



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

SOMMARIO

Anno 21° - n° 12 27 marzo 2022

1.1 EDITORIALE

Ma dove alberga un sentimento di "Pace"?

4.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Tutti lattiero caseari in risalita

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Le regole di mercato sono salate!

6.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Utile mantenere riforniti i magazzini.

7.1 CEREALI E DINTORNI

Tendenze

8.1 AGRICOLTURA MACCHINE

Nuova zappatrice rotativa EL 162-300 BIOMULCH

9.1 MACCHINE

Nobili spa presenta GEO, l'atomizzatore trainato compatto dalle elevate capacità

10.1 VINO RIESLING

ROENO Interpreta il Riesling

11.1 MUNDUS VINI

PRA DI BOSSO STORICO

12.1 VINI CANTINA

IL SATEN 2017 di MOSNEL

13.1 EVENTI PITTI TASTE

Il Parmigiano Reggiano "40 Mesi" Protagonista a Pitti Taste (FIRENZE 26-28 MARZO)

13.2 SERVIZI E TV DIGITALE

Disdire da SKY in modo semplice e veloce

14.1 ARANCE ETICHE

Marco Viscomi e le sue arance naturali ed etiche di Calabria affinché mai più un agrumeto resti abbandonato

15.1 SICUREZZA ALIMENTARE

ALLERTA! Prodotto manomesso

16.1 PROMOZIONI

"vino" e partners.

17.1 PROMOZIONI

"birra" e partners

(per seguire gli argomenti correlati [clicca QUI](#))**Editoriale****Ma dove alberga un sentimento di "Pace"?**

*Toni sempre più alti! Accuse di voler utilizzare armi chimiche e bombe nucleari, in un crescendo di strategia del terrore. Una barriera di paura che gli USA stanno alzando e fortificando nel tentativo, ormai perfettamente riuscito, di giovarne economicamente, vendendo armi e gas liquido ai paesi europei. A guastare la festa, proprio alla vigilia della calata del "venditore" americano, il **Papa** con la sua dichiarazione di vergogna per la pazzia di acquistare armi in questo terribile frangente. Una dichiarazione "censurata" persino dalla rete televisiva ammiraglia della RAI, quella che dovrebbe offrire un servizio pubblico. Intanto **Joe Biden** si prepara al "First Nuclear Strike", tanto per attenuare la tensione.*

Di **Lamberto Colla** Parma, 27 marzo 2022 19° giorno dell'anno 3 dell'era COVID-19 - domenica

Si è raggiunta la più alta vetta di **oscurantismo** dall'epoca nazi fascista. Con la messa al bando del professor **Alessandro Orsini**, dalla **RAI** e persino da **Wikipedia**, pensavo che si fosse raggiunto il massimo livello di opacità di un Paese che si dichiara libero (fatto salve le limitazioni del Green Pass) e democratico avesse potuto raggiungere. E invece, posto che come sostenevano i nostri saggi anziani, "al peggio non v'è mai fine", la **censura** è calata addirittura su **Francesco**, che di mestiere fa il **Papa**.

Michele Anzaldi, deputato di Italia Viva e segretario della **commissione di Vigilanza Rai**, ha infatti denunciato che "il **Tg1** ha censurato Papa Francesco: nessuno spazio né alle 13.30 né alle 20 alle sue dure parole contro le armi e la guerra. Un caso senza precedenti, mai il tg di Rai1 aveva negato spazio addirittura al Santo Padre, per quanto le sue accuse possano apparire scomode"



"Io mi sono vergognato, quando ho letto che un gruppo di Stati si sono compromessi a spendere il 2 per cento del Pil per l'acquisto di armi come risposta a questo che sta accadendo, pazzi!"

Così si era espresso **Papa Francesco** durante l'udienza al Centro Femminile Italiano pochi giorni fa.

"La vera risposta - prosegue il pontefice, non sono altre armi, altre sanzioni, altre alleanze politico-militari - ha affermato il



Pagina principale
 Ultime modifiche
 Una voce a caso
 Nelle vicinanze
 Vetrina
 Aiuto
 Sportello informazioni

Comunità
 Portale Comunità
 Bar
 Il Wikipediano
 Fai una donazione
 Contatti

Strumenti
 Puntano qui
 Cerca su Commons
 Pagine speciali
 Versione stampabile
 Informazioni pagina

Voce Discussione

Cerca in Wikipedia

Professor alessandro orsini

Da Wikipedia, l'enciclopedia libera.



La pagina richiesta è **protetta** e non può pertanto essere creata. Se il contenuto è **adatto a Wikipedia**, è possibile chiederne lo sblocco in **WP:RA**.

[Informativa sulla privacy](#)
[Informazioni su Wikipedia](#)
[Avvertenze](#)
[Versione mobile](#)
[Sviluppatori](#)
[Statistiche](#)
[Dichiarazione sui cookie](#)



Pontefice - ma un'altra impostazione, un modo diverso di governare il mondo, non facendo vedere i denti, un modo ormai globalizzato, e di impostare le relazioni internazionali".

Mentre la stragrande maggioranza degli *"opinionisti"*, accolti sui palchi televisivi, son pronti a accusare i Russi di manipolare la realtà e di controllare l'informazione, **Zelensky** ha unificato l'informazione sotto il controllo di una sola rete TV e messo al bando i partiti politici che presume possano avere familiarità con i russi, in **Russia** sono invece aperti e visibili tutti i canali occidentali, da Euronews (in lingua russa), alla BBC, mentre in **Italia censuriamo** i cattedratici non allineati al pensiero comune e addirittura il **Papa**.

Quel Papa che ha osato mettere il bastone fra le ruote ai **grandi mercanti d'armi** che si stavano sedendo al ricco banchetto europeo, ancora allestito sin dai tempi dai festeggiamenti dei **mercanti della chimica**, della **manipolazione genetica** e dei **combustibili fossili**.

La parola **PACE** sembra invece bandita dai vocabolari di ogni lingua.

Oltre a sconclusionate e **assolutamente irrivalenti telefonate** tra vertici, Macron e Putin, al quale hanno seguito Erdogan, Bennet e via di seguito che, come unica e coerente risposta, hanno trovato Putin indisponibile a chiudere le trattative in assenza di un accordo ben delineato, predisposto e condiviso dai negoziatori, come è **prassi consolidata** nei negoziati, politici in modo particolare.

Al contrario, questa unica e legittima risposta è utilizzata per demonizzare ancor più l'ultimo "Zar",

come viene giornalmisticamente etichettato il presidente della federazione Russa.

Dall'altra parte invece, il presidente ucraino **Volodymyr Zelensky**, il quale potrebbe apparire persino alla **serata degli Oscar**, ha partecipato a tutti i parlamenti occidentali **recitando la medesima litania**, modificata solo nell'esempio comparativo che avrebbe dovuto mettere in comunione i sentimenti di chi l'ascoltava con le sofferenze del popolo ucraino. Se ai **britannici** ha ricordato la loro vittoria sul nazismo, e agli **americani** ha menzionato Pearl Harbor e l'«I have a dream» di JFK, con i **tedeschi** il leader ucraino ha parlato di un muro: «Voi vi ritrovate in qualche modo dietro a un muro, non il Muro di Berlino, ma in mezzo all'Europa, dove c'è la libertà. Un muro che diventa più alto a ogni bomba caduta e per ogni decisione mancata».

Non è andata perfettamente come avrebbe voluto con gli **israeliani** (peraltro ebrei come lui) che hanno avuto da ridire sul paragone con il loro **olocausto**.

Con gli **italiani** è invece rimasto molto sobrio citando l'ipotesi di un attacco a Genova in analogia a quanto sta avvalendo a Mariupol, città marinara delle dimensioni del capoluogo ligure.

Da **attore consumato**, probabilmente, farà la sua comparsata anche alla "notte degli Oscar".

L'obiettivo di questo suo peregrinare è ottenere, certamente armi, ma soprattutto il coinvolgimento diretto degli alleati.

Una strada per arrivare alla terza guerra mondiale sarebbe appunto l'accettazione della **No FLY ZONE** sull'Ucraina e chissà magari anche in forza di qualche **errore "pilotato"** che vada a colpire un paese dell'alleanza atlantica, facendo scattare l'articolo 5 della NATO che vedrebbe intervenire tutto il blocco a difesa dell'alleato colpito..

D'altra parte lo stesso **Joe Biden**, durante l'incontro di Bruxelles, si è detto favorevole al **"First Strike"** cioè colpire per primi (anche con il nucleare se necessario) invece di attendere una risposta.

La rivelazione choc, riportata da molti media tra i quali anche **"Il Giornale"** del 25 marzo, è del **Wall Street Journal** che ha citato fonti interne all'amministrazione. *"Si tratta del "first nuclear strike", noto anche come "attacco nucleare preventivo" per prevenire efficacemente le ritorsioni contro il nemico. Un primo attacco, se riuscito, paralizzerebbe i missili russi pronti per il lancio e impedirebbe all'avversario di prepararne altri per un contrattacco prendendo di mira le scorte nucleari e le strutture di lancio del nemico."*

Insomma, invece di muoversi verso la **PACE**, le "diplomazie" si muovono verso il conflitto lungo e addirittura verso un **attacco nucleare preventivo** (First Nuclear Strike) per esportare più rapidamente la democrazia statunitense con l'avvallo degli "sherpa" europei.

EVVIVA IL LIBERALISMO, figlio della **"Dottrina Bush"** o dell'intervento preventivo !

Link suggeriti

<https://www.ilriformista.it/alessandro-orsini-licenziato-la-rai-manda-via-lopinionista-perche-ha-opinioni-sbagliate-289038/>

<https://www.giornalettismo.com/alessandro-orsini-wikipedia-pagina-cancellata/>

https://it.wikipedia.org/wiki/Professor_alessandro_orsini

<https://www.vigilanzatv.it/il-tg1-censura-le-parole-del-papa-anzaldi-manuale-della-disinformazione/>

https://www.ansa.it/sito/notizie/mondo/2022/03/25/ny-post-zelensky-potrebbe-apparire-in-video-a-serata-oscar_0373c66f-c585-41f2-8d89-f0f178060e32.html

<https://www.ilgiornale.it/news/mondo/biden-minaccia-luso-nucleare-cos-first-nuclear-strike-2020894.html>

(per restare informati [clicca QUI](#))

(Lancio di un Missile da US Navy in Kosovo 1999)



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Tutti lattiero caseari in risalita

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XI e XII settimana 2022 Burro in gran risalita, Parmigiano e Grana in crescita. - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: Tutti i lattiero caseari in risalita

News Lattiero Caseario - n° 10

11° e 12° settimana
- 21 marzo 2022

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XI e XII settimana 2022 Burro in gran risalita, Parmigiano e Grana in crescita. - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

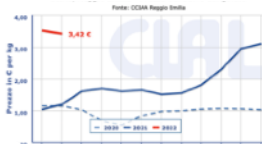
di Redazione Parma, 21 Marzo 2022 -



LATTE SPOT – Milano in forte risalita e Verona pure. Il latte BIO cresce leggermente.

	VR (21/3/22)	MI (21/3/2022)
Latte crudo spot Nazionale	50,52	51,55 (=) 48,97 49,49 (+)
Latte Intero pastorizzato estero	53,61	54,64 (=) 48,97 50,00 (+)

Latte scremato pastorizzato estero	30,53 31,57 (=)	28,98 30,53 (+)
Latte spot BIO nazionale	55,16	56,19 (+)



BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano i listini del burro hanno registrato una impressionante risalita di 30cent€. La crema anch'essa in crescita (+6cen). Alla borsa di **Parma** il listino dello zangolato ha registrato un marcato rialzo e stessa reazione è riscontrata alla Borsa di **Reggio Emilia (+15 cent)**. Borsa **Veronese** anch'essa in impennata

Borsa di **Milano** 21 marzo 2022:
BURRO CEE: 6,30€/Kg. (+)
BURRO CENTRIFUGA: 6,45Kg. (+)
BURRO PASTORIZZATO: 4,65 €/Kg. (+)
BURRO ZANGOLATO: 4,45€/Kg. (+)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 3,12 €/Kg. (+)
MARGARINA febbraio 2022: 1,73 - 1,79 €/kg (+)

Borsa di **Verona** 21 marzo 2022: (+)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 3,05 3,15 €/Kg.

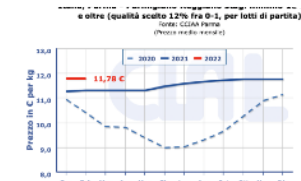
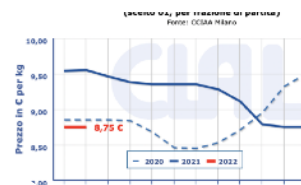
Borsa di **Parma** 18 marzo 2022 (+)
BURRO ZANGOLATO: 3,75 €/Kg.

Borsa di **Reggio Emilia** 15 marzo 2022 (+)
BURRO ZANGOLATO: 3,75- 3,75 €/kg.

GRANA PADANO– Milano 21 marzo 2022 – terzo sensibile rimbalzo per il Grana Padano

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 7,50 – 7.80 €/Kg. (+)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 8,30 – 8,65 €/Kg. (+)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 8,75 – 9,00 €/Kg. (+)
- Fuori sale 60-90 gg: 6,20 – 6,40 €/Kg. (+)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma 18 marzo 2022 – A **Parma** i prezzi riprendono a salire e guadagnano 5 cent. A **Milano** tutte le stagionature in risalita.



(18/3/2022) **MILANO** (21/3/2022)
-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,35 - 10,60 €/Kg. (+) - 10,35 - 10,65 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,75 - 11,05 €/Kg. (+) -
-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,50 - 12,105€/Kg. (+) -11,70 - 11,95 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,25 - 12,90 €/Kg. (+) - 12,35 - 12,90 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,95 - 13,80 €/Kg. (+) - 13,10 - 13,65 €/kg (+)

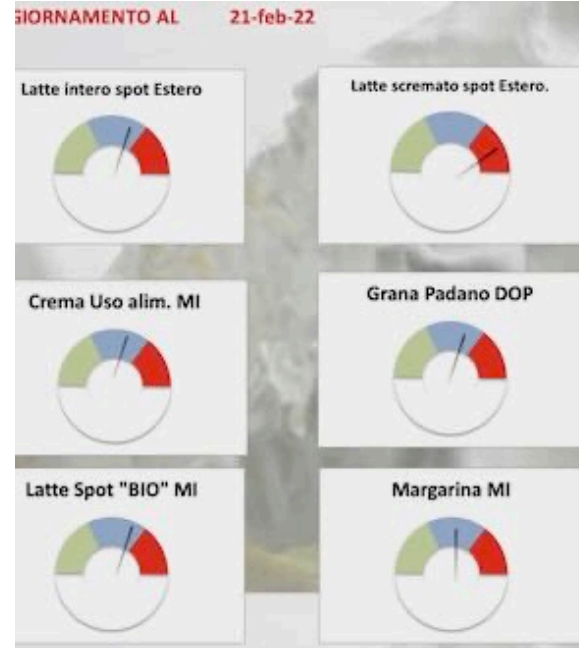
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della VII e VIII settimana 2022 Latte, burro e "Padano" in crescita. "Parmigiano" stazionario (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)



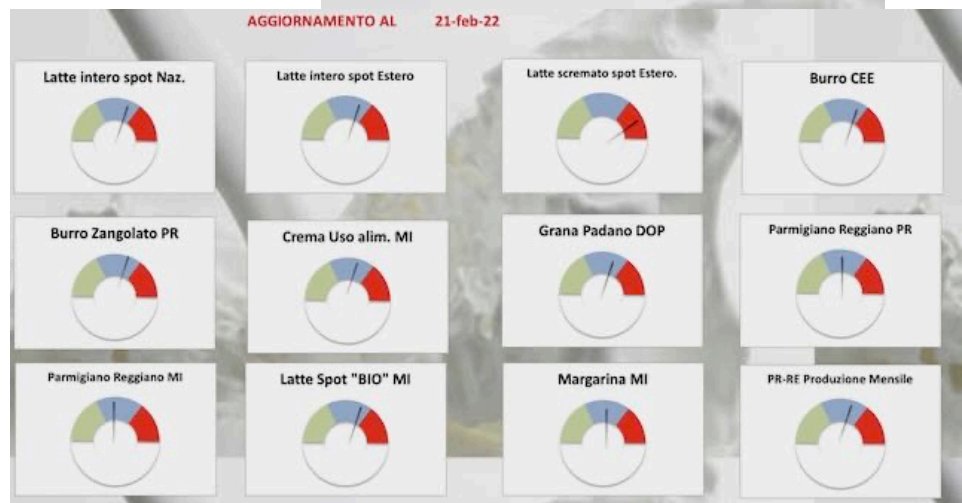
Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: Tutto cresce

News Lattiero Caseario - n° 6 7° e 8° settimana - 21 febbraio 2022

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della VII e VIII settimana 2022 Latte, burro e "Padano" in crescita. "Parmigiano" stazionario (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma, 21 Febbraio 2022 -



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

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

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

RIEPILOGO SETTIMANALE PREZZI LATTIERO CASEARIO N° 6 - settimana 7 e 8 2022 21 Febbraio 2022															
PARMIGIANO REGGIANO															
	Data	16/02/22		11/02/22		21/02/22		14/02/22		14/02/22		14/02/22			
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Variazione	
12 mesi e oltre		10,30	10,55	10,30	10,55	0,00	0,00	10,40	10,40	10,40	10,40	0,00	0,00	0,00	
15 mesi e oltre		10,70	11,00	10,70	11,00	0,00	0,00	11,60	11,60	11,60	11,60	0,00	0,00	0,00	
18 mesi e oltre		11,45	12,10	11,45	12,10	0,00	0,00	12,30	12,80	12,30	12,80	0,00	0,00	0,00	
24 mesi e oltre		12,85	12,80	12,85	12,80	0,00	0,00	13,00	13,50	13,00	13,50	0,00	0,00	0,00	
30 mesi e oltre		12,90	13,75	12,90	13,75	0,00	0,00	13,00	13,50	13,00	13,50	0,00	0,00	0,00	
		gen-22		gen-21		%		Variazione		TOT 2021		2020		Variazione	
PR-RE Produzione Mensile		354.389		348.035		1,83		6.354		4.091.144		3.937.823		153.321	
												4%		10,38 €	
														10,44 €	
														-0,06 €	
														media prezzo mensile	
														Precedente	
														diff	
GRANA PADANO															
	Data	21/02/22		14/02/22		Variazione		14/02/22		14/02/22		14/02/22			
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Variazione	
Fuori sale 60-90 gg		6,10	6,20	6,05	6,15	0,05	0,05	6,15	6,15	6,15	6,15	0,00	0,00	0,00	
9 mesi		7,35	7,45	7,30	7,40	0,05	0,05	7,40	7,40	7,40	7,40	0,00	0,00	0,00	
16 mesi		8,10	8,45	8,05	8,40	0,05	0,05	8,40	8,40	8,40	8,40	0,00	0,00	0,00	
Riserva 20 mesi		8,60	8,90	8,60	8,90	0,00	0,00	8,90	8,90	8,90	8,90	0,00	0,00	0,00	
		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
BURRO															
	Data	21/02/22		14/02/22		Variazione		18/02/22		11/02/22		Variazione			
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Variazione	
Burro CEE		5,75		5,70		0,05	0,00							0,00	
Burro Centrifuga		3,94		3,88		0,06	0,00							0,00	
Burro Pastorizzato		4,10		4,05		0,05	0,00							0,00	
Zangolato di creme fresche		3,90		3,85		0,05	0,00	3,45		3,42				0,03	
CREMA E PANNA															
	Data	21/02/22		14/02/22		Variazione		21/02/22		14/02/22		Variazione			
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Variazione	
Crema a uso alimentare (40%mg)				2,68										0,00	
Panna centrifuga uso alimentare (40% mg)								2,72		2,82		2,72		2,82	
Margarina				1,58		1,64		1,58		1,64		0,00		0,00	
LATTE SPOT															
	Data	21/02/22		14/02/22		Variazione		21/02/22		14/02/22		Variazione			
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Variazione	
€/100 li															
Latte crudo "spot" nazionale		46,91	48,46	45,88	47,94	1,03	0,52	48,46	49,49	47,94	48,97	0,52	INVALOREI		
Latte intero pastorizzato "spot" estero		46,91	47,94	46,91	47,94	0,00	0,00	51,03	52,07	50,52	51,55	0,51	0,52		
Latte scremato pastorizzato "spot" estero		30,02	31,05	28,46	30,53	1,56	0,52	30,02	31,05	28,98	30,02	1,04	1,03		
Latte Spot Biologico		54,64	55,67	54,13	55,16	0,51	0,51	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		

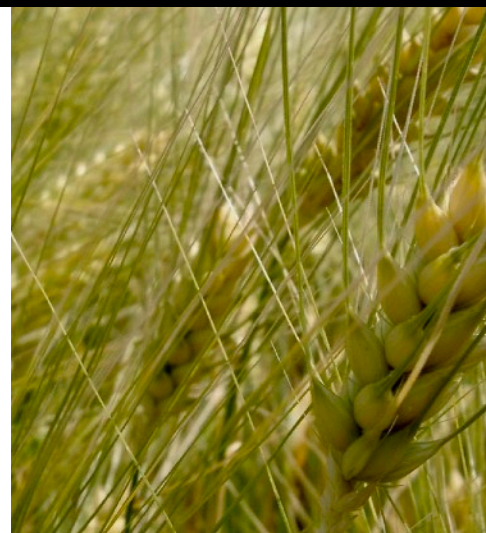


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Le regole di mercato sono salate!

Il mercato interno si scinde in due distinti tronconi: l'uno rialzista e l'altro ribassista.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Le regole di mercato sono salate!

Il mercato interno si scinde in due distinti tronconi: l'uno rialzista e l'altro ribassista.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 22 marzo 2022 - A seguire le chiusure di ieri 21/3/2022:

SEMI	mar 1704,4 (+30,2)	mag 1689,6 (+30,2)	lug 1655,6 (+21,6)
FARINA	mar 489,9 (+22)	mag 473,3 (+14,6)	lug 460,6 (+9,2)
OLIO	mar 79,68 (+1,53)	mag 75,75 (+1,53)	lug 72,25 (+0,87)
CORN	mar 754,4 (+5,2)	mag 753 (+2,2)	lug 726 (-1,2)
GRANO	mar 1273 (-152,2)	mag 1286,4 (-7,4)	lug 1195,2 (-57,2)

(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).

I mercati speculativi esteri vanno per la loro strada sospinti da Fondamentali Immutati e Speculazioni sempre presenti. Mentre scriviamo il mercato telematico è ancora in territorio positivo.

Il mercato **interno** si spacca in due precisi tronconi: uno in **rialzo** dove troviamo i proteici e sottoprodotti industriali, l'altro in **ribasso** dove troviamo i cereali.

Purtroppo, il primo segmento in rialzo è dotato di molta forza propria, il secondo in ribasso è forse in un "momento" di assestamento dopo i violenti rincari.

Sappiamo che sino a che ci sarà la guerra l'orizzonte sarà pesantemente instabile sul pronto ed incerto sui futuri.

Morale: il mercato permane e permarrà su valori alti. Comunque, venendo alla nostra realtà quotidiana la situazione di "Economia della scarsità" perdura ed è caccia a tutto ciò che può far risparmiare, o anche fare da semplice riempitivo. E intanto si continua a registrare un generale **calo delle qualità merceologiche** presenti sul mercato, specie per le merci portuali.

La situazione non è facile per nessuno, si lavora male e con "i nervi tesi", i **ritardi e le inadempienze sono molte**, dopo due anni di pandemia una guerra sta mettendo in primo piano tutte le fragilità del nostro sistema Paese: dalle scorte inesistenti, alle legislazioni carenti e o peggio molto confuse, dalla mancanza di un mercato a termine ufficiale, a regolamenti



poco noto anche agli addetti ai lavori (CGU), da una logistica su ferro lenta, a una logistica su gomma troppo frammentata, ma specialmente da una convinzione:

Tutto per tutti! A tutte le ore e in tutti i modi! Abbiamo scoperto che non è 'così! In questo frangente non è la domanda che regna il mercato ma purtroppo è l'offerta, e le **regole sono saltate**.

INDICI INTERNAZIONALI 22 MARZO 2022

L'indice dei noli B.D.Y è salito a 2.589 punti, il petrolio wti è sceso a circa 115 \$ al barile, e il cambio gira a 1,09683 ore 8,01

Indicatori del 22 marzo 2022		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
2.589	1,09683 ore 8,01	115,0 \$/bar

Vi segnaliamo 3 link interessanti <https://youtu.be/dwj32baom5A>
YT - <https://youtu.be/Gydsyq4BryM>
Ruminantia - <https://www.ruminantia.it/la-tempesta-perfetta-del-mercato-delle-materie-primе-cosa-emeglio-fare-2/>

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

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

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

(* Noli - L'indicatore dei "noli" BDY è un indice dell'andamento dei costi del trasporto marittimo e dei noli delle principali categorie di navi 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](#)

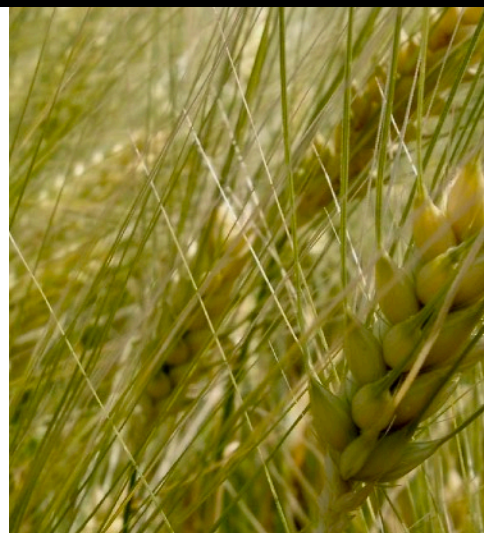


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Utile mantenere riforniti i magazzini.

Una sommatoria di gravi problemi impedisce ai mercati quotazioni in ribasso e stabili. Solo aggiustamenti.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Utile mantenere riforniti i magazzini.

Una sommatoria di gravi problemi impedisce ai mercati quotazioni in ribasso e stabili. Solo aggiustamenti.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 24 marzo 2022 - A seguire le chiusure di ieri sera 24/3/2022:

SEMI	mag 1718,6 (+22,2)	lug 16698,4 (+19,6)	ago 1652 (+18,2)
FARINA	mag 485,1 (+8,3)	lug 477,6 (+7,1)	ago 464,6 (+6,5)
OLIO	mag 75,97 (+1,43)	lug 72,96 (+0,79)	ago 70,21 (+0,40)
CORN	mag 757,6 (+4,6)	lug 734,6 (+5)	set 687,4 (+2,2)
GRANO	mag 1105,6 (-12,4)	lug 1091,2 (-9,6)	set 1062 (-6,4)

(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).

Mentre scriviamo il mercato telematico è in ribasso su tutti i fronti!

SEMI	mag -13	lug -12	aug -12	FARINA	mag -1,2	lug -1,7	aug -2,1
OLIO	mag -0,67	lug -0,81	aug -0,38	GRANO	Mag -22,2	Lug -21,4	sept -19
CORN	mag -8,4	lug -7,8	sept -5,6				

Sino a che ci sarà la guerra l'orizzonte sarà pesantemente instabile sul pronto ed incerto sui futuri, nessuno si sbilancia con le quotazioni oltre il primo semestre 2022.

Qui sui nostri mercati la situazione non muta, anzi i problemi potrebbero aumentare nel mese di aprile, anche se ci si augura non sia così.

All'orizzonte invece vi sono i problemi concreti dovuti alla siccità. L'ultimo Bollettino (23 marzo) dell'[Autorità Di Bacino Distrettuale del PO](#) ha dichiarato: "Nell'ultimo mese il deficit di pioggia è di -92% sull'intero Bacino. Portate in calo in tutte le sezioni di riferimento". Analogamente il comunicato stampa della Associazione Irrigazione Est Sesia ha dichiarato un vero e proprio stato di crisi idrica. In effetti sono oltre 100 giorni che non piove in modo significativo e le riserve nevose sui monti sono molto ridotte!

A tutto ciò aggiungiamo il caro energia e il caro fertilizzanti; come si può pensare positivo a mercati in ridimensionamento?



Il calo registrato a Verona e poi quello successivo di Milano, e penso all'odierno di Bologna sono solo un aggiustamento dopo i violenti rincari.

Morale il mercato permane e resterà su valori alti, a meno di eventi oggi imponderabili.

L'altra grande problematica è la scarsità di prodotti disponibili sul mercato, l'incertezza della esecuzione dei contratti a buon prezzo. Stiamo infatti assistendo ad una pioggia di richieste di "aggiustamento del prezzo per rincari della logistica" "inadempienze" "ritardi di esecuzione" e specialmente "esecuzione selettiva" dei contratti, cioè eseguo quelli più convenienti e quelli meno vanno a rilento.

Purtroppo, stanno saltando regole ed etiche commerciali, non ci resta che sperare/pregare che la guerra finisca presto. Più che mai è utile avere magazzini sempre ben forniti.

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

INDICI INTERNAZIONALI 24 MARZO 2022

L'indice dei noli B.D.Y è stabile a 2.575 punti, il petrolio wti è stabile a circa 115 \$ al barile, e il cambio gira a 1,09814 ore 8,07.

Indicatori del 24 marzo 2022		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
2.575	1,09814 ore 8,07	115,0 \$/bar

Vi segnaliamo 3 link interessanti <https://youtu.be/dwj32baom5A>
YT - <https://youtu.be/Gydsyq4BryM>
Ruminantia - <https://www.ruminantia.it/la-tempesta-perfetta-del-mercato-delle-materie-prim-cosa-emeglio-fare-2/>

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

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

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

www.cibusonline.net

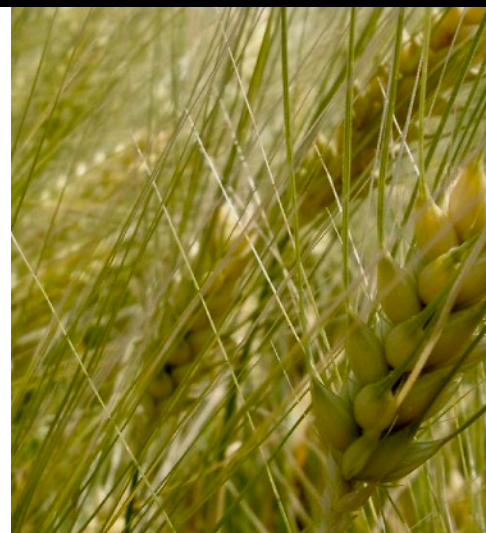


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Mercati a altissima volatilità

Cresce il bestiame posto sul mercato per gli alti costi alimentari.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Mercati a altissima volatilità

Cresce il bestiame posto sul mercato per gli alti costi alimentari.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 15 marzo 2022 -

Confusione totale sul mercato con volatilità altissima, ecco le cause:

- 1) il Covid torna a far paura in Cina, notizia ribassista
- 2) l'Argentina minaccia nuovi dazi all'esportazione, notizia rialzista
- 3) la Russia intende bloccare le esportazioni per proteggere i consumi interni del paese, notizia rialzista
- 4) smentita parziale di quanto sopra: vero, ma solo dal 30/06 i vecchi contratti in esecuzione (come, non si sa) notizia ribassista
- 5) colloqui di pace e speranze, notizia ribassista
- 6) e se la Cina non accogliesse le richieste USA di non aiutare la Russia, notizia ribassista, e se le accogliesse e gli Usa premiassero ciò con esportazioni agevolate, notizia ultra-rialzista
- 7) acquisti di emergenza dagli Usa per l'Europa notizia neutra, per ora, calmerebbe le ansie (nessuno regala nulla)

Insomma, un **caos totale** nel quale muoversi è difficile, intanto fioccano **comunicati di causa di forza maggiore** stante l'attuale chiusura della Serbia, della Bulgaria e ritardi per le lentezze burocratiche imposte dall'Ungheria post bando iniziale. Aggiungiamo poi varie inadempienze per dissesti aziendali e mercantili e il PIATTO MAGMATICO CALDO è servito.

Comunque, venendo alla **nostra realtà quotidiana** la situazione di **"Economia della scarsità"** perdura ed è caccia a tutto ciò che può far risparmiare, o anche fare da semplice riempitivo... ed è tutto dire, vista la scuola alimentare e mangimistica vissuta sino a quattro settimane fa.

Sul mercato molto **più bestiame del solito**, conseguenza degli alti costi alimentari, ma il calo dei consumi lo si sentirà nel tempo.



Mentre invece già si registra un **calo dei volumi industriali di industrie agroalimentari** sia per carenza di merce, sia per il caro energia, ma anche in parte per la paura a spendere in tempi come questi.

Stiamo vivendo momenti straordinari e dobbiamo agire e pensare in modo straordinario per continuare, tenendo presente che questa volatilità come è arrivata può anche sparire, oppure trasformarsi in una calamità.

Per questo chi detiene ancora Cereali e Semi oleaginosi, specie seme di soya, farebbe bene a prendere in considerazione il **"vendi guadagna e pentiti"** intanto che il mercato è alto e intanto che c'è ancora chi paga. La considerazione si giustifica dal fatto che i detentori stanno veramente esagerando ponendosi dei traguardi di valore al limite della vergogna, una sorta di area compresa tra il bagarinaggio e la "borsa nera".

Vi segnaliamo 3 link interessanti <https://youtu.be/dwj32baom5A> YT - <https://youtu.be/Gydsyq4BryM> Ruminantia - <https://www.ruminantia.it/la-tempesta-perfetta-del-mercato-delle-materie-prime-cosa-eme-gli-fare-2/>

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

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

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

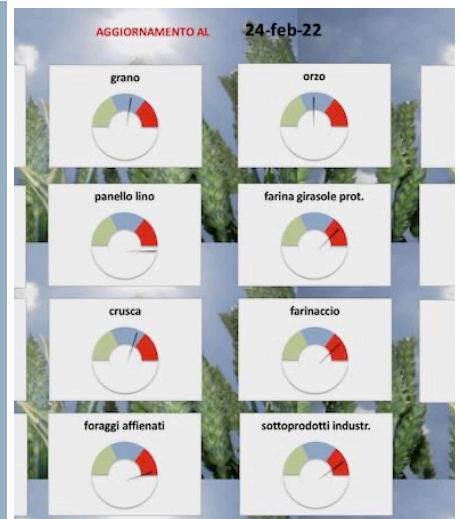
Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare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



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Le regole di mercato sono salate!

Il mercato interno si scinde in due distinti tronconi: l'uno rialzista e l'altro ribassista.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 22 marzo 2022
- A seguire le chiusure di ieri 21/3/2022:

-

... segnali di tendenza di mercoledì 9 febbraio 2022...

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

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

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

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

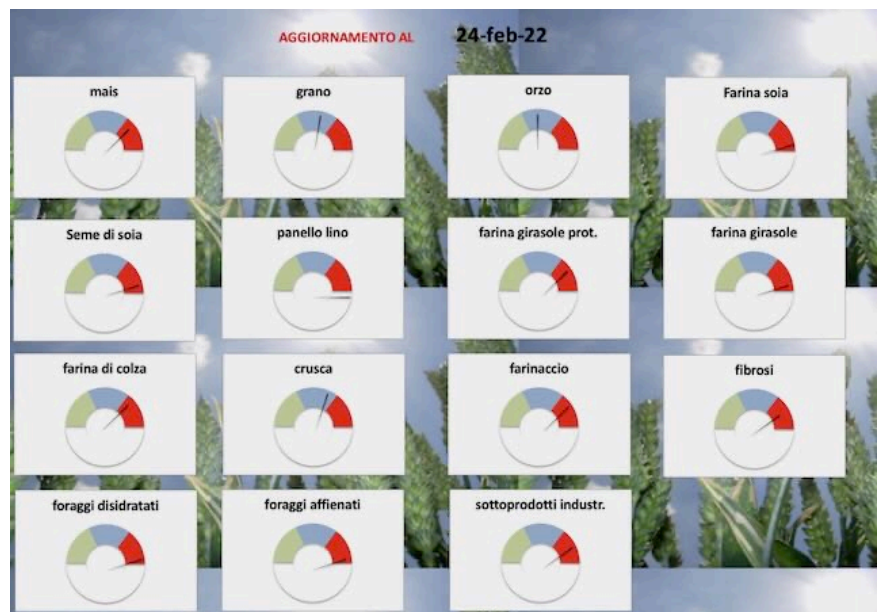
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

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

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)



Andalini
pasto dal 1936
www.andalini.it

#agricoltura #Kuhn

Nuova zappatrice rotativa EL 162-300 BIOMULCH

La gamma di zappatrici rotative
si arricchisce ora di un nuovo
modello, l'EL162-300

BIOMULCH, progettata per
miscelare i residui con il terreno. I plus presentati in
occasione della [conferenza stampa del 24 febbraio](#)
scorso.

Milano, 23 marzo 2022 –

La zappatrice rotativa EL BIOMULCH è
un nuovo modello con una larghezza di
lavoro di 3 m e per trattori di potenza
non superiore ai 165 CV. È stata
sviluppata per il mescolamento dei
residui con il terreno a una profondità di



lavoro di 3-6 cm e a una velocità
massima di lavoro di 10 km/h.

L'EL BIOMULCH è stata progettata per
la rottura delle cover-crop o prati e per il
mescolamento di concimi organici o
ancora una lavorazione del terreno
superficiale. Il rimescolamento del

terreno con i residui vegetali, creato
quando si lavora a pochi
centimetri, facilita la
trasformazione dei residui
colturali in materia
organica. Questa tecnica,
nota anche come
"biofumigazione", favorisce
la decomposizione della
componente vegetale
aumentando la percentuale
di sostanza organica nel
suolo e preservando
l'attività biologica. La nuova
zappatrice
rotativa è
quindi
un'efficace
alternativa ai diserbanti
chimici per applicazioni
con tecniche di lavorazione
semplificate e per
l'agricoltura biologica.

Per miscelare nel migliore
dei modi le cover-crop più

Quattro ruote anteriori: per garantire
una profondità di lavoro costante e
favorire una stabilità ottimale della
macchina, assicurando il rispetto della
profondità di lavoro ridotta di 3 - 6 cm.

Zappette speciali: le nuove zappette,
appositamente progettate, presentano
eccellenti capacità di miscelazione di
terreno e vegetali (cover-crop o prati) e
garantiscono un taglio pulito delle radici
delle erbe infestanti. Le nuove zappe
curve a 95° eseguono lavori poco
profondi coprendo tutta la superficie.



voluminose, l'EL
BIOMULCH si può
combinare con un
trincia BP 305 PRO
(frontale).

**La zappatrice
rotativa EL
BIOMULCH è
caratterizzata dalle
3 seguenti
caratteristiche.**

**Cofanatura posteriore con
regolazione idraulica:** il sistema di
regolazione idraulica della cofanatura
posteriore consente un controllo ottimale
dell'affinamento terreno lavorato e della
miscelazione in qualsiasi condizione.
L'intensità di miscelazione si può gestire
facilmente dalla cabina del trattore
tramite la regolazione idraulica.



#Innovazione #NOBILI
#Agricoltura

Nobili spa presenta GEO,
l'atomizzatore trainato
compatto dalle elevate
capacità

“GEO” è la risposta alle esigenze
dell'azienda **professionale** che vuole
ottimizzare tempi e risorse.

Di LGC Molinella (BO) 24 marzo 2022 –

In tema di difesa delle colture, tra le più
interessanti **novità**, in mostra all'EIMA di
Bologna presso lo stand di NOBILI, è stato
senza ombra di dubbio il più recente
modello di atomizzatore trainato GEO dotato
di cisterna in polietilene che si
contraddistingue anche dal singolare **design**
accattivante e moderno in grado di
coniugare perfettamente l'estetica
all'ergonomia e alla praticità e alta capacità
operativa.

“GEO” si distingue per le linee
ribassate e compatte che ne rendono
ottimale l'impiego anche sulle
coltivazioni più vigorose.

L'attrezzatura, da **3.000 litri di capacità**,
è inoltre corredata di una gamma
completa di accessori e dotazioni di
serie che permettono di adattarlo a
tutte le condizioni di utilizzo.

Un robusto **doppio telaio zincato** a
caldo in acciaio ad alta resistenza, conferisce
all'attrezzatura requisiti di durata nel tempo



e di resistenza alle aggressioni chimiche alle
parti ferrose, mentre le ruote a bassa
pressione si rivelano in grado di ridurre al
minimo il compattamento del suolo.

A conferire garanzia ulteriore di
maneggevolezza è il timone sterzante che,
abbinato a **linee** ribassate e compatte e la
dotazione dei nuovi **gruppi ventola HF 95 o**

chiusura automatica dei getti.

Infine, ma non da ultimo, il **carter frontale** e
la protezione inferiore mantengono al sicuro
i dispositivi di controllo dell'irrorazione. Dalla
più semplice regolazione elettrica della
pressione fino alle moderne soluzioni
ISOBUS compatibili.

Interessante è il **NOBILI IOT BOX** che rende
l'irroratrice conforme alle **agevolazioni**
Agricoltura 4.0.



110 ne consente l'utilizzo anche nelle piante
ad alto fusto ma al contempo richiede una
ridotta potenza d'esercizio.

Il nuovo GEO 3000 litri con
cisterna in polietilene si
presenta perciò con un tool
completo di **accessori e**
dotazioni di serie che
permettono di adattarlo a
tutte le condizioni di utilizzo.
Esempi ne sono
l'ergonomico cestello
miscelatore e la possibilità
di installare **sensori** di
vegetazione per l'apertura/

IMPIEGHI

Culture orticole
Culture cerealicole
Frutteto a spalliera
Vigneto a spalliera
Vigneto e actinidia GDC
Vigneto e actinidia a tendone
Oliveto
Agrumeto
Pioppeto,
castagno, alberi
ad alto fusto

CATEGORIA

Trainate

TIPOLOGIA DI IRRORAZIONE

Ventilatore assiale

Scheda tecnica della

famiglia GEO: [https://
www.nobili.com/geo-t/
se4256971](https://www.nobili.com/geo-t/se4256971)





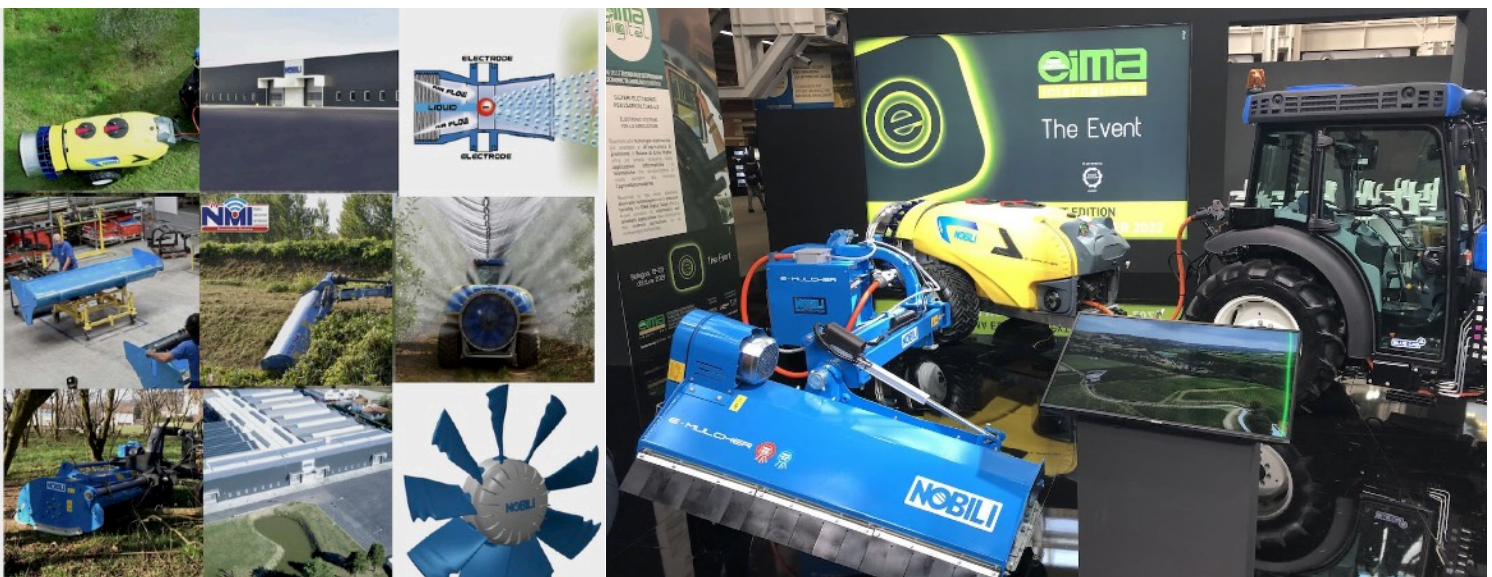
Video intervista R&D Nobili: https://youtu.be/2m_QSvZRHow

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

(Fonti gazzettadellemlia.it e Meccagri)

EIMA articolo Video chiusura GDE: <https://www.gazzettadellemlia.it/economia/item/34335-eima-international-l%E2%80%99avanguardia-della-meccanizzazione-in-agricoltura.html>

Link Utili



ROENO Interpreta il Riesling

Dalla valle del Reno alla Terra dei Forti: Roeno interpreta il riesling

da *L'Equilibrista* @lequibrista27 Reggio Emilia, 19 marzo 2022 -

La doc TERRA DEI FORTI è una zona vitivinicola ben precisa a tutela e promozione delle tipologie autoctone enantio e casetta che insieme a chardonnay e pinot grigio, questi ultimi più per motivi edonistici e commerciali che funzionali, oggi hanno trovato grande spazio da queste parti.

Dalla Valle dell'Adige, si snoda una serie di otto Forti che incombono sulla Chiusa a sud e che chiude il territorio a nord con la cinta del Castello medievale di Avio. Dall'anno Mille il solco dell'Adige è la più evidente impronta di ciò che separa l'arco alpino dalla fascia mediterranea e che garantisce un clima ideale soprattutto per la raccolta di queste tipologie.

Arriviamo quindi all'ambizioso progetto di Giuseppe Fugatti e

Mirko Maccani, iniziato nel 2003 e volto all'idea di creare un bianco da invecchiamento ispirato alle grandi eccellenze della Mosella che possa rispecchiare le caratteristiche del versante veronese del Monte Baldo dove l'azienda vitivinicola Roeno, porta a compimento un altro gigante delle enologia: il Riesling Renano, quello proprio della Terradeiforti appunto.

L'idea di Giuseppe Fugatti e Mirko Maccani, rispettivamente direttore di produzione ed enologo della cantina, è un vino frutto di studi approfonditi sul territorio, che si ispira al metodo tradizionale della Mosella che ricordiamo essere una tecnica di vinificazione che prevede l'impiego di uve selezionate da mosto ossigenato da cui ottenere sin da subito vini freschi e puliti ed evitare ossidazioni negative.

Da qui il Riesling segue il suo percorso naturale attraverso una fermentazione svolta a 18-21°C, dove tutto inizia ad un'altitudine che varia dai 200 ai 600 metri s.l.m., e per cui il Riesling Renano gode della buona esposizione ai raggi solari e di escursioni termiche indispensabili tra notte e giorno; sommatorie termiche uniche capaci di unire sapidità, freschezza all'acidità del vitigno.



Prima di procedere alla piantumazione delle barbatelle, Roeno ha preferito interpellare niente di meno che l'Istituto di Viticoltura ed Enologia Geisenheim, al fine di selezionare un terreno ghiaioso e argilloso, ideale per esprimere le tipiche peculiarità nordiche del Riesling. Una volta trovata l'area, Giuseppe Fugatti e Mirko Maccani hanno provveduto alla scelta dei cloni e dei portainnesti più adatti ad una vendemmia tardiva, vocata ad un'altitudine medio-alta e a un impianto guyot ad arco singolo, con densità di oltre 5500 piante per ettaro.

Da qui, anni di studio e di duro lavoro che nel 2009 si sono concretizzati in un Riesling Renano di altissimo pregio e che spero di risentire nuovamente, ed a breve aggiungo.

Riesling Renano Preacipuus. La massima espressione di questo vitigno straordinario, tuttavia, arriva nel 2010 con il **Riesling Renano Collezione di Famiglia.**

“Per garantire uve di primissima qualità al nostro Collezione di Famiglia – dichiara Giuseppe Fugatti – dall'anno scorso abbiamo implementato in cantina una selezionatrice ottica, un macchinario che dopo la fase di diraspatura seleziona i singoli acini e ne valuta la forma, l'aspetto sano e il grado di maturazione. Questo permette la scelta di chicchi senza difetti, perfetti per la produzione di un vino di carattere”. La qualità delle uve, la produzione di quantità ridotte e il prolungato affinamento – prima in grandi botti di legno per 18 mesi e poi in

bottiglia per 36 mesi – impreziosiscono e danno importanza a un vino dall'indiscussa eccellenza.

Riesling Renano Collezione di Famiglia si rivela un bianco da invecchiamento, con note minerali che ricordano pietra focaia, grafite e idrocarburi, per poi aprirsi a sentori di pompelmo, lime e frutta tropicale. Un vino dal gusto pieno, con accenti morbidi, esaltato da una fresca e ricca sapidità che rende gradevole ed equilibrato ogni sorso.

Roeno da ben tre generazioni si dedica alla viticoltura nella Valdadige, uno stretto corridoio di terra incastonato tra il Monte Baldo e l'Altopiano della Lessinia. Nella cosiddetta Terradeiforti. A Brentino Belluno, la famiglia Fugatti trova la propria casa, una zona di frontiera baciata da condizioni climatiche ideali per la produzione di vini importanti, aromatici, che raccontano i valori dell'azienda: l'amore per la terra, l'accoglienza e il rispetto della natura. Il riesling renano e l'enantio sono i fiori all'occhiello dell'azienda vitivinicola veronese, prodotti che fanno della distinzione la vera qualità della produzione vinicola italiana



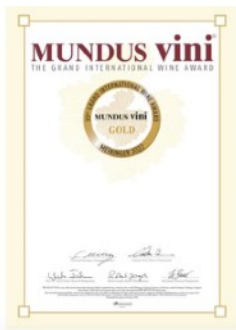
PRA DI BOSSO STORICO

Il Pra di Bosso "Storico" si aggiudica la Medaglia d'Oro al concorso internazionale Mundus Vini, evento ormai giusto alla sua 30° edizione.

da *L'Equilibrista* @lequibrista27 Reggio Emilia, 22 marzo 2022 -

Il suo nome richiama la pianta che veniva utilizzata per tracciare il confine tra due vigneti e nella versione "storico" unisce in blend solo le uve che provengono dalle migliori zone di collina. Anche quest'anno Casali Viticoltori si aggiudica la Medaglia d'Oro al prestigioso concorso internazionale Mundus Vini, organizzato dalla casa editrice Meininger in Germania, e lo fa con il Lambrusco Pra di Bosso "Storico".

Dopo l'affermazione dell'anno scorso con lo Spumante Ca' Besina, conquistare ancora una volta la Medaglia d'Oro a questo importante concorso internazionale, questa volta con un



Lambrusco, non può che inorgoglire la collina di Scandiano e soprattutto l'emilianità.

Marco Fasoli, direttore commerciale del gruppo Emilia Wine. Ha dichiarato che : "Il nostro legame con il Lambrusco è molto forte e questa versione della nostra linea Pra di Bosso testimonia lo spirito pionieristico di Casali Viticoltori, la sua volontà di sperimentare, la sua ricerca continua della qualità oltre alla cura e al desiderio di voler far emergere le peculiarità che il territorio reggiano è in grado di donare a questa tipologia di vino".

E' bene ricordare che il Lambrusco Reggiano DOP "Storico" Pra di Bosso nasce dal blend di Lambrusco Salamino (60%), Lambrusco Maestri (30%) e Malbo Gentile (10%), allevati nei migliori vigneti posizionati sulle colline di Scandiano e dei

comuni di collina limitrofi, ricchi di argilla ma al tempo stesso della cosiddetta "vena di gesso", in grado di dare ai vini freschezza ed eleganza nei profumi.

Ottenuto con il Metodo Charmat, viene prodotto in edizione limitata – solo 12.000 bottiglie – esclusivamente per il canale HoReCa.

Conclude il direttore Marco Fasoli: "È un vino che coniuga insieme grande piacevolezza, bevibilità e

u n a
struttura di
o t t i m a
fattura. Ecco
per ché è
m o l t o
versatile a
tavola e si
sposa sia ad
antipasti e
salumi che a
primi piatti
con sughi a
base di
c a r n e e
secondi".



IL SATEN 2017 di MOSNEL

da *L'Equilibrista* @lequibrista27Reggio Emilia, 23 marzo 2022 -

Il millesimato in Franciacorta significa un vino proveniente da una stessa annata con almeno la presenza di unico vitigno all'85%, che scritto così sembra pura alchimia e invece si rende necessario per testimoniare una scelta di qualità e di serietà senza compromessi. MOSNEL, con il suo millesimato 2017, ha superato le aspettative nonostante la gelata straordinaria del mese di Aprile, che ha dimezzato la quantità di uve vendemmiate.

Recentemente sono stato in Franciacorta e di questa gelata se ne parlerà a lungo mi dicevano, ma spesso, dalle difficoltà nascono rarità eccellenti e questo pare proprio sia il caso del Satèn 2017 di Mosnel; un Franciacorta che ha raggiunto un'ottima qualità in un'annata che verrà ricordata per la gelata straordinaria avvenuta proprio nella nottata tra il 18 e il 19 aprile, a causa della quale, le temperature minime hanno toccato un picco negativo di -2/-3 °C. Gelate tardive di questa entità, nella terza decade di aprile, si verificano meno di una volta ogni quarant'anni giusto per dare un'idea di cosa sia accaduto, ma che alle volte, complice



un micro territorio protetto e vocato, possono avere preservato ed anche migliorato i prodotti finali.

L'Azienda guidata dai fratelli Lucia e Giulio Barzanò, ha scelto di non produrre i millesimati 2017 EBB, Parosé e Riserva, vere gemme enologiche della zona, ma di puntare tutto sul Satèn, tipologia esclusiva della denominazione Franciacorta, per esprimere a pieno lo Stile Mosnel, un tratto inconfondibile fatto di lunghi affinamenti in cantina e prodotto a partire dal 1996. Il Satèn è tra i vini che meglio interpreta, per complessità e ricchezza, il terroir aziendale, ma perchè ?

Da solo uve Chardonnay per scelta, visto che il disciplinare ammetterebbe anche il pinot bianco, dove nella tipologia extra brut riesce a mantenere un basso dosaggio zuccherino, regalando palato asciutto ed elegante, capace di creare un perlage finissimo e suadente che avvolga il palato con la

classica sensazione setosa, da cui deriva il nome di fantasia SATEN appunto.

Il SATEN sviluppa una bolla molto fine e persistente anche grazie alla ridotta sovrappressione a cui viene sottoposta in fase di tiraggio, si parla infatti di mantenerci sotto alle 4,5 atmosfere circa, generate quindi da una quantità prossima ai 18gr/litro, al netto invece di circa 24gr/litro dei tradizionali che devono conquistarsi le 6 atmosfere.

Grazie all'impiego delle sole uve bianche, restituiamo grazia e orizzontalità ad un marchio un po' dimenticato negli ultimi anni ma che fortunatamente si sta riappropriando della sua fama, anche grazie al surriscaldamento globale che ci aiuta nella sua naturale delicatezza al palato. Parte della cuvée fermenta e affina in barrique e dopo il tiraggio prosegue sui lieviti per almeno 30 mesi. Il calice presenta un colore che tende al dorato, con aromi di vaniglia, burro fresco e granella di nocciole. Il sorso, che risulta avvolgente, regala note iodate e di frutta a polpa bianca.

Possiamo identificare la linea stilistica di Mosnel come elegante, ricercata e con una grande attenzione nell'uso del legno tanto da poterlo abbinare a prodotti di struttura e dalla buona persistenza aromatica intensa.

Non ci romane che visitarla e sentirlo !

Marco Viscomi e le sue arance naturali ed etiche di Calabria affinché mai più un agrumeto resti abbandonato



Caro Tito, la nostra Calabria ha un territorio baciato dalla Natura (o, se preferisci, dagli Dei), specialmente riguardo i molteplici tipi di prodotti agricoli che qui nascono e crescono in modo agevole e rigoglioso, in quantità e soprattutto in qualità. Gli agrumi, in particolare, trovano da noi un habitat privilegiato. Nella lettera precedente n. 391 ne abbiamo accennato a proposito dell'Amaro Re Italo del bravo imprenditore cosentino Vincenzo Serra. Adesso ti voglio dire di un ragazzo jonico, del Comprensorio di Soverato, Marco Viscomi, il quale sta facendo un'interessante operazione etica, socio-culturale e commerciale molto importante, davvero notevole. Assai stimolante e degna di adeguata attenzione operativa. Ne tratto essenzialmente per questo. E spero che venga imitato da altri giovani, tanto da "fare rete" alla grande pure per rilanciare in modo lungimirante e per quanto merita il nostro territorio. Lussureggiante almeno quanto l'anima antica dei suoi abitanti.

1 – MARCO VISCOMI

Ho saputo di lui e della sua attività da internet. Così ho voluto conoscere per telefono Marco Viscomi perché mi ha incuriosito il suo proposito di recuperare gli agrumeti abbandonati. Come sai, caro Tito, il mio animo è assai sensibile per tutto ciò che risulta ingiustamente abbandonato (spesso colpevolmente) ... non a caso mi sono impegnato così tanto per salvare il mio paese nato dal sempre più completo abbandono, quando il 07 ottobre 1986 ho lanciato quel drammatico e speranzoso SOS "Badolato paese in vendita in Calabria" valido pure per gli altri borghi lasciati in agonia (purtroppo sono decine di migliaia in Europa e nella sola Italia il loro numero si aggira attorno a ben cinquemila su ottomila Comuni).

C'è un altro motivo che mi ha portato a interessarmi di questa generosa opera di recupero che sta facendo Marco ovvero la mia esperienza familiare. Infatti mio padre (contadino-ferroviero) nel 1955, quando ancora c'era fame di terra da coltivare, ha acquistato un terreno che nessuno voleva perché "alluvionato" dal confinante torrente Barone, in Badolato Marina, nei pressi della strada statale jonica 106. L'ha comprato con l'intenzione di farne un agrumeto, suo vecchio sogno da bambino. Ci volle un intero anno per liberare quel terreno da sassi, pietre e ogni sorta di detriti che quel torrente aveva riversato su quel pezzo di terra; ma alla fine, la tenacia di mio padre l'ha reso non soltanto meravigliosamente fertile ma il luogo della sua felicità e della sua armonia. Un eden. Tutti questi sforzi perché?... Perché mio padre ha mantenuto il suo sogno da bambino quando ...

2- MIO PADRE E LE SUE ARANCE DA SOGNO

Alla Marina di Badolato (che agli inizi del Novecento non era ancora Badolato Marina) miei nonni paterni avevano circa due ettari di terreno sul lato destro della foce del torrente Vodà, proprio al confine con la spiaggia. Con quanto coltivato in quell'ampio orto (che valeva un Perù, si soleva dire) hanno tirato su bene la famiglia composta da dieci figli (8 maschi e 2 femmine). C'era una casetta con sotto un palmento per farci il mosto per sé e per altri contadini dei dintorni.

Proprio di fronte, nell'altra parte del torrente c'era un grande giardino con la settecentesca villa dei baroni Paparo; tutto recintato e ben custodito da guardiani armati. Tale giardino, pure ai miei tempi (cioè almeno fino agli anni novanta), veniva chiamato "Parco" dai badolatesi, per il semplice fatto che era composto di un vasto e rigoglioso agrumeto. Quando, oltre un secolo fa, mio padre era bambino, erano ancora rare le piante di arance, limoni e mandarini che si riteneva fossero roba da ricchi. E, in effetti, era veramente roba da ricchi se questi recintavano bene i loro agrumeti e li dotavano di una severa guardiania.

Mio padre mi diceva che il profumo di quegli agrumi giungeva, invitante, fino al loro terreno, distante appena 30 metri, il solo letto (quasi sempre senza acqua) del torrente Vodà, prima che l'alluvione del 1951 lo triplicasse, erodendo il terreno dei miei nonni e distruggendo la casetta, che nella seconda metà degli anni quaranta aveva ospitato la prima scuola della Marina di Badolato. E quel profumo era così forte ed invitante che era impossibile resistere, nonostante i suoi genitori avessero dato tassativi ordini di non avvicinarsi nemmeno a quei recinti baronali. Fatto sta che una volta, mio padre e due suoi fratelli più piccoli fecero la pazzia di aprirsi un varco in quel recinto con l'ingenua ma comprensibile intenzione di conoscere il sapore di quegli agrumi. Purtroppo, mentre raccoglievano il poco da assaggiare quel frutto proibito (come la mela di Adamo ed Eva), li sorprese il guardiano il quale non sparò vedendo che erano solo bambini, però diede loro tante di quelle mazzate da restare nel ricordo vita natural durante!

Fu in quell'occasione (parliamo degli anni 1915-16) che in mio padre nacque il forte desiderio di farsi un agrumeto per conto suo, appena ne avesse avuto le possibilità. Cosa che è avvenuta soltanto quaranta anni dopo, nel 1955, appunto. In questo lungo periodo di attesa, mio padre coltivava segretamente il sogno dei suoi agrumi e, spesso, andava per vivai (specialmente nella piana di Sant'Eufemia, oggi Lamezia Terme, a circa 70 km di treno) allo scopo di informarsi quali piante di arance, limoni e mandarini fossero le migliori sul

mercato, in assoluto. Voleva sempre il meglio per sé e la sua famiglia.

Così, quando si è trattato di mettere a dimora il suo agrumeto (circa 400 unità), Egli non acquistò le piante dai venditori ambulanti come facevano quasi tutti gli altri contadini restando sul generico; ma si affidò alla migliore qualità allora esistente presso i vivai che aveva a lungo frequentato, assaporando gli agrumi davvero più eccellenti. Ogni singola pianta aveva un costo maggiore rispetto a quelle offerte dagli ambulanti, ma la resa è stata davvero così alta (come qualità e quantità) che il sogno di mio padre si è realizzato alla grande. Perfettamente. Infatti, in Badolato e dintorni il suo agrumeto risultò il migliore e il più visitato sia dai ladri (non essendo recintato o sottoposto a guardiania) che da altri contadini che erano interessati a migliorare la propria piantagione, realizzata su consiglio o insistenza dei venditori ambulanti.

Soddisfazioni moltiplicate per mio padre. E, ricordandosi, delle mazzate a sangue avute dal guardiano del "Parco Paparo" e dell'assaggio malamente interrotto di quelle arance baronali ... non solo non redarguiva se trovava qualcuno nel suo agrumeto intento a raccogliere quella sublime frutta, ma mandava noi figli a distribuire arance, limoni e mandarini a buona parte del paese (parenti, amici e compari). Infatti, il suo era un agrumeto etico, per la gioia di tutti e ne aveva pure abbastanza per darne a chi lo andava a trovare e per venderlo ai grossisti per quel tanto da ripagarsi almeno un minimo di spese di produzione (non tutte, pure perché mio padre non ha mai avuto mentalità o abilità mercantile, Egli era un "uomo fin troppo etico"). E si che, come sa chi se ne intende, un agrumeto di quasi quattrocento piante costa parecchio, anche senza trattamenti chimici, per il solo fatto di portare l'acqua necessaria per alimentarlo in una zona di grande penuria e spesso vera e propria siccità.

Infatti, combatté parecchio per avere (dopo vari e dispendiosi tentativi) un pozzo capace di dargli l'autonomia idrica con l'aiuto di un sistema moderno (e assai costoso) di irrigazione. Non puoi immaginare quale e quanta fu la gioia di mio padre quando, pigiando un semplice interruttore, poteva avviare quel sistema, senza doverne patire giorni e notti (assieme a mia madre e ad altri contadini) nell'inseguire l'acqua che, proveniente dal "lontano" torrente Gallipari, veniva insidiata e deviata lungo il percorso da altri contadini, nonostante il concordato turno. E' stato un agrumeto a lungo sognato e a lungo sofferto.

Ma il sogno, la tenacia e la passione di mio padre per la terra e, in particolare per il suo tanto sudato fondo, furono tali e tanti che superò tantissimi ostacoli, ottenendone una gioia infinita specialmente nel dare, continuamente dare, dare dare ad altri questo frutto del proprio lavoro. Tanto dare che, ricordo, nel Natale 1971 fummo noi a restare senza limoni! E questa la dice lunga sulla generosità di mio padre, già insita nel suo carattere ma aumentata pure per la soddisfazione di fare assaggiare questo "nettare degli Dei" specialmente a famiglie che non potevano permettersi di comprarlo. Credo che a quest'ora Egli sia in un Paradiso di agrumeti divini! ...



La gente celebrò le “arance da sogno” di mio padre (pure perché non ne circolavano uguali in ogni periodo dell’anno e specialmente a Natale) così come celebrò il suo invidiato, inimitabile e preciso modo di lavorare quell’agrumeto che non presentava nemmeno un filo d’erba, tanto lo ripuliva con dedizione e devozione. Peccato che poi, dopo la sua morte, suddiviso in cinque parti, quell’agrumeto si è praticamente perso almeno per tre di queste parti, occupate dall’espansione urbanistica di Badolato Marina. Comunque quello che resta Gli rende ancora onore di tutti i sogni e la sacralità che rappresentano quelle piante a tutt’oggi.

3 – ARANCE DI CALABRIA

Caro Tito, puoi quindi ben capire che mi ha conquistato leggere in internet di questo giovane volenteroso, nostro conterraneo quasi paesano, Marco Viscomi, che si è messo in testa di recuperare gli agrumeti incolti e abbandonati. E, poiché la buccia dei suoi prodotti è edibile, Gli ho commissionato due scatole di arance e mandarini, pure a ricordo di quelli di mio padre. Ottimo prodotto che consiglio a tutti coloro che vogliono contare su un vero “nettare degli Dei” maturato al sole dello Jonio e del Golfo di Squillace, in particolare. Basta digitare <<www.arancedicalabria.com>>per vederne l’offerta e poi effettuare l’ordine direttamente con <<info@arancedicalabria.com>> oppure per telefono al numero di Marco 338-6069620.

“Arance di Calabria” è un marchio ed un’azienda che ha la sede legale a Gasperina (CZ), in via 4 novembre. E sono in loco pure le coltivazioni da cui vengono raccolti gli agrumi da spedire per corriere. In determinati periodi l’azienda di Marco riesce ad inviare pure altri prodotti freschi o conservati dei propri orti. E’ come riavere un po’ dei sapori e delle atmosfere della nostra terra, per noi che ne proveniamo, o di una costa jonica davvero mitica anche per questa frutta che ci aiuta pure nella salute oltre che nel nutrimento. Mamma Calabria nutre sempre! Con dolcezza ed affetto!...

4 – CONTRIBUIRE AL RIPRISTINO DEGLI AGRUMETI ABBANDONATI

Acquistando da Marco, abbiamo pure la soddisfazione di contribuire al ripristino di agrumeti abbandonati o inutilizzati. Ciò significa riavviare un piccolo ecosistema e procurare nuovo lavoro, riducendo nel nostro piccolo le partenze per emigrazione. Ecco perché gli agrumi di Marco sono non soltanto buoni (perché naturali e non trattati

chimicamente, proprio quelli di mio padre) ma anche significativamente etici.

Inoltre, Marco rimborsa addirittura il 200% se gli agrumi contenuti nel cartone della spedizione risultassero danneggiati. Cosa che finora non ho visto fare da alcuno in tale settore. E c’è un altro motivo per cui bisogna acquistare italiano: la nostra legislazione è molto più severa che negli altri Stati. Siamo quindi più sicuri di mangiare e gustare un prodotto più che garantito. Inoltre, mentre al mercato o al supermercato il luogo di provenienza non è sempre chiaro, con Marco Viscomi sappiamo che dietro c’è una persona ed un ben determinato luogo di produzione che, al limite e se capita, possiamo anche andare a visitare. Come si suole dire oggi, Marco ci mette la faccia. E non è poco di questi tempi. I suoi prodotti hanno nome e cognome!... Una garanzia.

Per chi abita in Calabria e specialmente sullo Jonio, ad una distanza praticabile, può andare direttamente all’agrumeto, scegliere e caricare da sé stessi gli agrumi preferiti. E’ una comodità che non tutti hanno. E faremmo cosa utile al nostro territorio nel segnalare a Marco agrumeti in disuso che Egli possa far tornare alla produzione. Personalmente ne ho segnalati un paio nella mia Badolato. Speriamo vadano a buon fine.

Poi mi chiedevo se fosse possibile istituire veri e propri “Parchi delle arance” o degli agrumi così come ci sono ormai da tempo i “Parchi degli ulivi” o le “Fattorie didattiche”. Sono convinto che se ne possa fare l’utile ed il dilettevole. Ho quindi pensato a come si addice bene all’operato di Marco la mia frase del 1967 “Fecondare in questo infinito il metro del mio deserto” che sono solito mettere a conclusione di ognuna di queste mie lettere. Ognuno di noi dovrebbe fecondare almeno il proprio pezzetto di deserto, anche territoriale!... Per quanto mi riguarda, ritengo che gli agrumi siano una frutta anche spirituale e, come il pane, bisogna mangiarli con una qualche devozione, se non altro perché sono una meraviglia della Natura.

5 – SALUTISSIMI

Caro Tito, mentre scrivevo sulle “Arance da sogno” di mio padre (bambino) e sulle “Arance di Calabria” di Marco Viscomi ho pensato ai profughi provenienti dall’Ucraina in guerra. Visto che tra i profughi, molti sono bambini, sento di suggerire alle persone buone ed altruiste di far loro prevenire le “Arance di Calabria” ... saranno utili alla salute ma anche all’umore di queste persone che soffrono per tale tragedia. Sarebbero un gradito gesto di solidarietà e di amicizia.

Con le arance e altri agrumi possiamo lenire almeno un po’ la loro sofferenza e aiutare la loro speranza. Pure sotto questo aspetto possono risultare etici gli agrumi, principalmente quelli di Marco che hanno la buccia edibile tanto da poter fare pure i canditi, così tanto preferiti proprio dai bambini. Offrire ai rifugiati o agli ucraini ancora in zona di guerra (tramite le agenzie anche internazionali di solidarietà) una scatola di arance (nel nostro caso “Arance di Calabria” di Marco Viscomi) ed altri agrumi sarebbe cosa assai utile e significativa.

E’ un’idea da prendere in considerazione, così come per tanti altri prodotti del nostro territorio! Ucraina e Calabria hanno parecchie similitudini storiche di invasioni e di oppressioni politiche e militari, come ti dicevo nella “Lettera n. 390” dell’08 marzo 2022. E’ urgente e necessario fare qualche buona azione umanitaria, in questi terribili circostanze belliche. Specialmente per bambini, anziani, malati, feriti. Mettiamoci nei loro panni. Potrebbe capitare anche a noi!...

Noi ci salutiamo con la speranza che questa guerra venga spenta prima possibile, per il bene di tutti. Anche nostro! ... Alla prossima “Lettera n. 393” mentre la primavera ci aiuta a vivere più all’aperto e con un migliore umore. Perché non vai a trovare Marco una delle volte che torni in Calabria?...

Con tanti cari saluti. Ma anche augurissimi per la festa del papà di oggi. Cordialità,

Domenico Lanciano (www.costajonicaweb.it)

ITER-City, sabato 19 marzo 2022 ore 19.19– Dal settembre 1967 il mio motto di Wita è “Fecondare in questo infinito il metro del mio deserto”. Le foto: tre mi sono state fornite da Marco Viscomi; quella dei bambini mi proviene dall’Istituto Comprensivo Campanella di Badolato Marina e, in particolare, dal dottore Guerino Nisticò; la copertina rossa del libro è mia.

<https://www.costajonicaweb.it/lettere-a-tito-n-392-marco-viscomi-e-le-sue-arance-naturali-ed-etiche-di-calabria-affinche-mai-piu-un-agrumeto-resti-abbandonato/>



Il Parmigiano Reggiano “40 Mesi” Protagonista a Pitti Taste(FIRENZE 26-28 MARZO)

Il Consorzio Parmigiano Reggiano punta sulle lunghe stagionature: prosegue il progetto premium mirato a sviluppare questo segmento con oltre 100 mila forme destinate alla produzione del 40 mesi.

Reggio Emilia, 23 marzo 2022 - Il Parmigiano Reggiano sarà protagonista alla quindicesima edizione di **PITTI TASTE**, il salone dedicato alle eccellenze del gusto, dell'Italian lifestyle e del design della tavola, che si terrà da **sabato 26 a lunedì 28 marzo 2022 alla Fortezza da Basso di Firenze.**

Parmigiano Reggiano ha immediatamente colto il significato dallo slogan dell'edizione 2022 - **Taste the Unexpected** - scegliendo di dedicare il proprio stand numero **O 5**, situato nel **Padiglione Centrale, piano attico, al 40 mesi**: una lunga stagionatura dal profilo sensoriale davvero inaspettato. Friabile, estremamente solubile e dalla forte personalità, il Parmigiano Reggiano 40 mesi riesce a trasferire al naso e al palato tutta la sua complessità e le caratteristiche organolettiche: dalle note speziate, in particolare noce moscata e pepe, a quelle di frutta secca, fino al brodo di carne.



Ricordiamo che la stagionatura minima del Parmigiano Reggiano è pari a 12 mesi, il 40 mesi è un prodotto che ha un profilo molto diverso dalle stagionature più giovani: è connotato da un colore **giallo paglierino più intenso**, tendente all'ambrato; ben visibili i cristalli e le **formazioni amminoacidiche** create dai processi proteolitici. All'esame olfattivo prevalgono **note calde di spezie** e il profumo di fieno mentre l'aroma ricorda la castagna ed il brodo di carne.

Le lunghe stagionature sono inoltre fonte di **selenio e cromo**. Il selenio è un micronutriente che contribuisce alla normale funzione del sistema immunitario, alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo, alla normale funzione tiroidea e al mantenimento di unghie e capelli normali. Il cromo contribuisce al normale metabolismo dei macronutrienti e al mantenimento dei normali livelli di glucosio nel sangue.

Nel dicembre 2019, per sostenere lo sviluppo del segmento di mercato a lunga stagionatura, il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha lanciato il Progetto Premium “40 mesi”, introducendo una specifica **selezione di qualità a garanzia del consumatore** e agevolando, anche

economicamente, i caseifici che hanno deciso di aderire all'iniziativa.

A dimostrare l'interesse verso le lunghe stagionature sono innanzitutto i numeri: **57 caseifici** si sono impegnati a portare a 40 mesi di stagionatura **oltre 34 mila forme prodotte nel 2019**, mentre altri **35 caseifici** hanno già destinato a lunga stagionatura **oltre 15 mila forme della produzione 2020**. Il 15 dicembre scorso, nel corso dell'Assemblea Generale dei Consorziati, sono state riaperte le adesioni per le produzioni 2021 per un massimo di **50 mila** forme ed è stato proposto di dare continuità al Progetto Premium 40 Mesi anche nel 2022.

«Per distinguersi dai competitor è fondamentale mettere in evidenza i valori e le peculiarità del prodotto – afferma Nicola Bertinelli, Presidente del Consorzio di Tutela - Per questo, abbiamo puntato sul progetto 40 mesi, sottolineando che il Parmigiano Reggiano, a differenza di altri formaggi, può raggiungere stagionature elevate regalando al palato sensazioni uniche, mantenendo un equilibrio perfetto di gusti, e diventando nelle mani degli chef uno strumento per dare un inconfondibile tocco di carattere ai piatti».

In particolare, le lunghe stagionature riscuotono ampi consensi nel mondo dell'**alta ristorazione**: il Parmigiano Reggiano è infatti tra gli alimenti più ricchi di **Umami**, cioè quel gusto sapido e piacevole che solletica le papille gustative e rende l'esperienza sensoriale indimenticabile. Da Carlo Cracco a Massimo Bottura, passando per Riccardo Monco, sono tanti gli chef stellati che apprezzano la complessità e le caratteristiche organolettiche del Parmigiano Reggiano stagionato 40 mesi e oltre.

#servizi #TVDIGIT

Disdire da SKY in modo semplice e veloce

25 marzo 2022 - Sempre più aziende sembrano rendere il processo di disdetta una specie di percorso ad ostacoli, pieno di insidie e così lungo da temere di non riuscire a vederne mai la fine.

Mentre stipulare un contratto di abbonamento risulta sempre molto semplice, incamminarsi sul percorso opposto diventa sempre più complesso. È per questo che, oggi, abbiamo deciso di venirci incontro riassumendo i quattro passaggi da seguire per riuscire a vedere la luce in fondo al tunnel. Non vi resta altro che appuntarvi tutto ed iniziare!

Prima di poter parlare di disdetta vera e propria c'è un'azione importantissima da compiere: avvisare l'azienda della vostra disdetta. Quando firmate un nuovo contratto con Sky, infatti, accettate anche di avvisare l'azienda con un preavviso di 30 giorni; è per questo che, la primissima cosa da fare, sarà proprio quella di inviare tale avviso rispettando i tempi indicati dal contratto.

Solo a questo punto potrete avviare la procedura vera e propria, seguendo uno degli iter di seguito elencati:



-PEC: sempre più persone, ormai, sono in possesso di un indirizzo di posta elettronica certificata. Se siete tra i fortunati che fanno parte di questo gruppo allora questa è la via migliore per mandare avanti la procedura di disdetta. Infatti, inviando tutto ciò che serve tramite pec, ridurrete i costi a zero e vi qualificherete per il prossimo step in un attimo! Se, invece, non avete ancora un pec, non disperate.. Potete sempre seguire una delle altre strade.

-Raccomandata: superando la snervante fila alle poste e calcolando con anticipo le loro tempistiche di consegna, questo è il secondo metodo più conveniente: con una piccola somma da versare e in un tempo abbastanza breve, avrete sciolto il nodo più difficile dell'intero procedimento.

-Aziende che si occupano di disdette: se barcamenarvi tra tutti questi passaggi non fa per voi o, semplicemente, non avete né voglia né tempo da dedicarvi, allora il nostro terzo consiglio è

quello di affidarvi ad un'azienda che farà tutto al posto vostro! Ce ne sono molte anche online, come ad esempio [DisdetteOnline](#) che QUI vi riporta un esempio di disdetta proprio da sky.

Se sceglierete questo iter dovrete semplicemente contattare l'azienda scelta e lasciare che sia essa ad occuparsi di ogni cosa.

-Chiamata telefonica: anche se completamente gratuita e, ad un primo sguardo, la più comoda, abbiamo lasciato tale modus operandi per ultimo perché riserva parecchi contro: nessun attestato fisico che vi preservi da eventuali problemi burocratici (cosa che invece avrete nei precedenti tre casi) e lunghissimo tempo spesso a seguire le indicazioni degli operatori del servizio clienti.

Una volta scelto e portato a termine l'iter che più vi aggrada, sarete pronti per il successivo passaggio: attendere la chiamata della Sky nella quale dovrete confermare la vostra disdetta.

A questo punto dovrete solo impacchettare e riconsegnare gli apparecchi e i modem che avete ricevuto in comodato d'uso.



#sicurezza

ALLERTA! Prodotto manomesso

Prodotto manomesso, allarme al supermercato Conad: "Chiunque avesse acquistato marmellata a marchio Zuegg di qualsiasi gusto e

grammatura nelle ultime 48 ore è pregato di non consumarlo e di restituirlo al punto vendita per la sostituzione"

Conad lancia l'allarme: non si deve assolutamente consumare e deve essere restituito al punto vendita per sostituirlo. Il sospetto è che alcuni vasetti di marmellata siano stati in qualche modo manomessi e per questo devono essere ritirati dalla vendita. Ci troviamo a San Giovanni di Fassa, in provincia di Trento. Presso un supermercato Conad è scattato l'allarme per una possibile manomissione di alcuni vasetti di marmellata di un noto marchio. La risposta è stata immediata. L'avviso per i cittadini recita "Chiunque avesse acquistato marmellata a marchio Zuegg di qualsiasi gusto e grammatura nelle ultime 48 ore è pregato di non consumarlo e riportarlo al punto vendita per la sostituzione". Il ritiro dei vasetti, dunque, è avvenuto immediatamente dopo l'amara scoperta. Ora si attendono tutti i cittadini nello store per sostituire i prodotti incriminati. Nel frattempo la magistratura indaga sulla vicenda. Una segnalazione relativa ad una manomissione di alcuni vasetti di marmellata è arrivata all'azienda Zuegg che ha immediatamente sporto denuncia alle Autorità competenti. "La



tutela verso i consumatori è obiettivo primario e, di conseguenza, l'allarme è scattato subito. Non è la prima volta che viene segnalata una manomissione. Era già capitato in precedenza alla catena di

distribuzione del gruppo Dao", comunica Zuegg. Di conseguenza, il ritiro dei prodotti si è reso necessario in tutti i punti vendita della catena.

L'azienda multinazionale con sede a Verona, poi, esclude che la manomissione sia avvenuta durante le fasi di produzione e distribuzione e che riguardi specifici lotti. Zuegg si dichiara parte lesa al pari dei consumatori e sta agendo in linea con le Autorità competenti per risolvere la spinosa questione. Nel frattempo, ha comunicato il numero verde che i cittadini possono contattare per ricevere le informazioni del caso. Il contatto è 800 552970. Chiunque avesse marmellata a marchio Zuegg di qualsiasi gusto e grammatura nelle ultime 48 ore, raccomanda Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", non deve consumarla e, anzi, è invitato a rendere il prodotto al punto vendita.



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



www.cibusonline.net

#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

L e i



amarognola secondo la tradizione inglese. Molto profumata grazie alla miscela moderna di luppoli aromatici.

Non filtrata, non pastorizzata.

Ingredienti: Acqua, malti d'orzo, fiocchi di

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% - 24 IBU

Per contatti e informazioni:

FROG.NET

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 alla miscela moderna di luppoli aromatici. Non filtrata, non pastorizzata.

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

Distribuita da:
FROG.NET
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

Distribuita da:
FROG.NET
www.frognet.it - info@frognet.it - 392.9511643

nelle

due versioni **Amber** e **Blonde**

MariLU Amber

è una birra ambrata chiara ad alta fermentazione in stile Pale Ale. Fresca, leggera e

segale, luppoli, lievito. Alc. 4% - 18 IBU

#agroalimentare #vino #promozione

Dedicato a palati esperti e sapienti!

lavorazione. L'intensità paglierina del colore, reso brillante dalle ricchezza offerta nello **SHOP** on line.



- **Brut**
Metodo
Classico "La
Rocchetta",
un "**Blanc de**
Blanc"

che non teme confronti per il sapiente uso di uve nobili

quali **Chardonnay e Pinot**

Bianco e la scrupolosa e lunga



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**

Con le **Card fedeltà Bronze, Silver e Gold** avrete la possibilità di godere di ulteriori e fantastici sconti





[Pasta Andalini](#)



[Mulino Formaggi srl](#)



Officina
Commerciale
Commodities Srl



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia
Società Cooperativa](#)



[ITE
Italian Tourism Expo](#)