



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

SOMMARIO

Anno 21° - n° 18 8 MAGGIO 2022

1.1 EDITORIALE

Libertà di stampa. Un bel tonfo di 17 posizioni

4.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Prezzi generalmente in risalita

5.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Mercati alle prese con guerra e siccità.

6.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. I fondi vanno a raccolta

7.1 CEREALI E DINTORNI

Tendenze

8.1 AGRICOLTURA MACCHINE

I trituratorci efficienti per piccole trattrici

9.1 AGRICOLTURA MACCHINE

SPV ACCESS-POWER-INTENSE. Da Kuhn un modello per le diverse necessità

10.1 CIBUS INAUGURA

Inaugurato un CIBUS d'"Altri Tempi"

11.1 VINO

FIVI E CEVI: l'

Europa lavori per semplificare le vendite a distanza del vino

11.2 EVENTI CASEARI

Tornano i Caseifici Aperti

12.1 CIBUS INAUGURAZIONE

Aperto oggi CIBUS 2022 tra ottimismo e preoccupazione

13.1 ECONOMIA PARMIGIANO

CIBUS: Il Consorzio Parmigiano Reggiano annuncia i dati positivi del primo trimestre 2022: +3,6% le vendite e +6,9% le esportazioni rispetto al primo trimestre 2021

13.2 EVENTI VINO

"Fermento

Emilia" il racconto degli artigiani del vino emiliano

14.1 VINO

TOMMASI sbarca in

sicilia

14.2 EVENTI VINO

"L'anima del

Chianti Classico"

16.1 CIBUS 2022 (TOUR)

In giro

per CIBUS alla ricerca dei nuovi 1000 prodotti (Foto Francesca Bocchia)

17.1 CIBUS 2022 (ARGA TOUR)

In giro per CIBUS alla ricerca dei nuovi 1000 prodotti (Foto Francesca Bocchia)

18.1 CIBUS 2022 CONSORZIO PROSCIUTTO PARMA

CIBUS 2022. Il Prosciutto di Parma presenta il Progetto per la Transizione ecologica

19.1 EVENTI CIBUS 2022

Aprè il 3

maggio a Parma Cibus 2022

20.1 PROMOZIONI

"vino" e

partners.

Editoriale

Libertà di stampa. Un bel tonfo di 17 posizioni



3 maggio: Giornata mondiale della libertà di stampa. Per l'Italia una *débâcle* annunciata. In un anno sprofondati di 17 posizioni. Dal 41esimo posto del 2020 al 58esimo del 2021. Che per caso conti il fatto che da quasi tre anni, dalla pandemia alla guerra in Ucraina, i mass media e i loro massmediologi suonano tutti la stessa campana più e più volte al giorno e infanghino chi è di diversa opinione?

Di **Lamberto Colla** Parma, 8 maggio 2022 - "In Russia c'è la censura mentre qui da noi tutti possono esprimere liberamente il loro pensiero". E' il **refrain quotidiano** che in questi giorni ci viene somministrato all'interno di ogni talk show. Poi il **professor Orsini** viene cacciato da Rai 3, **Santoro** deve andare in un teatro, **Toni Capuozzo** investito da insulti sui social e schernito dai critici da divano, mentre lui le guerre le ha narrate veramente e in diretta.

E così via, come accadde al filosofo **Massimo Cacciari** e addirittura il premio Nobel **Luc Montagnier** etichettato come "rincoglionito", nel periodo NoVax.

E la lista sarebbe lunghissima e altrettanto lunga quella dei "partigiani" del **Governo dei migliori** (... chissà come saranno gli altri...) pronti a alzare le barricate e gli insulti contro gli oppositori.

Costruttori di fake news di Stato per affossare di "Fake News" gli oppositori.





Poi ci sono i

“puri” come Mentana che hanno l’investitura divina di poter giustificare le scelte demagogiche e anti deontologiche.

“Scrissi qui cinque mesi fa - postava alcuni giorni fa il mitraglietta nazionale, che mi onoravo di non aver mai ospitato nel tg che dirigo nessun esponente dei no vax. Allo stesso modo mi onoro oggi di non invitare chi sostiene o giustifica l’invasione russa in Ucraina. E uso quelle stesse parole per rivendicarlo, senza dover aggiungere nemmeno una virgola:

Chi mi dice che così impongo una dittatura informativa, o una censura alle opinioni scomode, rispondo che adotto la stessa linea rispetto ai negazionisti dell’Olocausto, ai cospirazionisti dell’11 settembre, ai terrapiattisti, a chi non crede allo sbarco sulla luna e a chiunque sostiene posizioni controfattuali, come sono quelle di chi associa i vaccini al 5G o alla sostituzione etnica, al Grande Reset, a Soros e Gates o scempiaggini varie. Per me mettere a confronto uno scienziato e uno stregone, sul Covid come su qualsiasi altra materia che riguardi la salute collettiva, non è informazione, come allestire un faccia a

faccia tra chi lotta contro la mafia e chi dice che non esiste, tra chi è per la parità tra uomo e donna e chi è contro, tra chi vuole la democrazia e chi sostiene la dittatura.”

mediatico e sociale dal quale può essere difficile riprendersi.

Per un giornalista o un editore, possono venire fortemente compromessa la reputazione personale e societaria con conseguenze che potrebbero giungere al ritiro degli investimenti pubblicitari.

Uno strumento di cui la magistratura conosce bene gli effetti devastanti anche in forza della disparità di forze in campo. Gli uni accusano senza dover sostenere spese e comunque senza conseguenze in caso di sconfitta, gli altri si devono difendere a spese proprie e poi i risarcimenti non si vedranno mai, o quasi, riconoscendosi comunque sconfitti anche in caso di vittoria.

E’ infine delle ultime ore la notizia che l’AD di RAI (Carlo Fuortes) intenderebbe **selezionare molto bene gli ospiti**. “Negli ultimi anni - ha dichiarato Carlo Fuortes durante la sua audizione nella commissione di Vigilanza Rai - c’è stato un abuso dell’utilizzo del format del talk-show nella televisione pubblica, ma non credo che il talk-show sia la forma ideale per l’approfondimento giornalistico. Penso sia più adatto ai temi leggeri, all’intrattenimento”. Una giustificazione

E già, la libertà di stampa è per certuni ma non per tutti, a quanto pare.

Ma vogliamo introdurre l’argomento delle “querelle temerarie”? Le querelle temerarie, per chi ancora non lo sapesse, sono quelle denunce querele che obbligano i PM a intervenire, eventualmente a portare a processo il querelato e dopo qualche lustro si potrebbe ottenere giustizia ma a fronte di spese notevoli e di uno sputtanamento

POS.	PAESI	PUNTEGGIO GLOBALE	PUNTEGGIO POL.	PUNTEGGIO ECO.	PUNTEGGIO LEGIS.	PUNTEGGIO SOC.	PUNTEGGIO
49	Tonga	69,74	69,70	53,06	66,67	69,50	69,80
50	Gambia	69,25	71,11	51,36	67,69	61,33	74,74
51	Armenia	68,97	66,26	44,44	77,88	76,33	79,91
52	Suriname	68,95	67,88	55,10	62,28	84,00	75,51
53	Andorra	68,79	68,12	50,41	69,12	68,80	67,46
54	Slovenia	68,54	59,32	47,70	78,11	79,94	76,61
55	OCSE	68,49	62,91	48,37	68,25	79,80	63,13
56	Romania	68,46	66,77	46,77	76,46	61,67	70,63
57	Macedonia del Nord	68,44	66,16	43,71	81,29	73,17	77,85
58	Italia	68,16	65,89	47,92	73,93	80,00	73,48
59	Niger	67,80	62,30	46,73	71,75	76,50	61,69
60	Ghana	67,43	66,61	47,22	81,42	79,64	62,25
61	Kosovo	67,00	64,34	45,24	83,85	74,33	70,26
62	Papua Nuova Guinea	66,66	62,42	45,24	66,06	61,33	78,23
63	Montenegro	66,54	62,51	47,67	77,19	71,00	74,33
64	Maurizio	66,27	55,98	47,81	64,16	80,20	62,90
65	Cipro	65,97	61,21	42,09	74,56	65,75	66,25
66	Polonia	65,84	50,95	57,41	68,95	80,53	68,33

che potrebbe aprire la strada a una scelta ancor più discriminante.

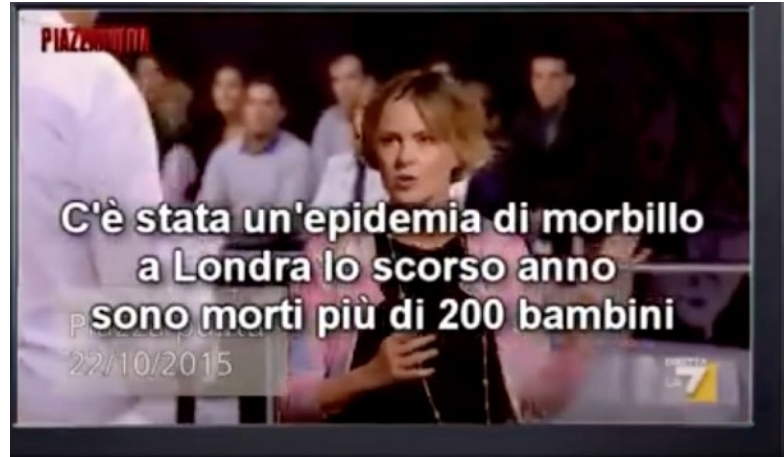
Secondo l'Ordine dei [Giornalisti](#) di Milano "I dati del [Rapporto 2022](#) rilasciato della piattaforma per la protezione dei giornalisti del **Consiglio d'Europa**, il fenomeno delle querele temerarie sarebbe in crescita. Nel 2021, le richieste di risarcimento per danni da diffamazione, l'accusa in genere utilizzata come base legale di partenza, hanno superato il **mezzo milione di euro**.

Nell'Unione Europea gli attacchi legali e fisici a giornalisti e operatori dell'informazione sarebbero stati **439 nel solo 2021**. Per gli attivisti in difesa dei diritti umani, il dato, in questo caso legale, è di **42 procedimenti giudiziari "bavaglio"** dal 2015. I più colpiti sono coloro che si occupano di tematiche ambientali."

Imprese editoriali con la coda di paglia, forse consapevoli della perdita di autorevolezza verso i loro pubblici, hanno intrapreso la linea dedicata all'autocelebrazione.

«Oggi più che mai l'informazione influenza la nostra vita e la nostra sicurezza. Le notizie sono una cosa seria. Fidati dei professionisti dell'informazione. Scegli gli editori responsabili, gli editori veri. Scegli la serietà» Così pubblicizzava **Mediaset** in tempi di crisi pandemica e di una montante opinione anti vaccini a favore degli editori "seri e responsabili".

In questi giorni è invece il "**Corriere della Sera**" che si autoincensa. "**È giusto sapere**": questo il claim scelto da Corriere della Sera per il video, della durata di 30", che celebra l'informazione affidabile e sarà in onda sulle reti Rai, La7 e Sky Tg24. "**E' giusto sapere se la verità corrisponda al racconto**" è un altro passaggio dello spot (<https://youtu.be/mONQxaTPkB0>).



Quindi a chi dobbiamo affidarci? A quelli che mettono in onda giochi elettronici spacciandoli per prese in diretta del conflitto ucraino? A quelli che trasmettono squadroni di aerei caccia russi in perfetta formazione dichiarando che erano in fase di aggressione, quando invece le immagini si riferivano a una parata di alcuni anni prima?

Per **concludere**: La **libertà** di stampa in Italia e in buona parte dell'occidente democratico, è ben rappresentato dal caso **Julian Assange**, il comunicatore che ha messo in rete i documenti che evidenziano le gravi responsabilità degli USA e per il quale rischia una pena di 175 anni. Ora in carcere in Regno Unito, Assange attende l'estradizione verso gli Stati Uniti, e a favore del quale si è mosso anche Amnesty International. Nel 2010 WikiLeaks rendeva di pubblico dominio oltre **250.000 documenti statunitensi**, molti dei quali etichettati come "confidenziali" o "segreti". Tra questi diversi **video sulle stragi di civili** compiute dagli Usa in Iraq e Afghanistan.

Evviva la democrazia e evviva l'equità!

Come diceva il [Marchese del Grillo](#) "**Io son io e voi non siete un cazzo**"

LINK utili:

<https://odg.mi.it/attualita/la-commissione-ue-annuncia-direttiva-contro-le-querele-temerarie/>

<https://www.ilfattoquotidiano.it/2021/03/09/querele-temerarie-lordine-dei-giornalisti-scandaloso-non-avere-una-norma-che-le-contrastiamo-appoggiamo-la-proposta-di-nicola/6128055/>

<https://www.arci.it/3-maggio-giornata-mondiale-della-liberta-di-stampa/>

<https://www.ilpost.it/2022/05/04/enrico-mentana-ospiti-filorussi/>

The 2022 edition of the [World Press Freedom Index](https://rsf.org/en/index), (<https://rsf.org/en/index>)

<https://it.euronews.com/2022/05/03/liberta-di-stampa-la-classifica-i-quasi-buoni-e-i-cattivi-conclamati>

[https://www.lucascialo.it/liberta-di-stampa-italia-posizione/#Posizione Italia Liberta di stampa](https://www.lucascialo.it/liberta-di-stampa-italia-posizione/#Posizione%20Italia%20Liberta%20di%20stampa)

Corsera: <https://youtu.be/mONQxaTPkB0>

<https://www.laveritasuivaccini.it/continuano-le-bugie-del-ministro-lorenzini-gli-inesistenti-270-morti-per-morbillo-in-inghilterra/>

LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Prezzi generalmente in risalita

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XVII e XVIII settimana 2022 Grande impennata del Grana Padano. Crescono anche latte, burro e Parmigiano e Pecorino Romano - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

News Lattiero Caseario - n° 14
17° e 18° settimana
- 02 maggio 2022

Lattiero Caseario: Prezzi generalmente in risalita

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XVII e XVIII settimana 2022 Grande impennata del Grana Padano. Crescono anche latte, burro e Parmigiano e Pecorino Romano - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma, 02 maggio 2022 -

LATTE SPOT – Milano cresce tranne il pastorizzato estero. A Verona medesimo andamento di Milano. Il latte BIO cresce ancora ma con un sensibile rimbalzo.

VR (02/5/22) MI (02/5/2022)
Latte crudo spot Nazionale 54,13 55,16

(+) 53,61 54,64 (+)			
Latte Intero pastorizzato estero	56,19	57,22 (+)	52,58 53,61 (+)
Latte scremato pastorizzato estero	28,98	30,02 (-)	27,43 28,98 (-)
Latte spot BIO nazionale			57,74 59,28 (+)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano i listini del burro hanno registrato una nuova lieve risalita di ulteriori. La crema invece subisce un arresto. Alla borsa di Parma il listino dello zangolato ha registrato un ennesimo pesante rialzo e stessa reazione era stata riscontrata alla Borsa di Reggio Emilia qualche giorno precedente. Borsa Veronese stazionaria. In crescita la Margarina.

Borsa di Milano 02 maggio 2022:
BURRO CEE: 6,97€/Kg. (+)
BURRO CENTRIFUGA: 7,12Kg. (+)
BURRO PASTORIZZATO: 5,32 €/Kg. (+)
BURRO ZANGOLATO: 5,12 €/Kg. (+)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 3,48 €/Kg. (-)
MARGARINA aprile 2022: 2,04 – 2,14 €/kg (+)

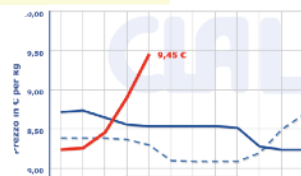
Borsa di Verona 02 maggio 2022: (=)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 3,4 3,5 €/Kg.

Borsa di Parma 29 aprile 2022 (+)
BURRO ZANGOLATO: 4,72 €/Kg.

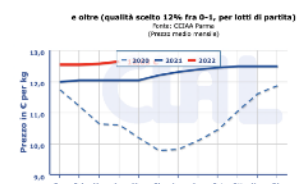
Borsa di Reggio Emilia 26 aprile 2022 (+)
BURRO ZANGOLATO: 4,72- 4,72 €/kg.

GRANA PADANO– Milano 02 maggio 2022 – Grande impennata del Grana Padano che guadagna in modo molto sensibile.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 8,55 – 8,75 €/Kg. (+)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 9,25 – 9,65 €/Kg. (+)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 9,70 – 9,90 €/Kg. (+)
- Fuori sale 60-90 gg: 7,25 – 7,35€/Kg. (+)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 29 aprile 2022 – A Parma i prezzi hanno ripreso a salire. A Milano i listini registrano, anche in questa piazza, un rimbalzo.



- PARMA (29/4/2022) MILANO (02/5/2022)
- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,55 - 10,75 €/Kg. (+) - 10,45 - 10,75 €/kg (+)
 - Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,85 – 11,35 €/Kg. (+) -
 - Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,60 – 12,25 €/Kg. (+) -11,80 – 12,05 €/kg (+)
 - Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,30 – 13,00 €/Kg. (+) - 12,45 – 13,00 €/kg (+)
 - Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 13,05 --13,85 €/Kg. (+) - 13,20 - 13,75 €/kg (+)

PECORINO ROMANO DOP – Milano 02 maggio 2022 – A Milano i prezzi riprendono a salire e guadagnano altri 10 cent.

- MILANO (02/5/2022)
- Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 10,75 – 11,05 €/Kg. (+)

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

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Lattiero Caseario: Pecorino Romano e Grana Padano in ripresa. Fermo il "Parmigiano"

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XIV e XV settimana 2022. Tutto sale tranne la crema milanese e latte spot - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)

Lattiero Caseario

News Lattiero Caseario - n° 13

14° e 15° settimana
- 11 aprile 2022

Lattiero Caseario: Pecorino Romano e Grana Padano in ripresa. Fermo il "Parmigiano"

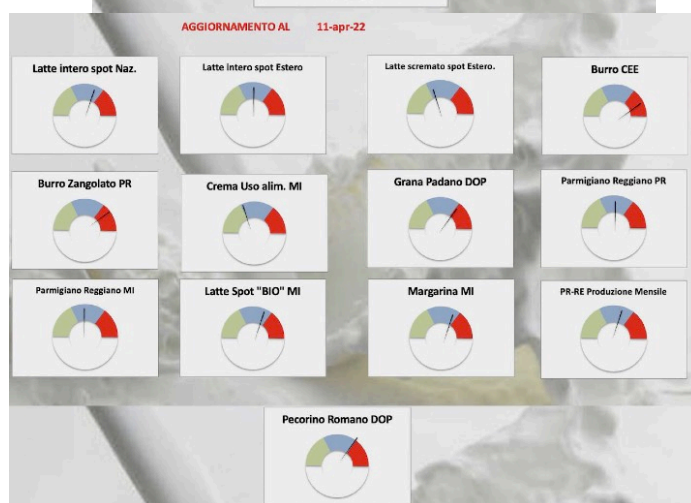
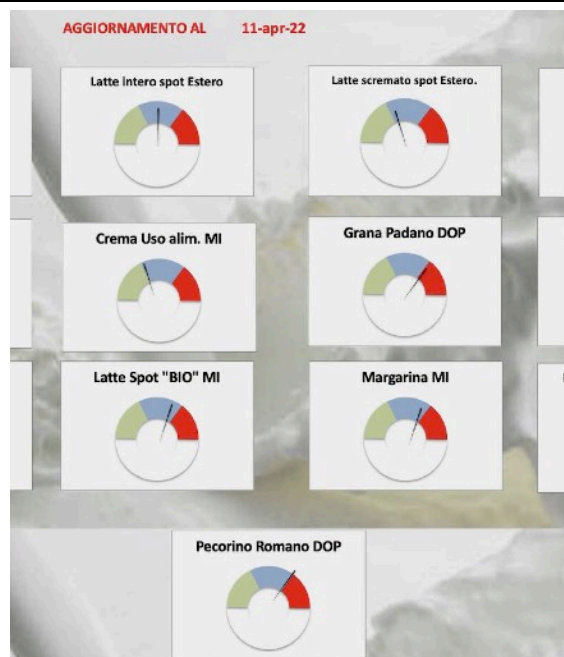
Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XIV e XV settimana 2022. Tutto sale tranne la crema milanese e latte spot - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

di Redazione Parma, 11 aprile 2022 -

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

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

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



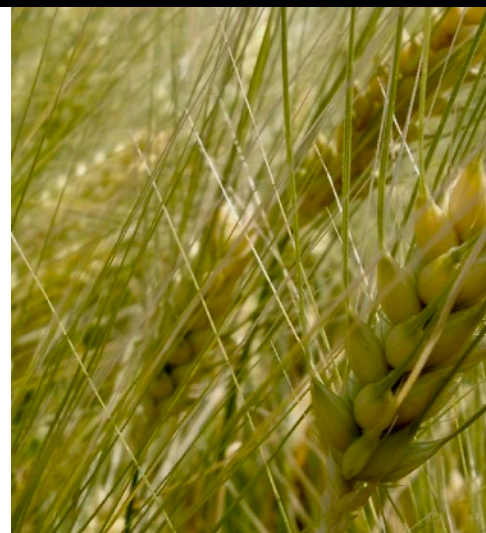


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. I fondi vanno a raccolta

Fondi sempre molto attivi e la siccità sta rafforzando il mais. Le matrici per le bioenergia entrano in conflitto con il settore zootecnico. Arrivi di merce dall'Ucraina.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. I fondi vanno a raccolta

I timori di un rallentamento dell'economia mondiale ha portato i fondi a accaparrarsi i profitti.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 5 maggio 2022 - A seguire le chiusure di 4 maggio di Chicago.

(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).

	mag	lug	ago	set
SEMI	1708,2 (+1,6)	1684,6 (0)	1635,6 (+2,4)	1558,2 (-1,2)
FARINA	440,5 (+0,3)	432,3 (+2,2)	424,8 (+2,2)	415,2 (+1,6)
OLIO	89,17 (-1,43)	84,18 (-2,42)	79,95 (-2,01)	77,74 (-1,88)
CORN	818,7 (+2,2)	813,9 (0)	768 (-1,8)	811 (-0,9)
GRANO	1043,8 (+0,2)	1059,6 (-3,8)	1058,2 (-2,4)	1058,2 (-2,9)

In questi giorni i fondi hanno preso profitto allertati dai timori inerenti il rallentamento dell'economia mondiale, ma sostanzialmente i fondamentali dei mercati internazionali non mutano: scorte basse, e tanti vari problemi climatici e di logistica, e non dimentichiamo una guerra in corso in Europa. E attenzione all'impennata del grano di ieri sera, in quanto potrebbe essere foriera di una ripartenza del mercato.

Il mercato **interno** soffre dei bassi consumi, ma potrebbe essere solo una fase momentanea nel "economia-mercato della scarsità" in quanto molte aziende, che hanno aumentato l'autoconsumo interno, cominciano a vedere le scorte di granelle, insilati, trinciati e affienati, vecchio raccolto, esaurirsi e al nuovo raccolto dei cereali, purtroppo mancano settimane o mesi. I nuovi foraggi sono scarsi in quantità, e i sottoprodotti sempre rari perché risentono anche del calo dei volumi industriali. Se è pur vero che il patrimonio zootecnico si è ridimensionato è pur vero che con alcuni prodotti di origine nazionale o estera a congiuntura di raccolto, non ci arriveremo.

Intanto la paura **siccità** sta rafforzando il mais specialmente sul nuovo raccolto, dove si registrano valori poco diversi da quelli attuali. Ma questo in generale vale per tutti i principali cereali. Mentre per i proteici il calo comincia a farsi sentire e notare, pur restando ancora con valori alti. Anche in questo segmento per i **futuri** a sei mesi o oltre c'è troppa incertezza. Le posizioni di compratori e venditori sono distanti di almeno 30-40€ alla tonnellata, il che rende impossibili le trattative. Solo il tempo ci dirà chi avrà ragione ed è necessario pazientare, o calcolare le proprie trasformazioni. Per il settore dei fibrosi i più avveduti stanno approfittando del calo delle buccette di soya e delle polpe di bietola, nella certezza che affienati e disidratati resteranno cari per due motivi diversi: siccità e caro energia.

Per il mondo delle **bioenergie** nulla di nuovo rispetto alla precedente edizione, se non la caccia a vecchi

CIBUS AGENZIA STAMPA AGROALIMENTARE ANNO 21° - N° 17 - 01/05/2022



trinciati e nuovi erbai.

Fin che c'è la guerra sarà tutto più difficile, e sino a che non avremo i nostri raccolti il consiglio è di non andare corti di merce, perché in alcuni segmenti è l'offerta che fa il prezzo, non la domanda. Insomma, sempre tempi straordinari che richiedono approcci diversi alle varie problematiche, è necessario cambiare il proprio atteggiamento tenendo presente che in poco più di 70 giorni molte cose sono cambiate.

INDICI INTERNAZIONALI 5 MAGGIO 2022

L'indice dei noli B.D.Y. è salito a 2.485 punti, il petrolio wti è salito a circa 108\$ al barile, e il cambio gira a 1,06109 ore 08,09.

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/>

Indicatori del 5 maggio 2022		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
2.485	1,06109 ore 08,09	108,0 \$/bar

[boggini/](#)

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

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

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

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

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

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

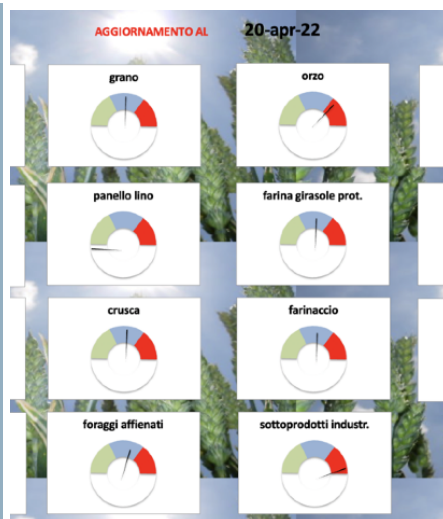
Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni/informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi www.cibusonline.net



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Officina Commerciale Commodities srl - Milano

Cereali e dintorni. Mercati internazionali senza particolari variazioni.

Il rafforzamento del dollaro mette accresce il tasso di difficoltà dei nostri mercati.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 28 aprile 2022 -

SEMI	mag 1669,6 (+10,6)	lug 1640,4 (+10)	ago 1592,2 (+7,4)
FARINA	mag 428,3 (-8,1)	lug 418,2 (-5,7)	ago 411,7 (-5,4)
OLIO	mag 87,08 (+2,78)	lug 82,43 (+2,15)	ago 79,27 (+2,13)
CORN	mag 798,4 (-2,2)	lug 794,2 (+1,2)	set 752,6 (+2,6)
GRANO	mag 1066 (+32,2)	lug 1076,4 (+31)	set 1079,2 (+29,6)

A seguire le chiusure di 27 aprile sera.

... segnali di tendenza del 20 aprile 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>

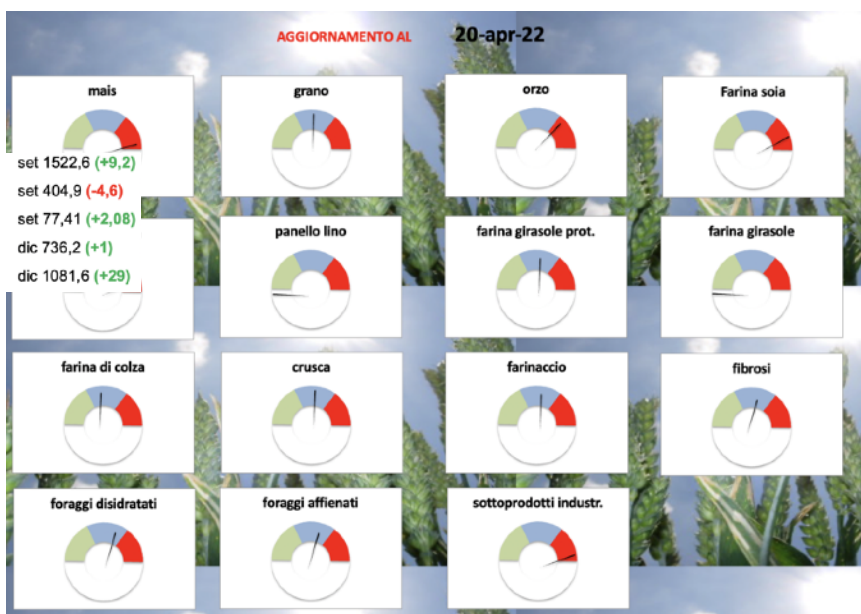
Facebook: <https://www.facebook.com/OfficinaCommercialeCommodities/?ref=bookmarks>

(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.



#agricoltura #Kuhn

SPV ACCESS- POWER-INTENSE. Da Kuhn un modello per le diverse necessità

SPV ACCESS-POWER-INTENSE

SPV, I carri semoventi ad una
coclea:

nuova generazione di motori!

La gamma di carri miscelatori semoventi a coclea verticale singola SPV ACCESSPOWER-INTENSE lanciata nel 2016 è stata rinnovata nell'autunno 2021 e progettata per essere equipaggiata con il nuovo motore PH5.

Questa è stata anche l'occasione per apportare alcuni miglioramenti. La serie SPV è stata progettata per un uso in aziende individuali ed è molto richiesta dagli agricoltori che cercano macchine flessibili, veloci e compatte.

SPV ACCESS, POWER e INTENSE: un modello per le diverse necessità:

La gamma dei carri miscelatori semoventi SPV, disponibile con capacità da 12, 14, 15 e 17 m³, deve la sua reputazione al suo design esclusivo: la vasca di miscelazione è montata tra i due assi consentendo un raggio di sterzata ridotto di 5,00 m con quattro ruote sterzanti.

- SPV ACCESS: con una fresa di carico da 90 HP per razioni composta prevalentemente da insilato
- SPV POWER: con una fresa di carico da 120 HP per un uso con razioni miste e fibrose.
- SPV INTENSE: questa serie include tutte le caratteristiche presenti nella



versione "Power" pur essendo omologato per circolazione su strada a 40 km/ora, aspetto molto richiesto dalle aziende con più siti.

SPV ACCESS, POWER e INTENSE, ora con PH5:

- Motore PH5 con 160 HP (4-cilindri con velocità variabile) in accordo con gli attuali standard normativo.
- I modelli SPV ACCESS e SPV POWER sono omologati per velocità su strada di 20/25 km/h, i modelli SPV INTENSE sono omologati per 40 km/h

KUHN ITALIA S.r.l. - (con socio unico) Via Cerca per Colturano n°8 - 20077 MELEGNANO (MI) ITALY - Tel. +39 02 98 21 61 - Fax +39 02 98 23 03 62 - Fax Ricambi +39 02 98 21 62 12 - www.kuhn.it

Società soggetta a Direzione e Controllo KUHN S.A. - 4 Impasse des Fabriques - BP 60 F-67706 SAVERNE CEDEX

Capitale Sociale int. vers. Euro 520.000,00 - R.E.A. Milano n. 1366755 - N. Mecc. MI 084828 - Part. IVA 10498020154 - Cod. Fiscale 03659840155 - Informativa PRIVACY: www.kuhn.it

- Un joystick multifunzionale gestisce i movimenti di avanzamento durante le delicate operazioni di avvicinamento alle

aree di carico alimenti e le fasi di distribuzione.

- La cabina VISIOSPACE di serie con vista panoramica a 360° e di grandi dimensioni offre il comfort di una macchina pensata per un uso quotidiano.

SPV ACCESS, POWER e INTENSE, per la migliore gestione dei costi operativi:

- Monitor CCI 800 con schermo touch screen a colori da 8" per una impareggiabile ergonomia e comfort di lavoro. Fornisce agli agricoltori l'accesso a tutte le informazioni necessarie per ottimizzare il comfort di guida;

tutta la nostra gamma è dotata della funzione per la connettività KUHN CONNECT, un abbonamento per 5 anni di serie che fornisce agli agricoltori informazioni importanti visualizzabili tramite la dashboard su MyKUHN. Con la ripartizione dei tempi di lavoro (carico, alimentazione, viaggio, ecc.) e dei dati di consumo di carburante, le informazioni presentate all'agricoltore consentono di evidenziare, ad esempio, i margini di miglioramento dei costi operativi. Anche i concessionari partner KUHN hanno accesso alle informazioni utili relative al funzionamento della macchina, fornendo l'assistenza diagnostica necessaria e gli strumenti di manutenzione preventiva.

Video Kuhn VBP 3100 - https://www.youtube.com/watch?v=CA_HVg5uRSU

#Innovazione #NOBILI #Agricoltura

I trituratori efficienti per piccole trattrici

Da Nobili Spa la gamma di Trince polivalenti per il taglio di erba e steli fibrosi. Ideale nella manutenzione di prati, parchi e giardini.

Molinella (BO) 06 maggio 2022 -

I TRITURATOR NOBILI TL e TLP sono macchine di tipo **semiportato**, applicabili ai tre punti del sollevatore idraulico, posteriore o anteriore, di piccole trattrici.

In lavoro appoggiano sul rullo, che ne regola l'altezza. Il rotore è provvisto di coltelli "mobili" intercambiabili, con forme e dimensioni diverse, per adeguare la trincia alle varie esigenze di lavoro.

Disponibili nelle misure 120 - 150 - 180 cm nella serie TL e 120 - 135 - 160 cm nella serie TLP.A richiesta disponibile anche la versione con spostamento idraulico.

Il Triturator è stato costruito in conformità alle Normative Europee

IMPIEGO

Erba

CATEGORIA

Manutenzione del verde

Erba, prati, parchi, giardini

Erba, piante fibrose, legnose, cespugli

SCHEDA TECNICA: https://www.nobili.com/userfiles/FamigliaTrince/files/cataloghi/TL_TLP.pdf

www.gazzettadellemilia.it e www.cibusonline.net

Link Utili

Video intervista R&D Nobili: https://youtu.be/2m_QSvZRH0w

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

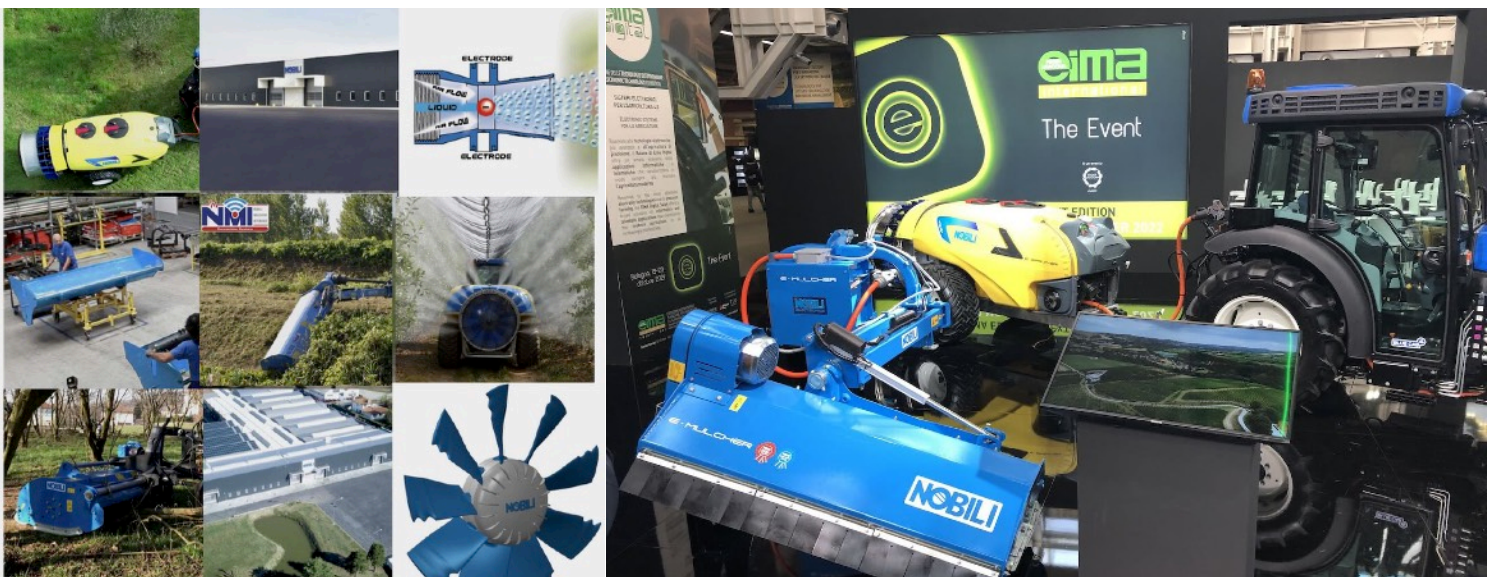


Nobili 75 anni: https://www.nobili.com/userfiles/News/files/NOBILINEWS_2021.pdf



Caratteristiche tecniche Technical specifications Características técnicas	TL 120	TL 150	TL 180	TLP 120	TLP 135	TLP 160
Attacco Linkage Eje portante	Fissa 2 posizioni - 1° categoria 2-pose-fix - category 1			1° - 2° categoria category 1-2		
Spostamento laterale Offset Desplazamiento lateral	mm	-	280	280	350	350
Larghezza di lavoro Working width Anchura de trabajo	mm	1200	1500	1800	1200	1350
	mm	1352	1616	1922	1350	1500
Capacità massima del rotore Influenza di tre coltelli Influencia máxima de tres cuchillas	mm	1352	1616	1922	1350	1500
Numero giri presa di forza PTO transmission speed Frecuencia de rotación e.t.f.	rpm	540	540	540	540	540
Potenza trattore compresa tra Tractor power requirement ranging from Potencia tractor incluida entre	CV	15 - 30	20 - 30	25 - 35	15 - 50	20 - 55
	kW	11 - 22	15 - 22	18 - 26	11 - 37	15 - 40
Ruota libera Free wheel Rueda libre	Sul gruppo rinvio - Integrated in gearbox - En la caja de cambio					
Trasmissione del rotore Rotor drive Transmisión rotor	Cinghia SPBX N. 2 SPBX belts Correa SPBX		Cinghia SPBX N. 2 SPBX belts Correa SPBX		Cinghia SPBX N. 3 SPBX belts Correa SPBX	
Diámetro del rotore Rotor diameter Diámetro rotor	mm	366	366	366	400	400
Velocità di rotazione del rotore Rotor speed Velocidad de rotación rotor	rpm	2309	2309	2309	1965	1965
Velocità lineare dei coltelli Blades linear speed Velocidad lineal de cuchillas	m/s	44,2	44,2	44,2	412	412
Numero di coltelli Number of knives Número de cuchillas	04	24	28	36	32	40
	08	48	56	72	/	/
Regolazione dell'altezza Height control Control de altura	Ruote sterzanti, slitte, rullo - Steering wheels, skids, roller - Ruedas pívotantes, patines, rodillo					
Peso Weight Peso	Kg	125	160	180	140	150





CIBUS: Il Consorzio Parmigiano Reggiano annuncia i dati positivi del primo trimestre 2022: +3,6% le vendite e +6,9% le esportazioni rispetto al primo trimestre 2021

Il Consorzio Parmigiano Reggiano cresce soprattutto nei mercati internazionali, con un +21,1% negli USA, +7,3% nel Regno Unito, + 11,2 % in Francia

Parma, 3 maggio 2022 – Il Consorzio Parmigiano Reggiano ha scelto la vetrina di Cibus per presentare i dati economici del primo trimestre 2022.

#Vino

“Fermento Emilia” il racconto degli artigiani del vino emiliano

da *L'Equilibrista* @lequilibrista27
Montecchio, 04 maggio 2022

Oltre quaranta vignaioli propongono le loro produzioni etiche in una mostra mercato che per due giorni offre approfondimenti, dibattiti e degustazioni.

Gli artigiani del vino emiliano si raccontano: **Domenica 8 e lunedì 9 maggio 2022 il Castello di Montecchio Emilia (RE)** ospita la prima edizione di “Fermento Emilia – Salone del vino artigianale, biologico e biodinamico”.

Protagonisti circa quaranta vignaioli che nelle province di Ferrara, Bologna, Modena, Reggio Emilia, Parma e Piacenza daranno vita ad un evento dedicato alle loro piccole produzioni, dedicate produzioni artigianali che in questa occasione eleva il loro lavoro. Una mostra mercato che, per due giorni, propone assaggi, degustazioni tematiche e masterclass di approfondimento focalizzate a sottolineare il valore del vino emiliano per tipicità e qualità.

Vitigni autoctoni, molti da riscoprire, pratiche enologiche antiche e tradizioni secolari come patrimonio condiviso ed apprezzato: “Fermento Emilia” vuole essere l’occasione per un viaggio insolito che si muove alla scoperta del peculiare



Dopo aver chiuso un 2021 da record, con un giro d'affari al consumo pari a 2,7 miliardi di euro, nel primo trimestre 2022, il Consorzio ha registrato – rispetto al primo trimestre 2021 – un incremento delle vendite totali pari al 3,6% (33.341 tonnellate vs 32.195 tonnellate), trascinato dai mercati internazionali che crescono del 6,9% (14.546 tonnellate vs 13.611).

Stabili le vendite nel mercato italiano (14.071 tonnellate vs 14.085), grazie alla crescita del canale della ristorazione, che compensa il lieve calo dei consumi domestici.



tessuto vinicolo sviluppato nelle valli emiliane. Da Piacenza a Ferrara decine di territori unici per suolo e biodiversità, si incontrano in un’idea comune di vino grazie ai loro interpreti. Il vino diventa testimone dell’opera dell’uomo, della tradizione e del luogo in cui si è scelto di vivere e racconta l’impegno etico del produttore nei confronti della sua comunità.

Un processo che si concretizza con la coltivazione diretta della vigna, la gestione dell’intera filiera produttiva, lo sviluppo di una cultura biologico-biodinamica ed un approccio non invasivo in cantina, con l’unico obiettivo di offrire alla comunità un prodotto autentico e sostenibile.

FERMENTO EMILIA è organizzata e promossa da Naturalmente Emilia con il patrocinio del Comune di Montecchio Emilia.

PROGRAMMA

DOMENICA 8 MAGGIO E LUNEDÌ 9 MAGGIO 2022 DALLE 10.00 ALLE 19.00 FERMENTO EMILIA

banchi d’assaggio allestiti all’interno del Castello di Montecchio Emilia (ingresso a pagamento)

Si vanno quindi consolidando le stime effettuate alla fine del 2021, con alcune incognite legate alle incertezze della crisi geopolitica accesi con l’invasione russa del 24 febbraio, e le conseguenze sulla inflazione e la riduzione del potere di acquisto delle famiglie in alcuni mercati. Questo dato deve considerare la necessità di collocare nei mercati mondiali i volumi produttivi record registrati nel 2020 e 2021, prospettiva compatibile alla stabilizzazione della quotazione registratasi negli ultimi venti mesi.

Primo nello sviluppo, il mercato americano (+21,1% con 3.469 tonnellate vs 2.865 tonnellate del primo trimestre 2021), che sarà strategico per il conseguimento degli obiettivi di crescita della domanda di Parmigiano Reggiano, bene anche Regno Unito (+7,3% con 1.697 tonnellate vs 1.582) e Francia (+11,2% con 2.850 tonnellate vs 2.563). In sofferenza la Germania (-16,3% con 2.230 tonnellate vs 2664), da sempre mercato più sensibile ai prezzi.

DOMENICA 8 MAGGIO

Dalle ore 9:00 alle ore 19:00 MERCATO CONTADINO

Piazza della Repubblica Montecchio Emilia (ingresso libero)

In entrambe le giornate sarà presente un’area food nel parco del castello (ingresso libero)

DEGUSTAZIONI E MASTERCLASS (a pagamento e su prenotazione) presso CASA CAVEZZI (Montecchio Emilia)

DOMENICA 8 MAGGIO:

15.00 - 16.30 DEGUSTAZIONE “IL CONVITO DEGLI DEI” SPERGOLA DI SCANDIANO

La regina delle bollicine bianche va in scena a cura di Flavio Spotti

17.30 - 18.30 DEGUSTAZIONE “MACERAZIONI EMILIANE”

Per vini di un altro stupore a cura di Paolo Tegoni

LUNEDÌ 9 MAGGIO

17.30 -18-30 DEGUSTAZIONE “LA VECCHIA EMILIA”

I vini emiliani e la resistenza all’ossidazione a cura di Matteo Pessina

TOMMASI sbarca in sicilia

da **L'Equilibrista** @lequibrista27 VERONA, 29 aprile 2022



Si trova in una posizione incantevole in contrada "Le Chiuse del Signore" ad appena **570 metri sul livello del mare**, nel piccolo paese di Linguaglossa, prossimo al **Parco Naturale dell'Etna**, a pochi chilometri da Taormina, l'azienda vitivinicola nata agli inizi del Novecento, che la Famiglia Tommasi ha acquisito in occasione del **120° anniversario dalla fondazione**. Un nuovo progetto per una delle più dinamiche famiglie del vino italiano, in uno dei territori più prestigiosi e rinomati per la produzione di grandi vini.

La tenuta copre **15 ettari, coltivati a Nerello Mascalese e Carricante** per la produzione rispettivamente di vini delle **denominazioni di origine controllata Etna Rosso ed Etna Bianco** trovandosi in un contesto naturale dalla bellezza mozzafiato, che comprende panorami sul mare e la

sorprendente vista di un'enorme creazione naturale in pietra lavica, battezzata Pietracannone. Nella tenuta si trova anche una **cantina per la vinificazione e l'affinamento di 1.500 mq.**

Il Presidente Dario Tommasi ci tiene a ricordare che da 120 anni, la sua azienda conserva l'ambizioso obiettivo di raccontare l'Italia attraverso le sue eccellenze vitivinicole e di esserne stimati ambasciatori in tutto il mondo. "L'Etna quindi rappresenta oggi uno dei territori più interessanti e stimolanti sia dal punto di vista della produzione che di mercato. Siamo orgogliosi di poter aggiungere al nostro portfolio questa denominazione alle altre che già rappresentiamo come la Valpolicella Classica, Lugana, Montalcino,

L'accordo è stato siglato con la **Famiglia Bambara-De Luca**, storici albergatori di Taormina, che affermano: «*Conosciamo la Famiglia Tommasi da tempo e apprezziamo la loro unione familiare, che coniugata a laboriosità e competenza, ne hanno consentito traguardi importanti che vanno ben oltre la Valpolicella Classica. La famiglia Tommasi, come la nostra, ha sempre avuto la vocazione all'accoglienza e all'ospitalità. Ci siamo trovati immediatamente sulla stessa lunghezza d'onda, con una visione comune di valorizzazione del territorio e delle sue ricchezze. Questa collaborazione, siamo certi, darà ulteriore lustro all'Etna e a tutto il comparto enoturistico.*»

Con quest'ultima acquisizione, diventano in totale **780 gli ettari vitati** sotto il controllo della Famiglia Tommasi. Continua dunque l'epopea di una grande famiglia del vino italiano, erede del sogno di un contadino appassionato e visionario. Una storia fatta di impegno, concretezza, stile e voglia di sperimentare.

#Eventi #Chianti

"L'anima del Chianti Classico"



Sabato 7 maggio a Reggio Emilia una giornata alla scoperta del territorio e dei viticoltori di Castellina in Chianti.

da **L'Equilibrista** @lequibrista27 Reggio Emilia, 03 maggio 2022

Essere profeti in patria non è mai stato facile, ma di solito riesce bene ai toscani perché hanno quel senso di appartenenza e di sana imprenditorialità capace di far percepire a visitatori, avventori e soprattutto wine-lovers che la loro terra è unica senza discussione.

Castellina in Chianti è espressione di un territorio, nel quale si possono mettere a fuoco, grazie ad una sorta di prodigiosa lente di ingrandimento, tutti i caratteri geologici, pedoclimatici e storici dell'areale della denominazione; unito anche allo sfaccettato e multiforme avvicinarsi di popolazioni che ne hanno marcato la sua connotazione rurale nel corso dei secoli.

Ad oggi, grazie alla nuova Unità Geografica Aggiuntiva, della quale è stato reso noto il lavoro anche al recente Vinitaly, parliamo dunque del comune di Castellina come un insieme variegato e nuovo sia geograficamente



che enologicamente appunto, perché divisibile in almeno quindici micro-unità territoriali distinte.

Il consorzio del Chianti Castellina ha deciso di investire molte delle sue risorse per farne conoscere i pregi e soprattutto le variegate interpretazioni, tanto che alla delegazione **AIS di Reggio Emilia**, è stato affidato il compito di farne divulgazione attraverso un evento che sarà curato nei minimi dettagli proprio nella giornata di **sabato 7 Maggio** prossimo e dal nome "L'anima del **Chianti Classico**", una giornata alla scoperta del territorio e dei viticoltori di Castellina in Chianti.

Più di trenta produttori saranno presenti con i loro vini al banco di degustazione che si svolgerà nel pomeriggio di sabato 7 Maggio all'Hotel Mercure Astoria di Reggio Emilia dalle ore 15,00.

La sera poi, presso la sede di AIS Reggio Emilia, si svolgerà un seminario di approfondimento con

la degustazione di una selezione di 10 vini curata da **Armando Castagno** dalle ore 21,00 circa.

Un seminario di circa due ore e mezza, scandito dall'assaggio di dieci importanti vini castellinesi, che

permetterà di analizzare, capire ed approfondire questa zona affascinante grazie alla guida magistrale di uno dei più noti e talentuosi divulgatori del vino italiano del mondo.

Programma, iscrizione e costi

QUANDO: Sabato 7 maggio 2022

BANCHI DI DEGUSTAZIONE - Ore 15:00-19:30 (ingresso fino alle ore 19:00)

DOVE: Hotel Mercure Astoria Reggio Emilia Centro Via Leopoldo Nobili, 2 - 42121 Reggio Emilia

INGRESSO LIBERO con cauzione di 5 € per tasca con bicchiere da restituire all'uscita.

SEMINARIO - Ore 20:00 Benvenuto gastronomico ORE 21 :00 inizio seminario.

DOVE: Sede AIS Reggio Emilia

Via f.lli Pietro e Alessandro Verri 20/a - 42124 Reggio Emilia

INGRESSO con PRENOTAZIONE: Per l'iscrizione è richiesto il bonifico anticipato, previa conferma della disponibilità dei posti inviando una mail a eventi.re@aisemilia.it

Quote di partecipazione: 40 € Soci AIS, 50 € non Soci

Informazioni e contatti

eventi.re@aisemilia.it

Inaugurato un CIBUS d'"Altri Tempi"

Alte presenze, personalità dello sport e autorità locali e nazionali hanno onorato la riapertura della 21esima edizione di CIBUS.

Di **LGC Parma** 3 maggio 2022 - La coda di autovetture che occupano più corsie per centinaia di metri rendendo difficoltoso il traffico sin dall'uscita autostradale, è l'immagine "tradizionale" di una delle più importanti manifestazioni continentali sull'agroalimentare.

L'alto il flusso di presenze e di operatori oltre che di espositori, dimostra che la strada verso la normalità post pandemica è stata presa.

Purtroppo, come ha sottolineato il presidente della regione **Stefano Bonaccini**, "non ci saremmo mai immaginati di trovarci in una "Pandemia Energetica" e in una crisi bellica che comunque vede l'Emilia Romagna in prima linea per l'accoglienza dei profughi ospitando ben 1/4 di tutta la popolazione ucraina sfollata in Italia.

Al convegno inaugurale il sindaco **Federico Pizzarotti** ha dichiarato la propria soddisfazione per l'alta presenza registrata pur dispiacendosi per i soliti problemi di traffico veicolare.

E' partendo da questa considerazione che il sindaco in disarmo lancia due ipotesi progettuali ai politici presenti.



1. Salvaguardare, difendere e valorizzare le nostre **produzioni di eccellenza** che sono inimitabili,



2. Il secondo tema è quello



infrastrutturale. "E' un tema locale, sostiene Pizzarotti, e tutti noi abbiamo avvertito questa mattina i disagi con le lunghe code di vetture". Un sostegno notevole alla viabilità verrebbe dalla stazione dell'Alta Velocità, "l'alta velocità è un problema politico strategico", conclude Pizzarotti

Al convegno di apertura hanno portato i loro saluti il Presidente di Fiere Parma **Gino Gandolfi**, il presidente Federalimentare **Ivano Vacondio**.

Erano presenti anche **Manlio Di Stefano**, Sottosegretario di Stato al Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, presenti anche **Carlo Ferro**, Presidente di ICE e anche il Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, **Stefano Patuanelli** il quale ha sottolineato che

"C'è la voglia di tornare ad esserci e mostrare l'agroalimentare italiano al mondo, dopo aver esportato nello scorso anno per un valore record di 52 miliardi. E aggiungo che anche i primi mesi dell'anno non stanno segnando il passo. Certo, le difficoltà ci sono, dovute anche al conflitto ucraino e all'aumento dei costi, soprattutto dell'energia. Il governo sta facendo tutto quello che deve fare sulla parte interna per sostenere tutti i settori produttivi"

ed è importante che la Ue non retroceda da quella volontà di stare assieme e di agire comune che ha caratterizzato il modo in cui abbiamo affrontato la pandemia".



FIVI E CEVI: l' Europa lavori per semplificare le vendite a distanza del vino

da **L'Equilibrista** @lequibrista27 Verona, 03 maggio 2022 -



I Vignaioli Indipendenti hanno scritto al Ministro Franco evidenziando le difficoltà attuali dei produttori di vino. Necessario sembra essere un adeguamento immediato nel mondo post pandemia, oppure sarà veramente difficoltosa una ripresa duratura e sostenuta.

FIVI - Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti chiede che venga istituito nel 2022 un tavolo di lavoro a livello europeo affinché si crei uno sportello unico One-Shop Stop (OSS) in tutti gli Stati membri per l'assolvimento delle accise, anche per i produttori di vino. Attualmente, infatti, questa pratica vantaggiosa per le vendite online è consentita solo per certe categorie di prodotto, penalizzando il commercio dei beni soggetti ad accisa per cui non è prevista, tra cui il vino.

I Vignaioli Indipendenti Italiani, su richiesta di CEVI - Confédération Européenne des

Vignerons Indépendants, hanno scritto una lettera al Ministro dell'Economia e delle Finanze Daniele Franco chiedendo di promuovere l'istanza di semplificazione nelle vendite a distanza del vino davanti al Commissario della DG Taxu Paolo Gentiloni, sottolineando le difficoltà attuali dei produttori.

“Una semplificazione doverosa e inderogabile – dichiara Lorenzo Cesconi, Presidente di FIVI – in un momento in cui le relazioni e le vendite a distanza sono diventate la norma. Questi due anni di pandemia hanno modificato le nostre abitudini in tutti gli ambiti ed è necessario anche un adeguamento a livello normativo. È impensabile che, a causa delle differenze nelle procedure di vendita tra i diversi Stati membri, l'onere amministrativo e i costi a carico degli operatori siano elevatissimi e dissuadano i produttori a

concludere le vendite. In questo modo vengono penalizzate soprattutto le realtà che si impegnano direttamente nel commercio dei propri prodotti. I Vignaioli Indipendenti si occupano infatti dell'intera filiera all'interno della propria azienda, partendo dalla coltivazione del vigneto, passando per la vinificazione, per arrivare alla vendita diretta della bottiglia”.

Quello che CEVI e FIVI stanno chiedendo a livello europeo è dunque la creazione dello sportello unico One-Shop Stop (OSS), già in vigore per alcune categorie di prodotti. Oltre ai vantaggi di una burocrazia più snella, la nuova normativa comporterebbe infatti anche una riduzione al minimo delle frodi fiscali ed una maggiore trasparenza nella concorrenza tra i negozi online e quelli fisici.

Tale regime rappresenterebbe inoltre un passo importante per rafforzare la libera commercializzazione delle merci e permetterebbe, sia ai produttori che ai consumatori europei, di trarre pieno vantaggio dalle opportunità del mercato interno.

Tornano i Caseifici Aperti

Caseifici Aperti: torna l'appuntamento per scoprire i segreti del Parmigiano Reggiano dop, sono state presentate le attività a CIBUS

Sabato 7 e domenica 8 maggio torna l'evento dedicato alla produzione di Parmigiano Reggiano DOP con visite guidate a caseifici e magazzini di stagionatura, spacci aperti, eventi per bambini e degustazioni. La presentazione è avvenuta a Cibus, nella cornice d'eccellenza di Parma City of Gastronomy.



Visite guidate al caseificio e al magazzino di stagionatura, spacci aperti, eventi per bambini e degustazioni, uniti alla passione dei casari offriranno la possibilità di vivere un'esperienza unica: un viaggio alla scoperta della zona d'origine del Parmigiano Reggiano, delle sue terre ricche di storia, arte e cultura. Assistere alla nascita della forma, passeggiare nei suggestivi magazzini di stagionatura, acquistare il formaggio direttamente dalle mani di chi lo crea: tutte esperienze uniche che il visitatore potrà vivere in un autentico viaggio nel tempo alla scoperta del metodo di lavorazione artigianale, rimasto

Parma, 3 maggio 2022 – Dopo il grande successo del 2021, dove oltre 30mila appassionati hanno visitato l'area di origine del Parmigiano Reggiano DOP, anche quest'anno i caseifici aprono le porte.

Sabato 7 e domenica 8 maggio torna Caseifici Aperti promosso dal Consorzio del Parmigiano Reggiano: l'appuntamento che offrirà a tutti – dai foodies e appassionati ai curiosi, grandi e piccoli - la possibilità di partecipare e immergersi nella produzione del Parmigiano Reggiano DOP.

Quest'anno le attività di Caseifici Aperti coincidono con gli appuntamenti di Cibus Off ideato dalla Fondazione Parma City of Gastronomy, e sono state presentate allo stand della Fondazione a Cibus, martedì 3 maggio alle ore 12.00.

La collaborazione tra le due importanti realtà si propone di fare da volano per l'esportazione nel mondo della cultura enogastronomica dei nostri territori.

Lo scopo di Caseifici Aperti e dell'accoglienza turistica nei caseifici è quello di contribuire a generare una relazione con i turisti che transitano nel territorio e che possa

continuare anche dopo la visita, offrendo la possibilità di acquistare e ricevere il Parmigiano Reggiano direttamente a casa.

Questo obiettivo fa parte di un programma di Promozione territoriale più ampio, di cui Caseifici Aperti fa parte, e che è arricchito da numerose altre iniziative dedicate ai turisti, alle scuole, ma anche da progetti di formazione e accompagnamento alle vendite.

Sono 48 i caseifici che aderiscono all'iniziativa che coinvolge tutte le province della zona di Origine del Parmigiano Reggiano DOP: Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del Po.

“Dopo anni difficili si ritorna alla normalità – sottolinea Nicola Bertinelli, Presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano – L'antica e suggestiva tecnica di produzione del nostro formaggio, combinata agli innovativi strumenti che il Consorzio mette a disposizione dei visitatori per prenotare le visite nei caseifici, costituiscono un volano per la ripresa del turismo enogastronomico del nostro territorio”.

pressoché immutato da oltre nove secoli. Il Parmigiano Reggiano, infatti, si produce oggi con gli stessi ingredienti di mille anni fa (latte crudo, sale e caglio), con immutata cura artigianale, grazie alla scelta di conservare una produzione del tutto naturale, senza l'uso di foraggi fermentati e di additivi.

Partecipare a Caseifici Aperti è semplice: basta visitare il sito del Consorzio, parmigianoreggiano.com, e accedere all'area dedicata dove è disponibile la lista dei caseifici aderenti con orari di apertura e attività proposte, a disposizione c'è anche un comodo strumento di geolocalizzazione per individuare il caseificio più vicino.

Aperto oggi CIBUS 2022 tra ottimismo e preoccupazione

Gli interventi del Ministro Patuanelli, del Sottosegretario Di Stefano, del Presidente di Federalimentare Vacondio, e di Carlo Bonomi, Presidente di Confindustria – I convegni tenutisi oggi.



costi, soprattutto dell'energia. Il governo sta facendo tutto quello che deve fare sulla parte interna per sostenere tutti i settori produttivi ed è importante che la Ue non retroceda da quella volontà di stare assieme e di agire comune che ha caratterizzato il modo in cui abbiamo affrontato la pandemia".

essere a Cibus per celebrare il food&beverage Made in Italy considerando il difficile contesto internazionale e le preoccupanti conseguenze che anche l'Italia sta subendo. Ma io credo che questo evento sia il più importante non malgrado la situazione che stiamo vivendo ma proprio a causa di quanto sta accadendo. Cibus, infatti ci dà il modo di fare alcune riflessioni: la pandemia prima e la guerra ora ci hanno messo di fronte alla vulnerabilità del nostro sistema alimentare. Sarà importante allora iniziare a pensare a un nuovo modello di diplomazia alimentare da perseguire con un duplice obiettivo: nutrire il pianeta e dare stabilità sociale alle nazioni".



(Parma, 3 maggio 2022) – Si è aperta oggi a Parma la 21° edizione di Cibus, la fiera internazionale dell'agroalimentare, organizzata da Fiere di Parma e Federalimentare. L'inaugurazione è stata fatta da **Stefano Patuanelli, Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali** e da **Manlio Di Stefano, Sottosegretario di Stato al Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale**, presenti anche **Carlo Ferro, Presidente di ICE – Agenzia**, e **Stefano Bonaccini, Presidente della Regione Emilia-Romagna**, ed altri rappresentanti del mondo economico e politico.

"Inauguriamo Cibus con sufficiente ottimismo per il 2022 – ha detto Patuanelli - C'è la voglia di tornare ad esserci e mostrare l'agroalimentare italiano al mondo, dopo aver esportato nello scorso anno per un valore record di 52 miliardi. E aggiungo che anche i primi mesi dell'anno non stanno segnando il passo. Certo, le difficoltà ci sono, dovute anche al conflitto ucraino e all'aumento dei

Per Di Stefano "Cibus è il principale appuntamento fieristico dedicato al settore agroalimentare e rappresenta un momento fondamentale per rilanciare l'export del comparto in un periodo congiunturale particolarmente complesso, che sconta gli effetti di guerra, pandemia, rivolgimenti nelle catene della logistica e ora anche difficoltà nell'approvvigionamento di materie prime".

"L'industria alimentare ha dimostrato resilienza durante il periodo pandemico non smettendo mai di produrre, di lavorare e dare



lavoro, tracciando di fatto un nuovo percorso di consapevolezza dell'importanza del settore" – ha dichiarato Antonio Cellie, Amministratore delegato di Fiere di Parma, a margine del convegno – "e svelando una volta per tutte una industria inclusiva, legata al territorio, fatta di imprenditori che guardano alla qualità e non alla quantità, che si impegnano in prima persona, mandando avanti aziende legate alla propria identità, al loro nome".

Intervenendo all'assemblea di Federalimentare, il Presidente Ivano Vacondio ha detto: "Può sembrare strano

All'assemblea di Federalimentare è



interventato anche **Carlo Bonomi, Presidente di Confindustria** che ha annunciato anche una iniziativa di sostegno alla popolazione ucraina con la realizzazione di due mense per i profughi, iniziativa realizzata da Fondazione Fiera Milano, Fiere di Parma e Federalimentare.

Diversi convegni ed eventi si sono tenuti nel corso della prima giornata di Cibus. Il concorso Birra dell'anno, realizzato da Unionbirrai (associazione dei piccoli birrifici artigianali), ha premiato il birrificio laziale RITUAL LAB, mentre la Regione in testa per il numero di birrifici premiati è stata la Lombardia.

Ridurre lo spreco alimentare, questa la sfida dei prossimi anni che vede coinvolti sia i consumatori sia le imprese alimentari, la ristorazione e la grande distribuzione. Se il Covid nel 2020 aveva indotto una riduzione dello spreco alimentare da parte delle famiglie italiane, nel 2021 si è vista una risalita che gli esperti prevedono anche per il 2022. Questo il tema del convegno "L'unico piatto ricco è quello che non spreca - *Nuova vita agli scarti alimentari e lotta allo spreco*", organizzato da Economy Group. Al convegno

In giro per CIBUS alla ricerca dei nuovi 1000 prodotti (Foto Francesca Bocchia)

Mille nuovi prodotti in esposizione a CIBUS

Pronti per conquistare il mercato nazionale e quello estero – Innovazione all'insegna della tradizione del gusto e della ecosostenibilità – La lista completa sul sito Cibus.it – Una selezione di 100 prodotti in fiera nell'area "Cibus Innovation Corner"

Parma, 4 maggio 2022 – La vera innovazione parte sempre dalla tradizione. E i quasi mille nuovi prodotti in esposizione a Cibus, pronti a essere lanciati sul mercato interno e su quello estero, sono, infatti, elaborazioni creative sulla base dell'antica storia del saper fare dell'alimentare italiano. Sono prodotti che, rispondendo alla domanda dei consumatori, si focalizzano negli ambiti dei prodotti



salutistici, della ricerca del gusto anche attraverso nuovi mix di ingredienti, della tradizione dei prodotti tipici locali, dei packaging ecosostenibili, del benessere animale. Negli stand si potranno dunque trovare olii di oliva spremuti a freddo, salumi con meno grassi e sale, pesto realizzato a freddo, formaggi senza lattosio, hamburger vegetali, una vasta offerta di prodotti di nicchia, le offerte "ready to cook".



Cento di questi prodotti, destinati sia al canale retail sia a quello Horeca, saranno esposti nell'area "Cibus Innovation Corner", situata nel Padiglione 8, suddivisi per settori: Gusto & ingredienti, Packaging, Sostenibilità, Territorialità.

In generale, rimane forte l'attenzione delle industrie alimentari a salute e benessere, come pure alla domanda di prodotti biologici e vegani, seguendo l'onda lunga dell'emergenza pandemica. Qualche esempio: le maltagliatelle di lenticchie rosse e riso integrale; le polpettine di fave e piselli bio, cotte al forno; gli snack di legumi tostati, senza conservanti; la merenda con frullato di frutta fresca e gallette di riso ricoperte di cioccolato; il salame senza conservanti, a lunga stagionatura; le cotolette vegetali di pollo; il prosciutto di Parma da suini nutriti con semi oleosi ricchi di Omega 3; la pasta senza glutine a base di riso integrale e alga Spirulina; i filetti di alici con il 25% di sale in meno, confezionate in olio di semi biologico.

La ricerca del gusto rimane un imperativo assoluto, basti pensare a: guanciale di vitello brasato al barolo, cotto sottovuoto; le praline al cioccolato con anima di formaggio erborinato, cioè con muffe; il prosciutto cotto al tartufo nero; gli scrigni con gorgonzola e cioccolato rosa per i ripieni; la glassa al Marsala



per piatti dolci e salati; la tradizionale

salsa verde arricchita con prezzemolo, coriandolo, peperoncino e succo di limone; il pesto di agrumi con arance e mandorle, condimento per primi piatti e secondi di pesce; i friarelli saltati in vaschette.

Le confezioni sono sempre più spesso ecostenibili e compostabili: gli incarti del cioccolato bio a base di amido di mais compostabile; il Panbauletto con 58% in meno di plastica, confezionato senza vaschetta, con laccio apri e chiudi; salse per aperitivi con - 40% della plastica e -65% cartone e imballi.

E ancora: gli gnocchi surgelati, integrali grano antico Senatore Cappelli, cottura in 2 minuti; l'Olio Dop Umbria non filtrato; il filetto di



salmone da allevamenti con 2,5% di salmone su 97,5% d'acqua; i succhi di frutta in capsule compatibili.

La lista completa dei nuovi prodotti, con foto e descrizione, è disponibile sul sito Cibus.it www.cibus.it

CIBUS 2022. ARGA PRESS TOUR

I giornalisti dell'agroalimentare ARGA - UNAGA dell'Emilia Romagna in visita a CIBUS 2022

Di **Lamberto Colla e Francesca Caggiati**

Parma, 4 maggio 2022 - Girando tra stand e incontrando gli imprenditori di questo straordinario settore economico che è l'agroalimentare, si comprende, o meglio si conferma come l'Italia sia in grado di rialzarsi dopo qualsiasi crisi.

L'intraprendenza e la visione a lungo periodo sono i fattori dominanti del "DNA" del tessuto imprenditoriale nazionale, spesso a stampo familiare.

Organizzato da **Francesca Caggiati**, referente ARGA UNAGA di Parma, il percorso della delegazione dei giornalisti agroalimentari ha incontrato le esperienze di "Oranfrizer", l'azienda che all'ombra dell'Etna distribuisce nel mondo frutta di alta qualità, in particolare arance, e più recentemente anche le **spremute** ottenute attraverso un perfetto controllo della filiera e un processo di trasformazione con tecnologie in grado di salvaguardare le qualità aromatiche dei prodotti. Dalla ricerca in campo, dedicata alla selezione delle arance in grado di essere coltivate e raccolte in un lasso di tempo sempre più ampio (ora da dicembre a giugno), passando da standard di coltivazione integrata sino a arrivare a residui "ZERO" nella buccia, il gruppo **UNIFRUTTI** lavora per mantenere la leadership di settore e ampliare la partecipazione al "green" attraverso un percorso di sostituzione della carta alla plastica delle confezioni e investendo anche nel fotovoltaico che ha garantito una riduzione dei costi



energetici del 30%.

Novità anche in casa del "Consorzio del Prosciutto di Parma". Moderato da **Chiara Marando**, si è assistito a un vero e proprio mini convegno dove ai saluti del presidente



Alessandro Utini, sono seguito gli interventi di **Carlo Prosepio** del politecnico di Milano, **Maria Chiara Ferrarese**, vice direttrice di CSQA, che hanno illustrato il progetto di sostenibilità del Consorzio. Un progetto che, passando attraverso la identificazione delle "impronte



ambientali, arriverà a delineare il **benchmarking**, linea di demarcazione che consentirà di abilitare le imprese a ottenere i benefici derivanti dalla "transizione ecologica". Ha concluso gli interventi il senatore **Gian Marco Centinaio**, sottosegretario al MIPAAF, il quale ha rimarcato l'importanza dell'impegno verso la **sostenibilità ambientale** ma anche alla **sostenibilità delle imprese**, affinché restino competitive e possibilmente guidate da imprenditori nazionali la cui sensibilità ai mercati e alla qualità dei prodotti sono ben note.

Lo Chef **Alberto Rossetti**, Ristorante Squid, coadiuvato da **Nicole Zerbini**, Osteria la Porta di Viarolo e da **Fabio Moseriti**, Trattoria dai Sibani ha preparato una porzione di "prosciutto caramellato" dalla sorprendente piacevolezza.

Il Tour è poi proseguito da **Coppini Arte Olearia**, quindi al **Consorzio Salumi DOP Piacentini**, per concludere infine da **Fiasconaro**.

Il terzo appuntamento del press tour dei giornalisti della stampa specializzata nel settore agroalimentare Arga - Unaga è stato allo stand di **Coppini Arte Olearia**, storica azienda di San Secondo Parmense che produce olio extra vergine di oliva per il mercato consumer e horeca. A Cibus ha presentato il nuovo

olio extravergine monocultivar "de' Coppini", un prodotto che rappresenta la massima espressione della produzione dell'azienda.

"Le olive, provengono da appezzamenti di terreno identificati, vengono raccolte a mano nella loro primissima fase di maturazione quando sono ancora verdi e selezionate - afferma **Francesco Coppini**, responsabile commerciale - La frangitura avviene nel nostro Frantoio Pilota, a pochissime ore dalla raccolta. Si ottiene così un olio extravergine dai profumi e sapori spiccati, dal colore brillante e ricco di polifenoli. Per la campagna 2021-2022 abbiamo selezionato la Nocellara del Belice, una delle cultivar più ricercate, che in questa campagna ha espresso al massimo tutte le sue caratteristiche, per una perfetta armonia di gusto, profumi e persistenza".

Questo prodotto ha già ricevuto diversi riconoscimenti, dalla Guida del Gambero Rosso alla selezione per il Cibus Innovation Corner.

E' stata quindi la volta della tappa al **Consorzio di Tutela dei Salumi Dop Piacentini** in cui è stato presentato il volume "Una Fetta di storia", curato da **Giuseppe Romagnoli** e realizzato per i 50 anni della costituzione con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, a cui è seguita la degustazione dei loro prodotti di eccellenza come la coppa, la pancetta e il salame.

"È per noi di grande valore simbolico e sostanziale - ha spiegato **Roberto Belli**, direttore del Consorzio - partecipare alla più importante rassegna agroalimentare con la possibilità di incontrare gli operatori del settore i rappresentanti dei principali retailer, catene Gdo buyer e importatori internazionali. Un'occasione per far degustare dal vivo l'unicità delle eccellenze del

nostro territorio, con la prospettiva di aprire opportunità di sviluppo di nuovi canali distributivi e di esportazione in nuovi mercati emergenti".

Allo stand era presente anche la chef stellata **Isa Mazzocchi** del ristorante La Palta di Borgonovo Val Tidone in provincia di Piacenza che ha ottenuto il Premio Michelin Chef Donna 2021 e che ha preparato appositamente per l'edizione della fiera due gustose creazioni con i salumi del consorzio: un cono salato con coppa, crema di grana e fiori di acacia e uno sformatino con pancetta e asparagi.

Il tour della stampa specializzata si è infine concluso allo stand di **Fiasconaro**, pluripremiata azienda dolciaria siciliana, famosa per i prodotti artigianali a lievitazione naturale, che produce tra gli altri anche creme da spalmare, marmellate e miele. Particolarmente sensibile al mondo del sociale produce panettoni e colombe per iniziative a favore di diverse associazioni di volontariato, tra cui Verso il Sereno di Parma.

In fiera protagonista è stato il Panettone alla Fragolina e Ciliegia, gioiello di alta pasticceria realizzato dai pasticceri Fiasconaro con i migliori ingredienti della tradizione madonita. La fresca essenza della menta incontra le note fruttate delle fragoline semi-candite per dare vita ad un dolce speciale, impreziosito dalla confettura di ciliegie di



Castelbuono e cioccolato rosa a cui è seguita la degustazione a cura di **Mario Fiasconaro** delle granite di propria produzione di limone e arancio abbinata al panettone caldo.

Tra le novità di prodotto, **Cristina Allodi** - donna di marketing e imprenditrice parmigiana - ha presentato "Le Acciughine", gli originali insaporitori naturali a base di acciughe del Mar Cantabrico nelle varianti gusto classico e gusto deciso, che si usano al posto del sale su cibi caldi e freddi senza alterarne il sapore oppure con erbe aromatiche o peperoncino per aggiungere ai piatti creatività e gusto. Nella produzione aziendale ci sono anche i taralli, la salsa maionese, la crema di broccoli e patè con erbe aromatiche, con capperi e limone o piccante, realizzati sempre utilizzando le pregiate acciughe spagnole. E infine, una novità assoluta non ancora commercializzata, attualmente in fase di market test, sono le Anciù, chips di mais al burro e acciughe, uno snack sfizioso come merenda o aperitivo.

In conclusione, navigando tra gli stand e le mille novità di CIBUS si respira un notevole fermento di positività e le preoccupazioni diffuse sono comunque contrastate da una eccezionale e altrettanto diffusa forza di **reazione, creatività e capacità imprenditoriale**.



CIBUS 2022. Il Prosciutto di Parma presenta il Progetto per la Transizione ecologica



Politecnico di Milano ed Enersem partner della sostenibilità

Continua attivamente l'impegno del Consorzio del Prosciutto di Parma per cogliere le nuove sfide della politica europea sui temi della sostenibilità. E lo fa avviando il Progetto per la Transizione Ecologica, in collaborazione con Politecnico di Milano ed Enersem.

Presentato in occasione di Cibus alla presenza del Senatore e Sottosegretario Gian Marco Centinaio, il Progetto ha l'obiettivo di porre le basi per la definizione di una politica ambientale consortile utile alle imprese del comparto per migliorarsi anche nell'ottica dei mercati di destinazione, diffondendo cultura e pratiche dell'economia circolare e dello sviluppo sostenibile. A partire dal calcolo certificato dell'impronta ambientale del comparto, si affrontano diverse aree tematiche allo scopo di cogliere le opportunità nell'ambito della certificazione dello sviluppo sostenibile: con

consumatore. Appena iniziato, il progetto avrà una durata di due anni e vedrà in una prossima fase anche la partecipazione di CSQA Certificazioni.

Dal 1963, anno di costituzione del Consorzio, abbiamo fatto molta strada per tutelare e promuovere il Prosciutto di Parma, ma oggi la sfida più complessa è quella di portare avanti un modello di gestione e di fare business capace di coniugare la sostenibilità ambientale, sociale ed economica rispettando le norme di autenticità del prodotto.

Con questo progetto vogliamo stimolare le nostre aziende al miglioramento continuo delle loro prestazioni ambientali e rendere il Prosciutto di Parma competitivo sui mercati internazionali anche su questi temi. Promuovendo modelli di produzione e consumo sostenibili, ci poniamo ambiziosamente come apripista anche per le altre DOP del settore, per contribuire ad attuare le

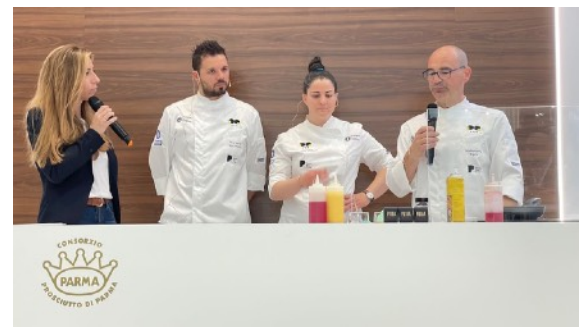
indicazioni della strategia Farm to Fork definita dalla Commissione Europea. Siamo consapevoli che il percorso è lungo e impegnativo, ma abbiamo partner affidabili e qualificati che ci aiuteranno a portare a termine i nostri obiettivi, ha dichiarato Alessandro Utini, presidente del Consorzio del Prosciutto di Parma.

La sostenibilità e l'efficienza energetica sono la nostra missione. Le aziende che vogliono abbattere emissioni e costi in bolletta sono i nostri partner ideali. È un onore e una sfida professionale che siamo stati felicissimi di cogliere quella di supportare una realtà così importante e attenta al proprio operato, mettendo al suo servizio tutta l'esperienza acquisita nell'ambito di precedenti progetti europei nel settore agroalimentare come VIDA e LIFE TTGG, ha affermato Matteo Zanchi, socio fondatore e Ceo di Enersem.

La prima fase del progetto riguarda il calcolo dell'impronta ambientale del comparto attraverso l'applicazione della metodologia PEF - Product Environmental Footprint, un metodo basato sul Life Cycle Assessment (LCA) utilizzato al fine di quantificare la performance ambientale di un

prodotto o di un servizio lungo il suo intero ciclo di vita. Un numero statisticamente significativo di prosciuttifici è coinvolto per la raccolta dei dati necessari alla quantificazione dell'impronta ambientale, in base ai quali saranno individuate le soluzioni più efficaci per migliorarne le performance ambientali. La fase di lavoro successiva prevede, attraverso la stesura delle Regole di Categoria di Prodotto (RCP), l'attivazione dello schema Made Green in Italy per il comparto, il primo schema certificativo nazionale volontario sull'impronta ambientale di prodotto, promosso dal Ministero della Transizione Ecologica, che nasce per rendere riconoscibili sul mercato i prodotti Made in Italy di alta qualità ambientale.

L'ultima fase si concentra sulla creazione di un software per il calcolo e la riduzione dell'impronta ambientale che consenta l'adozione di soluzioni e tecniche per ottimizzare le prestazioni dell'intero ciclo produttivo rendendo inoltre lo strumento



compatibile con l'utilizzo nell'ambito del processo di certificazione Made Green in Italy. Il software sarà accessibile ai produttori che, dopo aver inserito dati e informazioni specifiche della propria realtà, riceveranno come risultato una relazione sulle proprie prestazioni ambientali; il confronto con dati di benchmark di realtà comparabili; indicazioni di miglioramento personalizzate per la riduzione dell'impronta ambientale di prodotto e per il risparmio energetico.

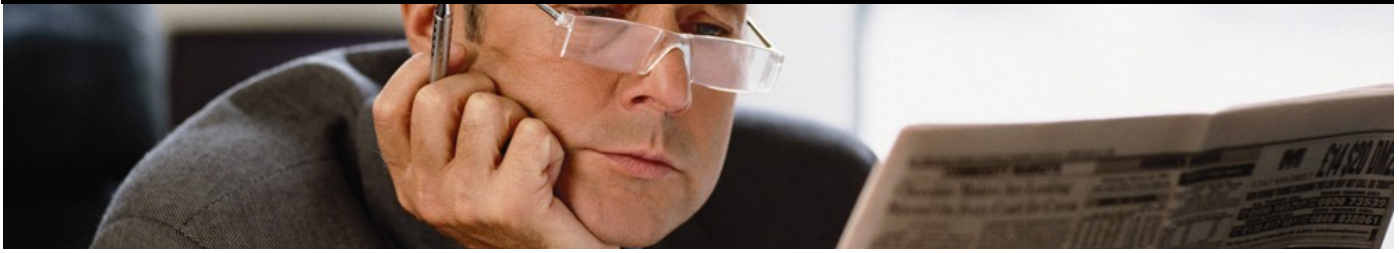


l'efficienza energetica ad esempio, elemento chiave per i prosciuttifici per il quale verranno proposte misure funzionali al miglioramento delle performance ambientali in stabilimento; e con



il packaging, sia per la sua materialità sia come presidio della qualità del prodotto, identificando soluzioni in grado di favorire la riduzione dello spreco alimentare da parte del





#Cibus

Apri il 3 maggio a Parma Cibus 2022

(Parma, 2 maggio 2022) – Apre martedì 3 maggio a Parma Cibus 2022, organizzato da Fiere di Parma e Federalimentare. La fiera sarà inaugurata da Stefano Patuanelli, Ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali e da Manlio Di Stefano, Sottosegretario agli Affari Esteri.

Circa tremila aziende espositrici presenteranno agli operatori economici i loro prodotti, mille di questi innovativi, pronti a essere immessi sui mercati. Cibus 2022 vedrà il ritorno dei buyer esteri, provenienti da Stati Uniti d'America, America Latina, Europa, Medio Oriente e alcuni Paesi asiatici. In fiera saranno aperte l'Area *Horeca the Hub*, il *Cibus Innovation Corner* con cento nuovi prodotti selezionati da una giuria di esperti e l'*Innovation Hub*, con Start Up innovative. Si terranno inoltre decine di convegni a cui

parteciperanno i rappresentanti di Industria, Agricoltura, Distribuzione e del mondo politico.

Il fuori salone "Cibus Off" si terrà nel centro di Parma con degustazioni, esposizioni e dibattiti. Sarà aperto il 3 maggio alle ore 18 con l'inaugurazione della mostra di fotografie artistiche "Art Save The Food", curata da Claudio Composti e co-organizzata da Fiere di Parma e Mia Fair nel Complesso Monumentale del Monastero di San Paolo.

Infine, grazie al programma Cibus Food Saving, i volontari di Banco Alimentare recupereranno i prodotti che le aziende espositrici, al termine della manifestazione, scelgono di salvare dallo spreco, donandoli.

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

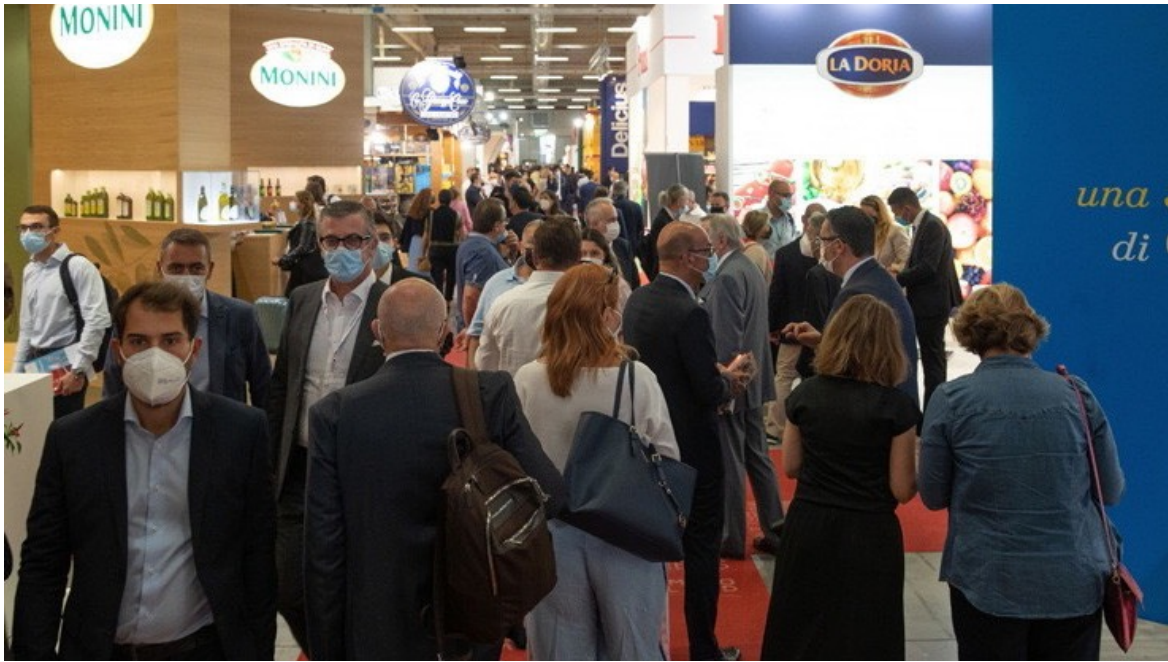
iscritta al registro imprese di
Parma 24929

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

Distribuito 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

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



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

MariLU Amber

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

nelle

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](#)

