



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

Editoriale

SOMMARIO

Anno 14 - n° 30 26 luglio 2015

1.1 EDITORIALE

Pagare o non pagare, questo è il dilemma!

3.1 CEREALI

Mercati deboli ma prezzi ancora sostenuti

4.1 LATTIERO CASEARIO

Forte ripresa del latte spot

5.1 AGRO MERCATI

Ismea, l'overview sui mercati agroalimentari

6.1 IMPRESE E FINANZA

In Emilia Romagna i Confidi uniscono le forze

6.2 NORME E VONGOLE

Vongole, al via iter per la modifica della taglia minima

6.3 WEB E ECCELLENZE

Le eccellenze reggiane sul web

7.1 MAIS & SOIA.

mais e soia dati previsionali luglio 2015

8.1 EXPORT

Export a -25,3%

9.1 EVENTI

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

9.2 EVENTI

Presentata a Noceto la prima edizione di FARM RUN

10.2 APERITIVO E PROSECCO

Bollicina non significa 'prosecchino'

11.2 PROMOZIONI

"vino" e partners

Pagare o non pagare, questo è il dilemma!

E' una corsa contro il tempo per la liberazione dei quattro dipendenti della Bonatti di Parma rapiti domenica scorsa in Libia. Il caso di Vanessa e Greta avevano riaperto la discussione sulla opportunità o meno di pagare i riscatti.

di Lamberto Colla - Parma, 26 luglio 2015 -

Sono 5 gli italiani ancora in mano alle "forze del male" che s t a n n o spadroneggiando in terra islamica.



Agli ultimi 4 rapiti in Libia occorre aggiungere che, da oltre due anni, non si hanno notizie certe di **Padre Paolo Dall'Oglio**, sequestrato in Siria nel luglio 2013.

Senz'altro però le polemiche più accese l'hanno scatenate **Greta Ramelli** e **Vanessa Marzullo**, le cooperanti rapite e poi liberate in Siria lo scorso 15 gennaio. Mentre del sacerdote ancora nulla si conosce sulla sua sorte e di lui si torna a parlare solo in occasione di altri rapimenti, delle due "fanciulle dei fiori" si è abbondantemente parlato e sparato anche e soprattutto per il riscatto milionario che sembrerebbe essere stato pagato dallo Stato italiano.

La posizione dell'Italia di fronte al terrorismo è sempre stata quella di non "trattare" ma è altrettanto noto che, così come i cugini francesi, i nostri negoziatori dispongono di provviste riservate che spesso sono state il

fattore decisivo per giungere alla liberazione degli ostaggi.

Una dote fortemente appetibile sia per i "ladroni del deserto" sia per le milizie dell'Isis costantemente alla ricerca di soldi e femmine per soddisfare e gratificare i suoi drogati tagliagole.

Un'inchiesta del **New York Times** del 2014, in piena esplosione dello famigerato Stato Islamico di Siria e Iraq (ISIS) ha dimostrato quanto gli europei

rappresentino per le organizzazioni terroristiche, un'invitante e relativamente facile fonte di guadagno. L'indagine del quotidiano americano ha scoperto che dal 2008 Al Qaeda e i suoi diretti affiliati abbiano incassato dai rapimenti una cifra non inferiore a 125 milioni dollari, di cui 66 nel solo 2013.

Negoziare e pagare per salvare vite: questo è il dilemma e anche la ratio che sta dietro le politiche.

Stati Uniti e Gran Bretagna, che prediligono le forze speciali ai riscatti, sono da sempre gli unici in controtendenza. Risultato: scrive il NYT, «dei **53 ostaggi rapiti** dalle associazioni affiliate ad Al Qaeda negli ultimi cinque anni, **un terzo sono francesi**. E piccole nazioni come Austria, Spagna e Svizzera, che non hanno grandi comunità di espatriati nei paesi in cui si verificano i rapimenti, rappresentano oltre il 20 per cento delle vittime. **AI**

contrario, solo tre americani sono stati rapiti da Al Qaeda o dei suoi affiliati, solo il 5 per cento del totale».

Approccio diverso è quello di Israele che **negozia** la liberazione dei suoi cittadini (o le loro spoglie) anche con scambi di prigionieri: tuttavia, le **forze speciali** danno la caccia a chiunque venga coinvolto nei rapimenti e nelle trattative, prigionieri rilasciati compresi.

La vita umana, di chiunque, ha un valore incommensurabile e, forse, se l'Italia non avesse la fama di **"buona pagatrice"** **Salvo, Filippo, Gino e Fausto** sarebbero ancora liberi o forse no, uccisi per rappresaglia in quanto cittadini di uno Stato nemico.

Difficile capire quale sia la strategia migliore ma, a livello teorico, propenderei per avere a disposizione il maggior numero di soluzioni possibili per **riportare a casa** quelle donne e uomini che, per varie ragioni, hanno dovuto o voluto operare in zone a alto rischio.

I Precedenti non sempre andati a buon fine negli ultimi 10 anni.

16 gennaio 2015

Mentre tornavano finalmente a casa **Vanessa Marzullo e Greta Ramelli** erano ancora nella mano dei sequestratori altri due italiani. **Padre Paolo Dall'Oglio** - il gesuita romano fondatore della Comunità Mar Musa, rapito in Siria nel luglio 2013 - e **Giovanni Lo Porto**, il cooperante palermitano di cui si erano perse le tracce nel gennaio 2012, in Pakistan, dove lavorava per la ONG tedesca Welt Hunger Hilfe si occupava di costruire alloggi di emergenza. Di quest'ultimo purtroppo si seppe che fosse **deceduto durante un raid aereo statunitense** avvenuto diversi mesi prima l'ufficializzazione del suo decesso il 23 aprile scorso.



Fabrizio Quattrocchi, Umberto Cupertino, Maurizio Agliana e Salvatore Stefio, Iraq, 2004

I contractors vennero sequestrati a Baghdad. Verranno tutti liberati tranne Quattrocchi che, secondo quanto riportato dall'allora ministro degli Esteri Franco Frattini, avrebbe detto: "Vi faccio vedere come muore un italiano".

Simona Pari e Simona Torretta, Iraq, 2004

Dura tre settimane il sequestro delle cooperanti dell'associazione "Un Ponte Per".

Giuliana Sgrena, Iraq, 2005

La giornalista del Manifesto resta per 30 giorni nelle mani dei sequestratori. Dopo la liberazione, rimane ucciso in un agguato sulla via verso l'aeroporto di Baghdad **l'agente del Sismi Nicola Calipari**.

Daniele Mastrogiacomo, Afghanistan, 2007

Due settimane di sequestro per il giornalista di Repubblica che racconterà tutto nel suo libro "I giorni della paura", uscito nel 2009.

Sergio Cicala e Philomène Kabouré, Mali, 2010

Rapita in Mauritania e liberata in Mali la coppia stava andando a trovare il figlio della donna in Burkina Faso.

Domenico Quirico, Elisabetta Rosaspina, Giuseppe Sarcina e Claudio Monici, Libia, 2011

Un sequestro-lampo, due giorni di paura per il giornalista della Stampa e i tre colleghi, due del Corriere e l'ultimo di Avvenire.

I 6 italiani della nave Rosalia D'Amato, largo dell'Oman, 2011

A bordo del mercantile sequestrato dai pirati somali ci sono 22 membri dell'equipaggio, tra cui sei italiani. Liberi dopo 7 mesi.

Gli 11 italiani della Savina Caylyn, Somalia, 2011

Preso in ostaggio dai pirati somali, la petroliera dei Fratelli D'Amico. Dieci mesi da incubo finiti prima di Natale.

Maria Sandra Mariani, Algeria, 2011

Per oltre 14 mesi la turista fiorentina è stata nella mani di Al Qaeda per il Maghreb Islamico.

Rossella Urru, Algeria, 2011

Dopo il rilascio della cooperante, l'allora ministro Andrea Riccardi commenta: "E' figlia dell'Italia migliore"

Franco Lamolinara, Nigeria, 2011

Sequestrato dai jihadisti viene ucciso dalle forze speciali di Londra che volevano liberare l'ostaggio britannico che si trovava con lui.

Domenico Quirico, Siria, 2014

152 giorni di terrore che racconterà sulla Stampa il giorno dopo il rilascio.

Marco Vallisa, Libia, 2014

Rapito a luglio, il tecnico emiliano è stato liberato in novembre.

Gianluca Salviato, Libia, 2014

Anche lui tecnico, di stanza a Tobruk, Salviato è stato liberato pochi giorni dopo Vallisa.

(ricostruzione effettuata attraverso Fonti RAI)

(Foto copertina tratta dal post di Manuel Bianchi ex collega dei quattro rapiti in Libia



MERCATO CEREALI

Mercati deboli ma prezzi ancora sostenuti

Il clima di incertezza sulle sorti della Grecia nell'Eurozona sta avendo ricadute anche sui mercati agroalimentari. E i fondi la fanno da padroni.

(Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl - e Virgilio)



internazionali

Mercati deboli ma prezzi ancora sostenuti

Prosegue il periodo di incertezza e, nonostante sussistano le condizioni per una riduzione dei prezzi, si sono registrati nuovi aumenti.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 22 luglio 2015 -

Tra venerdì e lunedì si erano manifestati alcuni segnali tendenti un probabile calo dei prezzi nonostante i fondi non avessero ancora avviato importanti operazioni di vendita a seguito soprattutto della notizia, diffusa da Bloomberg, di un calo di attrattività dei mercati finanziari delle commodities a favore del dollaro.

Nel quadro generale è comunque sintomatico l'andamento dell'oro e in particolare l'episodio che, in questo avvio di settimana, avrebbe, secondo le ricostruzioni di stampa circolate, innescato lo scivolone ai minimi da 5 anni a questa parte.

Un maxi ordine di vendita del prezioso metallo, partito all'apertura della borsa di Shanghai, ha infatti spinto la quotazione al di **sotto della soglia psicologica dei 1.100 €/oncia** (1.080 €/oncia).

Ciononostante nella giornata di ieri (21 luglio) si è ancora assistito a quotazioni in rialzo riportando in avanti nel tempo il momento del calo, atteso da tempo da parte degli operatori, dei prezzi delle materie prime agricole.

Indicatori internazionali 21/7/2015-

l'Indice dei **noli** è risalito a 1067, il **petrolio** è sceso 50,00 dollari al barile e il **cambio** €//\$ si aggira intorno a 1,08291.

Indicatori del 21 luglio 2015		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1067	1,08291	50,00 \$/bar

Mercati Sul **mercato interno** le preoccupazioni maggiori, al momento, riguardano il **mais** causa il perdurare della **bolla di calore** che staziona sulla penisola e su buona parte del continente.

I timori sono prevalentemente connessi alla difficoltà di **irrigazione** del prodotto ormai manifestatesi nelle ultime due settimane, a macchia di leopardo, in Lombardia, Veneto e Emilia Romagna ma anche in alcune regioni dell'Est Europa.

Una situazione che, come è ovvio, sta influenzando anche il mercato dei **prodotti bioenergetici**.

Nel circuito dei frumenti, come confermato anche dalle rilevazioni di *Ismea* e riportate nel settimanale **Overview sui mercati agroalimentari**, sulla scia delle flessioni della scorsa settimana, le quotazioni del **duro** potrebbero registrare ulteriori lievi ribassi, dopo un inizio di campagna caratterizzato da una dinamica rialzista dei prezzi. Situazione analoga sul mercato del **grano tenero**, dove tuttavia la tendenza flessiva dovrebbe rivelarsi più attenuata. Nello **scenario mondiale**, le ultime notizie provenienti dal Nord America sembrano indicare un rientro dell'allarme siccità paventato nelle scorse settimane. Per il granturco e l'orzo, invece, la dinamica dei prezzi potrebbe confermarsi ancora positiva.

(* **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.



LATTIERO CASEARIO

Forte ripresa del latte spot

Al rimbalzo del latte spot si contrappone la marcata flessione negativa dei listini relativi al burro.

(Virgilio - CLAL)

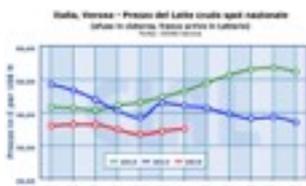


Lattiero Caseario

Forte ripresa del latte spot

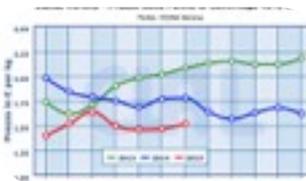
Al rimbalzo del latte spot si contrappone la marcata flessione negativa dei listini relativi al burro.

di Virgilio Parma, 22 luglio 2015



LATTE SPOT

Una vera e propria impennata del latte spot. Per la seconda settimana consecutiva sia il nazionale che l'estero hanno registrato sensibili aumenti. Nello specifico il latte crudo spot nazionale ha registrato quota compresa tra 36,60 e 37,63 €/100 litri di latte (+4,35%) e prezzi compresi tra 35,05 e 35,57 €/100 litri riguardo al latte pastorizzato spot estero (+7,03%)



BURRO E PANNA

Dopo due mesi di stasi il burro perde ben 10 centesimi alla borsa milanese. Anche lo zangolato registrato alla borsa di Reggio Emilia lascia sul campo 5 centesimi lasciando intravedere un cedimento equivalente per l'analogo prodotto quotato alla borsa di Parma il prossimo venerdì. Cede 4 centesimi anche la crema milanese mentre rimane inalterato il prezzo della panna a uso alimentare veronese.

Borsa di Milano 20 luglio:

BURRO CEE: 2,70€/Kg

BURRO CENTRIFUGA: 2,90€/Kg

BURRO PASTORIZZATO: 1,90€/Kg.

BURRO ZANGOLATO: 1,70€/Kg.

CREMA A USO ALIMENTARE: 1,44€/Kg.

Borsa Verona 20 luglio:

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,50-1,55

€/Kg.

Borsa di Parma 10 luglio:

BURRO ZANGOLATO: 1,40€/kg.

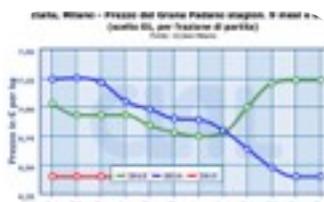
Borsa di Reggio Emilia 21 luglio

BURRO ZANGOLATO: 1,30 1,30€/kg.

GRANA PADANO

Ancora nessuna variazione per il Grana Padano, confermati pertanto i medesimi prezzi della ottava precedente alla borsa merci milanese.

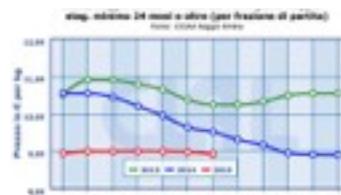
Nello specifico: tra 7,10 e 7,75€/kg. il prezzo all'ingrosso del prodotto di 15 mesi e tra 6,35 e 6,45 €/kg. il prezzo relativo al 9 mesi di stagionatura.



PARMIGIANO REGGIANO

La leggera flessione registrata nella precedente ottava non ha avuto seguito confermando perciò i listini.

In sintesi, a Parma, il 12 mesi è quotato 7,50-7,80€/Kg e 8,65-9,00 /Kg per il 24 mesi di stagionatura. Alla borsa reggiana il 24 mesi è stato confermato il prezzo compreso tra 8,75 e 9,05€/Kg.



Agro Mercati

Ismea, l'overview sui mercati agroalimentari

Le temperature elevate stanno accelerando il processo di maturazione e raccolta delle pesche e nettarine

Roma, 20 luglio 2015

Il perdurare delle elevate temperature, come rilevato dall'Overview dell'Ismea di questa settimana, sta accelerando il regolare processo di maturazione e raccolta di **pesche e nettarine**, con un eccesso di disponibilità di prodotto che non riesce ad essere assorbito dal mercato. Sul fronte estero continuano inoltre a pesare gli effetti dell'attuale situazione commerciale tra Ue e Russia, che di riflesso stanno appesantendo il circuito interno, sul quale la domanda risulta interessata ma insufficiente. Tale difficile situazione potrebbe in parte essere alleviata dalle misure attualmente in discussione a Bruxelles per contenere gli effetti dell'embargo russo sul comparto ortofrutticolo europeo, e che prevedono, se attivate, il ritiro di 9.250 tonnellate di pesche e nettarine italiane tra l'agosto 2015 e il mese di giugno 2016.

Per quanto riguarda le **albicocche**, si avvia a conclusione la campagna di commercializzazione, con un'offerta in ulteriore assottigliamento e quotazioni in rialzo, grazie ad un profilo qualitativo ancora adeguato e ad una domanda costante. Aumentano le disponibilità di **susine** presenti sul mercato, con prezzi in fisiologica flessione ma più alti di quelli spuntati nel corso della precedente campagna. Esordio positivo per le **uve da tavola** pugliesi Apirene e Vittoria, con quotazioni superiori al 2014. Avvio positivo anche nell'areale Lucano, ma solo per le uve Apirene. Stabile invece l'andamento del mercato del prodotto siciliano, sia sul profilo degli scambi che delle quotazioni.

Anche per gli **ortaggi di stagione**, la settimana dovrebbe svolgersi confermando le dinamiche di quella scorsa. Nel caso dei **meloni**, per i quali la domanda risultava già vivace nelle settimane precedenti, il perdurare del caldo dovrebbe mantenere sostenuta la richiesta con una stabilità delle attuali quotazioni. Il positivo andamento del mercato delle **patate** novelle sta determinando un clima favorevole per il prodotto comune, scambiato, in esordio di campagna, a prezzi considerati soddisfacenti dagli operatori.

Nel circuito dei **frumenti**, sulla scia delle flessioni della scorsa settimana, le quotazioni del **duro** potrebbero registrare ulteriori lievi ribassi, dopo un inizio di campagna caratterizzato da una dinamica rialzista dei prezzi. Situazione analoga sul mercato del **grano tenero**, dove tuttavia la tendenza flessiva dovrebbe rivelarsi più attenuata. Nello scenario mondiale, le ultime notizie provenienti dal Nord America sembrano indicare un rientro dell'allarme siccità paventato nelle scorse settimane. Per il **granturco** e l'**orzo**, invece, la dinamica dei prezzi potrebbe confermarsi ancora positiva.

Gli **oli di oliva** continuano ad essere interessati dalle tensioni al rialzo registrate sulle piazze spagnole, e quindi italiane, soprattutto per il lampante, con riflessi anche sui raffinati. In campagna, frattanto, si segnalano le prime preoccupazioni per il forte caldo che sta interessando gli areali produttivi spagnoli e italiani. Inoltre, nel nostro Paese gli operatori, preoccupati anche dal forte tasso di umidità, in alcuni casi stanno già avviando trattamenti preventivi antiparassitari.

Sul **mercato bovino**, le quotazioni degli animali avviati alla macellazione dovrebbero rimanere stabili sui livelli della scorsa settimana; mentre nel segmento delle carni, specie per i quarti anteriori, la situazione rimane poco fluida e la stabilizzazione delle quotazioni potrebbe essere considerata un buon risultato dagli operatori. Nel mercato degli **avicoli**, il contesto risulta poco dinamico e nei prossimi giorni si potrebbero registrare ulteriori ritocchi al ribasso delle quotazioni del vivo e del macellato. Nel circuito delle **uova**, invece, la domanda rimane vivace, sul fronte interno e soprattutto su quello estero, e le quotazioni dovrebbero assestarsi sui livelli alti delle settimane precedenti.

Nel **settore suinicolo**, i prezzi dei suinetti d'allevamento registrano ulteriori ma fisiologici cedimenti. Listini stabili, invece, per i capi da macello destinati al circuito Dop e in lieve ascesa quelli dei capi da macello del circuito no Dop.

Per **latte e derivati** prosegue la fase di stagnazione del mercato nazionale, con i prezzi dei formaggi grana ancorati su valori nettamente inferiori rispetto allo scorso anno nonostante il contenimento dell'offerta. Nel corso delle prossime settimane si potrebbero registrare ulteriori lievi ribassi per il Parmigiano Reggiano, mentre per il Grana e le materie grasse non si prevedono rettifiche nelle quotazioni. Segnali positivi solo sul fronte della domanda estera. Nei primi quattro mesi del 2015 l'export di formaggi e latticini è aumentato del 6,6% in volume e del +2,5% in valore, soprattutto grazie al traino degli Stati Uniti (+30% in quantità su base annua). Per Grana Padano e Parmigiano Reggiano i risultati ottenuti sui mercati esteri non sono tuttavia entusiasmanti, considerando che la crescita dei volumi venduti (+10,8% nel periodo gennaio-aprile) è stata ottenuta a parità di fatturato all'export rispetto allo scorso anno.



Imprese

In Emilia Romagna i Confidi uniscono le forze

Nasce Confidi in Rete Emilia Romagna tra 13 confidi che associano 42.000 piccole e medie imprese

Bologna 23 luglio 2015 -

I Confidi fanno squadra e si mettono rete per essere ancora più competitivi al servizio delle imprese.

È stato sottoscritto nella sede di **Unioncamere Emilia-Romagna** il contratto di rete denominato "Confidi in Rete Emilia Romagna" tra 13 consorzi fidi operanti in regione e appartenenti a tutti i settori economici.



La firma arriva a circa otto mesi dalla nascita del "Coordinamento dei Confidi dei Territori Locali" che è stata la base del percorso.

Fanno parte della rete: Agrifidi Emilia, Agrifidi Modena Reggio Ferrara, Agrifidi Uno Emilia Romagna, Confidi Per le Imprese, Cooperativa di Garanzia fra Commercianti Parma, Creditcomm, Finterziario, GarCom Piacenza, Confartigianato Fidi Cesena, Confartigianato Fidi Ferrara, COFIRE Reggio

Emilia, Confidi Romagna e Ferrara e Unionfidi Parma.

I confidi della rete associano complessivamente circa **42.000 piccole e medie imprese**, pari al 10% delle imprese attive in Emilia-Romagna a fine marzo (dati Unioncamere regionale).

Il volume dei finanziamenti garantiti in essere al 31 dicembre 2014 era pari a oltre 1 miliardo e 112 milioni di euro, mentre lo stock delle garanzie prestate in essere ammontava a quasi 305,8 milioni.

La conduzione della rete è affidata ad un Comitato di Gestione di 5 membri, con **presidente Alberto Rodeghiero**, che guida Agrifidi Uno Emilia Romagna.

(Fonte Unioncamere)

Norme

Vongole, al via iter per la modifica della taglia minima

Vongole - Grazie all'impegno della Regione avviato l'iter di modifica della taglia minima

Bologna 23 luglio 2015 - L'assessore regionale all'Agricoltura **Simona Caselli** risponde al consigliere della Lega Nord **Alan Fabbri**

"Mentre la Lega ancora non prende iniziative concrete, nè qui nè al Parlamento UE, noi stiamo lavorando da tempo con il Governo e la

commissione pesca UE per la modifica della taglia minima delle vongole. Così l'assessore all'agricoltura, caccia e pesca **Simona Caselli** risponde al consigliere regionale della Lega Nord **Alan Fabbri**.

La nostra proposta presentata gennaio alla Commissione

pesca del Parlamento europeo, ha consentito di avviare l'iter per la modifica della taglia minima nella regolamentazione comunitaria. La vice



presidente della Commissione pesca On. **Renata Briano** ci ha riferito nei giorni scorsi che, d'intesa con il Governo, la modifica della taglia verrà inserita nel testo della 'legge Mediterranea' di prossima discussione a Bruxelles. Questo importante aggiornamento è stato comunicato alle associazioni regionali della pesca presenti al 'Tavolo blu' di lunedì scorso a Bologna che hanno espresso la loro condivisione. Ora ci aspetteremo che la Lega collaborasse a questo percorso che rappresenta la possibilità più rapida e concreta di soluzione definitiva del problema."

(Fonte Regione Emilia Romagna 23 luglio 2015)

web marketing

Le eccellenze reggiane sul web

CCIAA: Dall'agroalimentare al turismo, meccanica e moda e servizi alla persona, le eccellenze reggiane sul web.

Dal 23 luglio l'adesione al progetto gratuito per sviluppare presenza e commercio on line

Reggio Emilia 22 luglio 2015 -

La Camera di Commercio amplia decisamente gli orizzonti della valorizzazione delle eccellenze reggiane attraverso i canali web.

Dopo i buoni esiti dell'edizione 2014 - incentrata in larga prevalenza sull'agroalimentare, e quindi su Parmigiano Reggiano DOP, Lambrusco, Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, con l'aggiunta dell'Ars Canusina - il progetto "Made in Italy: Eccellenze in Digitale 2015" (che vede in campo Google insieme a Unioncamere e Camere di Commercio) punta infatti anche su altri prodotti e settori che caratterizzano le produzioni di punta dell'economia reggiana: agroalimentare, meccanica, filiera del turismo e del tempo libero, moda e servizi alla persona.

Le imprese interessate - che debbono presentare l'adesione accedendo al sito camerale della **Camera di Commercio a partire dal 23 luglio e fino al 30 settembre** - potranno usufruire gratuitamente di consulenze specifiche e incontri formativi per migliorare le proprie

strategie di marketing online e per attivare la propria presenza sui canali digitali, accompagnate passo passo da **due giovani Digital Strategist** per creare e/o sviluppare la propria presenza online, sfruttando così le opportunità offerte da Internet per far conoscere in tutto il mondo i loro prodotti.

"Questo progetto di servizio alle imprese - spiega il presidente della Camera di Commercio, **Stefano Landi** - ha un duplice obiettivo: da una parte, infatti, punta a sfruttare le potenzialità di una rete che nel 2014 ha visto crescere del 22% la ricerca del made in Italy su Google tramite tablet e smartphone e, dall'altra, a far sì che le imprese siano poi nelle condizioni di agire autonomamente per gestire strategie di marketing e commercio on line, migliorando costantemente il loro posizionamento sul web".

"Per una realtà imprenditoriale come quella reggiana, che lega oltre il 60% del valore aggiunto all'export ed è ricca di prodotti contrassegnati da unicità - prosegue Landi - è evidente che il ricorso a questi canali è sempre più importante, e le ricerche di Unioncamere

confermano che non si tratta semplicemente di una questione di visibilità: sebbene le piccole e medie imprese italiane che sfruttano l'e-commerce siano solo il 5%, per loro si è registrato un aumento del fatturato superiore del 5,7% a quello delle imprese offline".

"Peraltro - conclude Landi - le ricerche relative a prodotti italiani raggiungono le punte massime proprio in alcuni dei comparti cui guarda il progetto "Made in Italy-Eccellenze in Digitale", a partire dalla moda per arrivare a turismo ed agroalimentare".

I digital strategist messi a disposizione dalla CCIAA di Reggio Emilia, affiancata da Google sono **Antonio Cardace**, reggiano 25 anni, laurea magistrale in Direzione e Consulenza d'Impresa presso il Dipartimento di Economia Marco Biagi dell'Università di Modena e Reggio Emilia, e **Simone Lupo**, 26 anni laureato in Scienze della Comunicazione all'Università di Bologna.

Maggiori informazioni relative al progetto sono disponibili sul sito <http://www.re.camcom.gov.it/eccellenzeindigitale/> dove è possibile compilare direttamente anche la manifestazione d'interesse all'adesione.

(Fonte CCIAA Reggio Emilia)



Antonio Cardace



Simone Lupo



Mais

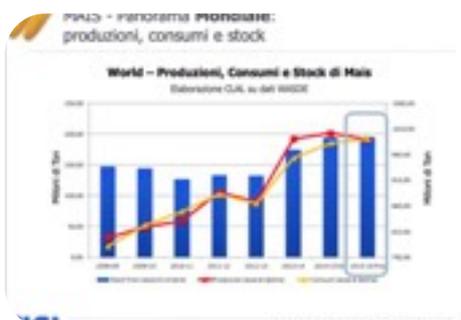
& Soia: luglio 2015



MAIS: Dati previsionali per 2015-16

La produzione di Mais per la nuova stagione 2015-16 (inizio della stagione: 1° Settembre) è prevista a 987.11 Mio t, -0.2% rispetto alle previsioni di Giugno, con riduzioni in USA e UE parzialmente bilanciate da maggiori raccolti in Brasile e Cina.

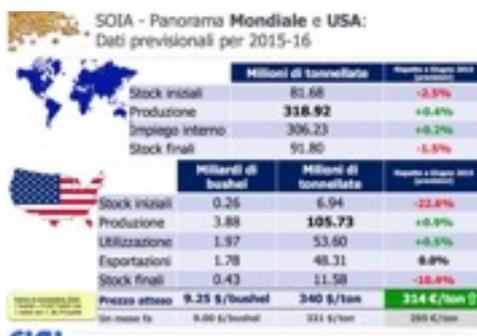
Negli Stati Uniti si stima una riduzione delle aree dedicate alla coltivazione di Mais ed una conseguente minor produzione (-0.7%). L'aumento delle esportazioni e dell'impiego nella produzione di Etanolo della stagione 2014-15, in vista di un maggior consumo



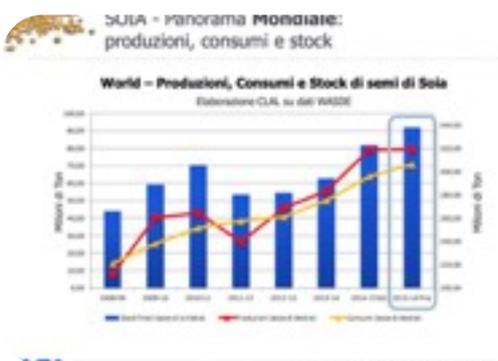
di carburante (Energy Information Administration), hanno ridotto gli stock iniziali previsti per la nuova stagione (-5.2%).

Le scorte iniziali sono attese in diminuzione anche per il Brasile, dove l'export è indicato in aumento sia nella stagione in corso, sia nella stagione futura, generando concorrenza per gli USA.

Nell'Unione Europea le recenti



temperature eccessive riducono le rese nelle aree maggiormente produttive, riflettendosi in una diminuzione delle produzioni per la stagione 2015-16 (da 68.14 a 65.77 Mio t). Le importazioni europee sono previste in aumento (+2 Mio t) a 14 Mio t.



SOJA: Dati previsionali per 2015-16

La produzione mondiale di semi di Soia per la nuova stagione 2015-16 (inizio della stagione: 1° Ottobre) è attesa a 318.92 Mio t, +0.4% rispetto alle previsioni di Giugno, riflettendo maggiori raccolti previsti negli USA e in Bolivia.

Negli Stati Uniti la superficie coltivata è prevista in aumento a 84.4 Mio acri (+0.7 rispetto a Giugno), con una resa di 46 bushels/acro (equivalenti a 3.13 tons/ettaro). La produzione di semi di Soia è stimata a 105.73 Mio t (+0.9%).

Gli stock iniziali e finali statunitensi sono previsti rispettivamente a 6.94 Mio t e 11.58 Mio t, in diminuzione rispetto alle previsioni di Giugno.

La produzione prevista in Argentina e Brasile, principali Esportatori di Soia insieme agli USA, è confermata a 57 e 97 Mio t.

Le importazioni nei principali Importatori sono previste invariate a 77.50 Mio t per la Cina e in aumento a 13.10 Mio t per l'Unione Europea.





export.

Export a -25,3%

Commercio Estero: frena per tonfo in Russia

Roma 23 luglio 2015

A frenare l'andamento delle esportazioni italiane nei Paesi extra Ue è il crollo delle spedizioni in Russia che nel mese di giugno sono calate del 25,3 per cento rispetto allo stesso mese del 2014.

E' quanto emerge da una analisi della **Coldiretti, sulla base dei dati Istat** sul commercio estero a Giugno. Il forte calo delle esportazioni Made in Italy nel Paese di Putin riguarda tutti i principali settori ma ad essere piu' colpiti - segnala la Coldiretti - sono chiaramente quelli interessati dall'embargo scattato il **6 agosto 2014** che ha sancito il divieto all'ingresso di una lista di prodotti agroalimentari che comprende frutta e

verdura, formaggi, carne e salumi ma anche pesce dai Paesi dell'Ue, dagli Usa, ma anche da Australia, Canada e Norvegia, che avrebbe dovuto durare un anno. Nell'agroalimentare - sostiene la Coldiretti - ai danni diretti stimati in 20 milioni di euro all'anno di mancate esportazioni si sommano anche i danni indiretti dovuti alla perdita di immagine e di mercato provocata dalla diffusione in Russia di prodotti di imitazione che non hanno nulla a che fare con il Made in Italy.

Lo stop alle importazioni dall'Italia ha provocato in Russia un vero boom nella produzione locale di prodotti Made in Italy taroccati, dai salumi ai formaggi con la produzioni casearia russa di formaggio - conclude la Coldiretti - che nei primi quattro mesi del 2015 ha registrato infatti un sorprendente aumento del 30 per cento e riguarda anche imitazioni di mozzarella, robiola o Parmesan.



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



eventi

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, 17 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**.



prodotto dal latte di vaccino della razza bruna (**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.



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**



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 disagiata 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 -



FARM RUN

Presentata a Noceto la prima edizione di FARM RUN



A Noceto il 2 agosto si corre nel fango!

Un percorso fra i campi di Noceto e il Parco del Taro in cui tutti potranno mettersi alla prova sfidando il fango. Tanto sport ma anche spettacoli, degustazioni e soprattutto divertimento. -

Noceto (PR), 24 luglio 2015 -

Nei campi di Noceto, in provincia di Parma, fremono i preparativi per accogliere la **prima edizione della Farm Run**, la corsa nel fango, valevole per il campionato italiano **Mud Run**, che si terrà domenica 2 agosto.

A presentare l'iniziativa questa mattina in Municipio a Noceto erano presenti il sindaco **Fabio Fecci**, la vicesindaco **Desolina Bizzi**, il consigliere di maggioranza **Silvano Bonassera**, **Giuseppe Ronchini**, dell'azienda agricola nocetana PROFI "main sponsor" dell'iniziativa, **Agostino Maggiali** in rappresentanza dell'Ente di Gestione Parco del Taro e la **Consulta dei Giovani**.

“Una manifestazione a cui l’amministrazione comunale ha aderito fin da subito, che ha richiesto molto impegno dal punto di vista organizzativo e normativo e che si ci si augura diventi un appuntamento annuale capace di grande



risonanza.” - ha spiegato la vicesindaco che si è fatta promotrice, impegnandosi in prima persona nell’organizzazione.

A dare vita all’evento che vede il coordinamento dell’Amministrazione Comunale, la compartecipazione di una vasta platea di soggetti.

s i
a
sede di
evento



“Noceto, appresta divenire un n sportivo

del Taro che ha permesso lo svolgimento della gara all’interno del suo territorio, dagli sponsor e dai partner istituzionali quali l’Avis, la Proloco, la



Consulta dei Giovani.

Un lavoro di squadra per promuovere il territorio sia nei suoi percorsi naturalistici che per le eccellenze in campo gastronomico e storico artistico” - ha aggiunto il Sindaco Fecci ringraziando i presenti.



E proprio il territorio sarà il vero protagonista, con le sue bellezze naturalistiche e i suoi prodotti tipici. “A questa, seguirà un’altra iniziativa, **CheftoChef**, volta a valorizzare l’ambito naturalistico e culinario con il progetto l’Emilia-Romagna in viaggio verso Expo. Un modo per scoprire e gustare le risorse di un intero territorio tramite la via d’acqua del Fiume Po, la via di terra rappresentata dalla Via Emilia e l’Alta via dei Parchi e che farà tappa a Noceto l’8 settembre.” - ha aggiunto Agostino Maggiali.

La **Farm Run**, si svolgerà su un percorso di **6 km fra i campi nocetani e il Parco del Taro** con una serie di ostacoli naturali e artificiali. “Una corsa in cui la cosa importante è lo spirito goliardico e la voglia di mettersi in gioco, a prescindere dalle proprie abilità. Possono partecipare tutti. E’ un evento di aggregazione dove divertirsi insieme e sfidare i propri limiti, sempre con il sorriso.” - ha spiegato Giuseppe Ronchini, che fin da subito si è fatto promotore

della gara, portando avanti questa iniziativa con caparbietà.

A dare l’avvio alla manifestazione sarà, la sera prima, lo spettacolo “Well&Fit sotto le stelle” di sabato 1 agosto in Piazza della Repubblica, a cura della Palestra Well&Fit di Noceto, che domenica mattina, dalle ore 9 proporrà la preparazione atletica e il preriscaldamento per tutti i farmer.

Madrina d’eccezione, nonché concorrente la campionessa del Mondo di Motocross, **Kiara Fontanesi**. Le premiazioni si terranno nel pomeriggio di domenica, dalle 17 circa, in Piazza della Repubblica, che ospiterà i gazebo di produttori locali.

Tutti potranno scatenarsi dando il meglio di sé, i sali persi verranno reintegrati con il **Parmigiano Reggiano di sola Bruna e Pro Action**, integratori per lo sport. Durante la giornata inoltre si potrà riprendere le forze degustando le



specialità locali, come ottimi **salumi e tortafritta!**

Sono ancora aperte le iscrizioni sia per la gara competitiva che per quella non competitiva e per i **gruppi**. E’ gradito ed addirittura sarà premiato il runner o la squadra con cosplay ispirati al tema.

Info e prenotazioni sul sito www.farmrun.it.



importante, riconosciuto a livello nazionale quale il campionato italiano di Mud Run, grazie all’impegno profuso oltre che dall’Amministrazione Comunale, dall’Ente Parco



Bollicine

Bollicina non significa 'prosecchino'.

Tutto ciò che è frizzante non è prosecco, almeno non solo quello! Facciamo chiarezza e ... bella figura!

- Guida rapida per sapere tutto sulle bollicine. Perché il prosecco non è Franciacorta e il Franciacorta non è Champagne... Insomma: i vini frizzanti non sono tutti la stessa cosa.

Parma, 26 luglio 2015

Un frizzantino non è un 'prosecchino'!

Non solo quello, almeno... Quanti alla domanda: 'ci beviamo una bollicina? rispondono: 'dammi un prosechino...'? ?

Questi 'detrattori' della bollicina non sanno che per ogni 'dammi un frizzantino' c'è un sommelier che impallidisce senza darlo a vedere! Perché, se è vero che siamo uno dei paesi che produce il vino tra i più apprezzati al mondo e che crea spumanti eccezionali, è altrettanto vero che si fa tanta confusione nel **distinguere un Prosecco da un Franciacorta**. Insomma, per noi, un 'frizzantino' è tutto uguale e soprattutto va bene solo per brindare.

Il che - a sentire gli esperti - è sbagliatissimo!

Prima di tutto lo spumante non è unicamente prosecco. Perché c'è anche il Franciacorta, che è ancora un'altra cosa.

Chiariamo: sia Franciacorta che Prosecco appartengono alla famiglia degli spumanti, cioè di quei vini prodotti tramite processo di spumantizzazione.

Però chiedere un Prosecco non significa chiedere un Franciacorta e viceversa. E chiedere un Franciacorta non significa trovarsi nel bicchiere dello champagne.

E allora, cosa li differenzia?

Semplicemente la zona di produzione e vinificazione, che dà risultati totalmente

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:



differenti. Il **Prosecco DOC** è prodotto in Veneto e Friuli da un vitigno di nome Glera. Per la sua spumantizzazione si usa il metodo Charmat.

Franciacorta è una differente zona di produzione che si trova in Lombardia. I vini DOCG Franciacorta sono tra le bollicine più pregiate che abbiamo in Italia. Per produrre un Franciacorta si utilizza invece il **metodo classico**.

Spesso lo spumante viene considerato un "vino" di poca importanza, dimenticando che anche Prosecco e Franciacorta fanno parte di questa grande categoria, distinguendosi però per la zona di produzione e per il metodo di spumantizzazione usato.

Per i non addetti ai lavori, tutti possono essere classificati come "bollicine", un termine colorito, entrato nel linguaggio comune, ma che non ha nulla di tecnico ed è rifiutato dai veri esperti.

Le bollicine sono la caratteristica principale che accomuna tutti i vini spumantizzati e sono l'effetto dell'anidride carbonica trattenuta nel vino.

Il più conosciuto tra tutti è il prosecco. E l'errore dei più sta nel chiamare con questo nome tutto quello che frizza.



Quante volte mentre facciamo un aperitivo sentiamo dire: **"mi fa un prosechino?"**.

In qualche caso, cosa ci mettano in quel bicchiere rimane un mistero, tanto fa lo stesso. **Il prosecco è un vitigno, glera**, presente soprattutto in Veneto. Come ogni vitigno lo si può vinificare fermo o spumantizzato. In questo secondo caso si utilizza il metodo Charmat, cioè una fermentazione in autoclavi.

Franciacorta e Champagne sono zone di produzione. La prima in Italia, in Lombardia, vicino Brescia, l'altra in Francia, ad est di Parigi. Entrambe danno il nome al loro vino principale, il Franciacorta e lo Champagne ed entrambe utilizzano il metodo classico per farlo (che in Francia si chiama **metodo Champenoise**). Il Franciacorta è una DOCG cioè una denominazione di origine controllata e garantita. E grazie ad una modifica del disciplinare nel 2010 anche il metodo con cui viene fatto si chiama Franciacorta.

Questo vino si sta diffondendo anche all'estero, proprio perché tecnica e passione dei vignaioli lo stanno rendendo un prodotto unico e molto apprezzabile. Il Franciacorta non è assimilabile allo Champagne, non è né peggiore né migliore. E' semplicemente diverso.

L'errore più frequente sta proprio nel collocare tutte queste **'bolle'** in un'unica famiglia, come se fossero identiche. Si fa ancora tanta confusione per scarsa cultura ed esperienza. In Italia beviamo, di solito, i vini fermi, relegando Prosecco, Franciacorta e Champagne a bottiglie per le occasioni speciali. E invece questi frizzanti possono essere abbinati veramente a tutto.

Impariamo, dunque, a degustarli senza pregiudizi, lasciando al nostro gusto e all'olfatto il compito di trovare e apprezzarne le differenze...

Ak

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.



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.



[Pasta Andalini](#)



Innovazione nella tradizione

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



www.Agristore.it



[Confcooperative Parma](#)



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

[Soluzioni Avanzate Logistica Alimentare Srl](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)