



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

SOMMARIO

Anno 20 - n° 15 25 aprile 2021

1.1 EDITORIALE

Il Grillo parlante: Movimento Me Too cercasi.

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: DOP stabili

4.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. tendenza

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Nessuna buona nuova

6.1 CEREALI E DINTORNI

tendenze

7.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Nuova fiammata dei prezzi.

8.1 SICUREZZA ALIMENTARE

Allergene non dichiarato, ministero della Salute richiama farro in scatola. Coinvolti i supermercati CONAD

8.2 AGRICOLTURA GELATE

"Serve lo stato di calamità per l'agricoltura reggiana: le gelate hanno devastato campi di ortaggi, frutteti e vitigni"

9.1 VINI E DEGUSTAZIONI

Dove ci porta la degustazione – Eisacktal Kellerei Val Isarco

10.1 MECCANICA

Trincia VKD, il meglio per parchi prati e giardini

10.2 NOMINE

Parmigiano Reggiano: è Guglielmo Garagnani il terzo vicepresidente

11.1 PIOGGE E FIUME PO

Fiume Po: portate ancora a -30% e temperature in rialzo.

11.2 BONIFICA PARMENSE

Comune di Colorno - Bonifica Parmense: sinergia vincente per la sicurezza dei comprensori

12.1 RISTORAZIONE RESPONSABILITÀ

Ristoratori nel 2021 – professionisti ed imprenditori responsabili

13.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

14.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Il Grillo parlante: Movimento Me Too cercasi.



Dov'è finito quell'esercito di "pasionarie" che hanno colonizzato le Tv sino alla vigilia della pandemia? Dove sono le paladine della giustizia, quelle riunite sotto l'hashtag #MeToo orgogliosamente e correttamente difenditrici della denuncia ritardata, addirittura di vent'anni e oltre?

Le parole di Grillo, così come quelle di qualsiasi altro padre ferito, avrebbero dovuto farle imbestialire e prenotarsi per un intervento in ogni talk show, da ieri sino alla fine dell'emergenza sanitaria. E invece nulla.

Come spesso ho sostenuto in passato, il nostro destino sociale è di "morire di demagogia", ma questa volta è stato fatto **harakiri**.

Di Lamberto Colla 25 aprile 2021 47° giorno dell'anno 2 dell'era COVID-19 - domenica-

Vergogna! E' la parola che meglio descrive il sentimento che dovrebbero provare tutte e tutti coloro i quali hanno taciuto dopo la sfuriata del "Grillo Parlante" in difesa del figlio 19enne accusato, a torto o a ragione, di violenza sessuale, consumata con un gruppetto di amici "in mutande," ai danni di una ragazza.

In pochi minuti Beppe Grillo è residua credibilità del stato co-fondatore e [tanta fatica conquistati](#) "Codice Rosso", perfezionare, e la rappresentate da quella ragazza che ha avuto il coraggio di denunciare "ben 8 giorni dopo" il presunto fattaccio



riuscito a frantumare la movimento di cui è leader, i [traguardi con](#) e converti nel peraltro ancora da dignità delle donne

Lamberto Colla

LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: DOP stabili

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XV-XVI settimana. Leggera contrazione per il burro e la crema. Prezzi fermi per le due principali DOP. (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: DOP stabili

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XV-XVI settimana. Leggera contrazione per il burro e la crema. Prezzi fermi per le due principali DOP. (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma 19 aprile 2021 -



LATTE SPOT – Relativamente stazionario il prezzo registrato a Milano nell'ultima quindicina, così come a Verona. Nessuna variazione per il latte Bio.

	VR (19/4/21)	MI (19/4/21)
Latte crudo spot Nazionale	32,99	34,02
(-) 32,48	33,51 (-)	
Latte Intero pastorizzato estero	36,09	36,60 (=)
Latte scremato pastorizzato estero	18,11	19,15 (=)
Latte spot BIO nazionale	50,00	51,03 (=)



BURRO E PANNA – A Milano i listini del burro hanno subito una leggera variazione negativa (-3 cent/kg) così altrettanto per la crema. Alla borsa di Parma il listino dello zangolato, dopo la forte battuta d'arresto si è stabilizzato e così pure ha realizzato la Borsa di Reggio Emilia. Per la panna veronese

----- . In risalita la margarina nel mese di marzo (+10 cent/kg)

Borsa di Milano 19 aprile 2021:

BURRO CEE: 3,90€/Kg. (-)
BURRO CENTRIFUGA: 4,05€/Kg. (-)
BURRO PASTORIZZATO: 2,30 €/Kg. (-)
BURRO ZANGOLATO: 2,10 €/Kg. (-)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,94 €/Kg. (-)
MARGARINA marzo 2021: 1,38 - 1,44 €/kg (+)

Borsa di Verona 19 aprile 2021: (-)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,87/ 1,97 €/Kg.

Borsa di Parma 16 aprile 2021 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,73 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 13 aprile 2021 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,73 - 1,73 €/kg.

GRANA PADANO– Milano 19 aprile 2021 – Stabilizzata la contrazione registrata la scorsa settimana. Prezzi stabili per il Grana Padano.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,10– 7.25 €/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 16 aprile 2021 – A Parma il prezzo è ancora stabilmente ancorato ai valori della ottava precedente, come ormai accade da 13 settimane. Anche la borsa di Milano non ha segnato alcuna variazione.

PARMA (16/4/2021) MILANO (19/4/2021)

- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,30 - 10,50 €/Kg. (=) - 10,20 - 10,50 €/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](#))

#Fileria #Latte #DOP #formaggi #food #madeinitaly #lattierocaseari
@theonlyparmesan @100MadeInItaly

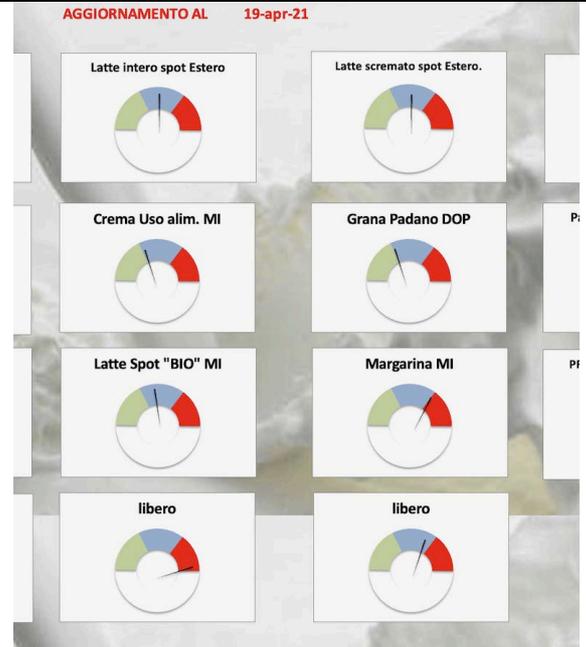


LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XV-XVI settimana. Leggera contrazione per il burro e la crema. Prezzi fermi per le due principali DOP. (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: DOP stabili

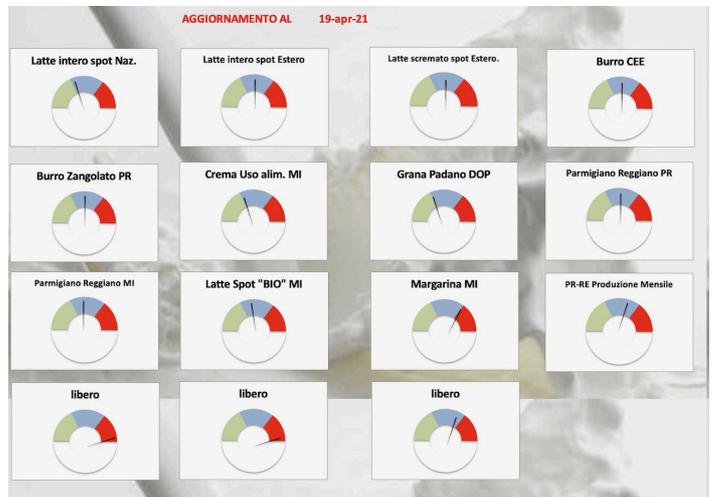
Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XV-XVI settimana. Leggera contrazione per il burro e la crema. Prezzi fermi per le due principali DOP. (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma)

di Redazione Parma 19 aprile 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° 15 - settimana 15-16esima/2021

Data	16/04/21		09/04/21		Variazione		19/04/21		12/04/21		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	10,20	10,50	10,20	10,50	0,00	0,00
15 mesi e oltre	10,50	10,80	10,50	10,80	0,00	0,00	10,50	10,80	10,50	10,80	0,00	0,00
18 mesi e oltre	11,00	11,60	11,00	11,60	0,00	0,00	11,60	11,80	11,60	11,80	0,00	0,00
24 mesi e oltre	11,70	12,35	11,70	12,35	0,00	0,00	12,25	12,75	12,25	12,75	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
media prezzo precedente diff feb-21 feb-20 % Variazione TOT 2020 2019 Variazione Variazione %												
PR-RE Produzione Mensile	673.336	661.967	1,72	11.369	3.937.823	3.754.123	183.700	5%	10,20 €	10,55 €	-0,35 €	
GRANA PADANO												
Data 19/04/21 Milano 12/04/21 Variazione Min Max Min Max Min Max Min Max Min Max Min Max												
Fuori sale 60-90 gg	5,90	6,05	5,90	6,05	0,00	0,00	5,90	6,05	5,90	6,05	0,00	0,00
9 mesi	7,10	7,25	7,10	7,25	0,00	0,00	7,10	7,25	7,10	7,25	0,00	0,00
16 mesi	8,35	8,70	8,35	8,70	0,00	0,00	8,35	8,70	8,35	8,70	0,00	0,00
Riserva 20 mesi	9,20	9,50	9,20	9,50	0,00	0,00	9,20	9,50	9,20	9,50	0,00	0,00
	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 19/04/21 Milano 12/04/21 Variazione 16/04/21 Parma 09/04/21 Variazione Min Max Min Max Min Max Min Max Min Max Min Max												
Burro CEE	3,90	4,05	3,93	4,08	-0,03	0,00	3,90	4,05	3,90	4,05	0,00	0,00
Burro Centrifuga	4,05	4,20	4,08	4,25	-0,03	0,00	4,05	4,20	4,05	4,20	0,00	0,00
Burro Pastorizzato	2,30	2,35	2,33	2,38	-0,03	0,00	2,30	2,35	2,30	2,35	0,00	0,00
Zangolato di creme fresche	2,10	2,15	2,13	2,18	-0,03	0,00	2,10	2,15	2,10	2,15	0,00	0,00
CREMA E PANNA												
Data 19/04/21 Milano 12/04/21 Variazione 19/04/21 Verona 09/04/21 Variazione Min Max Min Max Min Max Min Max Min Max Min Max												
Crema a uso alimentare (40%mg)	1,94	1,98	1,98	2,02	-0,04	0,00	1,94	1,98	1,94	1,98	0,00	0,00
Panna centrifuga uso alimentare (40% mg)	1,87	1,97	1,87	1,97	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	1,38	1,44	1,38	1,44	0,00	0,00
LATTE SPOT												
Data 19/04/21 Milano 12/04/21 Variazione 19/04/21 Verona 12/04/21 Variazione Min Max Min Max Min Max Min Max Min Max Min Max												
€/100 lt. Latte crudo "spot" nazionale	32,48	33,51	32,48	34,02	0,00	-0,51	32,99	34,02	33,51	34,54	-0,52	-0,52
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	51,03	50,00	51,03	0,00	0,00	50,00	51,03	50,00	51,03	0,00	0,00



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Nessuna buona nuova

Tra le altre cose si stanno risvegliando anche i sottoprodotti destinati ai biodigestori.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Nessuna buona nuova

Tra le altre cose si stanno risvegliando anche i sottoprodotti destinati ai biodigestori.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 20 aprile 2021 - I prezzi rilevati alla chiusura del 19 aprile:

SEMI	mag 1449,6 (+16,4)	lug 1436,4 (+14)	ago 1393,6 (+12,6)
FARINA	mag 407,5 (+5,3)	lug 411,3 (+4,9)	ago 408 (+5,4)
OLIO	mag 56,27 (-0,06)	lug 53,87 (-0,37)	ago 51,48 (-0,39)
CORN	mag 592 (+6,4)	lug 580,4 (+6,6)	set 537,4 (+8)
GRANO	mag 652,2 (-0,2)	lug 653,6 (-1,2)	set 656,2 (-0,4)

(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.)

Ancora brutte notizie, ma dobbiamo essere realisti e non dare adito ad aspettative rosee che difficilmente si potranno realizzare. Un paese come il nostro, importatore per l'80% dei proteici e il 50% circa del mais, come può non venire influenzato da ciò che avviene sui mercati esteri?

Il mercato è fortemente influenzato dagli stock ridotti, quindi appena il meteo non è in linea con le necessità delle varie coltivazioni scattano i rally di rialzo, e sarà così per diverso tempo, i massicci acquisti della Cina hanno letteralmente sconvolto tutte le stime e i fondi d'investimento, "giustamente" dal loro punto di vista, sguazzano felici nelle commodities.

Nel **mercato interno** segnaliamo l'esplosione del mercato del mais, che potrebbe entrare in una fase di "fuori controllo", e sta condizionando al rialzo anche altri cereali e tutti i sottoprodotti.

Il mercato dei **biodigestori** si sta risvegliando nel momento più tremendo per i prodotti a essi

destinati: poca merce, poche scelte, quotazioni alte.

Indicatori internazionali 20 aprile 2021

l'Indice dei **noli** B.D.Y. è leggermente salito a 2.432 punti, il **petrolio** sfiora i 64,0 € \$/bar e l'indice di **cambio** €/€ segna 1,20675 ore 9,20

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 20 aprile 2021		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
2.432	1,20675 ore 9,20	64,0€/bar

@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. Nuova fiammata dei prezzi.

Il mercato continua a mostrare assoluta instabilità e una nuova fiammata di prezzi si è manifestata ieri sera.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Nuova fiammata dei prezzi.

Il mercato continua a mostrare assoluta instabilità e una nuova fiammata di prezzi si è manifestata ieri sera.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 15 aprile 2021 - I prezzi rilevati alla chiusura del 14 aprile:

SEMI	mag 1410 (+20,4)	lug 1402,2 (+17,4)	ago 1363,2 (+14)
FARINA	mag 398,2 (+3,2)	lug 403 (+3)	ago 400,5 (+3)
OLIO	mag 54,25 (+1,21)	lug 52,22 (+1,07)	ago 50,16 (+0,94)
CORN	mag 594 (+14)	lug 579,4 (+13)	set 528 (+10,2)
GRANO	mag 648 (+18,2)	lug 650,2 (+16,6)	set 652 (+17)

(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.)

Ieri sera il mercato ha vissuto momenti di forte tensione con aumenti significativi, alcuni poi ridimensionati in chiusura, i motivi sono vari, clima, scorte, vendite, e i soliti fondi d'investimento.

Il punto principale è che con scorte di seme di soya e mais così ridotte basta un nulla per infiammare gli animi e i fondi, considerando quella parte di mercato regolata da intelligenze artificiali e sistemi computerizzati che massimizzano i guadagni, il gioco è fatto.

Nel mercato interno si segnala: il ridimensionamento dei cruscami per i quali non è previsto il crollo; le farine di soya, seppur i listini segnano dei cali, sono ben tenute sempre a causa della scarsa presenza di merce sui porti e delle eventuali rivendite; gli altri proteici sono in leggero calo, fatta eccezione per i semi di soya nazionali e le farine di soya convenzionali per le quali si dubita di arrivare a congiuntura della nuova campagna, a meno che non entri del seme extra Ue.

I consumi di tali prodotti si stanno dirottando su farine di girasole, distiller di grano, e pannello di lino. Per i cereali: il grano è fermo, l'orzo ha frenato il suo ridimensionamento, mentre il mais è entrato in forte tensione (come era già stato ipotizzato in precedenza), fibrosi stabili ad eccezione delle polpe in aumento.



Prosegue quindi il periodo difficile e questo sta condizionando anche i mercati futuri e le quotazioni dei nuovi prossimi raccolti di cereali, mentre per i proteici il problema è sempre solo quello relativo alle scorte e sino a che non si sentirà tutto il peso dei raccolti Sud Americani il mercato farà fatica a scendere in modo sensibile.

Per il 2022 la farina di soya quota per un anno intorno ai 390€ alla tonnellata, partenza dai porti del nord Italia. Questa è una quotazione che per chi continua a ricordare le quotazioni del 2020 è inaccettabile ma se si cancella il 2020 dalla memoria è una quotazione invece in linea con il passato.

Indicatori del 15 aprile 2021		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
2.178	1,19769 ore 9	63,0€/bar

Purtroppo la Cina e i fondi di investimento sulle commodities stanno fortemente condizionando e chi trasforma ne paga le conseguenze, mentre per i produttori di cereali e semi oleaginosi si prospetta un periodo roseo, fatto salvo che non compaia qualche cigno nero proprio dalla Cina.

Indicatori internazionali 15 aprile 2021

L'Indice dei noli B.D.Y. è leggermente salito a 2.178 punti, il petrolio sfiora i 63,00€ \$/bar e l'indice di cambio €/€ segna 1,19769 ore 9.

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.

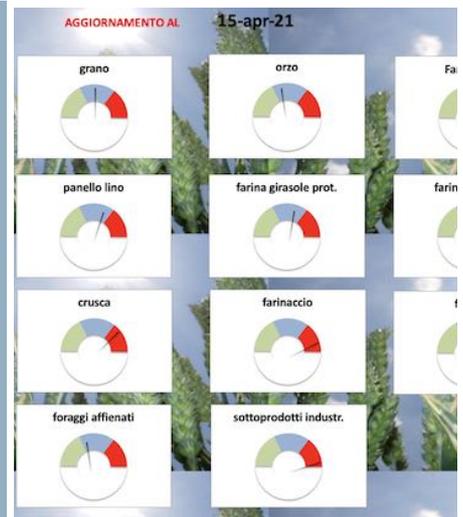
[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Nessuna buona nuova

Tra le altre cose si stanno risvegliando anche i sottoprodotti destinati ai biodigestori.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 20 aprile 2021 - I prezzi rilevati alla chiusura del 19 aprile.. **I segnali di tendenza di giovedì 15 aprile 2021...**

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

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

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

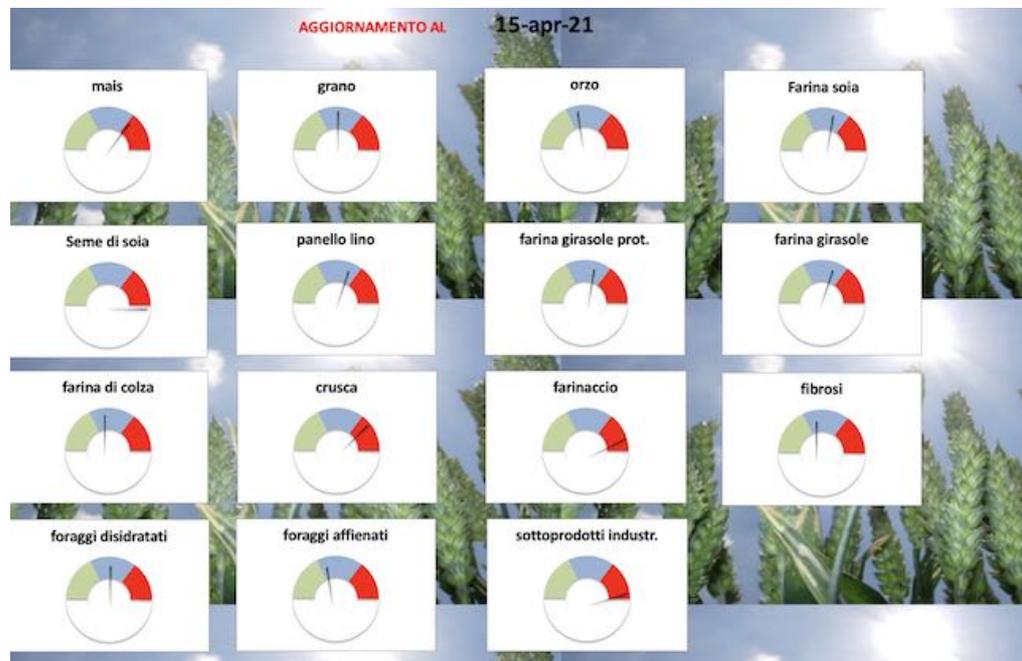
Facebook: <https://www.facebook.com/OfficinaCommercialeCommodities/?ref=bookmarks>

(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

#alimentare

Allergene non dichiarato, ministero della Salute richiama farro in scatola. Coinvolti i supermercati CONAD



La tutela del consumatore e la sua salute, prima di tutto. Cresce l'attenzione per la sicurezza alimentare ancora di più se ha a che fare con le allergie e con i bambini. Per questo il ministero della Salute, ha diffuso l'immediato

richiamo dagli scaffali dei negozi di un lotto di farro in scatola "I Cotti al Vapore" a marchio CONAD perché "il lotto indicato contiene soia invece che farro. Il prodotto in questione è venduto in confezioni da 3x150 grammi con il numero di lotto LE2G327 e il Tmc 31/12/2024 (codice EAN: 8003170062511). Il farro

richiamato è stato prodotto per Conad dall'azienda Globus Konzervipari zrt nello stabilimento di Monostorpalvi ut 92 a Debrecen, in Ungheria. Per precauzione, Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti" raccomanda ai soggetti allergici alla soia di non consumare il lotto oggetto di richiamo e restituirlo al punto vendita d'acquisto. Il prodotto in questione è sicuro per i consumatori che non soffrono di allergia alla soia. Tuttavia va detto che l'autorità, in questo caso il Ministero della Salute, può anche stabilire la revoca del ritiro e del richiamo dei prodotti.

#agricoltura

“Serve lo stato di calamità per l'agricoltura reggiana: le gelate hanno devastato campi di ortaggi, frutteti e vitigni”



La richiesta di Cervi (Cia Reggio) per aiutare centinaia di agricoltori in ginocchio

“Le gelate hanno causato danni disastrosi all'agricoltura reggiana: chiediamo lo stato di calamità per aiutare le centinaia di agricoltori in ginocchio”. Parole di Antenore Cervi (presidente Cia Reggio) che denuncia la grave situazione emersa con forza dopo i ripetuti sopralluoghi dei tecnici sul nostro territorio.

“È stato un colpo terribile per le aziende agricole già in crisi a causa della pandemia – entra nel dettaglio -. La morsa del gelo d'inizio aprile ha stroncato frutteti, cotto intere piantagioni di orticole, danneggiato mais, ucciso piantine di melone e angurie che dovranno essere ripiantate: molto probabilmente si allungheranno i tempi per vedere i primi frutti. Un capitolo a parte lo meritano poi i vigneti di Lambrusco ma non solo: le gemme che stavano per schiudersi hanno sofferto molto, quelle appena

spuntate sono state devastate. Si potrebbe arrivare a perdere l'80% della produzione.

Basti pensare che con un clima ottimale da adesso alla vendemmia, si avrà una pianta ancora in salute, forse, ma con ben pochi frutti”.

Il freddo ha colpito molto duramente la fascia pedecollinare, ma “non ha risparmiato nessuna zona dall'Appennino alla Bassa dove basti pensare che le temperature notturne hanno superato i -5 gradi. Tra la fine di marzo e l'inizio di aprile abbiamo vissuto quattro stagioni: siamo passati dagli oltre 25 gradi del giorno alle intense gelate notturne. Ormai i cambiamenti climatici sono una drammatica realtà davanti agli occhi di tutti e l'agricoltura è la prima a pagarne le drammatiche conseguenze”.

Cervi, in veste anche di vicepresidente di Cia Emilia Romagna, rivela che un numero elevato di agricoltori “è venuto a segnalare i danni nei nostri uffici. Abbiamo subito un fenomeno eccezionale per dimensioni e intensità: chiediamo con forza lo stato di calamità per l'agricoltura reggiana e dell'intera regione, anche se sappiamo che la legge 102 va riformata, togliendo burocrazia e rendendola più



efficace. Ci auspichiamo poi che a livello comunitario avanzi la nostra proposta di una assicurazione universale per tutte le produzioni agricole, cofinanziata con il 3% del primo pilastro della Pac. Sollecitiamo l'urgenza di un nuovo approccio al problema delle calamità naturali, da affrontare anche in Europa e in chiave Green Deal”.

In conclusione, Cia Reggio affronta la 'questione assicurazioni':

“Sono strumenti fondamentali ma non riescono a coprire le esigenze. Come ha denunciato anche il Consorzio del Lambrusco, le polizze sono state strutturate in modo che anche nel caso in cui gli imprenditori agricoli abbiano effettuato la copertura assicurativa contro gelo-brina hanno in ogni caso una franchigia del 30% che non viene risarcita e il massimo indennizzabile è pari al 50% del valore assicurato. Da notare poi che molte compagnie assicurative non hanno neppure assunto il rischio della copertura per questi eventi estremi, visto che si ripetono con sempre più frequenza. Serve un piano d'emergenza con risorse ancora più straordinarie e nuove strategie contro i cambiamenti climatici. L'agricoltura non può e non deve essere lasciata sola”.



#Vino #Degustazione

Dove ci porta la degustazione – Eisacktal Kellerei Val Isarco

L'Equilibrista intervista Andre Senoner – Una Cantina dalla Val d'Isarco

di **L'Equilibrista** @lequibrista27 Parma, 19 aprile 2021- Dopo una parentesi davvero interessante che ci ha portato in giro per la Champagne, che per adesso è solo un arrieverci, visto il grande interesse suscitato soprattutto sui social, continuiamo con una cantina che è espressione di una vallata e di una parte davvero rilevante ed unica dell'Alto Adige: la Valle Isarco e la Cantina Kellerei, situata precisamente a Leitach Coste, nel comune di Chiusa.

Ed ecco ancora la scelta del collega Sommelier Andre' Senoner che ci presenta una Cantina davvero speciale perché testimone di una zona di elezione dell'Alto Adige. La parola a te Andre'!

Dalla Champagne continuiamo il nostro percorso tornando in Italia e nello specifico oggi parliamo della più giovane cantina sociale dell'Alto-Adige: la cantina Valle Isarco che oggi compie ben 60 anni!!! Auguri!!!

(FT 1)

[I vini della degustazione digitale del 29 gennaio 2020, presentazione nuovo consulente Riccardo Cotarella e nuovo logo aziendale.](#)

Questa cantina, nata nel 1961, dispone oggi di una produzione di circa 1.000.000 di bottiglie prodotte l'anno, strutturata su ben 150 ettari vitati e costituita da 135 soci conferitori.

In questo lato del "Sudtirolo" troviamo un clima decisamente freddo di montagna, arricchito da molti microclimi che a volte diventano anche rigidi perché vanno dai 400 ai 970

m s.l.m. ed attenuato e reso più mite solo grazie alle usuali giornate soleggiate caratterizzate da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Terreni e sottosuolo sono ricchi di quarzo, roccia granitica e depositi alluvionali, tutti ben drenanti e identificabili per la loro limitata profondità. I vigneti sono invece disposti su molti terrazzamenti che vanno a scolpire queste zone caratterizzandola per una vera e propria viticoltura eroica, che ad oggi mette a dura prova i vignaioli che devono fronteggiare pendenze anche del 15%, quindi una zona dove la fisica sfida l'uomo!

I vigneti di punta della cantina sono il Kerner, vitigno di origine tedesca che nasce dall'incrocio tra un Riesling e il vitigno Trollinger (nonché l'autoctona Schiava) e che prende il nome dal medico e poeta Justinus Kerner che fu tra i suoi primi estimatori. Fin dal 1967, il Kerner veniva coltivato in questa zona del "Sudtirolo" perché molto resistente alle gelate ed in grado di esaltarsi alle alte quote, a riprova di questo troviamo vigne di 25 anni di età che oggi ci regalano il "Kerner Aristos", frutto delle uve che provengono dalla vicina Val di Funes, oppure il Kerner Sabiona proveniente dal vigneto più importante, un vero "clos", allevato all'interno delle mura del castello



EISACKTAL VALLE ISARCO

KELLEREI CANTINA

omonimo e che guarda diretto il paese di Chiusa, qui chiamato localmente Klausen.

L'altro vitigno identificativo della cantina è il Sylvaner, anch'esso originario della zona tedesca del Franken, al centro della Germania vitivinicola, e coltivato molto anche in Alsazia. Fu introdotto agli inizi del 1900 in Alto Adige ed è un vitigno che possiamo considerare ormai perfettamente adattato qui e capace di essere alla base di vini di qualità, dai sentori speziati e di frutta croccante.

Nel corso degli anni, prima Thomas Dorfmann e successivamente uno degli astri nascenti degli enologi altoatesini Hannes Munter, dal 2017 responsabile dei vini, hanno contribuito all'evoluzione tecnica della cantina. Si è passati dalla prolungata sosta sui lieviti alla riduzione al minimo dell'utilizzo della malolattica in cantina, tanto che Hannes è ancora fermamente convinto che il vino si fa in vigna e che in cantina lo si deve solo lasciare riposare al meglio.

Negli anni questa realtà, che con un importante lavoro di marketing e comunicazione, si è ritagliata uno spazio importante in Italia soprattutto grazie dal suo direttore generale Armin Gratl (dal 2013 in azienda) e di recente con la nomina di consulente aziendale a Riccardo Cotarella. Questa importante e strategica nomina, resa ufficiale nella presentazione del 29 gennaio scorso avvenuta in via digitale sulla piattaforma "zoom" con una degustazione virtuale, ha catturato l'attenzione anche per la presentazione del nuovo logo aziendale. L'enologo Cotarella, dallo scorso Agosto 2020, segue ed affianca Hannes in vigna ed in cantina, con l'auspicio e l'impegno di far compiere un ulteriore step in avanti a livello qualitativo ad una cantina che già ha mostrato ottime referenze ed eccellenze.

(FT 2)

Il nuovo simbolo della Cantina Sociale Valle Isarco



ad un grande piacere di beva, ottima sensazione di intensa salivazione che lascia comunque una bocca asciutta. Negli

anni sta dando grande prova di costanza e posso dirlo dopo aver provato numerose di queste annate.

Penso che l'abbinamento più appropriato sia con carpaccio di salmerino in salsa di asparagi e pepe rosa.



Sylvaner Sabiona 2018, (FT 4)

Altezza ideale di coltivazione dai 500 ai 800 m s.l.m. e ricavato da due ettari vitati al di fuori delle mura del Castello di Sabiona. Dopo la fermentazione sulle bucce in acciaio e tonneaux matura per il 100% in quest'ultima, mostrando un vino dalle nuances di genziana e spezie con quel touch di pietra focaia a rinfrescare il tutto, che favorisce la chiusura con una piacevole salinità ed espressività dal carattere pulito.

Vorrei proporre in abbinamento con saltimbocca alla romana, che ne possa esaltare il gusto e soprattutto la sua persistenza aromatica.

Kerner Sabiona 2018, (FT 5)

Altezza di coltivazione 750 m s.l.m. e ricavato da ben quattro ettari vitati all'interno delle mura dell'omonimo Castello di Sabiona. A seguito della fermentazione sulle bucce, effettuata in botte di acciaio di cui la Valle Isarco ne è molto rappresentativa, matura in acciaio e legno di media grandezza. Vino di complessità, dalle note di frutta tropicale che vanno dalla papaya, alle spezie come pepe bianco e che terminano su note fumé di idrocarburi, pietra focaia e ricchezza di fine sapidità.

Data la sua eleganza e complessità, ho pensato di proporlo in abbinamento con astice alla catalana

da **L'Equilibrista** @lequibrista27
Andre Senoner andre_somm_



Trincia VKD, il meglio per parchi prati e giardini

Trince specializzate per vigneti e frutteti della classe VK Nobili SpA

Di Redazione Molinella 22 aprile 2021. -

I trituratori Nobili serie VK, VKS e VKD sono attrezzature di tipo semi portate, applicabili ai tre punti del sollevatore posteriore, ideali per la trinciatura di erba e sarmenti di potatura di vigneti, frutteti e uliveti.

Specializzate e robuste le VKD poggiano in lavoro su rullo o ruote che ne regolano la altezza di lavorazione.

La gamma VK, VKS e VKD è caratterizzata da un profilo basso, arrotondato e priva di sporgenze per poter operare vicino alla pianta senza problemi.

Questa serie di trince può essere utilizzata sia in pieno campo su mais e paglia, che per la trinciatura di erba e



Video VKD <https://youtu.be/TPbHw5TF99k>

VIDEO Nobili Spa Verona 2018: <https://www.youtube.com/watch?>



residui di potatura anche di grandi dimensioni.

Le trince VKD 155 - 170 - 190 - 210 - 230 sono caratterizzate da coltelli intercambiabili e da spostamento laterale assiale meccanico o idraulico.

L'alta velocità di rotazione degli organi di taglio e la presenza di tre controcoltelli permettono un'ottima frantumazione del prodotto.

Larghezze di lavoro: 1530 - 1718 - 1906 - 2094 - 2282 mm.

[v=zrlqxSwg0zo&t=38s](https://www.youtube.com/watch?v=zrlqxSwg0zo&t=38s)

[Nobili.com](https://www.nobili.com)

IMPIEGO

Vigneto e frutteto

CATEGORIA

Erba, prati, parchi, giardini
Erba, sarmenti di vite, rovi
Erba, piante fibrose, legnose, cespugli
Sarmenti di potatura

Catalogo scheda tecnica PDF:

https://www.nobili.com/userfiles/FamigliaTrince/files/cataloghi/VK-VKS-VKD_depliant.pdf



#Latte

Parmigiano Reggiano: è Guglielmo Garagnani il terzo vicepresidente che, insieme a Minelli e Bezzi, affiancherà Bertinelli alla guida del Consorzio

Il Consiglio di Amministrazione ha inoltre costituito il nuovo Comitato Esecutivo di cui fanno parte, insieme al presidente e ai vicepresidenti, Luca Cotti, Giorgio Catellani, Emilio Braghin, Cristian Odini, Giuseppe Scarica, Daniele Sfulcini.

Reggio Emilia, 22 aprile 2021 – Guglielmo Garagnani è il terzo vicepresidente che, insieme a



Kristian Minelli (vicario) e Alessandro Bezzi, affiancherà Nicola Bertinelli alla guida del Consorzio Parmigiano Reggiano fino al 2025. Garagnani, presidente della sezione di Bologna, è stato eletto questa mattina dal Consiglio di Amministrazione nel corso della seconda seduta dall'inizio del nuovo mandato.

Il CdA dell'Ente di Tutela ha inoltre costituito il nuovo Comitato Esecutivo di cui fanno parte, insieme al presidente e ai vicepresidenti, Luca Cotti

(presidente di sezioni di Parma), Giorgio Catellani (presidente di sezione di Reggio Emilia), Emilio Braghin (presidente di sezione di Modena), Cristian Odini (presidente di sezione di Mantova), Giuseppe Scarica (consigliere della sezione di Parma), Daniele Sfulcini (consigliere della sezione di Reggio Emilia).

Come previsto dallo Statuto del Consorzio, il Comitato Esecutivo esercita i poteri conferitigli dal CdA con delega analitica iniziale e con successive disposizioni specifiche. Il Comitato esercita inoltre funzioni istruttorie e di esame preliminare delle materie di competenza del CdA e, quando necessario, assume deliberazioni di urgenza, soggette a ratifica da parte del Consiglio di Amministrazione.

#agricoltura #Meteo

Fiume Po: portate ancora a -30% e temperature in rialzo. Alta attenzione sui sottobacini più aridi

Bollettino Periodico – Osservatorio Istituzionale Permanente sugli utilizzi idrici nel Distretto del Fiume Po

È questo l'esito emerso dal primo incontro dell'Osservatorio Permanente sugli utilizzi idrici dell'Autorità Distrettuale del fiume Po

Parma, 20 Aprile 2021 – Il mese di Aprile 2021 si diversifica dal precedente presentando precipitazioni in grado di migliorare parzialmente il generale contesto del distretto del Fiume Po, risultato uno dei più aridi rilevati ad inizio di stagione primaverile; le piogge hanno ristorato le colture che avevano anticipato l'irrigazione di emergenza dal 1° Marzo per poter far fronte alla carenza e proseguire il loro percorso di maturazione e rimpinguato moderatamente le falde acquifere sotterranee. Se si esaminano però attentamente le portate del Grande Fiume anche questo periodo registra una situazione non particolarmente rosea confermando quantità che si distanziano in negativo del 30% rispetto alla media del periodo. Ciò che fa presumere un progressivo miglior andamento è rappresentato dalle previsioni meteorologiche di variabilità per i prossimi giorni che potrebbero incrementare leggermente i livelli idrometrici.

Quello che invece non rassicura del tutto è il contestuale aumento delle temperature che, dopo i primi venti giorni di Aprile, tra i più freddi di sempre, potrebbe far impennare l'asticella delle condizioni termiche verso livelli di calore tali da causare evotraspirazione dei terreni e quindi limitare il contributo stesso portato dalle piogge. Si

#meccanica

Comune di Colorno - Bonifica Parmense: sinergia vincente per la sicurezza del comprensorio

Nei pressi dell'impianto consortile del Travacone sarà installata una telecamera OCR intelligente che potrà essere sfruttata anche per integrare la sorveglianza sul territorio

Colorno (PR), 21 Aprile 2021 – Una telecamera OCR (acronimo di "Optical Character Recognition"), sistema di videosorveglianza intelligente dall'elevata qualità tecnologica e in grado di riconoscere le targhe dei veicoli, sarà a breve installata su strada Argine di Gainago, nei pressi dell'impianto di bonifica del Travacone – territorio del Comune di Colorno – e collegata con il sistema della stazione operativa della Polizia locale dell'Unione Bassa Est.

Il progetto è il frutto dell'accordo tra il Consorzio della Bonifica Parmense e l'Amministrazione comunale di Colorno, con la supervisione dell'Arma dei Carabinieri di Colorno. I rappresentanti degli enti coinvolti si sono

segnalato anche che l'attuale accumulo idrico nei grandi laghi regolati presenta volumi superiori alla media nel Lago



Maggiore e nel Lago di Garda e inferiori nel Lago di Como, d'Iseo ed Idro. La disponibilità idrica nelle dighe montane vede ora gli invasi "scarichi" in attesa della fusione del manto nevoso, ancora abbondante sull'arco Alpino per un totale di capacità invasata pari al 20% delle generali potenzialità di accumulo. Infine si evidenzia come proprio le abbondanti quantità di neve caduta nel periodo invernale ed in parte anche in quello primaverile possono consentire, sulla parte centrale delle Alpi, di mantenere una buona riserva, mentre sulla catena Appenninica il contributo delle precipitazioni nevose va esaurendosi. **Particolare attenzione sarà dedicata agli equilibri idrici nei sottobacini che hanno mostrato anche negli ultimi anni una manifesta aridità quasi a carattere endemico: Val Trebbia (PC), area di Boretto (RE) – dove l'impianto idrovoro di prelievo è insabbiato – e alcune zone del Bolognese.**

Nel complesso dunque il monitoraggio capillare che l'Osservatorio Istituzionale Permanente sugli utilizzi idrici (che focalizza i potenziali stati di crisi in qualità di organo operativo in seno all'Autorità Distrettuale del Fiume Po – Ministero della Transizione Ecologica) in partnership collaborativa con tutte le Regioni del Distretto del Po (Valle d'Aosta, Liguria, Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche, Toscana e Provincia Autonoma di Trento)



incontrati nei pressi dell'area coinvolta nel progetto per effettuare un sopralluogo: oltre ai vertici della Bonifica Parmense – la presidente Francesca Mantelli e il direttore Fabrizio Useri – sul posto presenti il sindaco di Colorno Christian Stocchi e il Maresciallo Alessandro Stanzione, in vece del Comandante della Stazione Carabinieri di Colorno, Maresciallo Filippo Collana.

L'algoritmo che consente alle telecamere OCR il riconoscimento ottico dei caratteri sfrutta un software che permette di identificare, all'interno di una scenafotogramma, la porzione che contiene una targa e isolarla dall'immagine; analizzando la forma dei caratteri, l'algoritmo potrà riconoscere la sigla generando una stringa di testo corrispondente al numero di targa del veicolo.

e insieme a Ministero della Transizione Ecologica, Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Ministero delle Infrastrutture e Trasporti, Dipartimento di Protezione Civile, ISPRA, CREA, ANBI, AIPO, TERNA, ISTAT, Consorzio del Ticino, Consorzio dell'Adda, Consorzio dell'Oglio, UTILITALIA, ANEA, Assoelettrica ci consegna, ad oggi, una complessiva condizione di BASSA criticità distrettuale, di colore GIALLO, ma che necessita di una continua e approfondita analisi in relazione alla quantità di precipitazioni che potranno o meno cadere nella prossima decade.

Al termine dell'incontro il Segretario Generale dell'Autorità Distrettuale del fiume Po Meuccio Berselli ha fissato i prossimi due appuntamenti dell'Osservatorio, che si riunirà martedì 11 Maggio e venerdì 11 Giugno.

[IN ALLEGATO IL BOLLETTINO IDROLOGICO



DELL'OSSERVATORIO PERMANENTE SUGLI UTILIZZI IDRICI E DUE FOTO: UNA RECENTE IMMAGINE DEL GRANDE FIUME NEL TERRITORIO DEL COMUNE DI CAORSO, PC; E IL SEGRETARIO GENERALE DELL'AUTORITÀ DISTRETTUALE DEL FIUME PO MEUCCIO BERSELLI QUESTA MATTINA DURANTE UNA FASE DELL'INCONTRO ONLINE]

"Riteniamo – dichiara la presidente della Bonifica Parmense Francesca Mantelli – che una simile linea di collaborazione possa essere esportata anche in altre realtà: la sicurezza del territorio è fondamentale per poter garantire una migliore operatività ai nostri impianti". Le fa eco il direttore generale Fabrizio Useri: "Abbiamo individuato modalità e tipologia di telecamera a seguito di un approfondimento con l'Arma di Colorno, che intendiamo ringraziare: sorvegliando l'area dell'impianto possiamo contribuire a porre in sicurezza un punto sensibile del territorio comunale".

Il Comune di Colorno ha intanto formalizzato la richiesta di autorizzazione al Comitato per la Sicurezza e l'Ordine Pubblico: "Ringrazio la presidente e il direttore del Consorzio di Bonifica per la collaborazione e la grande disponibilità – tiene a sottolineare il sindaco Christian Stocchi – l'obiettivo dell'Amministrazione è proprio quello di continuare nel grande sforzo di moltiplicazione delle telecamere sul nostro territorio, grazie a sinergie virtuose, come questa, attivate con soggetti pubblici e privati".

[NELLA FOTO I RAPPRESENTANTI DEGLI ENTI DURANTE IL SOPRALLUOGO IN STRADA ARGINE DI GAINAGO, DA SINISTRA: I CARABINIERI DI COLORNO,

#ristoranti

Ristoratori nel 2021 – professionisti ed imprenditori responsabili

Di L'Equilibrista Bagnolo in Piano, 19-04-2021 - Mai come stavolta, una disgrazia di dimensioni epocali e globali ha messo in luce le fragilità del sistema moderno e della globalizzazione assoluta alla quale ormai ci hanno detto di sottostare.

I sistemi locali e l'impresa del nostro Paese ne usciranno ma non dimenticherò mai



quanto poco interesse abbia suscitato il destino dei nostri ristoratori.

Non sono mai stato polemico nei miei articoli e non inizierò ad esserlo oggi, questo

perché serve coesione ed intelligenza per domare gli istinti e soprattutto perché userò rispetto nel descrivere una categoria alla quale tengo in modo particolare, quella dei ristoratori appunto. Parliamo di gente che è abituata a fare pianificazione, lavorare senza guardare l'orologio, solida e disciplinata ma soprattutto dedita a far crescere sogni e persone che li possono realizzare. Quindi, stiamo parlando di

imprenditori, cioè professionisti che riescono a stare sul mercato perché fanno impresa che per definizione è qualcosa di impegnativo, rischioso e che comunque si basa sull'impiego di mezzi organizzati ai fini della produzione o dello scambio di servizi.

Non pensiate siano parole di comodo, perché sarebbe invece pura utopia credere che qualsiasi altro lavoro, possa essere tanto diverso rispetto a quello che deve affrontare un ristoratore. Qui si sta parlando di una attività che muove l'economia e che guarda caso tutto il Mondo ci invidia, perché strettamente collegata al nostro saper ospitare, conoscere l'arte del saper cucinare rispettando le tipicità locali di ogni regione e provincia italiana e che guarda caso, rende queste persone richieste

ed ammirate ad ogni latitudine conosciuta.

Ecco perché credo sia fondamentale far parlare le persone che lavorano nel settore, perché solo loro possono portare elementi concreti per descrivere cosa si deve fare e



come si può procedere alla risoluzione di questo paradosso, che ormai conta solo vittime e non riesce a produrre altro.

Parliamo con Marco Ferrari del Ristorante Ca' Rossa con sede a Bagnolo in provincia di Reggio Nell'Emilia.

Marco è persona di sensibilità e gestisce un locale molto ampio, dove l'attenzione per la cucina è di tradizione, era l'impronta di Familia ed oggi è la sua storia che porta avanti quanto di buono ha ereditato dai suoi. Senso di responsabilità e passione lo hanno portato a rendersi conto che la situazione era difficile ma nonostante questo andare avanti senza mollare niente a questa Pandemia è l'unica cosa da fare.

Ciao Marco, cosa credi sia più difficile in questo momento?

–Ci stiamo indebitando per qualcosa che non ci appartiene e che sta erodendo tutto quello che abbiamo gelosamente risparmiato e che magari non ci siamo goduti per lasciare qualcosa di scorta per i momenti difficili.

Cosa pensi debba essere interiorizzato da ogni tuo collega che sta affrontando questo periodo?

–Credo sia fondamentale avere una visione incentrata sulla pianificazione ed il controllo dei tuoi costi perché ti permette di avere una fotografia adeguata su come affrontare il futuro.

Abbiamo dovuto sopportare dei ristori arrivati in ritardo e in misera dose. Inoltre, abbiamo anticipato la cassa integrazione ai dipendenti per dargli almeno una continuità di entrata mensile dato che si è trattato di ritardi di mesi. Questo è inammissibile.



Ci sono aspetti che pensi si sarebbero dovuti capire con largo anticipo da parte delle Istituzioni?

-La prima cosa che mi viene in mente è il CTS, Comitato Tecnico Scientifico del Governo, che certamente ha tutte le ragioni e che si trova tuttora, in epoca di vaccini, in una situazione scomoda, ma dal momento che promuovi un protocollo che per certi versi è giusto, non capisco perché poi non si è capaci di farlo seguire una volta che hai definito le linee guida e che soprattutto hai una serie di imprenditori davvero responsabili che vi si adeguano e che ridisegnano le proprie attività per eseguirne i dettami senza opporsi.

E' inutile che ci perdiamo in chiacchiere, serve un piano strutturato, forte e credibile, stile Piano Marshall per capirci, ma basato e pensato per la ristorazione, perché i debiti incamerati e sulle spalle ormai sono troppi, anche per strutture virtuose che per anni hanno fatto sacrifici e che adesso si trovano esattamente da capo nella migliore delle ipotesi.

Quali proposte concrete pensi siano da prendere subito in esame?

-Ca Rossa, ha come gestione caratteristica quella di produrre cibo, ergo, se al momento non puoi erogarlo o al limite le regole ci avessero permesso di operare per quanto possibile, almeno anticipare la cassa integrazione sarebbe stata una valida e pratica boccata di ossigeno in questa fase. Per capirci, non serve lo sconto sugli F24, ma si renderebbe necessario promuovere liquidità attraverso dei bond o dei bonus per chi investe in acquisto di prodotti italiani per dirne una, così i ristoratori che acquistano da fornitori italiani o che fanno lavorare altre aziende italiane, potrebbero

beneficiare di ritorni diretti. Questo sarebbe una riforma a costo zero e che permetterebbe di far lavorare gente che al momento sta soffrendo come noi. Penso ai produttori o fornitori di servizi a vario titolo, perché lungo la filiera che rifornisce la nostra categoria ad esempio è una ecatombe totale.

Come si sta ridisegnando il futuro prossimo?

-Difficile dirlo ancora, certamente le piattaforme di delivery o ghost kitchen stanno guadagnando terreno perché non parliamo di ristorazione tradizionale ma di qualcosa che sta cambiando il modo di vivere e di produrre un servizio che per noi rimane la faccia dell'Italia, soprattutto nei confronti dei nostri ospiti che dall'estero arrivano qui in Italia; chi desidera vivere l'esperienza culinaria perché ricca e diversa da tutto il resto del Mondo, deve avere questo perché noi lo sappiamo fare.

Quello di cui abbiamo parlato è una storia come se ne sentono tante che ad oggi porta la gente nelle piazze, porta allo sconforto ed alla desolazione perché non esiste un piano preciso e concreto di quello che serve davvero al nostro Paese.

Non servono indecisioni, bisogna che si prendano strade differenti, coraggiose e che soprattutto possano impedire alla nostra cultura di essere divorata e contaminata dalla via più semplice, quella del fast food, della soluzione immediata che toglie il dolore, lava le mani e rimanda ad un futuro che qualcun altro dovrà risolvere. O sarà La Chiusura.

L'Equilibrista

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





[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

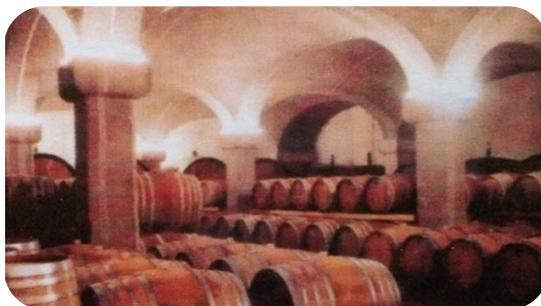
è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra

#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



