



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

SOMMARIO

Anno 22° - n° 37 17 settembre 2023

1.1 EDITORIALE

"Il diavolo fa le pentole ... e anche i coperchi" - Ma che buon vino di-scount!

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Latte col turbo"

4.1 CEREALI E DINTORNI

Cereali e dintorni. USDA senza scossoni.

5.1 CEREALI E DINTORNI

Tendenze.

6.1 MACCHINE

Duttile e precisa l'irroratrice a controllo integrale Oktopus Boom di Nobili è indicata per le colture orticole. (Video)

7.1 BONIFICA

Gestione dell'acqua in agricoltura e cambiamenti climatici

7.2 PROGETTO LIFE

Europa in campo per studiare le aziende dell'Appennino impegnate in Life agriCOLture

8.1 EVENTI

CHEESE 2023: Parmigiano Reggiano Main Partner dell'evento Internazionale di Slow Food

9.1 BACINO DEL PO

Bacini Reno, Romagnoli e Conca Marecchia: l'Autorità di Bacino del Po stanziava 1,6 milioni di euro per la mitigazione del rischio alluvionale

10.1 PROMOZIONI partners

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

Editoriale

"Il diavolo fa le pentole ... e anche i coperchi" - Ma che buon vino di-scount!



L'Intelligenza Naturale batte l'Intelligenza Artificiale almeno quando si tratta di scherzi. Un premio al vino da discount camuffato, la fotografia prodotta dall'AI che vince in concorso internazionale ma il primato della miglior fake risale al 1984 ed è tutto italiano, livornese per la precisione...

Di **Lambert "Daemon" Glue** - Ducatus Parmae 17 Agosto 2032 - Questa settimana lasciamo rilassare la mente nel tentativo di riprendere un po' di emotività positiva.

Ero tentato di parlare di **crisi nell'eurozona**, avrei voluto inveire contro la sempre di piega impeccabile Christine Lagard, e la sua smania di rispondere diligentemente agli ordini della Federal Reserve insistendo con la scalata dei tassi d'interesse nonostante l'inflazione sia stata incentivata, non già dall'aumento dei consumi, bensì dai prezzi energetici.

Un modo per fare harakiri impoverendo i cittadini e ostacolare gli investimenti delle imprese, già ingessate dai costi di produzione.

Avrei voluto ma non lo farò.

Scelgo quindi un argomento ben più leggero seppure assolutamente serio, tanto quanto la foto di Boris Eldagsen vincitrice del concorso fotografico (Sony World Photography Awards) realizzata con l'Intelligenza Artificiale (A.I.).



Invece, in quello che vi racconterò, resteremo più terra a terra e i tantissimi intenditori di profumi di sottobosco o di corteccia di baobab tipici di quello o quell'altro vino di pregio si sentiranno tirati causa.

E' dei giorni scorsi che la stimabile rivista "[Gambero Rosso](#)" ha messo in prima pagina la notizia che un vino dozzinale, travasato in una bottiglia di pregevole gusto, ha vinto il concorso Gilbert & Gaillard International Wine Competition di Hong Kong.

“Colore rosso granato brillante. Naso timido che combina frutta a nocciolo, ribes, rovere discreto. Palato soave, nervoso e ricco, con profumi giovani e puliti che promettono una bella complessità. Evoluzione su spezie fini e un tocco di fuliggine. Molto interessante”, questo il commento della scrupolosa commissione.

Il “vino” invece era un pessimo prodotto acquistato al discount belga “Delhaize” dal prezzo di 2,50€, quindi travasato in una bottiglia nobile e infine ottenute le “opportune” certificazioni di laboratorio, la preziosa bevanda è stata spedita al concorso, e “Le Château Colombier”, questo l’altisonante etichetta del vino, è stato **premiato**.



Comunque nulla in confronto al capolavoro dei “ragazzacci” di Livorno che hanno pescato le teste di Modigliani da loro scolpite in pochi minuti e poi di nascosto gettati a fiume. “La famosa **“beffa” del 1984**” ebbe ripercussioni colossali nel mondo dell’arte, perché i più grandi critici d’arte italiani si coprirono di vergogna definendole autentiche anche dopo la confessione degli autori, i quali erano convinti che le loro opere ricavate con qualche ora di lavoro, sarebbero state subito riconosciute come false, e mai avrebbero pensato di innescare un caso internazionale. Come se non bastasse durante la “pesca miracolosa”, Jeanne Modigliani, figlia dell’artista, venne trovata esaminate nella sua abitazione parigina in circostanze anomale, proprio quando stava per venire a Livorno per dichiarare false le DUE sculture (quelle realizzate da Frogliola emerse dai fossi della cui esistenza era stata avvertita da una lettera anonima.” Per rinfrescare la memoria consigliamo la lettura della storia del “1984” per arsi una grassa risata di quanto quei tre giovani livornesi, **Michele Ghelarducci, Pietro Luridiana e Pierfrancesco Ferrucci**, riuscirono a scatenare, addirittura a livello internazionale. La **giustificazione**? :“Visto che non trovavano niente, abbiamo deciso noi di fargli trovare qualcosa!” (Riferito alle ricerche vane che il Comune aveva finanziato per ritrovare le teste che si raccontava Modigliani avesse gettato nell’Arno.



Abbiamo ancora speranze: L’Intelligenza Naturale ha vinto sull’Intelligenza Artificiale.

Link:

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

<https://www.gazzettadellemilia.it/politica/item/41182-il-diavolo-fa-le-pentole-%E2%80%A6-e-anche-i-coperchi-video>

<https://www.gamberorosso.it/notizie/notizie-vino/un-vino-da-due-euro-viene-travasato-in-unaltra-bottiglia-e-vince-la-medaglia-doro-al-concorso-gilbert-gaillard/>

http://www.modigliani1909.com/la_beffa_del_1984.html

<https://www.raicultura.it/arte/articoli/2019/10/La-beffa-di-Livorno-0c560850-29ee-4653-862d-d780c47354ad.html>

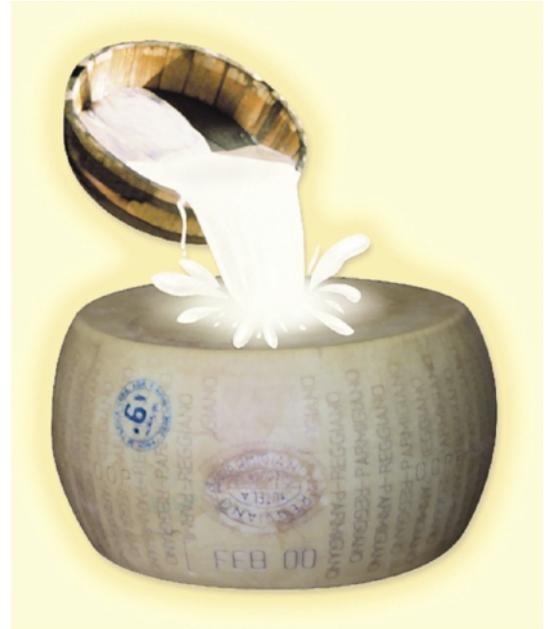


LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Latte col turbo"

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXXVI e XXXVII settimana 2023 "formaggi stabile, salvo il Pecorino che cala ancora. Latte in fortissima risalita mentre il burro è stabile.-". - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

(Virgilio - CLAL)



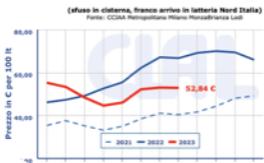
Lattiero Caseario

News Lattiero Caseario - n° 28 36° e 37° settimana - 11 settembre 2023

Lattiero Caseario: "Latte col turbo"

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXXVI e XXXVII settimana 2023 "formaggi stabile, salvo il Pecorino che cala ancora. Latte in fortissima risalita mentre il burro è stabile.-". - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

di Redazione Parma, 11 settembre 2023 -



LATTE SPOT - Milano, i listini hanno un forte rimbalzo. A Verona la borsa riprende una forte spinta al rialzo. Il latte Bio milanese si è stabilizzato.

VR (11/09/2023)

MI (11/09/2023)

Latte crudo spot Nazionale 55,16 56,19 (+) 52,58

55,16 (+)

Latte Intero pastorizzato estero	51,03	52,07 (+)	50,00	51,55 (+)
Latte scremato pastorizzato estero	28,98	30,02 (+)	27,95	30,02 (+)
Latte spot BIO nazionale			60,83	62,38 (-)



BURRO E PANNA - Alla Borsa Merci di Milano i listini del burro restano stabili. La crema invece in controtendenza risale nuovamente. Alla borsa di Parma lo zangolato non muta il prezzo così come la Borsa di Reggio Emilia. La Borsa Veronese cresce. Margarina stazionaria, ripropone i prezzi di aprile.

Borsa di Milano (11/09/2023)

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): 2,40 €/Kg. (+)

MARGARINA luglio 2023: 1,55 - 1,65 €/kg (=)

Borsa di Verona (11/09/2023) (+)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,36 2,46 €/Kg.

Borsa di Parma 8 settembre 2023 (=)

BURRO ZANGOLATO: 2,05 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 5 agosto 2023 (=)

BURRO ZANGOLATO: 2,05 - 2,05 €/kg.

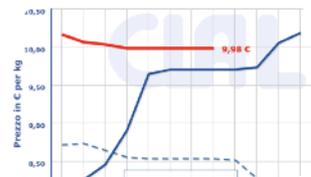
GRANA PADANO - Milano (04/09/2023) - Il Grana Padano, abortisce subito il tentativo di risalita.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 8,65 - 8,80 €/Kg. (=)

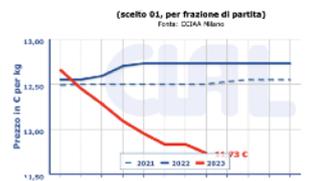
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 9,80- 10,15 €/Kg. (=)

- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 10,30 - 10,45 €/Kg. (=)

- Fuori sale 60-90 gg: 7,45 - 7,50€/Kg. (=)



PARMIGIANO REGGIANO - Parma 1 settembre 2023 - A Parma i prezzi conservano la stabilità anche nel primo terzo di settembre. Milano conferma segni di stabilità.



PARMA (08/09/2023) MILANO (11/09/2023)

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 9,85 - 10,10 €/Kg. (=) - 9,80 - 10,10 €/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. (=) -10,80 - 11,05 €/kg (=)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,45 - 12,05 €/Kg. (=) - 11,45 - 12,00 €/kg (=)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,20 -13,00 €/Kg. (=) - 12,20 - 12,75 €/kg (=)

PECORINO ROMANO DOP - Milano 11 settembre 2023 - A Milano il prezzo segnala un'altra sensibile flessione negativa di altri -15 centesimi / Kg.

MILANO

(11/09/2023)

-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 12,95- 13,25 €/Kg. (-)

(per accedere alle notizie sull'argomento clicca qui)

A SEGUIRE I DATI RIPORTATI DAGLI ULTIMI BOLLETTINI UFFICIALI PUBBLICATI

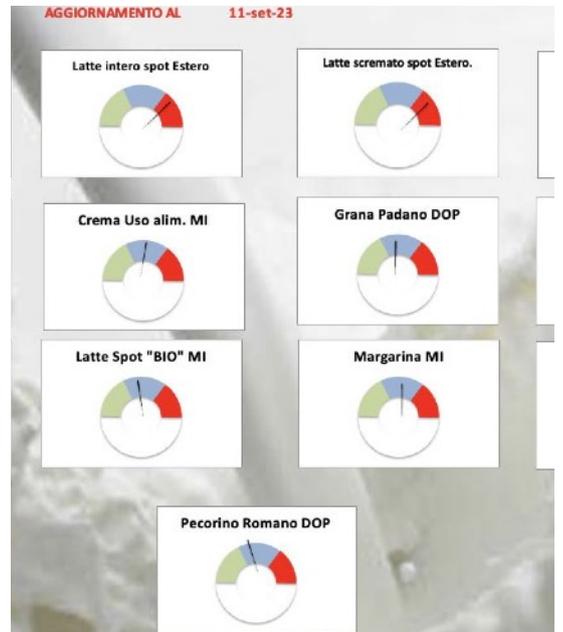


LATTIERO CASEARIO

Lattiero caseari. TENDENZE

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXXVI e XXXVII settimana 2023 "formaggi stabile, salvo il Pecorino che cala ancora. Latte in fortissima risalita mentre il burro è stabile.-". - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

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



Lattiero Caseario

News Lattiero Caseario - n° 28 36° e 37° settimana - 11 settembre 2023

Lattiero Caseario: "Latte col turbo"

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXXVI e XXXVII settimana 2023 "formaggi stabile, salvo il Pecorino che cala ancora. Latte in fortissima risalita mentre il burro è stabile.-". - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

di Redazione Parma, 11 settembre 2023 -

- (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](#))



RIPIEGLIO SETTIMANALE PREZZI LATTIERO CASEARIO
 N° 26 settimana 31 e 32 2023 7 agosto 2023

PARMIGIANO REGGIANO	Data	04/08/23		23/07/23		11/07/23		07/08/23		31/07/23		Variazione	
		Min	Max	Min	Max								
12 mesi e oltre		9,85	10,10	9,85	10,10	9,85	10,10	9,88	10,10	9,88	10,10	0,00	0,00
15 mesi e oltre		10,35	10,55	10,35	10,55	10,35	10,55	10,40	10,60	10,40	10,60	0,00	0,00
18 mesi e oltre		10,79	11,40	10,79	11,40	10,79	11,40	10,80	11,05	10,80	11,15	0,00	0,00
24 mesi e oltre		11,45	11,05	11,45	11,05	11,45	11,05	11,45	12,10	11,55	12,00	0,00	0,00
30 mesi e oltre		13,20	13,00	13,20	13,00	13,00	13,00	13,30	13,85	13,20	13,75	0,00	0,00

PR-RE Produzione Mensile Cumulate	giu-23	giu-22	%	Variazione	TOT 2022	2021	Variazione	Variazione 1 mese	media gms 2022	Precedente	diff
	3.097.687	3.111.088	-0,66	-34,011	4.002.270	4.031.344	-0,87%	-2%	9,76 €	9,85 €	-0,89 €

GRANA PADANO	Data	07/08/23		11/07/23		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max
Fuori sale 60 90 gg		7,50	7,53	7,50	7,55	0,00	0,00
9 mesi		8,70	8,83	8,70	8,85	0,00	0,00
16 mesi		9,40	10,15	9,40	10,15	0,00	0,00
Riserva 20 mesi		10,15	10,40	10,15	10,40	0,00	0,00

BURRO	Data	07/05/23		11/07/23		Variazione		04/08/23		25/07/23		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Burro CEE		4,30	4,40	4,30	4,40	0,00	0,00	4,30	4,40	4,30	4,40	0,00	0,00
Burro Centrifuga		4,40	4,45	4,40	4,45	0,00	0,00	4,40	4,45	4,40	4,45	0,00	0,00
Burro Pastorizzato		2,45	2,45	2,45	2,45	0,00	0,00	2,45	2,45	2,45	2,45	0,00	0,00
Zangolato di crema fresche		2,45	2,45	2,45	2,45	0,00	0,00	2,45	2,45	2,45	2,45	0,00	0,00

CREMA E PANNA	Data	07/05/23		11/07/23		Variazione		07/08/23		31/07/23		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Crema a uso alimentare (40%mg)		2,28	2,28	2,28	2,28	0,00	0,00	2,28	2,28	2,28	2,28	0,00	0,00
Panna sterilizzata uso alimentare (40% mg)		2,28	2,28	2,28	2,28	0,00	0,00	2,28	2,28	2,28	2,28	0,00	0,00
Margarina		1,55	1,65	1,55	1,65	0,00	0,00	1,55	1,65	1,55	1,65	0,00	0,00

LATTE SPOT	Data	07/05/23		11/07/23		Variazione		07/08/23		31/07/23		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
C/100 lt Latte crudo "spot" nazionale		52,07	53,53	52,58	54,13	0,51	0,52	53,61	55,16	53,61	55,16	0,00	0,00
Latte intero pastorizzato "spot" estero		47,43	47,94	47,43	47,94	0,00	0,00	47,94	48,02	47,94	48,02	0,00	0,00
Latte scremato pastorizzato "spot" estero		21,74	23,33	21,74	23,81	0,00	0,00	22,77	23,81	22,77	23,81	0,00	0,00
Latte Spot Biologico		61,34	63,83	61,86	62,89	0,52	0,00	60,68	60,00	60,68	60,00	0,00	0,00

PECORINO ROMANO DOP	Data	07/08/23		11/07/23		Variazione	
		Min	Max	Min	Max	Min	Max
Stagionato 5 mesi e oltre		23,30	23,50	23,48	23,70	0,18	0,20



MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. USDA senza scossoni.

Difficile fare previsioni con le guerre in corso.

di Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. USDA senza scossoni.

Difficile fare previsioni con le guerre in corso.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 14 settembre 2023 - Chicago chiusure di del 13.09 .23

Chicago chiusure di ieri sera 13.09

	set	nov	gen	mar
SEMI	1336 (+4,2)	1349,6 (+3,2)	1366,2 (+4)	1375,6 (+5)
FARINA	401,9 (-3,3)	395,9 (-2,5)	394,8 (-3,3)	392,2 (-4,1)
OLIO	64,43 (+1,71)	62,84 (+1,83)	61,72 (+1,65)	61,27 (+1,62)
CORN	464 (+0,6)	482,2 (+5,6)	496,2 (+5,2)	504,4 (+5,2)
GRANO	569 (+8,6)	597,2 (+9,6)	623,4 (+9,4)	640 (+9,4)

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 del 13.09

	nov	mar	gen
CORN	211 (+1,25)	218,75 (+0,75)	222 (0)
GRANO	238 (+6)	244,25 (+5,25)	248 (+4,5)
COLZA	431,25 (+0,75)	454,25 (+2,25)	462 (+3)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in euro per tonnellata

Mercati internazionali: Intanto abbiamo passato indenni un'altra USDA di martedì 12 settembre:

mais usa: maggiori aree dell'atteso, maggiori rese dell'atteso, maggiori produzioni

soia usa: poca riduzione di aree/ rese, poca riduzione di produzione rispetto alle attese stock usa 2023/24: poco sopra attese mais e grano; poco sotto attese soia

stock usa 2022/23: poco sotto le attese mais, poco sotto le attese soia

grano mondo 2023/24: produzione inferiori da agosto; stock sotto le attese

grano mondo 2022/23: stock poco inferiori alle attese

Domani scade l'accordo sui corridoi terrestri, i paesi confinanti con l'Ucraina stanno discutendo se mantenere il blocco dell'import permettendo solo il transito delle merci, originate dall'Ucraina; alcuni vorrebbero l'estensione sino a dicembre, altri ne richiedono la revoca.

Il mercato nazionale in pillole: grani tenuti quelli di qualità, mentre gli altri sono cedenti, orzo anch'esso cedente ma condizionato fortemente dalla qualità scadente. Mais molto cedente e del resto siamo in piena campagna. Cruscami in ribasso, ma credo arrivati sul fondo. Fibrosi cedenti. Sottoprodotti del riso iniziano a cedere. Proteici: in ridimensionamento. Il prezzo della farina di soya sulle

CIBUS AGENZIA STAMPA AGROALIMENTARE ANNO 22° - N

posizioni 2024 ieri era sceso a 455€ alla tonnellata franco partenza Ravenna.

Problemi all'orizzonte: sempre logistica zoppicante. Merce nel mondo non ne manca, ma se salta la logistica si andrà in crisi con le scorte.

Per il mondo delle **bioenergie** si consiglia di approfittare dei cruscami prima della ripartenza (a meno che la peste suina africana non faccia danni), disponibili le bucce d'uva umide, esauste. Comincia a rarefarsi la disponibilità di mais tossinato dall'estero.

Comunque, con le guerre in corso e la situazione geopolitica in essere è quasi impossibile fare previsioni! Tutto è molto, troppo, fluido!

Indici Internazionali al 14 settembre 2023

L'indice dei noli b.d.y. è salito a 1.290 punti, il petrolio wti è salito a circa 89 \$ al barile, il cambio €/€ gira a 1,07478 ore 07,59

Indicatori del 14 settembre 2023		
Noli*	€/€	Petrolio WTI
1.290	1,07478 ore 07,59	89,0 \$/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-emeglio-fare-2/>

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

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

@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

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

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce

www.cibusonline.net

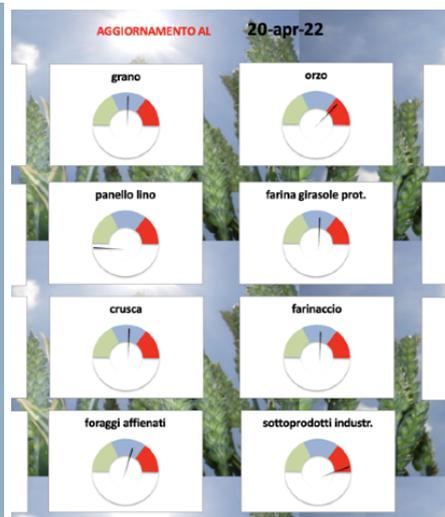




MERCATO CEREALI

Cereali e dintorni. tendenze.

Mario Boggini - Officina Commerciale Commodities



@Pastificio.Andalini #Pastificio.Andalini

Cereali e dintorni. USDA senza scossoni.

Difficile fare previsioni con le guerre in corso.

di Mario Boggini e Virgilio - Milano, 14 settembre 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>

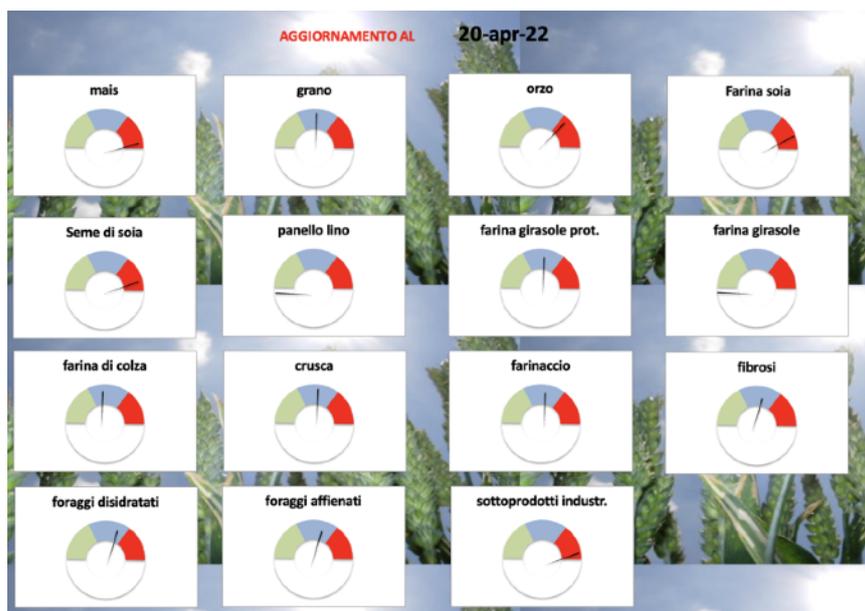
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

@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 #Irroratrici

D

uttile e precisa l'irroratrice a controllo integrale Oktopus Boom di Nobili è indicata per le colture orticole. (Video)

Oktopus Boom, è particolarmente indicata per le colture orticole, industriali, vivai e dispone di erogatori orientabili.

Di Redazione Molinella 14 settembre 2023. –

La macchina dispone di erogatori aria-acqua orientabili per interventi dal basso (sotto chioma) e dall'alto, in modo da consentire di meglio adeguarsi alle differenti esigenze culturali.

E' così possibile ottenere la massima diffusione del prodotto senza creare dispersioni a terra.

Derivata dal progetto Oktopus, questa irroratrice per campo aperto rappresenta la soluzione ottimale per le colture in andane.

Particolarità interessante è rappresentata dai **moduli di irrorazione** esclusivi di Oktopus Mini Boom in quanto sono ampiamente regolabili ed indipendenti tra loro: alimentati da tubi flessibili, orientabili verticalmente, orizzontalmente e montati su un telaio pieghevole.

L'attrezzatura è disponibile con cisterne da **400-500 e 600 litri**

La **Oktopus** è una **Irroratrice portata a controllo integrale**, particolarmente adatta per la distribuzione mirata su colture ortive, industriali e vivai.

Oktopus Boom è dotato di sistema di regolazione in altezza con bilanciere e cisterne in polietilene da 600 - 800 litri con tre serbatoi completamente separati.



www.gazzettadellemilia.it e www.cibusonline.net

Le barre da 10 metri, sono movimentate da due pistoni idraulici con 4 movimenti indipendenti e dotate di 8 o 10 moduli di irrorazione completamente regolabili in base al sesto di impianto da trattare.

Scheda Tecnica: (vedi in fondo)

IMPIEGHI

Colture orticole

CATEGORIA

Portate

TIPOLOGIA DI IRRORAZIONE

Controllo integrale



Video Irroratrice Oktopus BOOM: https://www.youtube.com/watch?v=XekVzcpZGEI&feature=emb_imp_woyt

NOBILI SPA



(Nobili.com)

Caratteristiche tecniche		45-400 B10P	45-500 B10P	45-600 B10P	45-800 B10P
Capacità	lit	400	500	600	800
rpm - 5/10 bar 0-50	litri/'s	81	81	81	81-106
	Ø	450	450	450	450
	rpm	2700	2700	2700	2700
	m³/sec	56	56	56	56
	m³/h	14100	14100	14100	14100
Larghezza Lavoro	m	10	10	10	10
Potenza	HP	40-50	40-50	40-50	40-50
	KW	30-37	30-37	30-37	30-37
Misure	A mm	2500	2500	2500	2500
	B mm	2500	2500	2500	2500
	C mm	1690	1690	1690	1690
Peso	KG	430	445	450	550

#agricoltura #bonifica

Gestione dell'acqua in agricoltura e cambiamenti climatici

Prosegue la formazione aggiornata dei professionisti alla scuola dei Consorzi di Bonifica con "Acqua Docet" *Ingegneri, geologi, docenti degli istituti agrari, e periti alla scuola della sostenibilità sull'impiego intelligente della risorsa idrica ad Acqua Campus ANBI-CER*
13 Settembre 2023 – All'Acqua Campus di Budrio



(Bo), il luogo fisico dove ANBI, grazie al lavoro quotidiano dei tecnici esperti dei laboratori in campo del **Canale Emiliano Romagnolo (CER)**, realizza e promuove le tecniche e gli studi più avanzati per l'utilizzo consapevole e proficuo della risorsa acqua nel settore primario, la campanella suona anche per i professionisti arrivati da tutta la regione: **ingegneri,**

#agricoltura #LIFE

Europa in campo per studiare le aziende dell'Appennino impegnate in Life agriCOLture

Da diversi paesi europei alla scoperta del progetto Life agriCOLture che si svolge nel comprensorio di produzione del Parmigiano Reggiano. Si tratta del progetto europeo che volge al termine e sperimenta tecniche di agricoltura conservativa in 15 aziende dell'Appennino **reggiano, parmense e modenese**. Unite a una corretta regimentazione dei suoli, queste scelte agronomiche dovrebbero consentire agli agricoltori di contenere le spese e, parimenti, di stoccare carbonio nei terreni con riflessi ambientali oggetto di studio.

"Questo progetto coinvolge gli agricoltori in maniera partecipata. La Riserva di Biosfera dell'Appennino toscano-emiliano dove si svolge è stata capace di mettere assieme gli enti che collaborano alla buona riuscita del progetto" ha affermato **Michele Bove** responsabile del settore agricoltura del Parco del Ticino, con riferimento ai titolari del progetto: **Consorzi di Bonifica dell'Emilia**

geologi, insegnanti della rete degli istituti agrari, dottori agronomi e forestali e studenti universitari hanno preso parte in gran numero alla seconda edizione di "Acqua Docet", corso aggiornato che i **Consorzi di Bonifica associati ad ANBI** hanno ideato sulla base delle più avanzate tecniche di **sperimentazione in campo**.

Il sottotitolo della giornata, **"Innovazioni e sperimentazioni irrigue"**, ha delineato quello che è stato il focus di quattro ore di formazione "full immersion": **favorire la formazione di docenti e tecnici in merito l'Agricoltura 4.0 e attuare la relativa sperimentazione "sul campo"**. L'evento,

organizzato in collaborazione con le **Reti Regionali degli Istituti Agrari, Alberghieri ed i Consorzi di bonifica di ANBI Emilia-Romagna** (con il patrocinio dell'**Ordine Degli Ingegneri Bologna**, del **Collegio Nazionale dei Geologi**, dell'**Ordine dei dottori agronomi e dei dottori forestali** e dei **Collegi dei periti agrari e dei periti agrari laureati** delle Province interessate, di volta in volta, dall'evento – questi ultimi due enti riconoscono anche i crediti

formativi ai loro iscritti), ha visto in qualità di relatori i tecnici di **Acqua Campus CER-ANBI, Consorzio di Bonifica della Romagna Occidentale, Consorzio di Bonifica Pianura di Ferrara, Consorzio della Bonifica Renana** alternarsi su diversi argomenti di rilievo: funzioni e valore del Canale Emiliano Romagnolo; intrusione salina; monitoraggio e



mappatura dei territori; benefici ecosistemici generati dall'irrigazione; la gestione dell'irrigazione intelligente grazie alla piattaforma IRRIFRAME; il Piano Laghetti. In chiusura, infine, una visita guidata presso l'Area sperimentale tecnologie irrigue e ricerca innovazione del CER, presso l'area di Acqua Campus.

"Con la collaborazione delle case histories dei singoli consorzi, che hanno maturato esperienza diretta, soprattutto in questi ultimi anni di cambiamenti climatici, portiamo ad esempio ai professionisti di oggi e di domani i modi intelligenti e più avanzati di utilizzare l'acqua", evidenzia il presidente di ANBI Emilia-Romagna e ANBI Nazionale, **Francesco Vincenzi**.

*"Il progetto 'Acqua Docet' si inserisce all'interno della convenzione stipulata con ANBI – sottolinea la dirigente scolastica **Maura Zini** –. Il corso, avviato la scorsa primavera e che terminerà quest'autunno, è supportato inoltre da 'Futura – la Scuola per l'Italia di Domani', bando PNRR sull'Innovazione digitale, per offrire anche a terzi la possibilità di partecipare"*.

[Foto allegate: un momento della visita guidata ad Acqua Campus nell'ambito della giornata didattico-formativa "Acqua Docet"; e la collettiva dei partecipanti]



Centrale e Burana, Parco nazionale dell'Appennino, Crpa.

"Life agriCOLture si occupa della salute del suolo da cui, per altro derivano benefici ambientali come lo stoccaggio del carbonio nel suolo medesimo. È attuato nel mondo del Parmigiano Reggiano di montagna e, così, aiuta alla tenuta della redditività in Appennino. Un modello basato sulla qualità da esportare" ha affermato **Damiano Di Simone**, responsabile scientifico di Legambiente Lombardia e responsabile suolo di Legambiente Nazionale

"La chiave di riuscita del progetto è nell'unire la conoscenza teorica dei ricercatori all'esperienza degli agricoltori" ha osservato l'austriaca **Nina Kovacs** della **Biosphärenpark Wienerwald**.

"Ho ricevuto questo invito per monitorare il progetto in quanto valutatore del comitato di gestione – ha aggiunto il polacco **Mateusz Ciasnocha** Ceo European Carbon Farming -. Questo progetto dimostra che è possibile cambiare, assieme, con esperienze di aziende leader nella sperimentazione"

"In tal senso – ha dichiarato ospite del magazzino della Latteria Fornacione **Arian Merolli** project manager di TBR Ohrid-Prespa Watershed Pogradec & Ohrid tra Albania e Nord Macedonia - da questa esperienza auspichiamo possano nascere collaborazioni di valore europeo. Siamo qui per imparare".

"È infatti possibile contrastare il cambiamento climatico anche con tecniche applicate all'agricoltura" ha concluso **Eirini Stogioudi** di Hellenic Forestry Service Mount Olympus Biosphere Reserve (Grecia).

Nel corso dell'intesa due giorni dimostrativa nei luoghi del progetto la delegazione straniera ha potuto ammirare i campi prova e i campi testimoni nelle aziende La Fattoria di Tobia (Villa Minozzo), Azienda agricola Giavelli (Viano), Azienda agricola Castellari di Nicasio e Damiano (Castelnovo ne' Monti).

#agricoltura #food #parmigianoreggiano

CHEESE 2023: Parmigiano Reggiano Main Partner dell'evento Internazionale di Slow Food

Il Consorzio parteciperà alla XIV edizione della biennale, prevista a Bra dal 15 al 18 settembre, con stand, showcooking, gare, pairing con vini, cocktail e spirits, e un focus sui prati stabili

Reggio Emilia, 11 settembre 2023 – Dal 15 al 18 settembre torna Cheese, il più grande evento internazionale dedicato ai formaggi a latte crudo e alle forme del latte. Il Consorzio del Parmigiano Reggiano, main partner dell'iniziativa biennale organizzata dalla Città di Bra e da Slow Food, parteciperà a questa XIV edizione con uno stand, showcooking, gare, degustazioni in pairing con vini, cocktail e spirits e un focus sui temi della biodiversità e dei prati stabili. Grazie agli abbinamenti proposti, il Parmigiano Reggiano verrà messo in luce nelle caratteristiche di naturalità (solo tre ingredienti - latte, sale e caglio, cura artigianale, assenza di additivi e conservanti, naturalmente privo di lattosio), biodiversità delle sue diverse stagionature (da 12 a oltre 60 mesi), delle razze bovine (frisona italiana, bianca modenese, bruna, rossa reggiana) e dei prodotti certificati (dal prodotto di Montagna, al Kasher, l'Halal e il Biologico), ed estrema versatilità, che gli consentono non solo di conferire carattere ai grandi piatti, ma anche di abbinarsi con disinvoltura a vini, distillati, prodotti ittici e persino dessert.

Al centro del dibattito di Cheese 2023 ci sarà inoltre il tema del sapore dei prati, in cui verrà posto l'accento su un nuovo progetto di Slow Food: i prati stabili, manti erbosi che non hanno subito alcun intervento di aratura o dissodamento e che non vengono coltivati, ma lasciati a vegetazione spontanea anche per centinaia di anni. Temi che vedono il Parmigiano Reggiano protagonista, dato il legame indissolubile con il territorio della sua zona di origine (che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume Reno). Con oltre 70 varietà diverse di piante erbacee di tipo stagionale che crescono adiacenti a gran parte del territorio (ad esempio, quello del fiume Enza), il prato stabile rappresenta un ecosistema unico di biodiversità, il cui foraggio viene impiegato da 1000 anni come una delle principali fonti di alimentazione delle bovine da latte. L'80% delle piante sono graminacee e leguminose, ma sono numerose anche le essenze prative di altre famiglie. Per il Parmigiano Reggiano è fondamentale la qualità del foraggio, in quanto trasferisce gli odori e i



sapori delle erbe al latte e, di conseguenza, al prodotto finito, che pertanto rimangono distinguibili al palato a livello sensoriale al momento dell'assaggio. La Dop più amata e più premiata del mondo è infatti un prodotto naturale e artigianale strettamente legato al suo territorio di origine.

Il fitto programma di showcooking, gare e degustazioni gratuite su prenotazione presso lo Stand Parmigiano Reggiano prenderà il via venerdì 15 alle ore 11:30 con La biodiversità del Parmigiano Reggiano: la vacca bianca modenese, in cui i caseifici presenti a Cheese racconteranno la propria realtà e faranno assaggiare i formaggi prodotti con il latte di questa razza bovina. Si proseguirà alle 13:00 con A Tavola!!!, uno showcooking in cui il Consorzio incontrerà la stampa per un abbinamento tra la Dop, i prodotti del Pastificio Di Martino e i vini del Consorzio Alta Langa. La giornata si concluderà con due degustazioni: alle 15:00 Messico e Nuvole, in cui il Parmigiano Reggiano incontrerà la Tequila in un viaggio oltre confine alla scoperta di un abbinamento indimenticabile; e alle 18:00 Aperitivo Time, in cui il barman Mirko Turconi presenterà il cocktail ideale per ogni stagionatura.

Sabato 16 si aprirà alle 11:00 con Brindisi all'italiana, un'occasione per sperimentare il connubio tra l'aroma deciso del vermouth Cocchi in abbinamento al panorama aromatico del Parmigiano Reggiano di diverse stagionature. Alle 13:00 il focus si sposterà in Scozia con Say Cheese to Scotland, in cui la Dop verrà abbinata ai migliori whisky selezionati da Scottish Development International, l'agenzia ufficiale del Governo scozzese che promuove i rapporti commerciali tra la Scozia e i mercati esteri. Alle 15:00 sarà il turno di In Vino Veritas!, la presentazione (con degustazione) della guida dedicata agli abbinamenti perfetti tra vino e Parmigiano Reggiano, sviluppata in collaborazione con AIS Reggio Emilia. Si proseguirà alle 18:00 con la replica di Aperitivo Time, per concludere la giornata alle 19:30 con Ok! il peso è giusto, in cui il pubblico sarà chiamato a indovinare il peso di una forma di

Parmigiano Reggiano: chi si avvicinerà di più alla risposta esatta riceverà in premio una punta di formaggio.

Domenica 17 alle 11:30 sarà la volta di Panorama di montagna, in cui i caseifici di quest'area geografica racconteranno (e faranno assaggiare) il prodotto Dop più importante al mondo ottenuto in montagna, con 846.000 forme lavorate nel solo 2022. Dopo una riproposizione di Messico e Nuvole alle 13:00, alle 15:00 sarà il turno di A tutta birra!, degustazione dedicata alle diverse stagionature di Parmigiano Reggiano e agli abbinamenti con le birre di Quality Beer Academy. Infine, la giornata si concluderà con le repliche di Aperitivo Time alle 18:00 e Ok! il peso è giusto alle 19:30. Gli ultimi due appuntamenti che animeranno lunedì 18 saranno alle 11:00 La biodiversità del Parmigiano Reggiano: la vacca rossa, per scoprire e degustare i formaggi di questa razza bovina direttamente dalle mani di chi li produce, e alle 13:00 l'ultima chance per vincere una punta di formaggio con Ok! il peso è giusto.

Per ulteriori informazioni sugli appuntamenti del Parmigiano Reggiano a Cheese, vi invitiamo a consultare il sito: <https://landing.parmigianoreggiano.com/it/cheese>





#bonifica #ADBPO

Bacini Reno, Romagnoli e Conca Marecchia: l'Autorità di Bacino del Po stanzia 1,6 milioni di euro per la mitigazione del rischio alluvionale

Publicata la procedura di gara per le attività di aggiornamento della pianificazione e lo sviluppo di nuove possibili strategie di intervento: scadenza ore 12 del prossimo 10 ottobre

14 Settembre 2023 – L'Autorità di Bacino Distrettuale del fiume Po ha pubblicato la procedura di gara per le attività di aggiornamento della pianificazione e lo sviluppo di nuove possibili strategie di intervento in merito la mitigazione del rischio alluvionale nei Bacini Reno, Romagnoli e Conca Marecchia.

Il Bando di gara per l'affidamento dell'attività di studio e analisi sui fiumi dei bacini Reno, Romagnoli e Conca

Marecchia per l'aggiornamento del PAI-Piano assetto idrogeologico e del PGRA-Piano gestione rischio alluvioni, finalizzata all'aggiornamento delle conoscenze idrologiche, idrauliche, morfologiche, ambientali e dell'assetto di progetto e delle fasce fluviali dei corsi d'acqua più significativi del reticolo delle ex Autorità di bacino regionali e interregionali, ha un importo complessivo di € 1.620.431,00. La scadenza per presentare le offerte è fissata alle ore 12:00 del 10/10/2023.

"I recenti eventi alluvionali che hanno interessato i territori oggetto di studio hanno reso le attività ancor più necessarie e urgenti visto il possibile contributo che potranno fornire nella fase post-emergenziale, anche al fine di definire nuove strategie difensive maggiormente resilienti rispetto agli eventi di piena estremi", ha dichiarato Alessandro Bratti, Segretario Generale dell'Autorità di Bacino Distrettuale del fiume Po.

La documentazione è consultabile al link: <https://lnkd.in/dZgkug6e>.

[In allegato: una veduta dall'alto del torrente bevano alla foce in Adriatico, nel territorio della provincia di Ravenna]

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](#)