



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

SOMMARIO

Anno 22° - n° 5 5 febbraio 2023

1.1 EDITORIALE

41 bis - 100 giorni di digiuno, 100 giorni di Meloni.

4.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Parmigiano e Grana in flessione"

5.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: Tendenze

6.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. A dominare sarà il rosso?

7.1 CEREALI E DINTORNI

Tendenze.

8.1 ALIMENTAZIONE E UE

Fermiamo una società futura alimentata a insetticidi

8.1 AMBIENTE E PARMIGIANO

Versatile, Sostenibile E... Rivoluzionario: Tutte Le Sfumature Di Parmigiano Reggiano A Identità Golose 2023

9.1 MACCHINE

Trince Pacciametrici Sds Serie 1000: binomio di tecnologia e sostenibilità

10.1 EVENTI AGROALIMENTARE

PARMIGIANO REGGIANO a Identità Golose.,

11.1 PROMOZIONI

partners

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

Editoriale

41 bis - 100 giorni di digiuno, 100 giorni di Meloni.



Digiuno a orologeria o solo coincidenza?

Di **Lamberto Colla** Parma, 5 febbraio 2023 - C'è fermento nel Paese! Gli studenti, dopo tre anni di torpore, impermeabili alle loro libertà private, dallo studio alla mobilità, all'uso di mezzi, con l'obbligo di esibire il Green Pass a ogni occasione pubblica e comandati a rispettare il "coprifuoco" ecco che, infine, si sono organizzati per chiedere l'abolizione del 41Bis, un trattamento riservato ai capi mafiosi e capi terroristi utile a limitare la possibilità di proseguire nel comando oltre le mura carcerarie. Un impegno certamente "nobile" ma discutibile nei tempi e nei modi.

Ma si sa, i giovani sono generosi e molti di costoro, che oggi occupano la "Sapienza" e altre istituzioni, che si muovono in cortei (non autorizzati ovviamente) invocando la giustizia per assassini, bombaroli e vertici mafiosi dovrebbero guardare qualche documentario degli anni '70 e '80, magari parlare con quegli studenti (vedi sottoscritto) che all'epoca studiavano nelle grandi città universitarie dove ancora si sparava e dove i quartieri universitari erano presidiati dai "celerini", le mense studentesche incendiate quasi



quotidianamente, quegli studenti che poi andarono a fare il servizio di leva militare e, in certe aree "calde", i fucili delle scorte militari erano armati con il colpo in canna pronti a rispondere ai possibili assalti da parte di qualche cellula terroristica.

Ed oggi, vedere che orgogliosamente questi giovani si rendono complici di qualcuno che li sta strumentalizzando fa rabbia e al tempo stesso compassione.

In varie circostanze, avevo sottolineato come i movimenti giovanili fossero assenti nei periodi di oscurità pandemica e in seguito al sostegno dell'intervento militare in Ucraina.

E invece il silenzio più assordante. E' lontano il tempo di "Mettete dei Fiori nei vostri cannoni"...

L'invito quindi è di studiare la storia recente, di meditare e conseguentemente di costruirvi un futuro per Voi e per i Vostri genitori, molti dei quali presto non avranno più le forze e le risorse per vivere dignitosamente.

Che siate di sinistra o di destra non importa, riprendetevi in mano la vostra vita futura.

Quella strana coincidenza!

A molti, per fortuna non a tutti, sarà sfuggita la amara coincidenza dell'inaugurazione del Governo Meloni con l'inizio del digiuno del terrorista anarchico Alfredo Cospito.

Poteva iniziarlo nel maggio precedente (Governo Draghi) quando gli venne affibbiato il 41 BIS, avrebbero potuto i 4 parlamentari PD andarlo a trovare prima e avanzare prima un dibattito politico sul riordino del 41 Bis (assolutamente legittimo), e avrebbero certamente ottenuto un ottimo risultato avendo una compagine parlamentare cospicua e

agguerrita composta da M5S, PD e varie frange di sinistra.

Vale la pena ricordare che al signore in questione il 41 bis gli era stato affibbiato il **4 maggio 2022**, dall'allora ministra della Giustizia **Marta Cartabia** su richiesta della Direzione distrettuale antimafia di Torino e della Direzione nazionale antimafia, dopo che Cospito aveva fatto pervenire dal carcere "[documenti di esortazione alla prosecuzione della lotta armata di matrice anarco-insurrezionalista](#)".

Invece, guarda caso, nulla. Nessuno dei benpensanti dell'ultim'ora si mosse.

Solo 15 giorni dopo l'arresto di un nuovo, illuminato e autorevole ospite delle patrie galere elevato al rigore del 41 Bis, **Matteo Messina Denaro**, ecco che il movimento studentesco scopre, grazie al digiuno di Cospito e dei piddini **Debora Serracchiani, Walter Verini, Silvio Lai e Andrea Orlando (ex guardasigilli)**, dell'esistenza del 41 Bis e ne chiede l'abolizione per tutti, Messina Denaro e "compari" compresi.

Una revisione possibile... per tutto il sistema carcerario italiano.

Premesso che le misure alle quali sono sottoposti certi carcerati (in tutto circa 800) sono al limite estremo della civiltà, forse già un po' oltre, potrebbe essere giunto il momento di mettere in discussione la misura estrema e identificare una misura sostitutiva e altrettanto efficace.

Ma i reati dei quali si sono macchiati certi personaggi criminali, capaci di ordinare ulteriori delitti dall'interno delle mura carcerarie, hanno obbligato lo Stato a una ulteriore difesa dei diritti dei cittadini, dei politici e di manager di grandi imprese statali e non, introducendo il 41 Bis, ovvero l'isolamento quasi totale con l'esterno.

Potrebbe essere sopraggiunto il tempo per una revisione del 41 BIS, ma, a mio giudizio, è **tutto il sistema carcerario che andrebbe riformato**, a partire dalla necessità di costruzione di nuovi Istituti di Pena e al conseguente incremento del numero dei Poliziotti Penitenziari.

Le **carceri esplodono** e la **polizia penitenziaria è sotto pressione costante**. Non passa giorno che alcuni di essi vengano spediti all'ospedale e addirittura rischiano la vita, come accaduto pochi giorni orsono nel [carcere](#) di massima sicurezza di Parma.

Una situazione nota a tutti i livelli che, se considerata nella sua complessità, avrebbe potuto elevare l'intervento dei parlamentari oggi sotto accusa, da "favoreggiamento" a indirizzo politico coerente con la loro carica e segnale di civiltà e speranza per i costretti nei penitenziari.

Sarebbe stato un intervento a favore dello Stato e nessuno avrebbe avuto la strana idea che fosse stata una mossa ordita contro il governo di destra.

Una replica, quasi scontata, dell'episodio del 2019 quando una barchetta con a bordo **Riccardo Magi,**

Nicola Fratoianni e Stefania Prestigiaco aggirando il veto di Salvini, avevano portato la loro solidarietà agli ospiti della Sea Watch da 9 giorni in rada.

All'epoca il capogruppo Del Rio intervenne sostenendo che i



parlamentari del PD avrebbero fatto la staffetta quotidiana con la neve dell'ONG in questione.

Peccato che alcuni mesi dopo, nel periodo delle elezioni regionali (anche in Emilia Romagna) e con il ministero dell'interno ricoperto non più da Salvini ma dalla **Lamorgese**, si dimenticarono di fare la staffetta con altra nave ONG in rada impossibilitata a attraccare, da quasi 15 giorni.

Addirittura, la ministra del governo Conte 2 e Draghi [risulta aver fermato molte più navi ONG dello stesso Salvini](#), senza però incontrare l'ostruzionismo della sinistra.

Che strano mondo politico che è quello italiano.

Una politica (con "p" minuscola) contro... l'Italia pur di vincere gli avversari!



Che cos'è il 41bis?

Si tratta di una disposizione varata nel 1986 che stabilisce condizioni particolarmente dure di carcerazione, da applicare originariamente solo in caso di emergenza, come nel caso di rivolte carcerarie, che non erano mancate negli anni 80.

Solo nel 1992, non a caso subito dopo la strage di Capaci, il Parlamento allargò la sua applicazione oltre l'immediata emergenza. In particolare a quei detenuti per mafia che per motivi di sicurezza non avrebbero dovuto avere contatti con l'esterno o con altri carcerati. Negli anni successivi la norma, di natura provvisoria, è stata prorogata fino a divenire permanente nel 2002, e a essere ulteriormente riformata nel 2009 con la previsione che il 41bis può

essere applicato fino a 4 anni con proroghe di due anni.

Non sono solo mafiosi – Vi sono però anche 80 detenuti al carcere duro che non appartengono a questa triade. Si tratta dei 19 che fanno parte della Sacra Corona Unita, di 26 affiliati ad altre mafie siciliane, oltre a due esponenti della Stidda, sempre siciliana, di 24 di altre cosche pugliesi. Solo 3 provengono da mafie lucane. La Basilicata nel panorama del Sud è sempre stato piuttosto ai margini delle attività della criminalità organizzata.

Sono molto pochi ma sono presenti i detenuti al 41bis per motivi di terrorismo, in particolare islamico. Sono 3, e il regime di detenzione applicato è dovuto al fatto che il 41bis è stato nel tempo allargato oltre i reati di mafia. Si può destinare anche a condannati o sotto processo per terrorismo, sequestro di persona, violenza sessuale, prostituzione minorile o pedopornografia.

La condanna al 41bis comporta infatti l'isolamento dagli altri detenuti, anche nell'ora d'aria, la limitazione dei colloqui con i familiari, solo uno al mese della durata di un'ora, e dietro un vetro. Le autorità carcerare controllano la posta in uscita ed entrata, la riduzione del numero e del tipo di oggetti che si possono detenere in cella, che è ovviamente singola.

Vi sono stati diversi ricorsi contro il 41bis nel corso degli anni, di organizzazioni per i diritti umani. Una delle principali obiezioni, a parte quelle sulla durezza delle condizioni, è che venga usato per "fare parlare" e che possa condurre alla creazione di falsi pentiti. Certamente rimane uno degli strumenti che ha portato alla maggiore disarticolazione della criminalità organizzata, in particolare della mafia siciliana negli ultimi 30 anni.

Fonte: truenumbers.it

LINK UTILI

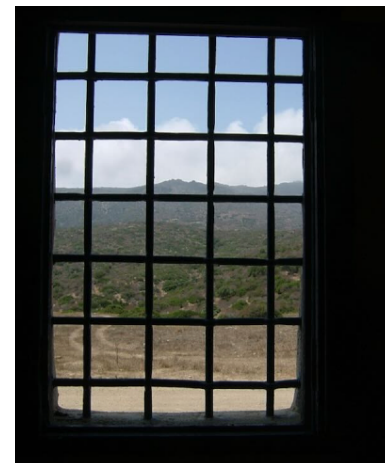
<https://www.gazzettadellemilia.it/politica>

<https://www.poliziapenitenziaria.it/carcere-sono-759-i-detenuti-in-regime-41bis-di-cui-304-ergastolani/>

<https://www.poliziapenitenziaria.it/allarme-attentati-anarchici-nel-nostro-paese-a-rischio-ministeri-e-carceri/>

<https://www.gazzettadellemilia.it/cronaca/item/40048-ancora-aggressioni-al-carcere-di-parma-la-protesta-del-sindacato-di-categoria-uspp>

https://www.corriere.it/cronache/21_marzo_14/migranti-lamorgese-ha-bloccato-piu-navi-ong-salvini-bfccb68c-8432-11eb-ae38-084646f2f8da.shtml



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: “Parmigiano e Grana in flessione”

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della IV e V settimana 2023 “_Il latte spot tenta la ripresa e il pecorino romano sempre alle stelle. In discesa il burro.”. - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

News Lattiero Caseario - n° 3 - 4° e 5° settimana - 30 gennaio 2023

Lattiero Caseario: “Parmigiano e Grana in flessione”

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della IV e V settimana 2023 “_Il latte spot tenta la ripresa e il pecorino romano sempre alle stelle. In discesa il burro.”. - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma) _

di **Redazione** Parma, 30 gennaio 2023 -



LATTE SPOT – Milano, i prezzi segnano ancora pesantemente in negativo, salvo per il pastorizzato estero che mostra stabilità. A Verona i valori si comportano analogamente a Milano. Continua a scendere anche il latte Bio milanese.

VR (30/01/23)

MI (30/01/2023)

Latte crudo spot Nazionale	53,61	56,71	(=)	53,10	54,13	(=)
Latte Intero pastorizzato estero	42,27	44,33	(+)	43,82	45,36	(=)
Latte scremato pastorizzato estero	20,18	21,22	(+)	20,70	21,74	(+)
Latte spot BIO nazionale				62,89	63,92	(=)



BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano i listini del burro hanno subito un nuovo pesantissimo crollo (-20 cent). La crema cede anch'essa. Alla borsa di Parma il listino cede 20cent come il prezzo registrato nella Borsa di Reggio Emilia. Borsa Veronese in flessione. Margarina stabile.

Borsa di Milano 30 gennaio 2023:

BURRO CEE:	4,30 €/Kg (-)
BURRO CENTRIFUGA:	4,45 €/Kg (-)
BURRO PASTORIZZATO:	2,65 €/Kg (-)
BURRO ZANGOLATO:	2,45 €/Kg (-)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg):	1,96 €/Kg (-)
MARGARINA dicembre 2022:	1,80 - 1,90 €/kg (=)

Borsa di Verona 30 gennaio 2023: (-)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,00 2,10 €/Kg.

Borsa di Parma 27 gennaio 2023 (-)

BURRO ZANGOLATO: 2,25 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 24 gennaio 2023 (-)

BURRO ZANGOLATO: 2,25 - 2,25 €/kg.

GRANA PADANO– Milano 30 gennaio 2023– Il Grana Padano inizia a perdere quota.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 9,30 – 9,45 €/Kg (-)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 9,95– 10,30 €/Kg (-)

- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 10,40 – 10,55 €/Kg (-)

- Fuori sale 60-90 gg: 8,00 – 8,05€/Kg (-)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma 27 gennaio 2023 – A Parma i prezzi iniziano a flettere. Anche a Milano segnali negativi..

PARMA (27/01/2023) MILANO (30/01/2023)

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,55 - 10,80 €/Kg. (-) - 10,30 - 10,60 €/kg (-)

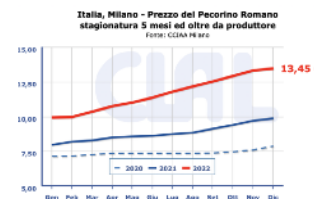
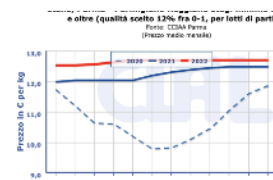
-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,80 – 11,30 €/Kg. (-) -

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,55 – 12,20 €/Kg. (-) - 11,65 – 11,70 €/kg (-)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,25 – 12,95 €/Kg. (-) - 12,30 – 12,85 €/kg (-)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 13,00 --13,80 €/Kg. (-) - 13,05 - 13,60 €/kg (-)

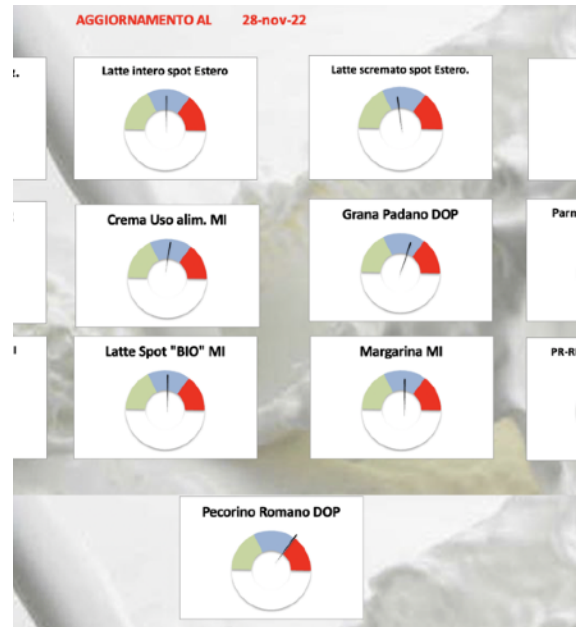
PECORINO ROMANO DOP – Milano 30 gennaio 2023 – A Milano il prezzo ha



LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLVII e XLVIII settimana 2022 "Creme in lievissima ripresa, stabile il latte e burro in sensibile flessione". - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)



Lattiero Caseario

Lattiero Caseario: "Grana e Pecorino ancora in crescita"

News Lattiero Caseario - n° 39 47° e 48° settimana - 28 novembre 2022

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLVII e XLVIII settimana 2022 "Creme in lievissima ripresa, stabile il latte e burro in sensibile flessione". - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

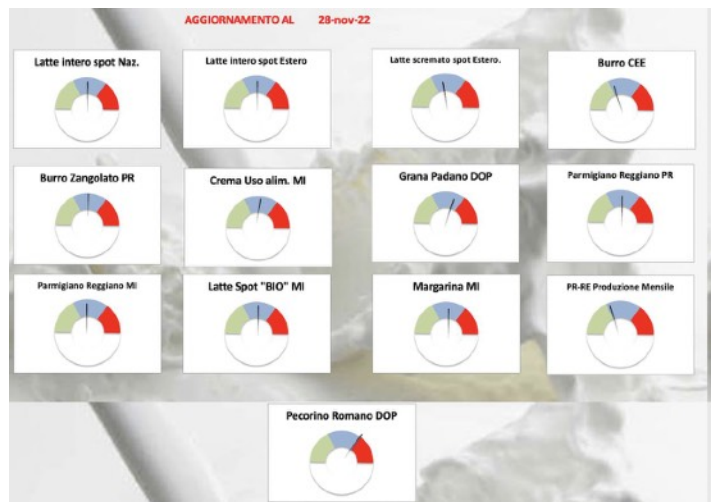
di Redazione Parma, 28 novembre 2022 -

- (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° 39 - settimana 47 e 48 2022 28 novembre 2022

FARMIGIANO REGGIANO		Data		25/11/22		15/11/22		22/11/22		21/11/22		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
12 mesi e oltre		10,65	10,80	10,65	10,80	0,00	0,00	10,45	10,75	10,45	10,75	0,00	0,00
18 mesi e oltre		11,30	11,40	11,30	11,40	0,00	0,00	11,80	12,05	11,80	12,05	0,00	0,00
24 mesi e oltre		12,30	13,00	12,30	13,00	0,00	0,00	12,45	13,00	12,45	13,00	0,00	0,00
30 mesi e oltre		13,50	13,90	13,50	13,90	0,00	0,00	13,10	13,75	13,10	13,75	0,00	0,00
PR-RE Produzione Mensile		ob22	ob21	%	Variazione	TOT 2021		2020		Variazione	Variazione	media	Precedente
		3.379.279	3.442.772	-1,34	-63.493	4.061.144	3.937.823	152.321	4%	10,81 €	10,44 €	0,17 €	0,17 €

GRANA PADANO		Data		28/11/22		21/11/22		21/11/22		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Export safe 60-90 gg		8,05	8,10	8,00	8,05	0,05	0,05	0,00	0,00	0,00	0,00
9 mesi		9,30	9,50	9,30	9,45	0,05	0,05	0,00	0,00	0,00	0,00
28 mesi		10,00	10,20	9,95	10,10	0,05	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00
Riserva 20 mesi		10,45	10,60	10,40	10,55	0,05	0,05	0,00	0,00	0,00	0,00

BURRO		Data		28/11/22		21/11/22		25/11/22		18/11/22		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Burro CEE		6,05	6,10	6,05	6,10	0,00	0,00	6,00	6,05	6,00	6,05	0,00	0,00
Burro Centrifuga		6,20	6,20	6,20	6,20	0,00	0,00	6,10	6,10	6,10	6,10	0,00	0,00
Burro pastorizzato		4,40	4,40	4,40	4,40	0,00	0,00	4,40	4,40	4,40	4,40	0,00	0,00
Zangolato di crema fresca		4,20	4,20	4,20	4,20	0,00	0,00	4,10	4,10	4,10	4,10	0,00	0,00

CREMA E PANNA		Data		28/11/22		21/11/22		28/11/22		21/11/22		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Crema a uso alimentare (40%mg)		3,36	3,36	3,34	3,34	0,02	0,02	3,18	3,26	3,11	3,19	0,07	0,07
Panna centrifuga uso alimentare (40% mg)		3,36	3,36	3,34	3,34	0,02	0,02	3,18	3,26	3,11	3,19	0,07	0,07
Margarina		1,80	1,90	1,80	1,90	0,00	0,00	1,80	1,90	1,80	1,90	0,00	0,00

LATTE SPOT		Data		28/11/22		21/11/22		28/11/22		21/11/22		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
4/100 lt. "spol"		69,08	70,11	69,08	70,11	0,00	0,00	69,08	70,62	69,08	70,62	0,00	0,00
Latte intero pastorizzato "spol" estero		64,95	65,68	64,95	65,18	0,00	0,00	66,50	67,51	66,50	67,51	0,00	0,00
Latte scremato pastorizzato "spol" estero		35,71	36,74	36,74	35,78	-1,03	0,96	35,71	36,74	35,78	35,78	-1,03	0,96
Latte Spot Biologico		70,11	72,17	70,11	72,17	0,00	0,00	70,00	72,00	70,00	72,00	0,00	0,00

PECORINO ROMANO DOP		Data		28/11/22		21/11/22		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Regolatura 9 mesi e oltre		13,30	13,60	13,30	13,60	0,00	0,00	0,10	0,10

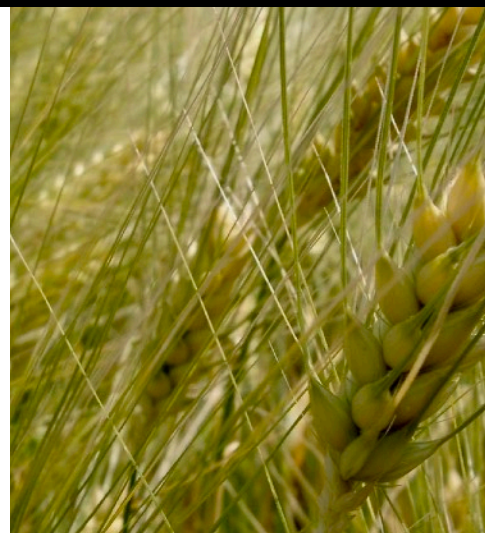


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. A dominare sarà il rosso?

Mercato sempre troppo condizionato da finanza e da fattori geopolitici.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



#Pastificio.Andalini

ntorni. A dominare sarà

ondizionato da finanza e da fattori geopolitici.

ilio - Milano, 2 febbraio 2023 -

ni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per grano, in dollari per tonnellata corta per la farina.

che oggi a Bologna con tutta probabilità il "rosso sarà continueremo a scrivere di quotazioni ancora alte specie brosi.

mane e basandoci sulle quotazioni e notizie di ieri: specie i portuali, ma pesanti ora anche grano e più interpretazione il mercato del mais nazionale, specie rmissio del portuale crea confusioni, per il 103 invece da questo è data anche dal cosiddetto mais "over". continuo ridimensionamento, ma siamo vicinissimi ad un ceici seppur in ridimensionamento sono ancora molto ori la proteica quotava 612€ partenza Venezia e 600€ ale -8/10€. (quotazione delle cosiddette prime mani/ rivendite un pochino più economiche). Sempre in oya. Ben tenuto tutto il settore proteico alternativo di Girasole, Colza, Pannello di Lino. Fibrosi stabili e ndustria del riso fermi in ribasso i Risoni. Melassi vari ben tenuti e di difficile reperimento. Oli ancora

gie si suggerisce di non lasciar perdere alcuna presenti, perché i quantitativi sono risicati e rari e la e. A riprova il riavvicinamento del valore della farinetta que, sul mercato si trova a fatica del mais "over" sui cia. Semole umide, vinacce esauste umide di cui enza di pochissime altre matrici in alternativa.

possibilità di fissare forniture di lolla di riso tal quale anche su periodi lunghi.

o condizionato da finanza e da fattori geopolitici c'è guerra c'è confusione, e agli etemi ribassisti (su

cereali) consiglio: attenti perché basta un missile fuori posto... infatti il ricalcolo dall'origine sviluppa valori più alti del nostro mercato domestico.

Indici Internazionali al 2 febbraio 2023

L'indice dei noli B.D.Y. è sceso a 668 punti, il petrolio wti è stabile a circa 77 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,1028 ore 08,41

Indicatori del 2 febbraio 2023		
Noli*	€//\$	Petrolio WTI
668	1,1028 ore 08,41	77,0 \$/bar

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/>

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-eme-glio-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 informative per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.
[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)



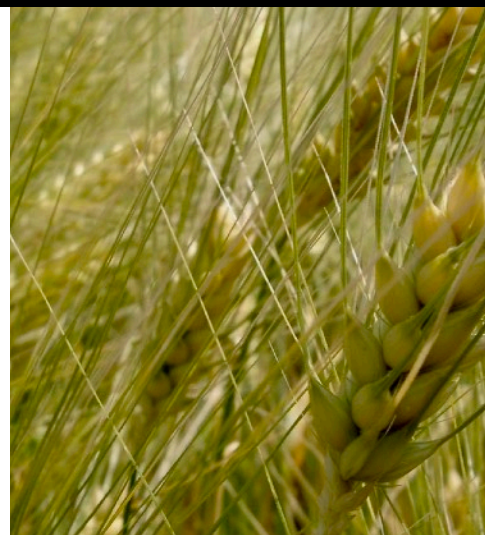


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. No comment!

Oggi basta guardare i prezzi!

di Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. No comment!

Oggi basta guardare i prezzi!

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 27 gennaio 2023-

CHICAGO 01/02/23 in \$			
SEMI	mar 1520,2 (-17,6)	mag 1516,4 (-13,6)	lug 1508 (-10,6)
FARINA	mar 484,7 (+0,5)	mag 469,4 (+0,9)	lug 458,1 (+1,8)
OLIO	mar 60,79 (-1,54)	mag 61,03 (-1,46)	lug 60,97 (-1,34)
CORN	mar 681 (+1,2)	mag 679,4 (+2)	lug 668 (+2,6)
GRANO	mar 759,6 (-1,4)	mag 770,4 (0)	lug 773 (+1,6)

Nessun commento, i dati si commentano da soli.

Indici Internazionali al 27 gennaio 2023

MATIF 01/02/23 in €			
CORN	mar 276,75 (-2,5)	giu 276,75 (-2,5)	ago 279,25 (-2)
GRANO	mar 285,25 (-2,5)	mag 282,5 (-2)	set 271 (-2,5)
COLZA	mar 541 (-4)	ago 539,75 (-3,75)	nov 541,5 (-4,75)

L'indice dei noli B.D.Y. è sceso a 677 punti, il petrolio wti è stabile a circa 81 \$ al barile, il cambio €/€ gira a 1,08729 ore 08,18.

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/>

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

Indicatori del 27 gennaio 2023		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
677	1,08729 ore 08,18	81,0 \$/bar

quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI può anche costituire un indicatore del livello di domanda e offerta delle rinfuse secche.

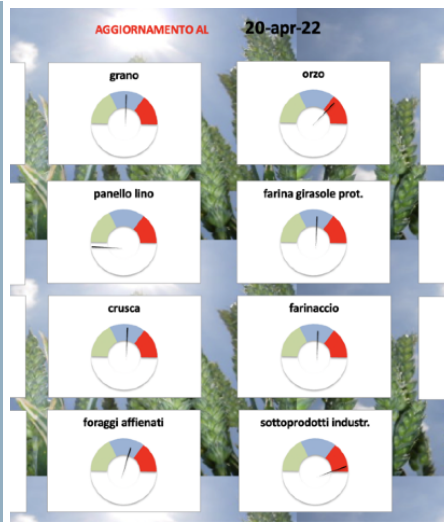
Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare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

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)



MERCATO CEREALI Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Dopo la galoppata, un'ipotesi di cedimento.

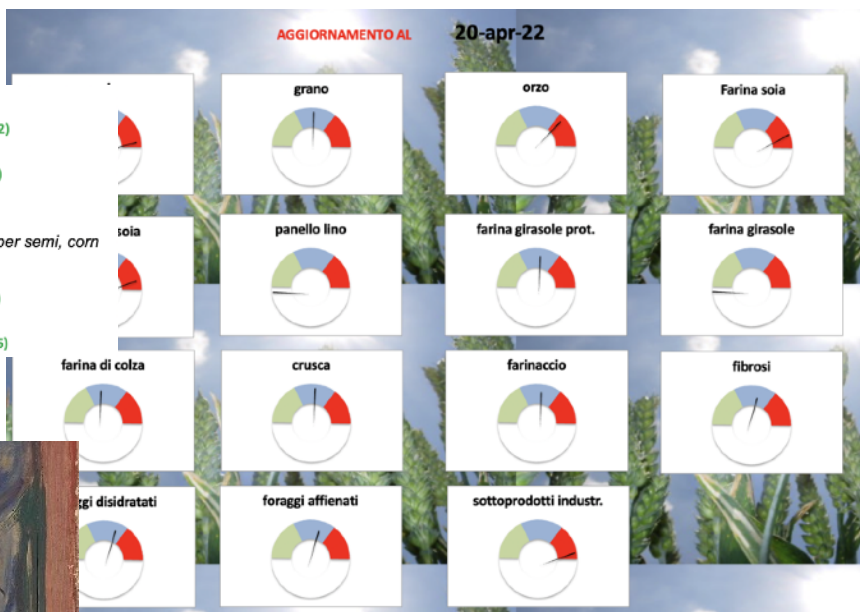
Nulla di rilevante o di diverso sul mercato internazionale, dopo la galoppata dei primi dieci

... segnali di tendenza fermi al 20 aprile 2022... Allo stato attuale delle cose le tendenze sarebbero "quotidiane", quindi intempestive e perciò inutili! Gli

CHICAGO 26/01/23 in \$			
SEMI	mar 1523,4 (+21)	mag 1514,6 (+18,2)	lug 1504,4 (+16,2)
FARINA	mar 477,1 (+11,6)	mag 462 (+9,2)	lug 452 (+7,1)
OLIO	mar 60,79 (+0,25)	mag 60,95 (+0,24)	lug 60,83 (+0,22)
CORN	mar 682,4 (+7,6)	mag 680 (+6,6)	lug 668 (+4,6)
GRANO	mar 752,4 (+11,2)	mag 760,4 (+11,4)	lug 762,4 (+12)

tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per Bushel per semi, corn e grano, in dollari per tonnellata corta per la farina.

MATIF 26/01/23 in €			
CORN	mar 278,5 (+3,75)	giu 278,75 (+4,25)	ago 281,5 (+3,25)
GRANO	mar 288,75 (+4,25)	mag 284,5 (+4)	set 272 (+3)
COLZA	feb 546 (+15,5)	mag 544,5 (+15,25)	ago 544,75 (+13,5)



aggiornamenti torneranno quando finalmente
l a



giorni di dicembre ,
ma un filo di
cedimento si è
mostrato ...e c'è da
augurarsi che si
rafforzi.

di Mario Boggini e
Virgilio - Milano,
13 dicembre 2022



Fermiamo una società futura alimentata a insetticidi



Forse sarebbe più appropriato dire insetticida quello che per noi è stato approvato il 5 gennaio 2023 quando la UE, ha autorizzato la farina di grillo negli alimenti.

Di **Andrea Caldart** Cagliari, 3 febbraio 2023 (Quotidianoweb.it) - Ci siamo chiesti perché un Paese come l'Italia, che ha una grandissima tradizione enogastronomica fatta dalle molteplici eccellenze regionali, debba introdurre un simile abominio.

Oltre a questo ci viene davvero incomprensibile l'atteggiamento della politica nazionale che, di fronte a tale obbrobrio, inchinandosi, supinamente ringrazia.

Quello che sta accadendo nel dibattito internazionale è sviare l'attenzione dall'obiettivo vero del perché si introducano questi alimenti, che riguarda invece, salvare i produttori commerciali di queste materie prime.

È naturale che nelle farine si sviluppino vermi e larve che poi si trasformano in farfalle e a tutti noi farebbe schifo pensare di mangiarle, ma oggi il legislatore, raccontandoti la storiella dei grilli sugli scaffali dei supermercati (che non vedremo mai perché troppo costoso produrli), ha

fatto in modo di modificare la legge che permetterà a questi artropodi di essere mangiati.

Anche qui è sempre valsa la **regola** che, **del maiale non si butta via nulla** e mentre prima i produttori per rendere mangiabile il prodotto ammuffito e con farfalle, lo mischiava con il grano buono, oggi la politica glielo ha normato per legge, rendendolo così "commestibile".

Molti non sanno che ogni anno ingeriamo la quantità di circa 500 gr tra zampette, ali, farfalline, larvette che si riproducono nelle farine e che sono nocive, ma oggi i vari **rittochini di legge** le fanno diventare **"arricchimento proteico"**.

Francamente risulta difficile capire questa moda del **chic-insetticibo**, frutto della solita propaganda modaiola del sostenibile, inculcata a tempo determinato per creare un nuovo virtuoso uomo del futuro.

La realtà molto preoccupante e nascosta in questi slogan è che, una minuscola parte di uomini (fa schifo solo a pensarlo che lo siano) nel mondo, stanno usando il cibo per

popolazione perché, sempre secondo questi, siamo in troppi e risucchiamo troppe risorse che la terra ci offre.

Anche la FAO è già entrata in questo campo da alcuni anni, lanciando il programma **Edible insects** che promuove la diffusione dell'entomofagia, che è già seguita in Asia, Africa e America Centrale da circa 2 miliardi di persone, guarda caso i più poveri.

Ma noi cosa centriamo con questo "progresso", perché dobbiamo in tutti i modi esserne parte.

Anzi, più ci si addentra in questa situazione più viene da chiedersi chi sta legittimando che ci possano essere uomini e donne poveri e impoveriti, che in futuro, diventino carne da macello per i più ricchi.

Sulla base di quale dogma evolucionistico della specie c'è chi può decidere a chi far fare il povero e a chi il ricco, in base all'alimentazione.

Probabilmente è meglio che questa ennesima manipolazione la respediamo con tanto di grilli, larve e arricchimenti proteici a Gates, Schwab e Von der Leyen e noi, continuare a fare quello che sappiamo ben fare, ovvero seguire con la nostra meravigliosa tradizione italiana e con la super sfiziosa dieta mediterranea.

tentare di ridurre la

alimentazione # lawyerlife #lawandlegislation



Versatile, Sostenibile E... Rivoluzionario: Tutte Le Sfumature Di Parmigiano Reggiano A Identità Golose 2023

Il Consorzio protagonista della tre giorni milanese con il pairing con prestigiosi whisky scozzesi, le ricette "zero waste" dello chef stellato Andrea Incerti Vezzani e le lezioni tenute da personaggi d'eccezione quali Franco Pepe, Davide Di Fabio e Jacopo Malpeli, Luca Abbadir e Moreno Cedroni, Bernardo Paladini e Corrado Assenza

Milano, 30 gennaio 2023 – Versatile, sostenibile e... rivoluzionario! Queste le caratteristiche del Parmigiano Reggiano messe in luce nell'edizione 2023 di Identità Golose, dal titolo Signore e signori, la rivoluzione è servita, conclusasi oggi. Il Consorzio non solo è stato presente alla tre giorni, di cui era main partner, con lo stand nella "piazza principale" nel cuore dell'esposizione, in cui sono stati allestiti i pranzi dal titolo Il Parmigiano Reggiano vi aspetta per un pranzo rivoluzionario e la serie di appuntamenti L'aperitivo con Parmigiano Reggiano è servito!, ma anche con proposte culinarie, degustazioni e conferenze nelle sue peculiarità di prodotto rivoluzionario: un formaggio sì dalle radici antichissime, con quasi 1000 anni di storia, ma dalle sfaccettature fortemente moderne, fatte di naturalità, biodiversità e sostenibilità.

Il primo evento, svoltosi sabato 28 gennaio, è stato Parmigiano Reggiano goes to Scotland: a unique pairing experience: l'abbinamento di diverse stagionature della Dop più amata e più premiata al mondo con una selezione di scotch whisky d'eccellenza, dalle Lowlands alle Highlands, forniti da due delle più prestigiose distillerie artigianali scozzesi: Glasgow Distillery Co e Glenturret Distillery. L'estrema versatilità del Parmigiano Reggiano, che gli consente non

solo di conferire carattere ai grandi piatti, ma anche di abbinarsi con disinvolture ai grandi vini, ai prodotti ittici e persino ai dessert, ha portato alla creazione di inediti abbinamenti tra stagionature e distillati: dal 24 mesi (perfettamente equilibrato tra sapidità e dolcezza) con il Glasgow 1770 Triple Distilled (fruttato e complesso nella sua freschezza), al 30 mesi (friabile, dai sentori di brodo di carne e burro fuso) e Glasgow 1770 The Original (che richiama il mondo della pasticceria, la frutta secca e i mieli); dal 36 mesi (con sentori di spezie e di affumicato) con il Glenturret Triple Wood (aroma di frutta matura, spezie e agrumi), al 60 mesi (dai sentori di spezie e di affumicato) e Glenturret invecchiato 15 anni (complesso e strutturato). Il pairing è frutto della collaborazione tra il Consorzio e Scottish Development International, l'agenzia ufficiale del Governo scozzese che promuove i rapporti commerciali tra la Scozia e i mercati esteri, presentatasi per la prima volta a Identità Golose. A guidarlo sono stati Simone Ficarelli, esperto assaggiatore del Consorzio, e dallo spirits specialist Roberto D'Alessandro.

Lunedì 30 gennaio è stato il turno di Identità di Formaggio, una serie di cinque lezioni tenute da chef d'eccezione quali Franco Pepe (Pepe in Grani - Caiazzo, CE), Davide Di Fabio (Dalla Gioconda - Gabicce Mare, PU) e Jacopo Malpeli (Osteria del Viandante - Rubiera, RE), Luca Abbadir e Moreno Cedroni (Madonnina del Pescatore - Senigallia, AN), Bernardo Paladini (Torno subito, Miami - Miami, USA, dal titolo Fake, not - Rivoluzione attraverso l'ironia), e Corrado Assenza (Caffè Sicilia - Noto, SR). Inoltre, lo stesso giorno è stato assegnato il premio "Carrello di formaggi" al ristorante con il migliore carrello dei formaggi: vincitore è risultato Andrea Antonini del ristorante Imago di Roma, con la seguente motivazione: «Se c'è un momento del pasto che non è mai interamente italiano, questo è il momento del formaggio. Bisogna dare merito a questo locale di aver eliminato ogni forma casearia straniera privilegiando le produzioni locali e nazionali nel suo carrello. Ritira il premio Andrea Antonini, uno chef che ha una visione nitida sulla contemporaneità della cucina, un flusso in continua evoluzione di creatività e talento. Un cuoco che non dimentica classicità e tradizione della cucina nazionale con l'ambizione più internazionale di scrivere nuovi capitoli del suo



stile di ristorante». Il premio è stato conferito dal Consorzio nella persona di Carlo Mangini, direttore marketing, comunicazione e sviluppo commerciale.

Lo stesso giorno, infine, è stata celebrata la dimensione "zero waste" della Dop con la proposta di un ragù di croste di Parmigiano Reggiano a cura dello chef stellato Andrea Incerti Vezzani del ristorante Ca' Matilde a Rubbianino di Quattro Castella, a pochi chilometri da Reggio Emilia. Con questa ricetta, Incerti Vezzani ha voluto omaggiare i tempi passati, quelli in cui delle materie prime "non si buttava via niente", in cui il cibo era prezioso e se ne usavano persino le croste. Quelle del Parmigiano Reggiano venivano infatti conservate in attesa di poter diventare parte di minestre, brodi o altri piatti. Il ragù di croste di Parmigiano Reggiano nasce dalla creatività e dall'esperienza dello chef ed è realizzato con materie prime semplici e naturali, con lo scopo di valorizzare il recupero di una parte sottovalutata della Dop, in una ricetta che esprime un territorio, memorie e storie vissute.

«Il Parmigiano Reggiano Dop è un prodotto unico, versatile e sostenibile», ha affermato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio. «Non solo è in grado di conferire un tocco di carattere unico ai piatti, di figurare nei menù dei migliori chef internazionali e, al contempo, di abbinarsi con disinvolture a whisky scozzesi, vini e pesce; è anche un prodotto "zero waste", di cui non si butta via nulla, in linea con le esigenze di un mondo sempre più green. C'è un Parmigiano Reggiano per tutti i gusti: la biodiversità delle razze bovine, le stagionature - dai 12 agli oltre 48 mesi! - e i prodotti "certificati" offrono gusti, sapori, sfumature ed emozioni estremamente variegata. È tutto questo a renderlo diverso dagli altri formaggi e a far sì che non sia solo un prodotto di estrema versatilità e distintività, ma un'icona del nostro stile di vita, amata dai consumatori in Italia e all'estero».



#NOBILI #Macchine

Trince Pacciamatrici Sds Serie 1000: binomio di tecnologia e sostenibilità

Presentata ad EIMA, in anteprima assoluta, la nuova trincia SDS serie 1000. (Depliant bilingue allegato in pdf)

Di redazione Molinella (BO), 1 febbraio 2023 – Come è consuetudine, EIMA è il palcoscenico internazionale preferito per lanciare le novità di casa Nobili.

Nella edizione dello scorso autunno, peraltro la prima post pandemica, tra le varie novità, NOBILI ha presentato, anteprima assoluta, la nuova trincia SDS serie 1000, nata per la pacciamatura con erba, potatura, cover crops e colture da inerbimento in frutteto, vigneto e oliveto.

Dopo oltre di quindici anni di esperienza e commercializzazione del sistema brevettato Side Delivery System, NOBILI accresce la famiglia SDS con la performante serie 1000, disponibile nelle larghezze di lavoro di 2600, 2800 e 3100 mm con scarico bilaterale.

Sempre più frequenti risultano oggi tecniche agronomiche, quali filari inerbiti e cover crops, idonee a permettere l'incremento di sostanza organica associato ad un apporto di azoto nel terreno lungo la fila delle piante.

SDS serie 1000 consente la pacciamatura del sotto chioma e la contemporanea pulizia interfilare, anche in presenza di potatura.

Le macchine si contraddistinguono per la doppia coclea di grandi dimensioni e per l'ampia apertura frontale, ciò consente alla macchina di processare elevate quantità di materiale e di creare andane simmetriche da ambo i lati in un'unica passata.

I trituratori SDS appoggiano su rullo, con fondelli smontabili, che ne regola l'altezza di lavoro e sono dotate di regolazione idraulica della velocità delle coclee per adeguare la portata di biomassa alla velocità del trattore e al volume del materiale da trinciare.

Presentano due cofani che facilitano la pulizia e la manutenzione della macchina e vedono attacchi

di seconda categoria collegabili ai bracci del sollevatore posteriori.

(Nobili.com)

www.gazzettadelleemilia.it e www.cibusonline.net

----- Link Utili

Video intervista Ing Montanari EIMA 2023:

<https://youtu.be/McY4m5RzUoY>

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

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



CIBUS

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

cibus@nuovaeditoriale.net

#macchine

PARMIGIANO REGGIANO a Identità Golose.

Gli appuntamenti con i protagonisti della ristorazione italiana

Main sponsor per la terza edizione consecutiva, il Consorzio sarà presente alla tre giorni con uno stand nel cuore dell'esposizione, con pranzi, aperitivi e degustazioni, e con le cinque lezioni di Identità di Formaggio, tenute da chef d'eccezione quali Franco Pepe, Davide Di Fabio e Jacopo Malpeli, Luca Abbadir e Moreno Cedroni, Bernardo Paladini e Corrado Assenza

Reggio Emilia, 20 gennaio 2023 – Per la terza edizione consecutiva, il Consorzio del Parmigiano Reggiano torna a Identità Golose come main sponsor. La collaborazione nata nel 2020, infatti, viene rinnovata per l'edizione 2023, dal titolo Signore e signori, la rivoluzione è servita (da sabato 28 a lunedì 30 gennaio). La DOP più amata e più premiata al mondo sarà nuovamente presente alla tre giorni con lo stand nell'area dei main sponsor, la "piazza principale" nel cuore dell'esposizione, in cui verranno allestiti i

pranzi dal titolo Il Parmigiano Reggiano vi aspetta per un pranzo rivoluzionario (tutti i giorni alle 12:30), la serie di appuntamenti L'aperitivo con Parmigiano Reggiano è servito! (tutti i giorni alle 17:30), e degustazioni nelle varie sfaccettature di stagionatura e biodiversità. Inoltre, lunedì 30 gennaio sarà protagonista di Identità di Formaggio, una serie di cinque lezioni in Sala Blu 2 tenute da chef d'eccezione quali Franco Pepe (Pepe in Grani), Davide Di Fabio (Dalla Gioconda) e Jacopo Malpeli (Osteria del Viandante), Luca Abbadir e Moreno Cedroni (Madonnina del Pescatore), Bernardo Paladini (Torno subito, Miami), e Corrado Assenza (Caffè Sicilia). Inoltre, lo stesso giorno alle ore 12, presso la Sala Auditorium, verrà assegnato il premio "Carrello di formaggi" al ristorante con il migliore carrello dei formaggi, conferito dal Consorzio nella persona di Carlo Mangini, direttore marketing, comunicazione e sviluppo commerciale.



www.cibusonline.net

SOCIETA' EDITRICE NUOVA EDITORIALE Soc. coop.

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

www.nuovaeditoriale.net

In linea

Caratteristiche Technical specifications		3100	3100	3100
Attacco fisso centrale Central fixed linkage				
Numero giri presa di forza PTO transmission speed		30	70	1000
Potenza in Tractor power requirement ranging from		50	150	1620
Numero di mazze Number of hammer		06	36	36
Peso Weight		kg	1360	1460
			1460	1620

con il tema dell'edizione 2023, grazie agli abbinamenti proposti allo stand, il **Parmigiano Reggiano** viene messo in luce nelle sue caratteristiche di **prodotto rivoluzionario**. Un formaggio sì dalle **radici antichissime**, con quasi 1000 anni di storia, ma dalle sfaccettature fortemente moderne, quali la **naturalità** (solo tre ingredienti - latte, sale e caglio, cura artigianale, assenza di additivi e conservanti, naturalmente privo di lattosio), la **biodiversità** delle sue diverse stagionature e dei prodotti certificati (dal prodotto di Montagna, al Kosher, l'Halal e il Biologico) e l'estrema **versatilità**, che gli consentono non solo di conferire carattere ai grandi piatti, ma anche di abbinarsi con disinvoltura ai grandi vini, ai whisky scozzesi, ai prodotti ittici e persino ai dessert. Inoltre, ne viene sottolineata anche la **dimensione zero waste**, con la proposta di un ragù di croste di Parmigiano Reggiano a cura dello **chef stellato Andrea Incerti Vezzani** del ristorante Cà Matilde di Reggio Emilia.

«Il Parmigiano Reggiano è un prodotto unico», ha affermato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio. «C'è un Parmigiano Reggiano

per tutti i gusti: la biodiversità delle razze bovine, le stagionature - dai 12 agli oltre 48 mesi! - e i prodotti "certificati" offrono gusti, sapori, sfumature ed emozioni estremamente variegati. È tutto questo a renderlo diverso dagli altri formaggi e a far sì che non sia solo un prodotto di estrema versatilità e distintività, ma un simbolo del Made in Italy in grado di conferire un tocco di carattere unico ai piatti, di figurare nei menù dei migliori chef del mondo e, al contempo, di abbinarsi con disinvoltura a vini, distillati e pesce. Non è solo un pezzo di formaggio: è un'icona del nostro stile di vita, amata dai consumatori in Italia e all'estero».

Di seguito il **programma di Identità di Formaggio 2023 (lunedì 30 gennaio, Sala Blu 2)**:

- 11.00: **Franco Pepe** (Pepe in Grani - Caiazzo, CE)
- 11.45: **Davide Di Fabio** (Dalla Gioconda - Gabicce Mare, PU) e **Jacopo Malpeli** (Osteria del Viandante - Rubiera, RE)
- 14.30: **Luca Abbadir** e **Moreno Cedroni** (Madonnina del Pescatore - Senigallia, AN)



[Pasta Andalini](#)



Mulino
ALIMENTARE
ORIGINAL ITALIAN CHEESE

[Mulino Formaggi srl](#)

Scrivi per inserire testo



Officina
Commerciale
Commodities Srl



[ITE
Italian Tourism Expo](#)

