



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

SOMMARIO

Anno 17 - n° 50 16 dicembre 2018

1.1 EDITORIALE

L'Europa non regge alla "Prova del Nove"

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Flessione per il latte spot estero.

3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni - le tendenze rilevate al 10/12/2018 - nuovi grafici -

3.1 BIS CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Nessuna sorpresa dall'USDA.

5.1 IGP E SALE ITALIANO

Il Sale italiano in mani francesi?

6.1 AMBIENTE PONTI

Ponte sul Po di Colorno: firmato il contratto col consorzio Coimpa

6.2 AMBIENTE

Perché è un errore la cassa di espansione sul Baganza

7.1 LATTIERO CASEARIO

ONAF - La tradizione casearia italiana descritta dai suoi nuovi assaggiatori

7.2 BONIFICA NOMINE

Bonifica Parmense, alla vicepresidenza l'imprenditore Giacomo Barbuti

8.1 AMBIENTE

Bonifica Centrale, il piano triennale 2019-2021

9.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

10.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

L'Europa non regge alla "Prova del Nove"

La resa incondizionata di Emmanuel Macron segna la caduta degli UEDei. Il tonfo di Macron è stato silenziato da tutti gli Uemanoidi che invece continuano a criticare l'Italia. Chi è l'*euromonane*?

di **Lamberto Colla** Parma 16 dicembre 2018 -

L'Enfant prodige se l'è fatta sotto a ha dovuto calare le brache. Sotto la spinta della "rivoluzione popolare dei Gilet Gialli", dopo 5 settimane di scontri che hanno portato a oltre 2000 arresti, alcuni morti e perdite economiche consistenti (l'associazione degli artigiani ha stimato in 10 miliardi), quello spocchioso del Presidente francese ha dovuto fare **pubblica ammenda** sostenendo che il Governo ha "fatto delle scemenze".

Quindi giù con le promesse. Dall'aumento dei salari al ripristino dei limiti di velocità. Tutto quello che si poteva accordare per fare deporre le armi ai Gilet Gialli (stimati al 12% nel caso si dovessero presentare alle elezioni) è stato concesso. **Un cumulo di lasciti che ammonta almeno a 10 miliardi di euro e che obbligheranno la Francia a raggiungere un rapporto deficit/pil del 3,5% e forse nemmeno per un anno solo come sarebbe da normative UE.**

Alcuni commentatori hanno accostato l'intervento televisivo di Macron a quello di **Reza Pahlevi, lo Scià di Persia** allorché il 6 novembre 1978 a Teheran si presentò alla Tv impaurito e incredulo di fronte al dissenso che si era furiosamente propagato nel "suo" Iran, che lui stesso aveva contribuito a fare ricco.

"Ascoltare il discorso di [Macron che cede platealmente in tv di fronte alle violenze dei gilet gialli](#) ricorda emotivamente da vicino quel lontano e drammatico momento di storia persiana, che segnò la fine di un lungo regno, e il cambiamento epocale con l'avvento della sanguinosa rivoluzione islamica e della dittatura religiosa che ne è scaturita." scriveva **Giuseppe Musmarra** dalle colonne di [HuffingtonPost.it](#) che proseguiva sostenendo "nei discorsi dello Shah e di [Macron](#) si trovano due fondamentali punti di contatto emozionali: la resa, che è sempre una dichiarazione di impotenza; e il pentimento, l'ammissione pubblica dell'errore di fronte alla moderna gogna televisiva."

Ma non è ancora finita perché i **Gilet Gialli** hanno tutta l'intenzione di proseguire la protesta.

L'unico motivo per il quale avrebbero potuto "sospendere" la protesta sarebbe stato dettato dalla opportunità di "liberare" le forze dell'ordine dedicate al loro controllo e contrasto a favore della emergenza terrorismo che si è riaccesa brutalmente a Strasburgo alcuni giorni fa e dove il terrorista "francese" seppure di origine magrebina, dopo la strage a ridosso del Parlamento Europeo si è dato alla macchia, braccato da quasi 1000 agenti, per 48 ore e infine neutralizzato nel suo quartiere di origine nella notte di giovedì.

Quindi se tregua ci sarà sarà solo per favorire la Sicurezza Nazionale e combattere il terrorismo internazionale che durante le festività cristiane potrebbe trovare nuovi stimoli. E in parte ieri così è accaduto ma gli irriducibili hanno proseguito l'aggressione al



centro di Parigi e purtroppo altri due decessi sono da conteggiare, registrati in prossimità dei blocchi stradali, oltre a nuovi danni e

Non bastavano i **Gilet Gialli** ci si è messo anche il **terrorismo islamista** a caricare la dose di figura di m...a del giovanotto dell'Eliseo.

Ebbene, nonostante i **problemi di sicurezza** che si sono palesemente manifestati in tutta la Francia, nonostante la figuraccia dei servizi di intelligence che non erano riusciti a intercettare il **terrorista** (accreditato come radicalizzato) e per di più sfuggito dopo

l'attentato, nonostante la figuraccia di uno dei **"lider maximi"** dell'UE che si è inchinato alla protesta popolare recitando il **"mea culpa"**, nonostante il conto salato che verrà presentato al **Bilancio Francese** e conseguentemente a quello Europeo (splafoamento al 3,5% del rapporto deficit/pil), nonostante tutto ciò gli **Uemanoidi hanno taciuto** per 5 settimane. **Non un commento a quanto stava accadendo in Francia**, lasciando alle testate giornalistiche di regime l'ingrato compito di tentare di smorzare la gravità della rivolta accusando le piccole testate televisive "libere" di esagerare nel raccontare la protesta e la partecipazione alla "rivolta".

Ma il massimo del ridicolo è stato raggiunto dal solito e inutile **Pierre Moscovici** quando ha dichiarato che la situazione francese non è assimilabile all'Italia e che alla Francia perciò potrà essere concesso di raggiungere il 3,5% di deficit/pil (limite massimo concesso dalle norme di bilancio UE e comunque concedibile per un solo esercizio).

Memorabile il commento del filosofo **Diego Fusaro: 'L'euromonane senza cuore concede alla Francia ciò che nega all'Italia'**

All'Italia non vogliono concedere il 2,04% alla Francia il 3,5% e probabilmente per un periodo superiore all'anno.

In conclusione, l'Italia ha dato dimostrazione di una forte predisposizione alla democrazia a tutto il mondo. La rivoluzione l'ha fatta nelle urne e ora pretende che sia fatta la volontà del popolo. La Francia, invece, non essendo riuscita a cambiare con le elezioni perché "tradita" dal suo paladino "Macron", ha deciso di usare la forza ottenendo il medesimo risultato, salvo il fatto che dalla morte non si torna indietro e in Gallia le vittime ci sono state e 6 vite sono state immolate al volere degli **"euromonani"**, per dirla alla Fusaro.

Quindi: **Chapeu Italia!**

Alla fine il fato ci ha messo lo zampino e ordinato la **prova del 9** facendo emergere, in maniera clamorosa e indiscutibile, salvo essere ciechi e sordi, l'utilizzo di **due pesi e due misure** all'interno dell'UE e che i commissari (non eletti dal popolo) possono fare quello che gli pare e piace in barba alla democrazia.

Questa non è l'Europa che ci era stata promessa dai fondatori.

Gli Uemanoidi non son altro che dei traditori della Patria Comune (Europa) ed è ora di trattarli come tali!

(per restare sempre informati sugli [editoriali](#))

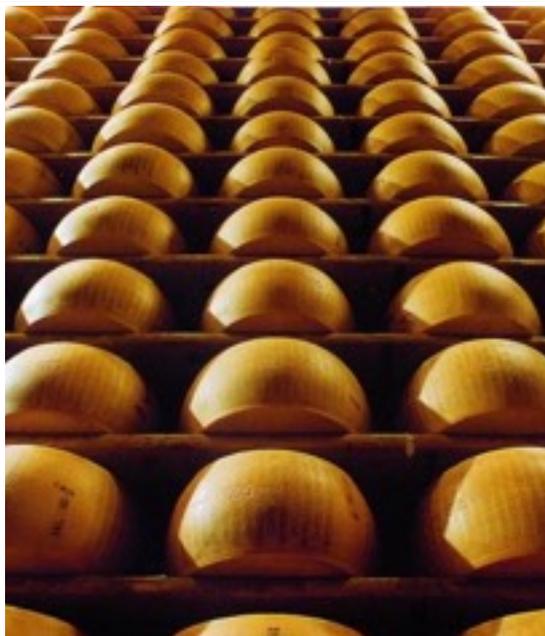


LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Flessione per il latte spot estero.

Prosegue la poderosa risalita del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano. Momento di stasi per il burro. Latte spot estero in discesa mentre resta inalterato il prezzo del latte spot nazionale.

(Virgilio - CLAL)

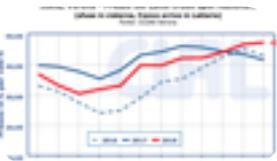


Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Flessione per il latte spot estero. I nuovi grafici di tendenza.

Prosegue la poderosa risalita del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano. Momento di stasi per il burro. Latte spot estero in discesa mentre resta inalterato il prezzo del latte spot nazionale.

di Virgilio Parma 11 dicembre 2018 -



LATTE SPOT Cede il latte spot estero mentre resta inalterato il nazionale. Ancora questa settimana il prezzo del latte crudo spot nazionale si è attestato ai valori delle tre settimane precedenti (46,40-47,94€/100 litri di latte). Retrocede invece in maniera sensibile di -4,7% il prezzo del latte intero pastorizzato estero Germania che perciò si colloca tra 41,24-42,27€/100 litri di latte. Ancor più sensibile il cedimento (-9,3%) del prezzo dello scremato spot estero che si posiziona all'interno della forbice tra 19,67-20,70€/100 litri di latte.



BURRO E PANNA Burro in altalena. La 50esima settimana è dedicata alla stabilità per le referenze quotate a Milano. Leggera flessione negativa per la panna di centrifuga a uso alimentare di Verona.

Cede 5 centesimi il burro zangolato da creme fresche di Parma adeguandosi al prezzo della borsa reggiana la quale nella giornata odierna ha mantenuto inalterato prezzo.

Borsa di Milano 10 dicembre 2018:

BURRO CEE: 4,15 €/Kg (=)

BURRO CENTRIFUGA: 4,40 €/Kg. (=)

BURRO PASTORIZZATO: 2,55 €/Kg. (=)

BURRO ZANGOLATO: 2,35 €/Kg. (=)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%omg): 2,24 €/Kg. (-)

MARGARINA novembre 2018: 0,87 -0,93€/kg (-)

Borsa Verona 10 dicembre 2018: (=)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,25-2,35€/Kg. (-)

Borsa di Parma 7 dicembre 2018 (-)

BURRO ZANGOLATO: 1,95 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 11 dicembre 2018 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,95 - 1,95 €/kg.

GRANA PADANO 10/12/2018 -

Altri 10 centesimi guadagnati dal prezzo del Grana Padano DOP, compreso il fresco fuori sale.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,100 - 7,20 €/Kg. (+)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 7,65 - 7,90 €/Kg. (+)

- Grana Padano RISERVA 20 mesi di stagionatura e oltre: 8,00 - 8,40 €/Kg. (+)

- Fuori sale 60-90 gg: 5,90-6,05€/Kg. (+)



PARMIGIANO REGGIANO 07/12/2018 Prosegue anche nel corso della 49esima settimana la risalita del Parmigiano Reggiano (+10 Cent/kg).

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,30-10,45 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,70-10,85 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,50 - 12,00 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,25 - 12,80 €/Kg. (+)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 13,25 - 13,70 €/Kg. (+)



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

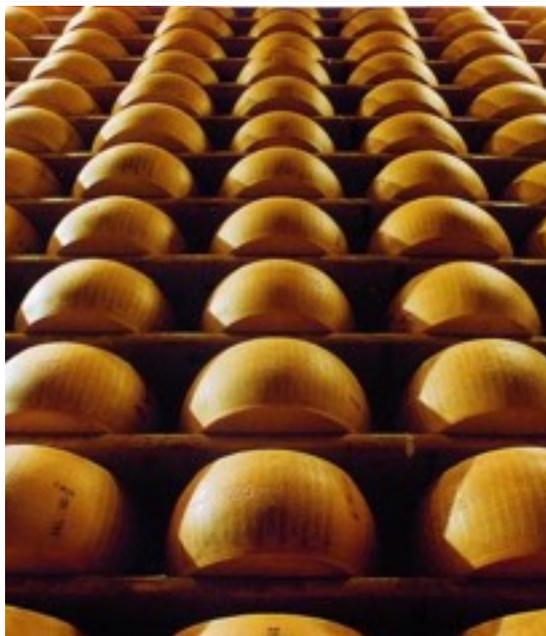


LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. i grafici di tendenza aggiornati al 11 dicembre 2018

Prosegue la poderosa risalita del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano. Momento di stasi per il burro. Latte spot estero in discesa mentre resta inalterato il prezzo del latte spot nazionale.

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero caseari. i grafici di tendenza aggiornati al 11 dicembre 2018

Prosegue la poderosa risalita del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano. Momento di stasi per il burro. Latte spot estero in discesa mentre resta inalterato il prezzo del latte spot nazionale.

di **Virgilio** Parma 11 dicembre 2018 -



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

@ClaudioGuidetti @100MadeinItaly

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





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni - le tendenze rilevate al 10/12/2018 - nuovi grafici -

Un arresto eccellente sta riaccendendo la crisi. Pechino pretende la liberazione della figlia del fondatore Huawei, arrestata in Canada su richiesta statunitense.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities

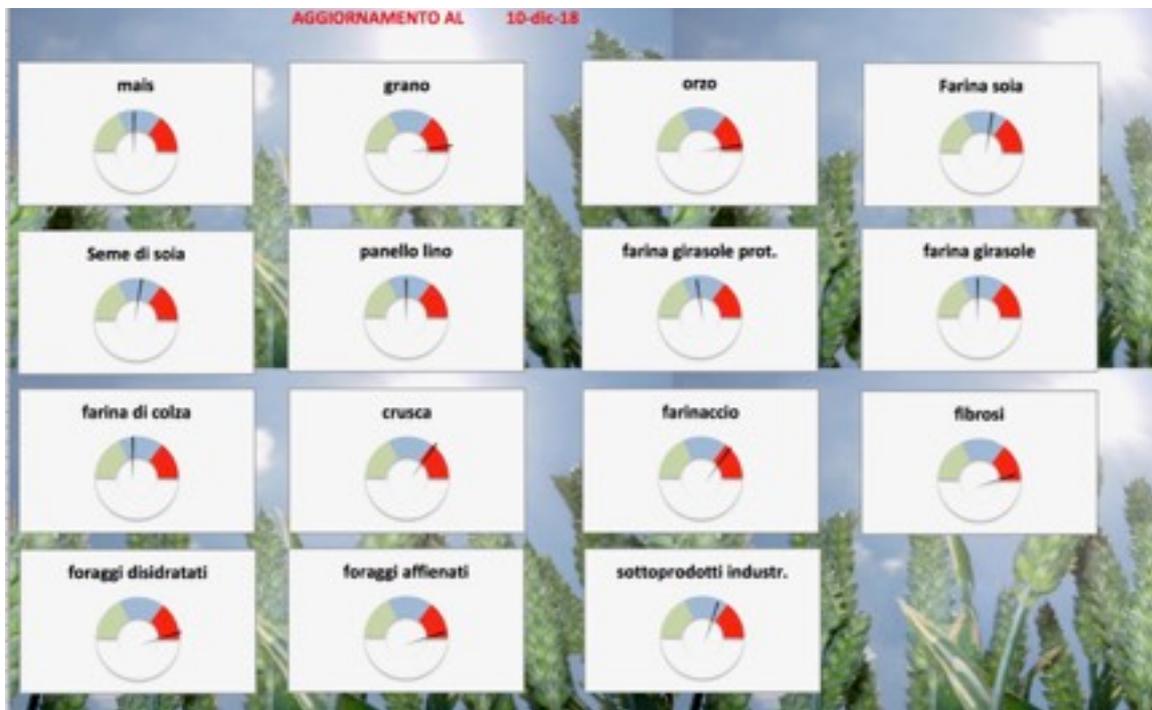


[@Pastificio.Andalini](#) [#Pastificio.Andalini](#)

Cereali e dintorni - le tendenze rilevate al 10/12/2018 - nuovi grafici -

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

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 10 dicembre 2018 - A seguire il file che indica le tendenze dei prodotti da noi rilevati. Aggiornamento al 10 dicembre 2018



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

[@Pastificio.Andalini](#) [#Pastificio.Andalini](#)

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





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Nessuna sorpresa dall'USDA.

Ieri sera stime USDA senza sorprese. i mercati continuano a essere condizionati dalla trattativa USA-Cina sui dazi e dal twittato di Trump che asserisce che la Cina acquisterà "tremendous amount" di semi di soia, ...ma aspettiamo i fatti che seguiranno.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Nessuna sorpresa dall'USDA.

Ieri sera stime USDA senza sorprese. i mercati continuano a essere condizionati dalla trattativa USA-Cina sui dazi e dal twittato di Trump che asserisce che la Cina acquisterà "tremendous amount" di semi di soia, ...ma aspettiamo i fatti che seguiranno.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 12 dicembre 2018 -

Un riassunto delle stime USDA:

GRANO: Gli stock di fine campagna in USA sono stati portati a 26,50 milioni di tonnellate contro 25,85 di novembre. Mentre gli stock del mondo sono stati portati a 268,0 contro 266,6. Gli stock della EU sono stati portati a 11,24 da 10,23. La produzione del Canada è stata portata a 31,80 contro 31,50. Quella dell'Australia diminuita a 17 contro i 17,50.

CORN: Gli stock di fine campagna in USA sono stati stimati in aumento: a 45,26 da 44,00 di novembre. Quelli del mondo a 308,80 da 307,51. Per gli USA è stato stimato un calo dell'utilizzo del corn per la fabbricazione dell'etanolo: a 142,25 milioni di tonnellate contro 143,52. Mentre la produzione della EU è stata incrementata a 60,40 contro 59,50 di novembre. Quella dell'Ucraina a 35 contro 33,50.

SEMI: Gli stock degli USA sono stati lasciati invariati da novembre. Quelli del mondo sono stati portati a 115,3 contro 112,1 (quelli USA sempre elevatissimi a 26). La stima della produzione del Brasile per la campagna 2018/19 è stata portata a 122 milioni di tonnellate da 120,50. E le esportazioni a 81 da 77. La stima della produzione dell'Argentina è rimasta invariata (a 55,50) ma l'esportazione è stata ridotta 5 da 8. Nessuna variazione nell'esportazione degli USA. L'importazione della Cina è rimasta a 90 milioni di tonnellate.

Merce proprio non ne manca, anche se dal **Sud Africa** arrivano allarme per l'influenza del **Niño** che sta condizionando, con la siccità, tutti i raccolti del Corno d'Africa. *"currency & El Niño combine to panic South Africa's corn market"*

Sul mercato interno da segnalare le difficoltà derivanti dalla logistica, tradizionalmente stressata nel mese di dicembre. Dal 20/12/18 al 14/1/19 le consegne saranno compromesse. sia in Italia sia all'estero.



Quindi tensioni e corsa all'approvvigionamento preventivo.

Dal punto di vista merceologico i **Grani** e l'**Orzo** sempre ben tenuti e fermi, il **Mais** ha risentito delle difficoltà logistiche e di una maggiore domanda da parte d'industria Piemontese, producendo un recupero di 2 euro sul mercato milanese nella giornata di ieri. **Foraggi** e fibrosi fermi. **Cruscami** si sono fermati come era ovvio attendersi.

Per quanto riguarda i **proteici**, alcuni prezzi di ieri: farina di soya 44% 326€ la proteica 336€, mentre per il 2019 la proteica per un anno a 333, Girasole lp 175 partenza. il proteico a 230 ma sul 2019 vale meno.

Per il mercato delle **bioenergie** da segnalare che mais tossinato non se ne trova e la richiesta di farine e farinette sta aumentando.

Indicatori internazionali 12 dicembre 2018

L'Indice dei **noli** è salito sino a 1364 punti, il **petrolio** è attorno a 52,50\$/bar. e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,13169

Visitando il [nostro sito Internet](#) o cercandoci su [Facebook](#) (cliccando mi piace O.C.C) troverete dei tachimetri d'indicazione commerciale.

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

Indicatori del 12 dicembre 2018		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1364	1,13169	52,00 \$/bar

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

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

Il Sale italiano in mani francesi?

#saleitaliano

La saga del sale italiano. La più grande salina d'Italia in Puglia (800.000 ton/anno) passa di mano a una multinazionale del sale europea e mondiale.

Il sale è un prodotto strategico per il belpaese. Il sale italiano può essere riconosciuto made in Italy. Alcuni siti e saline devono essere igp.

Le più grandi saline marine d'Europa di **Margherita di Savoia in Puglia** sono passate in mano alla multinazionale francese **Salins spa**, leader europea e co-leader mondiale nella commercializzazione di sale industriale, sale stradale e sale alimentare. Una asta di vendita del credito gestito da **Monte Paschi Siena**, banca finanziata dallo Stato e dal Governo Renzi, in assoluta forma riservata e a chiamata, ha assegnato a Salins spa tramite la controllata Cis oltre 500 ettari di sale marino italiano, inseriti in un contesto di 4000 ettari di parco e riserva, in zona altamente turistica. I sindacati dei lavoratori, gli ex titolari di Atisale-Salapia Sale spa detentori della concessione Demaniale fino al 2029 e autori del forte crack debitorio che ha portato l'impresa al concordato e alla cessione del 100% pacchetto azionario, al pegno fideiussorio delle azioni e alla garanzia delle proprietà personali dei soci tutto verso Mps, hanno scritto lettere di fuoco e le maestranze sono entrate immediatamente in sciopero. Come **Ceves** - centro studi attivo nelle ricerche tecniche-scientifiche-economiche sul #saleitaliano per valorizzarlo rispetto ad altri sali mondiali - **chiediamo** al Governo, al Demanio, alla Regione Puglia, al Comune di Margherita, a Coldiretti di attivarsi per una verifica delle procedure e delle azioni avviate, affinché il #saleitaliano non faccia la fine dello #zuccheroitaliano che negli anni '80-'90 passò di mano non con una cessione di impresa, ma anche in quel caso attraverso meccanismi di debiti e crediti contratti con Banche e scambi finanziari per necessità e interessi ben lontano dalla tutela dello zucchero italiano. Sollecitiamo quindi che un bene collettivo dello Stato italiano non sia ceduto a chi



ha una leadership che potrebbe inficiare la "italianità", l'origine e la provenienza del sale tricolore compreso il coinvolgimento diretto delle miniere di salgemma di Volterra. Anche attraverso il #saleitaliano può passare la valorizzazione dell'agroalimentare e del made in Italy dell'enogastronomia per tutti i risvolti culinari,



ricette, cucina che implica, come segnalano a Ceves da tempo i più importanti chef e cuochi italiani all'estero e in Italia, costretti ad acquistare sali di altri paesi sostenuti da campagne di qualità,



di sostenibilità, di pregio ben orchestrate, ma spesso non inerenti alle caratteristiche alimentari, cosmetiche, salutari che le recenti ricerche e analisi scientifico-universitarie stanno avvalorando e dimostrando. **Il sale alimentare**, da non confondere con quello per uso chimico e industriale, non è un nemico della salute se consumato con misura, con dosi e in modi corretti essendo sia un condimento a tavola ma anche un coadiuvante terapeutico per certe cure dell'organismo umano, dallo stress alla salute dermatologica, dalle vie respiratorie alla stanchezza congenita.

Il recente DL del Sanato a tutela dell'agroalimentare italiano dovrebbe interessarsi anche del #saleitaliano e anche aggiornare, rispetto ai tempi e modi di gestione monopolistica, le norme di qualità e qualificazione del sale per consumo umano

oramai entrato nel libero mercato e soggetto a una ampia concorrenza. Non è possibile che nei supermercati italiani ed europei ci siano **sali confezionati e commercializzati integrali-grezzi a disposizione di un consumatore spesso non informato provenienti da altri continenti, sia marini che di miniera, con il 93% di purezza tecnica quando le norme di produzione nazionale prevedono un minimo del 97%.**

Stiamo verificando l'importanza salutistica e sanitaria dei diversi limiti. Inoltre perché il sale purissimo, bianco, grosso a fiocchi o a chicchi made in Italy ha un prezzo medio al consumo di 2-3 euro al chilo nei migliori casi e tutti i sali di importazione partano da 5 euro e fino a 40 euro al chilo? E' evidente che non si vuole limitare il libero mercato, ma lo stesso vale anche nella leale concorrenza, a difesa dell'antitrust e sulla corretta informazione al consumatore.

Come **Ceves** chiediamo una **"etichetta parlante"** sulle confezioni, un trattamento normativo uniforme fra sale nazionale e estero, oltre a vedere se è possibile identificare, tracciare e certificare altri siti produttivi nazionali meritevoli del riconoscimento Dop o Igp o di Presidio come già avviene per due sole parti ristrette delle saline di Trapani e di Cervia. Come Ceves abbiamo valutato tutte le saline attive in Italia e si potrebbero riconoscere, con un grande valore aggiunto anche per il territorio locale come parchi, ambiente, paesaggio, terme, musei e altre attività agricole, almeno altri 10 siti meritevoli di una Igp all'interno anche di più grandi saline marine e minerarie.

L'auspicio è che si intervenga prima possibile per salvare il #saleitaliano prima che finisca, anche svenduto, in mani straniere (800.000 ton/anno di estrazione potenziali di Atisale-Salapia sale spa su un totale nazionale di 2,2 mio/ton/anno è una bella fetta) che non garantirebbero gli attuali posti di lavoro, il valore aggiunto territoriale, una libera concorrenza, la certezza dell'origine italiana del sale nelle confezioni commercializzate con marchio italiano, ma di contenuto assai dubbio e proveniente da chissà quale luogo magari anche più inquinato e meno controllato di quello delle coste italiane, del mar Mediterraneo.

Il messaggio è anche indirizzato a **Coldiretti e Slow Food** notoriamente paladini di queste realtà produttive di nicchia: un valore aggiunto che deve restare al made in Italy anche per il **"sale da cucina"** come chiedono i ristoratori italiani.

Giampietro Comolli

Presidente Ceves-Ovse - Economista Agronomo
Enologo Giornalista - Libero Docente Distretti
Produttivi-Turistici



Ponte sul Po di Colorno: firmato il contratto col consorzio Coimpa

Oggi pomeriggio nella sede della Provincia di Parma. Soddisfatto il Presidente Diego Rossi: "Un ulteriore passo avanti per il risolvere il problema. Entro l'estate prossima la riapertura del ponte".

Parma, 13 dicembre 2018 – Oggi pomeriggio, nella sede della Provincia di Parma, a Palazzo Giordani, sono state apposte le firme digitali in calce al contratto per i lavori di ristrutturazione del Ponte sul Po di Colorno – Casalmaggiore.

A firmare sono stati il Segretario generale della Provincia di Parma dott.ssa Rita Alfieri e Mauro Micheli della cordata di Parma Primo Micheli Officine



meccaniche srl - Coimpa Consorzio Stabile Imprese associate.

"Un ulteriore passo avanti per risolvere un grave problema del nostro territorio, che

*coinvolge le popolazioni di due Regioni – afferma il Presidente della Provincia di Parma **Diego Rossi** –Per questo risultato possiamo ringraziare l'impegno della struttura tecnica che, con l'appoggio dell'intera Amministrazione, ha contenuto i tempi davvero al massimo possibile. Compatibilmente con il clima, le imprese procederanno ora all'impianto del cantiere. Entro l'estate 2019 avremo la riapertura completa del ponte "*

Nella foto: Alfieri, Rossi, Micheli, Annoni



Perché è un errore la cassa di espansione sul Baganza

La cassa di espansione sul Baganza è sbagliata! Videomessaggio dell'ingegnere ambientale Roberto Colla di Noceto



Di Nicola Comparato - Val Baganza 14 dicembre 2018 -

In genere i protagonisti di un libro o di un film sono sempre personaggi positivi e arriva sempre il lieto fine. Ma nella vita reale, i protagonisti, persone, luoghi o cose, spesso, possono assumere connotazioni negative. Ed in questo caso, per l'ennesima volta, si torna a discutere della cassa di espansione sul Baganza, un impattante e costoso progetto, di cui abbiamo parlato in un precedente articolo che potete rileggere a questo link <https://>

www.gazzettadellemitia.it/economia/item/21526-cassa-di-espansione-sul-baganza-il-no-argomentato-da-parte-socialista.html

La cassa di espansione sta diventando la protagonista di molti incubi dei cittadini della Val Baganza, specialmente degli abitanti di **Casale di Felino** dove sorgerà il

manufatto d'ingegneria idraulica. Siamo entrati in contatto con l'ingegnere ambientale Roberto Colla di Noceto (PR), molto attento alla questione, che gentilmente ci ha mandato un videomessaggio, dove ci spiega perché la cassa di espansione sul Baganza è sbagliata. Buona visione.

Video: https://youtu.be/aBywI0_qwEo

ONAF – La tradizione casearia italiana descritta dai suoi nuovi assaggiatori

Ci si tuffa a pieno nella tecnica di fabbricazione del formaggio, imparando a distinguerne le caratteristiche organolettiche e regalando al palato sensazioni gusto olfattive uniche ed irripetibili, facendo gruppo e crescendo grazie alla supervisione di docenti qualificato o tecnici del settore. Ecco cosa potrei riassumere se mi chiedessero cos'è un corso ONAF, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio.

Di L'Equilibrista Fontevivo, (Parma)
14-12-2018

Appena concluso, il 20 Novembre scorso, il corso di Primo livello **ONAF** che era iniziato l'11 Settembre 2018, presso i locali del Ristorante il Rigoletto di Fontevivo a Parma, annoverando ad oggi altri 44 Assaggiatori di formaggio che hanno sostenuto e superato l'esame finale.

Il corso era iniziato con il docente **Giacomo Toscani** che aveva spiegato la Tecnica di assaggio dei formaggi ed i descrittori riguardanti la parte esterna ed interna della forma, affrontando poi il martedì successivo la differenza tra degustazione amatoriale e sensoriale, nonché i descrittori per la valutazione olfattiva, degli aromi, sapori e retrogusto.

Bonifica Parmense, alla vice presidenza l'imprenditore Giacomo Barbuti

Staffetta con Marco Tamani: l'allevatore bardigiano produttore di latte per Parmigiano Reggiano affiancherà Luigi Spinazzi insieme all'altro vicepresidente Giovanni Grasselli

Parma, 14 Dicembre 2018 – L'ultimo Consiglio di Amministrazione del **Consorzio della Bonifica Parmense** ha visto la nomina alla vice



Nel 3° incontro il Prof. **Roberto Funghi** ha poi illustrato le caratteristiche del latte e degli elementi principali che lo compongono, andando a chiarire cosa si intende per proteine, lipidi, carboidrati e quanto il latte sia fondamentale per l'alimentazione.

Il prof. **Alberto Spisni**, nella quarta lezione, ha spiegato l'importanza della microbiologia nel processo produttivo del formaggio, andandone a definire classificazione, influenze e come i diversi microrganismi possono incidere nella determinazione di aromi e sapori.

La funzione ed il ruolo centrale del casaro, la durata, la stagionatura che avviene in caldaia e l'evoluzione di questo processo, è stato affrontata dal Maestro Assaggiatore ed



presidenza dell'ente dell'imprenditore bardigiano **Giacomo Barbuti** che affiancherà il presidente **Luigi Spinazzi** e l'altro vice presidente **Giovanni Grasselli**.

Barbuti, espressione dell'associazione agricola Coldiretti, riceve il testimone da **Marco Tamani** che ricopriva quel

esperto caseario, **Grassi Michele**, Delegato ONAF di Ferrara nella sua quinta lezione.

Il Delegato e Maestro Assaggiatore di La Spezia / Massa Carrara nella sesta e settima lezione, ha poi sottolineato la differenza tra i formaggi a pasta molle e quelli a pasta semidura e dura, ricalcando la metodologia di caseificazione e l'importanza del latte di capre e pecore, comprese le differenze di contenuti proteici.

Daniele Bassi nell'ottavo incontro ha affrontato la produzione dei formaggi a pasta filata e la particolare lavorazione che deve essere seguita per ottenere mozzarelle, provoloni e simili. Evoluzione della caseificazione dal 6.000 A.C. ad oggi, le diverse classificazioni dei formaggi, le normative di tutela per formaggi DOP – IGP e l'importanza dei consorzi, sono stati illustrati dal Maestro Assaggiatore Giacomo Toscani nella nona serata.

Ha chiuso il ciclo delle 10 lezioni il Maestro Assaggiatore e sommelier **Marini Cornelio**, Delegato di Mantova, che ha citato alcuni dei possibili abbinamenti Formaggio-Vini, specificando come si deve tagliare il formaggio e l'importanza di questo alimento nella storia della gastronomia.

La Delegazione di Parma ha dato prova di offrire un corso attento scegliendo docenti preparati e per nulla al di sotto delle aspettative, dando linfa ad un settore, quello caseario, che come per il vino ha bisogno di personale competente e qualificato per poterne decantare in modo tecnico e rispettoso le sue qualità indiscutibili.

ruolo anch'esso dal 2011 e che resterà nella *governance* consortile con la carica di componente del Comitato Esecutivo.

Giacomo Barbuti, 54 anni, è un allevatore di bovine da latte per la produzione di Parmigiano Reggiano di qualità e fa parte del Consiglio di Amministrazione del Consorzio dal 2011. Come "uomo di montagna" è profondo conoscitore delle criticità del territorio Appenninico nel suo complesso ed in particolare delle criticità da dissesto idrogeologico in Val Ceno e Val Taro.



Bonifica Centrale, il piano triennale 2019-2021



Piano triennale 2019-2021, interventi sul territorio

e Val'Enza: priorità per il nuovo Comitato dell'Emilia Centrale

La prima seduta esecutiva ha subito affrontato i temi più caldi che provengono dalle istanze dal territorio gestito

REGGIO EMILIA – 14/12/2018 - Battesimo stagionale per nuovo **Comitato Esecutivo del Consorzio dell'Emilia Centrale** che, dopo la seduta elettiva d'insediamento, si è ritrovato nella sede di Corso Garibaldi a **Reggio Emilia** per individuare e accelerare tutte le azioni tecniche, progettuali e amministrative che riguardano la gestione della risorsa idrica di competenza nell'esteso comprensorio di bonifica che tocca ben 4 province (**Reggio Emilia, Modena, Parma e Mantova**). Il neo presidente dell'ente **Matteo Catellani**, alla presenza della totalità dei membri del Comitato consortile, dei dirigenti tecnici e amministrativi e dei sindaci

revisori, ha introdotto la seduta ponendo al centro della discussione, già in apertura, il Piano Strategico Triennale di bilancio 2019-2021 che sostiene - alla base - una pianificazione mirata degli interventi e dei lavori sul territorio e consente una gestione oculata della macchina tecnico-amministrativa. Nel corso dell'incontro, tra gli altri temi affrontati, anche **il fabbisogno di acqua in Val d'Enza** e a tal proposito si è ribadita **l'urgenza di una azione che consenta al più presto una programmazione mirata nell'area considerata da parte di tutte le istituzioni e amministrazioni chiamate a rispondere alle necessità dell'intero territorio** nel suo complesso: delle operose comunità insediate, delle imprese agricole e agroalimentari e dell'indiscusso valore ambientale e paesaggistico dell'area considerata.

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](#)



Innovazione nella tradizione

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



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)

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

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

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



profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

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

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

Non filtrata, non pastorizzata.

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

Per contatti e informazioni:

FROG.NET

www.frognet.it -

mail: info@frognet.it

tel: 392.9511643



MariLU Amber

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

MariLU Blonde

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

#agroalimentare #vino #promozione
Dedicato a palati esperti e sapienti!



- **Brut Metodo Classico "La Rocchetta"**, un "Blanc de Blanc" che non teme confronti per il sapiente uso di **uve nobili**

q u a l i Chardonnay e Pinot Bianco e la scrupolosa e lunga lavorazione. L'intensità paglierina del



colore, reso brillante dalle ricchezza delle bollicine, una spuma intensa e persistente esprimono la raffinatezza di uno spumante che ha ricevuto importanti riconoscimenti ...

Parole, parole, parole ... **meglio degustare** la selezione di **StePa** offerta nello **SHOP** on line.

Con le **Card fedeltà Bronze, Silver e Gold** avrete la possibilità di godere di ulteriori e fantastici sconti

