



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

SOMMARIO

Anno 20 - n° 3 24 gennaio 2021

1.1 BUON 2021

Quel silenzio assordante sull'utilizzo dei servizi segreti per uso "personale" (Video)

3.1 LATTIERO CASEARIO

Rallenta la ripresa del Parmigiano Reggiano

4.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. tendenza

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Scendono i prezzi... ma la tempesta non si placa.

6.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Fondi all'incasso.

7.1 CEREALI E DINTORNI

tendenze.

8.1 VINO E CANTINE

L'Equilibrista intervista Burgazzi Andreana - AZIENDA AGRICOLA BARACCONE

8.2 ZOOTECCIA E MECCANICA

Alimentazione bovine: l'importanza del carro miscelatore (video)

11.1 ECONOMIA E COVID

Operazione ristori in Emilia Romagna

12.1 MECCANICA IN VIGNETI

La trincia ideale in tutte le condizioni di lavoro (VIDEO)

13.1 POLITICA E GOVERNO

Parmigiano Reggiano lancia "Amo ciò che mangio 3.0"

14.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

15.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Quel silenzio assordante sull'utilizzo dei servizi segreti per uso "personale" ([Video](#))

Una maggioranza risicata in Senato ha comunque consentito al premier Giuseppe Conte di rimanere in "sella" al Governo grazie a qualche "responsabile", "costruttore" di maggioranze, reclutato in extremis con l'ausilio, parrebbe secondo le dichiarazioni di Massimo Giannini (La Stampa) di apparati dello Stato, dai Servizi segreti a generali ma sembrerebbe ci fosse anche il contributo di qualche alto prelato e, da non credere, di esponenti della massoneria. ([Video](#))



Di Lamberto Colla Parma, 24 gennaio 2021 321esimo giorno dell'anno 1 dell'era COVID-19 - domenica -

Sembrava una fake news, quella che domenica scorsa girava attorno all'editoriale di [Massimo Giannino](#), direttore della Stampa, in merito all'aiutino che "007", alti prelati, Generali della Finanza e addirittura massoni, pervenuto per "drenare" voti di senatori a sostegno del Premier in previsione dell'audizione in senato di martedì scorso.

Una serie di "consultazioni" fuori dall'ordinario, indirizzate a rispolverare l'animo patriottico di alcuni "[responsabili costruttori](#)" di una maggioranza in quarantena e con la necessità di essere "tamponata" per accertarsi che il **virus "Matte20"** fosse stato inattivato.

Invece, Giuseppe una laconica e smentita e il (Comitato di servizi della composto deputati e 5 è limitato a chiamata in degli



Il primo ministro, dello Stato per

Conte ha rilasciato sotto tono Copasir Controllo dei informativi Nazione da 5 senatori) su una audizione interessati.

utilizza pezzi orientare senatori

della Repubblica verso un interesse dello stesso Primo Ministro e tutto tace.

A parte qualche richiamo durante le rassegne stampa televisive, è calato un silenzio assordante sulla vicenda che invece avrebbe dovuto essere l'apertura di ogni TG e l'occasione per il Presidente Mattarella per sollecitare spiegazioni a Giuseppe Conte e a tutti gli attori di questa "novella" da quattro soldi.

Niente di niente. L'editoriale del direttore della Stampa è passato come un articolo di gossip estivo, di amori adolescenziali tra "figli di" VIP che si baciano in spiaggia.

SILENZIO! Con la pandemia non si scherza e tutto diventa lecito.

Questo sembrerebbe essere il **leitmotiv** di quest'era pandemica, dove la democrazia sospesa è divenuto un valore.

L'unico atto positivo, che la vicenda ha portato con sé, è stata la designazione della delega ai servizi segreti a un nuovo vice ministro e diplomatico di lungo corso, come è appunto Piero Benassi, già stretto collaboratore di Giuseppe Conte e reale artefice dell'operazione **Recovery Fund**, essendo riuscito a ricostruire i benevoli rapporti con i "burattinai" di Bruxelles.

Ma questo non stempera la gravità delle cose:

1. L'utilizzo di parti dello Stato per operazioni "quasi privatistiche";
2. La mancata alzata di scudi di chi della democrazia è il custode, il Presidente della Repubblica in primis e poi la stampa nazionale.

E se fosse stato Matteo Salvini al posto di Giuseppe Conte?

Due pesi e due misure



Eppure sfido chiunque a negare di aver chiesto a un poliziotto o a un carabiniere di far cavalcare il proprio mezzo al figlioletto. Io stesso lo feci con la motoslitta dei carabinieri chiedendo di appoggiare il nipotino di 4 anni a cavalcioni di quel bel "giocattolone", tanto ammirato dal piccolo, così attratto dalla moto ma anche così intimorito dalle divise.

Ricordate quando nell'era pre pandemica (30 luglio 2019) Matteo Salvini, Ministro dell'Interno e Vice



Premier, chiese a dei poliziotti di far fare un giretto al figlioletto con la moto d'acqua?

Ne venne fuori un **Can Can da cinema!** Uomini della Polizia sotto indagine e, manco a dirlo, l'ANM si schierò contro l'ex Ministro. L'accusa era di peculato per l'uso privatistico della moto d'acqua.

Invece, dopo l'editoriale di **Giannini**, l'incalzante articolo di **Marcello Sorgi** sempre sulla Stampa e l'affondo del **"Foglio"** che insinuava anche un sostegno "cinese", "Il presidente Conte, dopo aver consultato i vertici dell'intelligence, smentisce qualsiasi loro coinvolgimento e contatto, anche solo indiretto, con membri del Parlamento e per attività che risulterebbero in palese contrasto con la legge e con le finalità istituzionali proprie del comparto".

Punto e a capo!

Zitti tutti dobbiamo lavorare, penare e fare gli zebedei nostri!

Come diceva una macchietta di Alberto Sordi: "io so io e voi non siete un cazzo".

Link:

<https://formiche.net/2021/01/avvocati-007-conte-giannini-anzaldi/>

<https://www.gazzettadell'emilia.it/politica/item/30788-aaa-solido-governo-cerca-referenziati-voltagabbana-per-progetto-di-sviluppo-anti-pandemico.html>

https://bologna.repubblica.it/cronaca/2019/09/19/news/moto_d_acqua_polizia_indagati_tre_agenti_della_scorta_di_salvini-236421353/

Video Il Marchese del Grillo: <https://youtu.be/7MDY-8DVqjs>

(per i precedenti editoriali clicca qui)



LATTIERO CASEARIO

Rallenta la ripresa del Parmigiano Reggiano

- Le principali quotazioni rilevate nel periodo della II° e III° settimana. Il Parmigiano Reggiano rallenta. (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)

Lattiero Caseario

Rallenta la ripresa del Parmigiano Reggiano

- Le principali quotazioni rilevate nel periodo della II° e III° settimana. Il Parmigiano Reggiano rallenta. (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma 18 gennaio 2021



LATTE SPOT – Dopo l’inversione di tendenza arriva anche il gran rimbalzo a Milano. A Verona, invece, prosegue il ridimensionamento del prezzo del latte spot. Il prezzo del latte “BIO” alla borsa milanese ha mantenuto il valore precedente.

	VR (18/1/21)	MI (18/1/21)
Latte crudo spot Nazionale	34,00 35,00 (-)	35,05 36,60 (+)
Latte Intero pastorizzato estero	32,50 33,50 (-)	34,02 35,05 (+)
Latte scremato pastorizzato estero	17,00 19,00 (+)	20,70 21,74 (+)
Latte spot BIO nazionale		50,52 54,64 (=)



BURRO E PANNA – A Milano i listini del burro guadagnano 5 centesimi. Ancora bloccato il prezzo della crema. Alla borsa di Parma listino dello zangolato ha mantenuto la precedente quotazione, così come pure alla Borsa di Reggio Emilia. Nessuna variazione per la panna veronese.

Borsa di Milano 18 gennaio 2021:

BURRO CEE: 3,25 €/Kg. (+)
BURRO CENTRIFUGA: 3,40 €/Kg. (+)
BURRO PASTORIZZATO: 1,65 €/Kg. (+)
BURRO ZANGOLATO: 1,45 €/Kg. (+)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,62 €/Kg. (=)
MARGARINA novembre 2020: 1,23 - 1,29 €/kg (+)

Borsa di Verona 18 gennaio 2021: (+)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,67 / 1,74 €/Kg.

Borsa di Parma 15 gennaio 2021 (=)

BURRO ZANGOLATO: 1,00 €/Kg.



Borsa di Reggio Emilia 12 gennaio 2021 (=)
BURRO ZANGOLATO: 1,00 - 1,00 €/kg.

GRANA PADANO – Milano 18 gennaio 2021 – Dopo il rimbalzo della scorsa settimana il prezzo del Grana Padano rallenta e mantiene i valori precedenti.

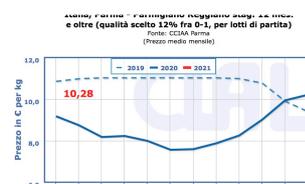


- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,45 – 7,60 €/Kg. (=)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,55 – 8,90 €/Kg. (=)

- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 9,40 – 9,70 €/Kg. (=)

- Fuori sale 60-90 gg: 6,10 – 6,25 €/Kg. (=)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 15 gennaio

2021 – Tenue recupero per il Parmigiano Reggiano alla borsa di Parma. Stabile invece il 30 mesi. Al contrario Milano segna una totale battuta d’arresto confermando i prezzi dell’ultima ottava.

PARMA (15/1/2021) MILANO (18/1/2021)

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

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,50 - 10,80 €/Kg. (+) -

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 10,95 - 11,60 €/Kg. (+) - 11,60 - 11,80 €/kg (=)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,65 - 12,35 €/Kg. (+) - 12,25 - 12,75 €/kg (=)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,35 - 13,15 €/Kg. (=) - 12,75 - 13,35 €/kg (=)

(per accedere alle notizie sull’argomento clicca qui)

#Filiera #Latte #DOP #formaggi #food #madeinitaly #lattierocaseari
@theonlyparmesan
@ClaudioGuidetti @100MadeinItaly



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

- Le principali quotazioni rilevate nel periodo della II° e III° settimana. Il Parmigiano Reggiano rallenta. (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)

AGGIORNAMENTO AL 18-gen-21

Latte intero spot Estero



Latte scremato spot Estero.



Crema Uso alim. MI



Grana Padano DOP



Latte Spot "BIO" MI



Margarina MI



Lattiero Caseario Rallenta la ripresa del Parmigiano Reggiano

- Le principali quotazioni rilevate nel periodo della II° e III° settimana. Il Parmigiano Reggiano rallenta. (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

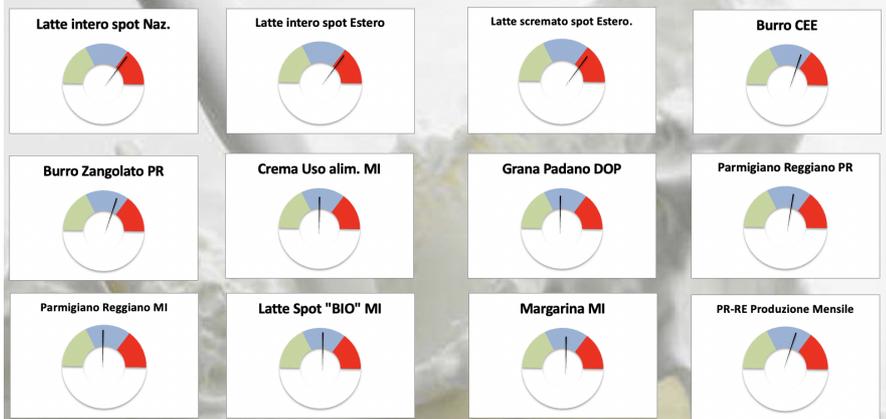
di Redazione Parma 18 gennaio 2021

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

#Filiera #Latte #DOP #formaggi #food
#madeinitaly
#lattierocaseari
@theonlyparmesan
@ClaudioGuidetti
@100MadeinItaly

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

AGGIORNAMENTO AL 18-gen-21



RIEPILOGO SETTIMANALE PREZZI
LATTIERO CASEARIO
N° 3 - settimana 2-3/2021

PARMIGIANO REGGIANO	Data	Parma				Milano				Milano				Parma			
		15/01/21	08/01/21	18/01/21	11/01/21	15/01/21	08/01/21	18/01/21	11/01/21	15/01/21	08/01/21	18/01/21	11/01/21				
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max		
12 mesi e oltre		10,30	10,50	10,25	10,50	0,05	0,00	10,20	10,50	10,20	10,50	0,00	0,00	0,00	0,00		
15 mesi e oltre		10,50	10,80	10,45	10,80	0,05	0,00	10,50	10,80	10,50	10,80	0,00	0,00	0,00	0,00		
18 mesi e oltre		10,95	11,60	10,90	11,60	0,05	0,00	11,60	11,80	11,60	11,80	0,00	0,00	0,00	0,00		
24 mesi e oltre		11,65	12,35	11,60	12,35	0,05	0,00	12,25	12,75	12,25	12,75	0,00	0,00	0,00	0,00		
30 mesi e oltre		12,35	13,15	12,35	13,15	0,00	0,00	12,75	13,35	12,75	13,35	0,00	0,00	0,00	0,00		
PR-RE Produzione Mensile		dic-20	dic-19	%	Variazione	TOT 2020	2019	Variazione	Variazione %	media prezzo mensile							
		333.403	323.580	1,03%	9.823	3.937.823	3.754.123	183.700	5%	10,82 €							

GRANA PADANO	Data	Milano 18/01/21		Milano 11/01/21		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max
Fuori sale 60-90 gg		6,10	6,25	6,10	6,25	0,00	0,00
9 mesi		7,45	7,60	7,45	7,60	0,00	0,00
16 mesi		8,55	8,90	8,55	8,90	0,00	0,00
Riserva 20 mesi		9,40	9,70	9,40	9,70	0,00	0,00
		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

BURRO	Data	Milano 18/01/21		Milano 11/01/21		Variazione		Parma 15/01/21		Parma 08/01/21		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Burro CEE		3,25		3,20		0,05	0,00					0,00	0,00
Burro Centrifuga		3,40		3,35		0,05	0,00					0,00	0,00
Burro Pastorizzato		1,65		1,60		0,05	0,00					0,00	0,00
Zangolato di creme fresche		1,45		1,40		0,05	0,00	1,00		1,00		0,00	0,00

CREMA E PANNA	Data	Milano 18/01/21		Milano 11/01/21		Variazione		Verona 18/01/21		Verona 11/01/21		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Crema a uso alimentare (40%mg)		1,62		1,62		0,00	0,00					0,00	0,00
Panna centrifuga uso alimentare (40% mg)						0,00	0,00	1,67	1,74	1,67	1,74	0,00	0,00
Margarina		1,23	1,29	1,23	1,29	0,00	0,00					0,00	0,00

LATTE SPOT	Data	Milano 18/01/21		Milano 11/01/21		Variazione		Verona 18/01/21		Verona 11/01/21		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
€/100 lt.													
Latte crudo "spot" nazionale		35,05	36,60	35,05	36,09	0,00	0,51	34,00	35,00	35,05	36,09	-1,05	-1,09
Latte intero pastorizzato "spot" estero		34,02	35,05	33,51	34,54	0,51	0,51	32,50	33,50	33,51	34,54	-1,01	-1,04
Latte scremato pastorizzato "spot" estero		20,70	21,74	17,60	19,67	3,10	2,07	17,00	19,00	17,60	19,67	-0,60	-0,67
Latte Spot Biologico		50,52	54,64	50,52	54,64	0,00	0,00					0,00	0,00





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Fondi all'incasso.

Turbative di mercato ancora poco comprensibili. I dati dell'ultimo USDA vanno verificati e analizzati con attenzione.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Fondi all'incasso.

Le piogge Argentine hanno indotto i fondi a procedere all'incasso ma hanno già investito.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 20 gennaio 2021 - Queste le chiusure di ieri sera 19/01:

SEMI	mar 1385,6 (-31)	mag 1383,2 (-31,4)	lug 1369,2 (-31,6)
FARINA	mar 450,5 (-12,7)	mag 447 (-11,5)	lug 443 (-10,8)
OLIO	mar 41,70 (-0,15)	mag 41,19 (-0,30)	lug 40,72 (-0,49)
CORN	mar 526 (-5,4)	mag 528,2 (-6,4)	lug 525 (-7)
GRANO	mar 672,2 (-3,2)	mag 673,4 (-3)	lug 658,2 (+0,4)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in cent. di dollaro per Bushel per semi corn e grano in Dollari per tonnellata corta per la farina.

Le piogge nel Sud America specie in Argentina hanno indotto i fondi d'investimento a prendere profitto specie sul breve periodo, ma gli stessi hanno già reinvestito sul medio termine da ottobre in poi.

Mentre scriviamo il ribasso è ancora in corso.

La tempesta iniziata a metà agosto non termina qui, probabilmente, è solo una pausa.

Il mercato **interno** si commenta da solo con gli aumenti registrati ieri alla borsa merci di Milano (allegata una copia del bollettino Granaria)

Il **commento**: "Ci aspettano momenti con prezzi alti e grande volatilità e questo coinvolgerà tutti i settori, agroalimentare, agroenergetico, di trasformazione e quant'altro".

Chi è completamente scoperto di acquisti prenda il coraggio a quattro mani e si muova sui ribassi.



Chi ha i contratti vantaggiosi curi con attenzione franchigie di ritiro/ consegna e pagamenti onde evitare che avvengano storni.

Per il mondo dei **biodigestori** poco nulla da segnalare se non di correre ai ripari non appena le crusche scenderanno, e valutare prodotti alternativi quali semola umida o vinacce secche ed umide. I cereali e i loro derivati in questo periodo sono "bollenti"

Indicatori internazionali 20 gennaio 2021

L'Indice dei **noli** B.D.Y. è leggermente sceso a 1.740 punti, il **petrolio** sfiora i 53,0 \$/bar e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,21545 ore 8,30

Visitando il [nostro sito Internet](#) o cercandoci su [Facebook](#) (cliccando mi piace O.C.C) troverete dei tachimetri d'indicazione commerciale.

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

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Indicatori del 20 gennaio 2021		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1.740	1,21545 ore 8,30	53,00/bar

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

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Scendono i prezzi... ma la tempesta non si placa.

Le piogge in Sud America spingono i fondi a portare a casa i profitti per reinvestire subito nel medio periodo.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Scendono i prezzi... ma la tempesta non si placa.

Le piogge in Sud America spingono i fondi a portare a casa i profitti per reinvestire subito nel medio periodo.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 23 gennaio 2021 - Finalmente una buona

SEMI	mar 1370,2 (+0,6)	mag 1368,6 (+1,4)	lug 1354,4 (+2,6)
FARINA	mar 438,2 (-4,2)	mag 435,3 (-3,1)	lug 431,9 (-2,5)
OLIO	mar 43,43 (+0,89)	mag 42,75 (+0,83)	lug 42,15 (+0,88)
CORN	mar 524,2 (+2,2)	mag 526,2 (+2,2)	lug 522,2 (+3)
GRANO	mar 660,6 (-7)	mag 662,2 (-5,6)	lug 647,6 (-2,6)

notizia. Mentre vi scrivo il mercato perde in modo sensibile: 20 punti (cent di dollaro per Bushel) il seme di soya, - 7 Dollari la farina di soya, mais - 4,5 punti, grano - 6,75.

La conferma di piogge nel Sud America, specie in Argentina, hanno indotto i fondi d'investimento a prendere profitto, specie sul breve periodo, ma gli stessi hanno già reinvestito sul medio termine da ottobre in poi.

A fronte di una buona notizia, anche una molto brutta inerente il mercato interno. La farina di soya e per altri proteici c'è penuria fisica di merce, quindi il mercato interno non si ridimensionerà come quello di origine!

Lunghe file e problemi al carico sia a Venezia che a Ravenna.

Purtroppo questa situazione la stiamo registrando anche sul mais dove la situazione risulta essere molto più complessa.

La tempesta iniziata a metà agosto non termina qui...



Per il mondo dei **biodigestori**, poco o nulla da segnalare. Meglio sarebbe correre ai ripari non appena le crusche scenderanno e valutare prodotti alternativi, quali semola umida o vinacce secche ed umide. I cereali e i loro derivati adesso sono "bollenti"

Indicatori internazionali 23 gennaio 2021

L'Indice dei **noli** B.D.Y. è leggermente sceso a 1.828 punti, il **petrolio** sfiora i 52,5 \$/bar e l'indice di **cambio** €//\$ segna 1,21678 ore 10,50.

Visitando il [nostro sito Internet](#) o cercandoci su [Facebook](#) (cliccando mi piace O.C.C) troverete dei tachimetri d'indicazione commerciale.

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

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

(*) Noli - L'indicatore dei "noli" BDY è un indice dell'andamento dei costi del trasporto

Indicatori del 23 gennaio 2021		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1.828	1,21678 ore 10,50.	52,5/bar

marittimo e dei noli delle principali categorie di navi dry bulk cargo, cioè quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI può anche costituire un indicatore del livello di domanda e offerta delle rinfuse secche.

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.

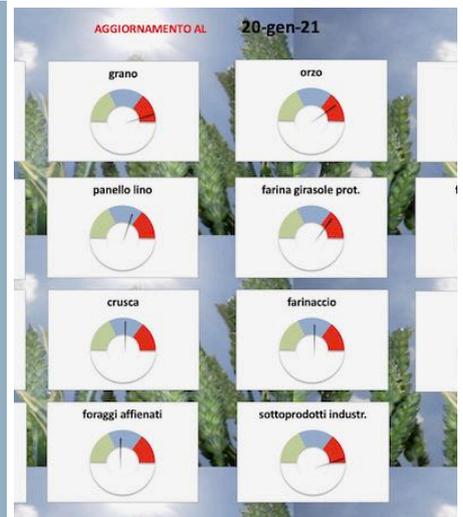
[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Fondi all'incasso.

Le piogge Argentine hanno indotto i fondi a procedere all'incasso ma hanno già investito.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 20 gennaio 2021 - Queste le chiusure di ieri sera 19/01:

...

..I segnali di tendenza di mercoledì 20 gennaio 2021...

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

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

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

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

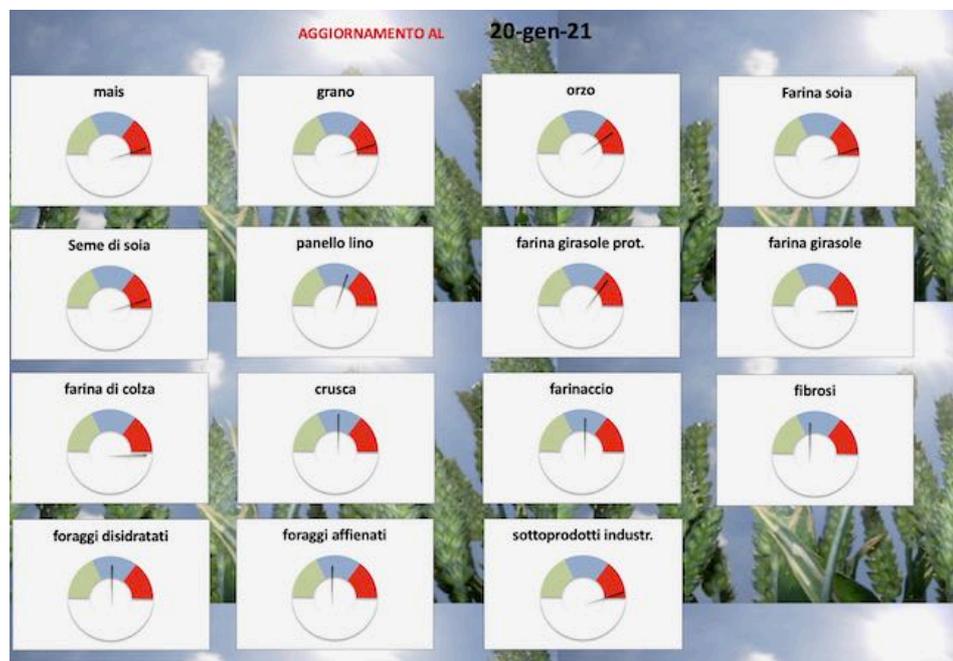
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)



Andalini
pasti dal 1936
www.andalini.it

L'Equilibrista intervista Burgazzi Andreana – AZIENDA AGRICOLA BARACCONE



Baraccone evoca nella mia mente sempre ricordi di infanzia, sarà il nome a cui l'aneddoto lega da sempre le giosstre che sostavano in prossimità della proprietà, oppure la nascita dell'Azienda da attribuirsi ai nonni della attuale proprietaria, ma di fatto rimane scandita nella mia mente.

Di L'Equilibrista Reggio Emilia 18 Gennaio 2021 - Vigne gestite inizialmente dai genitori tanto che la figlia Andreana, conseguita una laurea in lettere pensava forse tutto del suo futuro, meno che di poter vedere il suo percorso legato alla viticoltura.

Disgraziatamente, l'attuale pandemia ci ha consentito esclusivamente un breve confronto telefonico, ma il tono è quello pacato e diretto di chi ha trovato la sua direttrice e che si sente suo agio nei panni del produttore attento e innamorato del suo lavoro.

L'operatività e la concretezza impongono sempre tempi ridotti e purtroppo diventa indispensabile trovare la strada maestra attraverso soluzioni sempre diverse, ecco perché Andreana si è spesa molto per seguire i dettami del padre, lo studio sul campo, una teoria costruita fra viaggi studio con il padre prima ed il marito dopo, ma anche la fortuna di avere avuto in molti dei suoi amici, attenti conoscitori della materia enologica e vitivinicola.

Il primo imbottigliamento vero risale al 1995, perché prima di questo il padre Alessandro gestiva per lo più vino sfuso ma nel 1996 che successe un problema di produzione che sospese tutto e che con il senno di poi, contribuì a portare alla definitiva consacrazione dell'attività aziendale, perché diede consapevolezza e quindi una metodologia continuativa concretizzata dal 1997 sempre più in modo ripetitivo e stabile. Dal fermo al frizzante, la riserva, il superiore per poi affrontare i bianchi sia fermi che mossi, ma sempre con la ferma convinzione di non fare mai il passo più lungo della gamba, anzi l'idea era sempre stata quella di fare passi piccoli ed uno alla volta. Fare esperienza per prove di errori è

forse la cosa più logorante che ci sia, però altamente formativa, fatta di mezzi sorrisi strappati al cielo e scanditi da continui dentro e fuori della lingua a denti stretti. Ma solitamente poi, serve per arrivare a quello che si vuole davvero.

L'idea del vino che piace e che ti faccia sentire orgoglioso di farlo, è appagante, perché spesso arriva dall'aver sentito un prodotto che ci ha convinto da un altro produttore o perché magari si coltiva l'ambizione di farlo meglio di altri a cui ci si ispira, per questo penso che l'Azienda Baraccone abbia in se più una sana curiosità in merito, come è stata l'idea di una barbera in purezza alla quale Andreana voleva riferirsi vista la sua passione per quella piemontese, individuando quindi il vigneto più vocato e dopo una prima approssimazione, finalmente trovare quello giusto.



Alessandro, che con il tempo ha portato questo prodotto ad essere considerato uno dei fiori all'occhiello della produzione, non a caso i quattro tralci nella Guida VITAE di Associazione Italiana Sommelier ne sanciscono ulteriore riconoscimento.

Filosofia chiara quella di puntare sulla produzione del vino in vigna e solo successivamente in cantina, su questo Andreana è molto dogmatica, perché sostiene che bisogna mantenere la qualità ottenuta nel vigneto prima di tutto evitando inutili

accrocchi o metamorfosi, serve trasparenza e chiarezza. Dal momento che si lavora in bio, viene richiesta maniacale attenzione e quindi in vigna si lavora solo sulla prevenzione e non sulle correzioni, sarebbe troppo facile se no e malattie ed infezioni devono essere gestite e prevenute, mai curate se no andremmo a fare un altro mestiere.

I prodotti fatti con varietà autoctone poi, su tutti malvasia e Gutturino, sono figli del territorio perché nel tempo sono quelli che si sono ambientati meglio. Il Cabernet, di cui abbiamo già parlato è stata forse una sorpresa ma ormai parla anche lui un dialetto piacentino a tutti gli effetti. Un Cabernet

da taglio bordolese con piccola base di appassimento per il "T'AL DIGH ME", ed una variante il "FILIBLU" da cento per cento Cabernet con appassimento delle uve stile Amarone, che all'inizio venivano



appesi, ecco da dove ne deriva il nome quindi, ma che adesso sono adagiati sui graticci.

Su questo punto abbiamo lungamente argomentato tanto che se un domani verrà utilizzato un graticcio obliquo o su piano inclinato ne vorrei la paternità o quanto meno una dedica, ovviamente sto scherzando perché il bello di parlare con queste persone meravigliose è che qualsiasi visione anche la più folle, viene certamente vagliata ed è questo che mi fa adorare questa disciplina che non definisco mai un mestiere ma un'arte.

Terre rosse molto ricche di argilla e ferro sono, per gli addetti ai lavori, alcune delle determinanti che conferiscono potenza e notevole struttura ai vini e qui in zona è esattamente così, fra l'altro è risaputo siano fra le più antiche in Emilia e particolare non da poco per la Valnure, perché siamo a 400mt di altitudine, quindi terreni più magri che fanno da base per il Gutturino frizzante ingentilito dall'influenza del Rio More, corso d'acqua che costeggia alcune delle vigne. Ricordo che i vigneti sul colmo delle colline caratterizzano

anche qui terreni che beneficiano di circolazione di aria e buon irraggiamento, quindi forse una freschezza che al vino contribuisce a dare una certa austerità.

Oggi sono in vendita i prodotti dalle annate comprese dal 2013 al



2020, vini giocati sulla complessità essenzialmente, rappresentano i dieci vini prodotti. La Barbera altri fermentano in cantina in vasche di acciaio e poi imbottigliamento che deve accompagnarli per diversi sono in vendita la 2014 e la 2015 ma dobbiamo sempre dall'annata, quindi alla base c'è sempre la scelta di meno. Si il lavoro del vignaiolo è come dico sempre, date la moltitudine di variabili in gioco.

Ci soffermiamo anche sul tema più angusto e quindi generale che sta seguendo linee sconosciute ai più, ma line e la conseguente digitalizzazione che a breve sarà Proprietaria, di partire con questa nuova iniziativa a



quasi tutti frutto del passaggio in legno e che soprattutto, fermenta solo in legno e poi acciaio, ma gli tonneaux per uno o due anni almeno e seguono un anni. Oggi, per poter meglio capire questo messaggio, tenere a mente che dipende e dipenderà sempre Andreana che assaggiati i vini deve stabilirne l'uscita o altamente rischioso e forse uno fra i più imprevedibili

parliamo di fiere, degustazioni e della socializzazione in tanto è bastato per portare avanti il progetto di shop on-realtà anche per Baraccone. Ci si prefigge, mi dice la pieno ritmo.

Certamente i canali classici non saranno per nulla abbandonati mi illustra Andreana, però è indubbio che subiranno un riassetamento e quindi l'attività deve conoscere alternative in tempi brevi. Progettare il futuro per Baraccone significa questo e soprattutto capire dove stiamo andando ma intanto continuare come si sta facendo auspicando un aumento della superficie vitata puntando su altri vigneti e ristrutturare quelli esistenti.

Per quanto mi riguarda, spero di poter approfondire ancora la conoscenza di questa realtà che rispecchia fedelmente quanto avevo registrato in occasione delle mie degustazioni passate, ma senza dubbio sarà tutto più piacevole e semplice guardando dal vivo questa belle realtà e poter sostenere di persona un confronto reale e sincero con Andreana ed il suo Staff.

da *L'Equilibrista*
@lequibrista27
@cantinabaraccone

Alimentazione bovine: l'importanza del carro miscelatore (video)

La mandria bovina è la componente più importante e delicata tra le molteplici risorse che compongono la struttura di una impresa zootecnica a indirizzo lattiero per l'industria casearia. La corretta preparazione e distribuzione degli alimenti è perciò uno dei momenti topici del ciclo giornaliero di stalla. [\(video\)](#)

Di LGC Parma 22 gennaio 2021 – La trasformazione casearia dei molteplici prodotti DOP italiani e la loro riconosciuta qualità e apprezzabilità a livello mondiale lo si deve alle molteplici competenze dei nostri allevatori, ma anche alla filiera della ricerca tecnica, meccanica, biologica e nutrizionale che da sempre accompagna la zootecnia nazionale.



Se questo è valido per tutte le filiere produttive, ancor più lo è per la trasformazione in "Parmigiano Reggiano" dove il processo "di trasformazione" inizia, e per certi versi si conclude, nel "rumine" della vacca. Infatti nessun intervento correttivo esterno è più possibile esercitare nelle fasi che seguono la mungitura.

Ecco perciò che il **carro miscelatore** assume una notevole importanza, sia nella fase specifica di miscelazione, che in quella di sicurezza.

Per una **mandria in buona salute**, perciò, la razione distribuita agli animali deve essere perfettamente omogenea, qualunque sia il contenuto di sostanza secca e il livello di riempimento del cassone.

Ecco quindi che occorre affidarsi a attrezzature efficienti e di comprovata tecnologia d'eccellenza.

In tutti i carri miscelatori **KUHN** l'obiettivo più importante in assoluto è

infatti di garantire la **qualità e sicurezza della miscelata in qualsiasi condizione.**

Le coclee sono indubbiamente i componenti tecnici ai quali va posta maggiore attenzione nella scelta del carro miscelatore.

Le coclee della gamma PROFILE di Kuhn tagliano intensamente le fibre lunghe preservando al contempo i foraggi umidi come gli insilati di mais, la cui qualità è un fattore determinante nella produzione di latte per la trasformazione in **Grana Padano**. I test ufficiali DLG hanno confermato l'ottima qualità di miscelazione sia con cassone pieno che semi pieno.

La **qualità di miscelazione** è mantenuta anche nelle piccole razioni effettuate ad esempio per le manze o per le vacche in asciutta.

[A seguire alcuni dei plus che rendono esclusive le coclee KUHN:](#)

1. Affidabile trasmissione e supporto della coclea

Il supporto della coclea è montato su due cuscinetti. In questo modo vengono eliminati gli sforzi laterali sulla trasmissione durante la miscelazione delle balle intere.

La presenza di un cassone di pre-carico (1) e l'ampio basamento della coclea offrono la massima resistenza alle varie sollecitazioni trasmesse al fondo del cassone.

Imbullonata su una ghiera (2) e non direttamente sul fondo del cassone, la scatola è fissata all'interno della



coclea. La trasmissione viene così protetta dagli sforzi laterali esercitati sulla coclea. Frutto della tecnologia KUHN utilizzata su tutti i 2000 carri miscelatori prodotti ogni anno, la scatola di rinvio laterale è ben nota per la sua affidabilità.

1. Esclusivo design della coclea KUHN

Il "passo doppio" dell'ultimo quarto della spira consente la miscelazione ottimale dei prodotti con qualsiasi livello di carico del cassone. I coltelli a



dentatura asimmetrica hanno un effetto autopulente. Per ridurre la potenza richiesta, la gamma PROFILE è dotata di coltelli a taglio progressivo, per un assorbimento di coppia costante. Con la spira continua, il foraggio si muove naturalmente dal basso verso l'alto senza scosse. Il processo di miscelazione viene effettuato con un consumo di carburante ridotto. La scelta dei materiali e la struttura della coclea sono stati studiati per garantire la massima resistenza all'usura.

1. La nuova coclea di miscelazione in K-NOX

Per combattere l'usura dovuta all'abrasione e all'acidità dei prodotti, tutti i modelli PROFILE possono essere dotati, come optional, delle



nuove coclee di miscelazione in K-NOX.

K-NOX prolunga considerevolmente la durata della coclea, cuore del carro miscelatore e delle sue prestazioni che devono durare nel tempo anche a seguito dei normali usi intensivi.

L'intera coclea (spire e tronco) è in K-NOX. L'intera struttura viene così protetta. La coclea è più resistente all'attrito dei foraggi ed eventuali prodotti con acidità.

Per completare questo dispositivo esclusivo KUHN, si possono associare le pareti doppie K-NOX. Questa seconda pelle di 4 mm di spessore rinforza i primi 80 centimetri in altezza della vasca.

1.

Tutti i modelli della gamma PROFILE possono essere dotati come optional di una calamita posizionata sulla coclea. Questo dispositivo consente di ridurre notevolmente le ferite dovute all'ingestione di pezzi metallici contenuti nei foraggi (fili spinati, fili di ferro vari, ecc...).

Il montaggio avviene in posizione strategica, viene montata infatti sul braccio a gomito della coclea, oltre a trovarsi nel flusso del materiale

durante la miscelazione, offre numerosi vantaggi:

- Il contatto tra la calamita e i foraggi della razione si ha indipendentemente dallo stadio e dalla durata della miscelazione.

- Qualunque sia la configurazione di scarico del carro miscelatore PROFILE, si ha sempre la garanzia della massima

efficacia in quanto posizionato all'uscita del cassone sull'organo di distribuzione!

Questa calamita, realizzata in classe "neodimio", è altamente tecnologica e la sua efficacia è stata misurata dieci volte più alta rispetto alle calamite tradizionali di classe "ferrite".

(Video 1 - https://youtu.be/J3Em_Hs2bVA)



sostanziali indicati nel bando e il cui DURC risulterà regolare.

Le imprese avranno diritto ad un contributo di eguale entità che varierà a seconda del numero delle domande ammesse e che non potrà comunque superare i 3.000,00 euro.

Il termine ultimo per presentare le domande scade alle ore 10 del 17 febbraio 2021 esclusivamente per via telematica, attraverso la piattaforma **ReStart** (<https://restart.infocamere.it>).

L'accesso al sistema per la presentazione della domanda potrà essere effettuato tramite identità digitale SPID oppure tramite Carta Nazionale dei Servizi (CNS) con PIN dispositivo.

Operazione ristori in Emilia Romagna



La Regione Emilia-Romagna avvia l'**operazione ristori regionali** per attività e imprese del territorio in difficoltà a causa di sospensioni o chiusure legate alla pandemia di Covid-19.

Di Mario Vacca Parma 21 gennaio 2021 - Per quanto concerne i pubblici esercizi di somministrazione alimenti e bevande (ristoranti, bar, pub, osterie etc.), e' stato stanziato un fondo di poco superiore ai 21 milioni di euro che verranno gestiti dalle Camere di commercio della regione.

Potranno beneficiarne le imprese con codice ATECO primario 56.10.11 o 56.3 che esercitino l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande che devono essere regolarmente costituite ed iscritte nel Registro delle imprese, presso la Camera di commercio competente per territorio, in data antecedente al 1 novembre 2020 e risultare attive alla data di apertura del bando (20 gennaio 2021) e non avere cessato l'attività alla

data del provvedimento di liquidazione del contributo. Fondamentale avere almeno un'unità locale aperta al pubblico in Emilia-Romagna.

Il requisito principale e' un calo del fatturato medio nel periodo ricompreso tra il 1 novembre 2020 e il 31 dicembre 2020 pari o superiore al 20% rispetto al fatturato medio dello stesso periodo del 2019 ovvero, a prescindere dal fatturato, siano state attivate nel periodo dal 1/1/2020 al 1/11/2020.

Unitamente al requisito principale occorre dichiarare anche la sussistenza dei requisiti

La Bussola d'Impresa - Mario Vacca

Mi presento, sono nato a Capri nel 1973, la mia carriera è iniziata nell'impresa di famiglia, dove ho acquisito la cultura aziendale ed ho potuto specializzarmi nel



La trincia ideale in tutte le condizioni di lavoro (VIDEO)

Da Nobili Spa le trince BC 6500 P sono particolarmente performanti e possono montare in opzione il dispositivo elettronico "**Folding Control**". (Video)

Molinella (BO) 20 gennaio 2021 -

Le trince BC 6500 P sono ideali per la trinciatura di paglia, stocchi di mais, girasole, residui vegetali, erba e per la pulizia di superfici incolte.

Hanno il telaio in acciaio ad alta resistenza e lamiera di consumo, sono dotate di doppio controcoltello e in lavoro possono poggiare sia su ruote



Hanno particolari meccanici progettati per un utilizzo professionale in grado di consentire molte ore di lavoro in accoppiamento a trattori che vanno da 200 a 450 HP con attacchi di terza e quarta categoria.

Le trince BC 6500 P consentono un ripiegamento delle due testate in trasporto e possono montare in opzione il dispositivo elettronico "**Folding Control**", che consente il ripiegamento delle testate solo quando si arresta la velocità e

l'inerzia dei due rotori, preservando le trasmissioni da danni meccanici.

IMPIEGO

Polivalenti telaio alto

CATEGORIA

Grandi aree verdi

Erba, piante fibrose, legnose,

cespugli

Paglia, grano, riso

Stocchi di girasole

SCHEMA TECNICA [BC 1000](#)

Video BC 1000 <https://youtu.be/FOtoOThrHa0>
: [https://youtu.be/qDu81mJtMPA?](https://youtu.be/qDu81mJtMPA?list=PLSzQLoH2sEisSyLScJRfmQzAC62QtUx5g)
[list=PLSzQLoH2sEisSyLScJRfmQzAC62QtUx5g](https://youtu.be/qDu81mJtMPA?list=PLSzQLoH2sEisSyLScJRfmQzAC62QtUx5g)

VIDEO [NOBILI Spa](#): https://youtu.be/4-91NB_VLts



([Nobili.com](#))



che su rulli.





Parmigiano Reggiano lancia “Amo ciò che mangio 3.0”

Il progetto gratuito per costruire esperienze di benessere in classe e in famiglia

Amo ciò che mangio 3.0 si rivolge a tutte le scuole italiane dall'infanzia alla secondaria di primo grado e sarà completamente gratuito: il percorso nasce dall'esigenza di educare bambini e ragazzi ad una ricerca e costruzione del benessere, in tutte le sue forme.

Reggio Emilia, 18 gennaio 2021 - Il Consorzio Parmigiano Reggiano lancia **Amo ciò che mangio 3.0**, il progetto gratuito rivolto a insegnanti, classi e famiglie delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado per costruire esperienze di benessere in classe e in famiglia. Giunto alla sesta edizione, *Amo ciò che mangio* ha coinvolto **oltre 6.000 insegnanti e più di 150.000 studenti a livello nazionale**.

Dal punto di vista organizzativo, il progetto prevede una **formazione iniziale per gli insegnanti** e la conseguente proposta di un percorso a tappe: quella iniziale, *Che forma hanno le emozioni?* in partenza a gennaio; la seconda, incentrata sul *benessere* si svolgerà ad aprile; la tappa finale, *Una forma speciale: quella di Parmigiano Reggiano* si terrà a maggio.

Al termine del percorso, per mantenere il clima di scoperta ed emozione, si prevede lo svolgimento di una **gita virtuale in caseificio**. Gli studenti e gli insegnanti potranno interagire con il processo che darà vita a una forma di Parmigiano Reggiano.

La ricerca e costruzione del benessere, in tutte le sue forme, è quanto di più attuale e urgente nel contesto in cui stiamo vivendo; la pandemia, il lockdown, le restrizioni che viviamo ogni giorno hanno aumentato e amplificato il livello di ansia e paura percepito da ognuno e hanno reso tutti più fragili e vulnerabili.

Moltissime ricerche svolte in questi ultimi mesi hanno evidenziato un grande **aumento di disagio psicologico e relazionale**,



individuando proprio nei bambini e nei ragazzi coloro che più di altre categorie stanno sentendo le ripercussioni psicologiche ed emotive di questa situazione.

“In questo momento, così precario ed imprevedibile - afferma **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio - il Parmigiano Reggiano diventa promotore ed ambasciatore del benessere non solo dal punto di vista alimentare, sostenendo insegnanti, alunni e famiglie nella costruzione ed esperienza di un **benessere quotidiano**, da vivere nelle emozioni, nel rapporto con gli altri e la comunità, nella relazione con il territorio e l'ambiente”.

Il progetto, realizzato da *Creativ*, parte dalle precedenti edizioni di *Amo ciò che mangio*, ne conserva la base e la arricchisce di nuovi contenuti ed attività relativi ai pilastri del **Brand Manifesto** del Consorzio Parmigiano Reggiano: territorio, ambiente, comunità e benessere. Le caratteristiche del Parmigiano Reggiano della sua filiera di produzione diventano quindi spunti di lavoro e riflessione per stare bene, con sé stessi e con gli altri.

“Il 2021 - spiega **Carlo Mangini**, direttore marketing, comunicazione e sviluppo commerciale - rappresenterà, per il nostro Consorzio, la pista di decollo di tantissime iniziative che hanno avuto la loro origine nella volontà di stipulare un vero e proprio 'patto' con il consumatore, basato sugli impegni del nostro Brand Manifesto. Quello del contributo alla corretta informazione per una sana alimentazione è destinato alla nostra comunità e rappresenta un grande e centrale valore per tutti noi”.

CIBUS

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

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

SOCIETA' EDITRICE NUOVA EDITORIALE Soc. coop.

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

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva
01887110342

iscritta al registro imprese di
Parma 24929

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

direttore responsabile
lamberto colla





[Pasta Andalini](#)



[Mulino Formaggi srl](#)



Officina
Commerciale
Commodities Srl



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)

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

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

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



MARILU

Birra artigianale Parma

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

Questa birra morbida, elegante, profumata, prodotta artigianalmente nel cuore della Food Valley con ingredienti di eccellenza è dedicata a lei.

MariLu Amber

Birra birra ambrata chiara ad alta fermentazione in stile Pale Ale. Fresca, leggera e amarognola secondo la tradizione inglese. Molto profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.
 INGREDIENTI: ACQUA, MALTI D'ORZO, FIOCCHI DI SEGALE, LUPPOLI, LIEVITO
 Alc. 4% vol. - 18 IBU



www.frognet.it - info@frognet.it - 392.9511643

MariLU Amber

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



Molto profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

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

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

Non filtrata, non pastorizzata.

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

Per contatti e informazioni:

[FROG.NET](http://www.frognet.it)

www.frognet.it -

mail: info@frognet.it

tel: 392.9511643



MARILU

Birra artigianale Parma

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

Questa birra morbida, elegante, profumata, prodotta artigianalmente nel cuore della Food Valley con ingredienti di eccellenza è dedicata a lei.

MariLu Blonde

è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra per eccellenza: morbida e semplice da bere, profumata, dorata, con schiuma finissima e bianchissima, amaro equilibrato e finale secco.

Non filtrata, non pastorizzata.
 INGREDIENTI: ACQUA, MALTI D'ORZO, LUPPOLI, LIEVITO
 Alc. 5,5% vol. - 24 IBU



www.frognet.it - info@frognet.it - 392.9511643

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

