



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

SOMMARIO

Anno 16 - n° 13 2 aprile 2017

1.1 EDITORIALE

60 anni e li dimostra tutti.

2.1 LATTIERO CASEARIO

Derivati grassi in risalita e il Grana cede altri 5 centesimi

3.1 ACETO BALSAMICO

Aceto balsamico di Reggio Emilia da elisir di lunga vita a icona di stile. Acetaia San Giacomo, una storia di successo.

4.1 BIODIVERSITÀ

Agrobiodiversi a kilometro zero

4.2 GIOVANI E PRIMO INSEDIAMENTO

Agevolazioni per l'insediamento di giovani in agricoltura

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Prosegue il ridimensionamento del mercato.

6.1 QUESTIONI ENERGETICHE

Questioni energetiche, bolle informative e paraocchi (2)

6.2 AMBIENTE

Ekoclub International, Corvea l'anno 1977...

7.1 ENOLITECH

Ad Enolitech cantine smart per una vitivinicoltura che guarda al futuro

8.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

9.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

60 anni e li dimostra tutti.

Celebrazioni, a dir poco, sottotono del sessantesimo della firma dei trattati di Roma del 25 marzo 1957. Nessun rilievo è stato dato in Europa e tantomeno nel resto del mondo di questo anniversario, segnato dalla sparata del presidente dell'Eurogruppo alla vigilia e dalla Brexit subito dopo.

di **Lamberto Colla** Parma 02
aprile 2017

E' giusto ricordare che se in Europa da settanta anni le nazioni vivono "in pace" lo si deve a quel

manipolo di uomini visionari, statisti che ormai in giro per il mondo non si trovano più neanche con il lanternino, capaci di sognare e porre le basi per un'Europa forte, democratico e in grado di equilibrare i rapporti tra le due superpotenze militari e nucleari dell'epoca, gli Stati Uniti e l'Unione Sovietica.

Un traguardo importante che avrebbe dovuto riempire gli animi di gioia e i giornali di retorica. Invece quel 25 marzo 2017, in memoria del 25 marzo 1957, è trascorso quasi in sordina. Una ricorrenza trattata dalle testate giornalistiche come un evento di secondo ordine, apparso più come una rimpatriata tra reduci piuttosto che una occasione politica per rilanciare gli antichi valori che furono sanciti da padri fondatori dell'Unione Europea.

Come si può festeggiare con il morto in casa?

Già perché se l'Unione Europea non è morta è però agonizzante sotto la pressione degli egoismi nazionali guidati da leader ben poco visionari e tantomeno lungimiranti il cui spessore culturale non può e non deve, per rispetto, nemmeno essere posto a confronto con coloro che si riunirono a Roma nel 1957.

Emblematico il caso del Presidente dell'Eurogruppo (l'organo di coordinamento dei ministri dell'economia dei Paesi Membri), **Jeroen Dijsselbloem**, che alla vigilia delle celebrazioni se ne è uscito con una affermazione sconcertante che probabilmente non penserebbe nemmeno il più ignorante tra

gli ignoranti del continente e che invece è uscito dalla bocca di quell'Olandese dal nome impronunciabile e che, non si sa come, è stato posto al vertice dell'Eurogruppo.



Nell'intervista al quotidiano tedesco *Faz*, **Dijsselbloem** ha detto, senza troppi giri di parole, che nel periodo dell'eurocrisi i Paesi del Nord hanno dimostrato solidarietà verso quelli del Sud. E poi ha aggiunto: "Considero la solidarietà un elemento molto

importante, ma chi la richiede ha anche obblighi. Non posso spendere tutti i soldi in alcol e donne e dopo chiedere aiuto".

L'aiuto a disintossicarsi dovrebbe chiederlo lui che nonostante tutto non ha trovato tra i detrattori, guarda caso, proprio il ministro delle finanze tedesco, il falco **Wolfgang Schaeuble**.

Di scuse ovviamente non se ne parla e di dimissioni men che meno.

E se questa è stata la vigilia, all'indomani delle celebrazioni, per la precisione il 29 marzo, la Gran Bretagna si è presentata con la formale richiesta di scissione dall'UE (Brexit). Un'altra gatta da pelare che potrebbe pesare sul groppone dei residuali cittadini europei. **60 miliardi di euro** è infatti la cifra che verosimilmente l'ex "Stato Membro" dovrebbe pagare gli impegni di finanziamento già presi e le pensioni dei funzionari britannici che hanno lavorato alla Ue durante la permanenza di Londra nell'Unione.

Un negoziato che si preannuncia molto difficile e premonitore di un'altra crisi il cui conto ci verrà ben presto presentato.

-----&-----

(per seguire gli argomenti "Editoriali"
[clicca qui](#))

LATTIERO CASEARIO

Derivati grassi in risalita e il Grana cede altri 5 centesimi

Prosegue la risalita del burro e delle creme. In flessione invece il Grana Padano e il latte spot. Stazionari i listini del Parmigiano Reggiano.

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Derivati grassi in risalita e il Grana cede altri 5 centesimi

Prosegue la risalita del burro e delle creme. In flessione invece il Grana Padano e il latte spot. Stazionari i listini del Parmigiano Reggiano.

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,05 - 2,13 €/Kg. (+)

Borsa di Parma 24 marzo 2017: (+)

BURRO ZANGOLATO: 2,45€/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 21 marzo 2017 (+)

BURRO ZANGOLATO: 2,45 - 2,45 €/kg.

GRANA PADANO Aria di ritorno di crisi. 5 centesimi

lasciati sul campo anche in questa tredicesima settimana. Il Grana Padano sta registrando un ridimensionamento dei listini da ormai 5 settimane consecutive.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,90 - 7,00 €/Kg.

- Grana Padano 15 mesi di stagionatura e oltre: 7,60 -8,20 €/Kg.

PARMIGIANO REGGIANO Restano invece invariati i

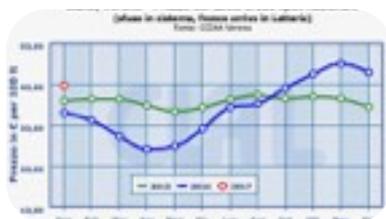
listini del Parmigiano Reggiano alla borsa merci comprensoriale di Parma. Il presunto **scandalo messo in evidenza** dalle indagini della PM reggiana Maria Rita Pantani, e che ha coinvolto imprese, caseifici e i vertici anche dei due consorzi DOP (grana Padano e Parmigiano Reggiano), sembra che ancora non abbia intaccato il mercato dei due straordinari prodotti, bandiera del made in Italy nel mondo.

- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 9,70- 10,20 €/Kg.

- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 10,85 - 11,40 €/Kg.

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

di Virgilio 29 marzo 2017



LATTE SPOT Ancora in flessione negativa i listini del latte spot. Assenza di oscillazioni solo per il latte spot estero di provenienza Germania e Austria che

conferma l'intervallo tra 34,02 e

35,05€/100 litri di latte. Il latte crudo spot nazionale invece arretra a 35,05-36,60 mentre lo scremato pastorizzato estero scende tra 14,49 e 15,53 €/100 litri di latte.

BURRO E PANNA Prosegue la risalita dei listini del burro quotato a Milano. In risalita costante anche la Crema e la Panna pastorizzata. Tutti positivi quindi i listini dei derivati grassi presi in esame.

Borsa di Milano 27 marzo: (+)

BURRO CEE: 4,05€/Kg

BURRO CENTRIFUGA: 4,20 €/Kg.

BURRO PASTORIZZATO: 3,10€/Kg.

BURRO ZANGOLATO: 2,90€/Kg.

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,14/Kg. (+)

MARGARINA marzo 2017: 1,15 -1,21€/kg (=)

Borsa Verona 27 marzo: (+):



Aceto balsamico di Reggio Emilia da elisir di lunga vita a icona di stile. Acetaia San Giacomo, una storia di successo.

Aceto Balsamico di Reggio nell'Emilia, nato come elisir di lunga vita, oggi icona di stile emiliano non replicabile altrove. Andrea Bezzecchi - la sostenibile esistenza dell'essere tradizionale DOP

Di L'Equilibrista Novellara, 27 Marzo 2017 -

Da anni seguo Acetaia San Giacomo come appassionato e ho sempre cercato di carpirne l'essenza e la sua geniale intuizione. Il segreto è semplicemente nella qualità del prodotto che ormai ha varcato i confini europei andando a toccare i mercati americani ed asiatici, creando delle vere e proprie passioni nelle persone che conoscono e si rapportano con la proprietà, tutta rigorosamente reggiana di questa ormai famosa Acetaia.

L'altro ingrediente è la qualità delle persone che lavorano con il cuore e che dispensano sogni in cui credono fermamente.

In un passato recente il proprietario Andrea Bezzecchi si è dimostrato aperto a tutto e tutti, in modo lungimirante e critico, tanto che ad oggi l'Acetaia San Giacomo ha sviluppato prodotti innovativi, come una deliziosa gelatina al balsamico adatta ai formaggi a pasta molle o semiduri e deliziosa su piatti di verdure cotte solo per fare alcuni esempi, senza tralasciare i condimenti cotti, ormai un must dell'alta ristorazione in Italia ed all'estero.

Quello che impressiona è soprattutto la grande voglia di sfornare **idee con classe e qualità** degne di nota, tanto che l'ultima trovata geniale porta l'attenzione ad una **camera sensoriale** per esaltare profumi e qualità dell'aceto balsamico.

Questa camera porta i sensi soprattutto olfattivi e visivi ai loro massimi e ne esaltano l'ingresso nel palato, soprattutto meglio quando si tratta di aceto balsamico tradizionale.

La qualità più spiccata è quella di non mostrarsi mai sordi o ciechi verso niente e nessuno,



producendo qualcosa che abbia un accurato standard di qualità e mantenendo in modo maniacale le relazioni con il pubblico specializzato, affrontando platee di tecnici o panel degustativi in prima persona.

La difficoltà che si incontra continuamente è infatti quella di fronteggiare molto spesso ostacoli imposti dalla poca cultura che vanno a minare questo straordinario prodotto.



Andrea Bezzecchi, 41 anni, proprietario di **Acetaia San Giacomo** e Presidente del **Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia**, nel recente 1994 eredita dal Padre insieme al fratello **Christian** 110

botticelle che questi curava da sempre con grande e viva passione.

Una storia molto comune per la provincia emiliana soprattutto quando si parla di Reggio Emilia, dove è nato l'aceto balsamico, come citato anche nelle odi di Omero e nelle opere dedicate alla contessa Matilde di Canossa. Quello che va fuori dall'ordinario è che Andrea si laurea in giurisprudenza e che insieme al fratello che già lavorava, non ha pensato di vendere questo tesoro e fare cassa come si suol dire, ma anzi tenerselo stretto e continuando gli studi, appassionandosi giorno dopo giorno alla produzione del balsamico, iniziandone a conoscere pregi vendendone le prime botticelle on-line.

Il ragazzo si laurea nel 2001 e la brillante carriera da avvocato è lì che lo aspetta ma lui decide di prendere una strada che trasformerà la sua vita in modo radicalmente diverso. La paura di trasformare una passione in lavoro è evidente ma avendo chiaro che l'obiettivo è ed era quello

di portare avanti una tradizione per consegnare il passato nelle mani di chi ne gestirà il futuro, inizia la sua salita. Si specializza nell'ambito enogastronomico con diversi titoli, diventando fra gli altri assaggiatore di Parmigiano Reggiano

perché **esiste un filo rosso che lega i due ambiti** e che come riporta lui stesso: *"Più li conosci, meglio li sai tutelare"*.

Il percorso è duro ma in pochi anni riesce ad acquistare una corte del Cinquecento dove tenere le botticelle, che adesso da 110 sono diventate 700. E' lui stesso ad ammettere che questo passaggio sia stato fondamentale ma che allo stesso tempo sia stata un'autentica follia, perché la ristrutturazione costò parecchio ed fu un bagno di sangue per due ragazzi giovani, ma d'altro canto sarebbe stato l'unico modo per non scendere a compromessi e d'altronde l'impostazione di un qualsiasi progetto per Andrea prescinde dal calcolo del guadagno: *"il successo economico deve essere la conseguenza di un'iniziativa fatta con passione e serietà. Ora, dopo 15 anni, posso dire di aver avuto ragione."*

Oggi, con lo scenario attuale, affermazioni come questa possono solo essere citate da esempio, perché laddove ci sono interrogativi e dove la gente si ferma a pensare e trova tempo solo per generare altre inquietudini, ci sono altri che decidono e vanno oltre, vanno a **trovare le loro radici e conquistano i loro sogni**.



#biodiversità #km0 #economia
#agroalimentare

Agrobiodiversi a kilometro zero

Di L'Equilibrista Reggio Nell'Emilia, 27
Marzo 2017

Continuano le iniziative e lo sviluppo consapevole della Tribù degli Agrobiodiversi che stavolta trova il suo naturale seguito in quel di Sassuolo, provincia di Modena, a testimoniare la versatilità delle Terre Emiliane e la capacità di creare iniziative ben integrate al territorio circostante.

Si dice che per crescere bisogna fare della strada e che sia bene godersi il percorso in ogni sua forma, perché solo l'evoluzione porta al progresso.

Gli agrobiodiversi lo sono per davvero perché coniugano semplicità e sviluppo collettivo dei loro associati partendo dal giusto compromesso di fare le cose con calma e bene.

Le cene agrobiodiverse, stanno diventando un appuntamento irripetibile e di incontro vero con i produttori locali per dare la giusta spinta verso la conoscenza dei territori e delle migliori pratiche agricole.

L'avventura aveva preso piede alla **Torrefazione Gallo proprio a Parma**, dove dal 16 Dicembre è possibile trovare prodotti di tanti protagonisti del progetto agrobiodiverso, fra i quali le Aziende: Agriappennino, La Natura e Le Comunaglie.

L'idea delle cene a km zero sta prendendo piede perché è possibile parlare e scambiare idee direttamente con il produttore, trovando spunti interessanti e modi alternativi di cucinare o degustare, grazie ad un ambiente informale. Mentre si consumano vere prelibatezze locali come: farro, farine, verdura e frutta provenienti

#agricoltura #ismae #giovani
#finanziamenti

Agevolazioni per l'insediamento di giovani in agricoltura

Sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana V Serie Speciale n.36 del 27 marzo 2017 è stato pubblicato l'avviso di Bando per l'insediamento di giovani in agricoltura in versione integrale.

di Virgilio Parma, 30 Marzo 2017

Il 29 di marzo sono stati pubblicati anche i chiarimenti e le domande più frequenti (FAQ) utili a una più agevole interpretazione del bando e



dalle nostre ricchissime Terre emiliane, i produttori prendono parte ad una cena conviviale e creano un momento unico di rinnovata conoscenza ricreando un format innovativo che sta interessando tante persone e ne solletica curiosità ed entusiasmi.

Tutti i piatti sono frutto di ingredienti semplici e tradizionali che troppo spesso sono stati poco e mal valorizzati a causa del selvaggio imperversare



grandi distribuzioni e delle mode degli anni novanta ma che da oggi, ritrovano slancio sulle tavole di tutti i giorni e valorizzano i palati che vogliono parlare il linguaggio della Terra.

Oggi il futuro attinge dal passato, già molti ambiti dal tecnologico al medicale, alla stessa viticoltura moderna, hanno riscoperto tecnologie del passato e reinventate su pianificazioni e strutture moderne, questo perché si è capito che la chiave di volta deve essere il piacere di riscoprire ed

per produrre una domanda che rientri nell'ambito dei criteri previsti.

Il Bando è articolato in tre lotti in base alla localizzazione geografica delle operazioni fondiari:

a. LOTTO 1 comprende le Regioni: Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia,

Liguria, Lombardia, Piemonte, Trentino Alto Adige, Valle d'Aosta, Veneto,

Lazio, Marche, Toscana e Umbria. La dotazione destinata a finanziare le

operazioni del LOTTO 1 è pari a euro 30.000.000,00.

apprezzarle a pieno le nostre origini e reinventarle in chiave moderna.

Il menù è variegato per la serata di Sassuolo prevede:

Antipasto :

Bruschette con salsa del contadino - Azienda Il cliegio

Torta salata - Azienda Antico mulino Cadonega

Primi:

Fagottini di farina di castagne ripieni di crema di anacardi, zucca ed erbe aromatiche - Azienda Agriappennino

Farro con cavolo nero e nocciole - Aziende Shanti e Prati sal sole

Secondo :

Burger di verdure con chips di pastinaca - Azienda Umiletterra

Insalatina marinata - Azienda prati al sole

Dolce :

fantasia del bosco - Aziende Agriappennino e il ciliegio

vino lambrusco reggiano - Cantina Il Mello

caffè incluso

Info e prenotazioni DANIELA : 3403084799

C/O GREEN KITCHEN , VIA RADINI IN PANO 248 - SASSUOLO (MODENA)

VENERDì 31 MARZO ORE 20,30

acqua, vino + caffè inclusi 25,00 euro

b. LOTTO 2 comprende le Regioni: Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania,

Molise, Puglia, Sardegna e Sicilia. La dotazione destinata a finanziare le

operazioni del LOTTO 2 è pari a euro 30.000.000,00.

c. LOTTO 3 comprende i Comuni indicati negli allegati 1 e 2 al D.L. 17 ottobre

2016, n. 189 , convertito, con modificazioni, dalla L. 15 dicembre 2016, n.

229. La dotazione destinata a finanziare le operazioni del LOTTO 3 è pari a

euro 5.000.000,00

Le domande di partecipazione potranno essere presentate mediante lo sportello telematico a partire dalle ore 12:00 del giorno **28 marzo 2017** fino alle ore 12:00 del giorno **12 maggio 2017**.

(Fonti Ismea)



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Prosegue il ridimensionamento del mercato.

Il mercato continua il suo ridimensionamento, ormai in corso da oltre un mese.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. Prosegue il ridimensionamento del mercato.

Il mercato continua il suo ridimensionamento, ormai in corso da oltre un mese. I grafici mostrano segnali positivi a partire dal 14 di febbraio. Stock e previsioni ottimistiche sui raccolti, sulle semine e le buone previsioni del meteo quasi ovunque, prevalgono sulle vendite.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 28 marzo 2017

Le immissioni di liquidità si sono ormai ridotte, l'ottimismo post elettorale sta scemando e una prova ne è anche l'indebolimento del Dollaro.

I Fondi d'investimento dal 14 febbraio sono passati da un lungo di oltre 790.000 contratti, a un lungo di 230.000 contratti circa a dimostrazione della consistente riduzione.

L'Usda di fine mese comunque incombe e questo ha portato i valori in terreno positivo.

Nel mercato domestico regna sempre la calma. Fatta eccezione per i crusca di grano e per il seme di soya nazionale o ogm free, dimostrando di essere un mercato a parte che risente in misura minore del calo del mercato principale.

Un problema di fisicità/scarsità di merce, potrebbe arrivare sulla farina di soya ogm free sui mesi futuri prima del nuovo raccolto. Questo potrebbe far aumentare ancora il differenziale che ormai è prossimo a 80 euro ma, come già visto in un recente passato, potrebbe anche raggiungere e superare i 100 euro tonnellata.

Qualche prezzo di ieri 27 marzo: farina soya normale 332 ,proteica 343 sul disponibile ma anche sino a giugno (fatta eccezione Venezia che rimane a quota leggermente superiore), il luglio dicembre qualche euro in più, il 2018 a 338/350 su Ravenna. Il girasole proteico 193/195 euro partenza dai porti sino a giugno, bucce di soya da luglio a dicembre 138 euro partenza porto di Ravenna, colza sul pronto 260 partenza

silos interni 265/370 arrivo dall'estero, mais in base alle qualità e alle varie origini da 176 a 183 euro partenza mentre arrivo dall'estero da 183 a 185, grano 185-188 partenza silos interni e 188 arrivo dall'estero, orzo 175 sia arrivo che partenza.

Crusca di grano in **forte deciso rialzo** specie per i farinacci. Il mondo delle **bioenergie** continua a rincorrere i crusca e cerca di accaparrarsi areali a trinciato e o pastone di mais.

Indicatori internazionali 28 marzo 2017

L'Indice dei **noli** è risalito nuovamente a 1282 punti, il **petrolio** è attorno a 48,00\$/bar e l'indice di **cambio** segna 1,08454.

(resta sempre informato sull'argomento consultando la nostra sezione [Agroalimentare](#))

Indicatori del 28 marzo 2017		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
1282	1,08454	48,0 \$/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**) - 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.



Questioni energetiche, bolle informative e paraocchi (2)

Errore 2: smettere di usare i combustibili fossili è una necessità pressante ed impellente

Di Costantino De Contrariis – Roma 27 marzo 2017 -

Quando si parla di “farla finita” con carbone, gas e petrolio (le fonti energetiche fossili) si dà purtroppo per scontato che si debba smettere necessariamente di utilizzarli.

Sembra quasi che stiamo per smettere a momenti, che sia ineluttabile. In realtà non esiste alcuna necessità pressante ed impellente per fermare l'uso dei combustibili fossili.

Al contrario, avere e/o utilizzare combustibili fossili è tuttora una preconditione per la generazione di ricchezza – è un dato di fatto, poco importa che cosa si fan delle tecnologie energetiche alternative sostengano. I Paesi cosiddetti in via di sviluppo, in particolare, si stanno tirando fuori dalla povertà in gran parte (anche se, per fortuna, non del tutto) con gli stessi mezzi che hanno usato in precedenza i Paesi cosiddetti sviluppati: utilizzando le fonti di energia più

Ekoclub International, Correva l'anno 1977...

Ekoclub International oggi è dunque una associazione a pieno titolo di protezione ambientale che dall'Alpe al Lilibeo promuove, tutela, studia l'ambiente naturale.

Di Fabio Massimo Cantarelli – Roma 28 marzo 2017.

Correva l'anno 1977.

Presidente di Federazione Italiana della Caccia era Italo Giulio Caiati, un pugliese, docente universitario di filosofia e pedagogia e deputato di stretta osservanza andreottiana.

Fu lui che concepì l'idea di dar vita ad Ekoclub International, un'associazione finalizzata a sensibilizzare i giovani all'amore per la natura e ad educare il mondo venatorio alle tematiche ambientali.

Erano gli anni in cui il fanatismo verde cominciava a prendere piede.

La caccia era un bersaglio facile ed il mondo venatorio era molto vulnerabile a causa della sua arretratezza culturale rispetto a grandi temi di attualità generale in materia ambientale.

Non che non vi fossero cacciatori illuminati ma era ancora radicata una diffusa cultura popolare che vedeva nella pratica delle armi l'esercizio di attività utili in funzione di possibili utilizzi di valore "nazionale".

Con le armi fu fatta l'Italia, la Patria aveva bisogno di armi per difendere l'unità Nazionale conquistata.

Il Risorgimento, la sanguinosa Grande Guerra e la Resistenza erano state lotte armate.

In secondo luogo la fauna selvatica era res nullius, perché era considerata un bene inesauribile, tanto diffuso da poterne fruire a piacimento senza preoccuparsi della sua limitatezza.



economiche, più affidabili e disponibili, vale a dire perlopiù carbone, gas e petrolio.

Certo, questo potrebbe significare che Paesi poveri e Paesi ricchi finiranno per essere duramente colpiti dalle devastazioni del “clima che cambia e cambia male”. Ma il problema qui ed ora è che nella mente dell'utilizzatore medio di combustibili fossili i vantaggi dell'utilizzo odierno annientano i rischi di un domani.

D'altro canto paradossalmente è molto difficile trovare un dibattito sull'energia dove non si assuma, almeno tacitamente, l'esistenza di una sorta di necessità imposta dall'esterno in grado di garantire che l'uso di combustibili fossili si fermerà. Il più delle volte senza neppure distinguere tra i diversi utilizzi possibili: combustione per produrre calore o elettricità, produzione di derivati per l'industria chimica, ecc.

Pertanto, quando si

Tutte considerazioni che oggi appaiono prive di consistenza scientifica e sociologica ma che in passato hanno concorso a formare

la pubblica opinione

soprattutto quella popolare.

Nel frattempo lo sviluppo tecnologico aveva sì creato migliori condizioni di vita assicurando nel mondo occidentale industrializzato un benessere diffuso ma aveva anche generato un fenomeno, l'inquinamento, che, pur esistente anche in passato, aveva assunto proporzioni allarmanti.

A fronte di questo evolversi della situazione italiana (e non solo) l'esigenza di costituire un'associazione di protezione ambientale nasceva da una serie di valutazioni ancor oggi condivisibili: in primo luogo la polemica antivenatoria da parte di taluni non doveva rappresentare un alibi per chiudere gli occhi al cospetto alle cause vere (ma occulte) del degrado ambientale.

In secondo luogo il mondo venatorio aveva bisogno di un'anima critica interna che educasse, sensibilizzasse, provocasse il mondo dei cacciatori.

In questo spirito in quasi quarant'anni, Ekoclub International ha esercitato un indubbio ruolo di stimolo, non solo rispetto ai seguaci di Diana, ma anche nelle più diverse realtà culturali e geografiche del Paese.

Oggi aderiscono ad Ekoclub International, persone delle più disparate formazioni culturali; in molti, anche dirigenti, non sono cacciatori.

Non per questo Ekoclub International si confonde con altre associazioni non solo perché rifugge l'animalismo che considera nelle sue espressioni più virulente una pericolosa forma di inciviltà ma perché si prefigge di formulare una proposta ideologica suis generis che vede l'Uomo al centro del mondo con quel

afferma che non possiamo continuare a bruciare “dinosauri morti” per sempre, non si dovrebbe dimenticare che molto probabilmente siamo in grado di farlo fino a ben oltre il punto di non ritorno fissato dagli “esperti”, ossia anche dopo avere “demolito” il sistema climatico del pianeta Terra – date le riserve ad oggi note, la crescente domanda di energia, ecc.

In altre parole stiamo dando per scontato qualcosa che non lo è affatto. I dibattiti sull'energia sono completamente contaminati da questo errore basilare. Assistiamo ad interminabili discussioni tra sostenitori della tecnologia alternativa A e sostenitori della tecnologia alternativa B come se fossero eredi con l'eredità già in tasca.

Ma il vecchio re non è morto!

Per quanto si scrutino le statistiche del settore energetico, come fossero una cartella clinica, in nessun modo il vecchio malato appare moribondo. I combustibili fossili rappresentano ancora circa l'85 per cento della fornitura globale di energia, più o meno come negli anni 90 del secolo scorso, quando abbiamo incominciato a preoccuparci per i cambiamenti climatici.

Continua...

([Ekoclub International](#) - Energia)

carico di doveri e di responsabilità che tale collocazione implica.

A pieno titolo Ekoclub International si posiziona sulla scia dell'amore per la natura che aveva indotto già da fine '800 a dar vita ad enti ed associazioni quali il CAI (1863), ENPA (1938) a cui si aggiunsero varie associazioni dei botanici.

Ma se vi è un'istituzione alla quale è doveroso fare riferimento, è la "**Pro Montibus et Sylvis**" guidata per anni dal prof. Alessandro Ghigi, uno fra i più insigni zoologi italiani ed a livello internazionale.

Senza retorica, **si parva licet componere magnis**, è ad Alessandro Ghigi che ci piace guardare come punto di riferimento culturale e storico pur non senza ombre e tenendo conto delle modifiche che il costume, la natura ed il mondo in genere hanno subito in questi ultimi decenni.

Ekoclub International oggi è dunque una associazione a pieno titolo di protezione ambientale che dall'Alpe al Lilibeo promuove, tutela, studia l'ambiente naturale.

Lo fa senza demagogia e con realismo.

Senza eccessi ideologici ma operando in concreto (basti ricordare il benemerito e diffuso servizio di vigilanza che opera su tutto il territorio nazionale in una con gli operatori della Protezione Civile che pure rappresenta un settore di intervento della nostra associazione).

Ed oggi, a quarant'anni dalla fondazione, si può dire che molti obiettivi sono stati raggiunti ed altri restano ancora da perseguire con spirito di servizio e molta umiltà, ma senza complessi nei confronti di alcuno.

foto: Oasi di Canneviè gestione tenacemente voluta dal past president Professor Mario Spagnesi

“Video Oasi di Canneviè”



#vitivinicoltura #agricoltura #eventi

Ad Enolitech cantine smart per una vitivinicoltura che guarda al futuro

Dal 9 al 12 aprile 2017, con Vinitaly e Sol&Agrifood. Alla ventesima edizione espositori in crescita del 30% da 15 Paesi.

Al Salone Internazionale delle Tecniche per la Viticoltura, l'Enologia e delle Tecnologie Olivicole ed Olearie aumentano le proposte di servizi, in particolare informatici, per ottimizzare i cicli di produzione, mentre si arricchisce di innovazione anche l'offerta dei tradizionali mezzi tecnici e la sostenibilità non è più solo una moda.

Verona, 27 marzo 2017 – Con un incremento del 30% del numero di espositori rispetto al 2016, Enolitech 2017 si presenta più ricco e completo nella sua offerta di tecnologie, mezzi tecnici e servizi alla filiera del vino, dell'olio e ora anche della birra artigianale. Per accogliere i circa 200 espositori provenienti quest'anno da 15 Paesi, è stato ampliato il padiglione dedicato, che raggiunge quasi 9.000 metri quadrati coperti lordi.

In programma dal 9 al 12 aprile (www.enolitech.it), in contemporanea con Vinitaly e Sol&Agrifood, per i cui espositori rappresenta una fiera di servizio, Enolitech festeggia quest'anno la ventesima edizione. Dopo aver accompagnato l'evoluzione delle filiere vitivinicola e olearia partendo dalle attività di campagna, nel tempo ha visto espandersi il settore dei servizi, in linea con le esigenze delle imprese. Le novità quest'anno sono rappresentate principalmente dai suoi espositori e dai prodotti esposti.

Le aziende, tra le più importanti nel settore di appartenenza, provengono, oltre che dall'Italia, da Stati Uniti, Francia, Austria, Gran Bretagna, Repubblica Ceca, Spagna, Ucraina, Cina, Irlanda, San Marino, Danimarca, Germania, Serbia e Svizzera. Obiettivo della loro partecipazione ad Enolitech è entrare in contatto con operatori di tutto il mondo: 38.000 nel 2016, dei quali il 21% esteri.

Tra le proposte più innovative, soluzioni su misura e chiavi in mano per cantine 4.0, pensate come avveniristiche sale di comando che mettono in connessione macchine, persone e impianti per ottimizzare i processi produttivi e migliorare l'efficienza e la redditività delle imprese. Contestualmente aumentano di numero i software gestionali sempre più specializzati.



Anche il packaging si evolve e assume sempre maggiore importanza. Realizzato con materiali riciclabili, adeguato a proteggere la qualità dei prodotti durante il trasporto, è facilmente movimentabile e si adatta a una logistica world wide in grado di accontentare le esigenze di piccole a grandi aziende.

A monte della filiera, per il vigneto e l'oliveto ci sono i concimi biologici, mentre ogni attività dell'azienda agricola è sempre più eco-compatibile, grazie al recupero di tutti gli scarti di lavorazione, dai residui di potatura alla carta siliconata delle etichette applicate alle bottiglie.

In crescita l'offerta di resine e di pavimenti industriali, con aziende leader che dal settore industriale alimentare si rivolgono con crescente interesse ai produttori di vino e olio di oliva.

Tra le tecnologie e i mezzi tecnici, grande spazio alle imbottigliatrici, ai tappi, di sughero, di vetro o sintetici, e alle bottiglie, anche di design, pronte per la sublimazione, con apparecchiature per realizzarla direttamente in azienda così da personalizzare il packaging dei propri prodotti. L'importanza dell'immagine è confermata dalla presenza di un gran numero di aziende specializzate nella realizzazione di etichette, con soluzioni non solo belle, ma capaci al tempo stesso di decorare una bottiglia, di informare e tutelare il consumatore e di promuovere il prodotto.

Per gli operatori del canale horeca, a Enolitech ci sono gli strumenti del mestiere, con l'offerta di oggetti e arredi professionali, ma dal design sempre più raffinato, come vetrine climatizzate per vini, salumi e formaggi, bicchieri soffiati e in polimero, cavatappi e secchielli.

Entrate massicciamente in Sol&Agrifood, il Salone Internazionale dell'agroalimentare di qualità che si svolge in contemporanea con Enolitech e Vinitaly, negli ultimi anni, le birre artigianali stanno riscuotendo anche l'interesse dei fornitori delle tecnologie di birrificazione, sempre più numerosi all'appuntamento veronese.

(Fonte Veronafiere)

CIBUS

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

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

SOCIETA' EDITRICE NUOVA EDITORIALE Soc. coop. a.r.l.

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

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva
01887110342

iscritta al registro imprese di
Parma 24929

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

direttore responsabile
lamberto colla





[Pasta Andalini](#)



Innovazione nella tradizione

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



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)

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

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

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



profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

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

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

Non filtrata, non pastorizzata.

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

Per contatti e informazioni:

FROG.NET

www.frognet.it -

mail: info@frognet.it

tel: 392.9511643



MariLU Amber

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

MariLU Blonde

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

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



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

q u a l i Chardonnay e Pinot Bianco e la



scrupolosa e lunga lavorazione. L'intensità paglierina del colore, reso brillante dalle ricchezza delle bollicine, una spuma intensa e persistente esprimono la raffinatezza di uno spumante che ha ricevuto importanti riconoscimenti ...

Parole, parole, parole ... **meglio degustare** la selezione di [StePa](#) offerta nello [SHOP](#) on line.

Con le **Card fedeltà** [Bronze](#), [Silver](#) e [Gold](#) avrete la possibilità di godere di ulteriori e fantastici sconti

