



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

Editoriale

La mucca deve magnà!

SOMMARIO

Anno 14 - n° 24 15 giugno 2015

1.1 EDITORIALE

La mucca deve magnà!

2.1 EVENTI

Le eccellenze agroalimentari di Ferrara in esposizione.

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseario, calma piatta su tutti i fronti.

4.1 CEREALI

Materie prime. I dati USDA fanno salire le quotazioni.

5.1 EXPO2015

Ismea, l'Overview sui mercati agroalimentari

6.1 EXPO 2015

Viaggio storico letterario del vino attraverso le interpretazioni di tre scrittori del novecento.

6.2 AGEA

Tegole sull'AGEA.

6.3 CARBURANTI

Carburante agricolo, è ora di denuncia.

7.1 EXPO

Expo, Verdicchio e Oxfam insieme per sfidare la fame

8.1 PARMIGIANO E APP

Audioguida in 11 lingue per il Parmigiano Reggiano

9.1 EVENTI

Farm Run, Corsa a ostacoli nel fango: una prova per veri duri!

10.1 GREENPEACE

Greenpeace cerca fondi sola da privati.

E c'hanno ragione, la "Mucca deve magnà" per poter dare tanto latte. "Mafia Capitale" è un fenomeno emblematico per la sua collocazione geografica ma, di fatto, diffuso in tutto il tessuto socio-politico e economico nazionale.

di Lamberto Colla - Parma, 14 giugno 2015 -

In modo più o meno organizzato ma il sistema

venuto alla luce con

le indagini "Mafia

Capitale 1" e

"Mafia Capitale 2"

è talmente ben

rodato e diffuso che

fa parte del corredo

cromosomico

nazionale. Un

sistema che

garantisce agli affiliati,

di fare affari con facilità in esenzione dalle

dure regole di mercato, e a tutti i privati di

ottenere piccoli e insignificanti privilegi che gli

sarebbero comunque dovuti in quanto

cittadino italiano.

Un **meccanismo perverso** sul quale però

occorre che tutti noi si faccia un bell'esame di

coscienza prima di assegnare responsabilità

alla sola classe politica, la quale peraltro, è lo

specchio della nostra società.

A chi non è capitato, senza essere indotto dal

funzionario stesso ma solo per propria

iniziativa, di donare un mezzo prosciutto, una

bottiglia di "Magnum" (tanto per restare in

tema) piuttosto che un chilo di "Parmigiano" a quello o quell'altra addetta o funzionario pubblico a titolo di ringraziamento?

Già perché, in quest'Italia dell'inefficienza pubblica e delle procedure machiavelliche, se non ti affidi, anche preventivamente, al funzionario di turno, si rischia di non riuscire a compilare il più banale modulo di richiesta.



E così l'impiegato statale, provinciale, comunale, dell'istituto di previdenza piuttosto che dell'agenzia delle entrate o delle centinaia, forse migliaia, "regni" ASL

solo per citare alcuni "sportelli" si trasforma in "consulente".

Così, **per riconoscenza**, la "punta di formaggio" è il prodotto che, da quando è stato inventato il mitico "parmesan" si dona a colei o colui che ci ha levati dall'impiccio.

Molto spesso è **uno scambio di cortesie**, una piacevole consuetudine, un ringraziamento speciale per un lavoro extra che si presume si sia accollato il funzionario. **Nessuna corruzione ma solo il frutto di una sana relazione umana.**

Purtroppo, con l'andare del tempo, la punta di formaggio è diventata una "moneta" per fare smuovere la più semplice pratica, per fare rientrare prima la funzionaria dal suo giretto di spesa di metà mattina e così via.

La **degenerazione** ha preso il sopravvento su una pratica umana di relazione, e si è diffusa in ogni ganglio pubblico e para-pubblico **diventando sistema**.

Un sistema sopra il quale si sono affrancate delle "lobby" di interessi e potere che ne hanno preso il comando e, attraverso i loro uomini cardine reclutati a tutti i livelli decisionali, riescono pure a orientare le scelte politiche.

Prima si accaparrano i business a maggior margine e poi influenzano e orientano le scelte politiche ridistribuendo benefits di diversa natura.



In questo sistema di **lobbying** mediterraneo a farne le spese sono soprattutto le imprese, piccole e medie, che vivono i loro mercati di riferimento secondo onestà, li affrontano con investimenti tecnologici, in risorse umane qualificate, implementando costosi processi d'innovazione ma che, se non entrano nel sistema e i titolari non diventano amici del "potente" del rione, non avranno mai la possibilità di espandersi oltre un certo livello. E, siccome non tutte le imprese hanno la possibilità di giocarsi la strada dell'export, la

loro storia, in questo momento di crisi, molto presto scriverà il capitolo finale.

In **conclusione**, in questa società disonesta, per poter fare business occorre essere non solo **spregiudicati** ma anche fortemente determinati a compiere **atti illeciti, frodi fiscali dai grandi numeri** e con il ricavato dei risparmi fiscali redistribuire la ricchezza agli amici protettori i quali a loro volta doneranno a cascata alcune punte di formaggio o la licenza a assentarsi dal posto di lavoro per fare la spesa, andarsene al bar piuttosto che il secondo o terzo lavoro in nero.

Questo è il sistema al quale tutti noi, a partire dai nostri nonni, abbiamo contribuito a creare e che ora **siamo chiamati a distruggere rapidamente**, ognuno nella propria città o villaggio, prima che il sistema "**se magni tutta Italia**" noi compresi.

Ferrara Excelland

Le eccellenze agroalimentari di Ferrara in esposizione.

Ferrara The Excelland è una tre giorni dedicata alle eccellenze del territorio ferrarese e più in generale emiliano.

di Virgilio Parma 13 giugno 2015.

Dal 19 al 21 giugno, quindi il prossimo fine settimana, Ferrara metterà in mostra [la tradizione agroalimentare d'eccellenza](#) che la contraddistingue.

"Ferrara the Excelland" è perciò l'evento dedicato alla valorizzazione di quanto di meglio offre il territorio nel settore agroalimentare,



mettendo in evidenza la forza dell'intera filiera, dal campo all'industria fino al prodotto finito. Incontri di business, workshop, cooking show, degustazioni e spettacoli animeranno il centro della cittadina per l'intero fine settimana dando ai visitatori la possibilità di conoscere meglio e scoprire l'eccellenza del gusto legata a questo territorio. **Grandi chef stellati**, che rappresentano il top della ristorazione italiana, si esibiranno in **cooking show**, mentre i **seminari** saranno l'occasione per approfondire

alcuni dei temi d'attualità relativi all'agroalimentare italiano e alle tecnologie applicate.

Promotore dell'iniziativa è [Unindustria](#) di Ferrara accompagnata da tre main sponsor ([Pastificio Andalini](#), [Bia](#) e [CT Pack](#)) indissolubilmente legati al territorio ferrarese.

Dal 19 al 21 giugno una **full immersion nei prodotti tipici ferraresi**, dalla coppia ferrarese - il tipico pane - alla salama da sugo, dalle vongole di Goro al cocomero, e via di seguito con il melone, le nettarine, le carote del delta e per finire con il dolce tipico, il pampetato di Ferrara.

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseario, calma piatta su tutti i fronti.

Prezzi invariati per tutti i prodotti lattiero caseari presi a riferimento.

(Virgilio - CLAL)

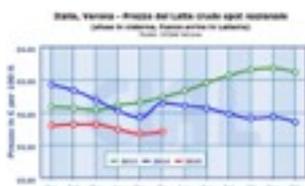


Lattiero Casenario

Lattiero caseario, calma piatta su tutti i fronti.

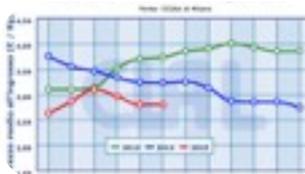
Prezzi invariati per tutti i prodotti lattiero caseari presi a riferimento.

di Virgilio 10 giugno 2015 -



LATTE SPOT Dopo avere assistito a un breve periodo di leggeri rimbalzi, nelle ultime due settimane il prezzo del latte spot veronese non ha subito variazioni.

Tra 33,51 e 34,54 €/100 litri di latte è la quotazione del latte crudo spot nazionale mentre il pastorizzato estero è ancorato tra 30,93 e 31,96€/100 litri di latte.



BURRO E PANNA Nessuna variazione nei prezzi di burro quotato a Milano. Dopo il poderoso crollo registrato tra marzo e maggio, anche il burro zangolato di Parma non subisce alcuna variazione da circa un mese. In

sintesi tutti i derivati del latte non sono stati interessati da variazioni.

Borsa di Milano 08 giugno:

BURRO CEE: 2,80€/Kg

BURRO CENTRIFUGA: 3,0€/Kg

BURRO PASTORIZZATO: 2,0€/Kg

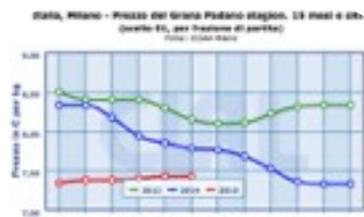
BURRO ZANGOLATO: 1,80€/Kg.

CREMA A USO ALIMENTARE: 1,48€/Kg.

Borsa Verona 08 giugno:

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,43-1,48€/Kg. (+2,11%)

Borsa di Parma 05 giugno:



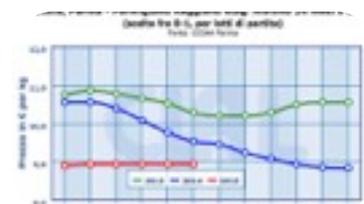
BURRO ZANGOLATO: 1,40€/kg.

GRANA PADANO

La borsa milanese, ormai da moltissime settimane, non registra variazioni di prezzi

relativamente al Grana Padano sia nella forma fresca sia in quella di 15 mesi e oltre di stagionatura.

Tra 7,10 e 7,75€/kg. la quotazione del formaggio di 15 mesi e tra 6,35 e 6,45 €/kg per il 9 mesi di stagionatura.



PARMIGIANO REGGIANO

Il leggero rimbalzo registrato nelle due settimane centrali di aprile, esclusivamente per il "parmigiano"

fresco, non ha avuto seguito e la calma piatta ha preso il sopravvento alla pari del "Grana Padano".

Quotazioni stabili, quindi, tra 7,60 e 7,85 €/Kg per il 12 mesi di stagionatura e valori compresi nell'intervallo tra 8,75 e 9,10€/kg per il 24 mesi d'invecchiamento.



MERCATO CEREALI

Materie prime. I dati USDA fanno salire le quotazioni

Mercati ancora instabili e preoccupazioni per i raccolti di soia negli USA a causa di intense piogge che rallentano i raccolti.

(Mario Boggini EUROPRO ITALIA - e Virgilio)



Mercati internazionali

Materie prime. I dati USDA fanno salire le quotazioni.

Mercati ancora instabili e preoccupazioni per i raccolti di soia negli USA a causa di intense piogge che rallentano i raccolti.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 11 giugno 2015 -

Prosegue la fase di volatilità del rapporto di cambio €/€ che influenza, in modo abbastanza significativo, i decisori d'acquisto e di vendita. Ieri, ad esempio, si è toccato la punta di 1,13865 seppure poi, il rapporto di cambio, si sia stabilizzato a 1,12882.

Permane quindi una diffusa insicurezza sul futuro, senza perciò che possa manifestarsi una chiara tendenza dei prezzi.

Nella giornata della diffusione dei dati USDA (9/6 sera) infatti la reazione dei mercati è stata disomogenea, scomposta, ma con una chiara tendenza rialzista.

Alcune quotazioni 10 giugno 2015

SEMI luglio 951,40 (+7,2) agosto 937,00 (+7,6)

FARINA luglio 316,50 (+7) agosto 308,40 (+6,2)

CORN luglio 365,00 (-0,20) settembre 372,40 (-0,2)

GRANO luglio 532,20 (+4,2) settembre 538,60 (+4,6)

Diversi fondi, infine, hanno accorciato il livello di scoperta diffusamente un po' su tutti i fronti seppure, al momento, non vi siano "notizie" di natura allarmistica salvo una certa preoccupazione determinata dal ritardo dei raccolti di soia statunitense in quegli areali interessati da intensa attività piovosa.

Indicatori internazionali 10/6/2015-

L'Indice dei **noli** è risalito a 612, il **petrolio** quota a 61,0 dollari al barile e il **cambio** continua la risalita e si fissa 1,12882 avendo toccato nella giornata odierna (10/6) con punta a 1,13865 ma anche una flessione sino a 1,125393.

Mercato Interno -

Il mercato interno sembra non risvegliarsi più. Calma piatta sul versante dei consumi e gli scambi rimangono molto limitati.

Una situazione involutiva che preoccupa molte filiere agroalimentari dal latte, alla carne, dalle uova ai cereali ancor più appesantita dalla volatilità dei valori di cambio.

La "paura" sta condizionando sia chi è in necessità di acquistare e sia chi deve scegliere il miglior periodo di esitazione dei prodotti.

Indicatori del 10 giugno 2015		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
612	1,12882	61,0€/bar

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

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - mail@europroitalia.com - 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. Si prega di non inoltrare ad altri tale informativa se non previo accordo con lo scrivente.

EUROPRO srl - granaglie e cereali - Milano



Mercati

Ismea, l'Overview sui mercati agroalimentari

Mercato interno ancora contratto per i vini italiani. La dinamica si rivela positiva solo per le denominazioni di origine, evidenziando ancora una volta che la pressione internazionale si riflette negativamente soprattutto sul segmento dei vini comuni. Lo segnala l'Ismea nell'Overview di questa settimana.

Roma, 8 giugno 2015

Per l'**olio di oliva**, al contrario, le quotazioni dell'extravergine potrebbero registrare qualche ulteriore lieve flessione, seppure in un contesto caratterizzato da un'offerta in fase di esaurimento. Nel circuito del lampante spagnolo, invece, prodotto guida sul mercato internazionale, saranno possibili nei prossimi giorni ritocchi al rialzo a fronte di una domanda che ancora appare vivace. Più che confortanti i riscontri sullo stato vegetativo delle colture, grazie ad un'ottima allegazione segnalata soprattutto negli oliveti del sud.



Per i **lattiero-caseari** la situazione resta pressoché invariata rispetto alle ultime sessioni. Il mercato dei formaggi grana resta appiattito su livelli decisamente inferiori rispetto allo scorso anno, a fronte di una domanda interna che stenta a mostrare segnali di ripresa. Anche i prezzi delle materie grasse si sono assestati su livelli particolarmente bassi e non si scorgono fattori che potrebbero innescare a breve un'inversione positiva, e questo in Italia come nell'Ue dove addirittura le quotazioni del burro (ma anche del latte scremato in polvere) hanno raggiunto i minimi storici dell'autunno del 2009. Basso livello dei consumi interni e prezzi all'export piuttosto contenuti, sono i due elementi che stanno giocando a sfavore della redditività di filiera. Il mercato internazionale e quello comunitario più nello specifico restano appesantiti da una congiuntura peggiore di quanto stimato dalle analisi di scenario post quote della Commissione Europea, soprattutto in considerazione di un significativo vuoto di domanda verificatosi a seguito sia della brusca frenata delle importazioni cinesi sia della crisi politico-economica in Russia.

In linea con le attese, il **comparto avicolo** ha potuto beneficiare di significative rivalutazioni dei prezzi soprattutto per i principali tagli di pollo e tacchino. Tale situazione potrebbe proseguire anche nei prossimi giorni in un mercato che sta mostrando qualche miglioramento anche per i conigli, per lo più associato ad una brusca contrazione dell'offerta di capi disponibili e ad una più spinta attività promozionale da parte della grande distribuzione. L'emergenza aviaria in Usa nel frattempo ha riportato vitalità sul circuito delle uova, ora collocate bene, oltre che in ambito nazionale, anche sui mercati esteri Europei fino a poco prima forniti dagli States.

Resta al contrario fortemente depressa la commercializzazione nel comparto delle **carni bovine**, con le ultime quotazioni dei principali tagli freschi nazionali ormai allineati a quelli della concorrenza estera. Per i suini, le ultime contrattazioni non hanno evidenziato particolari novità sul fronte dei prezzi, ma l'evoluzione degli scambi dovrebbe favorire una lenta ma graduale ripresa delle quotazioni sia del vivo sia delle carni industriali e da consumo.

Sui mercati dei **frumenti** prevale un clima di attesa, con la raccolta ormai avviata in alcuni areali del Sud Italia. Rese e qualità delle nuove produzioni sembrano, dalle primissime indicazioni, confermarsi su livelli soddisfacenti. Resta prevalentemente stazionario sia il mercato del **granoturco** che della **soia**, né si riscontrano situazioni in grado di cambiare, in questa settimana, lo scenario di riferimento.

Per la **frutta di stagione**, i listini sembrano ormai orientati ad un graduale ma fisiologico assestamento al ribasso. Questo lo si riscontra sia sul mercato delle albicocche, dove resta pressante l'offerta spagnola, sia su quello delle fragole, connotato da un progressivo ridimensionamento dell'offerta dai poli produttivi del Meridione, compensato dai distretti del Nord. Anche per le ciliegie, gli scambi proseguono con regolarità, ma al Sud le quotazioni mantengono uno scarto negativo rispetto all'anno scorso, quando la produzione era risultata quantitativamente più scarsa. Al via la campagna di commercializzazione per pesche e nettarine. La raccolta ha avuto inizio negli areali meridionali con due settimane di ritardo, mentre al Nord è risultata in linea con i normali calendari di raccolta. In queste prime battute, il mercato è dominato dalla presenza del prodotto spagnolo, ma una domanda particolarmente interessata sta rendendo agevole anche il collocamento della merce nazionale.

Determinante nel comparto degli **ortaggi** il forte rialzo delle temperature, balzate su livelli superiori alle medie stagionali. Tale situazione ha comportato un sensibile aumento dell'offerta nazionale, associata anche all'entrata in produzione del Nord Italia, con conseguente riduzione dei prezzi per zucchine, melanzane, pomodori, meloni e angurie. Nel comparto delle patate novelle si registrano i primi scavi nella provincia di Rovigo, con valori superiori a quelli di esordio del 2014.

(Fonte Ismea servizi)

Expo2015

Viaggio storico letterario del vino attraverso le interpretazioni di tre scrittori del novecento.

Sabato 13 giugno presso la Symposium Room di Vino

Il secondo evento del Comitato Scientifico sarà sulle orme di Luigi Veronelli, Mario Soldati e Paolo Monelli

Verona, 11 giugno 2015 – Il secondo convegno organizzato dal Comitato Scientifico e previsto dal calendario degli eventi istituzionali del Padiglione VINO – A Taste of Italy sarà sabato 13 giugno alle 11.30 e proporrà un vero e proprio viaggio storico letterario del vino, attraverso le interpretazioni di tre scrittori del Novecento Mario Soldati, Luigi Veronelli e Paolo Monelli.

Durante il convegno verranno riproposti **tre diversi modi di viaggiare alla scoperta di uomini, cibi, vini e tradizioni gastronomiche** che non sono andati smarriti durante la trasformazione dell'Italia da Paese contadino a industriale; allo stesso tempo, verrà fatto un excursus tra i diversi approcci degli autori nell'affrontare i vari temi, gli stili narrativi e addirittura tra i differenti mondi lessicali che si



sono - Andrea Gabbrielli
Giornalista enogastronomico "Altri viaggiatori, altri narratori"
- Andrea Del Cero
Giornalista "Se fossero qui cosa berrebbero?"

- Andrea Gori
Sommelier Informatico "L'evoluzione linguistica e stilistica dei blogger del vino"

Who's Who Comitato Scientifico Padiglione "VINO A TASTE OF ITALY"

Con decreto del Ministro Maurizio Martina, il 15 aprile 2014 è stato istituito il Comitato scientifico del Padiglione del Vino dell'Expo 2015. Il decreto di costituzione del Comitato affida ai membri designati l'elaborazione delle linee strategiche e il compito di valutare le idee progettuali da promuovere nell'ambito del Padiglione del Vino.

Oltre al Direttore Generale di Veronafiore Giovanni Mantovani, fanno parte del Comitato: Riccardo Cotarella, presidente Assoenologi, con funzione di presidente, Raffaele Borriello, vice capo di Gabinetto del Ministero delegato all'Expo 2015, con funzioni di coordinatore, Piero Antinori, già presidente Istituto VINO Italiano di Qualità – Grandi Marchi, Diana Bracco, commissario generale di sezione per il Padiglione Italia, Carlo Guerrieri Gonzaga, presidente Comitato Grandi Cru, Ruenza Santandrea, presidente Gruppo Cevico, Lamberto Vallarino Gancia, già presidente e ora delegato di Federvini, Domenico Zonin,

osservati e analizzati.

Gli esperti, ospiti del convegno, daranno voce alle testimonianze e alle narrazioni dei tre intellettuali, volgendo uno sguardo anche al futuro, con un'analisi del linguaggio dei moderni blogger.

Il programma

Moderatore Gigi Brozzoni
Giornalista

Relatori

- Luca Clerici
Docente di Letteratura Università di Milano
"Tre lingue per tre autori del '900"

- Alberto Capatti
Storico della cucina, co-curatore della mostra alla Triennale di Milano "Camminare la Terra" su Luigi Veronelli; "Luigi Veronelli: dalla cucina al vino"

- Giuseppe Lo Russo
Giornalista e gastronomo "Camminare l'Italia. La cucina e i vini"

Agea

Tegole sull'AGEA... e su tutti noi.

Settimana tormentata per l'Agea, l'agenzia per l'erogazione dei contributi agricoli. Dapprima un'indagine della Guardia di Finanza e poi l'UE ha preso di mira l'organismo in carico al MIPAAF.

di LGC Parma, 13 giugno 2015 -

Non c'è pace per l'AGEA, l'Organismo pagatore italiano che ha competenza per l'erogazione di aiuti, contributi, premi ed interventi comunitari, è stato oggetto nei giorni delle attenzioni della Guardia di Finanza che ha eseguito il sequestro di beni immobili e

Agricoltura Parma

Carburante agricolo, è ora di denuncia.

Il 30 giugno scade il termine per la presentazione della dichiarazione delle aziende agricole, che nel 2014 avevano richiesto l'assegnazione di carburante agricolo agevolato.

Parma, 10 giugno 2015 -

Entro il **30 giugno** 2015 le aziende agricole, che nel 2014 avevano richiesto l'assegnazione di carburante agricolo agevolato, devono



disponibilità finanziarie per 1,5 milioni di euro in capo a i

rappresentanti legali e ai

procuratori delle società che hanno venduto a SIN Spa, società controllata dall'Agenzia, le licenze software necessarie per il funzionamento del sistema informativo agricolo nazionale (SIAN). **L'accusa è di appalti gonfiati per l'acquisto delle licenze software.**

Infine, come riferisce l'ANSA, "la Commissione europea propone una **"rettifica finanziaria"**, cioè una perdita di risorse (da compensare sul periodo



presentare la dichiarazione di avvenuto impiego, con annotati i consumi complessivi per le lavorazioni eseguite.

Contemporaneamente alla dichiarazione, può essere compilata la richiesta per beneficiare delle

2014-2020) di circa 389milioni di euro all'Italia, per 11 anni di "gravi carenze" contestate all'Agea".

A questi **389 milioni** di euro potrebbero però aggiungersene **altri 152** risultanti da un secondo filone della medesima indagine. Tutto è nato in capo all'OLAF (Guardia di finanza e Ufficio antifrode europeo) indagando appunto sul SIAN (il sistema informativo nazionale) utilizzato per gestire le erogazioni comunitarie per un valore annuo di circa 7 miliardi di euro.

Da un lato lato maggiori oneri per l'acquisto di licenze e dall'altro le "gravi carenze" del sistema conducono alla conclusione che in Italia non c'è mai certezza di nulla. **Le quote latte insegnano;** chiuso il ciclo trentennale d'intervento comunitario ma molti ricorsi [sono ancora pendenti nei tribunali di mezz'Italia.](#)

stesse agevolazioni fiscali anche per l'anno in corso. In questo modo si potrà usufruire dell'assegnazione piena, cioè dei quantitativi di carburanti necessari per svolgere tutte le lavorazioni dell'annata.

Le dichiarazioni devono essere presentate, direttamente o tramite le associazioni agricole, all'ufficio Uma, presso il Servizio Agricoltura e Sviluppo economico della Provincia di Parma, aperto il martedì dalle ore 9 alle 13.

E' possibile la presentazione on line accedendo all'indirizzo agriservizi.regione.emilia-romagna.it/umawizard/jsp/index.jsp.



expo e fame nel mondo

Expo, Verdicchio e Oxfam insieme per sfidare la fame

Con “Feed It!” e una cena rurale nel campo di grano Wheatfield di Agnes Denes

(Jesi, 9 giugno 2015). Il Verdicchio e il grande design si alleano con Oxfam Italia per “FEED IT!”,

l'asta charity di Oxfam in collaborazione con The Circle Italia (11-14 giugno) per raccogliere fondi a favore della campagna “Sfido la fame”, che ha

l'obiettivo di sostenere 40mila donne attraverso progetti di cooperazione in Ecuador, Haiti e Sudan. In occasione dell'Esposizione Universale di Milano, l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini (800 aziende, 16 denominazioni tutelate, tra cui il Verdicchio) curerà infatti l'11 giugno la cena rurale-opening dell'evento di Oxfam - Civil Society Participant di Expo 2015 - nel cuore di Wheatfield, l'opera d'arte ambientale dell'artista americana Agnes Denes, promossa da Fondazione Riccardo Catella, in collaborazione con Fondazione Nicola Trussardi e Confagricoltura. Una country dinner benefica con il Verdicchio e i prodotti marchigiani che sarà realizzata dallo chef stellato Errico Recanati in uno dei luoghi simbolo di Expo 2015. In linea con il tema “Nutrire il pianeta, energia per la vita”, Wheatfield riporta infatti l'attenzione del pubblico su valori come la condivisione del cibo e dell'energia, la salvaguardia dell'ambiente, la crescita sociale ed economica nel rispetto della qualità della vita.

“Per Expo abbiamo voluto sposare un evento unico - ha detto il direttore di

IMT, Alberto Mazzoni - che mette insieme agroalimentare e design a sostegno dei progetti di aiuto e sviluppo di Oxfam per l'accesso al cibo e la tutela dei diritti delle donne. Due eccellenze del made in Italy, queste, che ci rappresentano all'estero e che hanno come comune denominatore l'unicità della produzione, l'artigianalità e il saper fare. Caratteristiche intrinseche del nostro Paese - ha aggiunto Mazzoni - sempre più apprezzate nei mercati internazionali.



Non a caso secondo le previsioni del Centro studi Confindustria e Prometeia, l'export dei prodotti italiani 'belli e ben fatti' - dall'agroalimentare all'arredamento - nei 30 principali nuovi mercati raggiungerà i 16 mld nel 2020, con un +45% in 6 anni”.

Le serata inaugurale partirà dalla Fondazione Riccardo Catella con l'opening della mostra “FEED IT!” curata dalla direttrice di Elle Decor Italia, Livia Peraldo Matton, e dall'architetto Benedetta Tagliabue. I pezzi in esposizione, donati da più di 40 aziende icona del design, saranno successivamente messi all'asta sul sito www.charitystars.com. L'evento prosegue con la country dinner che vedrà protagonisti il vino bianco fermo più premiato d'Italia, il Verdicchio (con le etichette di 15 produttori presenti a Expo) e i prodotti del polo enogastronomico regionale Food Brand Marche, dall'hamburger di carne marchigiana ai formaggi, dai salumi alla pasta bio, ai moscioli di Portonovo.

I produttori di Verdicchio che partecipano all'evento: Cantine Belisario; Casa Vinicola G. Garofoli; Casalfarneto; Conti di Buscareto; Fazi Battaglia; La Monacesca; Lamelia; Marconi Vini; Roberto Lucarelli; S. Piersanti & C.;

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



Santa Barbara; Tenute Perialisi - Monte Schiavo; Terre Cortesi Moncaro; Togni Spa; Umani Ronchi.

I soggetti aderenti a Food Brand Marche che partecipano all'evento: TreValli Cooperlat, BovinMarche, Corte Marchigiana, Marche Bio, Consorzio Frasassi, tour operator Esitur.

Le aziende di design che hanno deciso di offrire il loro sostegno, aderendo a Feed it!:

"Special contributor": Desalto, Flos, Giorgetti, Italcementi, Lema, Living Divani, Magis, MDF Italia, Meridiani, Molteni&C. "Supporter": Alessi, B&B Italia, Barrel 12, Bitossi, C&C Milano, Caimi Brevetti, Casamania, Cassina, CTA, Davide Groppi, De Padova, Foscarini, Fritz Hansen, Gallotti&Radice, Giacomo Moor, Glas Italia, Industreal, Kartell, Kettal, Marco Zanuso Jr, Martinelli Luce, Minotti, Montbel, Pallucco, Poliform, Porro, Restart Milano, Richard Ginori, Roda, San Lorenzo, Society, Vitra.

"FEED IT!" è reso possibile grazie alla collaborazione tra Oxfam, The Circle Italia, Dipartimento ABC del Politecnico di Milano, Elle Decor Italia, Fondazione Riccardo

Catella, Fidenza Village, Artoni Trasporti, UNA Hotels & Resorts e Hines Italia SGR Spa, Fondazione Nicola Trussardi e Confagricoltura.

Per info: www.imtdoc.it; www.oxfamitalia.org

L'Istituto Marchigiano di Tutela Vini IMT, con 800 aziende associate per 16



denominazioni di origine (di cui 4 Docg), è una realtà unica in Italia nel suo genere, che oggi esprime l'82% dell'export delle Marche. Dal 1999 supporta tutti i produttori di Verdicchio e garantisce l'autenticità di questo inimitabile vino bianco nelle sue diverse declinazioni. Attraverso i fondi PSR Marche e OCM Vino, IMT ha investito dal 2009 al 2014 in tutto il mondo più di 10,2 mln di euro

in promozione (di cui 4,6 milioni investiti direttamente dai produttori). Ammontano a 4,3 mln gli investimenti previsti per l'annualità corrente.

Oxfam Italia è parte di una grande coalizione internazionale, formata da 17 organizzazioni che lavorano in oltre 90 paesi per trovare soluzioni durature all'ingiustizia della povertà nel mondo. Da oltre 30 anni è impegnata in molte regioni del mondo, per migliorare le condizioni di vita delle popolazioni locali, dando loro il potere e le risorse per esercitare i propri diritti e costruire un futuro migliore, e contribuire a garantire loro cibo, acqua, reddito, accesso alla salute e all'istruzione. Oxfam Italia lavora attraverso programmi di sviluppo, interventi di emergenza, campagne di opinione e attività educative per coltivare un futuro migliore, in cui tutti, ovunque, abbiano cibo a sufficienza, sempre. Proprio per poter contribuire a raggiungere questo importante obiettivo, Oxfam è Civil Society Participant di EXPO 2015.

Parmigiano Reggiano

Audioguida in 11 lingue per il Parmigiano Reggiano

Nuova App creata dal Consorzio di tutela per accompagnare le visite in caseificio e i tour virtuali.

Reggio Emilia, 12 giugno 2015

Primo fra le Dop italiane e capofila di un turismo enogastronomico che può sensibilmente sviluppare la cultura del prodotto e le vendite in caseificio, il Parmigiano Reggiano ha una nuova App per farsi conoscere nel mondo e guidare consumatori e appassionati alla scoperta di tutti i processi produttivi e dei luoghi in cui nasce il prodotto.

La App "Parmigiano Reggiano Audioguida", sviluppata da Aicod Srl di Parma, è, come dice il nome, uno strumento di audioguida scaricabile gratuitamente da Google Play e Apple Store e disponibile in 11 lingue.

"Si tratta - spiega il direttore del Consorzio di tutela, Riccardo Deserti - di uno strumento particolarmente utile non solo per chi voglia

addentrarsi nel processo produttivo del Parmigiano Reggiano stando comodamente a casa propria, ma soprattutto per quanti, visitando un caseificio, avessero bisogno di un ascolto in lingua diversa dall'italiano o dall'inglese (la lingua straniera meglio conosciuta dagli addetti) o ad individuare rapidamente i modi e i luoghi in cui avvengono le fasi raccolta del latte, la trasformazione, la salatura delle forme per immersione e, infine, la stagionatura". L'App creata dal Consorzio, dunque, attraverso audio, testo e immagini ripercorre tutti i passaggi del processo di produzione, fino all'uso del prodotto come alimento a sé o come ingrediente.

"Questo strumento - sottolinea Deserti - è nato tenendo conto, ovviamente, delle nuove opportunità che nascono da Expo 2015 sul

piano turistico, e in particolare quello enogastronomico per l'attrattività che il nostro Paese in tal senso vanta e per il tema dell'Esposizione, ma mira a valorizzare stabilmente con nuovi mezzi il lavoro dei 350 caseifici del Parmigiano Reggiano, puntando ad un aumento di quelle vendite dirette che rappresentano una risorsa importante per i produttori".

"Agevolare i consumatori nella conoscenza del prodotto e nelle visite in caseificio - conclude Deserti - contribuisce, peraltro, non solo a far toccare con mano le tante unicità e il carattere artigianale del Parmigiano Reggiano, ma anche a far conoscere di più e meglio i territori in cui il nostro formaggio nasce e, conseguentemente, a valorizzare le loro risorse ambientali, storiche e culturali, con positive ricadute economiche nelle comunità locali".

(Fonte CFPR)



Mercati

Corsa a ostacoli nel fango: una prova per veri duri!

Start a Noceto, il 2 agosto prossimo, per la prima corsa a ostacoli nel fango. È inserita nel Campionato italiano di "Mud run" ed è già un successo tra i cultori del wellness. Tra una prova e un'altra, carezze per il palato...

di Alexa Kuhne

Noceto, 14 giugno 2015 / Si chiama **Farm Run** ed è la nuova imbrattante, divertente, avvincente frontiera per i podisti in cerca di nuove emozioni e prove in cui mettersi in gioco il **prossimo 2 agosto**.



Se da una parte il **fango** sarà il 'nemico' da sconfiggere, dall'altra sarà anche il compagno di gioco che farà tornare i partecipanti un po' bambini e liberi tra i campi, terreno di gara e di svago.

Il vincitore sarà quello che arriverà al termine del percorso, lungo fino a **7 chilometri**, nel minor tempo possibile, con almeno una decina di ostacoli artificiali o naturali, elementi che, in pratica, si ritrovano in ogni fattoria che si rispetti.

E infatti l'idea di ospitare questa competizione è di un **agricoltore di Noceto** che produce **Parmigiano Reggiano** prodotto dal latte di vaccino della razza



(Solabruna).

Partenza e arrivo saranno nell'area sportiva del paese, dove, tra l'altro, verranno allestiti gazebo per degustazione e acquisto di ricercati prodotti del territorio, per poi snodarsi nel **Parco del Taro** e nei campi.

Lo sport, mai come in questa **Farm Run**, la **Mud Run nocetana**, correrà insieme al



divertimento perché gli ostacoli da superare saranno **balle di fieno, vasche di schiuma** da guardare, **cumuli di pneumatici** da valicare e così via... Immane, onnipresente il **fango**, tra **fossati, fiumi, montagne di terra e ghiaia**.

Ma a tanta fatica corrisponderà una congrua ricompensa, una merenda speciale, una carezza per il palato affaticato, perché, questo tragitto disagiato e fangoso, sarà reso sopportabile e ancora più avvincente da invitanti **punti di ristoro** in cui degustare,

tra un salto e un altro, delicatissimi e soavi scaglie di **Parmigiano** di Solabruna, fresca e dissetante **frutta di stagione**, corroborante **sangria**, resa speciale dal vino delle colline parmensi e, immancabilmente, **salumi selezionati**.

Tutto all'insegna del **wellness** fisico che passa, non solo attraverso lo sport e il cibo sano, ma anche attraverso lo stare insieme e il divertimento.

La sfida campestre è nata dalla volontà dell'**Amministrazione comunale** che vuole, attraverso una manifestazione sportiva e goliardica, promuovere il territorio e le sue eccellenze.

Ci si potrà iscrivere **in gruppo e travestirsi** a tema, quindi, ancora una volta, saranno fondamentali lo **spirito di squadra** e la collaborazione.

Informazioni:

-Per iscrizione e regolamento -
<http://www.farmrun.it>

- contatto diretto:

telefono +39 389 1542447

mail profi.ronchini@libero.it -
farmrun.noceto@gmail.com



promozione sociale

Greenpeace cerca fondi sola da privati.

E' tempo di denuncia di redditi e Greenpeace si promuove con una campagna pubblicitaria, realizzata gratuitamente, per raccogliere fondi.

Parma, 20 aprile 2015 -

L'ambiente è un tema che dovrebbe coinvolgere ognuno di noi in ogni azione quotidiana. Dalla gestione dei rifiuti alla alimentazione per passare dall'igiene della persona alla tutela dell'acqua.

Un approccio sistematico e diffuso contribuisce a invertire il ciclo di ribellione della natura verso le, molto spesso poco oculate, scelte umane.

Per diffondere la cultura della coesistenza tra attività umana e ambiente alcune



organizzazioni operano con assiduità e alle volte con alto tasso di rischiosità

Una di queste è appunto GREENPEACE che, in questi giorni, sta divulgando la sua **campagna di**

raccolta fondi esclusivamente da soggetti privati, escludendo a priori quindi imprese, soggetti pubblici e partiti politici.

“La nostra campagna, scrive GREENPEACE, gioca sul **concept della paura** che, a volte, può incutere la natura. Ma, in realtà, quest'ultima è sempre meno spaventosa e preoccupante della **possibilità di perdere il nostro Pianeta** e gli esseri che lo abitano. Destinare il 5x1000 a Greenpeace è importante per preservare la natura in tutti i suoi aspetti, anche quelli che ci fanno più paura.”

Questa nuova campagna di comunicazione, dichiara GREENPEACE, è stata realizzata in

collaborazione con un'agenzia che l'ha sviluppata gratuitamente.

Per destinare il 5x1000 a GREENPEACE! Bastano due mosse:

1. metti la tua firma nel primo settore in alto denominato: "**Sostegno del volontariato...**"

2. Inserisci il codice fiscale di GREENPEACE: 97046630584

www.greenpeace.org/italy/5x1000



Per Bacco che promozione

Per Bacco che vantaggi con le Card Sconti di StePa!

Da StePa la promozione di marzo si fa anche con le Card Sconti.

Gli esperti StePa selezionano vini e cantine per offrire il meglio della produzione vinicola regionale.

Con le **Card Bronze, Silver e Gold**, potrete godere dei massimi vantaggi:



Bronze: per acquisti superiori a € 250,00 all'interno di un medesimo anno solare.

Silver: per acquisti superiori a € 400,00 all'interno di un medesimo anno solare

Gold : per acquisti superiori a € 600,00 all'interno di un medesimo anno solare.

Visita il **sito** o lo shop <http://shop.steparappresentanze.com/> o scrivete a shop@steparappresentanze.com per informazioni e acquisti.

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.





[Pasta Andalini](#)



Innovazione nella tradizione

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



[U.N.I.M.A. Parma](#)



[Confcooperative Parma](#)



[S.A.L.A.](#)

[Soluzioni Avanzate Logistica Alimentare Srl](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)