



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

SOMMARIO

Anno 17 - n° 41 14 ottobre 2018

1.1 EDITORIALE

I risultati che non ti aspetti.

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Arresto per il Parmigiano Reggiano.

3.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. I dati USDA delle giacenze. La reazione dei mercati.

4.1 AMBIENTE

Collisione tra navi al largo della Corsica - E' allarme ambientale

4.2 DIFESA DEL SUOLO

Interventi di difesa del suolo in comune di Alta Val Tidone

5.1 POMODORO

Pomodoro, calo del 13%

5.2 SICUREZZA AMBIENTALE

Langhirano-Strognano: strada riaperta, versante in sicurezza

6.1 EVENTI EDUCAZIONE

"CHEF-ALL". Per amici o per colleghi, una bella e buona "cena con sorpresa"

7.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. nessuna novità dall'USDA

8.1 SICUREZZA ALIMENTARE

Fitofarmaco cloromequat in eccesso nei pomodorini in scatola

8.2 EVENTI PARMIGIANO REGGIANO

Parmigiano Reggiano Night

9.1 EVENTI SIAL

Mulino Alimentare sarà al SIAL di Parigi dal 21 al 25 ottobre 2018.

10.1 EVENTI SIMA PARIGI

SIMA 2019 - Uno sguardo a 360 gradi sulle sfide del mondo agricolo

11.1 NOMINE COLDIRETTI

E' Nicola Bertinelli il nuovo presidente regionale di Coldiretti Emilia Romagna

12.1 ZOOTECCIA

Torna la fiera di Cremona dal 24 al 28 ottobre

13.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

Editoriale

I risultati che non ti aspetti.

A grandi passi verso le elezioni di mezzo termine e, magicamente, i risultati di Donald Trump emergono quasi con violenza. Intanto il 92% dei media sono contro il Presidente degli USA.

di Lamberto Colla
Parma 14 ottobre 2018 -

Non passa giorno che il Presidente degli Stati Uniti venga attaccato da qualche funzionario interno alla Casa Bianca, piuttosto che ex collaboratore o che una qualche notizia di natura scandalistica colpisca lui o qualcuno del suo staff.

L'ultimo in ordine di tempo è l'accusa di stupro, uscita dal cappello a cilindro di una ex compagna di liceo, Christine Blasey Ford, del candidato repubblicano a Giudice della Corte Suprema americana **Brett Kavanaugh**. Kavanaugh avrebbe tentato di violentarla nel 1982 a una festa, quando lei aveva 15 anni e lui 17.

La moda **Me Too**, memoria di stupro ritardata di un ventennio, ha colpito anche Washington, ma in questo caso il giudice ha ottenuto l'incarico proprio grazie al voto favorevole di una donna che, in parte, ha riabilitato l'accusato.

Non si vuole entrare nel merito della vicenda e da quale parte sia la verità ma indubbiamente stupisce che certi crimini violenti e diretti alla persona a alla sua anima, non vengano denunciati nell'immediatezza. per di più in questo caso la ragazza non era nemmeno condizionata dallo spessore politico o economico del suo aguzzino.

Mentre la stampa e la televisione statunitense è quasi totalmente contro (**92%**) il Presidente, cominciano a emergere i risultati che non t'aspetti.

L'arrogante, antipatico, presuntuoso e decisionista Donald Trump sta raccogliendo successi talmente evidenti che non possono essere attribuiti al caso o a fattori congiunturali.

Abbiamo infatti tutti temuto che l'oriente tornasse a vivere l'ennesima **guerra**, nucleare per di più. **Missili** che dalla Corea del Nord partivano per intimorire il Giappone e gli USA, la maestosa **flotta** navale nord americana che salpava facendo rotta verso



Pacifico orientale e sotto terra i test **nucleari** coreani continuavano scandendo i twitter del "socialpatico" Trump.

Proprio mentre quando la tensione era arrivata al punto di rottura ecco uscire il sereno. L'incontro tra i due leader finalmente avviene e oggi i due sono diventati **amiconi** al punto che il **terribile Kim** ha addirittura invitato il **Papa** a fargli visita. Un risultato che non può essere

assegnato a nessun altro se non all'istrionico Donald Trump.

L'economia USA sta volando e la promessa "**prima gli americani**" è stata mantenuta. I **salari** sono in crescita (+2,9% annuo) ma quel che più di ogni altro stupisce è il risultato della **piena occupazione**.

E' dei giorni scorsi che la disoccupazione ha toccato il punto più basso dagli ultimi decenni (**3,5%**).

Infine, il conflitto commerciale con **Canada e Messico** si è finalmente risolto a fine settembre con la sottoscrizione del trattato **USMCA** che va a sostituire l'obsoleto **NAFTA**.

Insomma, al di là del modo espressivo, **Donald Trump** sta macinando successi e soprattutto dimostra che si può essere coerenti con le promesse elettorali, tenendo ben saldo il timone nella direzione impostata, anche in piena tempesta.

L'ultimo fronte aperto è con la **Cina**, ma c'è da crederci, riuscirà a trovare una ottima soluzione condivisa con il suo omologo cinese.

Visti gli evidenti risultati palesemente positivi, non sarebbe meglio studiare il caso "diplomatico" invece di criticarlo e insultarlo?

Chissà che la nostra storia economica un giorno registri una condizione come quella americana.

Che l'economia prenda il volo, che la disoccupazione arretri a livelli minimi e i salari crescano.

Sarebbe una gran bella iniezione di fiducia!

(per restare sempre informati sugli [editoriali](#))



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. Arresto per il Parmigiano Reggiano.

Prosegue l'ascesa del del latte spot e del Grana padana, mentre cede il burro e il Parmigiano Reggiano arresta la risalita.

(Virgilio - CLAL)

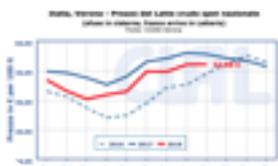


Lattiero Caseario

Lattiero caseari. Arresto per il Parmigiano Reggiano.

Prosegue l'ascesa del del latte spot e del Grana padana, mentre cede il burro e il Parmigiano Reggiano arresta la risalita.

di Virgilio Parma 9 ottobre 2018 -



LATTE SPOT Continua la ripresa del prezzo del latte spot alla borsa veronese. Il latte crudo spot nazionale guadagna un altro 1,20% portandosi tra 42,79-44,33 €/100 litri di latte.

Il latte intero pastorizzato estero Germania guadagna un ulteriore 0,60% collocando il prezzo tra 42,27-43,82€/100 litri di latte. Il prezzo del latte scremato spot estero ha ripreso a salire portandosi (+1,32%) tra 19,15-20,70€/100 litri di latte.

BURRO E PANNA Nuova flessione negativa per il burro anche nella settimana in corso che cede altri 15 centesimi al chilo. Cede anche la crema a uso alimentare.

Analogamente la panna di centrifuga quotata a Verona registra una sensibile perdita, restando perfettamente allineata con Milano. Perde pesantemente anche il burro zangolato di Parma, come e ra prevedibile, ma con la prospettiva di una pesante perdita in questa settimana per riallinearsi alla posizione di Reggio Emilia che nella seduta odierna ha lasciato altri 15 centesimi.

Borsa di Milano 8 ottobre 2018:

BURRO CEE: 4,75 €/Kg (-)

BURRO CENTRIFUGA: 5,00 €/Kg (-)

BURRO PASTORIZZATO: 3,15 €/Kg (-)

BURRO ZANGOLATO: 2,95 €/Kg (-)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,42 €/Kg (-)

MARGARINA settembre 2018: 0,92 -0,98€/kg (=)

MARGARINA settembre 2018: 0,92 -0,98€/kg (=)



Borsa Verona 8 ottobre 2018: (-)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,40-2,45€/Kg (-)

Borsa di Parma 5 ottobre 2018 (-)

BURRO ZANGOLATO: 2,70 €/Kg

Borsa di Reggio Emilia 9 ottobre 2017 (-)

BURRO ZANGOLATO: 2,55 - 2,55 €/kg.

GRANA PADANO 8/10/2018 - Prosegue anche nella 41esima settimana la ripresa dei prezzi del Grana Padano DOP per tutte le stagionature.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 6,40 - 6,50 €/Kg. (+)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 6,95 - 7,20 €/Kg. (+)

- Grana Padano RISERVA 20 mesi di stagionatura e oltre: 7,30 - 7,70 €/Kg. (+)

- Fuori sale 60-90 gg: 5,40-5,55€/Kg. (+)

PARMIGIANO REGGIANO 05/10/2018 Si è arrestata la risalita del prezzo del Parmigiano Reggiano che vede riconfermare le quotazioni della precedente ottava.

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 9,75-10,00 €/Kg. (=)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,15-10,40 €/Kg. (=)

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura 10,85 - 11,35 €/Kg. (=)

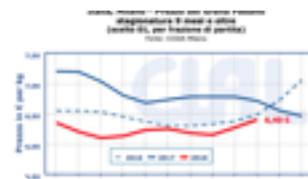
-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,60 - 12,15 €/Kg. (=)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,60 - 13,05 €/Kg. (=)

#Filiera #Latte

#DOP

#formaggi





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. I dati USDA delle giacenze. La reazione dei mercati.

Le giacenze statunitensi sono a i livelli della campagna 2017/18. I mercati restano stabili in quanto in altre aree le produzioni sono previste in calo. La variante del cambio condiziona però i prezzi nazionali.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



#Pastificio.Andalini

@Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. I dati USDA delle giacenze. La reazione dei mercati.

Le giacenze statunitensi sono a i livelli della campagna 2017/18. I mercati restano stabili in quanto in altre aree le produzioni sono previste in calo. La variante del cambio condiziona però i prezzi nazionali.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 1 ottobre 2018 -

A seguire i dati USDA pubblicati venerdì sera scorso: Giacenze USA al 01/09/18, per mais e soya, considerate giacenze di fine campagna 2017/18.

	USDA DI OGGI	STIME ANALISTI	USDA 12/09/2017	USDA 29/09/2017
CORN	54,36	51,06	50,86	58,30
SOIA	11,92	10,91	10,75	8,19

Giacenze USA per il grano sempre al 01/09/18

	USDA DI OGGI	STIME ANALISTI	USDA DEL 29/9/2017
GRANO	64,73	63,76	61,32

Produzione di grano USA campana 2018/2019

	USDA DI OGGI	STIME ANALISTI	USDA DEL 12/9/2018	CAMPAGNI 2017/18
GRANO	51,88	50,95	51,08	47,37

Tutti valori da considerare ribassisti sulle quotazioni di base ma da noi l'effetto è da rivedere stante il cambio Euro-Dollaro che, alle ore 9,00 di stamane girava a 1,1578 e il differenziale dal 27/09, prima della manovra finanziaria, è notevole e inciderà sui prezzi calcolati su base Dollaro.

Altra variante di mercato proviene dall'accordo a tre raggiunto, durante la notte, tra USA – CANADA – MEXICO.

Sicuramente avremo di fronte giornate difficili per la variabilità del cambio e i possibili attacchi speculativi.

Ritornando alle merci non manca nulla, anche se i valori del grano resteranno comunque alti. Il calo del Chicago Board poteva risultare anche superiore, ma è stato frenato dal contesto delle produzioni di tutti gli altri paesi del mondo dove si prevedono diminuzione delle produzioni. Questo determinerà una certa influenza su tutti gli altri cereali.

Per quanto riguarda la **guerra dei dazi** nulla di nuovo. Al momento il problema viene aggirato con acquisti in USA da parte dell'Argentina che a sua volta ricede alla Cina. A farne le spese al momento sono solo i produttori.

Indicatori internazionali 1 ottobre 2018

L'Indice dei **noli** è sceso sino a 1356 punti, il **petrolio** è fermo attorno a 70,00\$/bar. e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,1578

Indicatori del 1 ottobre 2018		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1356	1,1578	70,00 \$/bar

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di



Collisione tra navi al largo della Corsica - E' allarme ambientale

Nuovo allarme ambientale. Corsica, collisione tra navi del greggio in mare. L'incidente è avvenuto in acque della Corsica nord-occidentale tra un traghetto e una nave cargo che sono alla deriva.

Allarme ambientale al largo della Corsica: la collisione tra un traghetto e una nave cargo ha causato uno squarcio di diversi metri nello scafo di una nave portacontainer, mentre una chiazza di petrolio è stata osservata attorno a entrambe le navi, anche se la sua natura deve ancora essere confermata.

La prefettura marittima di Tolone (sud-est della Francia), ha comunicato che la collisione di stamattina è avvenuta alle 7:30, quando una nave ro-ro tunisina, si è scontrata con un una nave portacontainer, all'ancora a



circa 28 km a nord-ovest della Corsica. A scontrarsi sono state la nave-traghetto Ulisse, battente bandiera tunisina che trasporta anche veicoli gommati e la portacontainer CLS Virginia.

"La collisione ha causato uno squarcio di 10 metri sul lato destro della nave cargo e diverse tonnellate di greggio sono finite nel tratto di mare dove è avvenuto l'incidente." La CLS Virginia è un Container Ship di fabbricazione 2005, con una portata lorda di 54592 tonnellate, battente bandiera cipriota. Le autorità portuali hanno immediatamente inviato nella zona un

Interventi di difesa del suolo in comune di Alta Val Tidone

Piacenza, 9 ottobre 2018 - Si è svolto lo scorso giovedì l'incontro di presentazione e condivisione del progetto finalizzato alla regimazione idraulica e alla sistemazione del versante a monte di Trevozzo in comune di Alta Val Tidone.

Sono stati i tecnici del **Consorzio di Bonifica di Piacenza**, alla presenza del Sindaco **Albertini** e del Vice Sindaco **Aradelli**, ad illustrare gli interventi di miglioramento dell'assetto del territorio al fine di prevenire fenomeni di dissesto idrogeologico e favorire lo scolo delle acque meteoriche e la difesa del suolo.

L'incontro è avvenuto a seguito della richiesta di intervento, avanzata dal comune in occasione della riunione del Nucleo Tecnico Politico per la Montagna, dove, oltre alla descrizione degli eventi accaduti, è stato fatto presente che saranno i proprietari interessati a provvedere all'adeguata manutenzione di cunette e caditoie delle strade vicinali e interpoderali e dei colli superficiali dei propri terreni.



Motivi del dissesto

Il 12 aprile 2018 si è verificato a Verago e Gabbari, a monte dell'abitato di Trevozzo, un evento di straordinaria entità, caratterizzato da forti piogge e grandinate.

Questo evento, sebbene di eccezionale entità, è stato peggiorato da un sistema idraulico non sufficientemente regimato e ha evidenziato la fragilità del nostro territorio e la scarsa efficacia di un sistema di drenaggio superficiale non adeguato a sopportare i carichi meteorici di particolare intensità.

Interventi necessari al ripristino

A seguito del sopralluogo è emersa la necessità di migliorare il sistema di scolo superficiale mediante la pulizia, la risagomatura e la regimazione dei canali superficiali.

imbarcazione e nel giro di un'ora, una squadra di esperti dovrebbe essere presa a bordo. L'autorità inoltre ha fatto sapere che le condizioni meteorologiche sono buone anche se le navi "vanno alla deriva".

Stando alla dinamica, evidenzia Giovanni D'Agata, presidente dello "[Sportello dei Diritti](#)", sembra che la CLS Virginia stesse all'ancora con il pilota automatico e che nessuno fosse sveglio sulla nave.

Non è invece ancora chiaro come sia stato possibile che nessuno si sia accorto per tempo della portacontainer sulla Ulisse, considerato che i protocolli prevedono che ci siano almeno tre uomini di vedetta in diversi punti della nave e altri impegnati a tenere sotto controllo i radar.

(7 ottobre 2018)

Gli interventi che saranno effettuati dal **Consorzio di Bonifica di Piacenza**, a inizio del prossimo anno, **riguarderanno:** il miglioramento della regimazione idraulica del versante mediante la pulizia e la risagomatura delle sponde dei canali presenti, la realizzazione di briglie e traverse in pali di castagno al fine di migliorare il deflusso delle acque e attenuare il trasporto di detriti in caso di eventi piovosi intensi, il rivestimento di un tratto di canale di scolo in località Gabbari di Sopra per attenuare il trasporto solido e rallentare il corso dell'acqua in occasione di piogge intense e infine il rifacimento di un manufatto di raccordo al sottopasso stradale della strada comunale Sala – Botteghe al fine di ripristinarne la piena funzionalità idraulica. Rimarrà a carico dei proprietari dei terreni e agli utilizzatori delle strade vicinali la manutenzione delle cunette e delle caditoie nonché dei colli superficiali dei propri terreni localizzati a monte dell'abitato di Trevozzo, condizione necessaria affinché tutto il sistema scolante del versanti funzioni adeguatamente.

Pomodoro, calo del 13%

Lavorate 2,4 milioni di tonnellate di materia prima, calo del 13% rispetto al contrattato

È alle battute finali la campagna del pomodoro da industria nel bacino del Nord Italia. Quasi tutti gli stabilimenti hanno ormai chiuso i battenti e solo in pochi casi sono in corso gli ultimi conferimenti di materia prima.

Il quadro generale che traccia l'OI Pomodoro da industria del Nord Italia, organizzazione interprofessionale che raccoglie ed elabora i dati della filiera, è quello di una campagna contraddistinta dalla lavorazione di 2.444.775 tonnellate nell'area del Nord Italia, dove si produce circa la metà del pomodoro da industria nazionale, con un grado brix, la componente zuccherina del pomodoro, che si attesta a 4,78.

I dati, aggiornati all'ultima rilevazione OI della fine della settimana scorsa, sono quasi definitivi e l'ufficio tecnico dell'**OI Pomodoro da industria** elaborerà il report finale nei prossimi giorni quando tutte le imprese avranno concluso la lavorazione e,



andamenti climatici particolari e dai danni indotti dalla proliferazione in provincia di Piacenza del ragnetto rosso. L'OI, per quanto di sua competenza, ha effettuato i controlli previsti dalle regole condivise tra i soci e, nei pochi casi di presunte irregolarità che finora sono stati segnalati, è prontamente intervenuta con le procedure di contestazione previste dal proprio regolamento e, in un caso, anche erogando una sanzione economica al firmatario di un contratto irregolare”.

La ripartizione territoriale delle superfici nel Nord Italia

quindi, la stagione 2018 si potrà ritenere del tutto terminata.

*“La campagna – commenta il presidente dell’OI **Tiberio Rabboni** – si è conclusa con un calo della produzione in campo e del pomodoro consegnato alle imprese di trasformazione di circa il 13% rispetto a quanto stabilito nel Contratto d’area sottoscritto da Op (Organizzazioni di produttori) e trasformatori, e poi nei singoli contratti aziendali, dove si proponeva una riduzione della produzione rispetto al 2017 per fluidificare il mercato e smaltire, dove necessario, le scorte di magazzino. Il calo rispetto al contrattato 2018 è stato determinato principalmente dai rovesci stagionali (grandinate), da maturazioni precoci provocate da*

L’Emilia-Romagna si è confermata, anche nel 2018, la regione con la quota più consistente di superfici coltivate a pomodoro da industria pari a 24.140 ettari, seguita da Lombardia (7.307), Piemonte (2.049) e Veneto (1.406). Questa la ripartizione nelle principali province contraddistinte dalla presenza della coltivazione del pomodoro da industria: Piacenza: 9.962 ettari; Ferrara: 5.703; Parma: 4.293; Mantova: 3.775; Cremona: 2.073; Ravenna 2.019; Alessandria: 1.856; Reggio Emilia: 1.004; Modena: 763, Verona 727 e Rovigo 564. Seguono altre province con valori più contenuti.

Langhirano-Strognano: strada riaperta, versante in sicurezza

Cavità di oltre 50 cm di profondità sull’unica strada di collegamento rilevante tra la Val Parma e la Val Baganza, 220 cm il fronte su cui sono intervenute le maestranze consortili

Langhirano (PR) – Carreggiata dissestata, cavità nell’asfalto di oltre 50 cm di profondità lungo il percorso e impossibilità di circolare ai mezzi sull’unica strada di collegamento rilevante tra la **Val Parma** e la **Val Baganza**, tra i comuni di **Langhirano** e **Calestano**.

La storica lingua di frana sull’arteria viaria **che porta alla frazione di Strognano** – limitrofa all’abitato di **Mattaletto** – ha ampliato negli ultimi anni la sua estensione provocando un movimento sotterraneo che minacciava pericolosamente la comunità sottostante, le case e le aziende agricole, in particolare viti-vinicole, insediate sull’asse pedemontano.

Così, per mitigare gli effetti più negativi del progressivo fenomeno di dissesto idrogeologico che caratterizza la morfologia argillosa del nostro **Appennino** in quest’area, il **Consorzio della Bonifica Parmense** è intervenuto – in sinergia



programmatica con il Comune di Langhirano – per consolidare il versante e risistemare la via di scorrimento del traffico in tempi utili, prima della stagione più piovosa dell’anno.

Il fronte su cui sono intervenute le maestranze del Consorzio di Bonifica è stato particolarmente ampio, circa 220 metri complessivi, e il monitoraggio geomorfologico dei tecnici consortili ha dimostrato che era in fase di ulteriore allargamento. Questo fenomeno di frana a carattere quiescente si attiva infatti con modalità lenta ma costante nel tempo a causa dei repentini sbalzi meteorologici: sia in periodi di abbondanti precipitazioni, ma anche in contesti di stress idrico e siccità con il formarsi di improvvisi vuoti e avvallamenti.

*“Il comprensorio comunale – ha rimarcato il Sindaco di Langhirano **Giordano Bricoli** – ha diverse zone in cui il dissesto idrogeologico mette a repentaglio la stabilità del terreno è quindi fondamentale intervenire per la messa in sicurezza per questo ringrazio il Consorzio per quanto fatto in tempi adeguati”.*

Soddisfatto dell’intervento realizzato anche il presidente della

Bonifica Parmense **Luigi Spinazzi**, accompagnato nel sopralluogo dai tecnici consortili ingegner **Gabriele Andreotti** e dal geologo **Enrico Malcotti**. *“Il Consorzio ha una pianificazione capillare di opere da realizzare in montagna nel comprensorio governato idraulicamente, in particolare nelle aree più fragili contando sul proprio staff di monitoraggio e anche sulle segnalazioni preventive dei tecnici delle diverse amministrazioni comunali”.*

*“La collaborazione con gli enti è essenziale – ha sottolineato il direttore generale della Bonifica **Fabrizio Useri** – perché può contare sulle informazioni territoriali che arrivano dai residenti e dalle imprese agricole sentinelle del territorio e insieme alla nostra operatività diventa un antidoto importante anti-dissesto”.*

“CHEF-ALL”. Per amici o per colleghi, una bella e buona “cena con sorpresa”

Team building ludico aggregativo o festa di compleanno piuttosto che una piacevole serata tra amici allo scopo di perfezionare l'inglese e le doti culinarie. Molteplici possono essere le occasioni per organizzare una “Chef-All” con Ilaria Bertinelli, la poliglotta e creativa Food Blogger.

di Virgilio Parma 10 ottobre 2018 - Metti, una sera a cena....con sorpresa!

“Chef-All” è l'originale format ideato da **Ilaria Bertinelli e Michela Barazzoni** che ha affiancato gli ormai consolidati corsi in italiano e inglese in cucina che si svolgono nelle location appositamente attrezzate di “I Love My House”, l'evoluzione del Brand Barazzoni, in costante trasformazione fin dagli anni '70 che oggi si distingue per la fusione di HOME DESIGN e MODA in un unico contenitore di Ricerca e Qualità.

*“Arrivare a consolidare la programmazione dei corsi di cucina in inglese è stato un percorso lungo e molto impegnativo - dichiara **Ilaria Bertinelli** titolare di [Interconsul srl](#) e food blogger di eccellenza - e oggi ha raggiunto una perfetta maturità al punto da avere intrapreso anche la strada della formazione per adulti . Ma, come si suol dire, “l'appetito vien mangiando” e, circa due anni fa, ha cominciato a balenare l'idea, di una evoluzione del format dedicato alle imprese per soddisfare la loro crescente necessità di consolidare i flussi relazionali dei gruppi di lavoro. Siamo così arrivate a offrire un **modello di Social Team Building ludico-ricreativo** che sta riportando un successo insperato in così poco tempo dalla sua prima ideazione, al punto che abbiamo avuto ospiti persino dalla **Moldova**”.*

Ma cos'è il Team Building? E' uno strumento relazionale per far conoscere, in maniera “leggera e divertente”, più in profondità le persone che quotidianamente interagiscono sul luogo di lavoro. Un modo, o meglio delle tecniche, per creare relazione, incrementare la collaborazione, aumentare il livello di fiducia, motivare il gruppo di lavoro e creare coesione ed integrazione.

Le attività di **team building** e di **team working** possono facilitare la comunicazione, stimolare la creatività, far emergere la leadership, educare alla delega ed al lavoro per obiettivi, sviluppare l'empatia e l'ascolto, veicolare vision, mission e valori aziendali, valutare il potenziale e le attitudini, avvicinare management e personale operativo.

Questi sono solo alcuni degli obiettivi perseguibili, sicuramente si tratta di quelli più importanti per le



aziende, tuttavia ne esistono altri per via dell'unicità e particolarità di ogni caso aziendale.

E allora ecco il fiorire di attività, la più variegata e originale, dal **Team Building Outdoor** (Avventura e sport) alla **formazione esperienziale**, passando attraverso il **Team Building Motivazionale**, il **Social Team Building** per finire nei **Team Building Ludici e Aggregativi**.

Ed è proprio in queste ultime due categorie che si inquadra l'attività “educativa” e “formativa” di [Interconsul srl](#), accreditata e all'avanguardia società di interpretariato di Parma, guidata dalla Food Blogger **Ilaria Bertinelli**.

COME SI SVOLGE UN APPUNTAMENTO DI CHEF-ALL

L'ingrediente principale è senza ombra di dubbio la “Sorpresa”.

Appuntamento per tutti al “ristorante”, per quanto originale e fuori dagli schemi di “I Love My House” per la solita e noiosa cena di “lavoro” o la



celebrazione di un “compleanno” o altra ricorrenza di cui già, bene o male, si conosce la dinamica e l'evoluzione. Unica incognita la qualità del cibo e il servizio, tutto il resto è roba già vissuta.

Invece NO! Quello che doveva essere una “comoda” e, per certi versi passiva, serata in compagnia di colpo si trasforma in “**incubo**”.

Occorre farsi da mangiare da soli.

Attimi, minuti di smarrimento tra gli invitati, tutti ben vestiti a festa, che non riescono a comprendere se è uno scherzo di cattivo gusto o che cosa. La tensione collettiva si comincia alzare per esplodere in un vero e proprio parco giochi dove le barriere emotive di ciascuno vengono abbattute e allora su

le maniche e mani in pasta per la costruzione delle pietanze che si auto-serviranno.

Un colpo di scena quasi da film thriller in grado però di generare immediata sintonia tra tutti e che contribuirà a mantenere un “**Buon Ricordo**” della serata, degli ospiti e dei propri colleghi o amici o conoscenti che siano.

*“Finora, conclude **Ilaria Bertinelli**, abbiamo riscontrato risultati assolutamente positivi sia per quello che è la nostra diretta percezione, ma anche per il feedback ricevuto dalle imprese stesse che hanno partecipato”.*

CONCLUSIONE

Innumerevoli possono essere le occasioni per organizzare una “Chef-All” con Ilaria Bertinelli, la poliglotta e creativa Food Blogger. Se poi qualcuno volesse solo imparare l'inglese divertendosi anche in cucina può iscriversi alle serate a tema di “I Love My House”.

IL PROGRAMMA DEI CORSI IN ITALIANO PRESSO “I LOVE MY HOUSE”

Le ricette del mondo con i prodotti dell'Appennino – 29 settembre 2018

Non sempre riusciamo a viaggiare tutte le volte che lo desideriamo. Un soluzione? Viaggiare per il mondo attraverso le ricette che più amiamo

Con il cucchiaino... dolcemente – 13 ottobre 2018

Visto che ormai l'inverno è alle porte, è il momento ideale per regalarci qualche dolce sorpresa!

A caccia di Porcini sugli Appennini – 20 ottobre 2018

Cucinare significa anche apprezzare i prodotti che la natura ci offre e nel mese di ottobre il nostro Appennino ci regala uno dei funghi più apprezzati al mondo. Che ne dite di andare a Porcini?

Cioccolato dal dolce al salato – 10 novembre 2018

Il cioccolato è uno degli ingredienti più versatili in cucina. Per questo non smette mai di regalarci emozioni e sorprese, sia dolci che salate!

Paste fresche che passione! – 24 novembre 2018

La pasta fresca sia all'uovo che non è come una tela bianca sulla quale dipingere opere di qualsiasi stile e per qualsiasi gusto: divertiamoci tra tradizione e creatività!

Dolci e torte spettacolari – 15 dicembre 2018

Vuoi stupire famigliari, ospiti e amici? Beh, il dolce è sicuramente la portata che meglio ci permette di colpire nel segno. Buon divertimento

L'orto e la zucca, regina d'inverno – 19 gennaio 2019

Quando il clima è freddo, nell'orto succedono piccoli e grandi miracoli ogni giorno che ci regalano alcune delle verdure più straordinarie di tutto l'anno.

L'inverno e il calore delle zuppe – 2 febbraio 2019

Cosa c'è di più gustoso di un piatto fumante di zuppa o vellutata quando si arriva a casa dopo una dura giornata di lavoro e le temperature ci costringono ad avvolgerci in caldi cappotti? Ecco delle belle proposte alternative alla "solita minestra".

Con la carne di montagna...il gusto ci guadagna – 16 febbraio 2019

La carne con il sapore di un tempo, quella allevata su nostri Appennini, quella buona in tutte le possibili preparazioni che non finiranno mai di stupirci.

Yoga della risata e della tavola – 20 febbraio 2019 (dalle 19 alle 21,00)

Per fare il carico di energia sia con il corpo che con la mente. Attenzione: è altamente contagioso!

BiscottiAMO – 2 marzo 2019

Un biscotto è sempre perfetto: per colazione, a fine pasto, per il te o come merenda, ma soprattutto per quei momenti in cui abbiamo bisogno di un boccone che ci cambi il sapore della giornata.

Conservas di frutta e verdura – 16 marzo 2019

Composte, marmellate, sott'oli e sott'aceti per preservare il buono di frutta e verdura per tutto il tempo che desideriamo.

Dite "Cheese!" – 30 marzo 2019

Il formaggio non solo ti fa sorridere, ma ti accompagna dall'antipasto al dolce... e senza mai ripetersi!

Yoga della risata e della tavola – 5 aprile 2019 (dalle 19 alle 21,00)

Per fare il carico di energia sia con il corpo che con la mente. Attenzione: è altamente



Quando arriva il caldo i piatti che ci regalano maggior piacere sono quelli che ci riempiono di colore e leggerezza. Camminiamo per gli orti e raccogliamo i doni che imbandiranno la nostra tavola!

Il mare a tavola – 25 maggio 2019

Coma augurio di una buona estate, ci salutiamo con un bel menù di pesce che ci renderà meno dura l'attesa di una bella vacanza al mare.

Per informazioni tel. 0521/487626 -
fb [I love my house food and life](#) -
instagram [ilovemyhousefoodandlife](#)

contagioso!

A tutto tondo: polpettando! – 13 aprile 2019

Per avere la certezza di rendere tutti felici a tavola, le polpette sono la risposta perfetta! Salate, piccanti, succose o croccanti, l'unico problema è che non ce ne sono mai abbastanza.

Verduriamo dall'antipasto al dolce – 11 maggio 2019

E' consigliabile la prenotazione anticipata ed è gradita comunicazione di eventuale disdetta una settimana prima.

I principali servizi Interconsul

Con [Interconsul srl](#), il cliente è in una "botte di ferro" grazie a servizi di altissima **qualità** prodotti con la massima **puntualità**.

I servizi offerti:

- [traduzioni](#) specializzate da e verso tutte le lingue
- disbrigo in tempo reale della corrispondenza del vostro ufficio estero
- traduzioni giurate e legalizzate
- manuali di istruzione del vostro ufficio tecnico
- qualunque necessità d'[interpretariato](#) di trattativa o congressuale
- comunicazioni telefoniche con l'estero
- gestione amministrativa della partecipazione a [gare d'appalto](#) internazionali
- preparazione linguistica specifica dei collaboratori aziendali
- organizzazione di [congressi](#)
- organizzazione di [tour](#) enogastronomici specializzati
- fornitura di [hostess](#), [steward](#)





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. nessuna novità dall'USDA

L'indice di cambio valutario conferma una volatilità impressionante che si ripercuote sul prezzo delle materie prime importate. Abbiamo proposto un esercizio matematico di verifica del gap valutario.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Nessuna novità dall'USDA

L'indice di cambio valutario conferma una volatilità impressionante che si ripercuote sul prezzo delle materie prime importate. Abbiamo proposto un esercizio matematico di verifica del gap valutario.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 12 ottobre 2018 -

I dati USDA di giovedì sera non hanno portato alcuna novità per quanto concerne gli stock USA, piuttosto hanno dato il segnale di un loro consolidamento e difesa dei valori delle quotazioni in essere a Chigago:

Corn 46 milioni di tonnellate; **Semi** di soya 24 milioni di tonnellate; **grano** 26 milioni di tonnellate.

Per quanto riguarda gli stock finali del mondo, sempre espressi in milioni di tonnellate, si attestano a:

159 per il **Corn**; 114 per i semi di **soya**; 260 per il grano.

L'Indice dei **noli** è sceso a 1515 punti, il petrolio wti è a circa 72 dollari al barile e il cambio alle ore 8,40 (del 12/10) girava a 1,15878. La volatilità del cambio è elevatissima e dal 5 ottobre ad oggi ha toccato 1,17 - 1,14 - 1,16 e ora 1,15878.

Giusto per esercizio, utile a comprendere l'incidenza del tasso di cambio, riportiamo la "trasformazione" del prezzo di farina di soia proteica:

prendiamo come base il valore attuale del mese di dicembre 2018 318,40 dollari per tonnellata corta, lo trasformiamo in tonnellata metrica moltiplicandolo per il

coefficiente necessario 1,1023 diventa **350,97** dollari aggiungiamogli il premio (nolo spese varie sbarco) 50 dollari alla tonnellata metrica quindi adesso il 350,97 è **400,97 dollari**. 400,97 trasformato in € quindi diviso 1,15878= **346,02** quindi 346 €/ tonnellata lo stesso valore ma con un cambio a 1,14878 diventa **349,03**. Ne consegue che al variare di un decimale il prezzo in Euro è variato di ben 3 € tonnellata!

I mercati finanziari mondiali sembrano predisporre per una nuova burrasca.

Indicatori internazionali 12 ottobre 2018

L'Indice dei **noli** è sceso a 1515 punti, il **petrolio** è attorno a 72,00\$/bar. e l'indice di **cambio** €/ \$ segna 1,15878

Indicatori del 12 ottobre 2018		
Noli*	€/ \$	Petrolio WTI
1515	1,15878	72,00 \$/bar

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori



Fitofarmaco clomequat in eccesso nei pomodorini in scatola

Ministero della salute segnala richiamo prodotto a marchio Decò: "Rischio chimico"

Il Ministero della salute, oggi ha pubblicato sul sito nella pagina dedicata alle allerte alimentari nella sezione "Avvisi di sicurezza", il richiamo dei pomodorini in scatola a marchio Decò per la presenza del fitofarmaco clomequat oltre i limiti stabiliti dal Regolamento (CE) 396/2005. Il prodotto interessato è venduto in latte da 400 grammi, con il numero di lotto LA213 e il termine minimo di conservazione 31/12/2020. I



pomodorini in scatola sono stati prodotti per Multicedi Srl da Conserve Alimentari Futuragri nello stabilimento sito nella zona industriale ASI, di località Incoronata, a Foggia. Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", raccomanda ai clienti di non consumare i pomodorini in scatola con il numero di lotto segnalato e di riconsegnarli al punto vendita d'acquisto. Il clomequat è un fitofarmaco, noto

per il suo effetto sulla regolazione della crescita delle piante, che rende la pianta più bassa e resistente agli agenti atmosferici e ai parassiti.

10 ottobre 2018



Parmigiano Reggiano Night

Parmigiano Reggiano Night

Venerdì 26 e sabato 27 ottobre cinquecento ristoranti celebrano il Re dei Formaggi

Reggio Emilia, 11 ottobre 2018 – Torna l'attesissima **Parmigiano Reggiano Night**. Venerdì 26 e sabato 27 ottobre, saranno oltre 500 i ristoranti che in tutta Italia celebreranno il Re dei Formaggi con una degustazione di due stagionature di Parmigiano Reggiano e con menu dedicati, per esaltarne il gusto e la versatilità.

L'iniziativa - che è arrivata alla sua settima edizione - si inserisce nel contesto "Io Scelgo Parmigiano Reggiano", un progetto che ha lo scopo di promuovere l'eccellenza italiana nell'arte di elaborare e interpretare materie prime, trasformandole in proposte gastronomiche simbolo della cucina e della cultura alimentare nazionale.

È una grande festa organizzata dai ristoranti che scelgono di portare in tavola l'eccellenza, utilizzando il Re dei Formaggi per esaltare le proprie ricette.

Il Parmigiano Reggiano è tra i formaggi più antichi e più ricchi che si conoscano. La Dop si produce oggi sostanzialmente come nove



secoli fa: con gli stessi ingredienti (latte, sale e caglio), con la stessa cura artigianale e con una tecnica di produzione che ha subito pochi cambiamenti nei secoli, grazie alla scelta di conservare **una produzione del tutto naturale**, senza l'uso di additivi.

Partecipare alla Parmigiano Reggiano Night è semplice: vai sul sito www.prnight.parmigianoreggiano.it e scopri il ristorante più vicino a te, telefona e prenota il tuo tavolo. Ad aspettarti ci sarà un gadget firmato Parmigiano Reggiano Night.

Per rendere ancora più divertente, coinvolgente e social la Parmigiano Reggiano Night potrai condividere su Facebook, Twitter e Instagram le foto della tua serata utilizzando l'hashtag #PRnight2018. Le foto più simpatiche verranno pubblicate sui canali social del Consorzio.



La Parmigiano Reggiano Night è un'esperienza da condividere con la famiglia e con gli amici, e può essere anche "regalata", grazie alle **gift card** che puoi trovare nei ristoranti aderenti all'iniziativa.

All'iniziativa hanno contribuito Unione Ristoranti del Buon Ricordo, Associazione Ristogolf e Deliveroo, il servizio di food

SIMA 2019 - Uno sguardo a 360 gradi sulle sfide del mondo agricolo

La 78ª edizione del salone SIMA, Mondiale dei Fornitori dell'Agricoltura e dell'Allevamento, si svolgerà dal 24 al 28 febbraio 2019 presso il quartiere espositivo di Paris Nord Villepinte. A prova del suo dinamismo e della sua attrattiva internazionale, i leader mondiali del settore hanno già confermato la loro presenza.

Più che mai in sintonia con le preoccupazioni odierne del mondo agricolo, il prossimo SIMA conferma le proprie iniziative a fianco della filiera e offre uno sguardo a 360° su alcune tematiche di particolare rilievo: dall'agricoltura biologica all'Agtech, dall'agronomia all'allevamento...tutti argomenti che consentono di presentare le performance di tutte le agricolture.

RACCOGLIERE LE SFIDE ATTUALI E FUTURE

Il salone SIMA si propone come un appuntamento strategico per gli attori della filiera che consente loro di fronteggiare le sfide economiche, climatiche, ambientali e demografiche. In quest'ottica, propone per l'edizione del 2019 il Villaggio delle Agroforniture che riunirà il settore delle sementi, dei concimi, dei fertilizzanti e della protezione delle colture; e inoltre, per la prima volta, una Giornata dell'Allevamento, per fare eco al salone SIMAGENA, riconosciuto per la diversità dei bovini presentati ed il suo polo dedicato alla genetica.

Il salone ripropone inoltre alcuni eventi collaterali di spicco quali il SIMA African Summit, conferenza internazionale su una tematica

E' Nicola Bertinelli il nuovo presidente regionale di Coldiretti Emilia Romagna

Coldiretti Emilia Romagna, Nicola Bertinelli nuovo presidente storico cambio della guardia, Mauro Tonello lascia dopo 20 anni

Bologna, 12 ottobre 2018 – Coldiretti Emilia Romagna, Nicola Bertinelli nuovo presidente storico cambio della guardia, Mauro Tonello lascia dopo 20 anni

Storico cambio della guardia alla presidenza di Coldiretti Emilia Romagna. Dopo vent'anni, Mauro Tonello lascia la guida della maggiore organizzazione agricola regionale e al suo posto subentra Nicola Bertinelli, 45 anni, imprenditore agricolo di Medesano (PR). Lo hanno eletto i delegati all'assemblea regionale di Coldiretti in rappresentanza delle 48 mila aziende associate.



connessa all'attualità di questo continente; il SIMA Dealer's Day, che riunirà i distributori provenienti da tutto il mondo; le conferenze e le tavole rotonde, organizzate in collaborazione con AXEMA su vari argomenti (agricoltura biologica, agricoltura connessa, agronomia...).

SIMA : RIVELATORE DELLE INNOVAZIONI DEL MONDO AGRICOLO

Tratto distintivo del salone SIMA, l'innovazione è nuotante al centro del salone 2019, grazie in particolare alla seconda edizione del Villaggio Start-up, ancora più ampio e internazionale. Da parte sua, il Villaggio dell'Innovazione riunisce, tra l'altro, lo Spazio Prospettico con la sua parete attrezzata con dei video, la Galleria dell'Innovazione, vetrina dei SIMA Innovation Awards 2019 con le sue attrezzature agricole ed i servizi innovativi e prospettici, così come i ritratti di agricoltori innovativi francesi ed internazionali.

UNA PIATTAFORMA INTERNAZIONALE DI CONFRONTO E DI BUSINESS

In occasione dell'ultima edizione, il salone SIMA ha accolto un gran numero di visitatori provenienti da 135 paesi, rendendo il salone un punto di riferimento per tutti gli agricoltori. Per il 2019, il salone rafforza le proprie azioni di promozione, attraverso il suo network



Bertinelli, dopo due lauree in Scienze Agrarie e in Economia e Commercio, conseguite in Italia, alla Cattolica di Milano, e un master in Business Administration all'Università di Guelph, in Canada, ha preso in mano le redini dell'azienda agricola di famiglia a Medesano, che ha trasformato innovandola profondamente in pochi anni grazie alle opportunità offerte dalla legge 228 del 2001, la cosiddetta legge d'Orientamento fortemente voluta da Coldiretti per il rinnovamento dell'agricoltura italiana. Dopo l'elezione, il neo-presidente ha ringraziato l'assemblea per la fiducia accordatagli e si è

internazionale di 47 uffici e a una politica di promozione diretta ai visitatori in più di 90 paesi, in particolare in America Latina (Argentina, Brasile, Cile, Messico, Perù, Venezuela) e nell'Europa dell'Est (Ucraina, Russia).

#WEARESIMA

Con una strategia digitale rafforzata, grazie in particolar modo al nuovo account Instagram @sima_worldwide, SIMA darà la parola a tutti coloro che, nel mondo, rendono questo salone l'appuntamento internazionale della filiera agricola: costruttori, distributori e concessionari, agricoltori, allevatori, partner...

Il SIMA in qualche cifra:

1770 società da 42 paesi

232.000 ingressi al salone

Visitatori provenienti da 135 paesi

300 delegazioni internazionali

A proposito del gruppo COMEXPOSIUM

Il gruppo COMEXPOSIUM, uno dei leader mondiali per l'organizzazione di saloni, è implicato nell'organizzazione di più di 170 saloni BtoC e BtoB, in 11 settori di attività: agroalimentare, agricoltura, moda, digitale, sicurezza, costruzioni, high tech, ottica e trasporti. COMEXPOSIUM accoglie 45.000 espositori e più di 3 milioni di visitatori in 26 Paesi. Comexposium si sviluppa a livello mondiale ed è presente in una trentina di paesi: Algeria, Argentina, Australia, Belgio, Brasile, Canada, Cina, Corea, Emirati Arabi Uniti, Filippine, Germania, Giappone, India, Indonesia, Italia, Monaco, Nuova Zelanda, Paesi Bassi, Qatar, Regno Unito, Russia, Singapore, Spagna, Stati Uniti, Thailandia, Turchia.

detto "onorato di esser stato eletto nel nuovo incarico e di sentirsi profondamente impegnato a rispondere alle aspettative riposte in lui. Durante il mio mandato – ha detto Bertinelli – lavorerò in squadra con tutta la giunta, il consiglio direttivo e il direttore Marco Allaria Olivieri per valorizzare le nostre produzioni agricole al fine di incrementare il reddito delle imprese". Al momento del passaggio di consegne con il predecessore Mauro Tonello, Bertinelli ha espresso apprezzamento per il lavoro svolto.

"Nei vent'anni della sua presidenza – ha detto – ha guidato l'organizzazione in un momento di cambiamento epocale, in cui l'agricoltura regionale e nazionale è diventata protagonista dell'economia italiana avviando un nuovo rapporto con il mercato, aprendosi alla multifunzionalità e alla valorizzazione della sua distintività, portando le eccellenze alimentari al centro dell'attenzione del consumatore e rivalutando il grande ruolo di tutela dell'ambiente e della sicurezza alimentare".

Fiere zootecnica internazionale di Cremona. Dal 24 al 27 ottobre torna la più gradevole manifestazione zootecnica italiana.

A Cremona, dal 24 al 27 ottobre, si incontrano gli allevatori alla ricerca delle soluzioni più adeguate per la loro azienda provenienti da tutta Italia e da buona parte del Globo.

di **Virgilio** Cremona 12 ottobre 2018 - Scambi e contatti commerciali in aumento - avevano



ha visto la presenza di ben **61.841 operatori** e la presenza di 800 marchi di primaria importanza.

Da Mercoledì 24 a sabato 27 ottobre 2018 la Fiera Internazionale del Bovino da Latte richiama ogni anno i migliori marchi del settore a livello mondiale (**800 marchi** durante la scorsa edizione), presentando così ai visitatori professionali una vetrina specializzata di altissima qualità sia sul fronte dei prodotti che su quello dei servizi.

A Cremona si incontrano gli allevatori alla ricerca delle soluzioni più adeguate per la loro azienda.

La manifestazione costituisce,

È opinione degli organizzatori infatti che nuove occasioni di formazione professionale e di business si possano costruire solo tramite conoscenze aggiornate e di alto livello dedicate in modo mirato a operatori del settore e ad aziende.

Anche in questa edizione numero 73 saranno organizzati oltre 100 eventi (lo scorso anno alla fine furono 111), fra **workshop, seminari, convegni e presentazioni**, dedicati ai temi dell'agrozootecnica, e più in particolare a:

- Zootecnia di precisione
- Agricoltura digitale
- Produzioni biologiche
- Economia circolare e sostenibilità ambientale
- Tecnologia del latte
- Filiera della produzione suinicola
- Bioenergie
- Nuove tecnologie e innovazioni in ambito agricolo e zootecnico
- Igiene e benessere animale
- Mostre zootecniche

Il programma scientifico delle Fiere Zootecniche Internazionali si avvale della collaborazione di partner di alto livello:

Agroenergia

Aiab
Aita
Aivemp
Anafi
Bioagricert
Cariplo Factory
Crea - Zootecnia e Acquacoltura
Crpa
Firab
Ordine dei Dottori Agronomi Politecnico di Milano
Sivar
Università di Brescia
Università Cattolica del Sacro Cuore



dichiarato gli organizzatori a conclusione della **72esima edizione** - a conferma del positivo trend di crescita del settore e dell'importanza del confronto diretto tra gli attori delle filiere zootecniche.

La "Fiera Bovina" di Cremona bada al sodo. Pochi fronzoli ma l'organizzazione va direttamente al cuore dei problemi e delle aspettative dei destinatari: **gli allevatori**.

L'impostazione della manifestazione zootecnica dimostra che rimane vincente la **formula tecnica**, nuda e cruda, priva di effetti scenografici che non appartengono più al vissuto attuale e appaiono, a tutti gli effetti, elementi anacronistici della storia attuale. E i numeri lo dimostrano, con una partecipazione che, nella precedente edizione,

infatti, anche il

migliore mercato per la genetica internazionale: la Mostra della razza Frisone, durante la quale oltre 400 campionesse si sfidano in quello che è considerato uno dei ring zootecnici più rinomati al mondo, offre la rappresentazione plastica dell'eccellenza raggiunta dai processi di miglioramento genetico.



INNOVAZIONE E COMPETENZA AL SERVIZIO DEGLI OPERATORI DEL SETTORE

Le Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona esplorano ogni anno i temi più attuali e le realtà più innovative del settore stimolando l'interesse dell'intera community internazionale grazie alla collaborazione di alcune delle realtà più importanti e prestigiose nell'ambito della ricerca e dello sviluppo.

Non si può quindi mancare all'unico appuntamento nazionale sulla zootecnia specializzata che non poteva che essere organizzato al di fuori di **Cremona**, dove competenza e sensibilità zootecnica sono una consolidata tradizione in grado di attrarre moltissimi e qualificati operatori provenienti da ogni parte del globo.

Se Cremona ha la leadership nazionale, a livello internazionale si colloca podio tant'è che dai sondaggi, realizzati sui visitatori professionali dell'ultima edizione, è emerso che il **65% dei visitatori** frequenta la fiera per sviluppare business con fornitori abituali e nuovi, il **52% dei visitatori** è il titolare o il decision maker dell'azienda per cui lavora e infine il **18% dei visitatori** ha frequentato la fiera per la prima volta.





Mulino Alimentare sarà al SIAL di Parigi dal 21 al 25 ottobre 2018.

La vetrina mondiale che riunisce i più grandi operatori dell'agroalimentare sta per aprire i battenti a Parigi.

Dal 21 al 25 ottobre 2018 il SIAL tenterà di confermare la leadership mondiale tra le manifestazioni fieristiche dedicate all'agroalimentare.

Il SIAL infatti rappresenta infatti il primo network mondiale di saloni con una copertura geografica ineguagliabile : Europa e mondo (Parigi), Nord America (Montréal e Toronto), Sudamerica (San Paolo), Medio Oriente (Abu Dhabi) e Asia (Shanghai). Forte di questa presenza mondiale, il SIAL ha sviluppato oltre ad una

conoscenza molto approfondita di tutti gli operatori della filiera anche un ruolo di osservatorio privilegiato e riconosciuto delle tendenze e delle innovazioni provenienti da tutto il mondo.

A un appuntamento così importante non poteva mancare [Mulino Alimentare SpA](#), uno dei più accreditati player del settore caseario, forte di una quota d'export di formaggi superiore al 70% della quota commercializzata.

Mulino Alimentare spa, con la sua dirigenza e i vertici saranno a presentare le grandi novità 2018 allo stand **HALL**



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

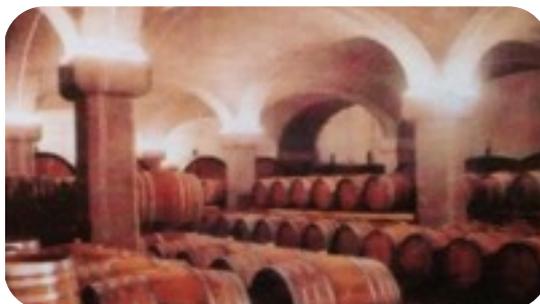
è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra

#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

