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

SOMMARIO

Anno 17 - n° 15 15 aprile 2018

**1.1 EDITORIALE**
Battaglia navale. Il dramma siriano senza fine

**2.1 LATTIERO CASEARIO**
Lattiero caseari. Formaggi stabili e derivati in ripresa

**3.1 VINITALY**
Vinitaly 2018: il Parmigiano Reggiano a Sol & Agrifood

**3.2 BURRO**
Il burro: un inibitore dell'ictus

**5.1 CITY OF GASTRONOMY**
Parma City of Gastronomy, calendario delle attività e degli eventi 2018.

**6.1 SICUREZZA ALIMENTARE**
Sfogliatine chips e patatine Multipack Chips richiamate dal mercato

**6.2 FABBISOGNO IDRICO**
Piacenza - Bonifica e Iren insieme per colmare il fabbisogno idrico

**7.1 CEREALI E DINTORNI**
Cereali e dintorni. Da USDA forte calo del seme di soia.

**8.1 EVENTI FRANCIACORTA**
Festival Franciacorta a Bologna – La Franciacorta si mette a nudo

**9.1 POGRANDE**
PoGrande - Parte l'ultimo miglio della candidatura per ottenere il riconoscimento di riserva MAB Unesco

**10.1 POMODORO**
Nascita Italtom, Rabboni: "Risultato importante

**11.1 PROMOZIONI**
"vino" e partners

**12.1 PROMOZIONI**
"birra" e partners

(per seguire gli argomenti correlati clicca QUI)

Editoriale

# Battaglia navale. Il dramma siriano senza fine

15 navi russe nel mediterraneo orientale si fronteggeranno con le navi statunitensi e i sottomarini britannici fatti convergere in zona per "farla pagare" a Assad. La speranza che il "risiko" siriano si consumasse a tavolino si è vanificata questa notte poco dopo le 3,00, quando Trump e la May hanno dato l'annuncio dell'attacco. Manca la dichiarazione di Macron.

**di Lamberto Colla** Parma 14 aprile 2018 -

Un nuovo presunto attacco delle milizie governative di Assad con gas chimici ha scatenato le ire occidentali e la Russia alza le barriere difensive attorno al suo protetto.

La speranza che, oltre a pavoneggiarsi i **"tre dell'Ave Maria" Trump, May e Macron**, null'altro avrebbero ordito, si è vanificata stanotte quando, poco dopo le 3,00, Trump e poi la May annunciarono di avere dato ordine di attacco. **120 missili** sono caduti sulla Sira su **3 centri** "strategici" (un centro di ricerca chimico, un deposito presumibilmente vuoto perché gli arsenali furono consegnati nel 2014 e un posto di comando) allo scopo di **salvare la faccia**, presumibilmente, ma esponendosi alle ritorsioni di **Russia** e **Iran** che hanno immediatamente annunciato che **gli alleati** non la passeranno liscia.

Appena ieri mattina avevo predisposto un editoriale "**ottimista**" sulla questione che stava surriscaldando e che avrebbe visto la luce di stampa domattina che in forza delle novità è stato parzialmente bruciato.

A seguire il testo dell'editoriale sfumato ma ancora valido per il contributo di speranza che non può e non deve venir meno. **In fondo il genere umano dovrebbe possedere intelligenza... o no?**

---

Un nuovo presunto attacco delle milizie governative di Assad con gas chimici ha scatenato le ire occidentali e la Russia alza le barriere difensive attorno al suo protetto.

**Macron**, che a parte cercare un po' di consenso internazionale, schierandosi sempre con la Merkel in Europa e con Trump nelle vicende globali, non si capisce bene cosa stia combinando, ha dichiarato di avere le prove di un attacco chimico sulla popolazione civile siriana. La **May**, la premier britannica "vorrei ma non posso essere la Thatcher", alle prese con una onerosa e sempre più impopolare "Brexit", sposta immediatamente i sottomarini nel teatro potenziale di guerra, in quel mediterraneo orientale dove Trump ha fatto convergere alcune navi da guerra.

Una reazione rapidissima degli alleati franco-britannici che però questa volta non ha ottenuto il sostegno tedesco di Angela **Merkel**, rallentando, forse, le decisioni interventiste scatenate da un "cinguettio" sibillino di Donald **Trump** che si dice pronto alla guerra; "*Potrebbe essere molto presto o non così presto!*"

Intanto in Italia si discute se mettere o meno a disposizione degli alleati le basi militari, in

particolare quella di Sigonella. La solita pantomima italica che serve solo a far parare qualche opinionista e che inesorabilmente si conclude con una autorizzazione anche perché non si potrebbe fare diversamente.
Non ha perso tempo **Putin** a riferire che ogni missile americano sarà abbattuto e che se un attacco fosse giunto a destinazione avrebbe attaccato a sua volta l'origine del fuoco nemico.

Nel caos generale ci ricade anche la Turchia di **Erdogan**, recente alleata di Putin ma appartenente alla NATO e con una gran voglia di "finire" i curdi, potrebbe paradossalmente uscirne come il vero e proprio negoziatore tra Putin e Trump alla faccia di Macron e May.

E questa sarebbe la sola buona notizia della settimana che si sta concludendo!

Ma la questione centrale è che **non c'è pietà** per il **popolo siriano**, obbligato da quasi 10 anni a vivere (si fa per dire) una guerra civile devastante, una diaspora in ogni dove del globo, che lascerà traumi e cicatrici per sempre al popolo che è stato la culla delle civiltà e oggi vittima dell'**inciviltà globalizzata**..

**Traduzione post D.Trump**

"Mai detto quando un attacco alla Siria avrebbe avuto luogo. Potrebbe essere molto

presto o
non così presto! In ogni caso, gli Stati Uniti, sotto la mia amministrazione, hanno fatto un ottimo lavoro nel liberare la regione dall'ISIS. Dov'è il nostro "Grazie America?""

(**Foto di copertina:** Teatro Romano di Palmira. Foto di Gianfranco Gazzetti - 2004 - Gruppo Archeologico Romano)

(**per restare sempre informati sugli** editoriali)

# LATTIERO CASEARIO

**Lattiero caseari. Formaggi stabili e derivati in ripresa.**

Deciso rimbalzo del latte spot. Il burro cresce di 5 centesimi mentre le due principali DOP casearie restano al palo.

(Virgilio - CLAL)

Lattiero Caseario

## Lattiero caseari. Formaggi stabili e derivati in ripresa

Deciso rimbalzo del latte spot. Il burro cresce di 5 centesimi mentre le due principali DOP casearie restano al palo.

**di Virgilio** Parma 10 aprile 2018 -

**LATTE SPOT** Deciso rimbalzo del latte crudo spot nazionale (+3,3%) che quota tra 31,45 e 32,48€/100 litri di latte. Analogo andamento per il latte intero pastorizzato estero che recupera il 3,51% (29,90-30,93€/100 litri di latte). Ben più marcato il rimbalzo del latte scremato spot estero che con un rimbalzo del 11,76% raggiunge quota 9,32-10,35 €/100 litri di latte.

**BURRO E PANNA** La prima seduta post pasquale rilancia il valore del burro con 5 centesimi guadagnati alla borsa di Milano. In recupero anche la Crema e la Panna mentre resta inalterato il prezzo dello zangolato parmense.

Borsa di Milano 9 aprile 2018:
BURRO CEE: 4,55 €/Kg (+)
BURRO CENTRIFUGA: 4,80 €/Kg. (+)
BURRO PASTORIZZATO: 3,08 €/Kg. (+)
BURRO ZANGOLATO: 2,88 €/Kg. (+)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,38 €/Kg. (+)
MARGARINA Marzo 2018: 0,97 -1,03€/kg (=)

Borsa Verona 9 aprile 2018: (+)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,20-2,30€/Kg. (+)

Borsa di Parma 6 aprile 2018 (=)
BURRO ZANGOLATO: 2,43 €/Kg.
Borsa di Reggio Emilia 3 aprile 2017 (=)
BURRO ZANGOLATO: 2,43 - 2,43 €/kg.

**G R A N A PADANO 9/4/2018** - Nessuna variazione è intervenuta nella ultima seduta della borsa milanese.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,05 - 6,15 €/Kg. (=)
- Grana Padano 15 mesi di stagionatura e oltre: 6,80 - 7,35 €/Kg. (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 4,85-5,15€/Kg. (=)

**P A R M I G I A N O REGGIANO 06/4/2018** Anche in campo "Parmigiano" nessuna variazione di listino si è manifestata.

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 9,80-10,10 €/Kg. (=)
-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura 10,40 - 10,85 €/Kg. (=)
-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,05 - 11,55 €/Kg. (=)
-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 11,85 - 12,15 €/Kg. (=)

(**per accedere alle notizie sull'argomento** clicca qui)

# Vinitaly 2018: il Parmigiano Reggiano a Sol & Agrifood

Le degustazioni e gli abbinamenti si svolgeranno sia a Sol&Agrifood, sia negli stand di alcuni tra i più noti produttori vinicoli del panorama nazionale presenti a Vinitaly

Reggio Emilia, 12 aprile 2018 – Il Consorzio Parmigiano Reggiano conferma la propria presenza a Sol&Agrifood (stand B31), il Salone internazionale dell'Agroalimentare di Qualità in programma a Verona Fiere dal 15 al 18 aprile, in concomitanza con Vinitaly 2018.

Il Consorzio porterà in Fiera varie stagionature e tipologie di Parmigiano Reggiano che saranno proposte anche in abbinamento a grandi vini. Le degustazioni si svolgeranno sia nello stand del Consorzio a Sol&Agrifood, sia all'interno degli stand di alcuni tra i più noti produttori vinicoli del panorama nazionale presenti a Vinitaly. L'obiettivo è porre l'accento sulla versatilità del Formaggio Parmigiano Reggiano, un prodotto che per la sua complessità di aromi e struttura è il partner ideale sia per un calice da aperitivo sia per abbinamenti più arditi. Insieme al Consorzio, ogni giorno si alterneranno in Fiera caseifici provenienti dalle diverse province di produzione che offriranno al pubblico la possibilità di scoprire tutta la biodiversità unica ed inimitabile del Parmigiano Reggiano: 4 Madonne Caseificio dell'Emilia di Lesignana (Modena), Casearia F.lli Dotti di Bibbiano (RE), Caseificio Gennari Sergio e figli di Collecchio (Parma), Azienda agricola Boselli Nullo e Marcello di San Ruffino (PR), Caseificio Spadarotta di Montecchio Emilia (RE), Caseificio Ciao Latte di Noceto (PR), Cooperativa Zootecnica Bazzanese di Bazzano (BO) e Caseificio sociale Roncoscaglia di Sestola (MO).

Particolarmente importanti nei giorni della manifestazione saranno le collaborazioni instaurate con eccellenze del panorama vinicolo e brassicolo. Il Parmigiano si sposerà con il Marsala DOC di Intorcia (domenica 15 alle ore 12.00 padiglione 2 stand B31), il Lambrusco di Modena (domenica 15 ore 13.00 padiglione 1 stand D1), il Franciacorta (lunedì 16 ore 11.30 Palaexpo spazio Franciacorta), l'Aglianico del Taburno (lunedì 16 ore 13,30 e martedì 17 ore 15.00 padiglione B sala Nero a Metà), i vini toscani della Cantina Marchesi Antinori (lunedì 16 ore 15.00 spazio Repubblica, corridoio dei Signori, padiglione 11/12), i vini di Mantova (martedì 17 e mercoledì 18 dalle ore 11,30 Palaexpo, spazio Consorzio Vini mantovani) , le birre del Birrificio del Borgo (martedì 17 ore 15.00 spazio Agorà di Sol & Agrifood).

# Il burro: un inibitore dell'ictus

I costi derivanti da questa grave malattia ammontano a circa 15 miliardi di euro annui. Latteria Soresina lancia una campagna pubblicitaria per far riscoprire agli italiani le potenzialità terapeutiche di questo alimento

Soresina (CR), mercoledì 11 aprile 2018

Il burro per anni è stato bandito dalle tavole perché erroneamente considerato nemico della dieta. Niente di più sbagliato. Il burro è uno dei pilastri di una alimentazione sana ed equilibrata e soprattutto contribuisce a migliorare la nostra salute.

I dietologi hanno smontato alcune campagne alimentari basate su pregiudizi e hanno restituito al burro il ruolo importante che merita nella nostra dieta. E per dieta si intende un modo di mangiare sano e con un giusto equilibrio di tutti i principi nutritivi. Da un recente congresso dei cardiologi europei, uno studio Canadese ribalta infatti quanto sostenuto finora dalle linee guida per l'alimentazione in tutto il mondo. Secondo l'analisi presentata dai ricercatori dello studio PURE (Prospective Urban Rural Epidemiology) – condotto per 12 anni su oltre 154 mila persone tra i 35 e i 70 anni, in 18 Paesi ad alto, medio e basso reddito dei cinque continenti –, i grassi, sia saturi che insaturi, sarebbero associati a un più basso rischio di mortalità. In tale ricerca è emerso come gli individui nella fascia alta del consumo di grassi mostravano una riduzione del 23% del rischio di mortalità totale, ma anche una riduzione del 18% del rischio di ictus e del 30% del rischio di mortalità per cause non cardiovascolari. Nello specifico, una maggior assunzione di grassi saturi (la tipologia prevalente nel burro) era associata a una riduzione del 21% del rischio di ictus. «E' stato accertato scientificamente che il burro ha delle proprietà miracolose. Per chi lo consuma regolarmente ad esempio, diventa un inibitore dell'ictus», afferma il presidente di Latteria Soresina, Tiziano Fusar Poli. Va ricordato che l'ictus rappresenta la terza causa di morte dopo le malattie cardiovascolari e le neoplasie (il 10-12% di tutti i decessi annui si verificano dopo un ictus), ed è causa di gravi forme di invalidità.

Latteria Soresina ha fatto proprie le più recenti teorie nutrizioniste e ha puntato molto sul burro per contribuire a dare un vero valore sociale. Nel 2017 il Gruppo ha registrato un fatturato di oltre 365 milioni di euro (+9% rispetto al 2016), di cui oltre 75 milioni realizzati all'estero (+22% rispetto al 2016).

I grassi nobili del burro contribuiscono a ridurre sensibilmente i costi derivanti dall'ictus, che ammontano annualmente a circa 15 miliardi di euro.

Secondo i dati della SIIA (Società Italiana dell'Ipertensione Arteriosa - Lega Italiana Contro l'Ipertensione Arteriosa) e del Ministero della Salute, in Italia si contano circa 240.000 casi di ictus l'anno, di cui l'80% sono nuovi episodi e il 20% recidive che riguardano soggetti precedentemente colpiti. Nel nostro Paese i soggetti sopravvissuti ad un ictus, con esiti più o meno invalidanti, raggiungono le 913.000 unità. Tutto questo ha un'incidenza sulla spesa sanitaria di circa 3,7 miliardi di euro annui, quasi il 4% dell'intera spesa sanitaria del nostro Paese. Il costo delle cure per ogni paziente si posiziona a circa 3.848 euro annui.

Latteria Soresina si è impegnata a far scoprire le proprietà di questo prodotto che, se consumato in maniera corretta, può ridurre sensibilmente i costi sanitari per lo Stato, attraverso una importante campagna pubblicitaria, che partirà il 15 aprile p.v. su tutte le principali reti nazionali e canali WEB. Inoltre da sabato 31 marzo, per ben 15 settimane, andranno in onda su Rete 4 durante il programma "Parola di Pollice Verde" di Luca Sardella, una serie di ricette e spiegazioni informative sul burro dedicate proprio a presentare non solo la versatilità e la bontà in cucina di questo prodotto, ma darne informazioni utili per una sua approfondita conoscenza ed utilizzo. Queste puntate sono state realizzate lunedì 26 marzo ultimo scorso presso il Ristorante da Celeste di Venegazzù di Treviso, noto per la sua qualità e frequentazione di molti Vip. Il totale investimenti in comunicazione su burro e formaggi previsti per il 2018 dall'azienda Soresinese è pari a 2,5 milioni di euro.

La prevenzione è l'inibitore principe. L'umanità vive una vita stressante con scarsa attività fisica e l'unica possibilità che possiede è quella di controbilanciare queste "negatività" con una corretta alimentazione: sulla tavola non può mancare il burro, che possiede i grassi nobili ed è uno degli ingredienti della dieta mediterranea,

riconosciuta ormai a livello mondiale come l'unica in grado di contribuire ad una vita più sana e più lunga.

Un paio di anni fa Time Magazine dedicò la copertina proprio al burro con il titolo Eat Butter. E spiegava che si devono preferire prodotti naturali rispetto a quelli fabbricati artificialmente e che obesità e diabete si devono attribuire soprattutto ai carboidrati, allo zucchero e agli edulcoranti più che ai grassi.

Il burro ha delle specifiche proprietà che lo rendono un alimento prezioso come l'oro. Anzitutto è un potente antiossidante per la presenza di carotene e la ricchezza in vitamina A, con riflessi positivi su aspetti quali il rinnovo cellulare di pelle ed altri organi e sul sistema immunitario. Un suo regolare consumo quotidiano risulta poi favorevole per diverse funzionalità corporee, quali quella visiva, ossea, tiroidea, cardiaca e sessuale. In particolare, il burro contiene il colesterolo "buono" HDL (lipoproteine ad alta densità) e gli acidi grassi omega 3, tutti elementi che salvaguardano il cuore.

Latteria Soresina, cooperativa che ogni giorno ritira dai suoi soci 1200 tonnellate di latte e movimenta circa 140 milioni di pezzi all'anno, è tra i principali produttori di burro ed è il riferimento nazionale del prezzo del latte, che nel 2017, come confermato dalla recente assemblea del 30 marzo u.s. per l'approvazione del bilancio della Cooperativa è stato pari a € 0,466 litro con IVA. Il Gruppo, con le sue oltre 200 stalle, copre l'11% del fabbisogno di latte in Lombardia (quasi il 5% del latte nazionale), e si colloca tra le prime tre aziende italiane del settore. Latteria Soresina produce oltre 540 mila forme annue di Grana Padano con un caveau del valore di oltre 130 milioni di euro.

(Mario Pinzi)

## Meloni - dall'Australia pericolo listeriosi. Allarme del Ministero della Salute

Australia, i meloni causano epidemia di listeriosi. I frutti sono distribuiti a livello internazionale. I morti finora sono sette e i casi confermati venti. L'allarme del Ministero della Salute

Venti contagi e sette morti: un'epidemia di listeriosi, ha colpito l'Australia. All'origine ci sarebbe il melone "Cantalupo" prodotto da un singolo produttore in Australia. **La listeriosi infatti** è un'infezione causata dal batterio Listeria monocytogenes, generalmente dovuta all'ingestione di cibo contaminato. L'allarme si allarga e anche il nostro Ministero della Salute ha diramato una circolare interna per chiedere "la massima sorveglianza" e sulle misure da attuare per prevenire in Italia la diffusione dell'epidemia di listeriosi che di seguito Giovanni D'Agata, presidente dello "**Sportello dei Diritti"** riporta. "Il 2 marzo 2018, il Punto di contatto nazionale (NFP) australiano ha notificato all'OMS un'epidemia di infezioni da Listeria monocytogenes (listeriosi) associata al consumo di meloni (meloni di Cantalupo) provenienti da un unico produttore. Dal 17 gennaio 2018 al 6 aprile 2018, sono stati segnalati 20 casi (19 confermati e 1 probabile) correlati all'epidemia di listeriosi. Tutti i casi sono stati ospedalizzati e si sono verificati sette decessi e un aborto associati all'epidemia. In tutti i casi correlati all'epidemia la sintomatologia è iniziata a partire dal 17 gennaio 2018. Le indagini epidemiologiche suggeriscono che la fonte dell'epidemia sia rappresentata dai meloni (meloni di Cantalupo) di un singolo produttore in Australia. Sono state condotte indagini epidemiologiche e ambientali che hanno portato al richiamo dei meloni prodotti da quel singolo produttore il 27 febbraio 2018. Il 1° marzo 2018, il NFP australiano è stato informato che i prodotti in questione erano stati distribuiti a livello internazionale. Il 2 marzo 2018 le autorità australiane hanno ricevuto informazioni dalle indagini per il rintraccio dei prodotti che i meloni di questo produttore erano stati esportati in otto paesi: regione ad amministrazione speciale di Hong Kong (Cina), Giappone, Kuwait, Malesia, Oman, Qatar, Singapore ed Emirati Arabi Uniti. Il 3 marzo 2018, il NFP australiano ha avvisato direttamente questi paesi circa l'esportazione di meloni dall'Australia al loro paese. Parallelamente, il 3 marzo 2018 è stata inviata anche una notifica tramite la rete internazionale delle autorità di sicurezza alimentare (INFOSAN). Il 7 marzo 2018, ulteriori indagini per il rintraccio dei prodotti hanno identificato che anche il Bahrein aveva ricevuto un'esportazione di meloni da quel produttore e l'8 marzo 2018, le indagini hanno identificato che i meloni in questione potevano essere stati inclusi in una consegna alle Seychelles. Il NFP australiano ha avvisato il NFP del Bahrein direttamente l'8 marzo 2018 e il NFP delle Seychelles direttamente il 9 marzo 2018. Le attività di rintraccio si sono concluse l'8 marzo 2018. I punti di contatto d'emergenza di INFOSAN dei paesi importatori hanno ricevuto informazioni dettagliate sulla distribuzione dei meloni nei loro rispettivi paesi dal punto di contatto d'emergenza di INFOSAN australiano, non appena disponibili. Il 4 aprile 2018, è stato segnalato che oltre 30 campioni di meloni dal produttore lungo la catena di distribuzione, incluso al dettaglio e in azienda, sono risultati positivi a Listeria monocytogenes. Ulteriori analisi hanno evidenziato L. monocytogenes nell'area adibita al confezionamento. Tutti i campioni di L. monocytogenes possedevano la stessa sequenza genetica dei casi umani. Si ritiene che la causa dell'epidemia sia stata una combinazione di fattori ambientali e climatici che hanno contaminato la superficie dei frutti, con bassi livelli del battere persistenti dopo il processo di lavatura. Il produttore continua a collaborare strettamente con le autorità incaricate ed è tornato a fornire meloni (durante la settimana iniziata il 2 aprile) dopo che le analisi hanno liberato la proprietà.Valutazione del rischio dell'OMS: l'effettuazione immediata di indagini epidemiologiche e ambientali ha portato all'identificazione della fonte dell'epidemia e ha permesso di lanciare un provvedimento di richiamo dei prodotti. A causa della possibile lunghezza del periodo di incubazione di L. monocytogenes, è possibile che vengano segnalati altri casi. I dettagli delle importazioni sono stati forniti attraverso INFOSAN ai paesi interessati per permettere loro di adottare le misure di gestione adeguate, inclusi richiami locali e comunicazione del rischio. È possibile che vengano identificati ulteriori casi nei paesi affetti. Raccomandazioni dell'OMS: le donne in gravidanza, gli anziani e gli individui imunocompromessi dovrebbero adottare precauzioni per evitare l'infezione da Listeria evitando di consumare alimenti ad alto rischio, inclusi latticini fatti con latte non pastorizzato, formaggi molli, specialità a base di carne (tagli di carne pronti per il consumo, paté, ecc.), gelati, pesci crudi, crostacei e molluschi. Questi sono gli alimenti più comuni associati con l'infezione da Listeria. Negli ultimi anni, i meloni ed altra frutta e verdura sono stati implicati in rare occasioni in epidemie di listeriosi. Per ridurre il rischio, è importante lavare accuratamente frutta e verdura. Si raccomanda che messaggi di comunicazione del rischio relativi alla listeriosi siano indirizzati ai gruppi a rischio, principalmente alle donne in gravidanza, alle persone anziane e alle persone con sistema immunitario più debole, per esempio persone affette da tumore, HIV, diabete, malattie renali o epatiche o persone che assumono una terapia immunosoppressiva. Tali messaggi dovrebbero raccomandare di evitare il consumo di alimenti ad alto rischio." La presente nota è stata pubblicata sul sito **www.salute.gov.it**

# Parma City of Gastronomy, calendario delle attività e degli eventi 2018.

Parma, 11 aprile 2018. Conferenza stampa di presentazione del progetto di Parma per valorizzare la cultura del cibo. Anche nella città ducale, oggi, ha avuto luogo la presentazione del calendario delle attività e degli eventi 2018 di **Parma City of Gastronomy** , dopo quella avvenuta a Milano, questa mattina, per la stampa internazionale ed a cui ha partecipato anche il sindaco, **Federico Pizzarotti**.

E' un nuovo modello di sistema territoriale per la conoscenza e la promozione delle eccellenze enogastronomiche quello che è stato illustrato oggi da **Cristiano Casa**, Assessore al Turismo, Rapporti Internazionali e Progetto UNESCO del Comune di Parma; **Andrea Belli,** Relazioni Esterne Barilla e Rappresentante di "Parma, io ci sto!", con loro anche **Claudio Leporati**, Direttore Marketing Consorzio del Prosciutto di Parma

**Nasce la "cabina di regia"**: player del territorio, pubblici e privati, riuniti intorno a una strategia forte, sotto il coordinamento del Comune, con l'obiettivo di promuovere il territorio e dare visibilità alle eccellenze di Parma, con un approccio innovativo e di sistema che coinvolge i protagonisti del territorio stesso.

**Il 2018 – dichiarato "Anno del cibo italiano"** dai Ministeri delle politiche agricole alimentari e forestali e dei beni culturali e del turismo – è il primo step di un percorso di valorizzazione per la città e un'opportunità unica per consolidarne il ruolo di capitale della gastronomia, a seguito del riconoscimento UNESCO. Per presentare Parma e in generale la Food Valley e l'Emilia-Romagna a tutto il mondo, attraverso eventi e manifestazioni che raccontino il territorio e le sue buone pratiche riguardanti l'alimentazione e lo sviluppo sostenibile.

**Fanno parte della cabina di regia, insieme al Comune di Parma:** Alma – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Barilla, Consorzio per la tutela dei vini DOP "Colli di Parma", Consorzio per la Tutela del Culatello di Zibello, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Consorzio del Prosciutto di Parma, Coppini Arte Olearia, Fondazione UNESCO, Mutti, Parma Alimentare, "Parma, io ci sto!", Parma Quality Restaurants, Parmalat, Rodolfi.

«Si sente parlare spesso di "fare squadra", recuperare e far emergere le eccellenze dei territori: a Parma siamo passati dalle parole ai fatti, mettendo a sistema le competenze e le eccellenze enogastronomiche locali. Il riconoscimento di Città Creativa UNESCO per la Gastronomia nel 2015 è stato l'evento propulsore. Abbiamo dato vita a un modello di promozione del territorio in cui protagonisti sono i produttori, i ristoratori, gli albergatori, le aziende, che hanno firmato un "patto": rendere il territorio sempre più attraente dal punto di vista turistico, lavorando in sinergia» ha dichiarato l'assessore **Cristiano Casa**.

«Oggi presentiamo un importante risultato: la concretizzazione di un lavoro di squadra attraverso una serie di eventi e iniziative di rilievo internazionale, legati al food, che si susseguiranno nel corso del 2018. L'obiettivo è quello di raccontare l'eccellenza e il know-how della nostra Food Valley, che hanno fatto di Parma la capitale della gastronomia italiana e la prima città in Italia per fatturato a livello agroalimentare. Un dato che testimonia la rilevanza produttiva ma anche il saper fare, le competenze del territorio, che vogliamo raccontare attraverso questi eventi» ha detto **Andrea Belli.**

«Il lavoro di coordinamento dell'amministrazione comunale è stato grandioso, attraverso questa strategia corale possiamo mettere a disposizione di tutti il nostro "saper fare" e il nostro entusiasmo» ha commentato **Claudio Leporati.**

(Foto realizzate da Francesca Bocchia)

## Sfogliatine chips e patatine Multipack Chips richiamate dal mercato

Sfogliatine chips e patatine Multipack Chips richiamate dal mercato: allergene non dichiarato. L'allerta del Ministero della Salute per rischio fisico. Possibile presenza dell'allergene latte nella varietà "Sfogliatine chips".

Un nuovo richiamo di prodotti alimentari è stato lanciato in queste ore dal Ministero della Salute in una nota pubblicata come al solito sul sito nella pagina dedicata alle allerte alimentari nella sezione **"Avvisi di sicurezza"**.

Interessati dal provvedimento sono **tutti i lotti delle patatine "Multipack chips" e delle "Sfogliatine chips" a marchio Snack Fun** venduti dai supermercati **ALDI srl.**

Il motivo del richiamo dagli scaffali di negozi e supermercati delle sfogliatine chips è il rischio di presenza di allergeni non dichiarati in etichetta e quindi potenzialmente pericolosi per il consumatore soggetto ad allergie a causa di possibili shock anafilattici. Il richiamo riguarda tutti i lotti attualmente sul mercato nella busta Multipack 180 g/ 6 buste assortite da 30 g ciascuna prodotte da Pata Spa con sede dello stabilimento Via Maestri del Lavoro 48, 46043 Castiglione delle Stiviere (MN). In particolare, dichiara la catena di discount, è stata riscontrata la presenza di tracce di latte negli snack "Sfogliatine Chips" contenuti nel multipack durante controlli interni eseguiti dal fornitore Pata. Aldi, che ha già ritirato il prodotto dagli scaffali, raccomanda ai soggetti allergici al latte di non consumare le chips segnalate. Il prodotto, evidenzia **Giovanni D'Agata**, presidente dello "**Sportello dei Diritti"**, può essere restituito in qualsiasi punto vendita della catena, dove sarà rimborsato anche in assenza dello scontrino. Il prodotto è considerato sicuro per chi non è allergico al latte e può essere consumato tranquillamente.

Per ulteriori informazioni, è possibile contattare il **servizio clienti Aldi al numero 800 370370,** dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 17.00 e il sabato dalle 8.00 alle 14.00.

(11 aprile 2018)

## Piacenza - Bonifica e Iren insieme per colmare il fabbisogno idrico

**Gruppo di lavoro tra il consorzio di bonifica di Piacenza ed IREN per colmare il fabbisogno idrico del territorio piacentino**

*Coinvolte le Associazioni imprenditoriali piacentine ed il Co.Sil. Piacenza nella fase di valutazione e di confronto cha ne ha accompagnato la formazione.*

*Piacenza, 12 aprile 2018* - La recente stagione siccitosa della primavera/estate 2017 ha posto ancora una volta, e in modo drammatico, il problema delle esigenze irrigue, potabili e di ripascimento della falda freatica di tutta l'area pedecollinare e di pianura della provincia di Piacenza. Per fare fronte all'emergenza saranno necessari tutti gli interventi di regimazione, accumulazione, impermeabilizzazione ipotizzati nei diversi studi o ipotesi di lavoro effettuati. Le esigenze del territorio richiedono tuttavia anche un aumento delle capacità di invaso oggi disponibili, in quanto la stagionalità delle precipitazioni è stata alterata dall'andamento climatico e, a periodi di eccessiva abbondanza della risorsa idrica, si alternano periodi gravemente siccitosi.

**Il Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti,** di concerto con quello delle Politiche Agricole, ha predisposto un piano di iniziative concrete per la costruzione di invasi che possano aiutare a superare le più impellenti necessità agricolturali e gli usi idropotabili e siano dettate da uno spirito di salvaguardia dell'ecosistema, dal rispetto dell'ambiente e da una completa sostenibilità. Nel territorio Piacentino assume quindi rilevante valenza la promozione di invasi a scopo plurimo (idropotabile, irriguo e energetico), per un razionale, integrato e ottimale utilizzo delle risorse idriche disponibili: le Associazioni imprenditoriali del territorio sono interessate a garantire le migliori condizioni di gestione delle aziende dei loro associati ed Iren, azienda del territorio che si occupa di distribuzione idrica ed anche energetica, è interessata a garantire la quantità e qualità dell'acqua per uso potabile dell'intera provincia e anche a sviluppare tutte le possibili forme di produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili. Da qui l'esigenza di costituire un gruppo di lavoro per studiare le possibili soluzioni al problema, formalizzato in un protocollo sottoscritto oggi tra Consorzio di Bonifica di Piacenza ed Iren.

*"Il protocollo siglato in data odierna"* ha sottolineato il Presidente del Consorzio di Bonifica di Piacenza **Fausto Zermani** *"segna una importante tappa nel percorso di individuazione di soluzioni per risolvere il problema: è stato infatti avviato un percorso per aumentare la capacità di invaso a servizio del territorio in funzione delle esigenze idropotabili ed irrigue, con annessa produzione di energia rinnovabile. Al percorso hanno partecipato anche le Associazioni imprenditoriali piacentine ed il Co.Sil.Piacenza ai quali va il mio personale ringraziamento per essersi messi a disposizione del territorio. È importante ripartire dalle infrastrutture, per rispondere ad esigenze di una intera comunità. E' da un secolo che non si fanno più interventi strutturali strategici per l'immagazzinamento dell'acqua in questo territorio".*

*"Iren è sempre presente quando si tratta di dare sostegno al territorio, e di sviluppare iniziative utili per i cittadini e le imprese"* ha rimarcato il Presidente della multiutility ***Paolo Peveraro.*** *"Lo scorso anno, durante il periodo siccitoso, Iren si è adoperata in ogni modo per assicurare la disponibilità di acqua necessaria, affrontando problemi non indifferenti dal punto di vista logistico ed organizzativo. Questo accordo offre l'occasione per cercare di superare queste situazioni di emergenza, a tutto vantaggio di un territorio, quello piacentino, al quale Iren è profondamente legata".*

Le parti si impegnano a costituire un gruppo di lavoro formato da tecnici indicati dal Consorzio di Bonifica e da Iren con lo scopo di esaminare tutti gli studi e la documentazione esistente e indicare quali eventuali ulteriori studi possano essere necessari per poter assumere una decisione preliminare indicativa delle scelte progettuali da effettuare successivamente. Tali valutazioni permetteranno di identificare la fattibilità tecnica di siti idonei per aumentare le capacità di invaso del territorio e quindi di delineare le scelte ottimali per il successivo passaggio alle fasi di progettazione e autorizzazione.

## MERCATO CEREALI

**Cereali e dintorni. Da USDA forte calo del seme di soia.**

Anche per il mais la situazione non è rosea, sia in Argentina che in Brasile. A livello globale gli stock si sono ridotti ma non sono crollati.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities

Mercati internazionali

## Cereali e dintorni. Da USDA forte calo del seme di soia.

Anche per il mais la situazione non è rosea, sia in Argentina che in Brasile. A livello globale gli stock si sono ridotti ma non sono crollati.

**di Mario Boggini e Virgilio** - Milano, 11 aprile 2018

Ecco i dati Usda di ieri sera. E' da segnalare il forte calo di produzione di seme di soya in Argentina: da quasi 58 milioni a 40 milioni di tonnellate. Anche per il mais la situazione non è rosea sia in Argentina che in Brasile. A livello globale però gli stock si sono ridotti ma non hanno subito collassi.

**STOCK USA CAMPAGNA 2017/18**

| | USDA DI OGGI | STIME ANALISTI | USDA DI MARZO | CAMPAGNA 2016/17 |
|---|---|---|---|---|
| GRANO | 28,96 | 28,49 | 28,15 | 32,13 |
| CORN | 55,44 | 55,61 | 54,04 | 58,25 |
| SOIA | 14,97 | 15,62 | 15,10 | 8,21 |

**PRODUZIONI USA CAMPAGNA 2017/18**

| | USDA DI OGGI | STIME ANALISTI | USDA DI MARZO | CAMPAGNA 2016/17 |
|---|---|---|---|---|
| GRANO | 47,37 | | 47,37 | 62,83 |
| CORN | 370,96 | | 370,96 | 384,78 |
| SOIA | 119,52 | | 119,52 | 116,92 |

**STOCK FINALI DEL "MONDO" 2017/18**

| | USDA DI OGGI | STIME ANALISTI | USDA DI MARZO | CAMPAGNA 2016/17 |
|---|---|---|---|---|
| GRANO | 271,22 | 268,4 | 268,89 | 254,60 |
| CORN | 197,78 | 197,1 | 199,17 | 230,90 |
| SOIA | 90,80 | 92,9 | 94,40 | 96,72 |

**PRODUZIONI DEL SUD AMERICA 2017/18**

| | USDA DI OGGI | STIME ANALISTI | USDA DI MARZO | CAMPAGNA 2016/17 |
|---|---|---|---|---|
| ARGENTINA | | | | |
| CORN | 33,00 | 33,30 | 36,00 | 41,00 |
| SOIA | 40,00 | 42,60 | 47,00 | 57,80 |
| BRASILE | | | | |
| CORN | 92,00 | 92,10 | 94,50 | 98,50 |
| SOIA | 115,00 | 115,60 | 113,00 | 114,10 |

Ma lo stato confusionale genera tensione sui mercati internazionali. Solo a titolo di esempio, questa mattina alle ore 11,00 gli importatori non avevano ancora dato i prezzi nonostante sia noto il fatto che i noli siano cresciuti ancora.

Sul mercato **nazionale** tensione per la poca fisicità della farina di soya, e per i cereali. Orzo di difficile reperimento e grano ben tenuto mentre il mais è in netto rincaro. Stop improvviso per i cruscami anche se sarà per un periodo breve considerate le esportazioni impostate a partire dal fine mese.

**Indicatori internazionali 4 aprile 2018**

l'Indice dei **noli** è sceso sino a 1016 punti, il **petrolio** è attorno a 63,50$/bar. e l'indice di **cambio €/$** segna 1,22680.

| Indicatori del 4 aprile 2018 | | |
|---|---|---|
| **Noli*** | **€/$** | **Petrolio WTI** |
| **1016** | **1,22680** | **63,50 $/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.

Officina

Andalini
pasta dal 1956

Commerciale

# Festival Franciacorta a Bologna – La Franciacorta si mette a nudo

I segreti della Vigna d'Italia, consuetudini che vengono smentite dai fatti e lo studio tecnico dei vini da parte degli assaggiatori. Una giornata per comprendere ed approfondire quanto degustare un vino possa farne emergere legami indissolubili con il territorio di produzione ed i sistemi di produzione.

*di* ***L'Equilibrista - Bologna Palazzo del Re -***

Dosaggio zero, pas dosè, assenza di ricolmatura, no dosage, sono solo alcune delle diciture più famose e ricercate per indicare che si parla di vini dal palato molto secco, pulito e rigorosamente vinificate con la tecnica del metodo classico, fiore all'occhiello della grande tradizione spumantistica italiana.

La giornata si apre con la tradizione ed una preziosa descrizione di una terra, la Franciacorta, che ha dato prova di grande sviluppo e che ha insegnato a fare sistema in modo pratico. Produrre qualità, è alla base della nostra cultura in Italia perché è l'unico modo che abbiamo per poterci differenziare e tracciare un solco di unicità nello sconfinato mondo della produzione di massa e della uniformità per senso di appartenenza. L'Italia e la Franciacorta si sono posizionati dunque nella fascia alternativa del mercato, andando a scalzare dal trono alcuni Dei dell'Olimpo finora indiscussi ricercando affermazione e grande finezza nei profumi. L'evento e soprattutto la degustazioni offerta dal **Consorzio di tutela del Franciacorta** in collaborazione con **l'Associazione Italiana Sommelier**, hanno portato consapevolezza nella ridefinizione delle potenzialità del dosaggio zero, soprattutto in zone delicate come la Franciacorta che da sempre contraddistinte per dosaggi e creatori del SATEN, oggi possono vantare prodotti più secchi perché non dosati. Questo miracolo viene garantito dalla gestione ottimale dell'altitudine, della scelta dei terreni, della vinificazione e del passaggio in legno oppure dalla permanenza dei lieviti, tanto da caratterizzare esempi calzanti che sono stati ben descritti qui di seguito. La fortunata posizione permette poi una completa maturazione delle uve tanto da esaltarne a pieno il frutto e la persistenza gusto olfattiva.

La serata, dedicata al concetto del dosaggio zero, inizia con la cantina ***Vezzoli Giuseppe,*** che applica il metodo solo uva, portando qui un quaranta mesi sui lieviti, producendo circa 200.000 bottiglie, facendo leva sul fatto che l'aggiunta della liquer della sola uva come frutto del lavoro delle persone, oltre ad essere garanzia di qualità è anche grande distinzione. Il naso si distingue per sentori di poca panificazione, ma buon frutto croccante, usando infatti il solo 50% per l'assemblaggio e gestendo una spiccata freschezza che emerge nonostante la scelta tecnica usata, la nota citrina svetta su tutto, anche sulla mineralità che comunque rimane abbastanza evidente. ***Castelveder*** è la seconda interpretazione descritta e qui la parte incidente è lo stile di allevamento perché a 300 mt / slm, una cantina che produce circa 80.000 bottiglie l'anno, manifesta equilibrio nonostante permanga la bella freschezza che ora si fa meno pungente perché è il risultato della scelta di posticipare la raccolta, evitando il dosaggio, che lo premia. Questo prodotto è tutto Chardonnay 100% e vendemmiato il 25 agosto, quindi esaltando la fase fenolica e quella tecnologica ma garantendo alta la freschezza e la acidità su tutto.

***Monte Rossa*** punta invece sui suoi 36 mesi di maturazione sui lieviti, che con una produzione di 500,000 bottiglie ne decreta forse quella più produttiva. Qui c'è da stupirsi perché la nota emergente mi riporta all'ossidazione e ad una venatura acetata evidente al naso, ben accentuata ma non coperta perché solo ingentilita grazie al 44% della fase di vinificazione effettuata in legno. Il palato si chiude molto bene mantenendo una parte di vegetalità garantita dall'azione del pinot nero che ne decreta longevità e stratificazione in bocca.

Ormai il palato è ben recettivo e ha appreso la lezione che il sommelier **Nicola Bonera**, già ambasciatore del Franciacorta e pluripremiato relatore AIS, ha voluto impartirci. Proseguiamo quindi con la cantina ***Santa Lucia*** che ci regala una prorompente interpretazione di un 38 mesi sui lieviti di un zona molto vocata e nota. Erbusco è famosa per caratterizzare vini più carichi e strutturati, con note tostate, ricche di nuance gialle zafferano che emergono grazie alla sua dorsale morenica, profonda ed esaltante che ne forgia un vino più masticabile e lungo.

Siamo quasi in chiusura di serata e le spiegazioni iniziano a legarsi fra loro creando un preciso filo conduttore perché adeguatamente approfondite e ben documentate, tanto da far emergere che qualsiasi metodo classico può ben figurare come dosaggio zero, perché soprattutto in Franciacorta a differenze delle altre zone, questo aspetto può meglio caratterizzarsi per ottimo irraggiamento, valorizzato dal terreno con ottime componenti minerali e differentemente stratificato, adeguata ventilazione e soprattutto una completa maturazione che permette di non dosare mai.

Parlavamo di terreno, proprio come capita nella zona di Adro, dove una cantina come ***Colle Battista*** regala note ossidative che si protraggono fino all'acqua ragia , grazie a terreni morenici e quindi di grande struttura, dal frutto molto caldo e carico. L'ultima cantina poi, sceglie di concentrare la sua attenzione sulla valorizzazione della maturazione e sulla peculiarità del terreno e quindi nonostante si parli sempre della stessa tipologia di vino, la cantina ***Borgo La***

## PoGrande - Parte l'ultimo miglio della candidatura per ottenere il riconoscimento di riserva MAB Unesco

*Presentato il calendario ufficiale degli eventi che si terranno nei prossimi mesi in cinque province per sostenere la candidatura di PoGrande a Riserva Mab Unesco*

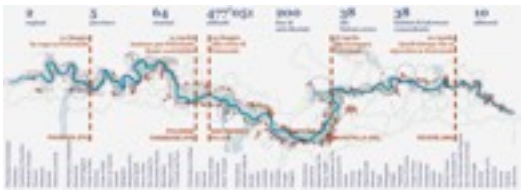
*Parma* – Al termine di due anni di intensa attività sui territori di **2 regioni** (Emilia Romagna e Lombardia), **5 province** (Cremona, Mantova, Reggio Emilia , Parma, Piacenza) e **64 comuni** il percorso finale di lancio corale della candidatura a Riserva Mab Unesco dell'area geografica, ma soprattutto sociale, economica ed ambientale, denominata **PoGrande** giunge all'ultimo miglio prima delle decisioni definitive: quella ministeriale a Roma il 30 Giugno prossimo e successivamente quella Unesco a Parigi a Settembre.

I promotori della candidatura **Autorità di Bacino distrettuale del fiume Po**, **Legambiente**, **Università degli Studi di Parma** e naturalmente i numerosi comuni protagonisti del lancio (vedi allegato) si sono ritrovati per presentare le prossime tappe e gli eventi culturali che caratterizzeranno gli ultimi mesi disponibili per promuovere lo straordinario valore di questa fetta di pianura padana. Valori territoriali palesati più volte e in svariate sedi, mai però messi in rete in un progetto uniforme ed è proprio in quest'ottica di condivisione allargata che PoGrande vuole accogliere in una casa comune dall'azione propositiva tutte queste singole realtà. Nell'occasione del workshop di presentazione – tenutosi all'Unione Parmensi degli Industriali nei giorni scorsi – sono stati illustrati alla stampa, agli amministratori, a studiosi, stakeholder e innamorati del paesaggio del Po le iniziative che animeranno i prossimi giorni e che vedranno protagonisti proprio i territori del Po attraverso le voci narranti di chi vive, ama e crede nel progetto di valore internazionale come il riconoscimento a Riserva Mab Unesco di questo tratto di fiume, di questa comunità operosa, della cultura dei luoghi , dei paesaggi suggestivi che creano un ambiente unico ed una economia sempre più sostenibile e caratterizzata da una agricoltura avanzata rispetto ad altre aree del paese.

Nel corso della presentazione va rimarcata anche la conferma del sostegno alla causa di PoGrande da parte della **Regione Emilia Romagna** e dei **Parchi del Ducato**; anche il **Collegio Europeo** ha mostrato l'intenzione di dare piena adesione al progetto: segnali importanti per uno sforzo unanime.

Al workshop hanno preso la parola a rappresentanza dei soggetti operativi per ribadire il valore della candidatura: il presidente del Collegio Europeo **Cesare Azzali**, il presidente di Legambiente Emilia Romagna **Lorenzo Frattini**, il Segretario Generale dell'Autorità di Bacino distrettuale del Fiume Po **Meuccio Berselli** e alcuni degli amministratori promotori **Davide Persico** S.Daniele Po, **Ivano Pavesi** Guastalla, **Pierluigi Mora** Colorno, **Romeo Azzali** Mezzani, **Wilmer Farri** Boretto, **Nicola Dall'Olio** Regione Emilia Romagna Assessorato Agricoltura e **Agostino Maggiali** presidente dei Parchi del Ducato, **Giuseppe Maghenzani** Amici di PoGrande. Il dibattito è stato coordinato in sala dal giornalista *Andrea Gavazzoli*.

La **prima tappa** della road map che porterà alla presentazione del dossier della candidatura sarà **domenica prossima, 15 aprile, presso l'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR):** a partire dalle **ore 11** i Sindaci artefici della canditura MaB di PoGrande parteciperanno al **Festival del Po "Turismo, storia, cultura, ambiente e gastronomia"** per l'incontro **"INSIEME per PoGrande FIUME SOSTENIBILE".**



**I PROMOTORI DELLA CANDIDATURA**

**I COMUNI**

PROVINCIA DI PIACENZA, Caledasco, Castelvetro Piacentino, Monticelli d'Ongina, Piacenza, Rottofreno, Sarmato, Villanova sull'Arda.

PROVINCIA DI CREMONA, Bonemerse, Casalmaggiore, Cingia de Botti, Cremona, Crotta d'Adda, Gerre de Caprioli, Gussola, Malagnin, Martignana di Po, Motta Baluffi, Pieve d'Olmi, San Daniele Po, Scandolara Ravara, Spinadesco, Stagno Lombardo, Torricella del Pizzo.

PROVINCIA DI PARMA, Colorno, Mezzani, Polesine Zibello, Roccabianca, Sissa Trecasali.

PROVINCIA DI REGGIO EMILIA, Boretto, Gualtieri, Guastalla, Luzzara, Novellara, Poviglio, Reggiolo.

PROVINCIA DI MANTOVA, Bagnolo San Vito, Borgo Virgilio, Borgofranco sul Po, Carbonara di Po, Dosolo, Felonica, Gonzaga, Magnacavallo, Marcaria, Moglia, Motteggiana, Ostiglia, Pegognaga, Pieve di Coriano, Poggio Rusco, Pomponesco, Quingentole, Quistello, Revere, Ronco Ferraro, San Benedetto Po, San Giacomo delle Segnate, San Giovanni del Dosso, Schivenoglia, Sermide, Serravalle a Po, Sustinente, Suzzara, Viadana, Villa Poma.

**GLI ENTI**

Autorità di Bacino Distrettuale del Fiume Po, Università degli Studi di Parma, Legambiente Emilia-Romagna, Regione Emilia-Romagna, Parchi del Ducato.

***Gallinaccia,*** si va a caratterizzare per uno spiccato frutto secco, con esaltanti note di croissant e bignè cremoso conferendo a questa ultima interpretazione una direzione di netta distinzione rispetto alla prima cantina approcciata, testimoniando un excursus interessantissimo che adesso esalta una spiccata mineralità che va a sostituire una freschezza riscontrata solo all'inizio della serata sulle prime cantine.

La nuova direzione che hanno scelto queste cantine è testimoniata anche dai grandi player italiani che non a caso portano prodotti che stanno andando verso questa direzione. Non a caso infatti **Cadelbosco** sta sfruttando il surriscaldamento termico e geologico per presentare una ***Annamaria Clementi 2008*** che definisce il vero crocevia per la cantina perché la prima annata a fare il dosaggio zero.

Grandissimo prodotto, finemente assemblato con 20 vitigni diversi fra loro e risultato di 8 anni di affinamento, regalando note di pasticceria evolute, freschezza olfattiva e grande persistenza in bocca portando questo prodotto nel futuro di una modernità che apprezza sempre di più prodotti nudi, privi di artifizi e ottimamente bilanciati.

Esperienza quella fatta a Bologna che valorizza il lavoro fatto dai vignaioli e che testimonia sempre più come i tempi stiano cambiando, perché il rialzo termico è sempre più ago della bilancia nella scelta dei prodotti e sulle vinificazioni.

(foto gentilmente concesse dal consorzio tutela franciacorta)

# Nascita Italtom, Rabboni: "Risultato importante

Nascita Italtom, Rabboni: "Risultato importante per la filiera del pomodoro da industria del Nord Italia"

Precisazione sul prezzo del pomodoro: l'OI non partecipa alla trattativa

*"La nascita di **Italtom,** con la costituzione del primo gruppo di trasformazione del pomodoro da industria italiano, è un risultato importante per tutta la filiera del Nord Italia".*

Commenta così **Tiberio Rabboni,** presidente dell'Organizzazione interprofessionale del pomodoro da industria del Nord Italia, la notizia della piena operatività di Italtom, l'azienda che, affittando **l'ex stabilimento Ferrara Food di Argenta** dopo il fallimento, lavorerà 90mila tonnellate di pomodoro nel territorio ferrarese raggiungendo, come gruppo che comprende anche le piacentine **Steriltom** ed **Emiliana Conserve**, il mezzo milione di tonnellate di pomodoro trasformato, il **25%** della produzione del Nord Italia.

*"L'impegno profuso da **Dario Squeri**, ad di Steriltom, e da **Gian Mario Bosoni**, ad di Emiliana Conserve, le società che hanno dato vita ad Italtom – aggiunge **Rabboni** – è fondamentale per la ripresa dell'attività di uno stabilimento storico della filiera del Nord Italia e affinché si operi nel segno della qualità e dell'innovazione del pomodoro italiano. Guardiamo con fiducia ed entusiasmo all'investimento di 4 milioni di euro per la riqualificazione dell'impianto di Argenta e per le garanzie occupazionali".*

Nel complimentarsi con tutti i soggetti protagonisti di quest'operazione l'OI precisa che, al contrario di quanto riportato nel comunicato stampa che ha annunciato la nascita della nuova società, non ha alcun ruolo in termini di determinazione del prezzo del pomodoro da industria nel Nord Italia, essendo la contrattazione un'attività che viene condotta autonomamente da Op-Organizzazioni di produttori ed imprese di trasformazione.

**L'OI svolge funzioni di supporto all'autoregolazione** e ai progetti territoriali dei componenti della filiera, ma non può per legge occuparsi della determinazione del prezzo.

**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 43022 - Monticelli Terme (Parma)

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva 01887110342

iscritta al registro imprese di Parma 24929

testata editoriale iscritta al R.O.C. al numero 4843

**direttore responsabile**
lamberto colla

Pasta Andalini

Mulino Alimentare S.p.A.

Officina Commerciale Commodities Srl

Confcooperative Parma

Power Energia
Società Cooperativa

ITE
Italian Tourism Expo

#birra #beverage #promozione

## MariLu. La birra artigianale Made in Parma

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

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

**MariLU Amber**

è una birra ambrata chiara ad alta fermentazione in stile Pale Ale. Fresca, leggera e amarognola secondo la tradizione inglese. Molto

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

**MariLU Blonde**

è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra per eccellenza: morbida e semplice da bere, profumata, dorata, con schiuma finissima e bianchissima, amaro equilibrato e finale secco.

Non filtrata, non pastorizzata.

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

**Per contatti e informazioni:**

**FROG.NET**

www.frognet.it -

mail: info@frognet.it

tel: 392.9511643

#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**

quali *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