



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

SOMMARIO

Anno 22° - n° 31 6 agosto 2023

1.1 EDITORIALE

"Il diavolo fa le pentole ... e anche i coperchi" - Famare le Eco-Follie (con Video).

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Gran rimbalzo del latte spot"

4.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. Mercati in balia degli eventi: guerra e meteo.

5.1 CEREALI E DINTORNI

Tendenze.

6.1 MACCHINE

Nobili per i vigneti. Oktopus è l'irroratrice idonea ai trattamenti mirati. (Video)

7.1 MAIS DOLCE

Mais Dolce, crescono superfici e quotazioni

8.1 FIUME PO E RINATURAZIONE

Il progetto "Rinaturazione Po" procede celermente

9.1 POMODORO

Trasformati di pomodoro: nel 2022 calo del 10% in quantità rispetto al 2021.

10.1 FILM

Parola del Tenente Colombo: "Il Parmigiano Reggiano è il migliore"

11.1 PRODUZIONE PARMIGIANO

Cresce la produzione di Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna": nel 2021 superate le 225.000 forme certificate (+26,6% sul 2016)

12.1 FORMAGGI E DROGA

Università del Michigan: trovata nuova "droga"

13.1 PROMOZIONI partners

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

Editoriale

"Il diavolo fa le pentole ... e anche i coperchi" - Famare le Eco-Follie (con [Video](#)).



Eco-folli, U'Emanoidi e Utili Idiotti devono essere fermati prima di arrivare a un punto di non ritorno, per il pianeta, per il clima e per le società civili e democratiche. Dall'ombrello spaziale a protezione del clima terrestre, al governo dei popoli da parte dell'OMS. Ma avanza l'ipotesi di ridurre drasticamente la popolazione mondiale.

Di **Lambert "Daemon" Glue** - Ducatus Parmae 6 agosto 2032 - Dapprima si pensava che fosse solo un problema di demagogia spinta all'estremo ma alla luce del susseguirsi dei fatti di questi ultimi tre anni e mezzo, la demagogia ha preso il posto dei valori e la conoscenza è stata sostituita dall'ubbidienza cieca.

Questo melodrammatico episodio dedicato all'emergenza climatica ha raggiunto l'apice del ridicolo con la sceneggiata della giovane Eco-Ansiosa **Giorgia Vasaperna**, attricetta e ambientalista, che è riuscita a [far sciogliere il cuore](#) di pietra del Ministro **Gilberto Pichetto Fratin**. Nel 2050 la Giorgia in questione avrà 53 anni e sta dando il massimo per mantenere il pianeta accogliente anche fra 37 anni: «Prima di fare un acquisto - dichiara Giorgia tra la commozione evidente. E le lacrime copiose - ci penso decine di volte, per valutare l'impatto che avrà quel mio gesto sull'ambiente» ha confessato la giovane attivista.

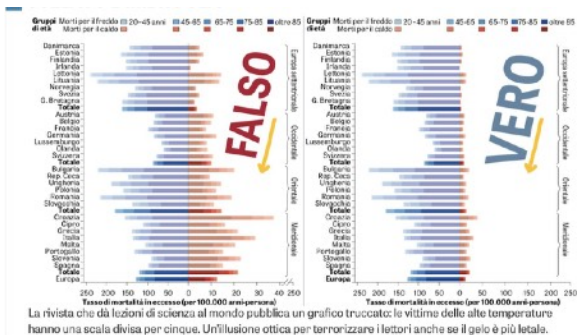
Ma in questi stessi giorni c'è chi chiede il TSO (Trattamento Sanitario Obbligatorio) per coloro che negano il cambiamento climatico, o chi, pur senza declinare alcun dato scientifico sentenza che la scienza "lo dice" (a quale scienza si riferisce il grande opinionista ciuffato dalla cadenza fortemente padana non si ha a sapere).



Poi ci sono coloro che propongono un "[ombrello terrestre](#)" per attenuare il riscaldamento della terra.

E come se non bastasse occorre mettere nero su bianco l'emergenza climatica e il caldo assassino, così vengono taroccate le tabelle (iconografie) che segnalano le morti da clima. E' bastato a questi "geni" dell'informazione "vera" utilizzare due scale diversa (una moltiplicata per 10 rispetto all'altra di confronto) relativamente ai morti da caldo per [suggestionare il lettore](#) circa la gravità del fenomeno, osservando solo la ampiezza della riga in "rosso" (vedi tabella).

Ma a ben leggere i dati i morti da



freddo, in questa epoca di riscaldamento globale, sono ben 10 volte superiori dei decessi per caldo, come ha svelato l'articolo de "La Verità" a firma di Mario Giordano.

Infatti, basterebbe guardare degli antichi cinegiornali per verificare che, ad esempio sia nel 1937 che nel 1963) il caldo era soffocante e già all'epoca si parlava di 37 e 40 gradi, tanto è che a Berlino nel 1937 aprirono gratuitamente le piscine per dare sollievo alle persone.

La scienza che conoscevo seguiva il principio del dubbio e le verifiche delle ipotesi non terminavano mai. La certezza era costantemente verificata, che si trattasse di un farmaco o di una nuova tecnologia prima che questi venissero "lanciati sul mercato".

Oggi invece, e la pandemia l'ha abbondantemente sdoganato, il dubbio è solo il frutto del "negazionismo",

un atteggiamento ostile alla "scienza", quella confezionata per pochi e non per tutti, quella che arricchirà i pochi e "alienerà" i tanti.

Già, perché un altro obiettivo degli Eco Folli è la limitazione della popolazione mondiale.

Non sappiamo se fu Gesù o Maometto o Buddha o tutti e tre a segnalare la massima capacità del nostro pianeta. Ma la teoria della riduzione della popolazione è cavalcata da molti e da diversi anni, e parrebbe dalla stessa vice di Biden, quella Kamala Harris che tanto vorrebbe prendere il comando degli USA. A fine 2022 Le Monde titolava: "Ridurre la popolazione contribuirebbe a mitigare il riscaldamento globale", citando la mission di Démographie responsable, una associazione che predica la denatalità.

"E' tempo di immaginare nuove soluzioni per ridurre la fertilità umana, assicura, in una tribuna « Monde », (Mondo), l'associazione Démographie responsable (Demografia responsabile)", fondata alla fine del 2008, sul cui sito compare un contatore sempre in aumento della popolazione mondiale.

Insomma quello che qualche decennio fa poteva essere una buona sceneggiatura per un film di fantascienza, sta rivelandosi un programma politico globale di drammatica attualità.

E' questa tragica tendenza di bypassare le costituzioni dei vari Paesi per arrivare a governi sovranazionali con delega omnia su tutto e tutti che deve essere contrastata sino a quando si è ancora in tempo per porvi rimedio.

Diversamente presto arriveremo a un punto di non ritorno cavalcando le emergenze sanitarie, climatiche, belliche sino all'autoconvincimento che siamo in troppi a calpestare questo pianeta.

Al contrario invece, secondo il professor Alberto Prestinizzi, l'emergenza climatica non esiste e il pianeta non è mai stato così bene come in questi anni, tant'è che il pianeta - come si può evincere dai satelliti - ha il 30% di massa vegetale in più.

Il professore entrerà ben presto nella classifica dei negazionisti e "rincoglioniti" come il premio Nobel Luc Montagnier lo fu in epoca pandemica. Cosa che ovviamente non auguriamo ma che sta nella prospettiva reale, purtroppo!



Usare il proprio cervello è gratuito e in più aiuta a vivere meglio e in un prossimo futuro anche solo a ... vivere!

LINK:

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

Giorgia Vasaperna e Ministro Gilberto Pichetto Fratin: <https://youtu.be/hWbiu1mVv3g>

<https://www.laverita.info/lancet-tarocca-pure-le-tables-per-creare-londata-dei-morti-di-caldo-2662514886.html>

<https://www.gazzettadellemilia.it/politica/item/30230-tana-libera-tutti>

<https://www.liberoquotidiano.it/news/europa/36352683/eco-follie-europa-cosi-sinistra-vuole-uccidere-agricoltori.html>

Caldo 1937 Istituto Luce: <https://youtu.be/iVjimSg6Hpk>

Caldo 1963 Istituto Luce: <https://youtu.be/qeg9GyAgdXU>

<https://www.gazzettadellemilia.it/politica/item/42473-il-diavolo-fa-le-pentole-%E2%80%A6-e-anche-i-coperchi-date-voce-agli-%E2%80%99Cutili-idioti%E2%80%9D-il-clima-lo-chiede>

<https://www.gazzettadellemilia.it/politica/item/42398-il-diavolo-fa-le-pentole-%E2%80%A6-e-anche-i-coperchi-di-%E2%80%99Cutili-idioti%E2%80%9D-c%E2%80%99C3%A8-pieno-il-mondo,-forse-troppi>

<https://www.newsroom24.it/forestali-della-sicilia-un-vero-esercito-sono-28mila-e-ci-costano-480-milioni-allanno/>

<https://play.rtl.it/ospiti/1/beppe-severgnini-l-attualita-giovedi-27-luglio-2023/>

<https://www.gazzettadellemilia.it/politica/item/42326-il-diavolo-fa-le-pentole-%E2%80%A6-e-anche-i-coperchi-%E2%80%99Cma-che-caldo-fa-%E2%80%A6%E2%80%9D>

<https://www.imolaoggi.it/2023/07/22/pecoraro-scanio-tso-per-chi-nega-cambiamenti-climatici/>

Clima PUBBLE: <https://fb.watch/m29ds32DmM/>

<https://www.sportelodeidiritto.org/news/item/luglio-2023-e-il-mese-piu-caldo-mai-registrato-in-120-000-anni-secondo-uno-studio>

<https://blog.freedom.net/it/breve-storia-di-come-si-misura-la-temperatura>



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: “Gran rimbalzo del latte spot”

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXX e XXXI settimana 2023 “Pecorino in flessione e così come il burro. Cresce il latte spot mentre restano stazionari i due DOP”. - (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma).

(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

News Lattiero Caseario - n° 25 30° e 31° settimana - 31 luglio 2023

Lattiero Caseario: “Gran rimbalzo del latte spot”

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXX e XXXI settimana 2023 “Pecorino in flessione e così come il burro. Cresce il latte spot mentre restano stazionari i due DOP”. - (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma).



di Redazione Parma, 31 luglio 2023 -

LATTE SPOT – Milano, i listini crescono significativamente, anche Verona registra la medesima impennata. Leggera ripresa per il prezzo del latte Bio milanese.

VR (31/07/2023) MI (31/07/2023)

Latte crudo spot Nazionale	53,61	55,16 (+)	52,58	54,13 (+)
Latte Intero pastorizzato estero	47,94	48,97 (+)	47,43	47,94 (+)
Latte scremato pastorizzato estero	22,77	23,81 (+)	21,74	23,81 (+)
Latte spot BIO nazionale			61,86	62,89 (+)



BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano i listini del burro subiscono una nuova sensibile flessione (-5 cent). La crema invece in controtendenza risale (+4 cent). Alla borsa di Parma lo zangolato cede altri -5 cent così come la Borsa di Reggio Emilia. La Borsa Veronese invece segna positivo. Margarina stazionaria, ripropone i prezzi di aprile.

Borsa di Milano (31/07/2023)

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): 2,24 €/Kg. (+)
MARGARINA giugno 2023: 1,55 – 1,65 €/kg (-)

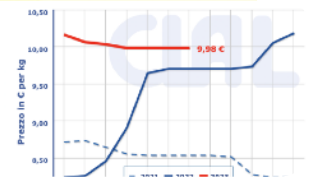
Borsa di Verona (31/07/2023): (+)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,25 2,35 €/Kg.

Borsa di Parma 28 luglio 2023 (-)

BURRO ZANGOLATO: 2,10 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 25 luglio 2023 (-)
BURRO ZANGOLATO: 2,10 – 2,10 €/kg.



GRANA PADANO– Milano (31/07/2023) – Il Grana Padano mantiene i prezzi alla ottava precedente.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 8,65 – 8,80 €/Kg. (=)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 9,80– 10,15 €/Kg. (=)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 10,25 – 10,40 €/Kg. (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 7,45 – 7,50€/Kg. (=)

PARMIIGIANO REGGIANO – Parma 28 luglio 2023 – A Parma i prezzi perseverano nella stabilità e così pure a Milano

PARMA (28/07/2023) MILANO (31/07/2023)

- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 9,85 - 10,10 €/Kg. (=) - 9,90 - 10,20 €/kg (=)
- Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,15 – 10,55 €/Kg. (=) -
- Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 10,75 – 11,40 €/Kg. (=) -10,90 – 11,15 €/kg (=)
- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,45 – 12,05 €/Kg. (=) - 11,55 – 12,10 €/kg (=)
- Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,20 –13,00 €/Kg. (=) - 12,30 – 12,85 €/kg (=)

PECORINO ROMANO DOP– Milano 31 luglio 2023 – A Milano il prezzo scende di 10 centesimi / Kg.



MILANO (31/07/2023)

-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 13,40 – 13,70 €/Kg. (-)

(per accedere alle notizie sull'argomento clicca qui)

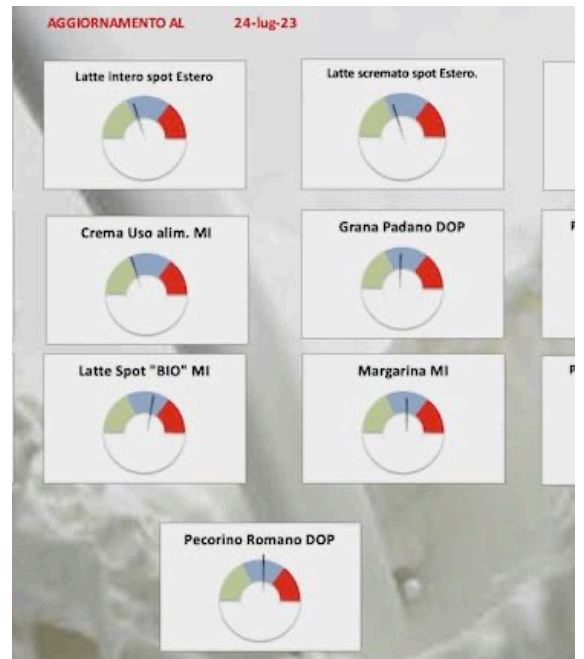
A SEGUIRE I DATI RIPORTATI DAGLI ULTIMI BOLLETTINI UFFICIALI PUBBLICATI

LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXIX e XXX settimana 2023 "Latte spot tra alti e bassi, burro cedente e formaggi stabili." - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

- (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)(Virgilio - CLAL)



Lattiero Caseario

News Lattiero Caseario - n° 24 29° e 30° settimana - 24 luglio 2023

Lattiero Caseario: "Formaggi stazionari"

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXIX e XXX settimana 2023 "Latte spot tra alti e bassi, burro cedente e formaggi stabili." - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

di Redazione Parma, 24 luglio 2023 - (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](#))



RISPELLO SETTIMANALE PREZZI LATTIERO CASEARIO
N° 24 - settimana 29 e 30 2023 - 24 luglio 2023

FARMIGIANO REGGIANO	Parma				Milano			
	21/07/23		14/07/23		24/07/23		17/07/23	
12 mesi e oltre	9,85	10,10	9,84	10,10	0,00	0,00	9,90	10,20
15 mesi e oltre	10,15	10,55	10,15	10,55	0,00	0,00	10,20	10,20
18 mesi e oltre	10,75	11,40	10,75	11,40	0,00	0,00	10,90	11,10
24 mesi e oltre	11,45	12,05	11,45	12,05	0,00	0,00	11,55	12,10
30 mesi e oltre	12,15	13,00	12,15	13,00	0,00	0,00	12,80	13,00

PR-RE Produzione Mensile Cumulata	giu-23	giu-22	%	Variazione	TOT 2022	2021	Variazione	Variazione 5	prezzo	Precedente	diff
	2.067.082	2.151.488	-0,6%	-14.011	4.002.270	4.091.144	-88.874	-2%	9,78 €	9,87 €	-0,09 €

GRANA PADANO	Milano			
	24/07/23		17/07/23	
Fuori sale 60-90 gg	7,50	7,55	7,50	7,55
9 mesi	8,70	8,85	8,70	8,85
15 mesi	9,80	10,11	9,80	10,11
Riserva 20 mesi	10,25	10,40	10,25	10,40

BURRO	Milano				Parma			
	24/07/23		17/07/23		21/07/23		14/07/23	
Burro CEE	4,15	4,48	4,15	4,48	0,00	0,00	0,00	0,00
Burro Contrappeso	4,50	4,53	4,53	4,53	0,00	0,00	0,00	0,00
Burro Pastorizzato	2,70	2,83	2,70	2,83	0,00	0,00	0,00	0,00
Zangolato di creme fresche	2,55	2,63	2,55	2,63	0,00	0,00	2,15	2,23

CREMA E PANNA	Milano				Vercelli			
	24/07/23		17/07/23		24/07/23		17/07/23	
Crema a uso alimentare (40%mg)	2,20	2,28	2,20	2,28	0,00	0,00	0,00	0,00
Panna contrappeso uso alimentare (40% mg)	2,20	2,28	2,20	2,28	0,00	0,00	2,18	2,18
Margarina	1,55	1,65	1,55	1,65	0,00	0,00	0,00	0,00

LATTE SPOT	Milano				Vercelli			
	24/07/23		17/07/23		24/07/23		17/07/23	
Latte crudo "spot" nazionale	51,55	53,10	52,58	54,11	-3,43	-1,01	52,58	53,10
Latte intero pastorizzato "spot" estero	46,40	46,91	46,40	46,91	0,00	0,00	45,88	46,91
Latte scremato pastorizzato "spot" estero	20,70	22,35	20,70	22,35	0,00	0,00	20,70	21,74
Latte Spot Biologico	61,34	62,89	60,83	62,89	0,51	0,00	0,00	0,00

PECORINO ROMANO DOP	Milano			
	24/07/23		17/07/23	
Stagionata 5 mesi e oltre	13,50	13,80	13,50	13,80

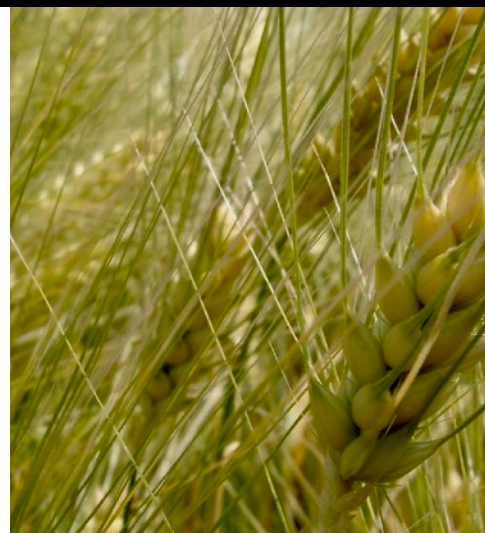


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Mercati in balia degli eventi: guerra e meteo.

Mercati senza una direzione precisa, sempre in balia delle notizie, dai due fronti: quello di guerra e quello del meteo.

di Mario Boggini - Officina Commerciale
Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Mercati in balia degli eventi: guerra e meteo.

Mercati senza una direzione precisa, sempre in balia delle notizie, dai due fronti: quello di guerra e quello del meteo.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 02 agosto 2023 - Chicago chiusure di ieri sera 01.08

Chicago chiusure di ieri sera 01.08

SEMI	ago 1446,6 (+1)	set 1386,6 (+16,2)	nov 1341,2 (+9,4)	gen 1349,6 (+9,2)
FARINA	ago 456,1 (+4,9)	set 428,1 (+4,3)	ott 403,8 (+2,2)	dic 398,3 (+2,4)
OLIO	ago 67,09 (+1,51)	set 64,39 (+1,28)	ott 62 (+0,92)	ott 60,82 (+0,83)
CORN	set 497 (-7)	dic 507,2 (-5,6)	mar 519,6 (-5,2)	
GRANO	set 652,2 (-13,4)	dic 678,2 (-13,4)	mar 701 (-13,4)	

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 di ieri sera

CORN	ago 237,25 (-3)	nov 233 (-3,5)	mar 236,5 (-3,5)
GRANO	set 236 (-4)	dic 244,25 (-4)	mar 248 (-4)
COLZA	ago 440,75 (-4,25)	nov 451,5 (-2)	feb 457,5 (-2)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in euro per tonnellata

Mercato interno in pillole: per i cereali è stabile il grano, in rialzo l'orzo, il mais stazionario, ma è il più suscettibile a variazioni improvvise, siamo in congiuntura di raccolto nazionale, e l'estero stenta fisicamente ad arrivare. **Sottoprodotti** dell'industria del mais in rialzo causa varie chiusure di impianti di estrazione e macinazione. Cruscami in rialzo e la settimana 33 sarà la peggiore per chi non ha fatto scorte o programmato arrivi. Fibrosi stabili. Sottoprodotti del riso stabili e ancora molto cari. Proteini stabili e cari!

I consumi, seppur rallentati, tengono. Il problema del momento è la logistica su gomma, ma anche quella su treno posto che alcune tratte iniziali, danneggiate dalla guerra, hanno fatto saltare degli arrivi. Silos interni corti di merce. Anche al porto non vi è più quella montagna di merce delle settimane precedenti, per entrambe le qualità di mais, ogm e convenzionale, al 28/07 a Ravenna ne restavano solo 100.000 ton circa. (ad esempio, il 30/06 erano oltre 150.000).

Ora, le principali Associazioni Granarie chiuderanno per due settimane, quindi niente aggiornamento delle quotazioni per chi fa gli acquisti legato ai listini, ma il mercato in generale non va mai in ferie e le quotazioni continueranno a variare. Questo presterà il fianco a molte speculazioni.



Attenzione: il mercato Agostano è pieno di insidie molto pericolose. L'OCC sarà attiva per qualsiasi evenienza. L'agenzia chiuderà solo il 14/08 e a parte qualche taglio di orario estivo sarà operativa.

Indici Internazionali al 2 agosto 2023

L'indice dei noli b.d.y. è salito a 1.150 punti, il petrolio wti è salito a circa 82 \$ al barile, il cambio €/€\$ gira a 1,09831 ore 08,23

Indicatori del 2 agosto 2023		
Noli*	€/€\$	Petrolio WTI
1.150	1,09831 ore 08,23	82,0 \$/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-emeglio-fare-2/>

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

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

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

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

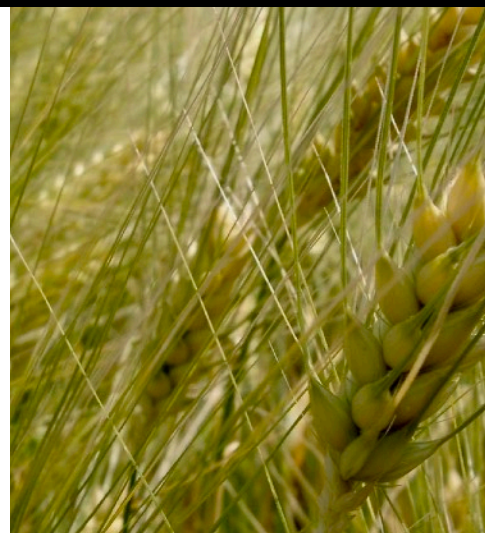


MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. Riprende l'attività navale.

Il caso Mar Nero e l'effetto Calda Estate alimentano e inaspriscono il nervosismo dei mercati.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Riprende l'attività navale.

Confusione e leggera follia sui mercati delle materie prime.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 28 luglio 2023 - Chicago chiusure di ieri sera 27.07

Chicago chiusure di ieri sera 27.07

SEMI	ago 1532 (-14,2)	set 1453,4 (-15)	nov 1398 (-22)
FARINA	ago 464,5 (-0,2)	set 443 (-1,6)	ott 420,9 (-3)
OLIO	ago 68,61 (-1,66)	set 65,82 (-1,15)	ott 63,36 (-1,11)
CORN	set 533,2 (-7)	dic 542,2 (-6)	mar 553,6 (-5,2)
GRANO	set 712,6 (-7,2)	dic 735,4 (-6,6)	mar 754,2 (-5,2)

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 di ieri sera

CORN	ago 249,75 (+1,50)	nov 243,25 (+0,25)	mar 244,75 (-0,75)
GRANO	set 251,5 (-2)	dic 256,5 (-1,75)	mar 259,50 (-1,25)
COLZA	ago 432,5 (-17,5)	nov 470 (-5,5)	feb 476,75 (-6)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in euro per tonnellata

Che ci fosse confusione sul mercato era assodato... che l'ondata speculativa fosse supportata da una sensazione di leggera follia era certo, ma che anche fonti autorevoli ora ne diano conferma è quasi una consolazione.

Da Agricensus un'estratto dell'articolo riguardo la situazione corrente del Mar Nero: Il mercato del trasporto merci sul Danubio si riprende dopo il caos post-attacco.

L'attività nei principali porti meridionali in acque poco profonde, lungo il confine dell'Ucraina con il Danubio ha iniziato a riprendersi, con segnali di ulteriori tipi di merci da immettere sul mercato, hanno riferito fonti commerciali ad Agricensus. La notizia segue giorni di caos e la sospensione delle attività nella regione a seguito di attacchi di droni e missili russi ai porti in acque poco profonde, con la regione di Odessa in particolare, che ha affrontato notti consecutive di attacchi. Gli attacchi hanno provocato uno stato di panico tra i partecipanti al mercato, facendo aumentare i prezzi del grano a livello globale poiché il commercio temeva che l'unica rotta di esportazione rimasta dell'Ucraina attraverso i porti del Danubio potesse essere interrotta, mentre gli armatori chiedevano di rimuovere le loro navi dalla regione a causa dell'aumento dei rischi. Tuttavia, fonti commerciali hanno affermato che dopo il caos iniziale - e la perdita di un certo numero di proprietari che hanno deciso di abbandonare le operazioni nelle acque ucraine - rimangono abbastanza operatori merci perché l'hub "via Danubio" rimanga operativo. Dopo diversi giorni senza indicazioni di prezzo/merci, i livelli delle offerte sarebbero tornati, anche se le prime quotazioni di mercoledì



erano di circa 20 \$/ton in più rispetto alla settimana precedente. "I proprietari stanno speculando e cercando di aumentare il trasporto merci. Tutti gli eventi recenti contribuiscono a questo. Vogliono premi per i rischi", ha detto un operatore del settore. "Credono nell'aumento [delle tariffe di trasporto] così tanto che sono pronti ad aspettare sul posto e non hanno fretta di offrire [per abbassare]", ha aggiunto. Giovedì, però, i trader hanno affermato di poter già trovare prezzi più competitivi, con alcune navi quotate a livelli superiori di soli 3-5 \$/ton rispetto ai livelli ascoltati la scorsa settimana. Tuttavia, si dice che il divario tra i livelli di offerta e offerta reale sia ampio, ma i commercianti hanno affermato che è ancora possibile trovare navi.

Le navi mare-fiume prenotate nei porti turchi di Marmara costano 3-4 \$/ton in più rispetto agli attuali 32-35 \$/ton, mentre le navi da crociera verso l'Egitto registrano un aumento di almeno 5 \$/ton rispetto ai 45 \$/mt pagati, secondo l'agenzia di analisi merci ISM. Anche per le chiatte verso Costanza, le idee per le offerte sono aumentate di circa 5/ton rispetto alla scorsa settimana a circa 35 \$/ton, anche se ci sono state offerte a livelli molto più alti. Tuttavia, fonti commerciali hanno avvertito che se l'intensità degli attacchi riprendesse, è possibile che gli aumenti dei prezzi non sarebbero così limitati. "Se gli attacchi si ripetono, il commercio sarà in crisi. Ma, per ora, il commercio ha paura, e nonostante tutto le chiatte continuano a muoversi", ha detto un altro broker di merci.

Indici Internazionali al 28 luglio 2023

L'indice dei noli b.d.y. è sceso a 1.097 punti, il petrolio wti è salito a circa 80 \$ al barile, il cambio €/€ gira a 1,096 ore 10,36

Indicatori del 28 luglio 2023		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
1.97	1,096 ore 10,36	80,0 \$/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-primi-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-primi-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

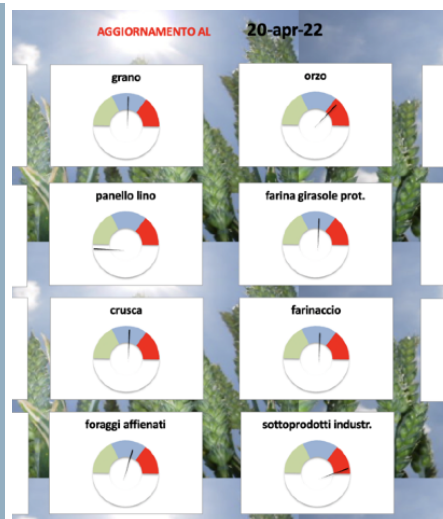
www.cibusonline.net



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. Nervosismo alle stelle!

Il caso Mar Nero e l'effetto Calda Estate alimentano e inaspriscono il nervosismo dei mercati.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 20 luglio 2023

... segnali di tendenza fermi al 20 aprile 2022... Allo stato attuale delle cose le tendenze sarebbero "quotidiane", quindi intempestive e perciò inutili! **Gli aggiornamenti torneranno quando finalmente la Pace inizierà a manifestarsi.**

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

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

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

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

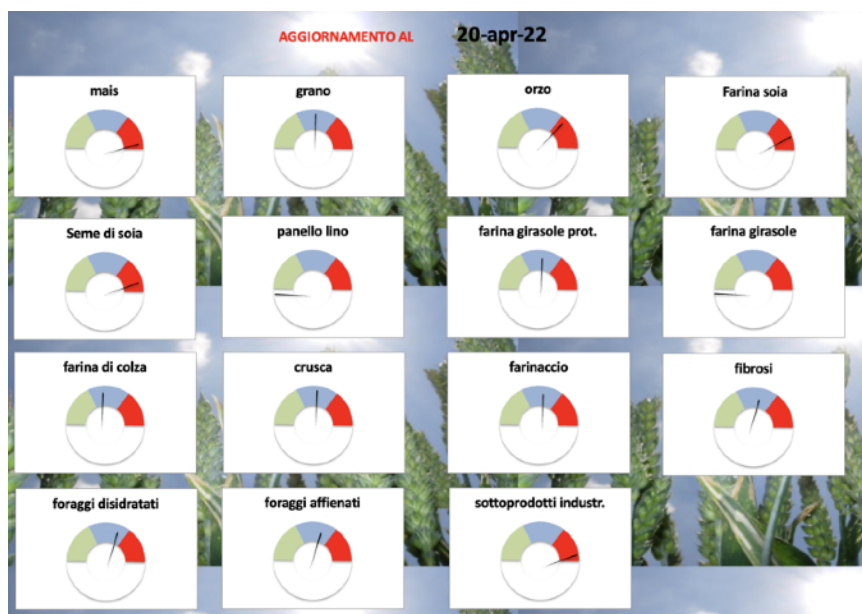
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

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

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)



Andalini
pasto dal 1956
www.andalini.it

#NOBILI #Macchine #triturator

Nobili per i vigneti.

Oktopus è l'irroratrice idonea ai trattamenti mirati.

(Video)



Oktopus è l'irroratrice a controllo integrale proposta da Nobili Spa. L'attrezzatura è proposta nella versione trainata o portata e risulta particolarmente indicata per trattamenti mirati nei vigneti a tendone.

Di Redazione Molinella 3 agosto 2023.

La particolare struttura degli esclusivi moduli di irrorazione, regolabili e indipendenti tra loro, garantisce a Oktopus una elevata precisione nella operazione di distribuzione eliminando i problemi di dispersione.

Oktopus Mini è dotato di ventilatore centrifugo ad alto rendimento e, nella **versione TY**, di bocchette biforcute, specifiche per trattamenti su **vigneti e kiwi a tendone**.

Cisterna in polietilene da **400 – 500 – 600** litri nei modelli portati e **600 - 1000** litri in quelli trainati, tutti con tre serbatoi completamente separati.

CATEGORIA

Trainate
Portate

Video: <https://youtu.be/h3YRgyXlvqQ>

SCHEDA Tecnica: <https://www.nobili.com/userfiles/FamigliaIrroratrici/files/Oktopus.pdf>

www.gazzettadellemilia.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

- IRRORATRICE PORTATA E TRAINATA A CONTROLLO INTEGRALE
- GRANDE PRECISIONE NELLA DIFFUSIONE SENZA DISPERSIONE
- PARTICOLARMENTE ADATTA PER TRATTAMENTI IN VIGNETI, FRUTTETI ED OLIVETI
- CISTERNA IN POLIETILENE CON TRE SERBATOI COMPLETAMENTE SEPARATI
- TELAIO E GRUPPO CENTRIFUGA ZINCATI
- FILTRO DI ASPIRAZIONE ESTERNO CON VALVOLA ANTISUOTAMENTO
- DOPPI GETTI INTERCAMBIABILI CON ANTIGOCCIA MONTATI SU SUPPORTI DIREZIONALI INDIPENDENTI DAL FLUSSO DELL'ARIA
- POSSIBILITÀ DI ORIENTAMENTO E DI POSIZIONAMENTO IN LARGHEZZA ED IN ALTEZZA DELLE BOCCHETTE DI USCITA DELL'ARIA
- CAMBIO A DUE VELOCITÀ PIÙ FOLLE
- VENTILATORE CENTRIFUGO

CARATTERISTICHE

Modello	Capacità (litri)	Velocità (km/h)	Consumo (litri/ha)	Pressione (bar)	Portata (litri/min)	Velocità (km/h)	Consumo (litri/ha)	Pressione (bar)	Portata (litri/min)	Velocità (km/h)	Consumo (litri/ha)	Pressione (bar)	Portata (litri/min)
Oktopus 400	400	10	100	1.5	100	10	100	1.5	100	10	100	1.5	100
Oktopus 500	500	10	100	1.5	100	10	100	1.5	100	10	100	1.5	100
Oktopus 600	600	10	100	1.5	100	10	100	1.5	100	10	100	1.5	100
Oktopus 1000	1000	10	100	1.5	100	10	100	1.5	100	10	100	1.5	100

(Vedi tabella)



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

IMPIEGHI

Vigneto e actinidia a tendone

NOBILI SPA

(Nobili.com)

www.gazzettadellemilia.it e www.cibusonline.net

#agricoltura #mais #conserveitalia

Mais Dolce, crescono superfici e quotazioni

Conserve Italia punta sulla tracciabilità

Attese 32.000 tonnellate di prodotto da Emilia-Romagna, Lombardia e Veneto. Lavorazioni a pieno regime nel sito piacentino di Alseno, assunti 165 addetti stagionali.

Il DG Rosetti: "Valorizziamo la filiera 100% italiana del mais Valfrutta raccontando volti e storie dei nostri soci agricoltori".

Lusurasco di Alseno (PC), 31 luglio 2023 – È avviata da diverse settimane la campagna di lavorazione del mais dolce nello stabilimento di Conserve Italia a Lusurasco di Alseno, in provincia di Piacenza, dove per l'occasione sono stati assunti 165 lavoratori stagionali e dove il Gruppo cooperativo quest'anno punta a lavorare 32.000 tonnellate di materia prima conferita dai soci agricoltori di Emilia-Romagna, Lombardia e Veneto. In netto aumento gli ettari dedicati a questa coltura, che con un +37,5% rispetto all'anno scorso arrivano a quota 2.200, tornando così ad avvicinarsi agli standard degli anni precedenti.

"L'anno scorso la coltivazione del mais dolce ha subito un pesante ridimensionamento a causa delle forti oscillazioni di mercato dovute allo scoppio del conflitto russo-ucraino, che ha limitato le esportazioni da quei Paesi facendo aumentare in maniera considerevole i listini di altre colture divenute così molto più convenienti per gli agricoltori" commenta Daniele Piva, Direttore Produzioni Agricole di Conserve Italia. "Nonostante questo, siamo riusciti a salvaguardare la storica filiera del mais dolce italiano per l'alimentazione umana, fornendo risposte al mercato grazie al rapporto consolidato

con la nostra base sociale attraverso le cooperative di primo grado". "Quest'anno – continua Piva – le fibrillazioni sono in parte rientrate e Conserve Italia si è impegnata ad aumentare in maniera importante il prezzo medio del mais dolce, che raggiungerà i 220 euro a tonnellata per la campagna 2023 (+26% rispetto al 2022 e +64% rispetto al 2021); in questo modo, vogliamo andare incontro alle esigenze del mondo agricolo alle prese con i rincari ad ogni livello e le conseguenze di eventi atmosferici sempre più avversi". Per quanto riguarda la campagna tuttora in corso, Piva sottolinea "il buon andamento delle rese", anche se "le grandinate degli ultimi giorni hanno causato danni in alcuni areali".

La filiera del mais di Conserve Italia (leader di mercato con il marchio Valfrutta) è 100% italiana in quanto si basa esclusivamente sulle produzioni conferite dai soci agricoltori. La coltivazione si concentra per il 52% in Emilia-Romagna (soprattutto nelle provincie di Piacenza e Ferrara), per il 37% in Lombardia (in primis negli areali di Cremona, Lodi e Bergamo), con una quota del 11% in Veneto.

"Siamo orgogliosi di fornire un contributo decisivo alla salvaguardia della filiera del mais dolce in Italia, una coltura fondamentale per il comparto agricolo e un prodotto iconico della Dieta Mediterranea che non può essere lasciato in mani straniere" sottolinea Pier Paolo Rosetti, Direttore Generale di Conserve Italia. "Per raccontare ai consumatori il nostro impegno in questa direzione, abbiamo

lanciato un progetto di tracciabilità: da



quest'anno sulle etichette di Mais Valfrutta è presente un QR Code che, una volta inquadrato con lo smartphone e dopo aver inserito il codice indicato, consente di conoscere chi è il socio agricoltore di Conserve Italia che ha coltivato il mais presente in quella confezione, la sua storia e quella del territorio di riferimento, insieme a consigli e ricette utili per l'utilizzo del prodotto".

Conserve Italia è un Gruppo cooperativo con sede a San Lazzaro di Savena (BO). Leader in Italia nella trasformazione alimentare, associa oltre 14.000 produttori agricoli italiani riuniti in 37 cooperative e lavora 675.000 tonnellate di frutta, pomodoro e vegetali in 12 stabilimenti produttivi (9 in Italia, 2 in Francia e 1 in Spagna). Il fatturato gestionale consolidato dell'esercizio 2021-22 è di 963 milioni di euro. Conserve Italia dà lavoro in Italia e all'estero a circa 3.000 persone tra addetti fissi e stagionali e detiene marchi storici del made in Italy come Cirio, Valfrutta, Yoga, Derby Blue e

#agricoltura #AIPo

Il progetto "Rinaturazione Po" procede celermente

A Settembre la presentazione delle prime aree di intervento già condivise con il Ministero dell'Ambiente e le Regioni dell'area del Grande Fiume



Centrati i target previsti dal PNRR anche la Corte dei Conti ha approvato l'operato del Ministero sul piano di intervento "Rinaturazione dell'area del Po" che sarà realizzato da AIPo

(Venerdì 28 Luglio 2023) - Procede celermente e secondo programma pianificato il progetto di "Rinaturazione dell'area del Po" inserito nel Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza per favorire la transizione ecologica. Progetto di ampio respiro che tra i suoi principali traguardi vedrà la riduzione dell'artificialità dell'alveo del Grande Fiume attraverso la riattivazione e riapertura delle lanche, dei rami abbandonati. Il corso d'acqua più lungo d'Italia, corridoio ecologico e patrimonio inestimabile di biodiversità - così come l'area padana attraversata da ovest a est, hanno lungamente subito una forte pressione antropica che progressivamente ha generato evidenti squilibri ambientali e questo primo, rilevante investimento comunitario (che coinvolgerà 4 regioni, 106 comuni, 12 province, 29 aree protette e 42 siti natura 2000), rappresenta un mosaico di rigenerazione irrinunciabile. È proprio per questo che il percorso trasparente, periodico e puntualmente condiviso con tutti gli enti competenti mostra, *step by step*, che l'iter del progetto di "Rinaturazione dell'area del Po" (coordinato dall'Autorità di bacino distrettuale del Fiume Po e realizzato da

AIPo Agenzia Interregionale per il Fiume Po) sta procedendo senza indugi, per garantire il rispetto dei target previsti dall'EU. Un risultato questo non scontato se si considera il repentino mutamento dello scenario globale, l'oscillazione dei costi delle materie prime e le comprensibili difficoltà che numerose amministrazioni in tutto il paese hanno affrontato nella messa a terra del PNRR. Per quanto concerne il progetto di Rinaturazione infatti, per ora, procede con velocità, e AIPo, l'Agenzia Interregionale per il Fiume Po che in qualità di soggetto attuatore del piano

da 357 milioni di euro realizzerà l'intera opera diffusa, rimarca come sia già coeso il gruppo di progettazione e siano già state individuate le prime aree di intervento che saranno presentate a breve insieme e in accordo con il Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica e con le Regioni coinvolte. Nessun indugio dunque, ma la certezza che finalmente, azioni mai realizzate prima d'ora a favore di una rigenerazione del territorio e all'insegna della sostenibilità ambientale, possano trasformarsi in tempi adeguati in opere utili di ripristino naturalistico forestale e idraulico-morfologico. L'occasione rappresentata dalla fase esecutiva più concreta di lavorazione nelle aree individuate sarà comunque una opportunità proficua ed ulteriore per il coinvolgimento delle amministrazioni locali e molteplici portatori di interesse dopo che nell'autunno scorso Autorità di bacino ha già provveduto ad organizzare diversi incontri sul territorio nelle aree interessate per presentare il Programma d'azione. Ed è notizia dell'ultima ora che proprio la Corte dei Conti ha approvato l'operato del Ministero sui molteplici piani di intervento del PNRR tra cui proprio il Piano di Rinaturazione dell'area del Po che AIPo sta realizzando.



ORGANIZZAZIONE
INTERPROFESSIONALE



OI POMODORO
DA INDUSTRIA
NORD ITALIA



#agricoltura #Pomodoro

Trasformati di pomodoro: nel 2022 calo del 10% in quantità rispetto al 2021.

Tra i canali di destinazione, il retail, dopo il periodo Covid-19, si ridimensiona mentre l'Horeca torna a crescere. Rabboni: "L'analisi sui trasformati 2022 rivela le dinamiche di mercato e gli orientamenti di consumo più recenti, fornendo la chiave di lettura per la campagna 2023 alle porte"

Parma, 27 luglio 2023 – L'Organizzazione Interprofessionale del Pomodoro da Industria del Nord Italia ha analizzato i dati relativi ai trasformati di pomodoro prodotti nel corso della campagna 2022. L'analisi evidenzia che il pomodoro coltivato lo scorso anno nel Nord Italia è stato trasformato per il 36,3% in polpe, per il 29,9% in passate, per il 32,3% in concentrati e il restante 1,5% in produzioni particolari come sughi e surgelati.

Il pomodoro coltivato in campo nel 2022 è stato inferiore del 6,7% rispetto al 2021. Di conseguenza, anche le produzioni di derivati del pomodoro sono diminuite, registrando una percentuale complessiva del -10% sull'anno precedente. Nel dettaglio il calo è stato dell'8,5% per le passate, del 5,7% per i concentrati e

del 12,5% per le polpe, soprattutto polpa a cubetti e polpa estrusa di passata.

Dopo gli anni delle restrizioni anti-Covid, che hanno determinato un cambio di abitudini nei consumi alimentari e negli stili di vita, il canale retail ha visto un ridimensionamento, risultando destinatario del 27% dei trasformati, il valore percentuale più basso dell'ultimo quinquennio. Al contrario, la produzione destinata all'Horeca ha raggiunto quasi il 21% del totale, il valore più alto dell'ultimo quinquennio. L'incremento della produzione destinata al canale Horeca è stato guidato dal recupero dei consumi del mercato Away From Home, ovvero pasti fuori casa, riflettendo un crescente interesse dei consumatori verso il consumo alimentare fuori dal contesto domestico.

Il significativo rallentamento dei consumi nel canale retail solleva diverse preoccupazioni per gli operatori del settore, se si considerano, in modo trasversale per tutti i canali commerciali, l'aumento riconosciuto dall'industria per la materia prima ai produttori agricoli, gli elevati costi di produzione in campo e il perdurare degli alti costi di trasformazione che continuano a insistere sul comparto.

Resta stabile, invece, la produzione di derivati destinati all'industria alimentare, con una diminuzione in termini assoluti solo per polpe e passate.

Analizzando i trasformati del pomodoro del Nord Italia certificati biologici, la passata nel 2022 resta il prodotto maggiormente presente sul mercato, seguito dal doppio concentrato e dalle polpe. Complessivamente, i trasformati biologici rappresentano il 7% del totale dei trasformati di pomodoro.

Dai dati emersi, si conferma la marcata differenziazione delle tipologie di conserve di

pomodoro realizzate nel Nord Italia, sia in termini di gamma di prodotti ottenuti sia di destinazione verso i diversi canali commerciali. Questa diversificazione costituisce un elemento chiave di elasticità che conferisce alla filiera del Nord Italia stabilità e solidità, consentendo di affrontare i vari e complessi scenari che ogni anno caratterizzano la produzione e i mercati.

Il Presidente dell'OI Pomodoro da Industria Nord Italia Tiberio Rabboni sottolinea: "L'analisi sui trasformati è particolarmente utile e di attualità dal momento che rivela a consuntivo le dinamiche di mercato e gli orientamenti di consumo più recenti, fornendo la chiave di lettura per la campagna 2023 alle porte. Tra i dati più significativi del 2022, il definitivo superamento delle restrizioni indotte dal Covid-19 sul canale Horeca e la rinnovata attenzione dei consumatori e dei mercati per le tipologie di trasformati con contenuto di servizio".



#parmigianoReggiano #film

Parola del Tenente Colombo: “Il Parmigiano Reggiano è il migliore”

. La scoperta nella serie Tv tra le più amate in uno dei polizieschi più amati al mondo, il Tenente Colombo, ebbe la sua parte da protagonista il Parmigiano Reggiano.

L'osservazione su una curiosa interpretazione di Peter Falk arriva da Gabriele Arlotti, giornalista e ricercatore sulla storia del celebre formaggio.

“Appare il Parmigiano Reggiano in almeno uno dei 69 episodi del fortunato programma prodotto dalle tv Nbc e Abc americane dal 1968 al 2003, considerata tra le migliori serie di sempre da numerose testate specializzate”.

Sviluppando segnalazioni degli appassionati, la ricostruzione dello storico di formaggi Gabriele Arlotti, che per altro individuò forme di Parmigiano Reggiano e il Gorgonzola sul Titanic, parte dalla scena del crimine dell'episodio “Agenda per omicidi” trasmessa il 10 febbraio del 1990. “L'ispettore arriva sulla scena di un delitto, annusa sul tavolo e trova una punta di Parmigiano Reggiano e inizia a sniffare per riconoscerlo con certezza. ‘È diverso. Questo formaggio è Reggiano ed è anche costoso! Lo amava mio padre’ esclama il tenente dall'inconfondibile impermeabile e ne offre un pezzo al sergente che lo accompagna per avere conferma della sua bontà”.

Secondo Arlotti, alcuni particolari sono estremamente significativi: “Prima di tutto il fatto che la regia inquadri lungamente e in primo piano un magnifico spicchio di Parmigiano Reggiano, identificabile, per altro, per i caratteristici cristalli di tirosina pressoché assenti nei formaggi americani, ma pure per l'uso nel parlato, sia nell'originale, che nel doppiaggio, della parola Reggiano. Quindi l'apprezzamento al nostro prodotto arriva attraverso una prolungata degustazione prima olfattiva, quindi visiva (Colombo congiunge le mani per la scoperta come segno di soddisfazione) e infine al palato. Anche il prezzo, sostiene il poliziotto, è indice della sua qualità e l'aroma “It's different” afferma il suo sergente. Infine, sarà proprio un'impronta dentale sul pezzo del nostro prezioso formaggio a smascherare l'assassino, Oscar Finch (interpretato magistralmente da Patrick McGoochan) che aveva posto Parmigiano



Reggiano sul tavolo per inscenare un finto suicidio della vittima, Stablin. Ma non vi aveva resistito...”. Mentre in Italia il piccolo schermo ripropone, come in altri Paesi del mondo, le puntate di questa serie che appassiona milioni di persone, il video che ricostruisce questo eccezionale promo per il Parmigiano Reggiano è ospitato sulla pagina americana ufficiale Colombo, su Youtube, forte di 184.000 iscritti.

“Peter Falk – ha indagato Arlotti – amava spesso improvvisare le idiosincrasie del suo personaggio, pur in scene concordate come questa, ma di grande drammaticità. Lo faceva inserendo cose strane come questa degustazione così caratterizzata, sul luogo del crimine. Un modo che utilizzava anche per sbilanciare i suoi colleghi attori e accattivarsi il pubblico. Alcuni anni prima di questa puntata Colombo era molto schizzinoso e difficilmente avrebbe assaggiato cibo sul luogo del delitto, ma alla fine ha ceduto e lo definisce “il più grande”. “Per il futuro – afferma il ricercatore della prima pergamena del padre del Parmigiano Reggiano, il formaggio – sarebbe bello anche un riconoscimento emiliano postumo ai famigliari dell'attore Peter Falk, ora sepolto a Los Angeles, scomparso nel 2011 per le complicazioni dell'Alzheimer”. Conclude Gabriele Arlotti: “Il valore di questi camei sensoriali – Colombo, per altro, ne regalerà un altro al vino Doc di Montefiascone (Est! Est!! Est!!!) – sta nel successo planetario di questa serie tv e del nostro celebre prodotto. Moltissimi i commenti riferiti a questo episodio. Tra i tanti eccone uno di un consumatore americano rifornitosi presso la catena californiana di Trader Joe's: ‘ha appena comprato formaggio Reggiano, oggi, per questo video. Colombo aveva ancora ragione ancora: il Reggiano (in Usa ndr) è caro e delizioso”.

Qui il link al video tratto dalla puntata “Agenda di un assassino” <https://www.youtube.com/watch?v=X5tzAw8TfrA> PERCHE' REGGIANO? COSI' PIACE AGLI ATTORI Nonostante la ferma

opposizione del Consorzio Parmigiano Reggiano, in Usa il termine ‘parmesan’ è parola generalista utilizzata per una infinità di formaggi che, rispetto all'originale italiano, assai poco hanno in comune. Ecco, quindi, che gli attori americani o l'up class per distinguere l'originale, il Parmigiano Reggiano, dalle molteplici evocazioni americane, parmesan, lo chiamano semplicemente Reggiano. Così fece anche il premio oscar Nicole Kidman che, intervistata da Vogue, nel 2015 disse di amare “pane fatto in casa e Reggiano”. L'intervista di Vogue a Nicole Kidman <https://youtu.be/kl2ucw7hP34> (4.30) Studio Arlotti - Comunicazione e Territori mobile: 349.87.50.585 redazione@studioarlotti.com www.studioarlotti.com PRIVACY - Questa e-mail, inviata in alle testate giornalistiche, giornalisti od enti pubblici, a scopo informativo, è relativa ad eventi economici e culturali: non contiene pubblicità né promozioni di tipo commerciale. A norma della Legge 675/96, l'indirizzo di posta elettronica è stato reperito da elenchi e-mail che lo hanno reso pubblico. Questo messaggio, inoltre, non può essere considerato spam poiché include la possibilità di essere rimosso da ulteriori invii di posta elettronica. Qualora non intendesse ricevere altre comunicazioni, può chiedere la cancellazione del Suo nominativo cliccando sul collegamento posto al termine di questo testo.



Cresce la produzione di Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna": nel 2021 superate le 225.000 forme certificate (+26,6% sul 2016)

Durante la presentazione della 57a Fiera del Parmigiano Reggiano a Casina (4-7 agosto), il Consorzio illustra gli interventi di valorizzazione e sostegno agli 81 caseifici di montagna, che rappresentano più del 21% della produzione totale con 846.000 forme

Reggio Emilia, 2 agosto 2023 – Il Parmigiano Reggiano si conferma il più importante prodotto Dop ottenuto in montagna. Secondo i dati forniti dal Consorzio nella conferenza stampa di presentazione della 57a Fiera del Parmigiano Reggiano a Casina (4-7 agosto), nel 2022 la produzione in montagna della Dop più amata e più premiata al mondo è stata pari a 846.000 forme, con un aumento del +10,5% rispetto al 2016. Crescita a doppia cifra (+14%) anche per la produzione di latte, sempre nello stesso lasso di tempo, con oltre 404.000 tonnellate. Inoltre, il Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna", progetto lanciato dal Consorzio nel 2016 per dare maggiore sostenibilità allo sviluppo di quest'area della zona di produzione e offrire ai consumatori garanzie aggiuntive legate all'origine e alla qualità del formaggio, ha superato nel 2021 le 225.000 forme certificate, con un aumento del +26,6% sul 2016.

Un chiaro segnale che la politica di rilancio e valorizzazione per stimolare la produzione del Parmigiano Reggiano in montagna sta invertendo una tendenza alla decrescita che aveva colpito il comparto fino al 2014. Infatti, nel decennio 2000-2010 nei territori di montagna della zona di origine si è assistito alla chiusura di 60 caseifici, con una riduzione del 10% di produzione del latte. Deficit che è stato azzerato dal 2014 ad oggi grazie all'avvio del Piano di Regolazione Offerta che, tra le altre misure, ha previsto sconti specifici per i produttori e i caseifici ubicati in zone di montagna e il bacino "montagna" per le quote latte.

Nel 2022, dunque, più del 21% della produzione totale si è concentrata negli 81 caseifici di montagna sparsi tra le province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna a sinistra del fiume Reno, che impiegano oltre 900 allevatori per una produzione annuale di 4,03 milioni di quintali di latte. Ciò ha reso possibile il mantenimento di un'agricoltura in zone altrimenti abbandonate e ha contribuito allo sviluppo di una società modernamente agricola e di un paesaggio riconoscibile e apprezzato sia dai suoi abitanti, sia dal circuito del turismo di qualità. Altro segnale positivo è rappresentato dai cambiamenti generazionali all'interno dei caseifici: l'età media dei produttori si è abbassata dai 57 anni di media prima del 2016 ai 30-40 di oggi. Questo segnale manifesta la fiducia che i giovani pongono nel Parmigiano Reggiano, un'attività preziosissima dal punto di vista sociale per sostenere la dorsale appenninica emiliana grazie al lavoro nelle foraggere e in caseificio.

«La produzione nelle zone di montagna è da sempre una delle caratteristiche salienti del Parmigiano Reggiano», ha affermato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio. «La differenza di una Dop rispetto a tante altre realtà economiche è che l'attività non può essere delocalizzata, e pertanto il fatturato diventa automaticamente "reddito" per la zona di origine e benessere per chi in quella zona vive e lavora. Se non ci fosse la nostra Dop, in quei comuni non ci sarebbero neanche le scuole, perché se non ci fosse un senso economico nel coltivare quei territori, non ci sarebbe neanche lo sprone ad abitarli. Il Parmigiano Reggiano contribuisce a fortificare l'economia e a preservare l'unicità della dorsale appenninica emiliana: è infatti il più importante prodotto Dop ottenuto in montagna, con più del 21% della produzione totale, oltre 846.000 forme, concentrata in ben 81 caseifici. Per il Consorzio, sono proprio il territorio e la comunità che lo abita il bene più prezioso e il nostro intento è quello di impegnarci sempre di più per preservarli e continuare a essere un modello di sostenibilità ambientale, economica e sociale».

Per Guglielmo Garagnani, vicepresidente del Consorzio, «presto atto dei risultati raggiunti con il consolidamento della produzione nelle zone dell'Appennino, ora la sfida è riuscire a rafforzare il



valore commerciale del Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna" e promuoverne il valore aggiunto, per avere un posizionamento nel mercato che riesca a rendere sostenibile tale produzione nel tempo. Le aree di montagna da un lato soffrono di condizioni svantaggiate e maggiori costi di produzione, ma dall'altro la permanenza di una solida produzione agricola-zootecnica rappresenta un pilastro economico e sociale di interesse per tutta la comunità locale. Ecco perché è fondamentale che il Consorzio abbia messo in campo interventi che mirano alla diffusione e valorizzazione del Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna", e che continui a farlo anche nei prossimi anni a venire».

57a FIERA DEL PARMIGIANO REGGIANO A CASINA

È proprio per valorizzare e promuovere il Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna" che da venerdì 4 a lunedì 7 agosto si terrà la 57a Fiera del Parmigiano Reggiano di Casina: quattro giorni di eventi, spettacoli, degustazioni e concerti pensati per tutti, adulti e bambini, per portare nel comune dell'Appennino reggiano arte e divertimento, e soprattutto l'eccellenza produttiva locale. In particolare, saranno ben 40 i caseifici di montagna che parteciperanno alla Fiera per presentare i propri "gioielli", offrendo a tutti i visitatori degustazioni con la possibilità di acquisto. Si riconfermano inoltre anche per il 2023 gli speciali abbinamenti di Parmigiano Reggiano con i vini Spergola del territorio e con i vini della Valpolicella, ospiti d'onore di un connubio di sapori che unisce due eccellenze dell'enogastronomia italiana.

L'appuntamento più atteso della Fiera è l'11a edizione del Palio del Parmigiano Reggiano, lunedì 7 agosto alle ore 20:00 in piazza IV Novembre, nella quale i caseifici competeranno con forme di 24 e di 40 mesi, che saranno giudicate da una giuria di esperti APR (Assaggiatori Parmigiano Reggiano). Ci sarà inoltre la tradizionale gara di taglio della forma: sotto gli occhi dei giudici e del pubblico, i mastri casari si sfideranno nel tagliare una forma in porzioni sempre più piccole, sino ad arrivare a punte che devono avvicinarsi il più possibile al chilo di peso l'una. È una gara che mira sia alla bellezza del taglio, sia alla bravura nella porzionatura manuale della Dop più amata e più premiata del mondo.

«È una grande soddisfazione essere arrivati alla 57a edizione di questa fiera unica nel suo genere», ha dichiarato Stefano Costi, sindaco di Casina. «La quattro giorni di quest'anno si conferma un punto di riferimento per il settore, con ben 40 caseifici partecipanti, ovvero la metà del comprensorio di montagna. Per noi questa è un'occasione irrinunciabile per far conoscere sia il nostro territorio, sia il Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna". Come amministrazione, per noi la Dop non ha solo un immenso valore finanziario, essendo la colonna portante dell'economia di montagna e una delle principali attrazioni per il turismo, ma anche e soprattutto sociale, dato che dà un contributo fondamentale al mantenimento di una comunità in zone altrimenti a rischio abbandono».

Prossimo appuntamento il 3 settembre, con il Palio di Gonzaga, in provincia di Mantova.

Programma della 57a Fiera del Parmigiano Reggiano a Casina

VENERDÌ 4 AGOSTO

→ Piazza IV Novembre, ore 20:30

Spettacolo del gruppo teatrale Terapia di gruppo dal titolo Una notte di... ordinaria follia 33 e 1/3



→ Casa Cantoniera, ore 21:00

Ballo liscio alla Cantoniera con Maurizio Leonardi e l'Orchestra di Casina

→ Zona PEEP, ore 21:00

Concerto del gruppo Bel Trio

SABATO 5 AGOSTO

→ Viale Caduti per la libertà e via Roma, ore 8:30

Apertura del mercato ambulante e agroalimentare lungo le vie del paese. Stand del Parmigiano Reggiano, dove si può acquistare il Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna" proveniente dalle quattro province produttrici

→ Zona PEEP, dalle ore 9:00

Dimostrazioni di discipline sportive cinofile: Dog Balance Fit CSEN e Hoopers

→ Piazza IV Novembre, ore 10:30

Inaugurazione alla presenza delle autorità della 57a Fiera del Parmigiano Reggiano

→ Zona PEEP, ore 21:00

Acoustic Pit Stop live music karaoke

→ Piazza IV Novembre ore 21:00

Canta Casina, karaoke in piazza

DOMENICA 6 AGOSTO

→ Viale Caduti per la libertà e via Roma, ore 8:30

Apertura del mercato ambulante e agroalimentare lungo le vie del paese. Stand del Parmigiano Reggiano dove si può acquistare il Parmigiano Reggiano "Prodotto di Montagna" proveniente dalle quattro province produttrici

→ Castello di Sarzano, dalle ore 9:00

Gara con arcieri in abiti medievali

→ Zona PEEP, dalle ore 9:00

Dimostrazioni di discipline sportive cinofile: Dog Balance Fit CSEN e Hoopers

→ Piazza IV Novembre, ore 18:30

Grande tombolata nella piazza del Municipio con il Centro d'ascolto di Casina

→ Zona PEEP, ore 20:30

Spettacolo di Giocoleria con i Giullari del 2000

→ Piazza IV Novembre, ore 21:00

Concerto della band Ma Noi No; durante la serata Premio Bonsai a ricordo di Giorgio Domenichini

LUNEDÌ 7 AGOSTO

→ Piazza IV Novembre, ore 20:00

Premiazione della 11a edizione del Palio Città di Casina: verrà premiato il miglior Formaggio di Montagna dell'annata. A seguire, la 6a Gara di taglio della forma, competizione tra casari

→ Zona PEEP, ore 21:00

Sfilata di tutti gli esercenti di Casina

→ Zona Area Consorzio / ECU, ore 23:00

Fuochi d'artificio

PARMIGIANO REGGIANO "PRODOTTO DI MONTAGNA" - LA CERTIFICAZIONE

Dal 2013 è stata introdotta con regolamento Ue 1151/12, la dicitura "Prodotto di Montagna" per classificare i prodotti alimentari aventi origine nelle aree di montagna dell'Unione Europea. Il Parmigiano Reggiano è il più importante prodotto Dop ottenuto in montagna, con 81 caseifici in montagna e oltre 900 allevatori. Proprio per dare maggiore sostenibilità allo sviluppo della montagna e offrire ai consumatori garanzie aggiuntive legate, oltre all'origine, anche alla qualità del formaggio, il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha definito il "Prodotto di Montagna - Progetto Territorio Consorzio". I requisiti per ottenere la certificazione sono:

- 100% latte munto in stalle nelle zone di montagna;
- più del 60% dell'alimentazione delle vacche è coltivata in zona di montagna;
- il caseificio dev'essere sito in montagna;
- stagionatura fino a 12 mesi minimo, in zona di montagna o ad un massimo di 30 km dal confine amministrativo della zona di montagna;
- selezione qualitativa a 20 mesi compiuti con valutazione "al martello" degli esperti del Consorzio;
- valutazione sensoriale (gruppo d'assaggio) e analisi composizione chimica;
- obbligo di riportare in etichetta il nome del Caseificio produttore.

Per consultare l'elenco dei caseifici aderenti al progetto Prodotto di Montagna: <https://www.parmigianoreggiano.com/it/prodotto-guida-contrassegni-marchi#5>



#formaggi #droga #dipendenza

Università del Michigan: trovata nuova "droga"

Shock da studio: il formaggio crea dipendenza come l'eroina.

Grazie a uno studio dell'Università del Michigan, gli amanti del formaggio possono finalmente giustificare scientificamente la loro dipendenza dal popolare latticino. Di conseguenza, il formaggio contiene casomorfina, una sostanza che innesca sentimenti di felicità nel cervello simili alle droghe pesanti. Ma non preoccuparti, ci sono buone notizie anche per chi si impegna a mangiare sano.

Gli scienziati dell'Università del Michigan hanno scoperto che il formaggio ha un alto potenziale di dipendenza. Questa scoperta conferma il sospetto che il formaggio possa in qualche modo creare dipendenza. Il colpevole è la casomorfina, che si forma quando la caseina, una sostanza presente nei latticini, viene digerita nello stomaco. La sostanza attraversa la barriera emato-encefalica e stimola i recettori nel cervello, provocando un effetto simile a quello

sperimentato dopo aver consumato morfina. La natura aveva intenzioni ancora più vaste con la casomorfina. Si trova anche nel latte dei mammiferi e viene utilizzato per calmare i neonati. Pertanto, l'evoluzione aveva chiaramente in mente il fattore di dipendenza quando ha inserito questa sostanza fortificante nel latte. Oltre al formaggio, ci sono altri modi per mangiare sano soddisfacendo le tue papille gustative. Una di queste opzioni è il formaggio vegano, che è senza latticini e ha ancora un ottimo sapore, secondo alcuni rapporti. Esistono molte diverse varietà non casearie, alcune delle quali hanno anche una certa svolta. E mentre si è tentati di concedersi formaggi e altri cibi gustosi ma ipercalorici, ci sono modi per ridurre quelle calorie. Uno di questi è la dieta a basso contenuto di carboidrati. Con pochi accorgimenti, rileva Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti" il contenuto calorico di pasta, patate e simili può essere facilmente ridotto senza dover rinunciare al piacere.

CIBUS

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

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

SOCIETA' EDITRICE NUOVA EDITORIALE Soc. coop.

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

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva
01887110342

iscritta al registro imprese di
Parma 24929

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

direttore responsabile
lamberto colla





[Pasta Andalini](#)



[Mulino Formaggi srl](#)



[Confcooperative Parma](#)

[Power Energia Società Cooperativa](#)



[ITE Italian Tourism Expo](#)