



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

SOMMARIO

Anno 20 - n° 26 4 luglio 2021

1.1 EDITORIALE

L'ideologia "genuflessa"

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Stabili i formaggi, in risalita i il latte. a .

4.1 BIS LATTIERO CASEARIO

Lattiero

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Momenti difficili per i cereali.

6.1 CEREALI E DINTORNI

tendenze

7.1 CEREALI E DINTORNI

Momenti difficili per i cereali.

8.1 OI pomodoro da industria nomine

OI Pomodoro da industria Nord Italia: Tiberio Rabboni confermato presidente per il prossimo triennio:

8.2 SPORT - OSPITALITA' FARM RUN

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

9.1 VINO E PINOT NERO

DOVE CI PORTA LA DEGUSTAZIONE - IL PINOT NERO di MARCO BUVOLI

10.1 VINI SPECIALI E SOLIDARIETA'

Un vino "speciale" per ragazzi "Speciali"

10.2 SPORT E SALUTE

Focus su Performance Slow Aging

11.1 TURISMO DOLOMITI

Dolomiti e la sua "Mormolada Move to the top"

12.1 Parmigiano Reggiano e Sport

FIPAV e Parmigiano Reggiano: al via una nuova partnership all'insegna del Made in Italy nel mondo

13.1 MECCANICA

L'agricoltura 4.0 made Nobili Electronics

15.1 LATTE E PARMIGIANO

Prezzo del latte a riferimento

16.1 PROMOZIONI

"vino" e partners

17.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

Editoriale

L'ideologia "genuflessa"



25esimo appuntamento con la rubrica "Dentro la Costituzione" curata dal Professor Daniele Trabucco per gazzettadelleemilia.it. Ogni domenica, infatti, il Professor Daniele Trabucco, docente di diritto Costituzionale, entra tra le pieghe della nostra Costituzione per svelarne i contenuti noti e meno noti. Un'analisi critica spiegata con semplicità, e calata nei fatti di attualità. Quest'oggi l'argomento riguarda la moda della genuflessione e la "ideologia" che ne consegue.

Di Daniele Trabucco (*) Belluno 04 luglio 2021 117° giorno dell'anno 2 dell'era COVID-19 - domenica - Lo storico greco Erodoto (484 a.C. - 425 a.C.) racconta un episodio che aveva avuto per protagonisti due araldi spartani, giunti alla corte di Serse e indotti dai dignitari persiani alla proscúnesis; il tentativo di f a r l i



sottomettere si era rivelato inutile, perché i due avevano precisato al sovrano che neppure forzati col capo in basso avrebbero mai fatto ciò che ritenevano indegno di un Greco: prostrarsi di fronte a un essere

Daniele Trabucco

umano.

I due spartani, per il fatto di non essersi inchinati davanti a Serse, hanno in ciò mancato di rispetto alla sua persona? Per questo non ne hanno riconosciuto la legittima autorità? Soddisfare la richiesta dei dignitari persiani, per i due araldi, non avrebbe significato compiere un atto forzato e non appartenente alla loro cultura?

Aristotele (384 a.C. -322 a.C.), nella Retorica, la definisce una pratica "barbara", ossia estranea alla mentalità greca. Il gesto, allora, dell'inginocchiarsi prima delle partite di questi Campionati europei di calcio (Euro 2020) su quale base e con quale parametro misura il livello di antirazzismo?

Non ci troviamo, forse, di fronte ad una mera ideologia politica che si pone essa stessa come discriminante nella misura in cui lascia intendere, **v e r g o g n o s a m e n t e** e aprioristicamente, che la mancanza di genuflessione costituisce di per sé indice di razzismo?

A m m o n i s c e acutamente lo scrittore e filosofo russo F ë d o r D o s t o e v s k i j (1821-1881): "l'uomo non può vivere senza inginocchiarsi



davanti a qualcosa. Se l'uomo rifiuta Dio, si inginocchia davanti ad un idolo".

Spiegatelo a Letta...lo, comunque, preferisco i due araldi spartani.

Link:

["Dentro la Costituzione"](#)

(Per accedere agli editoriali: [clicca il link](#))

(*) prof. Daniele Trabucco. Costituzionalista presso la Libera Accademia degli Studi di Bellinzona/INDEF.

Associato di Diritto Costituzionale italiano e comparato presso la Libera Accademia degli Studi di Bellinzona (Svizzera)/UNIB – Centro Studi Superiore INDEF (Istituto di Neuroscienze Dinamiche «Erich Fromm»). Dottore di Ricerca in Istituzioni di Diritto Pubblico. Professore a contratto in Diritto

Internazionale presso la Scuola Superiore per Mediatori Linguistici/Istituto ad Ordinamento universitario «Prospero Moisè Loria» di Milano.

(Per accedere agli editoriali: [clicca il link](#))



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Stabili i formaggi, in risalita il latte.

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXV-XXVI settimana - Stabilità per formaggi DOP e burro - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)

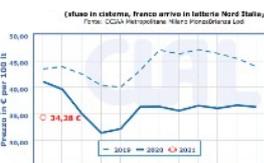


Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: Stabili i formaggi, in risalita il latte.

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXV-XXVI settimana - Stabilità per formaggi DOP e burro - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma 28 giugno 2021 -



LATTE SPOT – Prosegue la risalita veloce dei prezzi su entrambe le piazze principali. Latte **BIO** in risalita da tre settimane.

	VR (28/6/21)	MI (28/6/21)	
Latte crudo spot Nazionale			40,72
41,76 (+)	39,69	40,72 (+)	
Latte Intero pastorizzato estero (+)	39,18	40,21 (+)	36,60 38,15
Latte scremato pastorizzato estero (+)	20,70	21,74 (+)	19,67 21,74
Latte spot BIO nazionale (+)			52,58 53,61



BURRO E PANNA – A **Milano** i listini del burro hanno mantenuto le quotazioni della precedente settimana. La crema invece recupera qualche centesimo. Alla borsa di **Parma** il listino dello zangolato incrementa la perdita di 7 centesimi/Kg, come pure il prezzo fissato alla Borsa di **Reggio Emilia**.

Per la panna veronese invece si registra una lieve variazione di prezzo. La margarina nel mese di aprile mantiene inalterato il prezzo.

Borsa di Milano 28 giugno 2021:
 BURRO CEE: 3,80€/Kg. (=)
 BURRO CENTRIFUGA: 3,95/Kg. (=)
 BURRO PASTORIZZATO: 2,20 €/Kg. (=)
 BURRO ZANGOLATO: 2,00€/Kg. (=)
 CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,06 €/Kg. (+)
 MARGARINA aprile 2021: 1,38 - 1,44 €/kg (=)

Borsa di Verona 28 giugno 2021: (=)
 PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,00-2,10 €/Kg.

Borsa di **Parma** 25 giugno 2021 (-)
 BURRO ZANGOLATO: 1,60 €/Kg.

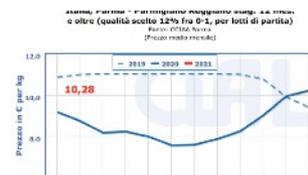
Borsa di **Reggio Emilia** 22 giugno 2021 (-)
 BURRO ZANGOLATO: 1,60 - 1,60€/kg.

GRANA PADANO– **Milano** 28 giugno 2021 – Ancora inalterati 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** 25 giugno 2021 – A **Parma** il prezzo non subisce alcuna variazione. A **Milano** invece i prezzi restano stabili anche per la ottava in corso.



PARMA

- (25/6/2021) **MILANO** (28/6/2021)
- 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: 11,20 - 11,80 €/Kg. (=) - 11,60 - 11,80 €/kg (=)
 - Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,90 - 12,55 €/Kg. (=) - 12,25 - 12,75 €/kg (=)
 - Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,55 - 13,35 €/Kg. (=) - 12,75 - 13,35 €/kg (=)

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



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

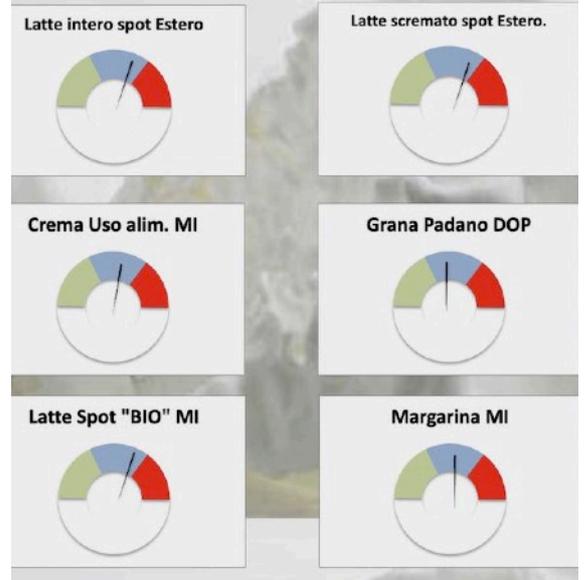
LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXV-XXVI settimana - Stabilità per formaggi DOP e burro - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)

GIORNAMENTO AL 28-giu-21



Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: Stabili i formaggi, in risalita i il latte.

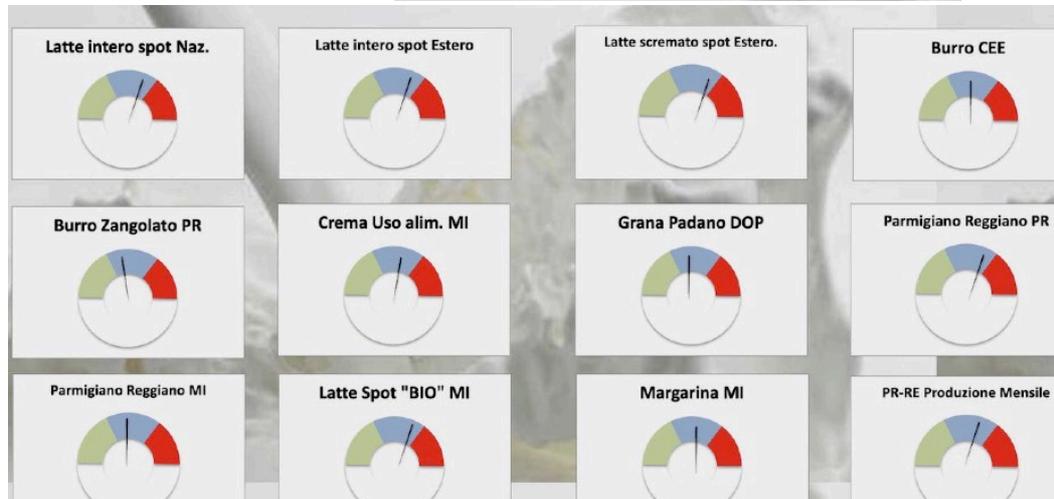
Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXV-XXVI settimana - Stabilità per formaggi DOP e burro - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma 28 giugno 2021 -

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

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

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



Data	Parma 18/06/21				Milano 21/06/21				Verona 21/06/21			
	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	11,60	11,80	11,60	11,80	0,00	0,00
18 mesi e oltre	11,20	11,80	11,20	11,80	0,00	0,00	12,25	12,75	12,25	12,75	0,00	0,00
24 mesi e oltre	11,50	12,55	11,50	12,55	0,00	0,00	12,25	12,75	12,25	12,75	0,00	0,00
30 mesi e oltre	12,55	13,35	12,55	13,35	0,00	0,00	12,75	13,35	12,75	13,35	0,00	0,00

	mag-21	mag-20	%	Variazione	TOT 2020	2019	Variazione	Variazione %	media prezzo mensile	Precedente	diff
PR-RE Produzione Mensile	1.763.865	1.706.293	3,37	57.572	3.937.823	3.754.123	183.700	5%	10,08 €	10,10 €	-0,02 €

Data	Milano 21/06/21				Verona 21/06/21			
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Fuori sale 60-90 gg	5,90	6,05	5,90	6,05	0,00	0,00	0,00	0,00
9 mesi	7,00	7,15	7,00	7,15	0,00	0,00	0,00	0,00
16 mesi	8,45	8,70	8,45	8,70	0,00	0,00	0,00	0,00
Riserva 20 mesi	9,20	9,30	9,20	9,30	0,00	0,00	0,00	0,00
Zangolato di creme fresche	2,00	2,00	2,00	2,00	1,60	1,60	1,60	1,60

Data	Milano 21/06/21				Verona 21/06/21			
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Crema a uso alimentare (40%mg)	2,06	2,04	2,04	2,06	0,02	0,00	0,00	0,00
Panna centrifuga uso alimentare (40% mg)	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00	2,10	2,00	2,10
Margarina	1,38	1,44	1,38	1,44	0,00	0,00	0,00	0,00

Data	Milano 21/06/21				Verona 21/06/21			
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Latte crudo "spot" nazionale	39,69	40,72	38,15	39,18	1,54	1,54	40,72	41,76
Latte intero pastorizzato "spot" estero	36,60	38,15	36,09	37,12	0,51	1,03	39,18	40,21
Latte scremato	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00





MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Momenti difficili per i cereali.

Sempre tesa la situazione della farina di soya Ogm Free e del seme Ogm Free, così come resta complicata la situazione per i proteici biologici.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Momenti difficili per i cereali.

Sempre tesa la situazione della farina di soya Ogm Free e del seme Ogm Free, così come resta complicata la situazione per i proteici biologici.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 29 giugno 2021 - I prezzi rilevati alla chiusura del 28 giugno:

	lug	ago	set
SEMI	1357 (+27,2)	1336,6 (+34)	1315,6 (+41,4)
FARINA	351,6 (+4,4)	353,9 (+5)	355,5 (+5,3)
OLIO	62,61 (+2,60)	60,45 (+2,25)	60,28 (+2,39)
CORN	675,4 (+39)	558,2 (+28)	547,2 (+28)
GRANO	646 (+9)	651,4 (+10,6)	658,6 (+10,6)

(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.)

Continua il momento difficile, mentre scriviamo il mercato telematico è tendenzialmente in leggero calo su tutti fronti, ma domani ci sarà l'USDA del 30/06 e verranno esposti i dati sulle semine. E' un momento molto delicato in quanto i dati attesi dovrebbero essere superiori a quelli di marzo (e mesi seguenti) per effetto della maggior remunerazione delle produzioni, ma si potrebbero registrare delle sorprese sugli altri indicatori: scorte, consumi, previsioni del tempo, e i soliti infiniti acquisti Cinesi, rimandano solo a dati rialzisti.

L'USDA di domani è abbastanza pericolosa perché, se da un lato aumentano i seminativi, resta il fatto che le scorte, cioè gli Stock di giacenza sono, almeno per due prodotti: Seme di Soya e Mais, in uno stato di criticità.

Nel **mercato interno** è da segnalare l'ulteriore ridimensionamento dei cruscami di frumento. Attualmente, la raccolta dell'orzo, che è nel suo punto massimo, rende il mercato di questo cereale molto liquido e con l'imminente quotazione del grano, questi due fattori stanno destabilizzando le quotazioni del mais. Anche questo potrebbe essere solo una fase perché all'orizzonte si intravedono problematiche di scorte e di logistica.

Per i proteici si registra un leggero ridimensionamento per le farine di girasole, colza e stabile il lino, sempre ondivaga la farina di soya. Alla fine della scorsa settimana in pochi hanno approfittato dello scivolone delle quotazioni che per il 2022 che erano scese sotto i 380€ ton per la proteica. Mercato quest'ultimo comunque poco liquido data la scarsità delle giacenze al porto, le poche rivendite, e il possibile/probabile fermo di un impianto produttivo a Venezia. In ridimensionamento i fibrosi, sempre a rischio la continuità di presenza sul mercato del seme di cotone che ormai quota oltre



i 405€ alla tonnellata e difficilmente si arriverà a congiuntura con il nuovo raccolto, fatte salve importazioni da paesi inusuali di cui si vocifera, ma senza certezza.

Sempre tesa la situazione della farina di soya Ogm Free e del seme Ogm Free, così come resta complicata la situazione per i proteici biologici.

Per il mondo dei **biodigestori**, si consiglia di osservare il calo dei cruscami e approfittarne, così come, se rapidi a decidere, approfittare dei residui di produzione del mais dolce.

In definitiva dare consigli è molto difficile perché la tempesta iniziata nell'agosto scorso non è finita, il peggio sembra passata, ma la

Indicatori del 29 giugno 2021		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
3.373	1,19205 ore 8,05	73,0€/bar

normalità a cui ci eravamo abituati negli ultimi 6 -7 anni è lontana e comunque vediamo cosa succede dal 01/07 post USDA 30/06, **io ho una mia sensazione, ma spero di sbagliarmi.**

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"...

INDICI INTERNAZIONALI 29 GIUGNO 2021

L'indice dei **noli** B.D.Y è stabile a 3.373 punti, (premi/noli in aumento) il **petrolio** wti gira a circa 73 dollari al barile, e il **cambio** gira a 1,19205 ore 8,05

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 improvvisc. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Mercato manovrato da fonti esterne?

La tempesta iniziata nell'agosto scorso non è terminata, il peggio sembra passato, ma la normalità a cui ci eravamo abituati nei precedenti 6-7 anni è lontana.

di Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Mercato manovrato da fonti esterne?

La tempesta iniziata nell'agosto scorso non è terminata, il peggio sembra passato, ma la normalità a cui ci eravamo abituati nei precedenti 6-7 anni è lontana.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 23 giugno 2021 - I prezzi rilevati alla chiusura del 22 giugno:

	lug	ago	set
SEMI	lug 1394,4 (-20,4)	ago 1352 (-18,2)	set 1309,6 (-16)
FARINA	lug 363,3 (-9,8)	ago 363,3 (-9,1)	set 364,3 (-8,2)
OLIO	lug 60,67 (+0,34)	ago 58,92 (+0,24)	set 58,5 (+0,25)
CORN	lug 659,6 (+0,4)	set 553 (-18,2)	dic 539 (-18)
GRANO	lug 651 (-10,4)	set 655 (-10)	dic 661 (-9,4)

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

Mercato ancora **ondivago**, e facilmente resterà così sino al 30/06 data del prossimo importante rapporto USDA. Di seguito, il mercato telematico mentre vi scrivo:

	lug	ago	set		lug	ago	set
SEMI	lug +8,4	ago +8	set +7,2	FARINA	lug -1	ago -1,6	set -2,1
OLIO	lug +0,91	ago +1,10	set +1,09	GRANO	lug +5,4	set +5,2	dic +5,2
CORN	lug +1,2	set +0,6	dic +0,4				

Purtroppo i mercati internazionali in questo momento sono di **difficile interpretazione** in ragione dei fattori fondamentali che sono quasi tutti rialzisti, ma le quotazioni scendono. Evidente che il mercato in questa fase è sotto manovra di enti e volontà esterne.

Nel **mercato interno** è da segnalare il ridimensionamento dei **cruscami** di frumento, le nuove quotazioni dell'orzo, quasi imminente l'arrivo del grano che sta destabilizzando le quotazioni del mais, ma questa potrebbe essere solo una fase momentanea, perché all'orizzonte si intravedono problematiche sul mese di luglio, prima quindicina di agosto.

Per i **proteici** si registra un leggero ridimensionamento per le farine di girasole, colza, stabile il lino, sempre ondivaga la farina di soya che comunque anche per il 2022 continua a registrare quotazioni che non ne invogliano l'acquisto e comunque i segnali indicano che probabilmente la realtà resterà questa appena descritta, sempre per la farina di soya segnaliamo la scarsità di rivendite sul mercato legata anche ad una giacenza porti del Nord Italia di sole 40-50.000 tonnellate. In ridimensionamento i **fibrosi** fatta eccezione per le buccette di soya. A rischio la continuità di presenza sul mercato del seme di cotone che ormai quota oltre i 400€ alla tonnellata e difficilmente si arriverà a congiuntura con il nuovo raccolto, fatte salve importazioni da paesi inusuali.

Sempre tesa la situazione della farina di **soya** Ogm Free e del seme Ogm Free, così come resta complicata la situazione per i proteici biologici.

Molti utilizzatori di farine di soya Ogm Free hanno fatto ricorso ad altre fonti proteiche:

principalmente il pannello di lino che sta vivendo in generale un momento di riscoperta.

Per il mondo dei **biodigestori**, è da tenere sotto osservazione il calo dei cruscami per approfittarne senza attendere nella speranza che possa raggiungere minimi storici.

In definitiva offrire consigli è molto difficile. La tempesta iniziata nell'agosto scorso non è terminata, il peggio sembra passato, ma la normalità a cui ci eravamo abituati nei precedenti 6-7 anni è lontana.

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"

Indicatori del 23 giugno 2021		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
3.119	1,19244 ore 8,20	73,0€/bar

INDICI INTERNAZIONALI 23 GIUGNO 2021

L'indice dei **noli** B.D.Y è stabile a 3.119 punti, (premi/noli in aumento) il **petrolio** wti sale a circa 72,3 dollari al barile, e il **cambio** gira a 1,19244 ore 8,20 quindi grande apprezzamento del dollaro che attenuerà per noi i cali registrati all'origine.

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.



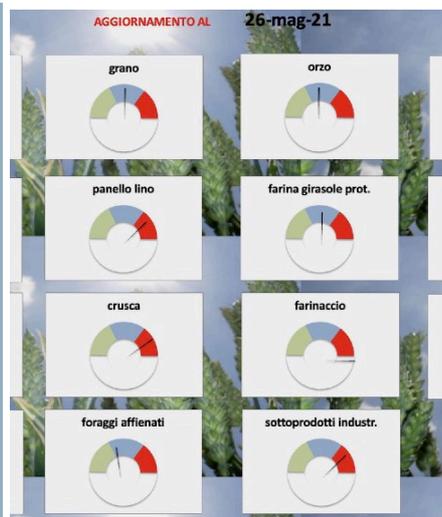
Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare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

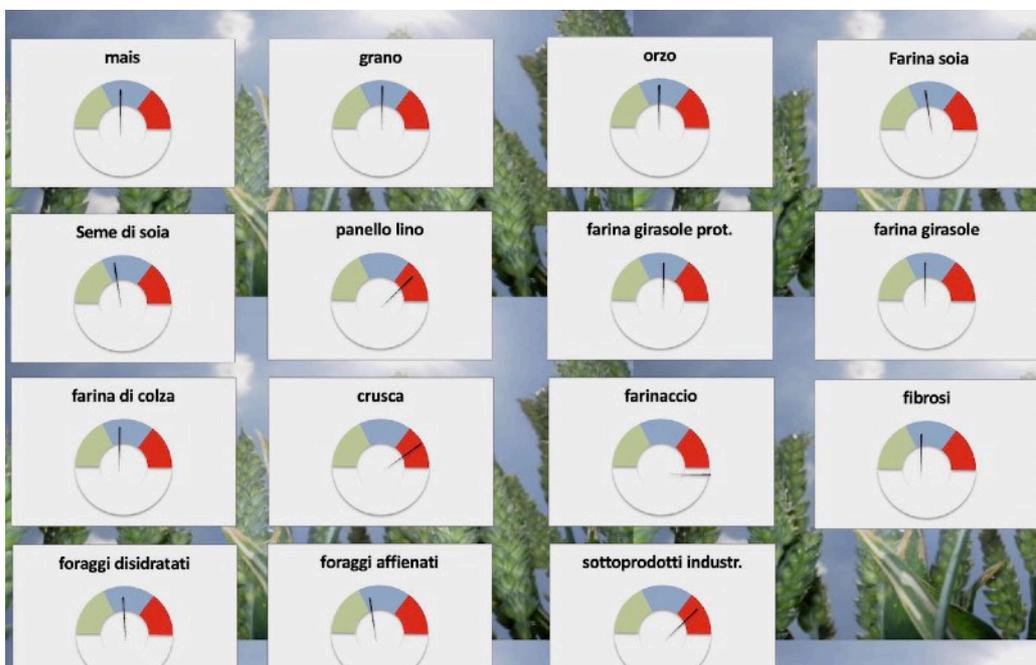
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@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](#)



OI Pomodoro da industria Nord Italia:

Tiberio Rabboni confermato presidente per il prossimo triennio

Tiberio Rabboni è stato confermato, per il prossimo triennio 2021-2024, presidente dell'OI Pomodoro da industria del Nord Italia, l'Organizzazione interprofessionale che raggruppa gli operatori economici della filiera del Nord Italia, territorio nel quale nel 2020 si sono coltivati 37mila ettari di pomodoro da industria con il coinvolgimento di circa 2mila produttori agricoli (raggruppati in 13 Op, organizzazioni di produttori) e 25 stabilimenti di trasformazione (facenti capo a 19 diverse imprese) per la lavorazione di circa 2,7 milioni di tonnellate di pomodoro (dato 2020).

“Ringrazio per la fiducia accordatami nuovamente dalla filiera– ha dichiarato Rabboni subito dopo la rielezione avvenuta al termine dell'assemblea dell'OI tenutasi all'Ape Museo di Parma –che interpreto come apprezzamento per le iniziative di potenziamento delle funzioni dell'OI intraprese negli ultimi anni ed invito a proseguire sulla strada tracciata. Da questo

"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 .



punto di vista cercheremo, innanzitutto, di portare le necessità della filiera del pomodoro da industria al centro delle scelte nazionali e regionali del Piano Strategico Nazionale della Pac post 2022. Proseguiremo le collaborazioni con le agenzie nazionali di ricerca Crea ed Ismea, con Ssica (Stazione sperimentale industrie delle conserve alimentari), con le Aziende sperimentali e le Università. Cercheremo di finalizzare le future prove varietali agli obiettivi strategici della competitività e affineremo gli strumenti e i servizi di supporto alla programmazione produttiva. Non ultimo, assumeremo nuove iniziative per comunicare all'esterno i valori distintivi della produzione del Nord Italia: qualità, trasparenza, diritti ed ambiente. È inaccettabile che media e quotidiani, nazionali ed internazionali, continuino a denigrare questa eccellenza del Made in Italy, trasformando singoli episodi deprecabili in generalizzazioni e facendo di tutte le erbe un fascio. Di recente hanno scritto che a causa di questi episodi la produzione italiana è a rischio. Ebbene nel



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.

Nord Italia, dove peraltro è tutto trasparente e controllato e i diritti contrattuali, sociali ed ambientali sono uno standard, la produzione in campo 2020 è cresciuta del 15% rispetto all'anno precedente. E quest'anno, il 2021, le superfici agricole investite a pomodoro sono ulteriormente cresciute del 4%”.

L'Assemblea dei soci dell'OI, inoltre, dopo avere approvato alcune modifiche allo Statuto dell'associazione e alle "Regole Condivise", ovvero il regolamento di autodisciplina che vincola tutti gli aderenti all'OI, ha eletto il nuovo Comitato di Coordinamento, composto da 18 membri, in rappresentanza paritaria della parte agricola e della parte industriale.

FOTO: Il presidente Tiberio Rabboni ed un'immagine dell'assemblea dell'OI.



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

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



#vino #PinotNero

DOVE CI PORTA LA DEGUSTAZIONE – IL PINOT NERO di MARCO BUVOLI

da **L'Equilibrista** @lequilibrista27 - **Andre Senoner** @andre_somm_Parma, 28-06-2021 -

Le storie legate al panorama vitivinicolo sono inevitabilmente costellate da successi e da ripartenze, perché i tentativi che gli attori mettono in scena fanno parte del loro modo di essere, professionisti ed amanti del settore che si tuffano in una avventura alla quale sentono di appartenere da sempre. Ho pensato questo quando la storia di Marco Buvoli è diventata realtà e che il nostro sommelier Andre Senoner, ha deciso di raccontarci.

Ciao Andre, cosa ci presenti quindi oggi nel tuo periodico momento di approfondimento alla degustazione per noi?

Non potevo non parlarvi in qualità di nuovo ambasciatore del pinot nero, di uno dei vini che ho scelto ed usato nella prova finale di abbinamento, in occasione della finale del master sul Pinot Nero. I Monti Lessini e Colli Euganei sono areali famosi per la produzione di Durello e Sirio (nome del Moscato Giallo locale). Ma devo dire che in decisa controtendenza, troviamo Marco Buvoli, un vero artigiano del vino, amante di Champagne e vini di Borgogna e come dargli torto...che ha intrapreso una strada differente.

Grande appassionato di jazz, ha lavorato per molto tempo nel settore automobilistico, ma successivamente, incalzato da un hobby che diventava sempre più presente nella sua vita, ha trasformato poi questa sua inclinazione in pura passione e vera sfida personale; ha deciso di cambiare la sua vita, diventando un artista nella creazione di sua maestà il pinot nero.

(PH.1 – Cop)



Ci troviamo in località Gambugliano in provincia di Vicenza in una realtà che incarna a pieno il termine “garagista”, trasformato infatti in un vero laboratorio, ha assunto a pieno titolo il significato del nome aziendale “Opificio”. I vigneti sono posti su terreni argillosi e calcarei con esposizioni sud-ovest, protetti dalle colline ma segnati da forte caldo e irraggiamento tipico della zona.

Questo è il regno dove nasce un *Pinot Noir* di grande finezza e dalle sensazioni sottili, nonostante la zona sia molto umida a livello climatico, circostanza normalmente contraria per un Pinot di tale pregio. Parliamo di una piccolissima realtà con 7 ettari vitati ed una produzione di bollicine metodo classico non vintage, ma caratterizzata da assemblaggi, che in base al periodo di affinamento, danno il nome al vino. Abbiamo quindi ad esempio: “Tre Brut, Quattro Brut, Cinque Pas Dose, Super Sei (la parola “Sei” viene aggiunta se i tempi di sboccatura sono diversi rispetto all’epoca classica in cui si procede a tale pratica, e a seguire Dieci Extra Brut etc. per citarne altri.

(PH 2)



Uno dei segreti di Marco, oltre alla passione, è senza dubbio il suo continuo confronto con l’assaggio di bottiglie di Champagne e di Borgogna, affrontati con grande umiltà e proposizione naturale all’ascolto dei propri consumatori, che del suo vino lo portano a rivederne idee ed impostazioni, fattori non da poco in una società del vino sempre più contorta, superba, avida e decisa da egoismo personale.

Tornando al fattore più importante, dal 2001 per ogni annata Marco mette da parte la “*cuvee perpetuel*” che ricordo significa l’insieme di assemblaggi lasciati a riposo, in cui poi ogni anno vi si aggiunge alle botti il vino della nuova annata. Il loro scopo è equilibrare, concentrare e dare vini succosi, seguendo l’idea di produzione dei grandi champagne francesi maestri nelle “*cuvee de prestige*”. Attenzione non confondiamo questo

metodo con il sistema “*solera*”, perché vi sono delle piccole ma significative differenze.

Tre Brut s.a, 100% Pinot Nero (36 mesi sui lieviti)



(PH 3)

Questo è un BdN, ricordiamo abbreviazione di Blanc de Noir (cioè da solo uve a bacca nera), molto strutturato e di pienezza che gioca sulle note acido-ossidative. Marco predilige dosaggi bassi come in molti dei suoi prodotti. All’assaggio, tensioni minerali derivante dal terreno, sono seguite da note di pesca per una bolla molto educata nella sua effervescenza e segnata da lunga persistenza di corpo. Vino adatto sia da aperitivo e a tutto pasto.

Abbinamento con fungo porcino affumicato al ginopro, spennellato con erbe e misto ai mirtilli in consommé di funghi e vino. Per gioco di contrasti, al fine di creare una nuova sensazione nel palato.

(PH 4)



da **L'Equilibrista** @lequilibrista27
Andre Senoner @andre_somm_

#AVDReform #salute #sport

Un vino "speciale" per ragazzi "Speciali"

Da Monte delle Vigne l'idea di realizzare un'etichetta "speciale" dedicata a "ragazzi affetti da disturbi dell'apprendimento". Sull'etichetta il nome dell'autore del disegno e non il marchio della cantina

Ozzano taro (PR) 28 giugno 2021 - Monte delle Vigne, la prestigiosa azienda viti vinicola delle colline di Ozzano, ha lanciato l'idea di realizzare una linea di vini in collaborazione con le associazioni B-Factory, Anffas e Nupa e il 20% del ricavato andrà in beneficenza.

Sarà una tiratura limitata di 1.000 bottiglie d'autore quella che da Monte delle Vigne, azienda vinicola di Ozzano Taro della famiglia Pizzarotti, verrà creata e venduta in collaborazione con le associazioni B-Factory, Anffas e Nupa.

Il progetto vede la realizzazione di tre etichette artistiche progettate da parte di

#AVDReform #Sport #PFarmRun

Focus su Performance Slow Aging

Oggi gli atleti che si rivolgono all'integrazione alimentare, non cercano più solo il miglioramento della performance ma anche prodotti che aiutino a proteggere il proprio fisico, perché è ormai un dato di fatto che le prestazioni sportive migliorano se la condizione di salute è ottimale. Chi pratica sport, soprattutto ad alte intensità, va incontro ad un invecchiamento precoce. Più è estrema l'attività motoria, più il carico di lavoro è difficile da sopportare, più gli eventi sportivi sono ravvicinati, più l'invecchiamento precoce accelera l'invecchiamento cellulare, frutto di un'infiammazione che può essere lesiva all'interno dell'organismo, è uno dei fattori da tenere a bada per migliorare le prestazioni.

In questa ottica, AVD Reform, azienda produttrice di integratori alimentari, ha ideato un prodotto che va a proteggere l'organismo di tutti coloro che praticano sport: Performance Slow aging della linea



altrettanti ragazzi "speciali" con disturbi d'apprendimento con disabilità che hanno dato il loro importante contributo a tutte le fasi della realizzazione, dal disegno fino alla post produzione grafica.

Grazie a loro e con il supporto della psicologa Lucrezia Angioini e di Mirko Leraghi di Up comunicazione per l'aspetto tecnico, in sole quattro settimane il lavoro è stato portato a conclusione.

Dai primi di Luglio quindi, Le circa mille bottiglie così personalizzate, saranno poste in vendita dal negozio della cantina, oltre a essere proposto anche dalla tradizionale rete vendita dell'azienda.



AVD Sport, grazie a Curcuma, NAC e Astaxantina, aiuta a ridurre i processi infiammatori, rallentando l'invecchiamento precoce, lavorando in particolare sulla resistenza delle fibre muscolari, sempre sotto stress, soprattutto in sport intensi come la corsa, il calcio, lavora sul recupero proteggendo da infortuni. Tra i super atleti che hanno scelto questo prodotto figurano **Kiara Fontanesi**, la sei volte campionessa di motocross femminile, **George Biagi**, 'ex rugbysta ed ex seconda linea delle Zebre Parma, oltre a numerose squadre di calcio italiane ed estere che si sono affidate alla qualità di AVD Reform.

"Sostanze come la curcuma longa presente in Slow Aging, erano già diffuse nella comunità nutrizionale sportiva, perché hanno evidenti effetti di contrasto

Il vino, un bianco fermo, prodotto dalle uve Malvasia, Chardonnay e Sauvignon, contribuirà a alimentare le casse della tre organizzazioni che hanno preso parte al progetto con un'acconsistente quota del 20% del prezzo di vendita.



all'infiammazione" ha dichiarato Francesco Ravasini, Amministratore Delegato di AVD Reform. "Il nostro obiettivo è quello di fornire integratori alimentari dall'efficacia comprovata che riducano gli effetti negativi degli allenamenti intensi e delle gare ravvicinate, prevenendo infortuni e migliorando di conseguenza i risultati in campo".

In VIDEO: PARLA MATTEO PINCELLA, RESPONSABILE NUTRIZIONE NAZIONALE ITALIANA (CASA ITALIA)

<https://www.facebook.com/watch/?v=441386956419139>



Dolomiti e la sua “Mormolada Move to the top”

Di L'Equilibrista Parma, 27-06-2021 - Pensate di partire da Malga Ciapèla (1.450 m) per arrivare a Punta Rocca (3.265 m) in soli 12 minuti. Questo un vero e proprio sogno per chi volesse raggiungere l'unico punto da cui è possibile ammirare tutti i 9 sistemi delle Dolomiti Patrimonio UNESCO, e non solo.

Ebbene, partiamo dalla Marmolada, luogo incantevole dove si dice che ogni panorama sia uno stato d'animo, tra lezioni di yoga e tramonti in musica, neve perenne, testimonianze storiche, rimane a rappresentare il museo più alto d'Europa.

Questo luogo magico ritornerà ad essere accessibile dal 19 giugno al 12 settembre proprio grazie alla riapertura dell'impianto funiviario “Marmolada Move To The Top”.

Denominata la Regina delle Dolomiti, la vetta più alta del gruppo montuoso dichiarato proprio Patrimonio UNESCO, la Marmolada (3.343 m) custodisce ad oggi un particolare fascino anche durante l'estate. Meta ambita dagli alpinisti, è accessibile a chiunque, grazie a un impianto funiviario con stazioni prive di barriere architettoniche che permette di farsi ammirare grazie ad una vista spettacolare oltre che offrire la possibilità concreta di toccare con mano le tracce della storia e dei luoghi sacri della nostra storia.

La sua stazione a monte, Punta Rocca (3.265 m) posta proprio di fronte alla vetta principale, Punta Penia, è raggiungibile in poco più di 10 minuti da Malga Ciapèla (1.450 m) con la funivia della Marmolada - Move To The Top. Un viaggio che conduce alla scoperta di panorami sconfinati, dal 19 giugno scorso al 12 settembre prossimo, sarà il veicolo ideale per rivelare ad ogni sguardo nuove prospettive ed emozioni ed allo stesso tempo scoprire natura, storia e spiritualità.

Una terrazza panoramica con balaustre vetrate, dove la vista si estende a perdita d'occhio dalle cime dolomitiche fino alla laguna di Venezia e alle vette austriache, ma anche verso il basso mostrando in tutta la sua bellezza la parete a strapiombo verso sud della Marmolada, da un lato e dall'altro verso



il ghiacciaio più ampio delle Dolomiti e il Lago Fedaia, dove incontriamo Punta Rocca (3.265 m), il luogo più alto e raggiungibile direttamente proprio dalla funivia “Move To The Top”, dalla cui stazione di arrivo si ergono due ascensori vetrate che permettono l'accesso anche a chi presenta disabilità. Qui, durante l'estate, vengono organizzate su prenotazione alcune iniziative che combinano panorama, svago e benessere. Yoga dalla Regina propone ogni venerdì, dal 9 luglio al 3 settembre, lezioni di yoga che rasserenano corpo e spirito, seguite da un'abbondante colazione presso il Bar Ristorante della stazione di Serauta (2.950 m).

Il tutto caratterizzato da “Tramonto in Jazz”, programmato per il 20 Agosto, che offre invece lo spettacolo dell'Enrosadira - l'arrossire unico e caratteristico della roccia Dolomia che al calar del sole si tinge di rosso e che permette di ammirare dopo aver gustato un aperitivo a ritmo di musica Jazz, organizzato presso la stazione di Serauta, una natura docile e senza filtri.

Ma la tanto famigerata Marmolada sarà inoltre il luogo in cui il 26 agosto verrà celebrata la Santa Messa in ricordo della visita di Papa Giovanni Paolo II. Merita davvero un ricordo dolce e sublime questo appuntamento, perché ha la forza di unire; liberare la spiritualità del Santo Papa e la solennità della montagna dolomitica a cui il Santo Padre era particolarmente affezionato.

Dalla stazione di Serauta poi, dove ha trovato sede il Museo Marmolada Grande Guerra 3000 M, si snoda un percorso alla scoperta della Zona Monumentale Sacra: uno stretto sentiero sul versante sud-est di Serauta, ben tracciato e agevolato con una fune metallica

nei passaggi più stretti ed esposti, che attraversa antichi camminamenti da cui si possono vedere la caverna del posto di comando, l'osservatorio, l'infermeria e la stazione della teleferica del Fortilizio Italiano. La zona è dedicata principalmente ad escursionisti più esperti, ma l'itinerario che conduce a Forcella Vu, dove si pensa si trovino ancora sepolti 15 fanti italiani caduti a causa di una mina austriaca, è un percorso da effettuarsi in tutta sicurezza con l'accompagnamento di una guida specializzata, creando quindi le sicurezze anche per chi si vuole cimentare per la prima volta in questa esperienza.

Lo sguardo al futuro ed al rinnovamento della Montagna è oggi un aspetto che contraddistinguerà sempre più il fare turismo. Il complesso funiviario Marmolada - Move To The Top trasporta persone e le facilita nell'andare a catturare nuove attrazioni e quindi nuovi clienti.

La guida interattiva Geochip, ad esempio, permette di conoscere e approfondire in autonomia gli aspetti più importanti della Marmolada e del Museo Marmolada Grande Guerra 3000 M. ma non dimentichiamo i percorsi enogastronomici, le strade del vino e tutti gli operatori che contribuiscono a rendere questo angolo di Italia fra i più suggestivi, organizzati e di eccellenza che ci siano.

#FIPAV #Sport #ParmigianoReggiano

FIPAV e Parmigiano Reggiano: al via una nuova partnership all'insegna del Made in Italy nel mondo

Roma, 30 giugno 2021 - La Federazione Italiana Pallavolo ha al suo fianco un nuovo partner: si tratta del Consorzio Parmigiano Reggiano, un altro storico brand che rappresenta l'eccellenza del made in Italy nel mondo.

Parmigiano Reggiano, il formaggio Dop più amato dagli italiani secondo la classifica Lovebrands 2021 di Talkwalker, sarà prodotto ufficiale delle squadre nazionali di pallavolo per due anni.

Soddisfatto il presidente federale Giuseppe Manfredi: "Sapere che un marchio prestigioso come il Consorzio Parmigiano Reggiano abbia deciso di affiancarci in un nuovo percorso mi riempie d'orgoglio. Onestamente non era facile avvicinare nuovi partner dopo il periodo che noi tutti abbiamo vissuto, ma evidentemente la pallavolo italiana riesce ad attrarre anche in fasi storiche non semplici. Ovviamente avere con noi un brand



che rappresenta l'eccellenza gastronomica italiana nel mondo ci rende felici; credo che FIPAV, rappresentata dalle sue squadre nazionali, e Parmigiano Reggiano siano accomunate proprio da questo, l'essere sinonimo di qualità e riconoscibilità per il nostro Paese".

"Siamo orgogliosi di essere al fianco della Federazione Italiana Pallavolo – ha affermato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio - Il Parmigiano Reggiano si produce oggi come nove secoli fa: con gli stessi ingredienti (latte, sale e caglio), con la stessa cura artigianale e con una tecnica di produzione che ha subito pochi cambiamenti nei secoli, grazie alla scelta di conservare una produzione del tutto naturale, senza l'uso di additivi. Queste caratteristiche lo rendono un prezioso alleato nella dieta di tutti, dai piccoli agli anziani,

passando per gli sportivi che trovano nel Parmigiano Reggiano una carica di energia totalmente naturale".

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano è l'ente di tutela che associa tutti i produttori di

formaggio Parmigiano Reggiano. Il Consorzio è stato fondato nel 1934 con le funzioni di tutelare, difendere e promuovere il prodotto, salvaguardandone la tipicità e pubblicizzandone la conoscenza nel mondo. Il Parmigiano Reggiano deve essere prodotto nella Zona di origine che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume. In questa zona devono avvenire la produzione di latte, la trasformazione in formaggio, la stagionatura fino all'età minima (12 mesi) e il confezionamento e la grattugia del Parmigiano Reggiano DOP.

L'agricoltura 4.0 made Nobili Electronics

Sensori, software, reti e app vengono in sostegno agli imprenditori agricoli nell'esercizio dei lavori e nell'efficienza economica dell'impresa agricola, sempre più posizionata sul fronte del mercato.



Molinella (BO) 1 luglio 2021 - L'agricoltura moderna sta cambiando il suo volto grazie all'ingresso delle nuove tecnologie digitali e della crescente elettrificazione.

Ma solo chi ben conosce l'agricoltura può realizzare componenti d'alta capacità e Nobili spa ha creato una specifica ed esclusiva divisione interna, **Nobili Electronics**, che costantemente ricerca nuove soluzioni e implementa le meno recenti per restare al vertice del mercato di riferimento.

I prodotti firmati NOBILI Electronics portano innovative soluzioni intelligenti, concepite all'insegna dell'elettronica, dell'informatica e dell'interconnessione tipiche dell'Agricoltura 4.0, in vista di una ottimizzazione dell'efficienza produttiva, di una riduzione dei costi aziendali e di un minore impatto ambientale.

Sfruttando sensori, software, reti e app si sviluppano sistemi in grado di agevolare il lavoro dell'imprenditore agricolo facilitando le scelte agronomiche e aziendali.

I benefici attesi sono molteplici:

- Ottimizzazione dell'efficienza produttiva;
- Riduzione dei costi aziendali;
- Ottimizzazione risorse in input e minor impatto ambientale.

Irrotatrice ADAPTIVE: la giusta dose al momento giusto

La macchina è altamente informatizzata ed elettrificata. L'introduzione di un ricco pacchetto di tecnologie elettroniche ne esaltano la già affermata capacità di effettuare la distribuzione di fitofarmaci in modo efficace e mirato, nell'ottica di ridurre al minimo gli effetti di deriva e le perdite di prodotto. Il sistema è altamente modulare e presenta una interfaccia (HMI) touch screen, semplice e intuitiva, con molteplici spie ed allarmi visivi e sonori. Attraverso l'impostazione di pochi parametri di lavoro, la macchina prosegue nella propria operatività in totale autonomia, registrando in memoria i dati del lavoro svolto. Grazie alla lettura in tempo reale della vegetazione attraverso i sensori laser



ed alla successiva elaborazione dei dati, ADAPT IVE2 crea un modello tridimensionale della parete vegetativa (Digital Canopy Model) grazie al quale regola la distribuzione di prodotto (VRA) in modo continuo ed automatico. I benefici sono molteplici: risparmio di prodotto ed un maggiore rispetto ambientale, aumentata autonomia con un numero minore di carichi macchina, minore stress dell'operatore. Nuove dotazioni quali GPS, Bluetooth, modulo GSM, Wi-Fi, Wi-Fi direct permettono alla macchina di georeferenziare i lavori e di collegarsi a dispositivi di diversa natura per la visualizzazione dei dati immagazzinati. Controllo in remoto, telemanutenzione, telediagnosi ed aggiornamenti firmware sono ulteriori doti di ADAPTIVE2 grazie alle connessioni digitali predisposte.

NMI - Massime performance della trincia

NMI (Nobili Mulching Interface, premiata come Segnalazione Tecnica EIMA 2018) è un sistema elettronico brevettato in grado di rilevare le condizioni di funzionamento anomale della trincia Nobili. E' interfacciabile ad un qualsiasi dispositivo iOS/Android attraverso connessione Bluetooth scaricando l'apposita app dagli store ufficiali.

Attraverso il supporto di diversi sensori, il sistema è in grado di rilevare le sollecitazioni dinamiche agenti sulla macchina, i giri rotore, la temperatura olio del moltiplicatore e registrare le ore di lavoro (totali e parziali). Grazie al sistema di controllo il dispositivo invia le informazioni al dispositivo con nesso e, attraverso alert visivi e sonori, limita l'utilizzo non corretto della macchina o l'insorgere di eventuali problemi. Ciò permette di ridurre i tempi di fermo macchina a causa di guasti accidentali ed è un valido ausilio all'operatore per le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria. Con la predisposizione del modulo GSM e l'utilizzo del software NOBILI, la macchina è controllabile in remoto e permette l'archivio dei dati di lavoro su server

Chiusura della macchina controllata

"Folding Control" nasce dall'esigenza di creare un sistema che impedisca la chiusura delle trincee pieghevoli finché i rotori non siano fermi. Nonostante il disinnesto della presa di forza, infatti, i rotori continuano a ruotare data la loro elevata inerzia. Questo dispositivo è composto da una elettrovalvola, che intercetta il circuito idraulico dei martinetti interessati alla chiusura della macchina, una semplice interfaccia posta in cabina ed un sensore di movimento che monitora il rotore della macchina. l'elettrovalvola comprende uno sgancio di sicurezza utilizzabile in

caso di "failure" del sistema elettronico di controllo. Il sensore induttivo di movimento rileva la rotazione degli alberi cardanici di trasmissione, affinché lo stato di rotazione nulla del rotore sia effettivamente rilevato. Il sistema coadiuva l'operatore nelle operazioni di chiusura della trincea, garantendo una maggiore incolumità dell'operatore stesso e minimizza il rischio di rottura degli organi di trasmissione, quindi della macchina in generale

Nobili Electronics: https://www.nobili.com/pdf/Nobili_Electronics.pdf



VIDEO Nobili Spa Verona 2018: <https://www.youtube.com/watch?v=zrlqxSwg0zo&t=388> (Nobili.com)



#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

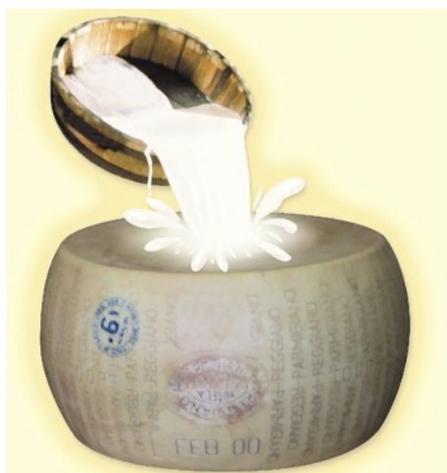
Presso la Camera di Commercio di Reggio Emilia, in conformità a quanto previsto dal regolamento e dagli accordi interprofessionali tra le Associazioni dei produttori assistiti dalle Organizzazioni professionali agricole da una parte, gli industriali ed artigiani

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 a 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

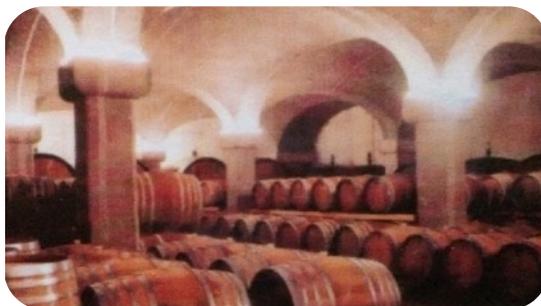
è una birra chiara in stile Pils a bassa fermentazione, rigorosa ed equilibrata. La birra

#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



