



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

SOMMARIO

Anno 16 - n° 04 29 gennaio 2017

1.1 EDITORIALE

"Angeli" in carne e ossa in lotta contro una "sfiga" disumana.

2.1 LATTIERO CASEARIO

Non si arresta la crescita del Parmigiano Reggiano.

3.1 RICETTA "GUSTOSA"

La ricetta da Provare: conchiglioni "Andalini", zucchine, ragù di cozze e zeste al limone

4.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Minori danni riscontrati in Argentina.

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Minori danni riscontrati in Argentina.

5.1 VINI E NOVITÀ

Il sogno della Collina Reggiana

6.1 PARMIGIANO REGGIANO

Parmigiano Reggiano: +12% quotazioni nel 2016. Bene export e consumi interni

7.1 POMODORO IN CRISI

Informatore Agrario: pomodoro da industria 2016 in rosso e ombre sul 2017

8.1 CHAMPAGNE

Maestri di innovazione e divulgazione dello Champagne

9.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

10.2 PROMOZIONI

"birra" e partners

Editoriale

"Angeli" in carne e ossa in lotta contro una "sfiga" disumana.

Una sequenza lunghissima di circostanze straordinarie tutte concentrate in un territorio ristretto e in un arco di tempo quasi contemporaneo, hanno generato una tragedia che apparterebbe più al genere letterario e cinematografico piuttosto che alla dura e pura realtà.

di **Lamberto Colla**
Parma 29 gennaio 2017

Lo scenario nel quale maturerà la tragedia di "Rigopiano", l'Hotel dei Vip che poco dopo le 16,00 del 19 gennaio è stato travolto da una valanga di tali dimensioni e forza da farlo ruotare e spostare di 10 metri (100.000 tonnellate di massa nevosa arricchita di alberi raccolti sul percorso), è quella del terremoto del centr'Italia che, dalla notte precedente si è risvegliato scaricando altra energia dando luogo, in rapida sequenza, a 4 scosse di magnitudo attorno a 5 gradi.

Ma non è tutto.

Una straordinaria precipitazione nevosa sta imperversando in zona e i diversi piani neve non sembrano essere in grado di contrastare l'evento e così il manto nevoso cresce a vista d'occhio, le frazioni marginali cominciano a essere isolate, un gigantesco albero si abbatte su un imponente traliccio dell'alta tensione e nel giro di pochi giorni sono decine le frazioni isolate, al buio e con scarse, se non addirittura nulle,

possibilità di comunicazione. Nel frattempo la centrale operativa di Pescara e la macchina dei soccorsi è posta sotto pressione da un altro evento straordinario, l'esondazione del fiume Pescara avvenuta il giorno precedente (18 gennaio).



Intanto alla "Rigopiano" la neve cresce e rende impraticabile la strada. La maggior parte degli ospiti vorrebbe andarsene spaventati dalle 4 scosse di terremoto e dalla neve che sta

"soffocando" ogni cosa. Ma la "turbina" della Provincia è in riparazione e l'altra, quella dell'ANAS, è a venti chilometri intenta a aprire altre vie di comunicazione stradale.

E così accade la tragedia, quella che nessuno si attendeva e che è difficile da credere e riscontrare causa le condizioni meteo, le vie e canali di comunicazione interrotti e le emergenze sisma, esondazione e precipitazione nevosa senza precedenti che incombono sull'apparato di smistamento dei soccorsi. Il caso volle che persino il direttore dell'albergo, casualmente fuori servizio e quindi non nella struttura, involontariamente depistò la sala operativa con quel "mo' chattato con l'albergo" (di fatto era un'ora prima, quindi pochi minuti prima della slavina) alimentando l'ipotesi del falso allarme, lanciato dai tantissimi cretini e mitomani che in queste tragiche crescono come i funghi.

Purtroppo non è così e quando un volontario “crede” alle parole del cuoco, miracolosamente salvo perché momentaneamente fuori dall'albergo a cercare medicinale sull'auto, la squadra di soccorso non può fare nulla. **Il buio e la tempesta non consentono agli elicotteri di alzarsi in volo** e così, due eroici fondisti, con le pelli di foca sotto gli sci, partono alla volta dell'Hotel che raggiungeranno 6 ore dopo e otto dopo l'evento.



Da quel momento il mondo viene a conoscenza dei 20, 30 40 (i numeri erano incerti) sepolti vivi nella “scatola ruotata” dell'Hotel dal quale non uscivano rumori, tantomeno voci.

Si inizia a scavare con i badili e con le mani senza riferimenti precisi perchè l'albergo era sepolto e perdipiù spostato e ruotato quindi non più allineato alla cartina in mano ai soccorritori. Nel frattempo riesce a arrivare la prima colonna di soccorsi, anch'essa in ritardo, in quanto, la **turbina (quella che faceva da apripista alla colonna)** è rimasta senza carburante durante il percorso verso l'Hotel.

Finalmente una nuvola di “Angeli”, di “Eroi”, di professionisti altamente qualificati, riesce a fare qualche buco nella struttura e, ostinatamente, a mettere in salvo 11 persone, le prime a distanza di ben 44 ore dall'ora “X”.



Di questi 5-6 giorni di lavoro eroico abbiamo avuto una cronaca intensa, emozionante e tragicamente drammatica, dove l'Italia intera ha fatto il “tifo” e si è commossa per questi ragazzi che sono andati oltre l'umano, rischiando la loro vita per salvare quella di altri (la scossa sismica era sempre in agguato e avrebbe potuto fare muovere ancor più la struttura che sarebbe diventata una tomba anche per i soccorritori che vi si erano calati dentro).

Ma si sa, gli eroi fanno paura al potere, e così l'“intelligenza” della macchina preventiva e di soccorso, sentitasi un po' troppo messa in disparte, ha pensato bene di fare una **profezia tanto**

“malefica” quanto **inopportuna**, giusto per alimtare ancora un po' di tensione e paura. **Grandi Rischi annuncia che la “Diga di Campotosto a rischio effetto Vajont”** aggiungendo, per dare ancor maggior vigore alla informativa, che la nuova faglia sismica si era aperta proprio sotto la diga e avrebbe potuto generato un **sisma di magnitudo 7°**, quindi oltre 30 volte più forte di quello del 24 agosto.

Qualcuno ancora sano di mente e con un residuo di pudore deve avere capito dell'inopportunità della comunicazione e così, poco dopo, il presidente di “Grandi Rischi” ha ritratta sostenendo che “il pericolo non è imminente”.

Ma l'anatema ormai è lanciato e di lì a poco un **Elisoccorso del 118**, partito da Penne alla volta di una operazione di recupero di un infortunato sulle piste da sci, sfidando le difficili condizioni climatiche del Gran Sasso, si schianta contro un parete rocciosa e altre **sei vittime** si aggiungono al conto di questi giorni. Due dei componenti di quell'equipaggio si eran da poco avvicendati tra gli “Angeli eroici” impegnati nelle operazioni di

soccorso estremo di “Rigopiano”, dove ancora si scavava con mani e badile.

Se non è Sfiga questa!

Di responsabilità ne verranno accertate ma, oggettivamente, in quelle condizioni difficile che non potessero accadere errori.

Quello che invece risulta difficile credere è che la macchina dei soccorsi sia stata tracciata da due **grandi e coraggiosi fondisti**. Possibile che nemmeno una **motoslitta** o un **gatto delle nevi** fosse disponibile per raggiungere, molto più rapidamente, il luogo della slavina?

Per quanto eccezionale possa essere stato l'evento atmosferico, la zona è pur sempre a alta tradizione sciistica (30 i km di pista) e benché non siano le Dolomiti, la struttura e le attrezzature e i piani di intervento di emergenza avrebbero dovuto, almeno a logica, condividere molte cose.

Al momento non resta che pregare per gli scomparsi e ringraziare e ammirare quei grandi e anonimi uomini che hanno concluso dei salvataggi nelle condizioni più estreme che potessero casualmente combinarsi, riuscendo a far rinascere 11 persone delle quali 4 bimbi .

Commentare invece gli sciacallaggi politici e il comportamento di “Grandi Rischi” è impossibile perché si rischierebbe la galera.

Con un mega e fortunatamente sdoganato “Ma Vaffa”, esprimo il mio sentimento “pubblico” verso costoro e credo di essere allineato ai pensieri della maggior parte di voi, almeno di quelli che non credono più alle favole belle.

(Foto e Video VV.FE : <http://www.vigilfuoco.tv/news/category/abruzzo>)

LATTIERO CASEARIO

Non si arresta la crescita del Parmigiano Reggiano.

Cede il latte spot, in flessione il burro, la crema e la panna. Invariati invece i listini del Grana Padano mentre risulta ancora in crescita il prezzo all'ingrosso del Parmigiano Reggiano.

(Virgilio - CLAL)

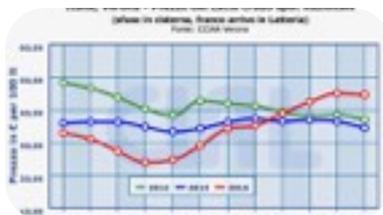


Lattiero Caseario

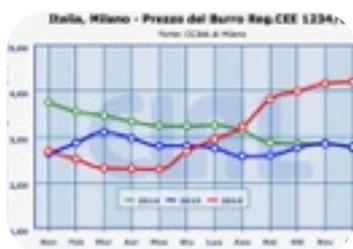
Non si arresta la crescita del Parmigiano Reggiano.

Cede il latte spot, in flessione il burro, la crema e la panna. Invariati invece i listini del Grana Padano mentre risulta ancora in crescita il prezzo all'ingrosso del Parmigiano Reggiano.

di Virgilio Parma 25 gennaio 2017



LATTE SPOT Ancora un nuovo passo in discesa per il latte spot. L'ultimo dato con segno positivo risale ormai al 21 novembre scorso. Alla borsa di Verona il latte crudo spot nazionale è calato a tra 38,66 e 39,69€/100 litri di latte, l'intero pastorizzato spot di provenienza estera si è fermato tra 35,57 e 36,60 € e infine lo scremato pastorizzato spot estero con una perdita del -3,23% si ricolloca tra 15,01 e 16,04€/100 litri di latte.



BURRO E PANNA 12 centesimi al kg. è la flessione registrata dal burro quotato a Milano. Crolla la crema a uso alimentare che lascia sul campo il 5,88% e il 6% la panna quotata a Verona. Cala di 5 centesimi anche lo zangolato parmense ma con una prospettiva negativa, almeno osservando la flessione registrata alla borsa di Reggio Emilia nella mattinata di ieri.

Borsa di Milano 23 gennaio: (-)

BURRO CEE: 4,03€/Kg

BURRO CENTRIFUGA: 4,18€/Kg

BURRO PASTORIZZATO: 3,08€/Kg

BURRO ZANGOLATO: 2,88€/Kg.

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,92/Kg. (-)

MARGARINA dicembre 2016: 1,5 -1,11€/kg (+)

Borsa Verona 23 gennaio: (-)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,90 - 2,00 €/Kg. (-)

Borsa di Parma 20 dicembre 2017: (-)

BURRO ZANGOLATO: 2,60€/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 24 gennaio 2017 (-)

BURRO ZANGOLATO: 2,48 - 2,48 €/kg.

GRANA PADANO Invariati da tre settimane i listini del Grana Padano DOP.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,15 - 7,25 €/Kg.

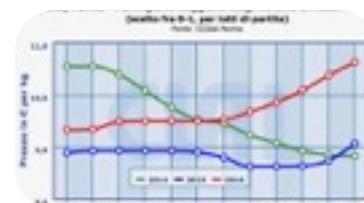
- Grana Padano 15 mesi di stagionatura e oltre: 7,85 -8,45 €/Kg.

P A R M I G I A N O R E G G I A N O Prosegue l'inesorabile risalita del Parmigiano Reggiano che anche nell'ultima seduta della borsa merci comprensoriale di Parma incrementa i listini di altri 5 centesimi.

- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura: 9,65 - 10,20€/Kg

- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura: 10,85 - 11,40€/Kg.

11,35€/Kg.



La ricetta da Provare: conchiglioni "Andalini", zucchine, ragù di cozze e zeste al limone

Vi consigliamo una ricetta veloce, facile da preparare e molto gustosa: Conchiglioni "Andalini", zucchine, ragù di cozze e zeste di limone. Provatela per una cena con gli amici o un pasto sfizioso da gustare in famiglia.

Ricetta e Foto di Chiara Marando

Mercoledì 25 Gennaio 2017 -

Non sempre servono tanti ingredienti e ore di tempo per preparare un piatto perfetto per deliziare i vostri ospiti durante una cena casalinga, oppure rendere un po' più speciale il pasto di ogni giorno.

Provate questa ricetta che ho sperimentato qualche sera

fa: **Conchiglioni "Andalini" con zucchine, ragù di cozze e zeste di limone.**

Diciamo che mi sono divertita ad utilizzare alcuni elementi che avevo in casa con l'idea di realizzare un condimento gustoso, da sposare con una pasta in grado di imprigionarlo ed esaltarne i sapori.



Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di Conchiglioni "Andalini"
- 2 zucchine di medie dimensioni
- 1 limone
- 250 g di cozze sgusciate
- 1 scalogno
- Olio EVO
- Sale e pepe q.b



Preparazione:

Tritate lo scalogno e fatelo appassire in una padella antiaderente con un filo d'olio. Aggiungetevi le zucchine tagliate con la grattugia e fate cuocere con un pizzico di sale e pepe; mescolate in modo che non si attacchino e lasciatele cuocere fino a quando non si saranno ammorbidite.



Nel frattempo, prendete la metà delle cozze e frullatele con un filo d'olio. Unite il ragù appena preparato alle zucchine mescolando in modo che i sapori si amalgamino, per poi aggiungere le restanti cozze intere.



Cuocete a fuoco medio per qualche minuto. Infine, aiutandovi con il pelapatate, togliete la buccia dal limone, tagliatela in pezzettini finissimi ed unitela al condimento ancora sul fuoco, spruzzando anche qualche goccia di succo. Se necessario, aggiustate di sale e pepe.



Fate cuocere la pasta in acqua bollente e salata per circa 10 minuti (rimarrà al dente); scolatela, unitela al composto di zucchine, cozze e limone e fate cuocere insieme il tutto per circa due minuti continuando a mescolare. Servite e completate il piatto con un filo di olio a crudo.



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Minori danni riscontati in Argentina.

Il mercato del seme e della farina sta mostrando un leggero calo ma la tendenza ribassista si presume non sarà così rapida come lo è stata la crescita. Dall'Argentina segnali leggermente più rassicuranti.



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. Minori danni riscontati in Argentina.

Il mercato del seme e della farina sta mostrando un leggero calo ma la tendenza ribassista si presume non sarà così rapida come lo è stata la crescita. Dall'Argentina segnali leggermente più rassicuranti.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 23 gennaio 2017

Dopo i rialzi, determinati prevalentemente dalle previsioni del tempo in Argentina (piogge al centro e siccità al sud), sembra ora possa esserci una pausa di riflessione. La borsa di Rosario ha dato le stime di raccolto del seme di soya a 52,9 milioni di tonnellate contro il precedente di 54,40 e contro il dato USDA di 57. E' evidente quindi che i danni da maltempo non sono così gravi come ipotizzato e perciò, nonostante il perdurare di uno stato di tensione sul comparto soia, le previsioni sono generalmente più ottimistiche.

Il mercato del seme e della farina sta mostrando un leggero calo ma la tendenza ribassista si presume non sarà così rapida come lo è stata la crescita.

Nella giornata odierna il mercato ha così reagito: la farina di soya proteica a 382 Euro partenza al porto di Ravenna e Venezia, e 381 per il febbraio dicembre, mentre il 2018 369 da gennaio a dicembre. Mercato dei cereali sui silos interni sempre tenuto stante la carenza di merce per i soliti problemi logistici, quindi merce a 378 al porto e 382/384 nei silos interni per la merce di qualità per il 103 di base il mercato gira a 175 euro partenza silos interni ma è più caro in Piemonte e poco più offerto in Veneto.

Si cominciano a segnalare acquisti maggio giugno a 183 reso Brescia ma anche un luglio agosto a 195 euro. Un valore che potrebbe essere il risultato dei timori di una siccità che grava sul Nord Italia e che sta diventando il nuovo fattore destabilizzante.

Comunque il mercato dei cereali domestico si dimostra ancora è ancora poco liquido con "poca presenza di merce".

Per il mercato delle **Bioenergie** si segnala l'inizio del ridimensionamento dei cruscamì di grano tenero e duro, mentre è caccia al mais tossinato o di bassa qualità.

Per ipotizzare una migliore stabilità occorre attendere che il mercato risenta del peso dei raccolti del Brasile, e di una ripresa del bel tempo in Argentina ma anche quelle che saranno le mosse del governo Trump sulla difesa del mercato del lavoro USA e le ipotesi di protezionismo.

Indicatori internazionali 23 gennaio 2017

L'Indice dei **noli** è fermo a 925 punti, il **petrolio** è attorno a 53\$/bar e l'indice di **cambio** segna 1,07396.

Indicatori del 23 gennaio 2017		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
925	1,07396	53,0 \$/bar

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

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





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Si riducono le aspettative di danno in Argentina.

Il mercato è in un momento di pausa, molto lentamente perde qualche posizione e intanto in Argentina le previsioni del tempo sono migliorate.

Mario Boggini - Officina Commerciale



Mercati internazionali

Cereali e dintorni. Si riducono le aspettative di danni in Argentina.

Il mercato è in un momento di pausa, molto lentamente perde qualche posizione e intanto in Argentina le previsioni del tempo sono migliorate.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 26 gennaio 2017

Le preoccupazioni, legate ai potenziali danni al raccolto del seme e del corn, dovuti alle forti piogge e alle inondazioni, stanno diminuendo.

L'aggiornamento ufficiale si avrà entro domani quando il Ministero dell'Agricoltura **Argentino** divulgherà i dati.

In **Brasile**, il raccolto del seme è sempre definito "eccezionale" per ora è stato raccolto il 2,2% su base nazionale (l'anno scorso, a quest'epoca, era il 1,5%) e nel Mato Grosso è al 11,5 % (l'anno scorso 8%). Nella mattinata di ieri, il mercato del seme e della farina era in fase di leggera discesa.

Il mercato di mercoledì 25/1: la farina di soya proteica a 378 Euro partenza al porto di Ravenna e Venezia, e 377 per il febbraio dicembre, mentre il 2018 368 da gennaio a dicembre. Si segnala comunque scarsità di farina di soya ai porti e che anche gli importatori nei giorni scorsi hanno riacquisito alcune loro posizioni in attesa di arrivi di merce. Mercato dei cereali sui silos interni è sempre tenuto stante la carenza di merce per i soliti problemi logistici. Prezzi quindi a 378 al porto e 380/382 nei silos interni per la merce di qualità, per il 103 di base il mercato gira a 175 euro partenza silos interni; più caro in Piemonte e poco più offerto in Veneto. Sempre ben tenuto il mercato del seme di soya.

Comunque il mercato **domestico** dei cereali è ancora poco liquido. Limitata è la quantità di merce disponibile ma sono restii a vendere anche i detentori che sperano in valori più favorei, difficili comunque da realizzarsi posto la stagnazione dei consumi.

Il cereale più tenuto e ricercato è il grano **panificabile** di base, fermo l'orzo, mentre più offerti sono i grani di qualità.



Per il mercato delle **Bioenergie** si segnala il ridimensionamento dei cruscami di grano tenero e duro, che ha dato il via a contratti di farinaccio da febbraio a giugno a 135 euro e di crusca a 118/120/122 euro, mentre è caccia al mais tossinato o di bassa qualità per i quali la merce in farina si posiziona da 160 euro partenza, sino a 170 euro arrivo.

Elevato è il livello di aspettativa riguardo alle mosse di Donad Trump e del suo Governo, tutto orientato, almeno a parole, alla difesa del mercato interno. La preoccupazione aleggia tra gli operatori statunitensi, tant'è che, nei giorni scorsi, almeno una trentina di grandi operatori di mercato hanno indirizzato al Presidente i loro timori per eventuali contraccolpi al mercato agricolo a seguito delle prospettate misure protezionistiche. Gli USA, occorre considerare, esporta prodotti agricoli per 38 miliardi di Dollari.

Indicatori internazionali 26 gennaio 2017

L'Indice dei **noli** è sceso a 862 punti, il **petrolio** è attorno a 53\$/bar e l'indice di **cambio** segna 1,07394.

Indicatori del 26 gennaio 2017		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
862	1,07394	53,0 \$/bar

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

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

Il sogno della Collina Reggiana

Gli artigiani della Collina Matildica

Barbaterre rappresenta il sogno della collina reggiana, fatta di passione, lunghe giornate, gente semplice e cultura del lavoro che disegna destini di donne e uomini che portano il loro impegno per portare un prodotto di classe e qualità.

Di L'Equilibrista Reggio Nell'Emilia, 23 Gennaio 2017 -

Terre matildiche su terreno di Calanchi forgiati da argilla e limo.

E' questo il magico connubio che rende la collina reggiana soprattutto nella parte sud, così particolare e tanto ammirata dai cultori di "terroir". Alchemie di pura natura, stratificazioni di terreno ed agenti climatici dalle composizioni irregolari che regalano sentori fini e



di alto pregio.

Sono anni che incontro l'**Azienda Barbaterre** sul mio cammino di degustatore ed appassionato di tipicità locali e mi ha sempre colpito perché la vedo unica nel suo genere, per scelta del territorio e dei prodotti che realizza.

Barbaterre è una struttura eco-sostenibile al cento per cento, che nasce nel 2005 da un'idea di **Massimiliano Bedogni** che non si occupava di vino nella sua prima vita ma che aveva una visione chiara di come dovesse essere fatto il vino da queste parti e perché aveva intuito, prima di tutti, che quelle erano terre da vini bianchi, grandi metodi classici e rifermentati in bottiglia.

Queste sensazioni erano in contrasto al cospetto dei più noti vini frizzanti rossi ma la sua era una posizione netta di uomo che cercava la differenziazione e la spinta verso vitigni internazionali e l'utilizzo del pinot nero alle sue massime possibilità. La sua idea era di ricercare una relazione con la tipicità del terreno circostante così in



contrasto con la tradizione e a dispetto delle mode locali che lo avevano portato a pensare ad un sauvignon, a dei vini bianchi fermi ed infine ad una follia per i tempi, dimostrando una vera e propria passione per i vini rifermentati, che sarebbero arrivati da lì a breve ma che intanto prendevano già forma.

Poi arriva, evidentemente in ognuno di noi, un momento dove l'innovazione è accettata se si riesce a dimostrare alla Comunità locale e a Noi stessi che hai chiaro da dove vieni ed è da qui che nacque l'idea di un Lambrusco fatto bene, che potesse tenere fede alle proprie origini e sul quale Massimiliano ha lavorato per dare forma ad un Lambrusco che fosse il suo.

Oggi da base Salamino, Malbogentile e Graspasossa, Barbaterre porta con orgoglio il Lambrusco dell'Emilia di Barbaterre che si è fatto strada anche nei salotti buoni, tanto da essersi aggiudicato la nomination fra **"i 100 vini da bere subito"** fra **I Grandi Vini d'Italia de l'Espresso nel 2016.**

Per l'Azienda che Massimiliano aveva in testa doveva essere importante il territorio e la sua perfetta integrazione con la natura circostante, quindi ancora oggi sono banditi l'uso di cuveè, limitatissimo l'uso del legno che si menziona solo a fine passaggio, cercando di portare al suo massimo l'uva locale rigorosamente della annata in corso dando ai Vigneti la più alta cura possibile e preservandoli in modo naturale dalle minacce di tutti i giorni. L'integrazione di questi vitigni, gli avvallamenti collinari intesi come parametri importanti che determinano i giorni di vendemmia, una defogliazione solo negli ultimi quindici giorni prima del raccolto, sono ancora oggi fasi fondamentali, ultimate dalla rigorosa raccolta a mano in cassette con pressatura soffice dell'acino intero che vanno a testimoniare alcune delle scelte aziendali che fanno grande questi prodotti.

La scelta, controversa per alcuni, è di utilizzare anche il raspo, perché si vuole seguire la tradizione dei migliori Champagne a base Pinot nero e dei più innovativi Sauvignon francesi come Massimiliano aveva lasciato intendere.

Mi soffermo a scambiare impressioni e spunti curiosi su Barbaterre grazie alla Responsabile della Cantina – **Erica Tagliavini** – che ad oggi è l'anima e la persona che meglio incarna i valori che Massimiliano voleva portare al pubblico Italiano ed Internazionale tanto che mi racconta della produzione del 2015, rappresentandone vera prova di alta autenticità perché mi racconta che la buccia del pinot nero ad esempio, in quell'anno, rilasciò una carica di colore anomala, molto intensa e diversa dalle altre annate tanto da testimoniare, se ce ne fosse ancora bisogno, che come dice bene Erica: "Noi siamo un' Azienda artigianale, Noi siamo veri e propri artigiani del vino".

Una squadra che si è arricchita come mi ricorda la Responsabile, di una compagine molto dotata e di persone con valori e voglia di fare fuori dall'ordinario, proprio come Massimiliano avrebbe voluto per la sua creatura, tanto da arruolare persone di spessore come **Paolo Posenato**, in qualità di enologo e **Serena Marchini**, cantiniera ed enologa. Persone, mi rimarca con fierezza e grande stima Erica, che stanno dando a questa Cantina grande impegno, dedizione e amore vero per Barbaterre senza eguali.

La mattinata volge al termine e mai finale è stato più degno che con l'assaggio del grande metodo classico Pinot Nero di barbaterre, il Blanc de Noir.

Bollicine nettamente tendenti a piccoli spilli, omogenei e molto vivaci che regalano un impatto deciso e fitto al naso, vino di struttura che irrompe in bocca lasciando un finale pulito ed esauritivo di profumi floreali vivi e frutta matura. Il palato è appagato da un finale ricco che porta fino in fondo il frutto, variegato ed esotico tanto da meritare eccellenze anche al retrogusto. Da abbinare a tutto pasto, è perfetto con un Parmigiano Reggiano di media stagionatura.

Lascio quindi questa bella realtà, fatta di dedizione e amore, storia e coraggioso posizionamento che ricerca qualità e rigore immersa nelle Terre Matildiche reggiane che restituisce loro riconoscimento e tradizione.



Parmigiano Reggiano: +12% quotazioni nel 2016. Bene export e consumi interni

Forte ripresa - dopo la crisi 2014-2015 - dei prezzi all'origine, soprattutto nella seconda parte dell'anno. Produzione in crescita del 5,1%, scorte in calo del 2,2%. Più di 2.300 azioni di vigilanza e 2.500 analisi sul prodotto all'estero. Bene i consumi interni (+0,3%) e l'export (+5,8%). 15 milioni di nuovi investimenti.

Bologna, 24 gennaio 2017 - Dopo un 2015 che sarà ricordato come uno degli anni peggiori dell'ultimo decennio (quotazioni medie a 7,65 euro/kg, con un solo precedente peggiore nel 2008, fermo a 7,40 euro/kg), per il Parmigiano Reggiano il 2016 si è chiuso all'insegna di una decisa ripresa.

La svolta più marcata è venuta nella seconda parte dell'anno, quando i prezzi all'origine sono balzati dai poco più di 8 euro/kg di giugno ai 9,66 euro/kg di dicembre, consentendo di chiudere l'anno con una quotazione media pari a 8,63 euro/kg, con un incremento del 12% rispetto al 2015.

"Una decisa inversione di tendenza - sottolinea il presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, **Alessandro Bezzi** - che continuiamo a registrare anche in queste prime settimane del 2017, con quotazioni vicine ai 10 euro/kg".

"Siamo lontani - spiega Bezzi - dalle quotazioni medie del 2011 e 2012 (rispettivamente 10,76 e 9,12 euro/kg), ma gli attuali valori, uniti alla buona tenuta dei consumi interni, ad un flusso di esportazioni che continua a crescere in modo rilevante e ai nuovi investimenti previsti dal piano quadriennale del Consorzio, creano

condizioni complessive in grado di offrire migliori prospettive a quei 3.000 allevatori e 339 caseifici artigianali che compongono il nostro sistema e che nel 2014 e 2015 hanno pagato il prezzo di una pesante crisi".



I dati forniti dal presidente Bezzi e dal direttore Riccardo



Deserti confortano queste previsioni, a partire da un andamento dei consumi interni che ha registrato un incremento dello 0,3%, per arrivare poi al + 5,8% segnato dai mercati esteri, che con oltre 49.000 tonnellate rappresentano ora il 37% sul totale, con una quota raddoppiata negli ultimi dieci anni.

"In Italia - spiegano Bezzi e Deserti - gli effetti positivi delle nuove azioni del Consorzio a sostegno dei consumi si sono avvertite soprattutto nel dettaglio tradizionale e nelle vendite dirette (anche online) da parte dei caseifici, ma anche all'interno della GDO, con vendite sostanzialmente stabili in presenza di una flessione degli altri formaggi duri Dop e di una crescita dei prodotti similari non Dop del 2%".

L'export e le nuove prospettive

Decisamente positivi, e per alcuni aspetti sorprendenti, i dati sull'export, che stanno registrando un testa a testa tra USA e Francia, per molti anni indiscusso mercato leader per il Parmigiano Reggiano. "Se si considera il fatto che proprio negli Stati Uniti e in Canada registriamo di imponenti fenomeni di imitazione e di "italian sounding" che disorientano e danneggiano consumatori e produttori - sottolineano il presidente e il direttore del Consorzio - è evidente che questa crescita è particolarmente importante e rende evidente l'efficacia delle azioni intraprese in questi anni con le catene distributive nordamericane e gli esportatori, ma anche delle azioni di informazione e di denuncia rispetto a pratiche che in quei Paesi sono comunque ritenute legittime e non contrastate per legge, come invece accade nell'Unione Europea".

Sulle prospettive future del Parmigiano Reggiano, orientate ad un cauto ottimismo, incide anche il calo delle scorte nei magazzini, con giacenze che al novembre 2016 apparivano del 2,2% inferiori a quelle dello stesso mese 2015.

La produzione e i nuovi investimenti per 15 milioni

"L'insieme di questi fattori, ma soprattutto le nuove risorse che il Consorzio investirà a sostegno dei consumi - sottolinea Bezzi - consente di valutare senza eccessive

preoccupazioni la crescita della produzione registrata nel 2016, che ha visto salire a **3.469.000 il numero delle forme, con un aumento del 5,1%**".

"Nel prossimo quadriennio - spiega al proposito il presidente del Consorzio - investiremo 15 milioni in più sulla comunicazione in Italia e all'estero e sulla vigilanza (in particolare sul prodotto grattugiato, cui sono destinate nuove risorse per 1,25 milioni), e a questa cifra si aggiungeranno i flussi derivanti dalla contribuzione differenziata legata ai piani produttivi (una contribuzione aggiuntiva, in sostanza, a carico di quanti non rispettano i livelli produttivi assegnati), che per il 2016 ammonteranno a circa 5 milioni".

"In un quadro di regole stabilite dai piani produttivi - che per il 2017 prevedono un incremento dello 0,8% della produzione rispetto ad una quota di riferimento che ammonta a 17.620.000 quintali di latte destinato alla trasformazione - nostro obiettivo - prosegue Bezzi - non è comunque quello di "ingessare" la



produzione, ma, al contrario, quello di aumentare le vendite in Italia e di rafforzare ulteriormente i progetti con gli esportatori per conquistare nuovi mercati, rafforzando ulteriormente anche tutto il sistema di vigilanza e di contrasto alle imitazioni".

La vigilanza e il contrasto alle imitazioni ed evocazioni

Anche su questo versante il 2016 ha evidenziato significativi valori.

"La vigilanza sulle imprese che sono legate in vario modo al Parmigiano Reggiano - sottolinea il direttore **Riccardo Deserti** - ha comportato non solo una selezione di qualità su tutte le forme prodotte, ma 2.325 azioni di vigilanza che hanno incluso 1.980 punti vendita, cui si sono aggiunte 650 imprese della ristorazione italiana e altrettante realtà della distribuzione in 20 Paesi esteri, con oltre 2.500 analisi sul prodotto".

"Nei primi dieci mesi del 2016, e nella sola Unione Europea - prosegue Deserti - il Consorzio ha messo in atto più di quaranta azioni di contrasto in sede stragiudiziale, amministrativa e di denunce che hanno portato a interventi d'ufficio da parte delle autorità competenti in otto Paesi europei: emblematico, al proposito,

quello avvenuto al Sial di Parigi, ma anche lo "stop" imposto in Polonia al deposito del marchio "Parmezza".

Cinque interventi di diffida sono poi stati messi in atto negli Stati Uniti a carico di altrettante società che proponevano salse, formaggi (alcuni contenenti anche cellulose), piatti pronti o confezioni di grattugiato ingannevolmente ispirate al Parmigiano Reggiano, tre in Vietnam, con opposizione del Consorzio al deposito dei marchi "Reggianto", "Parmesan" (denominazione in uso

esclusivo al Consorzio) e addirittura "Parmigiano Reggiano", precedute dal nome del produttore. Sui canali web sono stati effettuati 390 interventi di rimozione di offerte e siti ingannevoli, mentre altre opposizioni a registrazioni di marchi evocativi sono poi state messe in atto in Giappone, Argentina (tutti con 2 tentativi di falsi richiami al Parmigiano Reggiano),

Bolivia, Cina, Colombia (tentativo di deposito del

marchio "Parmessano") e Ucraina (diffida rispetto al deposito del marchio "Parmedzyano").

"Questo significa - conclude Deserti - che il sistema di vigilanza funziona, ma che è contemporaneamente necessario continuare ad investire per bloccare questi fenomeni, non solo per contrastare azioni sleali, ma per creare nuovi spazi all'affermazione commerciale del Parmigiano Reggiano e, conseguentemente ampliare le opportunità di reddito per i produttori".

	Caseifici		Numero forme		var. %
	2015	2016	2015	2016	
Bologna	9	9	74.466	72.637	-2,5
Mantova	22	20	353.569	362.487	2,5
Modena	70	64	649.252	694.059	6,9
Parma	157	155	1.177.170	1.222.566	3,9
Reggio Emilia	96	91	1.048.196	1.118.116	6,7
Totale	354	339	3.302.653	3.469.865	5,1

#Pomodoro #crisi #consumi

Informatore Agrario: pomodoro da industria 2016 in rosso e ombre sul 2017

Per il pomodoro italiano da industria coltivato nel Nord Italia è **rosso anche il bilancio**.

Verona, 24 gennaio 2017.

L'anno scorso, infatti, gli agricoltori non solo hanno dovuto patire **un calo del prezzo del 7,4%** rispetto al 2015, ma hanno dovuto anche sborsare collettivamente 2 euro per tonnellata a titolo di penalità per lo sfioramento dell'obiettivo di produzione stabilito.

Un eccesso di offerta, quello della scorsa campagna di raccolta, che ha provocato un elevato livello delle



giacenze di prodotto trasformato che deve essere ancora smaltito. Il settimanale L'Informatore Agrario, in uscita domani (25 gennaio ndr), nel fare il punto sul mercato del pomodoro italiano, prevede ombre anche sulla campagna 2017 per la quale si teme di bissare sia la riduzione produttiva del 6% già registrata l'anno scorso, che una ulteriore diminuzione del prezzo all'origine della filiera di trasformazione.

L'Italia è il primo Paese produttore di pomodoro da industria nell'Unione Europea, mentre al livello mondiale si posiziona al terzo posto dopo Usa e Cina. www.informatoreagrario.it

E d i z i o n i L'Informatore Agrario,

è la casa editrice, con sede a Verona, che da 70 anni offre un servizio di informazione e formazione agli imprenditori agricoli. Tre le testate di riferimento: il settimanale dedicato all'agricoltura professionale L'Informatore Agrario, il mensile per l'agricoltura part-time e hobbistica Vita in Campagna e MAD - Macchine Agricole Domani, dedicato al mondo della meccanica agraria, oltre a un ampio catalogo di libri e altri supporti multimediali su temi specializzati.



#vino #ReggioEmilia #Champagne

Maestri di innovazione e divulgazione dello Champagne

Nessun produttore nello specifico, nessuno schema prefissato, solo strategia ideata e promossa da **Marco Maestri** e **Fabiano Stabile** e la loro iniziativa volta a creare un' accademia del vino che si occupi stabilmente di Champagne.

di **L'Equilibrista** Reggio Nell'Emilia , 25 Gennaio 2017

Un'**Accademia dello Champagne** è un'idea che viene a pochi, soprattutto a coloro che, in periodi scarsi di idee, decidono che sia quello il momento di sferzare il mercato ponendo l'accento su innovazione e

passione, ancora oggi le sole leve delle quali imprenditori e visionari non possono fare a meno.

Entro nell'Accademy e capisco subito che il format delle serate, il tema della divulgazione come conoscenza, il logo scelto e l'offerta così coinvolgente presentata dai titolari Marco Maestri e Fabiano Stabile, è ben amalgamata e spinta da una grande voglia di fare.

Tutto inizia quando i due ideatori del progetto partono per la Francia per un viaggio di piacere e di scoperta che li ha portati a capire le potenzialità di questo grande prodotto e soprattutto la sana motivazione che li muove

CIBUS

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

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

SOCIETA' EDITRICE NUOVA EDITORIALE Soc. coop. a.r.l.

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

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva
01887110342

iscritta al registro imprese di
Parma 24929

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

direttore responsabile
lamberto colla



nell'andare a scoprire le Terre di Francia.

Per comprendere e fare esperienza sul campo, non c'è nulla di meglio che incontrare direttamente gli esperti ed è così che iniziano una serie di viaggi che li

porteranno da Moët Chandon a Taittinger, Ulysse Collin (direttamente con Olivier Collin) e Jacques Selosse (accolti proprio da Anselme Selosse), si spostano ancora e visitano Dom Pérignon facendo alcune degustazioni private proprio con Richard Geoffroy.

Qualche tempo dopo, ormai motivatissimi e affamati di conoscenza, incontrano la cantina Louis Roederer, anche qui con degustazioni private guidate da Jean-Baptiste Lécaillon per poi proseguire con GH Mumm dove anche qui le loro emozionanti esperienze la fanno da padrone, per chiudere poi citando la visita presso Drappier sempre correlata dalle esclusive degustazioni private.

Mi sembra subito chiaro che sono davanti a qualcosa di cui vale la pena scrivere perché insieme alla consapevolezza ed alla crescita professionale che Marco e



Fabiano hanno fatto visitando queste grandi Maison, cresce in loro l'idea e la voglia di far vivere anche agli altri le loro stesse sensazioni portando una piccola parte di Francia proprio qui, nella loro Reggio Emilia.

E così, quello che era cominciato per gioco, si sta trasformando in qualcosa che ancora non ha una mission precisa, ma ha una sede, una cantina fornitissima ed una grande voglia di crescere, tanto che gli eventi sono ben strutturati e proprio lo scorso 23 Febbraio è stata ospitata la prestigiosa Masterclass della Maison Taittinger.

Nelle serate, che normalmente durano un **paio di ore**, sono descritte le zone, i vitigni utilizzati, le metodologie di allevamento ed ovviamente la parte più bella...la degustazione!

Per qualsiasi riferimento, Marco Maestri e Fabiano Stabile saranno a disposizione per prenotazioni e descrizioni degli eventi che si terranno presso la sede di **Reggio Emilia** in via Terezin 13.

Contatti e info :

- Facebook :
ACCADEMIADELLOCHAMPAGNE di Maestri e Stabile

- Email :
info@accademiadellochampagne.it





[Pasta Andalini](#)



Innovazione nella tradizione

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



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)

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

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

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



profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

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

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

Non filtrata, non pastorizzata.

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

Per contatti e informazioni:

FROG.NET

www.frognet.it -

mail: info@frognet.it

tel: 392.9511643



MariLU Amber

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

MariLU Blonde

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

#agroalimentare #vino #promozione
Dedicato a palati esperti e sapienti!



- **Brut Metodo Classico "La Rocchetta"**, un "Blanc de Blanc" che non teme confronti per il sapiente uso di **uve nobili**

q u a l i Chardonnay e Pinot Bianco e la



scrupolosa e lunga lavorazione. L'intensità paglierina del colore, reso brillante dalle ricchezza delle bollicine, una spuma intensa e persistente esprimono la raffinatezza di uno spumante che ha ricevuto importanti riconoscimenti ...

Parole, parole, parole ... **meglio degustare** la selezione di [StePa](#) offerta nello [SHOP](#) on line.

Con le **Card fedeltà** [Bronze](#), [Silver](#) e [Gold](#) avrete la possibilità di godere di ulteriori e fantastici sconti

