



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

SOMMARIO

Anno 20 - n° 19 16 maggio 2021

1.1 EDITORIALE

“Dentro la Costituzione” - La Costituzione e il «mito» dei diritti inviolabili

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Zangolato in contrazione

4.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. tendenza

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Mercati in salita verticale

6.1 CEREALI E DINTORNI

tendenze

7.1 VINO E MERCATI

Vino (UIV): giù le giacenze, su i prezzi. bene export in Cina, ripartono bollicine negli USA. vino prova rimbalzo

7.2 vino e musica con bel canto

Vino, a Montalcino il Brunello canta con Bocelli

8.1 AGRICOLTURA VINI

EMILIA WINE – La Casali Viticoltori non si ferma, ecco lo storico

10.1 MECCANICA

OTFPLUS. Irroratrice multifilare pneumatica a basso volume

11.1 VENDITE FORMAGGIO

Parmigiano Reggiano: nei primi mesi 2021 vendite al +12% rispetto al periodo pre-pandemia.

11.1 AGRICOLTURA E DANNI METEO

Gelate, ingentissimi i danni alla frutta.

12.1 AGRICOLTURA E DANNI

gelate ... continua

13.1 PROMOZIONI

“vino” e partners

14.1 PROMOZIONI

“birra” e partners

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

Editoriale

“Dentro la Costituzione” - La Costituzione e il «mito» dei diritti inviolabili

Stato di emergenza e diritti, a distanza di quasi un anno e mezzo dalla deliberazione del 31 gennaio 2020. Quegli stessi diritti che sono contemplati in Costituzione, devono ancora per molto tempo restare compressi e sbilanciati?

E soprattutto esistono diritti inviolabili? La parola a un insigne costituzionalista.



Di Daniele Trabucco (*) Belluno 16 aprile 2021 68° giorno dell'anno 2 dell'era COVID-19 - domenica

- In più di anno dall'entrata in vigore della deliberazione del Consiglio dei Ministri 31 gennaio 2020 sullo **stato di emergenza** di rilievo nazionale abbiamo, in più di un'occasione, invocato la compressione o il non proporzionato bilanciamento dei diritti contemplati dalla Costituzione repubblicana vigente.

Ora, la teoria secondo la quale la previsione, da parte del decreto-legge, di misure di contenimento elastiche attuate e modulate dai vari decreti del Presidente del Consiglio dei Ministri pro tempore non costituisce un modello contrario al Testo fondamentale, non mi pare convincente. Infatti, il suo accoglimento implica che il bilanciamento effettivo dei diritti venga lasciato ad una fonte secondaria di produzione del diritto non sottoposta ad alcun preventivo controllo di legittimità fatto salvo informare i due rami del Parlamento.



Scritto da



E' arrivato, però, il momento di sollevare «il velo di Maya» di shopenariana memoria: restituire un'immagine ben lontana da quell'idea di corazza, di trumps (Dworking), di perentorietà e inviolabilità che dei diritti tradizionalmente si ha.

Nel costituzionalismo contemporaneo questi non solo sono deboli già nelle loro formulazioni testuali con l'indicazione di limitazioni vaghe e volutamente generiche, ma sono anche agevolmente superabili sia in sede legislativa (e amministrativa), sia in sede



giurisdizionale in vista della protezione di altri diritti o interessi pubblici.

Detto diversamente, l'indefinita bilanciabilità dei diritti (sul punto si rinvia alle considerazioni di Aleinikoff e Webber) li rende fragili e sottoposti alla volontà

politica di chi in un dato momento storico detiene il potere politico. I diritti, allora, non possono trovare il loro fondamento né nella norma agendi (la legge, per dirla con Giuseppe Bettiol, è causa formale, non sostanziale del diritto), né nella soggettività giuridica

formale (il diritto di avere diritti), bensì unicamente nella giuridicità, ossia nella conformità alla loro fondazione morale che trova nell'essere il suo presupposto.

Non si può, allora, condividere il pensiero di Hans Kelsen (1881-1973) che nega la derivazione del dover essere dall'essere, in quanto il suo ragionamento presuppone una visione meccanicistica di ciò che è e non prende invece in considerazione il piano dell'essenza.

E quand'anche si volesse negare questo dato si cadrebbe in contraddizione: bisognerebbe cioè dimostrare che l'uomo non ha una sua natura che lo spinge verso un determinato fine e che gli è indifferente essere ciò che è oppure un'altra cosa. S

crive Tommaso d'Aquino (1224-1275): «Non videtur esse lex quae iusta non fuerit».

(*) prof. Daniele Trabucco. Associato di Diritto Costituzionale italiano e

comparato presso la Libera Accademia degli Studi di Bellinzona (Svizzera)/UNIB – Centro Studi Superiore INDEF (Istituto di Neuroscienze Dinamiche «Erich Fromm»). Dottore di Ricerca in Istituzioni di Diritto Pubblico. Professore a contratto in Diritto Internazionale presso la Scuola Superiore per Mediatori Linguistici/Istituto ad Ordinamento universitario «Prospero Moisè Loria» di Milano.

[Link: "Dentro la Costituzione"](#)



(Per accedere agli editoriali: [clicca il link](#))



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Zangolato in contrazione

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XVIII-XIX settimana. Grana e Parmigiano con prezzi stazionari, Moderata ripresa del latte nazionale.- (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)

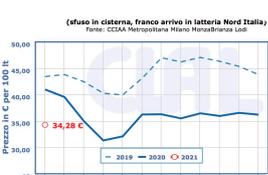


Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: Zangolato in contrazione

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XVIII-XIX settimana. Grana e Parmigiano con prezzi stazionari, Moderata ripresa del latte nazionale.- (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma 10 maggio 2021 -



LATTE SPOT – Prezzi in moderata ripresa a Milano per il crudo nazionale e il BIO e analogamente la borsa di Verona ha seguito l'andamento di Milano.

	VR (10/5/21)	MI (10/5/21)
Latte crudo spot Nazionale	35,57 (+)	34,02
Latte Intero pastorizzato estero	36,09	36,60 (=)
Latte scremato pastorizzato estero	18,11	19,15 (=)
Latte spot BIO nazionale	50,00	51,55 (+)



BURRO E PANNA – A Milano i listini del burro hanno mantenuto i valori, mentre è in risalita la crema. Alla borsa di Parma il listino dello zangolato, prosegue la discesa a suon di 5 centesimi/Kg. e così pure ha realizzato la Borsa di Reggio Emilia. Per la panna veronese non è stata registrata alcuna variazione. In risalita la margarina nel mese di marzo (+10 cent/kg)

Borsa di Milano 10 maggio 2021:

BURRO CEE: 3,80€/Kg. (=)
BURRO CENTRIFUGA: 3,95€/Kg. (=)
BURRO PASTORIZZATO: 2,20 €/Kg. (=)
BURRO ZANGOLATO: 2,00 €/Kg. (=)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,92 €/Kg. (+)
MARGARINA marzo 2021: 1,38 - 1,44 €/kg (+)

Borsa di Verona 10 maggio 2021: (=)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,87/ 1,97 €/Kg.

Borsa di Parma 7 maggio 2021 (-)
BURRO ZANGOLATO: 1,60 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 4 maggio 2021 (-)
BURRO ZANGOLATO: 1,60 - 1,60 €/kg.

GRANA PADANO– Milano 10 maggio 2021 – Tutti stabili i prezzi del Grana Padano.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,00– 7.15 €/Kg. (=)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,35 – 8,70 €/Kg. (=)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 9,20 – 9,50 €/Kg. (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 5,90 – 6,05 €/Kg. (=)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 7 maggio 2021 – A Parma il prezzo è ancora fortemente ancorato ai valori della ottava precedente, come ormai accade da 16 settimane. Anche la borsa di Milano non ha segnato alcuna variazione.



PARMA

(7/5/2021) MILANO (10/5/2021)

- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,30 - 10,50 €/Kg. (=) - 10,10 - 10,40 €/kg (=)
- Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,50 - 10,80 €/Kg. (=) -
- Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,00 - 11,60 €/Kg. (=) - 11,60 - 11,80 €/kg (=)
- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,70 - 12,35 €/Kg. (=) - 12,25 - 12,75 €/kg (=)
- Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,35 - 13,15 €/Kg. (=) - 12,75 - 13,35 €/kg (=)

(per accedere alle notizie sull'argomento clicca qui)

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

#Filiere #Latte #DOP #formaggi #food #madeinitaly #lattierocaseari
@theonlparmesan @100MadeInItaly



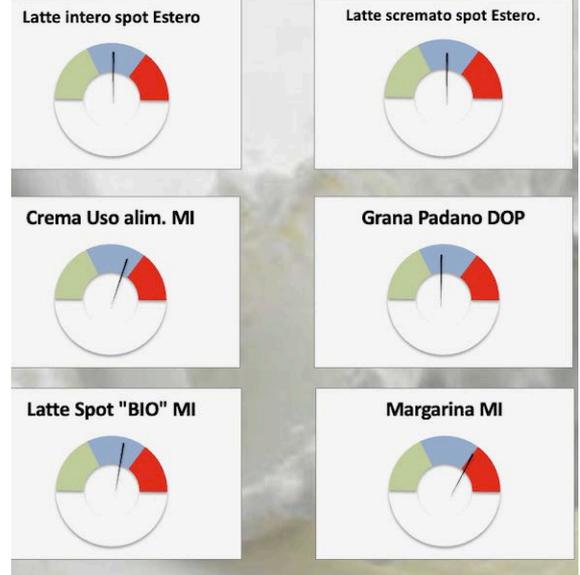
LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XVIII-XIX settimana. Grana e Parmigiano con prezzi stazionari, Moderata ripresa del latte nazionale. (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)

GIORNAMENTO AL 10-mag-21



Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: Zangolato in contrazione

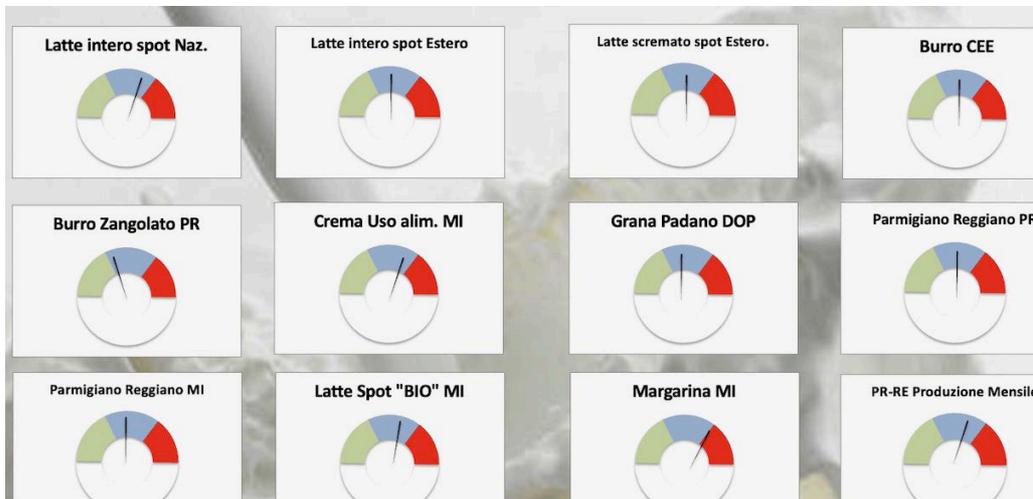
Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XVIII-XIX settimana. Grana e Parmigiano con prezzi stazionari, Moderata ripresa del latte nazionale. (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma 10 maggio 2021 -

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

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

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



RIEPILOGO SETTIMANALE PREZZI LATTIERO CASEARIO N° 18 - settimana 18-19esima/2021

Data	Parma 07/05/21		Parma 30/04/21		Variazione		Milano 10/05/21		Milano 03/05/21		Variazione	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
PARMIGIANO REGGIANO												
12 mesi e oltre	10,30	10,50	10,30	10,50	0,00	0,00	10,10	10,40	10,10	10,40	0,00	0,00
15 mesi e oltre	10,50	10,80	10,50	10,80	0,00	0,00	11,80	11,80	11,80	11,80	0,00	0,00
18 mesi e oltre	11,00	11,60	11,00	11,60	0,00	0,00	12,25	12,75	12,25	12,75	0,00	0,00
24 mesi e oltre	11,70	12,35	11,70	12,35	0,00	0,00	12,75	13,35	12,75	13,35	0,00	0,00
30 mesi e oltre	12,35	13,15	12,35	13,15	0,00	0,00	12,75	13,35	12,75	13,35	0,00	0,00
GRANA PADANO												
Data: 10/05/21 (Milano 03/05/21)												
Fuori sale 60-90 gg	5,90	6,05	5,90	6,05	0,00	0,00	7,15	7,15	7,15	7,15	0,00	0,00
9 mesi	7,00	7,15	7,00	7,15	0,00	0,00	8,35	8,70	8,35	8,70	0,00	0,00
16 mesi	8,35	8,70	8,35	8,70	0,00	0,00	9,20	9,50	9,20	9,50	0,00	0,00
Riserva 20 mesi	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
BURRO												
Data: 10/05/21 (Milano 03/05/21) (Verona 07/05/21) (Parma 30/04/21)												
Burro CEE	3,80		3,80		0,00	0,00					0,00	0,00
Burro Centrifuga	3,95		3,95		0,00	0,00					0,00	0,00
Burro Pastorizzato	2,20		2,20		0,00	0,00	1,68				0,00	0,00
Zangolato di creme fresche	2,00		2,00		0,00	0,00	1,68		1,65		-0,05	0,00
CREMA E PANNA												
Data: 10/05/21 (Milano 03/05/21) (Verona 10/05/21) (Verona 03/05/21)												
Crema a uso alimentare (40%mg)	1,92		1,88		0,04	0,00					0,00	0,00
Panna centrifuga uso alimentare (40% mg)					0,00	0,00	1,87	1,97	1,87	1,97	0,00	0,00
Margarina	1,38	1,44	1,38	1,44	0,00	0,00					0,00	0,00
LATTE SPOT												
Data: 10/05/21 (Milano 03/05/21) (Verona 10/05/21) (Verona 03/05/21)												
€/100 lt. Latte crudo "spot" nazionale	33,51	34,54	32,99	33,51	0,52	1,03	34,02	35,57	33,51	34,54	0,51	1,03
Latte intero pastorizzato "spot" estero	33,51	35,05	33,51	35,05	0,00	0,00	36,09	36,60	36,09	36,60	0,00	0,00
Latte scremato pastorizzato "spot" estero	17,08	18,11	17,08	18,11	0,00	0,00	18,11	19,15	18,11	19,15	0,00	0,00
Latte Spot Biologico	50,00	51,55	50,00	51,03	0,00	0,52					0,00	0,00

PR-RE Produzione Mensile

mar-21	mar-20	%	Variazione	TOT 2020	2019	Variazione	Variazione %	media prezzo mensile	Precedente	diff
1.041.397	1.016.833	2,42	24.564	3.937.823	3.754.123	183.700	5%	10,35 €	10,40 €	-0,05 €





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Mercati in salita verticale

I mercati delle materie prime non sembra vogliano rallentare, anzi al contrario la salita è sempre più verticale.

di Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Mercati in salita verticale

I mercati delle materie prime non sembra vogliano rallentare, anzi al contrario la salita è sempre più verticale.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 10 maggio 2021 - I prezzi rilevati alla chiusura del 7 maggio:

	mag	lug	ago	set
SEMI	1621 (+15,4)	1589,6 (+20,2)	1537,4 (+21,6)	1468,4 (+25)
FARINA	442,5 (+14,8)	441,8 (+14,5)	435,8 (+14,2)	429 (+13,6)
OLIO	66,38 (+0,13)	64,48 (+0,13)	61,23 (+0,14)	59,63 (+0,18)
CORN	772,6 (+13,2)	732,2 (+13,4)	654,6 (+9,2)	636,4 (+11)
GRANO	773,4 (+9,2)	761,6 (+8,4)	762,2 (+8)	765,2 (+7,6)

(tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in cent. di dollaro per Bushel per semi corn e grano in Dollari per tonnellata corta per la farina.)

Come si può osservare la tempesta continua e quindi i cereali e i semi di soya trovano altri utilizzi, magari per l'arte orafa ...



Indicatori internazionali 3 maggio 2021

L'Indice dei **noli** B.D.Y. è leggermente salito a 3.053 punti, il **petrolio** sfiora i 63,00€ \$/bar e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,20532 ore 11,25.

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](#))

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Indicatori del 3 maggio 2021		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
3.053	1,20532 ore 11,25	63,0€/bar

(* 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](#)





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Ad astra semper...

I mercati continuano la risalita che appare infinita, raggiungendo i massimi da dieci anni a questa parte.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. ...ad astra, semper...

I mercati continuano la risalita che appare infinita, raggiungendo i massimi da dieci anni a questa parte.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 12 maggio 2021 - I prezzi rilevati alla chiusura del 11 maggio:

SEMI	mag 1637,4 (+17,4)	lug 1614,6 (+27,2)	ago 1553,4 (+24,6)	set 1472 (+18,6)
FARINA	mag 449,5 (+5,1)	lug 447 (+4,7)	ago 440,7 (+5,1)	set 432,3 (+4,9)
OLIO	mag 67,06 (+0,96)	lug 64,80 (+0,96)	ago 61,65 (+1,18)	set 59,93 (+1,03)
CORN	mag 759,4 (+11,4)	lug 722,2 (+10,4)	set 635 (+6)	dic 611,2 (+2)
GRANO	mag 759,6 (+17,2)	lug 741,6 (+11,2)	set 739,4 (+8,4)	dic 743 (+8,2)

(tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in cent. di dollaro per Bushel per semi corn e grano in Dollari per tonnellata corta per la farina.)

Come potete vedere dalle quotazioni sopra riportate il mercato non cede, non cambia, anzi, pesano gli aumenti delle materie prime, infatti il **Bloomberg Commodity Spot Index** non si avvicinava ai massimi da dieci anni quindi crescono i timori per l'innesto di inflazione.

E oggi ennesima seduta USDA che potrebbe essere molto pericolosa per effetto della situazione precaria degli stock del vecchio raccolto, posto che i mesi del nuovo raccolto (futuro-i) non hanno subito gli stessi rialzi dei mesi vicini.

In dettaglio cosa è successo:

Il seme di **soia**, ha superato la quotazione 1600 cent per Bushel e non avveniva dal settembre 2012.

Il **corn** iniziava la sessione americana con l'annuncio di una vendita di 680.000 tonnellate, di nuovo raccolto, alla Cina: in 3 giorni quindi sono state vendute circa 3 milioni di tons, pertanto la musica non cambia, inoltre è sempre critica la situazione del corn in Brasile.

Il **grano**, dal forte calo di lunedì (- 31,2) ieri ha recuperato un terzo, del resto con i vistosi aumenti del corn e del seme di ieri, non vi era altra strada che lasciarsi trascinare.

Sul mercato **interno** le alte quotazioni stanno creando problemi di liquidità, di tenuta finanziaria, di tenuta commerciale per alcuni operatori, e fanno scricchiolare le filiere di trasformazione. Situazione quindi molto



critica, che si sta verificando anche in altri stati Europei, ma gli interessi commerciali che muovono le Materie prime e i loro mercati non sono certo sensibili a ciò, almeno per il momento.

Il mondo dei **biodigestori** ha fame di matrici fermentescibili a prezzi bassi, cosa ben difficile da soddisfare.

Ci attendono mercati con quotazioni care per mesi e mesi a meno di imprevisti o di implosioni da speculazione, ma ritengo quest'ultima ipotesi molto difficile visto che i mercati sono anche governati da logiche speculative, intelligenze artificiali, sistemi computerizzati, e tanta "fame" di guadagni facili.

Indicatori del 12 maggio 2021		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
3.254	1,21311 ore 8,14	64,0€/bar

La cavalcata economica della **Cina +18% di Pil** nel primo trimestre 2021 ci sta letteralmente massacrando.

Non resta che suddividere i rischi di copertura sui mercati futuri giocando sui nuovi raccolti.

Indicatori internazionali 12 maggio 2021

l'Indice dei **noli** B.D.Y. è leggermente salito a 3.254 punti, il **petrolio** sfiora i 64,00€/\$/bar e l'indice di **cambio** €/€ segna 1,21311 ore 8,14.

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](#))

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

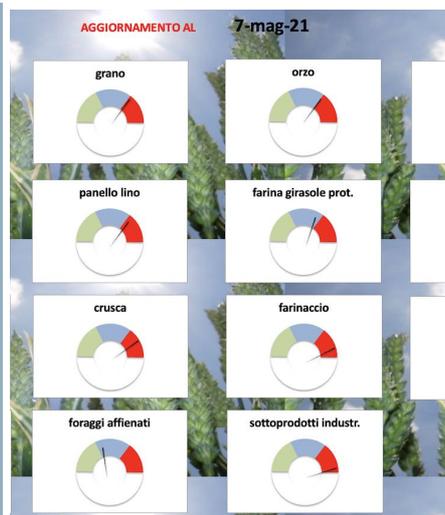
(* Noli - L'indicatore dei "noli" BDY è un indice dell'andamento dei costi del trasporto marittimo e dei noli delle principali categorie di navi dry bulk cargo, cioè quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI può anche costituire un indicatore del livello di domanda e offerta delle rinfuse secche.

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](#)



MERCATO CEREALI Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Mercati in salita verticale

I mercati delle materie prime non sembra vogliono rallentare, anzi al contrario la salita è sempre più verticale.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 10 maggio 2021 - I prezzi rilevati alla chiusura del 7 maggio:

I - I prezzi rilevati alla chiusura del 10 maggio.. I segnali di tendenza di venerdì 7 maggio 2021...

- Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali -

Per contatti: Telefono +39 338 6067872 -
Mai: info@officinacommerciale.it -

Web Site: <https://bogginiocc.com>

Facebook: <https://www.facebook.com/OfficinaCommercialeCommodities/?ref=bookmarks>

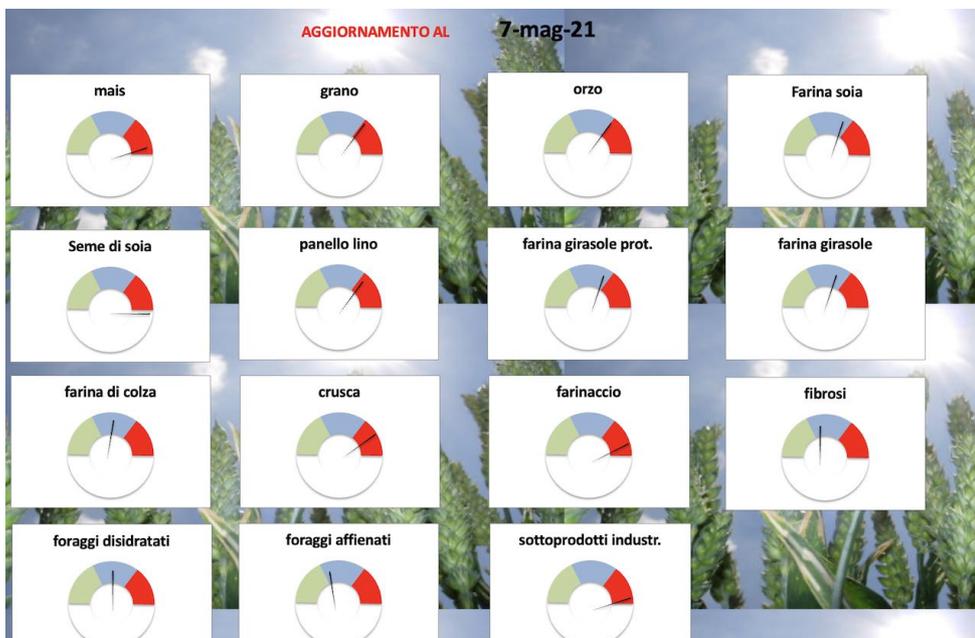
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

(*) 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



Andalini
pasta dal 1936
www.andalini.it

#agricoltura

Vino (UIV): giù le giacenze, su i prezzi. bene export in Cina, ripartono bollicine negli USA. vino prova rimbalzo

CASTELLETTI (UIV): nel breve periodo servono sostegni e promozione, no distillazione

(Roma, 11 maggio). Prezzi, export, giacenze: prime prove di rimbalzo per il vino italiano, dopo oltre un anno in forte tensione. È quanto registra l'Osservatorio di Unione italiana vini (Uiv), che ha analizzato i principali indicatori di mercato di un settore che a causa delle chiusure nel 2020 ha perso circa 1/4 del proprio business sul mercato interno.

Calano notevolmente le giacenze al 30 aprile, con gli stock in cantina che nonostante una vendemmia più ricca (+3,2%) si avvicinano sempre più alle quantità del pari periodo 2020, a +1,5% (lo scorso mese erano a +3,6%), con i vini Dop addirittura a -0,6% (bianchi a -1,8%). Sul fronte dell'export (base: dogane), con le prime riaperture si attenua la perdita a valore dei mesi precedenti negli Usa - da -22% di gennaio, a

- 15% di febbraio a -9,7% di marzo -, che era dovuta soprattutto alla corsa alle scorte di inizio 2020 in vista del carosello di d a z i aggiuntivi e ripartono gli spumanti italiani nel primo Paese importatore (+11%). Bene la performance nel trimestre in Cina, dove si è aperta una voragine di mercato per i super-dazi comminati all'Australia: ad approfittarne, la Francia con un'impennata a +47,7% e l'Italia, che sfiora un incremento del 17%. In rialzo infine i prezzi, anche a causa delle gelate, che schizzano a +20% per i bianchi, con una spirale psicologica rialzista un po' dappertutto.

Per il segretario generale Uiv, Paolo Castelletti: "Le dinamiche di mercato sembrano andare nella direzione prevista e auspicata, ciò non toglie che le aziende, per risollevarsi dai 3 miliardi di euro persi nel 2020 e da circa 500 milioni di euro di crediti incagliati, debbano essere accompagnate in questa prima fase da strumenti fiscali e finanziari adeguati che attendiamo



nell'imminente Di Sostegni bis. L'evoluzione del mercato – ha aggiunto il segretario Uiv – andrà di pari passo con le aperture e il settore oggi ha bisogno di promozione e liquidità, non di distruggere il proprio prodotto. In ottica di medio periodo, poi, la partita si giocherà sulle rese dei vini comuni; Uiv chiede che si ponga un tetto, in modo da poter evitare fenomeni di sovrapproduzione incontrollati"

Secondo uno studio dell'Osservatorio del Vino Uiv pubblicato sull'ultimo numero del Corriere Vinicolo in uscita oggi, basato sui trend di impianto dal 2016 a oggi, nel 2025 il vigneto Italia ritornerà ad avere 700.000 ettari, come nel 2008, quando la Commissione europea varò l'Ocm con il meccanismo degli espanti con premio. Sul numero in uscita del giornale, anche le opinioni dei produttori sul quadro delle

#vino

Vino, a Montalcino il Brunello canta con Bocelli

(Montalcino SI, 14 maggio 2021). Incontra il Brunello di Montalcino il "viaggio dell'anima" di Andrea Bocelli. Il maestro, in pellegrinaggio a cavallo lungo la Via Francigena tra le bellezze del Belpaese per il documentario televisivo *The Journey*, ha incontrato oggi all'Abbazia di Sant'Antimo il vicepresidente del Consorzio del Brunello di Montalcino, Riccardo Talenti. "Sono un estimatore del

Brunello e conosco alcune cantine di Montalcino", ha commentato il tenore più famoso del mondo, a cui sono state donate le nuove annate di Brunello di Montalcino e Rosso di

Montalcino con le etichette istituzionali legate al Giro d'Italia e al Benvenuto Brunello che si aprirà domenica 16 maggio.



EMILIA WINE – La Casali Viticoltori non si ferma, ecco lo storico

Si assistono ormai a tanti rilanci, arresti e purtroppo rinunce nell'ambito dell'imprenditoria, soprattutto nel settore del food and beverage a causa degli ultimi sciagurati eventi.

Per questa ragione, il coraggio, la voglia di fare e di esprimersi, rappresenta ancora un valore irrinunciabile e capace di fare da esempio per tutti coloro che vogliono portare avanti le proprie idee nonostante le tante e continue pressioni negative.

Di L'Equilibrista @lequibrista27

Parma, 11 maggio 2021- Il Lambrusco Pra di Bosso è da oggi anche "Storico", voluto dalla Casali Viticoltori e presentato dal Presidente di Emilia Wine Davide Frascari con la direzione dal manager di Emilia Wine, Marco Fasoli, che ne testimoniano uno dei compimenti più riusciti.

La cornice per la presentazione è stata davvero importante, un locale storico e di tradizione come Arnaldo a Rubiera, tempio del gusto che guarda con occhio moderno alla più classica



delle

nostre

espressioni locali, quella fatta di salumi emiliani, bolliti e primi piatti della tradizione reggiana. Il miglior abbinamento possibile è e resterà sempre il Lambrusco, che senza dubbio insieme all'alternanza felice con il Lambrusco prima e del già ricercato Pra di Bosso "Storico" appunto, ne hanno esaltato la tipicità.

La linea Pra di Bosso di Casali Viticoltori nasce da sole uve provenienti dai migliori vigneti di collina, un attento connubio tra storiche varietà del territorio ed una produzione mirata e limitata. Sono i

tre ingredienti

principali che hanno dato origine al nuovo Lambrusco della linea Pra di Bosso di Casali Viticoltori e denominato "Storico", così come questa realtà che opera nel comprensorio reggiano di Scandiano già dal

lontano

1900 e che dal 2014 è entrata a far parte della famiglia Emilia Wine.



Davide Frascari, presidente di Emilia Wine parlando prima del pranzo era visibilmente emozionato manifestando felicità perché descriveva un progetto nuovo capace di rifarsi alla lunga tradizione vitivinicola del reggiano, di cui il Lambrusco Pra di Bosso, ha ribadito il presidente Frascari, ne testimonia ricerca, qualità ed espressività fortemente legata alle peculiarità del territorio.

La Casali Viticoltori è una fucina di idee e di grande stile, uno su tutti è quel gioiello chiamato Ca'Besina che non ha caso riscuote successi da anni nel panorama italiano grazie ad una produzione fortemente identitaria e innovativa, quale primo Metodo Classico emiliano ottenuto



dal vitigno autoctono Spergola in purezza.

Ma la giornata ha visto protagonista anche il manager e direttore commerciale & marketing di Emilia Wine Marco Fasoli, che nonostante la sua comprovata esperienza e più che collaudata dimestichezza con presentazioni ed eventi, ha dimostrato una inaspettata sensibilità nel definire un forte e sincero legame con il Lambrusco nonché una motivazione incontenibile nel cercare di portare dove merita questa cantina, cercando di perseguire il massimo impegno e motivando la sua squadra con l'ambizione di alzare l'asticella sempre più alto.

Il Lambrusco Reggiano DOP "Storico" della Linea Pra di Bosso, la cui peculiarità nel nome vuole ricordare la pianta del "bosso" che



v e n i v a localmente usata per tracciare il confine tra due vigneti, n a s c e dall'uvaggio di Lambrusco S a l a m i n o (6 0 %) , L a m b r u s c o reggiana senza coprirli ma al M a e s t r i (3 0 %)

e Malbo Gentile (10%) allevati nei migliori vigneti posizionati proprio sulle colline di Scandiano e adiacenti ai comuni di collina limitrofi, terreni ricchi di argilla ma al tempo stesso custode della cosiddetta "vena del gesso", tipica dei comuni di Vezzano sul Crostolo, Albinea e Scandiano, senza dubbio elemento essenziale per connotare ed elevare questi vini donando loro freschezza ed orizzontalità olfattiva di grande ricchezza.



Ma torniamo al protagonista, ovvero il Pra di Bosso "Storico" che dopo una macerazione di quasi dieci giorni, rifermenta in autoclave con Metodo Charmat andando ad estrarne colori rosso rubino vivi con classiche sfumature violacee e liberando sentori floreali di grande vividezza, melograno susine e lieve marasca sul finale di olfazione. Al palato mi è sembrato piuttosto eclettico, senza spigoli, ma anzi ben valorizzato da una bolla fine che ne costruisce una certa pienezza di n a s c e bocca. Una buona persistenza credo sia evidente, nonostante questo prodotto voglia mostrarsi piuttosto centrale sul palato e quindi capace di adattarsi alla cucina tipica Lambrusco reggiana senza coprirli ma al M a e s t r i contrario, esaltandola.



S e ormai anche la presenza e lo stile devono essere una garanzia di successo, il Lambrusco Reggiano DOP "Storico" della Linea Pra di Bosso, prodotto in 12.000 bottiglie, pensate ben 6.000 delle quali numerate, verrà distribuito essenzialmente attraverso il canale Horeca andando a sancire una scelta strategica molto precisa e del tutto in linea con il concetto di esclusività che questo vino vuole veicolare.

L'etichetta è un omaggio alla tradizione, perché racconta con una grafica stilizzata le origini del Lambrusco, dal lavoro della terra alla cura della vigna tutto ben definito nel cuore di un paesaggio che ospita piccoli borghi fortificati, antichi castelli e torri che svettano su speroni di roccia.

La scelta di una bottiglia dalla forma distintiva sottolinea l'identità di un vino e senza dubbio la svolta che un prodotto può sancire, quanto meno il coraggio e la voglia di non fermarsi mai, qualità che vanno ammirate in un gruppo di uomini che cercando sempre di migliorarsi e di evolvere.

L'Equilibrista @lequilibrista27

OTFPLUS. Irroratrice multifilare pneumatica a basso volume

OTFPLUS è la soluzione ideale per trattare 6 facciate in un solo passaggio in condizioni impervie e vigneti irregolari.

Di Redazione Molinella 12 maggio 2021. – Grazie alla combinazione di diversi moduli irroranti, il lavoro risulta agevole e la regolazione istantanea e precisa.

La forte spinta dell'aria concentrata nei cannoni esterni permette ottima copertura e penetrazione in filari larghi fino a 2,2m.

La movimentazione della struttura è agevolata da un sistema a 3 cilindri idraulici (sollevamento, apertura DX E SX) e due attuatori elettrici che regolano l'inclinazione dei cannoni esterni.

Questo modello di Nobile spa è la soluzione ideale per trattare 6 facciate in un solo passaggio in condizioni nelle quali non è possibile entrare con macchine più pesanti.

Le 6 mani a 5 dita restano visibile all'operatore durante tutte le fasi del trattamento, regolabili

nell'inclinazione e singolarmente su ciascun erogatore permettono di adattarsi alle diverse forme di allevamento in parete.

La struttura è semplice e robusta, regolabile meccanicamente in larghezza ed idraulicamente per quanto riguarda l'altezza del castello e l'apertura dei bracci fino a 3,5 metri.

Disponibile con cisterne da 1000, 1500 e 2000 litri.

Scheda Tecnica pdf: https://www.nobili.com/userfiles/FamigliaIrroratrici/files/Ventis_Scavallanti.pdf



IMPIEGHI
Vigneto a spalliera



CATEGORIA
Trainate

TIPOLOGIA DI IRRORAZIONE
Nebulizzatore pneumatico

VIDEO Nobile Spa Verona 2018: <https://www.youtube.com/watch?v=zrlqxSwg0zo&t=38s>

(Nobili.com)

VIDEO Nobile Spa Verona 2018: <https://www.youtube.com/watch?v=zrlqxSwg0zo&t=38s>

(Nobili.com)



Caratteristiche tecniche		1000 OTF +	1500 OTF +	2000 OTF +
Capacità	lt	1000	1500	2000
	Ø	500 DA.	500 DA.	500 DA.
Potenza	rpm	4180	4180	4180
	m/sec	180	180	180
	mc/h	13800	13800	13800
	HP	80-90	80-90	80-90
Misure	KW	59-66	59-66	59-66
	A mm	4040	4280	4400
	B mm	2180	2120	2120
Peso	C mm	2730	2730	2780
	KG	1100	1200	1240

#ambiente

Gelate, ingentissimi i danni alla frutta

Danni per 232 milioni di euro in Emilia-Romagna:

perse 209.000 tonnellate di pesche, albicocche, susine e ciliegie

L'analisi realizzata da CSO Italy per conto di Alleanza Cooperative. Timori anche per pere, mele e kiwi. L'appello del coordinatore ortofrutta Vernocchi: "Scegliete frutta nazionale".



Bologna, 12 maggio 2021 – È ancora una volta l'**Emilia-Romagna** a pagare il conto più salato per le **gelate primaverili**, verificatesi tra fine marzo e inizio aprile, quando le temperature nelle ore notturne sono scese fino a sette gradi sotto lo zero danneggiando irreparabilmente i germogli già in fiore. Il gelo ha colpito le produzioni di tutta Europa ma, **a livello nazionale, oltre un quarto dei danni alla frutta** sono concentrati in Emilia-Romagna: si tratta di **232 milioni di euro** (su un totale di 862) per le sole drupacee (pesche, albicocche, susine e ciliegie), con il conto che è destinato a salire nelle prossime settimane quando sarà possibile quantificare anche le conseguenze per pere, mele e kiwi. Nel dettaglio, si parla di 115,5 milioni di euro per i danni da perdita di prodotto (in totale **209.000 tonnellate di frutta persa**), ai quali si sommano quelli relativi alla fase di lavorazione che si attestano sui 42,5 milioni di euro, oltre ad una perdita di valore dell'indotto stimata in 74 milioni di euro.

A fotografare la situazione su base nazionale è il report realizzato da **CSO Italy** (Centro Servizi Ortofrutticoli di Ferrara) su indicazione dell'**Alleanza Cooperative Agroalimentari**, con i dati che sono stati rielaborati su base regionale dalle centrali cooperative dell'Emilia-Romagna.

“Uno dei motivi che ci ha spinto a far redigere una stima completa sulle perdite economiche complessive per le drupacee – commenta il coordinatore del settore ortofrutticolo di Alleanza Cooperative Agroalimentari, l'agricoltore ravennate

Davide Vernocchi – è il fatto che la rilevanza del fenomeno e l'impatto sul comparto ortofrutticolo regionale e nazionale derivante dall'andamento climatico degli ultimi mesi, sia stato a nostro avviso alquanto sottovalutato”.

Mai fino a questo momento eventi climatici avevano avuto impatti così devastanti su tutte le colture, provocando perdite tanto rilevanti a livello nazionale e regionale: “Il cambiamento climatico sta determinando l'anticipo delle fasi fenologiche delle piante – spiega Vernocchi -. La fioritura dei frutteti oggi avviene fino a 20 giorni prima rispetto al passato: è per questo che le gelate primaverili causano danni così importanti”. Danni che risultano ancora più penalizzanti in quelle aree come l'Emilia-Romagna che già nel 2020 erano state colpite dal gelo e che si trovano a far fronte per il secondo anno consecutivo a nuove perdite economiche, senza dimenticare la stagione 2019 caratterizzata dall'invasione della cimice asiatica che aveva polverizzato in particolare la produzione di pere.

Di fronte a un quadro così delicato e compromesso – le analisi del CSO Italy includeranno nei prossimi mesi anche le stime dei danni di pere, mele e kiwi – il coordinatore di Alleanza Cooperative Agroalimentari lancia un **appello a consumare frutta coltivata e lavorata in Italia**. “Il nostro auspicio – sottolinea Davide Vernocchi – è che anche in Italia la distribuzione dia spazio e un giusto valore alla produzione made in Italy, proprio come avviene in Francia, dove i consumatori

accettano di pagare fino a 2 euro in più al chilo le loro fragole, pur di premiare e difendere la produzione nazionale”.

“**La frutticoltura emiliano-romagnola di questo passo non reggerà a lungo** – avverte Vernocchi -: occorre lavorare fin da subito a tutti i livelli per favorire gli investimenti negli strumenti di difesa attiva che salvaguardino la filiera a vantaggio del consumatore. È necessario, poi, che la ricerca aiuti la nostra frutticoltura a essere sempre più resistente agli effetti del cambiamento climatico e servono veri e propri paracadute per intervenire su una situazione che da eccezionale rischia di diventare cronica trovando soluzioni a livello europeo in vista della nuova Pac. Non è più rimandabile, inoltre, un intervento sulla legge 102: si tratta di uno strumento estremamente dipendente dalla sensibilità politica del momento e questo impedisce di poter contare su tempi e risposte certe. Nel caso della cimice asiatica sono arrivati indennizzi importanti e tempestivi, mentre ancora oggi non sappiamo se la norma sarà applicabile per i danni da gelate.

Gli strumenti assicurativi, purtroppo, hanno dimostrato per l'ennesima volta di non essere un adeguato argine al problema: l'interesse da parte delle compagnie assicurative a far fronte a questi tipi di eventi eccezionali è piuttosto scarso e anche quando c'è, il produttore si trova di fronte a costi e condizioni decisamente insostenibili”.

#ambiente

Parmigiano Reggiano: nei primi mesi 2021 vendite al +12% rispetto al periodo pre-pandemia.

Il Consorzio stringe un nuovo patto con i ristoratori per la ripartenza.

Milano, 13 maggio 2021 – Il Parmigiano Reggiano chiude il primo trimestre 2021 con risultati eccezionali, **le vendite a volume hanno registrato una crescita del +12% rispetto al periodo pre-pandemia**, 8.627 tonnellate contro le 7.704 del 2019, mentre gli altri formaggi stagionati a pasta dura si sono fermati al 5%.

Un dato straordinario se si considera l'impatto del Covid sulla capacità di spesa delle famiglie, e di riflesso sul carrello del supermercato, ma anche di tutte le altre minacce provenienti dall'estero: innanzitutto **Brexit**, poi i **dazi USA** - al momento sospesi ma, ricordiamo, non revocati - e il fenomeno dell'**Italian Sounding** che alimenta un mercato parallelo da 2 miliardi di euro.

Anche dal punto di vista del prezzo, il 2021 ha fatto registrare un andamento positivo e stabile: da gennaio, **la quotazione del Parmigiano Reggiano 12 mesi da caseificio produttore si attesta intorno ai 10,50 €/kg** contro i 7,99 €/kg di un anno fa (fonte: Borsa Merci Camera di Commercio Di Parma).

Il Consorzio può ora concentrarsi sul capitolo Horeca affinché i ristoranti, dopo un *annus horribilis*, tornino ad essere il palcoscenico naturale per valorizzare il Parmigiano e tutti i prodotti di qualità.

“Il primo passo concreto in questa direzione è stato un accordo con la realtà congressuale di **Identità Golose** – afferma **Nicola**



Bertinelli, presidente del Consorzio di Tutela – vogliamo essere vicini ai ristoratori italiani e dimostrare come Parmigiano Reggiano è un alleato per riuscire non solo a offrire piatti ancora più buoni, ancora più sani, ma anche piatti con un ‘racconto’. Pensiamo che la valorizzazione di un piatto attraverso prodotti come Parmigiano Reggiano sia un aiuto anche per i ristoratori”.

L'obiettivo della partnership con Identità Golose è proprio risollevarne la quota di mercato del settore Horeca - che nel 2020 ha potuto assorbire solo il 4% del Parmigiano Reggiano in commercio - attraverso progetti di formazione ed educazione con ristoranti e tutte le altre attività del “fuori casa”. Un vero e proprio **patto per la ripartenza**, fondato sulla trasparenza e sull'utilizzo di prodotti di qualità a Indicazione Geografica.

In una recente analisi di mercato che il Consorzio ha commissionato a Ipsos, è risultato che **il 90% dei consumatori vorrebbe che nella descrizione del piatto nel menu fosse indicato il tipo / la marca di formaggio utilizzato**; il 91% vorrebbe conoscere queste informazioni anche per il formaggio utilizzato per condire o guarnire i primi piatti. Il 77% degli oltre novecento intervistati si è detto favorevole alla

possibilità di grattugiare il formaggio direttamente al tavolo mentre **il 56% ha affermato che il formaggio che non può mancare sulla tavola sia proprio il Parmigiano Reggiano.**

“Il Parmigiano Reggiano sarà al fianco dei ristoranti – continua **Bertinelli** – per soddisfare la richiesta dei tanti consumatori che, in virtù di una nuova sensibilità, esigono **trasparenza e chiarezza su ciò che viene servito e gli ingredienti utilizzati**. Vogliamo evidenziare sempre di più che indicare il nome del formaggio che viene usato come ingrediente, per guarnire un piatto oppure semplicemente quello presente nella **formaggiera**, non solo soddisfa la curiosità del consumatore, rendendolo più contento, ma può anche valorizzare la portata e l'esperienza nel suo complesso”.



Dettaglio stime perdite in Emilia-Romagna

Albicocco

Il 2021 per le albicocche rappresenta il nuovo minimo storico nazionale degli ultimi 20 anni, mentre a livello regionale le perdite sono sì importanti ma la situazione è in netto miglioramento rispetto al 2020, quando le gelate avevano letteralmente polverizzato la produzione. Rispetto al potenziale di 85.000 tonnellate presente prima del gelo, le perdite sono state valutate in 44.000 tonnellate, equivalente a oltre il 50% del potenziale. La produzione si attesterà quindi attorno alle 41.300 tonnellate.

Quanto ai danni, ammontano a 30 milioni di euro quelli relativi alla produzione, ai quali vanno aggiunti quelli della fase del post raccolto (8,7 milioni di euro) e dell'indotto, pari a 17,5 milioni di euro.

Pesco

Prima delle gelate, la situazione produttiva appariva discreta, tanto che la stima delle produzioni potenziali in Emilia-Romagna superava le 185.000 tonnellate, nonostante il calo strutturale delle superfici. Purtroppo, come per le albicocche, anche in questo caso le gelate hanno danneggiato oltre metà della produzione (-56%): la nuova previsione è di 82.000 tonnellate, con oltre 103.000 tonnellate andate perse.

La quantificazione del danno economico alla produzione è stimata in 50,5 milioni di euro, quella della fase di lavorazione e confezionamento in 21 milioni di euro. Sono 31 i milioni di euro che si perderanno invece per l'indotto.

Susino

Per le susine le percentuali di perdita in Emilia-Romagna sono ancora più negative:

si parla di -71% rispetto al potenziale, con 60.000 tonnellate perse e una nuova stima assestata su 25.000 tonnellate contro le 85.000 iniziali.

La quantificazione del danno economico alla produzione è di oltre 30 milioni di euro. Ammontano rispettivamente a 12 e a 24 milioni le stime dei danni economici di post raccolta e indotto.

Ciliegio

A livello regionale le perdite dovute al gelo si attestano su circa 1.800 tonnellate, corrispondenti ad una riduzione del 13% rispetto al potenziale presente prima delle gelate. Quindi in questo caso i danni si sono rivelati più contenuti. Saranno 12.300 le tonnellate attese.

Per il ciliegio sono stimati in 5 milioni di euro i danni alla produzione, mezzo milione quelli per il post raccolta e 1,2 milioni la perdita dell'indotto.



CIBUS

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

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

SOCIETA' EDITRICE NUOVA EDITORIALE Soc. coop.

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

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva
01887110342

iscritta al registro imprese di
Parma 24929

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

direttore responsabile
lamberto colla



www.cibusonline.net



[Pasta Andalini](#)



[Mulino Formaggi srl](#)



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**



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

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

Non filtrata, non pastorizzata.

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

Per contatti e informazioni:

[FROG.NET](http://www.frognet.it)

www.frognet.it -

mail: info@frognet.it

tel: 392.9511643

MariLu
 Birra artigianale 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 a lei.
MariLu Amber
 Birra 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% vol. - 18 IBU
 Distribuita da: **FROG.NET**
www.frognet.it - info@frognet.it - 392.9511643

MariLu
 Birra artigianale 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 a lei.
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% vol. - 24 IBU
 Distribuita da: **FROG.NET**
www.frognet.it - info@frognet.it - 392.9511643



MariLU Amber

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

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!

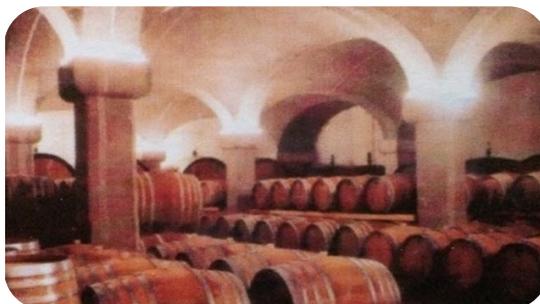


- **Brut Metodo Classico "La Rocchetta"**, un "Blanc de Blanc"

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



