



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

SOMMARIO

Anno 20 - n° 24 20 giugno 2021

1.1 EDITORIALE

Per cosa abbiamo pagato all'India?

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caserio: Formaggi DOP cresce il Parmigiano

4.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Mercati tellurici.

6.1 CEREALI E DINTORNI

tendenze

7.1 agroalimentare e dazi usa

Bertinelli (Parmigiano Reggiano): "Estrema soddisfazione per il nuovo accordo che sancisce l'eliminazione dei dazi USA"

7.2 SPORT - OSPITALITA' FARM RUN

"Hotel San Marco per Atleti e Accompagnatori partecipanti alla Farm Run 2021- 3 luglio 2021"

8.1 AMBIENTE, SALUTE e SPORT-FARMRUN NOCETO

Il ritorno della Farm Run, a Noceto il 3 luglio con i migliori atleti nazionali.

9.1 CRISI E RISTORAZIONE - PARMA ROTTA

"Come un temporale a ciel sereno"

8.1 MECCANICA

Trince speciali. Modello NF per aree forestali (video)

9.1 AGROALIMENTARE VINO

Le Giornate Del Pinot Nero

10.1 LATTE E PARMIGIANO

Prezzo del latte a riferimento

11.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

12.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

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

Editoriale

Per cosa abbiamo pagato all'India?

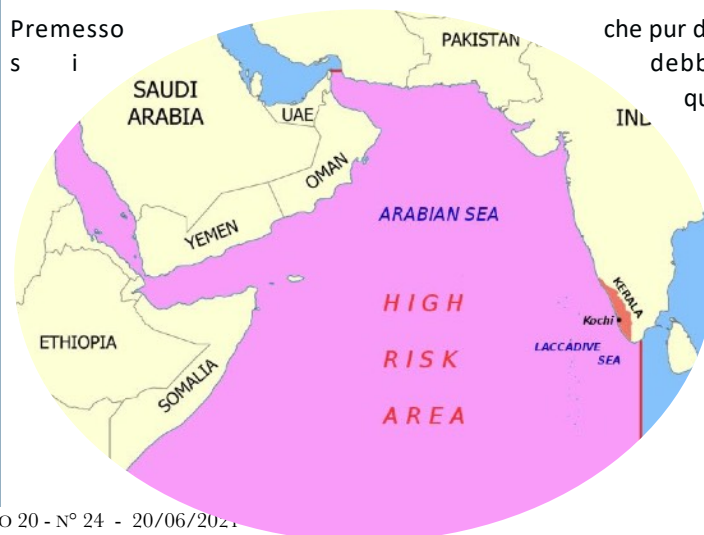


Non si comprende la ragione per la quale si sia dovuto pagare un ulteriore "dazio" di 1,1 milione di euro, dopo i primi 245.000€. Ricatti e pirateria dovrebbero essere affrontati diversamente dai nostri vertici politici e militari.

Di **Lamberto Colla** 20 giugno 2021 103° giorno dell'anno 2 dell'era COVID-19 - domenica-

- Un ricatto bello e buono. Dopo un assalto di pirateria in alto mare, il sequestro ingiustificato di militari ed ecco la "coerente" conclusione con il ricatto di Stato e il pagamento di un "riscatto" da parte della parte lesa.

Premesso
s i



che pur di salvare delle vite umane debba provarle tutte, ma quello che stato concesso a uno Stato sovrano come l'India nel caso dei Marò è sinceramente troppo.



Da un lato osserviamo la lealtà e dignità dei nostri militari, che dopo avere ottenuto il “[permesso](#)” di trascorrere le festività natalizie in Italia, si sono riconsegnati alle prigioni indiane (3 gennaio 2013), dall’altro le furberie di giudici indiani che prima tergiversano per mesi e mesi, mettono in gattabuia due militari arrestati nell’esercizio delle proprie funzioni anti-pirateria, svolte in acque internazionali ovviamente, ingiustamente accusati e infine, solo lo scorso anno, scagionati dal tribunale internazionale dell’Aja, ne pretendono il risarcimento che viene accordato.

Non si comprende quindi il motivo di questo pagamento.

Ai militari non è concesso di parlare e di partecipare a programmi pubblici e una sorta di segreto di Stato è quindi stato apposto alla vicenda.

Ma, oggettivamente, non essendo stata una operazione di guerra, non si comprendono le motivazioni di tanta riservatezza e non si comprende perché a essere risarciti non sono i due marò, ingiustamente detenuti e oltretutto con fierezza hanno onorato la divisa militare, anche nelle più anguste prigioni indiane.

Fierezza, dignità e senso di responsabilità che dovrebbero divenire oggetto di studio e di divulgazione nell’ambito scolastico.

Due giovani sottratti per anni alla vita civile, alla vita militare, che era la loro missione e il loro lavoro, alla vita familiare e ai loro affetti più cari.

Due giovani che non possono avere interiorizzato un’atroce dolore e la feroce rabbia determinata dall’impotenza, ancor più frustrante per uomini d’azione come i due marò.

Forse oggi, che la frittata, anzi le innumerevoli [frittate](#) sono state fatte, varrebbe la pena di ricompensare i due militari e le loro famiglie.

"Se innocenti cosa ha pagato l'Italia all'India?"

E’ la legittima domanda che si pone anche il legale di Latorre in una dichiarazione rilasciata a ADNKRONOS.

*“Finalmente presto Massimiliano Latorre varcherà la porta della Procura di Roma per raccontare i fatti davanti ai magistrati romani, nei quali abbiamo piena fiducia. Lì almeno non ci sarà il segreto militare”. Lo dice all’Adnkronos l’avvocato **Fabio Anselmo**, difensore del fuciliere di Marina Massimiliano Latorre.*

“Comprendo lo sfogo amaro della moglie Paola, perché si è parlato tanto dei marò, di responsabilità per fatti gravissimi, senza che siano stati fatti accertamenti e senza che lui potesse difendersi pubblicamente – sottolinea Anselmo – Avevamo chiesto l’autorizzazione a poter fare dichiarazioni ma ci è stata negata. E’ grottesco che lui non possa parlare perché altrimenti perderebbe il posto”.

“Adesso l’inchiesta italiana - conclude il legale - stabilirà se Girone e Latorre sono innocenti o colpevoli. Però, mi chiedo, se non dovessero emergere prove e i due marò risulteranno innocenti, cosa ha pagato l’Italia all’India, un ‘riscatto’?”.

Soddisfatto, ovviamente, Di Maio che dichiara: **“Messo un punto a questa vicenda”.**

“Chiusi tutti i procedimenti - ha sottolineato il Ministro degli esteri - giudiziari in India nei confronti dei nostri due marò, Salvatore

Girone e Massimiliano Latorre. Grazie a chi ha lavorato con costanza al caso, grazie al nostro infaticabile corpo diplomatico.”

“Meglio tardi che mai” ha commentato **Giorgia Meloni** a latere di una manifestazione veronese

“La vicenda dimostra che anche qui, sin dall’inizio, Fdi aveva ragione. La questione è stata gestita molto male, in particolare, dall’allora governo Monti. Non abbiamo dato una grande prova di noi, ma sono contenta che la vicenda si sia chiusa”.

Per **Emma Bonino** “Finalmente si chiude questa tragedia o commedia. Penso anche che il ricorso al Tribunale dell’Aja, come proponevo, è stata un’ottima scelta. Così finalmente si conclude questa tragedia o commedia che dir si voglia dopo tanti anni. Sono contenta per noi e per loro”. Così all’Adnkronos la senatrice di +Europa.

Sulla politica estera, tra Monti a Di Maio, non saprei chi scegliere. Ci fosse ancora un **Andreotti** o un leader carismatico e decisionista come era **Craxi**.

Link:

<https://www.gazzettadellemilia.it/cronaca/item/3329-marò-l-ennesima-figuraccia-della-nostra-diplomazia.html>

<https://www.gazzettadellemilia.it/politica/item/266-editoriale-marò-cambiamento-di-rota-della-nostra-diplomazia-crisi-tra-italia-e-india.html>

https://www.adnkronos.com/marò-india-chiude-i-procedimenti-contro-latorre-e-girone_72nYiDyCo5AhYElrFQPA1?refresh_ce

https://it.wikipedia.org/wiki/Caso_dell%27Enrica_Lexie



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Formaggi DOP: cresce il Parmigiano

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXIII-XXIV settimana - _Latte in risalita e burro in discesa_ - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: Formaggi DOP, cresce il Parmigiano

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXIII-XXIV settimana - _Latte in risalita e burro in discesa_ - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)



di Redazione Parma 14 giugno 2021 -

LATTE SPOT – Impennata dei prezzi su entrambe le piazze principali. Latte BIO stabile.

	VR (14/6/21)	MI (14/6/21)	
Latte crudo spot Nazionale (+)	38,15	39,18 (+)	37,12 38,66
Latte Intero pastorizzato estero	37,63	38,66(+)	35,57 36,60 (+)
Latte scremato pastorizzato estero (+)	19,67	20,70 (+)	19,15 20,70

Latte spot BIO nazionale
51,03 52,58 (=)



BURRO E PANNA – A Milano i listini del burro cedono 3 cent/Kg. La crema cede anch'essa qualche centesimo. Alla borsa di Parma il listino dello zangolato, continua a salire guadagnando altri 5 centesimi, come pure il prezzo fissato alla Borsa di Reggio

Emilia. Per la panna veronese invece non si registra alcuna variazione di prezzo. La margarina nel mese di aprile mantiene inalterato il prezzo.

Borsa di Milano 14 giugno 2021:
BURRO CEE: 3,87€/Kg. (-)
BURRO CENTRIFUGA: 4,02/Kg. (-)
BURRO PASTORIZZATO: 2,27 €/Kg. (-)
BURRO ZANGOLATO: 2,07€/Kg. (-)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,06 €/Kg. (-)
MARGARINA aprile 2021: 1,38 - 1,44 €/kg (=)

Borsa di Verona 14 giugno 2021: (=)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,02 2,12 €/Kg.

Borsa di Parma 11 giugno 2021 (=)
BURRO ZANGOLATO: 1,70 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 8 giugno 2021 (=)
BURRO ZANGOLATO: 1,70 - 1,70 €/kg.

GRANA PADANO– Milano 14 giugno 2021 – Ancora immutati i prezzi del Grana Padano.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,00– 7.15 €/Kg. (=)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,35 – 8,70 €/Kg. (=)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 9,20 – 9,50 €/Kg. (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 5,90 – 6,05 €/Kg. (=)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 11 giugno 2021 – A Parma il prezzo subisce, per la seconda volta consecutiva, una impennata per le tre maggiori stagionature. A Milano invece i prezzi restano stabili.

- PARMA (11/6/2021) MILANO (14/6/2021)
- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,10 - 10,40 €/Kg. (=) - 10,00 - 10,40 €/kg (=)
- Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,50 - 10,80 €/Kg. (=) -
- Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,15- 11,75 €/Kg. (+) - 11,60 - 11,80 €/kg (=)
- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,85 - 12,50 €/Kg. (+) - 12,25 - 12,75 €/kg (=)
- Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,50 - 13,30 €/Kg. (+) - 12,75 - 13,35 €/kg (=)

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

#Filiere #Latte #DOP #formaggi #food #madeinitaly #lattierocaseari
@theonlyparmesan @100MadeInItaly

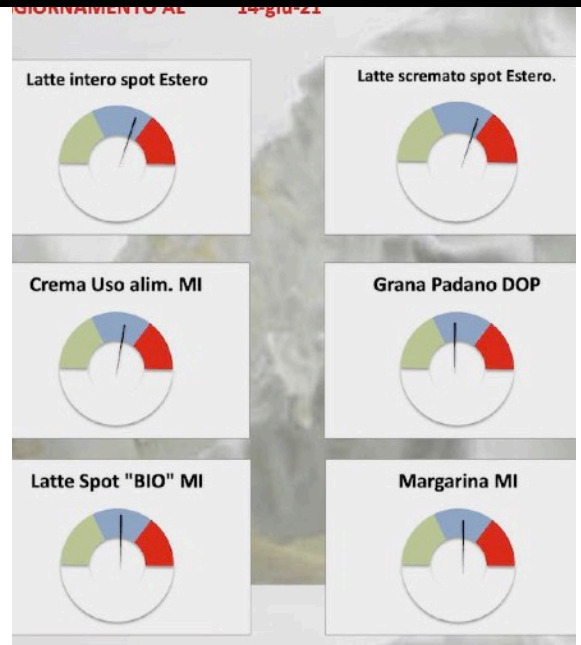


LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXII-XXIII settimana - Impannata del Parmigiano Reggiano e dello zangolato_Padano invece stabile - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: Formaggi DOP: cresce il Parmigiano

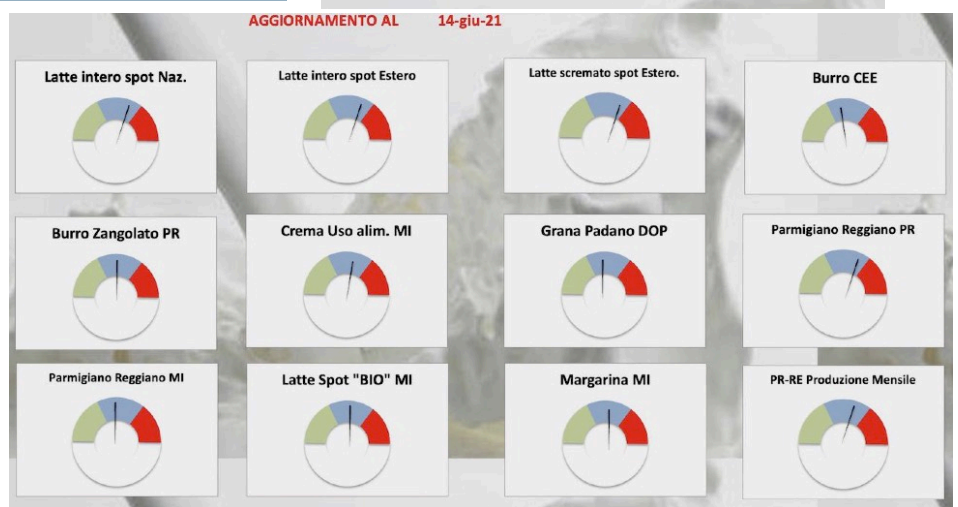
Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXIII-XXIV settimana - _Latte in risalita e burro in discesa_ - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma 14 giugno 2021 -

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

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

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



RIEPILOGO SETTIMANALE PREZZI LATTIERO CASEARIO N° 23 - settimana 23-24esima/2021

PARMIGIANO REGGIANO	Data	Parma 24/06/21				Milano 10/05/21				Milano 07/06/21				
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	
12 mesi e oltre		10,10	10,40	10,10	10,40	0,00	0,00	10,00	10,40	10,00	10,40	0,00	0,00	
15 mesi e oltre		10,50	10,80	10,50	10,80	0,00	0,00	11,00	11,40	11,00	11,40	0,00	0,00	
18 mesi e oltre		11,10	11,20	11,10	11,20	0,00	0,00	11,80	12,00	11,80	12,00	0,00	0,00	
24 mesi e oltre		11,60	12,20	11,60	12,40	0,00	0,00	12,20	12,20	12,20	12,20	0,00	0,00	
30 mesi e oltre		11,00	11,30	11,40	11,20	0,00	0,00	11,20	11,30	11,20	11,30	0,00	0,00	
												media prezzo mensile	Precedente	diff
PR-RE Produzione Mensile		1.763.065	1.706.293	3,37	57,372			3.937.813	3.734.123	189.700	5%	10,35 €	10,40 €	-0,05 €

GRANA PADANO	Data	Milano 07/06/21				Parma 04/06/21			
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
fuori sale 50-60 gg		5,90	6,00	5,90	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00
12 mesi		7,60	7,15	7,00	7,15	0,00	0,00	0,00	0,00
15 mesi		8,30	8,70	8,30	8,70	0,00	0,00	0,00	0,00
18 mesi		9,20	9,30	9,20	9,30	0,00	0,00	0,00	0,00
24 mesi		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

BURRO	Data	Milano 07/06/21				Milano 11/05/21				Milano 04/06/21			
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Burro CEE		2,50	2,50	2,50	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Burro Conf/Tago		4,00	4,00	4,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Burro Pastorizzato		2,30	2,30	2,30	2,30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Zangolati di chiena fresche		2,10	2,10	2,10	2,10	0,00	0,00	1,70	1,70	0,00	0,00	0,00	0,00

CREMA 5 PARMA	Data	Milano 07/06/21				Milano 14/05/21				Milano 02/06/21			
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Crema a uso alimentare (40%mg)		2,00	2,00	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Panna sterilizzata alimentare (30% mg)		0,00	0,00	0,00	0,00	2,00	2,10	2,00	2,10	-18,00	0,00	0,00	0,00
Margarina		1,38	1,40	1,38	1,41	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

LATTE SPOT	Data	Milano 14/06/21				Milano 10/05/21				Milano 07/06/21			
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Latte intero "spot" nazionale		37,12	38,00	36,00	37,60	1,00	1,00	36,15	39,18	37,12	38,15	1,00	1,00
Latte intero pastorizzato "spot" estero		35,57	36,60	34,54	35,00	1,00	0,57	37,63	38,66	37,12	38,15	0,51	0,51
Latte scremato pastorizzato "spot" estero		19,15	20,70	19,15	20,18	0,00	0,52	19,67	20,70	19,15	20,18	0,52	0,52
Latte Spot biologico		51,00	57,50	51,00	52,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

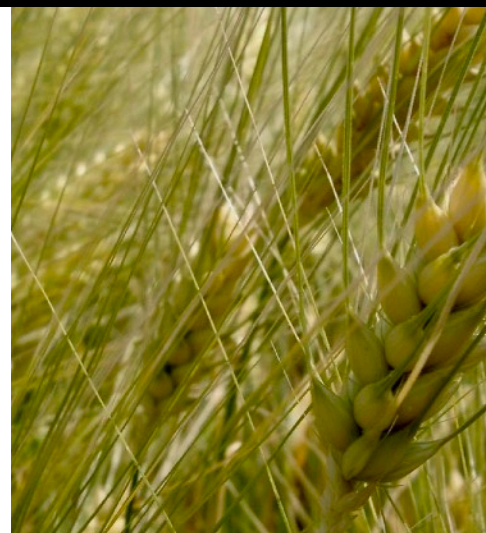


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Mercati tellurici.

Caldo secco previsto sulle pianure del Midwest e del Nord Ovest degli USA per i prossimi 15 giorni. Il "meteo" condiziona ancora i prezzi. .

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Mercati tellurici.

Le quattro cause che potenzialmente potrebbero aver scaricato l'energia sui mercati odierni.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 15 giugno 2021 - I prezzi rilevati alla chiusura del 14 giugno:

SEMI	lug 1472,2 (-36,2)	ago 1441,2 (-41,2)	set 1404,6 (-42,6)
FARINA	lug 373,9 (-9,4)	ago 376,7 (-9,3)	set 379,4 (-9,4)
OLIO	lug 65,96 (-1,02)	ago 63,93 (-1,72)	set 63,14 (-1,87)
CORN	lug 659,2 (-25,2)	set 598,4 (-31,2)	dic 581,2 (-28,4)
GRANO	lug 674,4 (-6,2)	set 679 (-6,6)	dic 686,2 (-7)

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

Ieri sera terremoto nel mercato. Quattro le potenziali cause:

- le parole del Presidente USA che fanno temere provvedimenti che potrebbero indurre minori utilizzi di etanolo e biodiesel nei carburanti;
- una finestra di bel tempo favorevole alle colture;
- prese di beneficio dei fondi che hanno venduto;
- un'ipotesi di "fantapolitica economica" contraria alla Cina dopo che questa ha fatto enormi acquisti;

Rianalizzando il tutto: a) Che l'amministrazione Biden così decisa a combattere i danni dell'utilizzo dei carburanti da estrazione, possa prendere dei provvedimenti a loro favore, sembrerebbe molto strano, e in effetti l'olio di soia, dopo essere andato in negativo anche del -3,5% si è risollevato; b) una finestra di bel tempo a otto giorni di distanza, sembra improbabile c) è comunque l'unico punto che può essere vero; d) sarebbe clamoroso!

La situazione dei fondamentali non è cambiata gli stock di mais e soia sono ai minimi storici e necessitano di grandi raccolti per riequilibrare le scorte e le quotazioni. La liquidità finanziaria è notevole, e non si può pensare che la Cina non acquisti. Poi certo, se i grandi della terra vogliono intervenire sulla finanza che sta dietro alle commodities lo possono fare, ma di certo non ce lo comunicano.

INDICATORI del 15 giugno 2021



L'indice dei noli B.D.Y è salito a 2.944 punti, il petrolio wti gira a circa 71 dollari al barile, e il cambio gira a 1,21381 ore 9,00

E' presto per dare valori, ma oggi dovremmo avere proteici meno cari; differente la situazione dei cereali dove in attesa che si entri nella campagna orzo, anche al centro e al nord, e in attesa del frumento tenero e duro, la situazione resta tesa; per il mais la confusione è assoluta, esistono situazione opposte: chi deve vendere gli ultimi stock per fare spazio ai cereali estivi, chi aspetta possibili ridimensionamenti e vive alla giornata, chi è corto di prodotto e deve per forza acquistare merce estera, o portuale a caro prezzo. I valori del mais non sono calmierati per ora dagli altri cereali e anzi potrebbe fare da stimolo alle loro quotazioni.

Per il mondo dei biodigestori nulla di diverso da segnalare se non consigliare di approfittare dell'imminente ridimensionamento dei cruscami, e dei prossimi arrivi di avanzi della

Indicatori del 15 giugno 2021		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
2.944	1,21381 ore 9,00	71,0€/bar

lavorazione del mais dolce, disponibile un lotto di spezzati sfarinati per tale uso con valori tra i 230/235€ su giugno-luglio e c'è ancora qualche camion di pula disponibile, ma con prezzi da zootecnia.

Vale sempre il consiglio di non rimanere corti di merce e muoversi con la regola aurea di 1/3 sui futuri ,1/3 sul vicino, 1/3 a disposizione per occasioni o "rapine".

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.

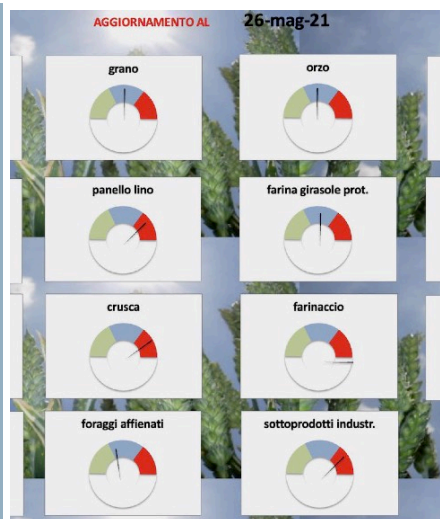
Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare 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. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Dopo le prese di profitto...

Il mercato è in via di ridimensionamento dopo le prese di profitto e i rumors di potenziali storni cinesi.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 26 maggio 2021 - I prezzi rilevati alla chiusura del 25 magg

I - I prezzi rilevati alla chiusura del 10 maggio...

I segnali di tendenza di venerdì 26 maggio 2021...

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

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

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

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

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

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

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

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)



Bertinelli (Parmigiano Reggiano): “Estrema soddisfazione per il nuovo accordo che sancisce l’eliminazione dei dazi USA”

Il presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano, Nicola Bertinelli, commenta la decisione di prolungare di altri cinque anni la tregua sui dazi incrociati tra Usa e Unione Europea:



“Siamo estremamente soddisfatti del nuovo accordo che sancisce l’eliminazione dei dazi aggiuntivi che hanno colpito le esportazioni di Parmigiano Reggiano a partire dal 18 ottobre 2019. Già dopo poche settimane dal suo ingresso alla Casa Bianca, Joe Biden ha sospeso i dazi sull’agroalimentare europeo, ripristinando condizioni di mercato corrette ed eliminando quella che è stata una ritorsione di Trump contro l’Europa per concedere ai produttori di latte e formaggio

americani una posizione di vantaggio. **Ora accogliamo con soddisfazione questa decisione che permetterà al Parmigiano Reggiano di sfruttare appieno le potenzialità del mercato americano:** abbiamo chiuso il 2020 con un aumento dell’export a volume pari al + 1,9% e gli USA sono balzati al primo posto dei nostri mercati esteri con oltre 11 milioni di tonnellate importate ogni anno. L’eliminazione dei dazi ci consente di

affrontare il secondo semestre 2021 con rinnovato entusiasmo in un mercato dalle grandi potenzialità di crescita”.

In allegato una foto di Nicola Bertinelli, presidente Consorzio Parmigiano Reggiano (credit: Gabriella Corrado / LUZ).

"Hotel San Marco per Atleti e Accompagnatori partecipanti alla Farm Run 2021- 3 luglio 2021"

"Hotel San Marco per Atleti e Accompagnatori partecipanti alla FarmRun 2021- 3 luglio 2021".

L'Hotel San Marco, come ogni anno, mette a disposizione degli atleti e dei loro accompagnatori, alcune camere convenzionate con gli organizzatori ACME ASD in occasione della Farm Run.

Quest'anno, in ragione delle incertezze circa la possibilità di utilizzo di docce e spogliatoi, la proprietà dell'HOTEL ha disposto due opzioni aggiuntive di miglior favore per agevolare i partecipanti (**Late Check Out e Formula Day Use**)

OPZIONI

Camera singola o
doppia Classic Euro 60,00
Triple e quaduple on request .

Per chi dorme all'Hotel San Marco possiamo omaggiare un late checkout per farsi un



doccia finita la competizione. Quindi gli atleti potranno tornare a fare un doccia prima di tornare a casa.

DAY USE: Vista l'impossibilità di utilizzo degli spogliatoi, possiamo proporre le nostre camere con bagno in formula day use ad Euro 40,00 cad. - per chi volesse farsi sola una doccia.

INC Hotels Group può garantire anche tariffe speciali sui altri Hotel a Parma – chi vorrà soggiornare vicino al centro cittadini può pernottare al Best Western Plus Hotel Farnese godrà di uno sconto del 10% sulla migliore tariffa del giorno.

Happy Hour - Brindisi di benvenuto. Per gli atleti e accompagnatori ospiti dell'Hotel e per tutti gli altri (atleti, giudici e rispettivi accompagnatori) verrà organizzato un brindisi di benvenuto alle 19,00 del giorno precedente (2 luglio) la manifestazione sportiva.

Per pernottare e per informazioni: Hotel san Marco Tel . 0521 615072
(Samanta Brulotti Sales Manager)

Lamberto Colla

Vice Presidente ACME ASD
Responsabile comunicazione
Telefono +39 344 2373963

<http://www.farmrun.it>

banner farmrun: [Farm Run](http://www.farmrun.it)

[https://www.gazzettadellemilia.it/
component/banners/click/56.html](https://www.gazzettadellemilia.it/component/banners/click/56.html)

[https://www.facebook.com/
farmrun.noceto](https://www.facebook.com/farmrun.noceto)

Video Promo: <https://youtu.be/BM1WRMidVOw>



#ambiente #agricoltura #ParmigianoReggiano

Il ritorno della Farm Run, a Noceto il 3 luglio con i migliori atleti nazionali.

Un anno di stop per ricaricare le batterie e ora si può tornare a sfogare la voglia di correre nel fango a Noceto. La più bella corsa nel fango d'Italia è aperta a tutti con tre percorsi all'insegna del divertimento sano. Un video della propria corsa in omaggio a tutti i partecipanti.

Di Lamberto Colla Noceto (PR), 10 giugno 2021 - E' ore di cominciare a lasciarsi alle spalle le tristezze e pressioni che 15 mesi di pandemia ci hanno relegato.

Torniamo quindi a sfogare la voglia di giocare, correre, "sporcarci" con fango e erba sino anche sbuciarci le ginocchia come accadeva da bambini, pur nel massimo della sicurezza anche sanitaria.

L'occasione opportuna arriverà il prossimo 3 luglio con la famosa Farm Run, la più divertente e simpatica manifestazione sportiva d'Italia di specialità (OCR - Obstacle Course Race).

Saranno tre modalità di partecipazione:

1. FARM RUN 12k COMPETITIVA

Percorso di circa 12 km, con oltre 30 ostacoli naturali ed artificiali, su un terreno misto e sterrato.

Tutti gli iscritti parteciperanno alla Parmigiano Reggiano 1K

Gara valevole per il Campionato Italiano OCR

Gara valevole per Campionato Emilia- Romagna e Toscana FIOCR

Qualificante per il Campionato Europeo – OCR European Championships

Qualificante per il Campionato Mondiale – OCR World Championships

2. FARM RUN 12k EASY

Stesso percorso e stessa distanza della Farm Run Competitiva, col vantaggio che potrai aiutare o farti aiutare a superare gli ostacoli dagli atleti che hai vicino in quel momento. Potrai aggirare gli ostacoli che giudichi inadatti per il tuo piacere senza nessuna penalità. Insomma, tanto divertimento senza l'ansia da prestazione!

3. FARM RUN 5k EASY



Percorso ridotto a 5 km: un modo diverso per affrontare i nostri migliori ostacoli Fantagricoli in tutta tranquillità, scegliendo quali ostacoli affrontare, con oltre due ore a disposizione per arrivare al traguardo!

In caso di cancellazione della manifestazione per cause legate all'emergenza epidemiologica e sanitaria da Covid-19, verrà riconosciuto agli iscritti un voucher per l'iscrizione ad una manifestazione FARM successiva oppure, a scelta, il rimborso del 100% dell'importo pagato al netto delle spese di gestione del pagamento sulla



piattaforma utilizzata.

Quali novità in seno all'edizione n° 6 del 3 luglio 2021?

Innanzitutto un **Video Omaggio** con la sintesi della propria partecipazione si aggiunge al già ricco carnet di regali (dalla maglia tecnica al buono birra ad esempio).

Parmigiano - Reggiano 1K è una classifica nella classifica. In un tratto di un chilometro gli atleti saranno impegnati nel superamento dei più affascinanti ostacoli della Farm Run e a vincere non potranno essere i trionfatori della classifica generale.

I competitivi avranno la possibilità di recuperare le penalità, sino a due bracciali perduti durante il percorso, sottostando al "**Penalty Loop**" collocato appena prima del traguardo.

Brindisi di BENVENUTO: Venerdì 2 luglio verso le 19,00 all'Hotel San Marco per gli atleti, giudici e

operatori di sicurezza e i loro accompagnatori (anche per quelli che non necessariamente siano ospiti presso l'Hotel convenzionato con l'organizzazione ACME Asd) sono invitati all'aperitivo di benvenuto. Un momento di conviviali ben augurante per la nuova stagione "Post Pandemica" e sportiva.

L'Hotel San Marco mette a disposizione tariffe agevolate per la notte ma anche solo diurne per poter riordinare l'igiene personale.

Ogni ulteriore informazione è consultabile al sito [www.farmrun.it \(https://www.farmrun.it/informazioni/ \)](https://www.farmrun.it/informazioni/)

I nostri partner:

Comune di Noceto Patrocinio
 Consorzio del Parmigiano Reggiano
 AVD Reform
 Molino Grassi
 Ristorante Parma Rotta
gazzettadellemlia.it
 Emilbanca
 Gruppo SEM
 Ristorante La Buca dei Diavoli
 INC Hotels (Hotel San Marco)
 Consorzio Noleggi Rent Gate
 Rescue Dog
 Green Label
 Obiettivamente
 Biomec Italia/CSA servizi imprese
 Casa Modena salumi
 UISP, ASI, FIOCR

Lamberto Colla

Vice Presidente ACME ASD
 Responsabile comunicazione
 Telefono +39 344 2373963

<http://www.farmrun.it>

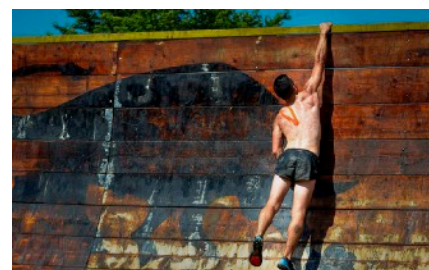
banner farmrun: Farm Run

<https://www.gazzettadellemlia.it/component/banners/click/56.html>

<https://www.facebook.com/farmrun.noceto>

Video Promo: <https://youtu.be/BM1WRMidVOW>

Video Promo FarmDog: <https://youtu.be/5CRwzQkYA54>



www.cibusonline.net

“Come un temporale a ciel sereno”

Antonio Di Vita, Chef e titolare di “Parma Rotta” si racconta. A nudo tutte le emozioni di un ristoratore in clima pandemico. Il focus sulla qualità totale.

Di Lamberto Colla Parma, 16 giugno 2021 – Le giornate si allungano e così pure le speranze di una rapida soluzione dell'emergenza, o quantomeno, che la luce in fondo al tunnel cominci veramente a intravedersi.

Filiera degli eventi, ristorazione e parchi tematici sono i settori che più di altri hanno subito gli effetti economici della crisi sanitaria.

Per meglio comprendere quali sono state le variabili emozionali, che nel corso di questi 15 mesi hanno percorso le menti di questi imprenditori e come hanno risposto agli eventi, abbiamo ascoltato le confessioni di **Antonio Di Vita**, titolare di Parma Rotta il famoso ristorante di via Langhirano a Parma.

“È stato come un temporale a ciel sereno. A fine febbraio dello scorso anno avevamo appena concluso un importante investimento, di diverse decine di migliaia d'euro, per la realizzazione del laboratorio di lavorazione delle carni e a distanza di meno di 15 giorni è arrivato l'ordine di chiudere. Paradossalmente non è stato il momento peggiore. Sembrava impossibile credere a una emergenza prolungata. Ma col passare dei giorni e poi delle settimane, ecco che gli spettri di una crisi profonda cominciano a assalirti. Pensi come l'ultimo investimento non sia stato tale bensì possa trasformarsi in un costo, in una spesa superflua. Col passare del tempo le preoccupazioni crescono e il futuro è una macchia nera che si allarga.”

Così Antonio Di Vita inizia il suo racconto di un 2020 che non dimenticherà tanto facilmente.

“Per fortuna in famiglia abbiamo fatto squadra e ci siamo concentrati



sull'immaginare un futuro. Considera che siamo in 18 a lavorare in ristorante. Oltre a me, mia moglie, le due figlie e il genero, abbiamo molti altri bravi collaboratori che al momento opportuno sono stati pronti a rimettersi in gioco con impegno e dedizione. Basti pensare che il mese appena concluso, il primo dalla parziale riapertura, abbiamo lavorato 7 giorni su sette, un impegno stressante e faticoso ma che ci ha dato grandi soddisfazioni e riaccese le speranze perché, oltre a rivedere tutti impegnati abbiamo avuto una risposta molto positiva da parte della clientela. Giugno si è aperto altrettanto bene e dal mese di luglio riprenderemo con le giornate di chiusura come era in precedenza, la domenica e il lunedì, mentre nel mese in corso chiuderemo la domenica sera e il lunedì.”

Quello che Antonio Di Vita si augura è, ovviamente, di non subire un terzo periodo di chiusura.



“Come ti dicevo, finalmente arrivò l'estate e nonostante già si parlasse che con l'autunno sarebbe probabilmente arrivata una seconda ondata influenzale, è stato un toccasana. I clienti sono tornati subito e

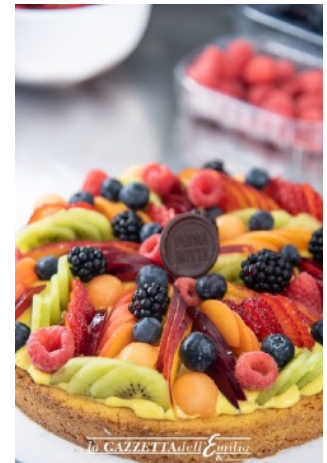
l'attività si riprese immediatamente. Ma ecco la nuova sorpresa. A settembre infatti si ricominciò con alcune limitazioni, per arrivare anche troppo rapidamente, alla chiusura totale. Ho dovuto disdettare ben 700 prenotazioni distribuite tra le festività natalizie e di fine anno. E' stato un momento molto brutto e difficile, superato solo grazie alla unione della famiglia.

A b b i a m o
q u i n d i
p e n s a t o
d i
i n v e s t i r e
e
f a r e
q u e l l e



opere straordinarie che in altri periodi ci avrebbero obbligati alla chiusura. Abbiamo così rifatto tutta la cucina, gli impianti elettrici e le illuminazioni, gli scarichi delle acque e le tracce del gas, abbiamo riportato alla luce i sassi ridando valore all'edificio del '700 ingentendolo con alcune inserzioni di modernità e introducendo avanzate attrezzature, soprattutto destinate all'igienizzazione.

Ci siamo tutti concentrati nella complessa ristrutturazione e io personalmente sono stato presente in ristorante tutti i giorni. Un modo per lanciarsi con la mente sul futuro e non piangerci addosso. Il nostro focus è stato: QUALITÀ. Una qualità sotto ogni punto di vista, nella operatività, nella qualità dei prodotti, dei servizi e della sicurezza alimentare e igienica, ma anche strutturale e estetica. Abbiamo infatti rifatto la parte di accoglienza, il bar, recuperato le parti più originali del fabbricato riportando in bella



evidenza i sassi dei muri, valorizzando l'aspetto d'antichità. Lavori che oggi possiamo apprezzare, con la buona speranza che questo lo possa essere ancora per molto tempo.”

All'alba del nuovo anno post pandemico, Antonio Di Vita ci ha offerto, con queste sue confidenze, molti spunti di riflessione. Intanto, molto banalmente, ha confermato che la speranza non va mai perduta e infine che occorre sempre progredire e dalle esperienze negative impegnarsi a raccogliere

i pochi ma importanti e preziosi consigli che l'occasione propone, trasformando i problemi in rinnovate opportunità.

Parma Rotta anche quest'anno sostiene WWW.FARMRUN.IT di Noceto il 3 luglio 2021.

www.cibusonline.net

#Vino #agricoltura #PinotNero

Le Giornate Del Pinot Nero

Sipario chiuso per la 23ª edizione delle Giornate Altoatesine del Pinot Nero

da *L'Equilibrata* @lequibrata27 Parma, 16 giugno 2021 -

L'evento nato per celebrare i migliori Pinot Nero, è stato uno dei primissimi e devo dire pochissimi eventi del vino in presenza, che si è tenuto dal 12 al 14 giugno 2021.

Il tutto nella suggestiva cornice dei paesi vitivinicoli di Egna e Montagna in Alto Adige, patria indiscussa del Pinot Nero alto atesino che per qualità, nelle sue zone dedicate di Mazzon, Gleno e Appiano Monte, regala sfumature uniche e difficilmente ripetibili in altre zone italiane seppur altamente vocate.

Per la 23a volta, dal 12 al 14 giugno i paesi del vino di Egna e Montagna in Alto Adige hanno preparato il palcoscenico ideale per l'evento che incorona i migliori Pinot Nero d'Italia.

"Vedere realizzarsi uno dei primi eventi dedicati al vino in Italia dopo i mesi appena trascorsi, rende le Giornate del Pinot Nero 2021 un evento ancora più sentito e partecipato" – queste le parole di Ines Giovanett, Presidente dell'Associazione Pinot Nero Alto Adige.

Continua Giovanett: "Siamo entusiasti ed orgogliosi di vedere salire su questo palcoscenico produttori e vignaioli di tutta Italia che con il loro lavoro rendono omaggio ogni giorno a questo vitigno così pregiato."

Il programma, che quest'anno prevedeva degustazioni e masterclass nel pieno rispetto della normativa anti Covid, ha inoltre aperto alla prima edizione del "Master del Pinot Nero", un concorso organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier, aperto da Venerdì 11 Giugno con la prova scritta e concluso Sabato 12 Giugno con la premiazione dei migliori sommelier in gara, a seguito di una prova sul palco composta da degustazioni e prove di servizio.

Terzo posto ex equo per la coppia tutta emiliana, Fabrizio Bandiera della delegazione AIS di Bologna e Fabio Vezzani, Delegazione di AIS Reggio Emilia. Al secondo posto la concorrente Natalia Mochi, alla sua prima finale, della delegazione di AIS Pistoia. Il vincitore e quindi miglior Sommelier del Pinot Nero 2021, è andato con merito indiscusso, al nostro Andre Senoner, che come ormai sapete, collabora con la nostra testata con la rubrica "Dove ci porta la Degustazione".

Sono stati poi proclamati anche i vincitori dei TOP10 del Concorso nazionale del Pinot Nero, la cui classifica ha confermato l'alto potenziale di



alcune zone altoatesine e ha dimostrato che ogni Pinot Nero di qualità, può avere qui la sua occasione di successo.

Un evento premiante e selettivo che ha messo in luce una produzione di altissima qualità che esalta la produzione altoatesina e aostana in primis, ma che ribadisce quanto le Giornate del Pinot Nero siano divenute col passare del tempo, il momento celebrativo per eccellenza di questo vitigno in Italia.

"Il Pinot nero di Aosta, Alto Adige e Trentino sono arrivati in finale. In termini di punteggio, i vini finalisti - in particolare i TOP10 - sono molto vicini tra loro, a dimostrazione del fatto che la competizione si caratterizza per un livello qualitativo estremamente alto", riprende sempre Ines Giovanett.

Riassumendo il verdetto della giuria, composta da 35 enologi provenienti da tutta Italia, sono stati degustati e valutati tutti i vini alla cieca ed in diverse sequenze, valorizzando i 95 produttori di vino coinvolti complessivamente al Concorso. Le cantine partecipanti provenivano da ben 10 Regioni italiane (Trentino-Alto Adige, Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna, Toscana, Umbria e Abruzzo) ed hanno espresso le singole eccellenze legate esclusivamente al Pinot Nero.

Chiude ancora con un commento la Presidente Giovanett, ringraziando il tessuto locale e i produttori intervenuti: "Siamo molto lieti che un numero record di viticoltori abbia aderito al concorso, sinonimo per noi del grande desiderio di confronto che anima i produttori di Pinot Nero nel nostro paese".



Risultati Concorso Nazionale Pinot Nero - annata 2018:

POSIZIONE PUNTEGGIO
AZIENDA VINICOLA VINO
DENOMINAZIONE

1
90,2

Cantina St. Michael Eppan
Pinot Nero Riserva "Sanct
Valentin"
Südt. - A. A. Doc

2

89,1

Tenuta Ignaz Niedrist
Pinot Nero "Vom Kalk"
Südt. - A. A. Doc

3

89,0
Cantina Andrian
Pinot Nero Riserva "Anrar"
Südt. - A. A. Doc

4

88,7
Tenuta Tiefenbrunner - Schlosskellerei
Turnhof
Pinot Nero Riserva "Lenticlarus"
Südt. - A. A. Doc

5

88,4
Cantina Terlan
Pinot Nero Riserva "Monticol"
Südt. - A. A. Doc

6

Cantina Giralan
Pinot Nero Riserva "Trattmann"
Südt. - A. A. Doc

7

88,2
Prackfölerhof
Pinot Nero "Patrick Planers"
Südt. - A. A. Doc

8

87,3
Cantina Bolzano
Pinot Nero "Thalman"
Südt. - A. A. Doc

9

87,2
Elena Walch
Pinot Nero "Ludwig"
Südt. - A. A. Doc

10

86,8
Manincor
Pinot Nero "Mason"
Südt. - A. A. Doc
Cave Gargantua
Pinot nero "Pierre"
Valle d'Aosta Doc

da *L'Equilibrata* @lequibrata27

Per partecipare all'evento consultare il sito web www.blauburgunder.it Programma e informazioni disponibili su: Sito web: www.blauburgunder.it Facebook: www.facebook.com/Blauburgunder/ Twitter: @Blauburgunder1 Instagram: @blauburgundertage Hashtag: #blauburgundertage23 #pinotnero #blauburgunder

Trince speciali. Modello NF per aree forestali (video)

Trincia forestale per la trinciatura di aree incolte e disboscamento.

Di Redazione Molinella 16 giugno 2021.

La trincia forestale NF è adatta a lavori di disboscamento, pulizie dei sottoboschi e aree incolte con presenza di cespugli e rovi di grandi dimensioni.

Grazie alle slitte antiusura in Hardox di forma arrotondata, la trincia ha la capacità di scivolare sul terreno e di avanzare facilmente in entrambi i sensi di lavoro.

Il rotore di grandi dimensioni ha le mazze a scomparsa in acciaio stampato e temprato, adatte a tritare vegetazione incolta, ramaglia e tronchi con diametro fino a 30 cm.

Il gruppo rinvio a doppia trasmissione (mod. 2000 e 2250) e le mono cinghie a 5 gole consentono di mantenere costante l'erogazione di coppia durante il lavoro.

Queste caratteristiche, unite al doppio controcoltello di serie, consentono alla trincia forestale NF di tritare la vegetazione, garantendo così una rapida



decomposizione dei residui sul terreno.

Scheda Tecnica pdf: <https://www.nobili.com/userfiles/FamigliaTrince/files/cataloghi/NF.pdf>

IMPIEGO
Applicazioni speciali

CATEGORIA
Grossi sarmenti
Zone boschive

Video Trincia NF: https://www.youtube.com/watch?v=EWobE_Y5jU

VIDEO Nobili Spa Verona 2018: <https://www.youtube.com/watch?v=zrlqxSwg0zo&t=38s>

(Nobili.com)



Griglia Tecnica:

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL SPECIFICATIONS		NF 1800	NF 2000	NF 2250	
	Larghezza di lavoro Working width - Anchura de trabajo	mm	1800	2000	2250
	Larghezza massima Cebelli width - Anchura máxima	mm	2100	2400	2550
	Numero giri presa di forza PTO transmission speed - Frecuencia de rotación i.d.f.	rpm	540 (*) - 1000	1000	1000
	Potenza trattore compresa tra Tractor power requirement ranging between Potencia Tractor incluida entre	CV	90+180	110+200	130+220
		kW	66+132	80+147	96+166
	Mazze Hammers Martillos	06-NF	30	34	38
	Peso Weight - Peso		1350	1520	1700

(*) Su richiesta - Upon request - Opcional



#Formaggio #latte #ParmigianoReggiano

Prezzo del latte a riferimento

Reggio Emilia: determinazione del prezzo "a riferimento" a uso industriale. Parmigiano Reggiano.

Reggio Emilia 31 maggio 2021

Presso la Camera di Commercio di Reggio Emilia, in conformità a quanto previsto dal regolamento e dagli accordi interprofessionali tra le Associazioni dei produttori assistiti dalle Organizzazioni professionali agricole da una parte, gli industriali ed artigiani

trasformatori dall'altra, si è pervenuti alla determinazione - a valere per tutta la provincia di Reggio Emilia - del prezzo <<a riferimento>> del latte ad uso industriale conferito ai caseifici nel periodo 1/01-30/04/2020 nella misura di:

€ 65,00 il q.le, IVA compresa e franco stalla

Il pagamento del latte sarà corrisposto:

- **60 giorni dalla pubblicazione (avvenuta in data 31.05.2021)**



CIBUS

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

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

SOCIETA' EDITRICE NUOVA EDITORIALE Soc. coop.

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

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva
01887110342

iscritta al registro imprese di
Parma 24929

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

direttore responsabile
lamberto colla





[Pasta Andalini](#)



[Mulino Formaggi srl](#)



Officina
Commerciale
Commodities Srl



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)

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

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

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



Molto profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

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

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

Non filtrata, non pastorizzata.

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

Per contatti e informazioni:

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

www.frognet.it -

mail: info@frognet.it

tel: 392.9511643

MARILU
 Birra artigianale Parma

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

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

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

Non filtrata, non pastorizzata.

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

Distribuito da: **FROGNET**
www.frognet.it - info@frognet.it - 392.9511643

MARILU
 Birra artigianale Parma

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

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

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

Non filtrata, non pastorizzata.

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

Distribuito da: **FROGNET**
www.frognet.it - info@frognet.it - 392.9511643



MariLU Amber

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

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



