tante”.

Parmigiano, classe 1963, Andrea Grignaffini dal 1990 inizia una stretta collaborazione giornalistica con il maestro della critica enogastronomica italiana Luigi Veronelli, suo mentore, scrivendo appunto di “Buone Cose” nell'omonima guida, lavorando nella “Guida Ristoranti” e nell’“Etichetta”.

Già consulente Giorgio Mondadori nel settore Guide Gastronomiche, assume la direzione creativa del bimestrale Spirito diVino. È stato insegnante di Metodologia di Degustazione critica in vari atenei (Parma, San Raffaele, IULM) nei Corsi di Laurea in Scienze Gastronomiche. Ha partecipato, in veste di giurato e di opinionista, a numerosi programmi televisivi di successo: da La Prova del Cuoco, a Matrix, da Masterchef a Senti chi mangia e Cuochi e Fiamme. Ha diretto la collana gastronomica della MUP.

Attualmente, dopo la direzione della Guida Vini, è il direttore della Guida Espresso Ristoranti è consulente enogastronomico membro e fondatore del Comitato Scientifico di Alma, la Scuola Internazionale di cucina. Collabora con la pagina enogastronomica della Gazzetta di Parma. Scrive su Arbiter, James, La Cucina Italiana, Italiasquisita, Gazzetta dello Sport. È socio dello Spin off dell'Università di Parma FutureCookingLab (specializzato in studi su prodotti e sistemi sperimentali).

Proprio assieme a Grignaffini è stata realizzata la riedizione del Ricettario dei Musei del Cibo che contiene ricette che esaltano i prodotti celebrati dai Musei del circuito.





(BREVI E PROSEGUE DA PRECEDENTI)

gruppo bipartisan di legislatori ha sostenuto il Pioneering Antimicrobial Subscriptions to End Upsurge Resistance Act, che porterebbe alla creazione di un programma molto simile. Ma la legge ha incontrato impreviste difficoltà politiche nel suo iter parlamentare all'interno del Congresso degli Stati Uniti e per ora **la sua approvazione è stata rimandata.**

L'Unione Europea pur sollecitata in materia non è ancora stata in grado di approvare anche solo **una prima bozza** di intervento legislativo in materia. È però arrivato il tempo che i governi passino dalla fase di studio e di valutazione delle diverse opzioni in termini di fattibilità **all'intervento operativo sul campo.**

Nell'ambiente dei ricercatori avanza l'ipotesi che la prossima pandemia possa essere collegata ad una massiccia diffusione dell'antibiotico resistenza... **Un evento non auspicabile che porterebbe indietro di novanta anni le lancette dell'orologio della medicina.**



Disclaimer sulle immagini. Nonostante le ricerche svolte, non è stato possibile risalire agli eventuali detentori del diritto d'autore delle immagini pubblicate. I titolari del copyright che ritenessero questa pubblicazione una violazione del loro legittimo diritto, sono pregati di contattare la redazione del sito che fatte le opportune verifiche, rimuoverà le immagini tutelate.



WELCOME TO FOODLAND
L'edizione 2024
Opportunità
Nuovi focus tematici
Buyers Program e internazionalizzazione

investire e rimanere fedele alle tradizioni e ai territori. L'ottimismo è palpabile dall'osservatorio privilegiato di Cibus, con la fiducia nella solidità delle imprese e dei prodotti italiani".

"C'è una mutazione negli assetti fieristici e nella loro internazionalizzazione che vanno cavalcate perché altrimenti rischiamo di restare indietro rispetto agli altri paesi; non è solo questione di dove possiamo arrivare sfruttando questi mutamenti ma dove rimarremo se non lo facessimo. Sia un esempio quanto sta accadendo nel panorama delle piattaforme fieristiche fuori dall'Italia legate al mondo del vino. Eventi come Cibus sono molto importanti per fare il punto sulla situazione dei mercati domestici ed internazionali, ma anche l'opportunità, soprattutto per le PMI, per iniziare o accrescere il proprio percorso di internazionalizzazione, rafforzando la presenza e individuando nuove opportunità e nuovi mercati", afferma Matteo Zoppas, Presidente di ICE.

"Le fiere - continua - sono il punto di incontro tra buyer esteri, che arrivano in Italia anche grazie all'Agenzia ICE, e

gli imprenditori italiani, soprattutto quelli delle PMI, che hanno la possibilità di stringere i rapporti e concludere contratti che in alcuni casi potrebbero far raddoppiare il fatturato in pochi anni. Stiamo assistendo ad una forte accelerazione di tutto il Sistema Paese, attraverso l'intensa collaborazione tra ICE, CDP, Sace e Simest, sotto la guida dei ministeri coinvolti che anche loro stanno serrando i ranghi, nel sostegno agli imprenditori che vogliono andare all'estero. Un esempio della capacità di far sistema è senza dubbio l'operazione che ha portato la pasta italiana nello spazio e che rappresenta un'opportunità promozionale incredibile per la cucina italiana soprattutto se la colleghiamo alla candidatura a Patrimonio immateriale UNESCO promossa dai ministri Sanguiliano e Lollobrigida. Dobbiamo essere bravi a sfruttare queste attività di promozione perché la cucina italiana non è solo valore numerico ma ha un ruolo ed un valore strategico per l'Export italiano nel mondo", conclude Zoppas.

Ci vediamo al Cibus, magari per un brindisi con un buon calice di vino presso la **Vinicola del Sannio** - Padiglione 07-08 - Stand D 051 – sgranocchiando le **Luxury Nuts di Fox Bar Italia** al vicino Stand E 018

La Bussola d'Impresa - Mario Vacca

"Mi presento, sono nato a Capri nel 1973, la mia carriera è iniziata nell'impresa di famiglia, dove ho acquisito la cultura aziendale ed ho potuto specializzarmi nel management dell'impresa e contestualmente ho maturato esperienza in Ascom Confcommercio per 12 anni ricoprendo diverse attività sino al ruolo di vice presidente.

Per migliorare la mia conoscenza e professionalità ho accettato di fare esperienza in un gruppo finanziario inglese e, provatane l'efficacia ne ho voluta fare una anche in Svizzera.

Le competenze acquisite mi hanno portato a collaborare con diversi studi di consulenza in qualità di Manager al servizio delle aziende per pianificare crescita aziendali o per risolvere crisi aziendali e riorganizzare gli assetti societari efficientando il controllo di gestione e la finanza d'impresa.

Un iter professionale che mi ha consentito di sviluppare negli anni competenze in vari ambiti, dalla sfera Finanziaria, Amministrativa e Gestionale, alle dinamiche fiscali, passando attraverso esperienze di "start-up", M&A e Turnaround, con un occhio vigile e sempre attento alla prevenzione del rischio d'impresa.

Un percorso arricchito da anni di esperienza nella gestione di Risorse Umane e Finanziarie, nella Contrattualistica, nella gestione dei rapporti diretti con Clienti e Fornitori, nella gestione delle dinamiche di Gruppo con soci e loro consulenti.

Nel corso degli anni le esperienze aziendali unite alle attitudini personali mi hanno permesso di sviluppare la capacità di anticipare e nel contempo essere un buon risolutore dei problemi ordinari e straordinari delle attività.

Il mio agire è sempre stato caratterizzato da entusiasmo e passione in tutto quello che ho fatto e continuo a fare sia in ambito professionale che extra-professionale, sempre alla ricerca dell'innovazione e della differenziazione come caratteristica vincente.

La passione per la cultura mi ha portato ad iscrivermi all'Ordine dei Giornalisti ed a scrivere articoli di economia pubblicati nella rubrica "La Bussola d'Impresa" edita dalla Gazzetta dell'Emilia ed a collaborare saltuariamente con altre testate.

La stessa passione mi porta a pianificare ed organizzare eventi non profit volti al raggiungimento di obiettivi filantropici legati alla carità ed alla fratellanza anche attraverso club ed associazioni locali.

Mi piace lavorare in squadra, mi piace curare le pubbliche relazioni e, sono convinto che l'unione delle professionalità tra due singoli, non le somma ma, le moltiplica.

Il mio impegno è lavorare sodo con etica, lealtà ed armonia."



Prosegue



Le **vitivinicole della regione Trentino-Alto Adige, include le province di Bolzano ed è stata creata nel 1975.** I vini della denominazione Alto adige DOC sottozona Meranese di collina si basano principalmente sui vitigni Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Kerner, Müller-Thurgau, Riesling Renano, Riesling Italico, Sauvignon, Sylvaner verde, Traminer aromatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malvasia Istriana, Merlot, Lagrein, Veltliner, Schiava, Schiava grossa, Schiava gentile, Schiava grigia, Portoghese, Moscato giallo.

Visitare e scrivere di fiere, mercati ed eventi significa conoscere aziende, imprenditori, agricoltori e sentir parlare di altri, la curiosità si fa strada e complici gli inviti ricevuti da qualche produttore ho meditato a lungo giungendo all'idea che qualche trasferta in più potesse far bene all'anima ed alla penna realizzando un piccolo reportage delle cantine che ho visitato, alla ricerca del "vino prelibato" che si sottrae dalle

forme pubblicitarie volendo essere scoperto e conosciuto in solitudine, o nella religiosa compagnia di un partner o di pochi amici.

Basta uno sguardo sulle colline ed i pendii intorno Merano per capire che **qui devono crescere dei vini favolosi, e ciò che mi ha sempre colpito è che non esiste un metro quadro di terra se non vi sia piantata una vigna o qualche albero da frutto.**

Quei 300 giorni di sole l'anno descritti in precedenza, estati caldi e notti di autunno fredde, terreni minerali ed una lunga storia di coltivazione e produzione del vino regalano ai vini del territorio il loro sapore unico, intenso, inconfondibile.

Naturalmente la prima cosa che ho fatto durante il viaggio è stato raggiungere l'hotel, sistemare la valigia e raccogliere le idee sul programma dei giorni successivi. Un posto che posso consigliare dove cenare perdendosi nella bellissima carta dei vini e dormire riposando serenamente è

l'Hotel Der Mesnerwirt ad Avelengo appena sopra Merano, probabilmente uno dei migliori in Alto Adige della sua categoria, in una posizione tranquilla con ambienti moderni tirolesi e

camere immerse nel legno pregiato, *"il lusso della terra"*.

Il **Mesnerwirt** nasce nel 1979 ad opera di **Lisl ed Alois**, con un primo edificio, per poi ampliarsi nel corso degli anni; oggi è gestito dal figlio Manfred affiancato dalla moglie **Denisa** e da un **team di 22 collaboratori** di diversa provenienza, un valore aggiunto che permette alla struttura di accogliere una clientela diversificata e multietnica.

Lo Chef **Markus Thurner**, è entrato da poco a far parte della squadra, è un grande conoscitore del territorio e delle materie prime, e trasmette la sua passione nei piatti che lui ed il team propongono giorno per giorno. Dalla struttura originale del 1979 l'hotel è stato investito a più riprese di ristrutturazioni, aggiornamenti ed estensioni per poter offrire un massimo confort e più servizi. Affascinanti le **Relax Suite**, camere uniche nel loro genere, dotate di letto rotondo

XL e vasca in camera, nonché di una grande area bagno completa di doccia di ultima generazione e impianto stereo, senza

dimenticare la terrazza circolare.

Chi lavora bene non si ferma mai, nei primi mesi

dell'anno iniziano i lavori per la Infinity Pool in giardino, che sarà ultimata entro maggio 2024.

Ogni angolo viene curato per conferire un tocco di design autentico, la ristrutturazione delle camere è stata seguita dall'architetto austriaco **Franz Wodnar**, mentre la biblioteca, un angolo di pochi metri quadrati intagliato nell'abete rosso, un legno pregiato delle montagne altoatesine, conferisce un tocco di charme indimenticabile.

Baciati dal sole mediterraneo, cresciuti nel territorio alpino, vinificati da vignaioli esperti, apprezzati dagli appassionati di tutto il mondo.
Tutto questo sono i vini dell'Alto Adige

Una volta preso possesso del mio piccolo angolo di paradiso e, aver stirato la schiena nuotando nella piscina della spa dopo le tante ore di guida, sono pronto ad iniziare il mio itinerario di visita.

Troverete viticoltori che creano i propri vini con diligenza e passione, dalla coltivazione della vite all'affinamento. Ognuno dei viticoltori elencati vi aspetta per spiegarvi i suoi vini ed accompagnarvi in cantina.

Curiosi di scoprire le prime cantine di questo racconto?





Lavoro

1° maggio festa del lavoro

Da dove proviene la ricorrenza del 1° maggio e cosa è cambiato

Di LGC Parma, 1 maggio 2024 – La scelta della data non è casuale e ha origine dai **sanguinosi eventi** avvenuti a **Chicago** nel **1886**.

In quel primo maggio i lavoratori di Chicago scesero in piazza per protestare contro il mancato rispetto della legge che prevedeva il tetto delle **8 ore lavorative**. L'intervento della polizia per disperdere la folla costò la vita a due lavoratori dando vita a una reazione da parte di una parte dei manifestanti.

Gli anarchici infatti organizzarono una nuova protesta in Haymarket Square. Le forze dell'ordine intervennero nuovamente e con mezzi ancora brutali. Anche a causa di un attentato dinamitardo, ci furono nuove vittime tra i manifestanti e i poliziotti.

Ne seguì l'arresto e il successivo processo degli organizzatori della manifestazione del primo maggio con alcuni di loro che furono condannati a morte.

Fu quindi in occasione della Seconda internazionale socialista di Parigi, nel 1889, che la data del primo maggio venne riconosciuta ufficialmente in tutto il mondo come il **giorno della Festa del lavoro**.

Nonostante siano trascorsi ben 135 sulla questione lavoro ancora molto è da fare soprattutto in materia di sicurezza, della contrattualistica e, paradossalmente, sulle condizioni lavorative in ragione dei "nuovi" lavori, ad esempio i cosiddetti "rider" o quelle tante professioni connesse al digitale che non sempre, anzi raramente, consentono una remunerazione sufficiente e garanzie adeguate.



Contratti brevi che non sono sufficienti per garantire eventuali mutui per la casa e quindi per instaurare rapporti familiari stabili.

Purtroppo, e lo si vede ogni giorno, al "lavoro" troppo spesso è legata la parola morte.

L'Osservatorio Sicurezza sul Lavoro [Vega Engineering](#) di Mestre elabora da anni il rischio reale di morte dei lavoratori, regione per regione e provincia per provincia.

"Si tratta dell'indice di incidenza della mortalità, cioè il rapporto degli infortuni mortali rispetto alla popolazione lavorativa regionale e provinciale, la cui media in Italia alla fine del 2023 è di 34,6 decessi ogni milione di occupati (di 35 nel 2022). – racconta il Presidente dell'Osservatorio mestrino Mauro Rossato – Questo valore, un vero e proprio "indicatore di rischio di morte sul lavoro", consente di confrontare il fenomeno infortunistico anche tra regioni con un numero di lavoratori diverso".

E poi c'è un'emergenza che negli ultimi anni diventa sempre più nitida ovvero, quella **che tocca i lavoratori stranieri, soggetti ad un rischio di infortunio mortale più che doppio rispetto agli italiani**. Così gli stranieri deceduti in occasione di lavoro da gennaio a dicembre 2023 sono 155 su 799. Con un rischio di morte sul lavoro che risulta essere più che doppio rispetto agli italiani; si registrano 65,3 morti ogni milione di occupati, contro i 31,1 italiani che perdono la vita durante il lavoro ogni milione di occupati.

CIBUS

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

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

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

Via G. Spadolini, 2 43023 -
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



Nuova Editoriale

Società Cooperativa

Nuova Editoriale soc. coop. nasce e si sviluppa come società editoriale specializzata nella produzione e distribuzione di informazione.

DALLA CARTA STAMPATA AL DIGITALE.

Il primo progetto editoriale nasce nell'ormai lontano 1993 e si realizza a partire dal 1994 con la presa in carico del primo settimanale di Parma: "QUI Parma – settimanale".

Un'impresa che ha dato spunto alla "rivoluzione" locale in campo editoriale. Se oggi a Parma possono convivere molte testate giornalistiche molto lo deve a quella prima esperienza di pluralismo editoriale.

Un periodico, "QUI Parma – settimanale" (13.000 copie settimanali) che offriva una lettura, il più equidistante possibile, dei fatti cittadini e cercava di fare emergere e dare voce anche alle minoranze, alle emarginazioni, più in generale, cercava di portare in superficie e all'attenzione ciò che era meno evidente ma sicuramente molto prossimo al cittadino.

Frutto di quella esperienza sono stati realizzati molti e diversi altri prodotti editoriali di settore, prevalentemente connessi o collegati a organismi di rappresentanza (dall'agricoltura all'automobilismo ecc...). Le competenze acquisite in campo editoriale sono state perciò poste a disposizione e al servizio di soggetti terzi per la pubblicazione di loro prodotti editoriali, house organ o news letter, in formato convenzionale cartaceo e/o in formato digitale.

Più recentemente l'orizzonte si è allargato alla logistica, alle materie prime agricole "commodity alimentari" e alla sanitaria.

C.A.S.E.A. - CIBUS AGENZIA STAMPA ELETTRONICA AGROALIMENTARE

Nel 2002, all'alba del fenomeno "internet", Nuova Editoriale ha dato vita al progetto elettronico dell'agenzia stampa agroalimentare "Cibus Agenzia Stampa Elettronica Agroalimentare".

Un "punto di osservazione" orientato a intercettare e divulgare i fatti che, in qualche misura, toccano l'agricoltura intesa non solo come settore economico ma anche sociale, ambientale e alimentare.

Particolare attenzione viene rivolta all'analisi dei principali mercati agricoli e alla evoluzione dei consumi e dei mercati agroalimentari.

LA GAZZETTA DELL'EMILIA E DINTORNI

E' verso la fine del 2011 che inizia a prendere forma la nuova idea di comunicazione che, dopo un lungo percorso progettuale e di collaudo realizzato insieme a Gazzetta della Spezia.it con la quale prosegue lo sviluppo tecnologico e lo scambio informativo di natura commerciale e strategico, ha preso corpo e si è infine offerta sul web "La gazzetta dell'Emilia & Dintorni.

Il progetto, sin dall'origine, ha lo scopo di realizzazione un prodotto editoriale che sommi i vantaggi delle nuove tecnologie (internet e social network e webTV) alla tradizione editoriale in ambito locale.

Il Giornale intende radicarsi localmente, per ora nelle provincie di Piacenza, Parma, Reggio Emilia e Modena, sognando di diventare un punto di riferimento della informazione regionale potendo ampliare la piattaforma a tutte le provincie emiliano romagnole.

Un prodotto capace di offrire un'informazione tempestiva, tipico dello strumento digitale, ma anche utile sia per i "gruppi di ascolto" sia per gli "emittenti del messaggio" (anche soggetti commerciali) offerto a bassissimo costo. Siamo convinti che la comunicazione sia lo strumento indispensabile per favorire lo scambio commerciale e massimizzare la reputazione aziendale soprattutto nei periodi di crisi.

E' da tale convincimento che si è orientata la progettazione e le risorse tecniche e economiche iniziali alla realizzazione di una piattaforma digitale che, oltre a offrire informazione gratuita, fosse in grado di generare servizi di comunicazione e pubblicità a bassissimo impatto economico, a alta efficienza distributiva e elevata adattabilità alla maggior parte delle esigenze.

Un progetto che, nella sua complessità, persegue costantemente l'obiettivo di orientare la comunicazione sempre più mirata ai target di riferimento.

Un prodotto editoriale complesso, nato da un'idea semplice, con l'obiettivo di radicarsi sempre più nel tessuto sociale e economico locale.

Un progetto, quindi, in costante evoluzione sia nell'offerta di servizi innovativi destinati alle imprese e agli esercizi commerciali ma anche alle organizzazioni professionali, agli enti e istituzioni di diritto pubblico.