



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

SOMMARIO

Anno 22° - n° 13 2 aprile 2023

1.1 EDITORIALE

Grilli per la testa e ...

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Prevale il segno Uguale"

4.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Colpo di coda di fine settimana

5.1 CEREALI E DINTORNI

Tendenze.

6.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. In fase di recupero.

7.1 MACCHINE IRRORATRICI GREEN

Nobili ES, per un'efficienza "green" su tutte le colture.

8.1 SICCAITA'

Siccità, la Bonifica Parmense si mobilita per garantire il servizio irriguo a tutela dei prodotti tipici della FoodValley

9.1 ECONOMIA, VINO E TERRITORIO

Barolo, un vino, un territorio

10.1 PARMIGIANO REGGIANO

Il Parmigiano è Italiano

14.1 CIBUS CONNECTING

Cibus Connecting 2023, tra innovazione e mode

12.1 PROMOZIONI

partners

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

Editoriale

Grilli per la testa e ...



Il bello e il buono sono da mettere al bando. La cultura verrà sostituita dai social. Chiunque potrà dire la sua e non si potrà smentire. Tutto questo è post modernità. Abituiamoci.

Di **Lamberto Colla** Parma, 2 aprile 2023 - I carburanti sintetici tedeschi hanno già ricevuto l'autorizzazione, il Bio Fuel italiano invece non ancora. Al riciclo, per cui l'Italia è leader nelle tecnologie verrà sostituito dal "riuso".

Una buona costata da un hamburger coltivato e una buona semola da una eccellente farina di insetti.

Tutto ciò che è bello e buono deve essere sostituito. Sembra questo il dogma a cui si ispirano a Bruxelles e nei saloni degli intellettuali moderni.

Non per niente l'insegnante statunitense che ha raccontato del [David di Michelangelo](#) è stata licenziata per uso di "pornografia".

Prima di tutto bisogna affossare la creatività italiana. La cultura con la "C" maiuscola è invidiata dai parvenu del mondo e e perciò screditata e demolita per demolire definitivamente il Bel Paese.



Da molti anni il [Bio Fuel](#) è sotto indagine con studi avanzati, da Eni in particolare ma molti altri stanno contribuendo con iniziative lodevoli. Sono già funzionanti applicazioni zootecniche di produzione di bio metano con distribuzione [diretta dalla azienda agricola](#) e altri che vedono come materia prima i rifiuti organici delle municipalizzate.

No nulla da fare bisogna accogliere la proposta tedesca che avanza con i



carburanti sintetici e negare quella italiana.

Ma il massimo dell'aberrazione riguarda la nutrizione e l'alimentazione. Con la scusa della spinta green anche gli allevamenti dei grandi animali sono entrati nel mirino dei "gretini" e dei loro figliocci. Delle grandi imprese chimiche e farmaceutiche non si sente parlare e tantomeno dei gas nocivi emessi in atmosfera o dei residui delle acque di lavorazione rilasciate, mentre quasi quotidianamente ci viene rammentata la nocività dei residui gassosi e liquidi degli allevamenti. Bisogna quindi alienare la zootecnia per far posto alla tendenza moderna: la **bistecca coltivata** in vitro e le proteine da **insetti** allevati ad hoc.

Una opzione che verrà ben presto offerta sui mercati e certamente attirerà i collezionisti di tendenze, innovative o demenziali non importa. Un giudizio strettamente personale che non ha alcun valore o meglio, nell'epoca post moderna, tutto

ha il medesimo valore, l'opinione qualificata e l'opinione idiota, l'epoca dove trova spazio il tutto e il contrario di tutto.

Avanti così.

La bistecca "sintetica" o come viene identificata più correttamente "coltivata", la troveremo presto tra le opzioni nei frigo dei negozi nonostante i dispositivi legislativi messi in atto dal Governo Meloni nei giorni scorsi.

Infatti, come il professor [Daniele Trabucco](#) ha evidenziato, "Se un prodotto viene autorizzato dall'EFSA, questo può circolare liberamente nel territorio dell'Unione Europea e non se ne può vietare l'import. Pertanto, il riferimento al divieto di importazione di cui all'art. 2 deve essere inteso in riferimento ai Paesi non appartenenti all'ordinamento comunitario."

Già negozi all'avanguardia hanno iniziato a proporre le farine di insetti e anche alcuni prodotti da queste derivati. A [Reggio Emilia](#) un BAR si vanta di essere il primo al mondo a offrire quei cornetti prelibati.

Insomma per tornare indietro o meglio per rinsavire sarebbe necessario distribuire quel prodotto farmaceutico che da troppo tempo attendiamo sul mercato: la "Scantarina alfa" o meglio ancora sarebbe utile un efficace vaccino contro l'imbecillità.

Temo che invece il processo sia irreversibile.

LINK UTILI

<https://www.gazzettadellemilia.it/politica>

EFSA: <https://youtu.be/U2xRtbJ9GHA>

<https://www.entilocali-online.it/prof-licenziata-in-usa-per-aver-mostrato-il-david-saro-a-firenze-ad-aprile/>

<https://www.gazzettadellemilia.it/economia/item/39925-ingredienti-nascosti-nei-cibi-che-acquistiamo-un-grave-rischio-per-la-salute>

<https://www.gazzettadellemilia.it/politica/item/40136-fermiamo-una-societa-A0-futura-alimentata-a-insetticibi%20>

<https://bts-biogas.com/sviluppo-impianti/#forsu>

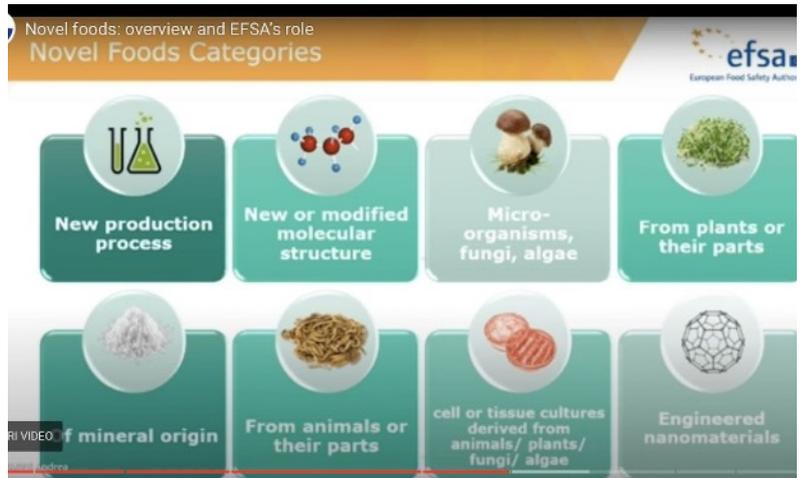
<https://www.gazzettadellemilia.it/economia/item/39971-biogas-e-filiera-del-parmigiano-reggiano>

<https://www.ilmattino.it/primopiano/cronaca/farina-di-grillo-cornetti-bar-reggio-emilia-michele-taddio-7309937.html>

<https://www.gazzettadellemilia.it/politica/item/39939-mangiare-insetti-una-questione-ambientale-o-un-altra-%E2%80%9Cclotta-di-classe%E2%80%9D>

<https://www.informazionecattolica.it/2023/04/01/onu-e-ue-spingono-a-mangiare-insetti-per-motivazioni-esoteriche/>

<https://www.gazzettadellemilia.it/politica/item/40914-carni-sintetiche-l-importazione-%C3%A8-sempre-possibile-purtroppo>



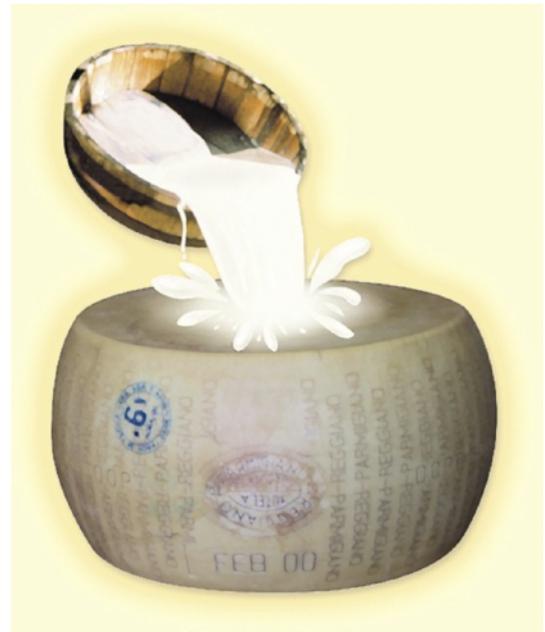
LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Prevale il segno Uguale"

Lattiero Caseario: "Prevale il segno Uguale"

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XII e XIII settimana 2023 "Prezzi congelati". - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

News Lattiero Caseario - n° 11 12° e 13° settimana - 27 marzo 2023

Lattiero Caseario: "Prevale il segno Uguale"

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XII e XIII settimana 2023 "Prezzi congelati". - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

di Redazione Parma, 27 marzo 2023 -

LATTE SPOT – Milano, prezzi relativamente stabili. Verona stabile. Scende il prezzo del latte Bio milanese.

	VR (27/03/23)	MI (27/03/2023)
Latte crudo spot Nazionale	47,94	49,49
(=) 46,91	48,46 (=)	
Latte Intero pastorizzato estero	38,15	39,69 (=)

38,66 40,21 (=)

Latte scremato pastorizzato estero 17,08 18,11 (=) 16,04 17,08 (-)

Latte spot BIO nazionale 60,83 61,86 (-)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano i listini del burro non hanno registrato variazioni. La crema invece ha avuto una lieve variazione in aumento. Alla borsa di Parma non ha avuto alcuna variazione e altrettanto è stato alla Borsa di Reggio Emilia. La Borsa Veronese resta stabile. Margarina debole.

Borsa di Milano 27 marzo 2023:

BURRO CEE: 4,60 €/Kg. (=)

BURRO CENTRIFUGA: 4,75 €/Kg. (=)

BURRO PASTORIZZATO: 2,95€/Kg. (=)

BURRO ZANGOLATO: 2,75 €/Kg. (=)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,24€/Kg. (+)

MARGARINA febbraio 2023: 1,70 – 1,80 €/kg (=)

Borsa di Verona 27 marzo 2023: (=)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,20 2,30 €/Kg.

Borsa di Parma 24 marzo 2023 (=)

BURRO ZANGOLATO: 2,35 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 21 marzo 2023 (=)

BURRO ZANGOLATO: 2,35 – 2,35 €/kg.

GRANA PADANO– Milano 27 marzo 2023– Il Grana Padano resta stabile

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 9,05 – 9,20 €/Kg. (=)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 9,85–10,20 €/Kg. (=)

- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 10,30 – 10,45 €/Kg. (=)

- Fuori sale 60-90 gg: 7,80 – 7,85€/Kg. (=)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma 24 marzo 2023 – A Parma i prezzi restano stabili. A Milano i prezzi non variano.

PARMA (24/03/2023) MILANO (27/03/2023)

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,35 - 10,60 €/Kg. (=) - 10,15 - 10,45 €/kg (=)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,50 – 11,00 €/Kg. (=) -

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,25 – 11,90 €/Kg. (=) - 11,35 – 11,40 €/kg (=)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,95 – 12,65 €/Kg. (=) - 12,00 – 12,55 €/kg (=)

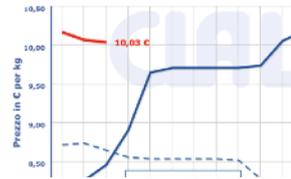
-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,70 --13,50 €/Kg. (=) - 12,75 - 13,30 €/kg (=)

PECORINO ROMANO DOP – Milano 27 marzo 2023 – A Milano il prezzo resta in pausa per la sesta settimana consecutiva.

MILANO (27/03/2023)

-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 13,90 – 14,20 €/Kg. (=)

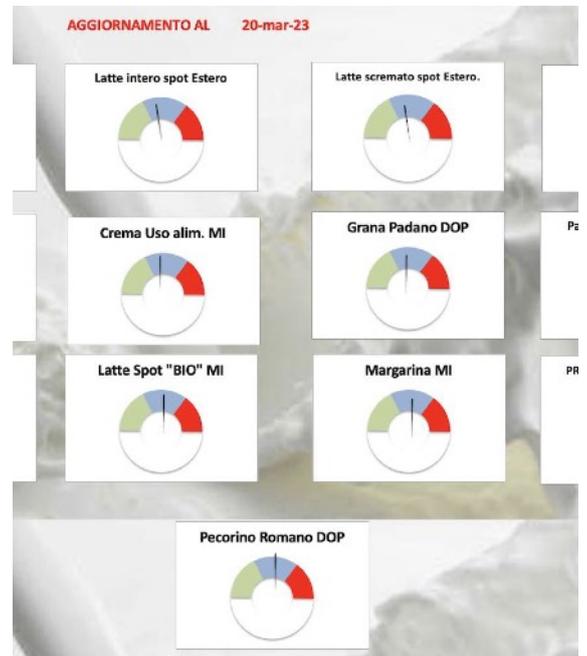
(per accedere alle notizie sull'argomento clicca qui)



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XI e XII settimana 2023 “—Lieve discesa del latte spot e dello zangolato di Parma—”. - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).



Lattiero Caseario

News Lattiero Caseario - n° 10 11° e 12° settimana - 20 marzo 2023

Lattiero Caseario: “Burro e formaggi stabili”

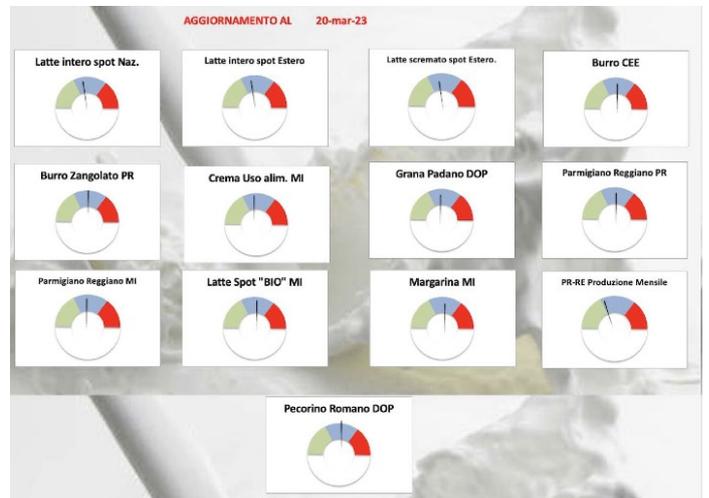
Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XI e XII settimana 2023 “—Lieve discesa del latte spot e dello zangolato di Parma—”. - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

di Redazione Parma, 20 marzo 2023 -

- (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](#))



RIEPILOGO SETTIMANALE PREZZI
 LATTIERO CASEARIO
 N° 10 - settimana 11 e 12 2023 20 marzo 2023

PARMIGIANO REGGIANO	Data	17/03/23		10/03/23		Variazione		20/03/23		13/03/23		Milano	Verona
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max		
12 mesi e oltre		10,35	10,60	10,35	10,60	0,00	0,00	10,15	10,45	10,15	10,45	0,00	0,00
15 mesi e oltre		10,58	11,00	10,50	11,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
18 mesi e oltre		11,25	11,90	11,25	11,90	0,00	0,00	11,35	11,40	11,35	11,40	0,00	0,00
24 mesi e oltre		11,85	12,05	11,85	12,05	0,00	0,00	12,00	12,55	12,00	12,55	0,00	0,00
30 mesi e oltre		12,70	13,50	12,70	13,50	0,00	0,00	12,75	13,30	12,75	13,30	0,00	0,00

PR-RE Produzione Mensile	feb-23	feb-22	% Variazione	TOT 2023	2021	Variazione	Variazione %	prezzo mensile	Precedente
	325.504	330.513	-1,52	4.002.270	4.091.144	- 88,87%	-2%	10,25 €	10,00

GRANA PADANO	Data	20/03/23		13/03/23		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max
Fuori sale 50-90 gg		9,85	7,85	9,85	7,85	0,00	0,00
9 mesi		9,85	10,20	9,85	10,20	0,00	0,00
15 mesi		9,85	10,20	9,85	10,20	0,00	0,00
Riserva 20 mesi		10,10	10,45	10,10	10,45	0,00	0,00
Zangolato di creme fresche		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

BURRO	Data	20/03/23		13/03/23		Variazione		17/03/23		10/03/23	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Burro CEE		4,60	4,60	4,60	4,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Burro Centrifuga		4,75	4,75	4,75	4,75	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Burro Pastorizzato		2,95	2,95	2,95	2,95	0,00	0,00	2,45	2,45	2,45	2,45
Zangolato di creme fresche		2,75	2,75	2,75	2,75	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CREMA E PANNA	Data	20/03/23		13/03/23		Variazione		20/03/23		13/03/23	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Crema a uso alimentare (40%mg)		2,28	2,28	2,20	2,20	0,00	0,00	2,20	2,30	2,20	2,30
Panna centrifuga uso alimentare (40% mg)		1,78	1,80	1,70	1,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Margarina		1,78	1,80	1,70	1,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

LATTE SPOT	Data	20/03/23		13/03/23		Variazione		20/03/23		13/03/23	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
c/100 lt. Latte crudo "spot" nazionale		46,91	48,45	47,93	48,97	-1,02	0,51	47,94	49,49	48,46	50,52
Latte intero pastorizzato "spot" estero		38,66	40,21	38,18	40,72	-0,52	0,51	38,15	39,69	38,15	40,21
Latte scremato pastorizzato "spot" estero		16,56	17,60	17,08	18,13	-0,52	0,51	17,08	18,13	17,08	18,13
Latte Spot Biologico		61,34	62,15	61,34	62,38	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

PECORINO ROMANO DOP	Data	20/03/23		13/03/23		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max
Stagionatura 5 mesi e oltre		13,98	15,20	13,90	15,20	0,00	0,00
		0,68	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Colpo di coda di fine settimana

Un testa coda poi rimediato con una ricaduta subito in inizio settimana.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Colpo di coda di fine settimana

Un testa coda poi rimediato con una ricaduta subito in inizio settimana.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 27 marzo 2023 - Dopo tanto ribasso il colpo di coda, avente come base il fatto che Putin ha paventato l'ipotesi di interrompere le forniture di grano e compromettere/interrompere l'accordo sul Mar Nero; Inoltre, sempre venerdì altra benzina sul fuoco per la dichiarazione del ministro dell'agricoltura russo secondo il quale la Russia potrebbe intervenire anche sulle esportazioni di fertilizzanti per tenere sotto controllo i prezzi interni.

CHICAGO e MATIF sera del 24/03 in \$

CHICAGO: GRANO +26 | CORN +11,2 | SEMI +8,6 | FARINA +6,8 | OLIO +1,10

MINNEAPOLIS: GRANO SPRING | maggio: 857,4 (+16,2)

MATIF: GRANO +14,25 | CORN +11 | COLZA +20,75

Ricordiamo che gli accordi sul Mar Nero sono i principali responsabili delle perdite di valore del grano da dicembre in avanti, poiché si è consentito l'immissione sul mercato dei famosi 95 MMT di grano russo, a prezzi penalizzanti per la EU e gli USA.

Insomma la faccenda Guerra condiziona i mercati e mentre vi scrivo il mercato telematico è in perdita contenuta:

SEMI	mag -3	lug -3	ago -2,2	FARINA	mag -1,1	lug -0,9	ago -0,2
OLIO	mag -0,27	lug -0,21	ago -0,16	GRANO	mag -3,2	lug -3,4	set -3,4
CORN	mag -3,4	lug -3,6	set -2,2				

Vedremo nel corso della giornata cosa ancora succederà, certo è che non ci danno mezzo di annoiarci.

Che i mercati siano instabili è ormai noto da molti mesi, ma con questa volatilità e con queste alte quotazioni tutto diventa più difficile.

E' sempre più difficile interpretare e prevedere gli andamenti dei mercati; le interazioni sono numerose, le notizie volano, le interazioni sono tante, i riflessi immani. Il fatto poi che finanza (che non ha bisogno di logistica) e commodities (che invece necessitano di logistica e di meteo) si siano legate così tanto tra loro, rende il settore soggetto ad un mix di leve indipendenti di difficile controllo.

L'unica possibilità per continuare a sopravvivere in questa situazione è quella di suddividere i rischi, la famosa regola aurea dei terzi è sempre valida (1/3+1/3+1/3)!



Indici Internazionali al 24 marzo 2023

L'indice dei noli B.D.Y. è risalito a 1.484 punti, il petrolio wti è stabile a circa 70 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,08305 ore 08,16

Indicatori del 24 marzo 2023

Noli*	€//\$	Petrolio WTI
1.484	1,08305 ore 08,16	70,0 \$/bar

Intervista Boggini sulla situazione delle materie prime e delle conseguenze della Guerra in Ucraina: <https://www.ruminantia.it/ucraina-disponibilita-e-prezzi-delle-materie-prim-le-considerazioni-di-mario-boggini/>

Vi segnaliamo 3 link interessanti <https://youtu.be/dwj32baom5A>

YT - <https://youtu.be/Gydsyq4BryM>

Ruminantia - <https://www.ruminantia.it/la-tempesta-perfetta-del-mercato-delle-materie-prim-cosa-emeglio-fare-2/>

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 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. In fase di recupero.

I mercati hanno virato verso una fase di recupero a partire dalla fine settimana scorsa

di Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. In fase di recupero.

I mercati hanno virato verso una fase di recupero a partire dalla fine settimana scorsa

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 30 marzo 2023 - "MATERIE PRIME CEREALI E

CHICAGO e MATIF sera del 29/03 in \$

CHICAGO: GRANO +5 | CORN +3,2 | SEMI +9,4 | FARINA +0,3 | OLIO +0,33

MINNEAPOLIS: GRANO SPRING | maggio: 878 (-4,4)

MATIF: GRANO +2,75 | CORN +2,75 | COLZA +7,75

DINTORNI ECONOMICI" anno 12° CHICAGO ieri sera 29/03 in \$

Da venerdì l'aria su mercati esteri è cambiata e si è passati dal ribasso al recupero, per motivi vari e diffusi geograficamente e geopoliticamente. Di certo il mercato è perturbato dai fondi che escono da posizioni finanziarie ed entrano nelle commodities agevolati dall'inflazione. Ieri sera in un lungo colloquio con un analista esperto in cicli di mercato concordava con le nostre supposizioni che il mese di aprile sarà la chiave di volta del mercato a medio termine. Le basi: gli stock, il meteo e le semine.

Notizie allarmanti ancora dall'Argentina dove oltre la quantità è entrata in discussione anche la qualità!

Il mercato interno in Pillole: siamo per ora staccati dalla realtà/tendenza dei mercati esteri, ma questo può essere SOLO UN EFFETTO MOMENTANEO. Tradotto non dimentichiamoci che siamo una "capocchia di spillo" nel mondo commodities quindi vedremo cosa succederà.

Ieri: cereali più fermi; cruscamì ancora più tenuti; fibrosi fermi; proteici stentano a ribassare, ancora ieri a Ravenna il prezzo più basso della far soya proteica era 552€/ton derivazione stabilimento nazionale. A Venezia merce più cara. Risi e risoni fermi, ma più tenuti, loro sottoprodotti fermi; Seme di cotone in rincaro quello con garanzie, in ribasso quello con qualità incerta.

Logistica su gomma che singhiozza per via dell'accavallarsi della Pasqua cattolica con quella ortodossa. Vogliate non dimenticare/trascurare questo particolare.

Per il mondo dei **biodigestori** disponibilità di mais tossinato a valori intorno ai 255€ reso nord Italia, disponibilità di farinetta di mais su camion fissi arrivo dall'estero, e qualche camion di semola umida con 45% di ss. In questo settore come e comunque, su tutti gli altri pesa il fatto del momento siccitoso vissuto e che ormai in diversi pronosticano che si vivrà con un' estate calda ed asciutta.

Meditate quindi su come trovare/
prenotare alternative.



Purtroppo la siccità è evidente... quello che non sono ancora chiare sono le strategie del paese!

Indici Internazionali al 23 marzo 2023

L'indice dei noli B.D.Y. è sceso a 1.456 punti, il petrolio wti è salito a circa 70 \$ al barile, il cambio €/ \$ gira a 1,09201 ore 08,14

Indicatori del 23 marzo 2023		
Noli*	€/ \$	Petrolio WTI
1.456	1,09201 ore 08,14	70,0 \$/bar

Intervista Boggini sulla situazione delle materie prime e delle conseguenze della Guerra in Ucraina: <https://www.ruminantia.it/ucraina-disponibilita-e-prezzi-delle-materie-prime-le-considerazioni-di-mario-boggini/>

Vi segnaliamo 3 link interessanti <https://youtu.be/dwj32baom5A>

YT - <https://youtu.be/Gydsyq4BryM>

Ruminantia - <https://www.ruminantia.it/la-tempesta-perfetta-del-mercato-delle-materie-prime-cosa-emeglio-fare-2/>

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 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.

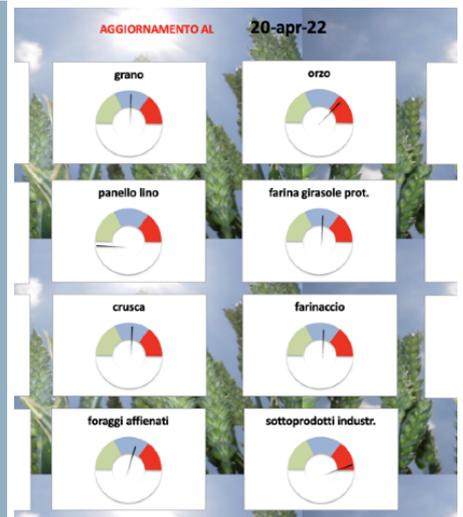
Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare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

www.cibusonline.net



MERCATO CEREALI Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Noli sotto pressione

Mercati incerti e molte le "Spade di Damocle" che pendono sulle teste degli operatori.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 23 marzo 2023

... segnali di tendenza fermi al 20 aprile 2022... Allo stato attuale delle cose le tendenze sarebbero "quotidiane", quindi intempestive e perciò inutili! **Gli aggiornamenti torneranno quando finalmente la Pace inizierà a manifestarsi.**

- **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>

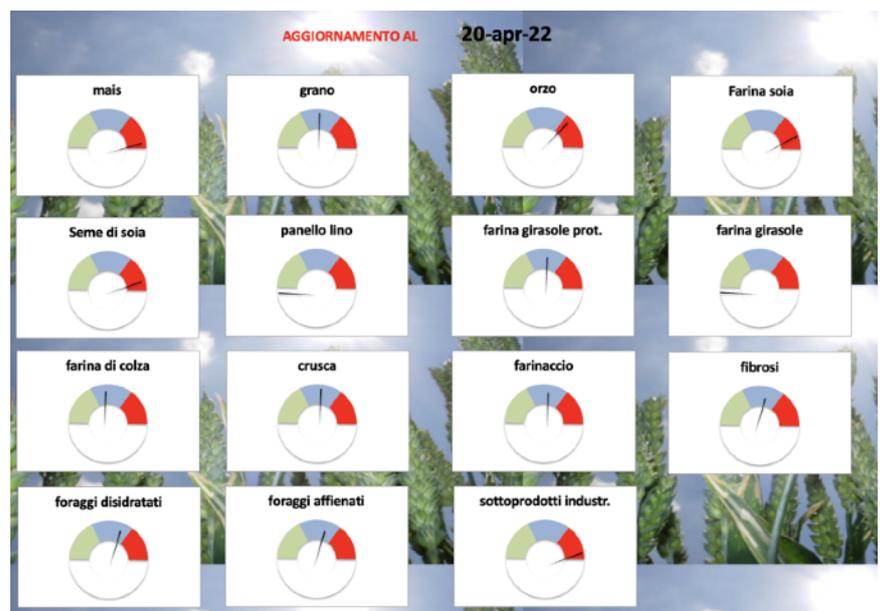
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@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
pasto dal 1956
www.andalini.it

#NOBILI #Macchine

Nobili ES, per un'efficienza "green" su tutte le colture.

La nuova generazione del "sistema elettrostatico" ES di Nobili completa la sua gamma di applicazioni. I nuovi cannoni elettrostatici consentono di incrementare l'efficienza del trattamento anche sui filari adiacenti

Di redazione Molinella (BO), 29 marzo 2023. Oggi la gamma VENTIS, consente di montare il sistema elettrostatico su tutte le testate per un trattamento professionale, efficiente e "green" su tutte le colture. Combinando l'elevata capacità di penetrazione dei nebulizzatori pneumatici con il sistema a carica elettrostatica NOBILI, si ottengono incrementi

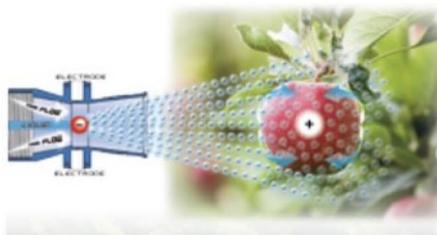


considerevoli di copertura e omogeneità del trattamento. Al contempo si riducono notevolmente le perdite per deriva e a terra.

Infatti, grazie al campo elettrostatico creato su ogni modulo irrorante, è possibile polarizzare le gocce, generando una vera e propria attrazione delle stesse su ogni parte della vegetazione. Il generatore ad elevato voltaggio, ed il comando in cabina con indicatore a led di corretto funzionamento, si prestano a diventare uno standard sulle macchine professionali degli agricoltori di domani.

L'equipaggiamento ES è composto da un rinnovato generatore elettrostatico operante a elevato voltaggio, un comando in cabina comprendente un indicatore led di corretto funzionamento e la nuova generazione di moduli irroranti, integranti gli elettrodi, distinguibili grazie alla dedicata livrea azzurra.

L'indicatore led consente di monitorare la potenza del generatore elettrostatico e programmare le attività di manutenzione e pulizia sulla macchina qualora siano necessarie. NOBILI fornisce inoltre un semplice



strumento portatile (brevettato) con il quale è possibile valutare la carica direttamente sul prodotto nebulizzato. Grazie all'Electrostatic Charge Tester si può testare l'effettiva polarizzazione delle gocce direttamente sul campo, provando l'efficienza del sistema prima di ogni trattamento. ES è disponibile su irroratrici trainate e portate della gamma VENTIS configurate con moduli irroranti a ventaglio (brevettato) oppure con "mani".

NOBILI Spa è impegnata da oltre 75 anni nella ricerca continua volta a efficientare i trattamenti



Video intervista R&D Nobili: https://youtu.be/2m_QSvZRHow

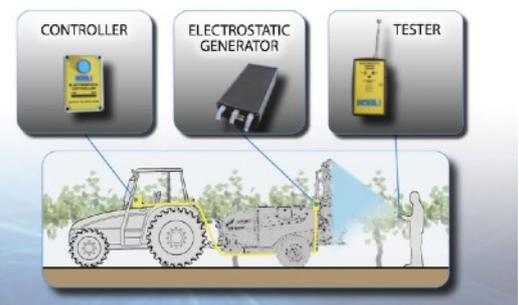
Nobili 75 anni: https://www.nobili.com/userfiles/News/files/NOBILINEWS_2021.pdf

per la protezione delle colture nel pieno rispetto ambientale. La nuova generazione del "sistema elettro-statico" ES consente un ulteriore salto di prestazione per gli atomizzatori VENTIS, riducendo le perdite e aumentando la copertura.

(Nobili.com)

www.gazzettadellemilie.it
www.cibusonline.net

Link Utili
Video intervista Ing Montanari EIMA 2023:
<https://youtu.be/McY4m5RzUoY>



#acqua

Siccità, la Bonifica Parmense si mobilita per garantire il servizio irriguo a tutela dei prodotti tipici della Food Valley

Oltre al prelievo di acqua dal fiume Po attraverso l'impianto di Foce Ongina, l'ente effettuerà prelievi dalle acque stoccate della Cassa dell'Enza e dal bacino Cus a Ghiaie di Medesano. La Presidente Mantelli: "Le azioni portate avanti l'anno scorso in emergenza stanno diventando ordinarie poiché essenziali per garantire le irrigazioni"

28 Marzo 2023 – Il **Consorzio della Bonifica Parmense** ha dato il via ad una mobilitazione straordinaria per fronteggiare le criticità idriche previste per i prossimi mesi, già oggi evidenti e per garantire il servizio irriguo ai comprensori della zona, a tutela del comparto agricolo parmense, per il quale l'irrigazione è essenziale nel portare a maturazione, nei mesi estivi, alcuni tra i principali prodotti tipici della Food Valley.

Se le attuali condizioni idro-meteo-climatiche mostrano una situazione in certi casi peggiore di quella dell'anno scorso, l'Ente consortile ha deciso di attivare già da ora le procedure di emergenza, propedeutiche all'iter burocratico per ottenere le necessarie autorizzazioni, allo scopo di garantire l'approvvigionamento idrico: un super lavoro per il team tecnico del Consorzio, già messo in campo nell'estate del 2022 con un notevole sforzo di risorse economiche e di mezzi d'opera.

Oltre al prelievo di acqua dal fiume Po attraverso l'impianto di **Foce Ongina**, nel Comune di Polesine Zibello – mediante l'utilizzo di un complesso sistema di

pompe mobili – la Bonifica Parmense effettuerà un prelievo delle acque stoccate nella **Cassa dell'Enza** tra Montecchio e Montechiarugolo – che verranno poi portate, attraverso un sistema di canalizzazioni, ai campi agricoli della zona – e in



prossimità della sponda Nord Ovest del bacino idrico denominato **lago Cus** in località Ghiaie, nel Comune di Medesano.

L'iter burocratico partirà mediante il programma, previsto nei casi emergenziali dalla Protezione Civile, proseguendo poi con la richiesta alla Regione Emilia-Romagna per concludersi con l'autorizzazione concessa da AIPo, l'Agenzia Interregionale per il fiume Po.

LE AZIONI A GARANZIA DEL SERVIZIO IRRIGUO

Già nell'estate del 2022 – per fornire una risposta concreta alle esigenze di approvvigionamento idrico – il Consorzio ha realizzato un'opera provvisoria alla foce del torrente Ongina nel fiume Po: i livelli estremamente ridotti di portata del Po non consentivano infatti all'impianto di Foce Ongina di funzionare. Il team tecnico dell'Ente ha quindi creato una coronella associata ad un sistema di pre-sollevamento provvisorio, proprio per consentire la messa in esercizio dell'impianto.

Per quanto riguarda il prelievo di acqua dalla cassa di espansione di monte sull'Enza, nel Comune di Montechiarugolo il Consorzio, per immetterla nel canale Spelta – corso d'acqua fortemente in sofferenza a causa del persistere della severità idrica – avverrà in località San

Geminiano per una portata massima di esercizio pari a circa 100 litri al secondo e per un volume d'acqua complessivamente prelevato pari a 120 mila metri cubi. Per effettuare il prelievo verrà installata una motopompa mobile autoadescente con tubazione di aspirazione.

Infine, l'intervento per i prelievi dai bacini idrici nel territorio del comune di Medesano verrà effettuato in località Ghiaie, in prossimità della sponda nord ovest del bacino idrico denominato lago Cus: in questo caso è prevista la realizzazione di una pista di accesso al bacino idrico e la formazione di una piazzola per l'alloggiamento di un mezzo agricolo, al fine di permettere il funzionamento della pompa mobile.

*"Le azioni portate avanti l'anno scorso in emergenza – sottolinea la **Presidente del Consorzio della Bonifica Parmense Francesca Mantelli** – stanno ormai diventando ordinarie, con tutte le conseguenze del caso, dall'aumento dei costi al maggiore impegno di personale, perché essenziali per garantire le irrigazioni. In particolar modo a Foce Ongina la situazione è anche peggiore, già oggi, rispetto all'anno scorso. Stessa cosa per il bacino del Taro e per quello dell'Enza. Siamo certi che solo grazie a queste azioni di prelievo dalla Cassa dell'Enza tra Montecchio e Montechiarugolo e nel bacino Cus a Medesano riusciremo a garantire l'irrigazione. Stiamo già predisponendo la parte amministrativa per farci trovare pronti".*

[Foto allegate: una fase delle manovre di emergenza nell'estate scorsa presso l'impianto consortile di Foce Ongina, Polesine Zibello; e un momento del prelievo straordinario, sempre l'estate scorsa, dalla Cassa d'espansione di monte sull'Enza, tra Montecchio e Montechiarugolo, per immettere risorsa idrica nell'ecosistema del torrente Spelta]





#vino #langhe #barolo

Barolo, un vino, un territorio

L'esperienza del "Barolo", un sistema da imitare.

Di LGC Parma-Piacenza, 27 marzo 2023 – Quando si parla di "Barolo" corre subito alla mente il territorio delle Langhe. Le dolci colline piemontesi adagiate mollemente a contorno della più estesa provincia dedicata all'agricoltura di tutta la penisola.

Nonostante la tradizione consacrò il "Barolo" tra i vini dalla forte identità ma certamente non dei più semplici da apprezzare, il marchio è riuscito a affermarsi con forza nel panorama internazionale trascinando con sé le Langhe e le qualificate e accoglienti cantine.

Oggi il marchio "Barolo" è indissolubilmente legato al marchio territoriale delle "Langhe".

Un processo sinergico che ha visto il coinvolgimento di tutti gli attori, produttori, trasformatori, organizzazioni professionali, Strada e Museo del Barolo oltre alle istituzioni amministrative locali.

Una operazione di successo che continua a macinare primati e a mantenere viva l'attenzione al Barolo e al suo territorio.

E' questo il motivo principale che ha spinto il GAL del Ducato, Parma-In e gli attori che si muovono nell'ambito dei progetti del GAL del Ducato che si muove nell'obiettivo di celebrare il "Mito della Malvasia" e il riconoscimento diffuso del territorio nazionale che meglio di ogni altro lo rappresenta.

Le province di Piacenza e di Parma sono quelle che producono il maggior volume al mondo di Malvasia di Candia aromatica (originaria dalla Grecia) e è indiscutibile la connessione tra la Malvasia e il territorio emiliano del nord ovest.

Un abbinamento che è intenzione di tutti gli operatori coinvolti di promuovere, consolidare e



fare riconoscere come elemento di distintività qualitativa.

Nell'ambito del Progetto GAL dedicato alla Valorizzazione delle Strade dei Sapori e del Mito della Malvasia, il 2 marzo scorso è stato organizzato un incontro di scambio culturale con le istituzioni e gli attori delle Terre del Barolo.

Uno dei principali obiettivi della delegazione emiliana è di apprendere quali fattori siano stati attivati per ottenere i successi di immagine e commerciale accreditata alle Terre delle Langhe. Idee da raccogliere nel tentativo di declinare una analoga esperienza nelle **Terre Della Malvasia** che l'areale tra Parma e Piacenza meriterebbe di essere riconosciuta a livello nazionale e internazionale, andando ulteriormente ad arricchire il patrimonio eno-gastronomico della **Food Valley** per eccellenza.

Erano 38 i professionisti e operatori di Parma e Piacenza che si sono dati appuntamento per la trasferta nelle Langhe in rappresentanza di strade, consorzi e operatori professionali.

A Giovanni Pattoneri (Direttore del GAL del Ducato), Francesca Rossi (esperta in marketing e coordinatrice del progetto – Parma-In), Lamberto Colla (Presidente di Parma-In, società cooperativa di Confcooperative Parma) erano anche presenti:

1. Alessandro Cardinali Strada del Fungo di Borgotaro
2. Mauro Lamoretti Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma
3. Elisabetta Virtuani Strada dei Vini e dei Sapori dei colli Piacentini
4. Piazza Maria Cristina (membro del CdA GAL del Ducato)
5. Nubia Tagliaferro (animatrice del Gal Del Ducato)
6. Giancarlo Gonizzi Musei del Cibo di Parma
7. Alberto Spisni, Strada del Culatello

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



8. Burgazzi Andrea, Strada del PO
9. Tommaso Moroni Zucchi, Consorzio dei Vini Doc di Parma
10. Marco Profumo, Consorzio Colli Piacentini Doc

Il **primo appuntamento** è stato presso la cantina **MARRONE**, accolti da Denise Marrone in località La Morra, componente del cda della Strada del Barolo e una delle tre sorelle che insieme al Padre Gianpiero conducono l'impresa che prende il loro nome.

Una qualità immediatamente percepibile è il perfetto ordine della cantina particolarmente adatta all'accoglienza dei gruppi. Ambienti particolarmente ricchi di finiture in legno, che fanno *pendant* con le botti di rovere destinate all'affinamento dei preziosi vini, montate su ruote per agevolare la rotazione della botte stessa; una modalità importata dai francesi, che consente di ridurre a un intervallo di un mese, invece che settimanale, l'esplorazione del vino in botte.

Durante la visita, tra una informazione tecnica e l'altra, Denise ha raccontato anche della Strada e del "Consorzio dei grandi vini delle Langhe". Una informazione che ha avuto evoluzione naturale nell'ampia area destinata alla ristorazione, il miglior luogo per fare apprezzare i vini in abbinamento alle pietanze del territorio, luogo fortemente voluto dal capostipite, il nonno Carlo.



In questi spazi, si è anche proceduto, prima della narrazione dei vini in degustazione, alla consegna dei **Funghi** "della Strada del Fungo IGP di Borgotaro", offerti da Luciano Sabini presidente del consorzio del Fungo e la documentazione di promozione dei progetti del GAL del Ducato, compreso il "Mito della Malvasia", della cui consegna si è incaricato Giovanni Pattoneri direttore del Gal del Ducato.

La visita si è quindi conclusa con il pranzo allestito allo scopo di offrire un campionario delle tradizioni culinarie locali in accostamento con tre tipici vini locali, dal Bianco **ARNEIS** Langhe DOC "Tre Fie" (il nome è in onore delle tre sorelle Marrone), passando quindi al **BARBERA** "Carlot" (nome in onore del nonno Carlo), per concludere con il **BAROLO** "Bussia" 2018.

E' una consigliera della amministrazione Comunale a accogliere il gruppo al **Castello del Barolo**, che ospita sia il Museo "**WI.MU.**" che l'**ENOTECA REGIONALE DEL BAROLO**, invitata a fare le veci della Sindaca, impegnata per lavori, istituzionali ha illustrato la storia del recupero del

maniero avvenuto anche in forza della partecipazione diretta di tutti gli abitanti del paese (Circa 650 anime) che hanno integrato i finanziamenti ottenuti dal PS FERS dell'Unione Europea.

Alla rappresentante dell'Amministrazione Comunale è stato donato un altro tipico prodotto del territorio emiliano, il **Parmigiano Reggiano** e anche a Lei è stata consegnata la documentazione dei progetti GAL con l'invito ad accogliere nel territorio emiliano del GAL del Ducato una loro delegazione.

Il **WI.MU.** È uno straordinario, quanto originale, invito alla fantasia, realizzato dall'[architetto francese](#) FRANÇOIS CONFINO, uno fra i più apprezzati specialisti al mondo in allestimenti museali, il quale ha creato un percorso del tutto peculiare. «*Non un luogo dove si apprende come si fa il vino, ma un luogo che parli del rapporto tra noi e "lui"*».

Una similitudine con l'Inferno dantesco accompagna il visitatore dall'alto verso il basso dell'edificio ripercorrendo, tra arte, giochi e multimedialità, la storia evolutiva del mondo, delle società e quindi del "vino". La visita è stata accompagnata dalla Direttrice di **WI.MU.**, **Alessandra Muratore**.

Dal Museo all'**ENOTECA REGIONALE DEL BAROLO** il passaggio è diretto. L'accoglienza avviene dalla stessa direttrice, **Cristina Grimaldi**. Dopo lo scambio di rito con la consegna dei vini piacentini e delle documentazioni dei Progetti in corso del GAL del Ducato, la direttrice illustra la metodologia di gestione dell'Enoteca e i plus che hanno consentito di svilupparsi e progredire.

La sala di degustazione è attrezzata con una dispensatrice automatica di vino, caricata con ben 32 tipologie diverse di Barolo che di anno in anno vengono selezionate, da una commissione super partes.

Nonostante siano ben **11 i comuni** che garantiscono la produzione del Barolo, a fare la differenza sono prevalentemente le **qualità geo morfologiche** dei terreni e gli impasti specifici nelle diverse percentuali di **sabbia, argilla e sabbia/argilla** che costituiscono le **tre aree omogenee** di produzione.





Una conformazione che si è venuta a creare nel tempo in ragione del fatto che le colline del [Barolo](#) sono nate per sollevamento del mare nel periodo miocenico terziario e sono ricche di calcare, ma la **composizione del terreno è così varia** che da tempo ormai si tende a suddividere l'area in zone nette e distinte, da cui provengono vini con caratteri ben definiti:

- l'**Elveziano**, ricco di marne grigio-brune molto compatte, cui appartengono i comuni di Serralunga d'Alba, Monforte e Castiglione Falletto con un Barolo strutturato, alcolico, più adatto a lunghi affinamenti in bottiglia;
- il **Tortoniano**, ricco di marne azzurre, meno compatte, cui appartengono i comuni di La Morra e Barolo, con un Barolo meno strutturato, di eccezionale finezza olfattiva e adatto a un affinamento in bottiglia più limitato.

L'incontro si è quindi concluso con la degustazione di **tre campioni di barolo** identificativi delle tre aree delle colline delle Langhe.



LINK Utili

<https://www.wimubarolo.it/francois-confino/>

<https://www.enotecadelbarolo.it/il-barolo/la-zona-del-barolo/>



#economia #ParmigianoReggiano

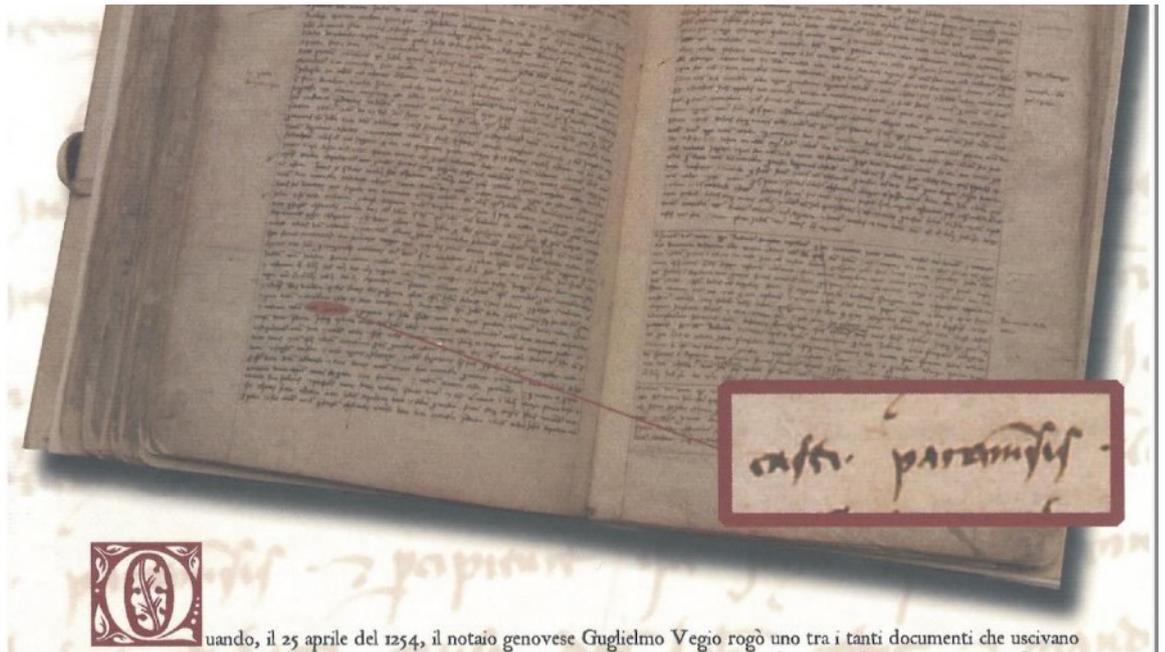
Il Parmigiano Reggiano è italiano!

Reggio Emilia, 28 marzo 2023 - riteniamo doveroso fare alcune precisazioni in merito alle notizie pubblicate sulla stampa nazionale e internazionale che riguardano il Parmigiano Reggiano.

Il Parmigiano Reggiano DOP è uno dei simboli del Made in Italy, è un prodotto italiano che tutto il mondo ci invidia ed è nato in Italia. Risalgono al 1200 le prime testimonianze sulla commercializzazione del Parmigiano Reggiano. Un atto notarile redatto a Genova nel 1254 testimonia infatti che fin da allora il *caseus parmensis* (il formaggio di Parma) era noto in una città così lontana dalla sua zona di produzione. Nel XIV secolo le abbazie dei monaci Benedettini e Cistercensi continuano a giocare un ruolo fondamentale nella definizione della tecnica di fabbricazione. Si ha così l'espansione dei commerci in Romagna, Piemonte e Toscana, dai cui porti, soprattutto da Pisa, il formaggio prodotto a Parma e a Reggio raggiunge anche i centri marittimi del mare Mediterraneo. La testimonianza letteraria più nota è del 1344: Giovanni Boccaccio nel Decamerone descrive la contrada del Bengodi

e cita una montagna di "parmigiano grattugiato" su cui venivano fatti rotolare "maccheroni e raviuoli", dando così un'indicazione dell'uso che se ne poteva fare in cucina. Sicuramente c'è stata un'evoluzione nel corso degli anni. Le forme nel Medioevo erano decisamente più piccole, mentre oggi pesano oltre 40 kg. Ovviamente nel corso degli anni le tecniche di produzione si sono evolute per essere conformi alle norme igieniche sanitarie che devono rispettare tutti i prodotti alimentari, ma la ricetta è la medesima da mille anni (latte, sale e caglio), così come la tecnica di produzione che ha subito pochi cambiamenti nei secoli, grazie alla scelta di conservare una lavorazione del tutto

Mantova a destra del Po e Bologna a sinistra del Reno. In quest'area devono avvenire la produzione di latte, la trasformazione in formaggio, la stagionatura fino all'età minima (12 mesi), il confezionamento e la grattugiatura del Parmigiano Reggiano DOP. Non è possibile fare il Parmigiano Reggiano con latte prodotto fuori da questa zona o proveniente dall'estero. È stata la stessa Corte di giustizia europea con sentenza del 26/2/2008 a giudicare che il termine "Parmesan" non è generico, ma è un'evocazione del Parmigiano Reggiano, e quindi costituisce violazione della normativa comunitaria in tema di indicazione geografica, nonché una pratica ingannevole nei



naturale, senza l'uso di additivi. Una produzione che nel 1996 è stata riconosciuta come Denominazione di Origine Protetta dall'Unione Europea, con un disciplinare rigorosissimo che stabilisce che la lavorazione deve avvenire in un'area estremamente limitata, quella delle province di Parma, Reggio Emilia, Modena,

confronti del consumatore.

In allegato, la prima testimonianza scritta del formaggio Parmigiano Reggiano.



#economia #cibusConnecting

Cibus Connecting 2023, tra innovazione e mode

Di **Mario Vacca** Parma, 31 marzo 2023 - Cala il sipario sul Cibus Connecting Italy, che nell'edizione 2023 si è presentata al pubblico nella sua versione smart degli anni dispari, ed ha portato in dote **una serie di innovazioni su più fronti**.

Fiore all'occhiello della dirigenza dell'ente fiera e delle autorità il **recente "Matrimonio" con Tuttofood e Fiera di Milano**, un'operazione che permette di elevare la fiera a livello mondiale per promuovere con più efficacia il comparto agroalimentare italiano.

"Direi che sia un appuntamento fondamentale sia per l'Italia che per i mercati esteri" ha sottolineato **Maria Tripodi**, sottosegretaria agli Affari esteri – "Cibus è un'eccellenza internazionale che racconta al meglio il nostro made in Italy e le nostre eccellenze del settore agroalimentare".

Al messaggio della sottosegretaria Tripodi, unica rappresentante del Governo in presenza, si sono uniti quelli dei ministri Francesco Lollobrigida e Adolfo Urso che hanno sottolineato il supporto dei rispettivi dicasteri al comparto dell'agroalimentare, che quest'anno ha visto l'export sfiorare i 60 miliardi.

Operatori intervenuti da ogni Paese, mercoledì e giovedì, ai quali sono state presentate le **novità in tema enogastronomico**, dall'ortofrutta a nutraceutica **con mille brand esposti** in quattro aree speciali (ortofrutta fresca, ingredienti funzionali a base vegetale, nutraceutica e integrazione sportiva, ingredientistica e soluzioni tecnologiche per gelato e pasticceria) e **500 nuovi prodotti innovativi**.

Tanta innovazione tra gli stand, nell'area dedicata ai prodotti plant-based, si assaggiano le **mozzarelle** realizzate con mandorle fermentate, il ragù vegetale derivato dai piselli gialli, il Pizzattone, un panettone già farcito con pomodoro, mozzarella



ed origano, i pomodori ciliegini arancioni, lavati e confezionati in acqua e sale sottovetro, **un innovativo caffè al gusto di limone lanciato dall'azienda partenopea Papillon**.

Innovazioni ma anche tradizioni esposte sui banchi come il tipico pesto al basilico, con aggiunta di scorzette di limone, i tartufi in tutte le salse di **Giuliano Tartufi** o l'Esagonotto, una nuova trafila di pasta corta artigianale, concepita come un pennone liscio a base esagonale, per esaltare la ruvidità e gli aspetti più rustici della tradizionale pasta di Gragnano IGP. Dopo il limoncello e le cantine di vino che protagoniste di quelle che in finanza chiamano "bolle speculative" e forse, più volgarmente, a noi nota come fenomeno di moda, oggi sono i pasticci a nascere lungo tutto il territorio della penisola apportando tra i pregi una maggior consapevolezza nel consumatore ma di contro, una concorrenza non sempre leale che frena le innovazioni di chi produce con cuore e passione da oltre mezzo secolo come "**La Fabbrica della Pasta di Gragnano**" della famiglia Moccia.

E ancora, tra le novità sul fronte del packaging o della shelf life: la ricotta fresca a lunga conservazione, ottenuta grazie a un processo naturale, senza l'utilizzo di alcun additivo, né conservante; le cipolle a lunga conservazione, rosolate, refrigerate, tritate e pronte all'uso, in una pratica confezione a secchiello richiudibile, che ne facilita la conservazione in frigo e l'utilizzo dilazionato nel tempo, **la pillola in confezione singola da ristorazione** fornisce l'enzima necessario per digerire il lattosio presente nel pasto illustrata dal biologo nutrizionista **Dr. Domenico Agostino**.

Presentati molti progetti di innovazione, tra i quali "ImprOlio" per la filiera dell'olio extra vergine di oliva Emiliano-Romagnolo. Non sono mancati nuovi progetti accompagnati da giochi tradizionali come "**45 O' vin Buon**" un blend di Sangiovese ed aglianico presentato dalla **Vinicola del Sannio** che ha accolto i visitatori con la tradizionale

"Smorfia Napoletana" ed il cestino dei numeri della tombola, o **Signor Datterino** un progetto innovativo promosso da **Bayer**, attraverso la divisione sementi Vegetables, che nasce con l'obiettivo di soddisfare la domanda crescente di qualità dei consumatori della filiera produttiva, attraverso uno dei prodotti più usati nella cucina italiana: il pomodoro datterino.

L'innovazione questa edizione nasce sotto il segno dei gemelli con due facce della stessa medaglia: da un lato la filosofia green delle proteine vegetali, dall'altra quella della carne sintetica. La prima assiste ad una crescita dei consumi, la seconda preoccupa operatori e consumatori. Tema trattato anche nel corso del workshop sulla carne Blonde D'Aquitaine e sulla sua filiera sostenibile con Davide Oldani.

Coldiretti organizza un blitz di agricoltori contro i rischi del cibo in provetta: **festeggiano il ddl approvato dal Consiglio dei ministri che vieta in Italia la carne, il pesce e il latte ottenuti in laboratorio a partire da cellule animali**. «L'Italia, che è leader europeo nella qualità e nella sicurezza a tavola, ha il dovere di fare da apripista nelle politiche alimentari a tutela dei cittadini e delle imprese», sostiene la confederazione degli agricoltori che a Parma e provincia è rappresentata da **Marco Orsi**.

Insomma, *L'Italia deve puntare sulla qualità, e per continuare a crescere all'estero le imprese alimentari devono imparare a disintermediare, cioè bypassare i distributori e gli importatori e dialogare direttamente con le catene distributive straniere*.

Con un calice di Malvasia Frizzante ed uno snack di **Fox Italia** prima di lasciare la manifestazione brindiamo alle eccellenze intervenute.

Video

https://youtube.com/shorts/f_Ed0qE1cH4?feature=share

<https://youtube.com/shorts/-AGVPWcsGBM?feature=share>

<https://youtube.com/shorts/1AzFt1HOKTY?feature=share>

<https://youtube.com/shorts/5CUoGzHrdug?feature=share>





[Pasta Andalini](#)



[Mulino Formaggi srl](#)



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia Società Cooperativa](#)



[ITE Italian Tourism Expo](#)