



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

SOMMARIO

Anno 16 - n° 33 20 agosto 2017

1.1 EDITORIALE

Ma che splendidi alleati (3). Richiedi la tua corsa con un click...

2.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Ancora difficile prevedere il nuovo indirizzo dei mercati

3.1 FRUTTA

Agricoltura. Allarme frutteti in Emilia Romagna

3.2 CAMPAGNA SACCARIFERA

COPROB: iniziata la produzione di zucchero 100% italiano fuori quota

4.1 EVENTI

Prosciutto di Parma: Parma da gustare

4.2 ALIMENTAZIONE E SALUTE

Diete dimagranti a base di anoressizzanti.

5.1 CONSERVAZIONE ALIMENTI

Amazon, al via cibo senza congelatore.

6.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

7.1 PROMOZIONI

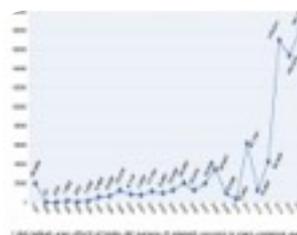
"birra" e partners

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

Editoriale

Ma che splendidi alleati (3). Richiedi la tua corsa con un click...

Le ONG come l'UBER del traffico marittimo. Più che sospetti sono quasi certezze le collaborazioni tra scafisti e personale delle ONG. Il principesco motto della Juventa, finanziata dalla sexy principessa Maria Furtwängler, attrice, filantropa e consorte Burda.



di Lamberto Colla
Parma 20 agosto 2017

Dopo la sparata di bombardare le navi italiane i libici, con particolare riferimento all'uomo forte della Cirenaica, si sono attivati per bloccare il flusso di migranti verso le coste italiane.

Un'azione così incisiva da azzerarne gli sbarchi. Un accordo tra Italia e Libia che, associato al nuovo protocollo imposto dal Viminale alle ONG, peraltro sottoscritto da una minoranza di organizzazioni, ha messo a nudo quello che da molto tempo alcuni **politici d'opposizione** sostenevano e più recentemente il **procuratore** di Catania, Carmelo Zuccaro poi seguito dai colleghi di Trapani Ambrogio Cartosio e Andrea Tarondo, ovvero la supposta complicità tra personale delle ONG e i trafficanti di esseri umani.

Un rapporto così stretto e talmente degenerato che nei dialoghi intercettati si faceva riferimento a veri e propri appuntamenti per il trasbordo dei migranti. Come se non bastasse i tender delle navi offrivano anche il servizio di rimorchiare a riva i barconi dei trafficanti invece di affondarli come

da accordi.

Un atteggiamento di vera sfida in barba ai regolamenti e all'etica di cui, le ONG, avrebbero dovuto essere testimonial.

Così sprezzanti dell'Italia, tanto da avere come motto, in particolare la nave tedesca Juventa, **"Fuck Irmcc"** (l'Irmcc è il centro di coordinamento italiano), alcune ONG umanitarie hanno scorrazzato per il mediterraneo facendo il bello e il cattivo tempo.

Un ben poco principesco atteggiamento, nonostante la ONG proprietaria della nave (Jugend Rettet) fosse abbondantemente sostenuta dalla sexy **principessa Maria Furtwängler**, attrice, filantropa nonché moglie del re dell'editoria tedesca Hubert **Burda**.

[Altre tre erano le ONG tedesche](#) a operare nel *mare nostrum* e non poteva mancare l'appoggio generoso del superfinanziere **Soros** (Nave Aquarius) piuttosto che della maltese MOAS. Tutti perfettamente allineati nel alimentare il flusso verso le nostre coste.

Insomma una sorta di UBER del traffico marittimo specializzato nei migranti.

Intanto, sul continente, nella civile mitteleuropa, l'Austria decide di mandare l'esercito alla frontiera per intensificare i controlli alle vie di connessione con l'Italia.

Ma che splendidi alleati!

-----&-----

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



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Ancora difficile prevedere il nuovo indirizzo dei mercati

Esperti ancora frastornati a seguito della "sorpresa esplosiva" regalata dall'USDA. Difficile anche per i più abili comprendere come si re-indirizzerà il mercato

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities srl



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. Ancora difficile prevedere il nuovo indirizzo dei mercati

Esperti ancora frastornati a seguito della "sorpresa esplosiva" regalata dall'USDA. Difficile anche per i più abili comprendere come si re-indirizzerà il mercato, o meglio quali saranno le prossime mosse dei fondi d'investimento, a fronte di valori giudicati bassi da tutti gli operatori professionali del settore.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano 17 agosto 2017 -

Il mercato in questi giorni non manifesta ancora una precisa direzione. Dopo due mesi di problemi legati al meteo, un mese di agosto come quello che si sta consumando può far recuperare le rese. Resta la perplessità su quanto avevano stimato e scritto gli altri analisti ma, al momento, l'USDA è un organo ufficiale e autorevole al quale occorre dare credito.

Il mercato telematico mostra segnali di ripresa ma è troppo presto per tentare delle stime previsionali.

I prezzi di oggi 17 agosto 2017: 293 euro per la **soia** 44 e 303 per la proteica, con un euro in più si arriva a dicembre, mentre per il 2018 si registra 309 per la proteica, il tutto partenza Ravenna. Qualche euro in più per partenza da Venezia.

Il **seme** quota 342 euro per il pronto e il settembre-dicembre 343 partenza ai porti.

Il **mais** quota per il 5 ppb 187 partenza Fiorenzula d'Arda e 188 partenza Cremona, 190 euro arrivo camion dall'estero dopo il 21/08.

Grano e **Orzo** sostanzialmente fermi nelle loro quotazioni.



Brutte notizie sul fronte salubrità mais nazionale.

Indicatori internazionali 17 agosto 2017

L'Indice dei **noli** è risalito a 1207 punti, il **petrolio** è attorno a 47\$/bar e l'indice di **cambio** segna 1,17461.

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

Indicatori del 17 agosto 2017		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
1207	1,17461	47 \$/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.



#frutta

Agricoltura. Allarme frutteti in Emilia Romagna



Agricoltura. Allarme frutteti, Bignami (Fi): sostenere produttori e imprese.

Crisi prezzi, scarsa remunerazione, concorrenza estera, siccità, costi produzione: sono le "criticità" segnalate dal consigliere che chiede alla Regione di intervenire.

Allarme frutteti in Emilia-Romagna. Galeazzo Bignami (Fi), in un'interrogazione rivolta alla Giunta regionale, vuole sapere quali azioni siano state attivate per sostenere il settore frutticolo e per dare un aiuto concreto ai produttori e alle imprese che non riescono a ottenere un'equa remunerazione. Il consigliere, a questo proposito, riferisce che una nota organizzazione agricola ha segnalato di recente "la perdita, in 20 anni, del 43% dei frutteti dell'Emilia-Romagna che sarebbero passati da 99.438 a 57.559 ettari di superficie coltivata". Le criticità - secondo quanto riportato dal consigliere - riguarderebbero, in particolare, "il calo delle quotazioni di alcuni prodotti e le somme poco remunerative corrisposte ai

produttori", oltre al "problema della siccità". "La crisi dei prezzi - rileva - sta mettendo in seria difficoltà il settore frutticolo" e "tra le maggiori problematiche evidenziate c'è quella di non riuscire a competere con la frutta estera", ma ci sono anche "la maturazione in contemporanea di diverse varietà a causa del caldo intenso e la lievitazione dei costi di produzione per il ricorso all'irrigazione

di soccorso". "Nell'incontro svoltosi ad agosto presso il tavolo di coordinamento ortofrutta convocato al Mipaaf (ministero delle Politiche agricole, alimentari, forestali) - si legge ancora nel testo - si sarebbe stabilito l'avvio, a partire dal prossimo autunno, di 'una sistematica attività di pianificazione tra istituzioni, organizzazioni agricole e dell'intera filiera volta ad affrontare gli aspetti critici che rendono il settore debole, in particolare nell'export' (come si legge nel comunicato ufficiale)" e "nel corso della riunione sarebbe stata resa nota anche l'intenzione da parte del ministero di costituire, nel mese di settembre, il Tavolo ortofrutticolo nazionale". Bignami chiede quindi se la Regione intenda seguire con attenzione gli incontri che si svolgeranno a questo Tavolo e quali proposte ritiene eventualmente di poter avanzare. (Regione Emilia Romagna - Antonella Celletti)

COPROB: iniziata la produzione di zucchero 100% italiano fuori quota



La campagna bieticolo saccharifera 2017, la prima priva delle quote di produzione, avrà una durata di circa 100 giorni e vedrà 3.700 aziende agricole conferire agli stabilimenti di Minerbio e Pontelongo oltre 2 milioni di tonnellate di bietole coltivate su 32.600 ettari

Bologna, 11 agosto 2017 - In queste ultime settimane, per l'esattezza il 24 luglio nello stabilimento di Minerbio (BO) e il 28 luglio a Pontelongo (PD), è iniziata la produzione dello zucchero 100% italiano Italia Zuccheri. Gli zuccherifici di COPROB - Cooperativa Produttori Bieticoli - saranno chiamati a lavorare gli oltre 2 milioni di tonnellate di barbabietole provenienti da 32.600 ettari coltivati da soci e produttori conferenti della Cooperativa.

Le prime settimane hanno messo in evidenza una buona qualità delle barbabietole nonostante le avverse condizioni climatiche: le elevate temperature unite alla persistente mancanza di precipitazioni non sono infatti le condizioni ottimali per questa coltura.

Questi primi dati sono il risultato del costante lavoro di informazione e formazione che COPROB sta mettendo in campo da alcuni anni grazie anche alla collaborazione dei volontari dei Club della bietola territoriali che sperimentano in pieno campo le ricerche di BETA nei cosiddetti Ettari B-lanciati.

"Da maggio ad oggi - afferma Claudio Gallerani, Presidente COPROB - sono state organizzate oltre 20 giornate in campo (e un'altra decina è prevista fino a settembre) che ci hanno permesso di incontrare circa 1.000 bieticoltori e mostrare le più moderne tecniche di coltivazione e di lavorazione. È fondamentale che gli agricoltori siano informati sulle novità che avanzano sia

per quanto riguarda la genetica che le tecniche agronomiche, fondamentali per aumentare le produzioni - e di conseguenza la redditività - anche in presenza di cambiamenti climatici come quelli cui stiamo assistendo negli ultimi anni".

La Cooperativa, quindi, dopo aver investito per l'efficientamento delle fabbriche, ora accelera per un cambio di passo sul versante agricolo e per sostenere i propri soci per competere sul mercato europeo.

"Una grande sfida, ma anche una grande opportunità di rinnovamento della filiera - continua Gallerani - che punta sulla crescita produttiva e la valorizzazione del Made of Italy, proseguendo quanto avviato in questi anni insieme agli operatori dell'agroalimentare e della GDO, consapevoli che è un'opportunità che possiamo cogliere".

#eventi #prosciutto #parma

Prosciutto di Parma: Parma da gustare



Prosciutto di Parma: Parma da gustare fra tour enogastronomici e il festival dedicato al simbolo del food Made in Italy

Il Prosciutto di Parma nasce in una terra affascinante, ricca di proposte che uniscono il piacere della degustazione a un paesaggio unico, votato al turismo culturale. Il periodo migliore per scoprirlo? A settembre, quando Parma e la vicina Langhirano si animano di colori e profumi per festeggiare il DOP simbolo del territorio, con un festival ricco di eventi, degustazioni, visite guidate e ospiti speciali. Ma per tutta l'estate "i luoghi del Prosciutto di Parma" sono al centro di tour enogastronomici all'insegna del gusto e della bellezza.

Parma, 16 agosto 2017_- Si affonda in profondità il "tasto", uno spesso ago di osso di cavallo, per poi estrarlo e accostarlo al naso. È così che gli esperti liberano gli aromi inimitabili del Prosciutto di Parma e sondano la qualità del prodotto a partire dalle sue caratteristiche olfattive. Dietro al sapore e alla consistenza di questo prodotto DOP marchiato con il simbolo della corona ducale c'è tutto un mondo da scoprire, ci sono Parma, Città Creativa UNESCO per la Gastronomia, e il suo territorio, nel cuore della Food Valley. E il periodo migliore per scoprirlo è a settembre, quando a Parma e a Langhirano si celebra questo ambasciatore del gusto dell'Emilia e del Made in Italy.

Il XX Festival del Prosciutto di Parma coinvolgerà il comune di Parma, dal 2 al 10 settembre, e quello di Langhirano, dall'1 al 3 settembre. Nel programma anche Finestre Aperte che, nei fine settimana del 2-3, 9-10 e 16-17



Nella Cittadella del Prosciutto di Parma a Langhirano i produttori proporranno, all'interno dei loro stand, degustazioni guidate, abbinamenti e laboratori del gusto. Non mancheranno i Prosciutti dal mondo e sarà un'occasione d'incontro tra il Prosciutto di Parma e alcuni prosciutti crudi di qualità dall'Italia e dal mondo.

Mentre il Bistrò del Prosciutto di Parma vedrà degustazioni, brunch, aperitivi in musica e con lo chef, ospiti a sorpresa, concerti e spettacoli, laboratori per i più piccoli, cooking show e molto altro nella centralissima cornice dei Portici del Grano, in Piazza Garibaldi a Parma.

Ma non c'è solo il festival. Ci sono anche i tour nelle terre del Prosciutto di Parma, sui colli, a sud della via Emilia, precisamente tra il fiume Enza e il torrente Stirone, dove si trovano circa 150 prosciuttifici facenti parte del consorzio. I "Parma nel cuore del gusto tours" insieme ad Assapora Appennino propongono nei weekend "[Food from Love](#)": un percorso alla scoperta del Parmigiano Reggiano, del Prosciutto di Parma, dei Vini dei Colli parmensi, nel fertile territorio dove sorge il fiabesco Castello di Torrechiara e a Langhirano. Durante la settimana c'è invece il servizio di navetta [Tastybus](#): si vanno a conoscere i luoghi di produzione del Prosciutto di Parma e del Parmigiano Reggiano, si visitano cantine e acetarie, e ci si concede un gustoso aperitivo con vista. Per entrambi i tour, la partenza è dal centro di Parma (Piazza Garibaldi).

Diete dimagranti a base di anoressizzanti.

Importante passo avanti. Pubblicato il Decreto Ministero Salute 27 luglio 2017. Divieto di prescrizione e di esecuzione di preparazioni magistrali a scopo dimagrante contenenti le sostanze medicinali efedrina e pseudoefedrina.



Una battaglia, quale quella contro le diete anoressizzanti a base di preparati magistrali, che da anni porta avanti lo "[Sportello dei Diritti](#)", anche in favore delle vittime fa un importante passo avanti. In data 14 agosto è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 189 del 2017 il Decreto del Ministro della Salute recante "Divieto di prescrizione e di esecuzione di preparazioni magistrali a scopo dimagrante contenenti le sostanze medicinali efedrina e pseudoefedrina". Il decreto è in vigore dal giorno stesso della pubblicazione e cioè dal 14 agosto. Il Decreto impone il divieto ai medici di prescrivere e ai farmacisti di eseguire preparazioni magistrali a scopo dimagrante contenenti le sostanze medicinali Efedrina e Pseudoefedrina, quest'ultima in quantitativi superiori a 2.400,00 mg per ricetta. Il nuovo decreto, segue a quelli già emanati che hanno vietato la prescrizione e l'uso di altre sostanze per la preparazione magistrale di dimagranti come la fenilpropanolamina/norefedrina, pseudoefedrina, triac, clorzepato, fluoxetina, furosemide, metformina, bupropione e topiramato. Occorre considerare che alcune delle molecole, spesso rinvenibili nei preparati magistrali anoressizzanti, sono state ritirate dal commercio perché ad alto rischio di tossicità (ipertensione polmonare primitiva e valvulopatie cardiache con fenfluramina, dexfenfluramina, fendimetrazina e altri anfetaminici; ictus cerebrale emorragico con i simpatici comimetici). Va, inoltre, evidenziato che non è stato dimostrato il

mantenimento della riduzione del peso nel lungo periodo, né la riduzione della morbilità e mortalità correlate all'obesità. Pertanto, le prescrizioni di preparati galenici di cui si parla sono non solo prive di "evidenza" scientifica e gravate da una tossicità inaccettabile, ma anche sprovviste di un razionalità che le renda plausibili. Alcune sentenze della Magistratura e numerosi fatti di cronaca, segnalati peraltro dalla nostra associazione, hanno ormai pienamente confermato la pericolosità di questi preparati per la salute dei cittadini, spesso attratti da farmaci che consentirebbero di raggiungere lo scopo del dimagrimento in tempi rapidi, ma evidentemente a scapito della salute e con il rischio di veder spezzata la propria vita.

Tutto nasce a seguito della morte del figlio del signor Michele Marzulli, Luigi, e di Ombretta Rubeghi, deceduti secondo quanto emergerebbe a seguito delle indagini espletate da parte della Procura della Repubblica di Roma a causa di una dieta a base di fendimetrazina, una sostanza anoressizzante vietata dalla legge e dopo la richiesta di ben undici rinvii a giudizio a vario titolo per farmacisti, funzionari ministeriali, direttori di ASL e l'ex comandante del Nas Marco Datti. Giovanni D'Agata, presidente dello "[Sportello dei Diritti](#)", già al fianco delle famiglie delle vittime in questa battaglia, continua a tenere alta l'attenzione su un problema quale quello delle diete a base di sostanze cosiddette anoressizzanti che l'opinione pubblica e soprattutto le autorità sanitarie, sino a ieri hanno troppo sottovalutato, nonostante i casi segnalati di decessi o gravi conseguenze per molti pazienti.



#ecommerce #agricoltura

Amazon, al via cibo senza congelatore.

Il colosso di Jeff Bezos punta a lanciare una serie di prodotti conservati grazie ad una tecnologia militare

Affondo sul mercato alimentare di Amazon. Il colosso di Jeff Bezos lancia una nuova serie di prodotti pronti che non richiedono di essere surgelati. Il gruppo statunitense, forte dell'acquisizione di Whole Foods, potrebbe iniziare a consegnare i nuovi articoli già il prossimo anno e ha già avviato trattative in questo senso. I test sono in corso e sono basati sulla tecnologia all'avanguardia sviluppata

inizialmente per l'esercito americano.

La procedura di riferimento, riferisce Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", è la **Microwave assisted thermal sterilization (MATS)** e consente di non doversi preoccupare della loro refrigerazione. Il cibo pronto, infatti, è confezionato con acqua pressurizzata ed è sufficiente scaldarlo nel forno a microonde per alcuni minuti per uccidere i batteri.

Questa soluzione consente, quindi, agli alimenti di mantenere il loro naturale gusto anche se restano sugli scaffali a lungo.

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

