



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

## SOMMARIO

Anno 23° - n° 26 30 giugno 2024

### 1.1 EDITORIALE

Sport, natura e turismo. La FARM RUN 2024 raddoppia.

### 3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Crescono parmigiano e grana"

### 4.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni". Troppe variabili sui mercati

### 5.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni". Pochi spazi per discender

### 6.1 MACCHINE E INNOVAZIONE

Nobili PDF, atomizzatore efficace e semplice

### 7.1 RISORSE IDRICHE

Invaso in Val d'Enza, scelto dalla commissione giudicatrice il raggruppamento che dovrà realizzare il documento di fattibilità delle alternative progettuali

### 8.1 IMPRESE ENOLOGIA

Enoloco, fondata da "Quattro Amici al Bar"

### 8.1 NOTIZIE BREVI

Made In Italy ed italianità delle aziende, settori che vanno altri che tornano

### 9.1 AGROALIMENTARE

A oggi, il Parmigiano Reggiano negli Stati Uniti rappresenta solo il 5% dei formaggi a pasta dura presenti nel mercato.

## Editoriale

### Sport, natura e turismo. La FARM RUN 2024 raddoppia.



Due giorni nei quali si assegneranno i titoli di **Campione Italiano Short 2024** e di **Campione italiano Standard 2024**. Le due gare, Short e Standard, si correranno l'una il 20 e l'altra il 21 luglio a Sant'Andrea Bagni (PR). Le strutture di accoglienza e ristoro convenzionate con l'organizzazione.

Di **redazione** Noceto, 30 giugno 2024 – Quando il caldo fa la sua comparsa stabilmente vuol dire che è tempo di **Farm Run**.

E il 2024, con l'edizione **Atomic Farm**, la manifestazione sportiva così apprezzata in tutta la penisola, raddoppia per assegnare i titoli di "**Campione Italiano**".

Una due giorni che gratifica il lavoro degli organizzatori che hanno ricevuto incarico dalla Federazione Nazionale Obstacle Course Race (FIOCR) di organizzare le finali del campionato italiano Short e Standard.

Un impegno che ACME ASD condivide con i colleghi di ATOM SPORT (organizzatori della **Albareto Mudrun**) con i quali stanno attrezzando i percorsi di 10K e 4K nelle splendide colline di Sant'Andrea Bagni dove i **dislivelli** metteranno ancor più alla prova gli atleti provenienti da ogni angolo d'Italia.

Come nelle precedenti 8 edizioni, alla prova FARM RUN agonistica si affianca quella NON COMPETITIVA, sia nel percorso SHORT che in quello STANDARD. Un modo per mettersi alla prova, testare le abilità in previsione di una futura partecipazione agonistica o soltanto per il piacere di affrontare gli affascinanti ostacoli all'insegna esclusiva del divertimento.

Altra novità è la location del percorso che, per questa edizione ATOMIC FARM, sarà **Sant'Andrea Bagni** (Medesano – PR) a ospitare l'evento. Già definita dall'abate Antonio Stoppani "**La Svizzera del parmense**" per le bellezze paesaggistiche e la salubrità dell'ambiente pre-appenninico, la famosa **stazione termale delle acque** che data la sua origine al 1887, con le sue 8 fonti rappresenta una **rarietà a livello nazionale**.



Parte del percorso transiterà proprio all'interno del **Parco della Mescita delle Acque** di Sant'Andrea Bagni, per proseguire, quindi, tra i sali e scendi delle dolci colline che saranno base e contorno delle due

# FARM RUN...

manifestazioni sportive:

- **SHORT:** 4 KM con 15 ostacoli. Un percorso di gara AGONISTICO che successivamente sarà disposizione per gli atleti NON COMPETITIVI.
- **STANDARD:** 10 KM con 25 ostacoli. Un percorso di gara AGONISTICO che successivamente sarà disposizione per gli atleti NON COMPETITIVI.



Si cambia, ma l'accoglienza sarà sempre amichevole come nelle precedenti 8 edizioni nocetane di Farm Run, e la **serata del sabato 20 luglio** tutti a fare baldoria con musica, balli e a gustare le leccornie della tradizione parmigiana.

Per garantire la migliore ospitalità l'organizzazione ha sottoscritto accordi con strutture ricettive e di ristorazione valide per gli atleti e i loro accompagnatori.

Partecipare alla **Nona** edizione della "Farm Run" il prossimo **20 e 21 luglio** può trasformarsi in una **esperienza di piacevolezza a tutto tondo nell'immensità** di proposte che Parma e la sua provincia è in grado di offrire e potrebbe essere una occasione per allungare la permanenza nella FOOD VALLEY per eccellenza..

Le convenzioni riservate a atleti e accompagnatori: <https://www.farmrun.it/hotels/>

## Strutture alberghiere:

INC Hotels Group

HOTEL SAN MARCO

Tariffe preferenziali per partecipanti o accompagnatori che si identifichino come ATOMIC FARM – tariffe valide per i giorni 19/20 luglio 2024.

TARIFFE DI PERNOTTO E COLAZIONE- PER CAMERA, NOTTE

Camera singola Economy - Euro 65,00

Camera doppia Economy - Euro 75,00

Camera singola Classic - Euro 75,00

Camera doppia Classic - Euro 85,00

Triple e quaduple on request.

Non dovuta la tasso di soggiorno

[www.hotelsanmarcoclub.it](http://www.hotelsanmarcoclub.it)

Hotels di Parma del gruppo INCHOTELS. <https://www.inchotels.com/it-201-pr/hotel-a-parma/>  
Contatti: Samanta Brulotti direttrice marketing.  
Telefono Hotel San Marco: +39 0521 952642 - [s.brulotti@inchotels.com](mailto:s.brulotti@inchotels.com) - [info@hotelsanmarcoclub.it](mailto:info@hotelsanmarcoclub.it)

BEST WESTERN PLUS HOTEL FARNESE

Possiamo garantire tariffe speciali sui nostri Hotel a Parma – chi vorrà soggiornare vicino al centro nel nostro Best Western Plus Hotel Farnese oppure nel nuovo Best Western Hotel Green City, godrà di uno sconto del 10% sulla migliore tariffa del giorno!

Zona Autostrada - Parma  
[www.farnesehotel.it](http://www.farnesehotel.it)

HOTEL SALUS

Convenzione FARM RUN edizione ATOMIC FARM del 20 e 21 Luglio 2024.

Le tariffe convenzionate saranno valide per i partecipanti

della ATOMIC FARM 2024 (a chi ne farà parte si prega gentilmente di specificarlo), nel particolare:

Camera Singola € 62 a camera a notte, anziché € 75 come da tariffa standard web  
Camera Doppia € 95 a camera a notte, anziché € 113 come da tariffa standard web  
Camera Tripla € 120 a camera a notte  
Camera Quadrupla € 140 a camera a notte

Trattamento B&B

[www.hotelsalus.eu](http://www.hotelsalus.eu)

Piazza Ponci, 7 - 43048 Sant'Andrea Bagni PR

Tel. 0525/431221 – [info@hotelsalusparma.it](mailto:info@hotelsalusparma.it)

P.IVA 00837800341 - Codice Regione 034020-AL-00004

Per gli amanti del Campeggio attrezzato suggeriamo:

Camping Arizona Snc

Per prenotare: [www.camping-arizona.it](http://www.camping-arizona.it)

Via Tabiano 42a

43039 Salsomaggiore Terme (Parma)

[cristiano.bocelli@libero.it](mailto:cristiano.bocelli@libero.it)

Tel. 0524 565648 - Cell. 3805838939

Area Camper non attrezzata suggerita:

Presso piazzale Ristorante Pizzeria Andrea's via circonvallazione - Sant'Andrea Bagni (PR)

Ristorazione:

Ristorante Parma Rotta

In Occasione della FARM RUN 2024, Parma Rotta, dimostrando di essere ospiti (atleti e/o accompagnatori) della Gara offre uno sconto del 10% sul listino della carta.

NB: Domenica sempre chiuso.

Ristorazione Parma Rotta s.r.l. Via Langhirano, 158 - 43124 – PARMA (PR) -

Telefono +39 0521 966738 -WEB: <http://www.parmarotta.com> - Mail:

[prenotazioni@parmarotta.com](mailto:prenotazioni@parmarotta.com)

La Buca dei Diavoli - ristorante Pizzeria.

Piazza Lunardi 21, Noceto, Italy - 0521 627323 - Mail. [bucadeidiavoli@libero.it](mailto:bucadeidiavoli@libero.it)

Il 20 e 21 luglio, sarà un week end di sport, divertimento e sano agonismo con "ATOMIC FARM 2024"

Link Utili

Video Promo: <https://youtube.com/shorts/1xTKYSbzjWJ?feature=share>

<https://www.farmrun.it/iscrizioni/>

<https://fondoambiente.it/luoghi/complesso-termale-mescita-delle-acque-e-le-vecchie-terme?ldc>

VIDEO 2023- <https://youtu.be/Hk1cHV1SqGU>

<https://youtu.be/KqV-ZLgmm-U?t=5>



ACME ASD

con sede in Noceto PR in via Gandiolo, 4

## LATTIERO CASEARIO

### Lattiero Caseario: “Crescono parmigiano e grana”

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXV – XXVI settimana 2024 “Burro stazionario come il pecorino” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL



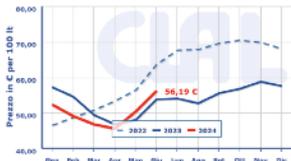
Agroalimentare

## Lattiero Caseario: “Crescono parmigiano e grana”

News Lattiero Caseario - n° 23 25° e 26° settimana - 24 giugno 2024

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXV – XXVI settimana 2024 “Burro stazionario come il pecorino” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Italia, Verona - Prezzo del Latte crudo spot nazionale (stato in sistema, franco arrivo in Lattieria Nord Italia) Fonte: CCGA Verona



57,22 (+) 55,16 56,19 (+)

Latte Intero pastorizzato estero 52,58 53,61 (+) 50,00 52,07 (+)

Latte scremato pastorizzato estero 20,18 21,22 (+) 19,67 21,22 (+)

Latte spot BIO nazionale 59,28 60,31 (=)

di Redazione Parma, 24 giugno 2024 -

LATTE SPOT – A Milano i listini crescono. A Verona altrettanto, analogamente a Milano, il latte Bio milanese non registra variazioni.

VR (24/6/2024) MI (24/6/2024)  
Latte crudo spot Nazionale 56,19

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano, i prezzi hanno mantenuto i valori precedenti e la crema invece è stazionaria. Alla borsa di Parma lo zangolato cede -5cent, come alla Borsa di Reggio Emilia. In calo anche la panna alla borsa veronese. Margarina stabile.

Borsa di Milano (24/6/2024)  
BURRO CEE: 6,55 Kg. (=)  
BURRO CENTRIFUGA: 6,70 €/Kg. (=)

BURRO PASTORIZZATO: 4,90 €/Kg. (=)

BURRO ZANGOLATO: 4,70 €/Kg. (=)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 3,22€/Kg. (=)

MARGARINA Maggio 2024: 1,45 – 1,55 €/kg (=)

Borsa di Verona (24/6/2024) (=)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 3,15 – 3,25 €/Kg.

Borsa di Parma (21/6/2024) (-)  
BURRO ZANGOLATO: 4,30 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 18/6/2024 (+)  
BURRO ZANGOLATO: 4,30 – 4,30 €/Kg.

GRANA PADANO– Milano (24/6/2024) – Il Grana Padano cresce anch'esso di 5 cent..

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 9,55 – 9,70 €/Kg. (+)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 10,55– 10,90 €/Kg. (+)

- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 11,15 – 11,30 €/Kg. (+)

- Fuori sale 60-90 gg: 8,10 – 8,15 €/Kg. (+)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma 21/6/2024 – A Parma, i listini crescono di 5 cent tranne il 18 mesi. A Milano altrettanto stazionari.

PARMA (21/6/2024) MILANO (24/6/2024)

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,85 – 11,05 €/Kg. (+) - 10,80 – 11,00 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 11,15 – 11,35 €/Kg. (+) -

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,60 – 12,00 €/Kg. (=) - 11,80 – 11,95 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,30 – 12,50 €/Kg. (+) - 12,45 - 12,85 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,65 – 13,05 €/Kg. (+) - 13,00 – 13,50 €/kg (+)

PECORINO ROMANO DOP – Milano 24/6/2024 – A Milano il listino resta in fase di stabilità.

MILANO (24/6/2024)

-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 12,15– 12,35 €/Kg. (=)

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

Italia, Milano – Prezzo del Grana Padano RISERVA oltre 20 mesi (scelto 01, per frazione di partita) Fonte: CCGA Milano



Italia, Parma – Parmigiano Reggiano stag. minimo 36 mesi e oltre (qualità scelto 12% fra 0-1, per lotti di partita) Fonte: CCGA Parma





## CEREALI

### “CEREALI E DINTORNI”. TROPPE VARIABILI SUI MERCATI

Meteo, logistica, guerre, speculazioni, sono i principali e troppi fattori di incertezza che gravano sui mercati internazionali.

.Mario Boggini e Virgilio

Cereali

## “Cereali e dintorni”. Troppe variabili sui mercati

**M**eteo, logistica, guerre, speculazioni, sono i principali e troppi fattori di incertezza che gravano sui mercati internazionali.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano,

CHIUSURE/CHICAGO martedì 25.06:  
GRANO +1,0; COFIN -0,5; SEMI +1,5; FARINA -7,5; OLIO -0,73  
MINNEAPOLIS: GRANO SPRING 505,6 (-0,4)

Tra parentesi le variazioni sulle sodate precedenti in centesimi di dollaro per bushel per semi,  
soia e grano, in dollari per tonnellata colta per la farina.

MATIE 25.06: GRANO +0,25; COFIN -1; COLZA +1,25

Tra parentesi le variazioni sulle sodate precedenti in euro per tonnellata.

Ma mentre vi sorvo il mercato islamico sta recuperando tutte le perdite di ieri sera:  
SEMI lug +14 ago +12,2 set +8,2 COFIN lug +3,4 set +3,4 dic +3,4  
FARINA lug +7,6 ago +6,8 set +3,6 GRANO lug +3,6 set +4,4 dic +4  
OLIO lug +0,19 ago +0,21 set +0,19

26 giugno 2024

I mercati internazionali stanno subendo come sempre l'influenza di troppe variabili, meteo, logistica, guerre, speculazioni, non è facile muoversi con piccoli quantitativi mentre per le grandi quantità i contratti a termine a valori definiti sono l'unica soluzione possibile per distribuire i rischi.

Venendo al **mercato nazionale**. Mais ancora in calo, e la spinta maggiore arriva dalla merce estera, sia dal porto che dai camion che dai silos interni. Tutti gli operatori

sono in attesa dei raccolti di grano e le preoccupazioni, per la qualità, specie nel nord Italia sono tante; Porzo ha seri problemi di peso ettolitrico specie al nord del fiume Po.

Ritornando al mais cresce la richiesta sui mesi da agosto a dicembre, ieri silos interni la quotazione luglio/settembre 235€ ottobre dicembre analoga. I cruscami sono stabili e l'industria molitoria lavora poco, stabili anche i prodotti fibrosi, mentre per i fieni massima confusione qualitativa e di quotazioni, stabile anche il comparto disidratati. Per i proteici ieri si è registrato un indebolimento, ma vedremo oggi come sarà con il recupero in corso e con l'euro debole. Vi segnaliamo comunque che ieri il secondo semestre di farina di soya proteica '24 era trattato a 445€ partenza porto Ravenna, la farina di girasole proteica novembre'24 marzo 2025 a 295€ sempre pta porto Ravenna, la farina di colza nuovo raccolto caricabile in settimana quota tra i 345/355€ partenza luogo di produzione. (Le prime ciliegie sono sempre care).

Per il mondo dei **biodigestori**: c'è panico per il ritardo previsto sui trinciati e sui raccolti di mais, tutti a caccia di tutto. Vi segnaliamo disponibilità di semola umida, mentre per le farinette di mais le bionergetiche si prenotano su luglio, il settore deve stare pronto a fare scorta di cruscami quando entrerà in macinazione il grano raccolto 2024.

La **volatilità** del mercato resta alta anche se secondo alcuni analisti per quanto riguarda la far soya e il mais sono prezzi da considerare in “comfort zone”, cioè, prezzi accettabili per i consumatori e i produttori.

Per le farine di soia, sempre buio sul 2025 fatte salve alcune posizioni di farina di girasole

e di mais sino a marzo 25. Si spera che il parlamento EU si appresti rapidamente a prendere forma e attività e chiarisca la questione “tassa sulla deforestazione”, anche se il fatto che posso rimanere la “maggioranza Ursula” complica le cose, dato che la proposta è stata loro!

### Indici Internazionali al 26 giugno 2024

L'indice dei noli b.d.y. è stabile a 1.926 punti, il petrolio wti è salito a circa 81 \$ al barile, il cambio €/\$ gira a 1,06954 ore9.00

### Indicatori del 26 giugno 2024

| Noli (*) | €/ \$              | Petrolio WTI |
|----------|--------------------|--------------|
| 1.926    | 1,06954<br>ore9.00 | 81,00/bd     |

(\*) 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



## CEREALI

### “CEREALI E DINTORNI”. POCHI SPAZI PER DISCENDER

Il mais non è in deficit quantitativo

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

## “Cereali e dintorni”. Pochi spazi per discender

*Il mais non è in deficit quantitativo*

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano,  
27 giugno 2024 -

Si legge notte tempo che di merce nel mondo non ne manca, anche se personalmente credo che il mercato con queste quotazioni sia più o meno sul fondo. Tutti i comparti cereali e derivati industriali sono ipervenduti, fatto salvo il comparto soya per via della famosa tassa green che congela le prenotazioni dall'Europa.

Ma anche in questo caso non è da ritenere che il mercato abbia molto spazio a scendere anzi nel momento in cui si scioglierà l'enigma: “ci sarà da pagare questa benedetta/maledetta tassa” una parte potrebbe assorbirla il mercato per evitare un calo dei consumi e se la tassa non ci sarà si registrerà una immediata corsa all'acquisto con conseguente momentaneo rialzo..

Un paradosso di mercato potremmo invece viverlo noi, con l'orzo brutto e basso di peso, con le previsioni sul grano con



presenza di Don a livelli sensibili, quindi vedere e vivere quanto segue: caccia all'orzo pesante dall'estero per migliorare il nostro, stessa cosa con il grano, che da molitorio in buona parte diventerà zootecnico di bassa qualità, appesantendo il mercato del mais.

Ma esistono delle variabili che possono far “impazzire” il mercato nazionale: la prima: il Don nel frumento e quindi anche nei cruscami, causerebbe problemi al mercato del consumo diretto.

La seconda: che la logistica camion e treno dall'Ucraina sta subendo molti ritardi, (ricordiamoci che c'è una guerra) quindi non è detto che il mais continui a perdere valore anche perché a giugno molti finiscono i contratti, e di mais nazionale “libero” non ce n'è molto. Anzi sono settimane che si eseguono contratti con merce estera! Quindi si potrebbe anche vedere uno stop al calo del mais e una sua ripresa, dato che quest'anno ad agosto non lo avremo di certo e se sarà, a settembre, sarà dopo la metà.

Per il mondo dei **biodigestori**: esiste il problema matrici dato che anche i trinciati arriveranno tardi e gli erbai primaverili sono stati in termini di quantità e qualità scarsi. Quindi caccia a tutto e forse fra qualche settimana ci sarà anche il grano da destinare ad energia. Così come forse assisteremo ad un calo del valore dei soli cruscami e non in pari misura dei farinacci.



**Lo scopriremo solo vivendo, ma comunque uomo avvisato mezzo salvato!**

**Indici Internazionali al 21 giugno 2024**

L'indice dei noli b.d.y. è salito a 1.984 punti, il petrolio wti è stabile a circa 81 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,06754 ore 9,40

### Indicatori del 21 giugno 2024

| Noli (*) | €//\$            | Petrolio WTI |
|----------|------------------|--------------|
| 1.984    | 1,06754 ore 9,40 | 81,00/bd     |

(\*) 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

# MACCHINE

## NOBILI PDF, ATOMIZZATORE EFFICACE E SEMPLICE

La linea di atomizzatori trainati PDF è stata progettata allo scopo di fornire all'operatore una macchina innovativa ma al tempo stesso di semplice utilizzo.

Nobili spa



Meccanica Nobili Spa

## Nobili PDF, atomizzatore efficace e semplice

La linea di atomizzatori trainati PDF è stata progettata allo scopo di fornire all'operatore una macchina innovativa ma al tempo stesso di semplice utilizzo.



penetrazione nelle forme di allevamento a spalliera.

Su tutte le attrezzature è presente il sistema di lavaggio by-pass, che permette di effettuare il lavaggio del circuito anche a serbatoio principale pieno senza che la diluizione del prodotto venga intaccata.

Di redazione Molinella (BO), 26 giugno 2024. Alta tecnologia, facilmente disponibile all'operatore. E' questo il tema che quotidianamente si pone il centro ricerche di Nobili Spa quando si attinge a ideare una nuova attrezzatura o a portare nuove soluzioni alla gamma esistente. Sicurezza, efficacia e facilità di utilizzo sono fattori sempre presenti nella progettazione di Nobili spa.

Completano la gamma gli optional l'omologazione stradale europea, i filtri preroggera con attacco lancia, la frizione, il cestello miscelatore in plastica, i deflettori superiori e gli ergonomici comandi elettrici.

La cisterna principale, disponibile nelle capacità 1000, 1500 e 2000 litri, presenta tre volumi indipendenti (cisterna principale, lava impianto e lavamani) tutti integrati in un unico corpo.

| Caratteristiche tecniche - Technical Specifications |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
|---|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| PDF   | litri |
| 75-1000   | 1000  | 1500  | 2000  | 2500  | 3000  | 3500  | 4000  | 4500  | 5000  | 5500  | 6000  | 6500  |
| 85-1000   | 1000  | 1500  | 2000  | 2500  | 3000  | 3500  | 4000  | 4500  | 5000  | 5500  | 6000  | 6500  |
| 85-1500   | 1500  | 2000  | 2500  | 3000  | 3500  | 4000  | 4500  | 5000  | 5500  | 6000  | 6500  | 7000  |
| 85-2000   | 2000  | 2500  | 3000  | 3500  | 4000  | 4500  | 5000  | 5500  | 6000  | 6500  | 7000  | 7500  |

PDF



L'ampio vano pompa è stato creato per semplificare la manutenzione degli organi della macchina, inseriti su un robusto telaio zincato a caldo.

La pompa, in cataforesi da 120 L/min, è stata ideata per garantire una forte resistenza agli

agenti chimici, anche i più aggressivi, e in forza del doppio agitatore pneumatico la miscelazione risulta altamente efficace anche nelle soluzioni più concentrate.

Il trattamento raggiunge una eccellente efficacia grazie al gruppo ventola da 850 mm con correttore d'aria di serie. Disponibile anche nella versione a torre, essa permette di adattarsi a tutti i tipi di coltura aumentando la



(Nobili.com)

[www.gazzettadellemilia.it](http://www.gazzettadellemilia.it) e [www.cibusonline.net](http://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](https://youtu.be/2m_QSvZRHow)

Nobili 75 anni: [https://www.nobili.com/userfiles/News/files/NOBILINEWS\\_2021.pdf](https://www.nobili.com/userfiles/News/files/NOBILINEWS_2021.pdf)



## AMBIENTE

**Invaso in Val d'Enza, scelto dalla commissione giudicatrice il raggruppamento che dovrà realizzare il documento di fattibilità delle alternative progettuali**



24 Giugno 2024 – Nella seduta del 24 giugno 2024 il Comitato Amministrativo del Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale ha disposto l'aggiudicazione definitiva ed efficace del servizio di redazione del Documento di Fattibilità delle alternative Progettuali (DOC.F.A.P.) per il progetto che prevede la

“Realizzazione di un vaso a scopi plurimi in ambito montano e altre azioni sinergiche per il soddisfacimento dei fabbisogni idrici della Val d'Enza, nella Provincia di Reggio Emilia e Parma”. La valutazione tecnica della Commissione Giudicatrice ha stabilito che l'offerta migliore fosse quella del raggruppamento il cui capofila è la Società C. & S. Di Giuseppe Ingegneri Associati Srl di Chieti, di cui fanno parte la HMR Srl, la Società Cooperativa Politecnica Ingegneria e Architettura, la AIG Ingegneria Srl, la Studio Silva Ingegneria Srl, Paolo Turin e Quant Engineering Srl, che ha ottenuto il punteggio più alto, di 94,44 punti su 100. Ora, secondo i termini di legge vigenti, il contratto d'appalto dovrà essere sottoscritto dal raggruppamento vincitore entro due mesi; successivamente lo stesso avrà 10 mesi di tempo per la predisposizione del Documento di Fattibilità.

La “Realizzazione di un vaso a scopi plurimi in ambito montano e altre azioni sinergiche per il soddisfacimento dei fabbisogni idrici della Val d'Enza, nella Provincia di Reggio Emilia e Parma” è un progetto previsto da un apposito Gruppo di Lavoro, a cui hanno partecipato i principali portatori di interesse pubblici e privati, promosso dalla Regione Emilia-Romagna nel 2017 e che ha prodotto un Documento finale in data 5 giugno 2018 nel quale si prevede la realizzazione di un vaso, oltre ad una serie di azioni di tipo sinergiche finalizzate a ridurre il deficit idrico della Val d'Enza.

A questo fondamentale documento ha fatto seguito un primo approfondimento tecnico da parte dell'Autorità di Bacino Distrettuale del Fiume Po e, successivamente, il finanziamento del MIT-Ministero delle Infrastrutture e Trasporti alla stessa Autorità Distrettuale del Po per la predisposizione del Progetto di Fattibilità Tecnico Economica dell'invaso. L'Autorità Distrettuale, d'intesa con Regione Emilia-Romagna e ATERSIR ha conferito, nella seconda parte dello scorso anno, al Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale la funzione di Ente attuatore del progetto (coadiuvato dal Consorzio della Bonifica Parmense attraverso uno specifico accordo tra le parti).

Prima di dare il via alla progettazione vera e propria la normativa di legge prevede che venga predisposto un apposito documento, detto DOC.F.A.P. per analizzare, sotto il profilo della loro compatibilità ambientale ed economica, le varie alternative progettuali che si prospettano e definire, in base alle condizioni oggettive, l'ubicazione dell'invaso montano nel Bacino dell'Enza e le principali caratteristiche dell'opera da realizzare.

Le offerte dei raggruppamenti sono state esaminate da un'apposita Commissione giudicatrice composta in maggioranza – tre componenti su cinque – da professori universitari di chiara fama (Prof. Pierluigi Claps, Ordinario di Costruzioni Idrauliche all'Università di Torino; Prof. Paolo Salandin, Ordinario di Costruzioni Idrauliche e Marittime e Idrologia all'Università di Padova; e Prof. Guido Gottardi, Ordinario di Geotecnica Fondamenti e di Consolidamento dei terreni all'Università di Bologna) e, per la parte restante, da rappresentanti dei due Consorzi di Bonifica, l'Ingegnere Pietro Torri, dirigente del Consorzio dell'Emilia Centrale (RUP) e Presidente della Commissione; e l'Ingegnere Fabrizio Useri, Direttore Generale del Consorzio della Bonifica Parmense.

**[Foto allegata: un'immagine della Val d'Enza]**



## AGRO- Enoloco, fondata da “Quattro Amici al Bar”

Di Mario Vacca Parma, 29 giugno 2024 - Non più tardi dell'autunno 2022 quei 4 amici al bar tanto cari al nostro famosissimo cantautore sul finire dell'ottima bottiglia di vino scelta discutevano sulla passione per il vino e del fatto di aver pagato per decenni per bere buone bottiglie giungendo alla conclusione che sarebbe giunta l'ora di invertire il processo.

A differenza dell'epilogo del famosissimo brano, ai quattro amici, **Juan Bautista Balnco Uribe Chacon** (Venezuelano residente in Colombia - ingegnere ed imprenditore), **Ricardo Lowe** (Costa Rica, Presidente di Compagnia di Assicurazioni ed imprenditore), **Igor Garoffalo** (Venezuelano residente in Messico, manager) ed **Arturo Coronel** (costaricense residente negli USA) si aggiunse il quinto, l'italianissimo **Massimiliano Baioni** manager ed imprenditore.

Incontro Massimiliano per un caso fortuito grazie ad un amico in comune ed iniziamo a parlare del progetto.

Al termine della famosa bottiglia di vino, si partoriva l'idea di costituire **Eurolatin Corp** ad Huston in Texas e la contestuale registrazione della marca di tequila e mezcal **4Kabrones**.

*“Successivamente nel corso di una degustazione in Italia nell'ottobre 2023, Ricardo viene illuminato da un'idea che è immediatamente piaciuta a tutti, il nome **ENOLOCO** (pazzo per il vino), che il giorno dopo viene registrato a livello internazionale e la società muta il nome in **ENOLOCO CORPORATION**”* racconta Massimiliano.

La curiosità è tanta ed inizio con qualche domanda che spazia dalla professione manageriale alla passione per il mondo del vino e degli alcolici.

Gli chiedo il motivo per cui hanno individuato nella tequila il prodotto principale del business e lo ascolto descrivere le caratteristiche del mercato del prodotto, **un superalcolico che mostra il più rapido trend di crescita particolarmente in Italia**, oltre al fatto che, date le origini geografiche dei cinque soci, è quello che viene più facile da gestire.

*“Intendiamo distribuire negli Usa ed in Colombia i vini ed alcolici italiani ed in accordo con i produttori, farlo con marchio Enoloco”.*

Gli chiedo quale sia il motivo per cui un distributore negli Usa che, come sappiamo è un mercato molto difficile e molto regolamentato dovrebbe scegliere di acquistare i prodotti da una nuova realtà e non riferirsi direttamente al produttore o, ad altri distributori presenti da molti più anni, una domanda che sorge spontanea a chi si affaccia su mercati esteri. Massimiliano mi elenca subito una serie di contatti in loco molto forti per amicizie personali o per i trascorsi professionali dei soci, riferendo anche che le stesse situazioni si ripetono per la Colombia e Messico e che gli accordi sono già in avanzato stato verso la conclusione.

*“Lavoreremo su un target alto”,* quindi c'è da presumere una focalizzazione sulla clientela privata alto-spendente.

L'empatia dei personaggi, il piano industriale ben definito e la ferma volontà di creare un business dalle passioni mi porta a concludere che sentiremo spesso parlare di Enoloco in Italia ma anche in giro per le Americhe.





## BREVI

### Made In Italy ed italianità delle aziende, settori che vanno altri che tornano

Da inizio 2024 si assiste ad un'effervescente movimento di quote societarie di aziende italiane nei più svariati settori strategici del nostro BelPaese.

Di **Mario Vacca** Parma, 26 giugno 2024 - Lo scorso febbraio **Diego Della Valle, Andrea Della Valle e L. Catterton Management Limited**, hanno lanciato un'offerta pubblica di acquisto volontaria totalitaria volta ad acquisire le azioni ordinarie di Tod's con l'obiettivo di ottenere la revoca delle azioni dalla quotazione e dalla negoziazioni su Euronext Milan, mercato regolamentato organizzato e gestito da Borsa Italiana.

L'OPA volontaria promossa da **Crown Bidco**, veicolo di investimento di **L-Catterton** su Tod's si è chiusa con adesioni pari quasi al 97%.

**L. Catterton** è una società di private equity originariamente americana, fondata alla fine degli anni '80, poi combinatasi con la **big francese della moda LVMH (Vuitton)**. Il fondo originario Catterton Partners ha effettuato oltre 250 investimenti in marchi di tutti i segmenti dell'industria dei beni di consumo, prima di fondersi nel 2016 con la finanziaria dell'imprenditore francese **Bernard Arnault** e con **LVMH** per creare **L Catterton**.

Oggi la famiglia Della Valle detiene circa il 54% del capitale sociale della società, L Catterton indirettamente il 36% e Delphine (Lvmh) il 10%.

**Diego Della Valle è legato da oltre 20 anni a Bernard Arnault**, fondatore, presidente e ceo di **Lvmh**, e lo stesso vale per le famiglie Della Valle e Arnault. Il fondatore del gruppo Tod's siede inoltre nel cda di Lvmh, mentre nel breve i figli di Della Valle potrebbero entrare del CdA del gruppo.

**Rimane il fatto che il 46% della società è in mano ai francesi ed è facile presumere che prima o poi ne diverranno i soci di maggioranza, portando via l'ennesima azienda Italiana.**

Segno inverso per un'altra bella realtà del settore vitivinicolo. **Masi ricompra le azioni da Red Circle Investments di Renzo Rosso**, e si chiudono i contenziosi.

Renzo Rosso, con la sua Red Circle Investments, esce dal capitale di **Masi Agricola**, rivendendo il suo 10% ai fratelli Boscaini (che ora detengono il 27,83% delle azioni a testa, mentre il 7,56% è della Fondazione Enpaia ed il resto sul mercato); l'operazione ha messo fine ai contenziosi degli ultimi tempi, tanto da chiudere i loro rapporti con un'iniziativa benefica a sostegno di un'organizzazione scelta insieme.

**Masi Agricola Spa, società quotata su Euronext Growth Milan e tra i leader italiani nella produzione di vini premium**, i risultati 2023 mostrano ricavi a 66,4 milioni (+2%), sostanzialmente in linea rispetto al pre-covid (2019). Utile netto a 0,7 milioni di euro (4,5 milioni di euro nel 2022). Indebitamento Finanziario Netto 16 milioni di euro (7,7 milioni di euro al 31 dicembre 2022). Il Cda ha, inoltre, approvato la proposta di dividendi, pari a 3 cents per azione (Yield 0,6%).

Novità anche in casa Antinori che fa shopping all'estero. **Marchesi Antinori** sale al 100% di **Col Solare**, nel Washington State, già posseduta al 50%. Dopo l'acquisizione della totalità di **Stag's Leap Wine Cellars in Napa Valley** nel 2023, **divenendo l'unica realtà italiana presente in California**, la storica cantina fiorentina fa un altro passo decisivo in Usa **acquisendo il 100% anche di Col Solare**, una delle realtà più prestigiose del Washington State, altra **patria nobile del vino americano**, nel territorio di Red Mountain. Un'avventura, anche in questo caso, iniziata con **Ste. Michelle Wine Estates** circa 30 anni fa, quando **Piero Antinori**, in un viaggio su "invito" del **grande enologo André Tchelistcheff**, visitando il territorio, ebbe il desiderio di creare in quel posto dei grandi vini da Cabernet Sauvignon, varietà con la quale è coltivata la stragrande maggioranza degli 11 ettari di vigneto della Tenuta. La transazione dovrebbe concludersi entro la fine di giugno, per una cifra mantenuta riservata.

Nel settore prettamente industriale dopo 34 anni la proprietà del gruppo Brugola torna al 100% della famiglia.

**Brugola**, multinazionale italiana produttrice di viti per il settore automotive, ha annunciato il ritorno del 100% della proprietà del gruppo alla famiglia Brugola, che ha finalizzato un'operazione strategica di riacquisto delle quote di minoranza. Nel dettaglio, si tratta dell'80% delle quote della holding di partecipazione A.B.F. srl, possedute dai due soci A. Agrati spa e Fontana Finanziaria spa.





Agroalimentare

## A oggi, il Parmigiano Reggiano negli Stati Uniti rappresenta solo il 5% dei formaggi a pasta dura presenti nel mercato.

**Ottime le possibilità di crescita da cogliere facendo cultura di prodotto e mostrando quali sono le unicità del Parmigiano Reggiano Dop**

New York, 24 giugno 2024 – Dal **Summer Fancy Food Show** di New York, il Consorzio del Parmigiano Reggiano parla del futuro del formaggio che è nel cuore degli americani e non solo. Il presidente Nicola Bertinelli - dopo avere ricordato che gli Usa costituiscono il principale mercato estero con circa 6mila tonnellate esportate nel canale retail nei soli primi cinque mesi del 2024 - ha fatto un quadro delle esportazioni negli ultimi anni. Nel 2022 un + 8,7%, nel 2023 +7,7%, mentre nei primi 5 mesi del 2024 siamo già a +24,6%. Il Consorzio ha annunciato il consolidamento di un forte investimento per attività di digital e influencer marketing, partecipazione a fiere ed eventi, attivazione e presidio dei punti vendita, supporto agli operatori e, soprattutto, rafforzamento della vigilanza sul mercato a stelle e strisce.

Nel 2024 è stata infatti intensificata l'attività di controllo, effettuando un piano straordinario sulle principali città americane come per esempio New York, Boston, Chicago, Dallas, Houston, Los Angeles, Miami, San Francisco, e due canadesi, Montreal e Toronto, per valutare le modalità di commercializzazione del prodotto. L'obiettivo principale è quello di instaurare un rapporto con le catene che



commercializzano il formaggio per informare gli operatori sulle corrette prassi da adottare, anche attraverso linee guida disponibili sul sito del Consorzio di tutela. Verranno inoltre coinvolti anche esportatori e importatori al fine di aumentare la sensibilizzazione su questo tema e avere maggiore possibilità di confronto con le catene di distribuzione. A questo scopo, il Consorzio ha annunciato l'apertura di un ufficio (corporation) negli Stati Uniti per avere una maggiore efficacia nelle operazioni di promozione e di tutela.

Le attività del Consorzio non si sono svolte solo all'interno del Fancy Food Show. Il presidente Nicola Bertinelli ha incontrato i principali stakeholder e opinion leader al 620 Loft & Garden del Rockefeller Center, una delle terrazze più suggestive di Manhattan. L'evento è stato anche uno dei momenti chiave, dopo quelli di Parigi, Roma e Parma, di celebrazione del novantesimo compleanno del Consorzio. Così come questa sera (lunedì 24) è previsto il tradizionale momento di confronto con la stampa al quale parteciperanno i media americani e i corrispondenti delle più importanti testate italiane presenti nella Grand Mela.

«Abbiamo scelto la vetrina del Summer Fancy Food per annunciare le nuove iniziative del Consorzio mirate a sostenere le azioni di promozione della domanda e di rafforzamento della tutela negli USA», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio. «Siamo entusiasti dei risultati raggiunti nel mercato americano e vediamo ampi margini di crescita, considerando che il vero Parmigiano Reggiano rappresenta oggi solo il 5% del totale formaggi a pasta dura. L'apertura di un ufficio (corporation) negli Stati Uniti ci consentirà di avere una maggiore efficacia nelle operazioni di promozioni e di tutela».

## CIBUS

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

[cibus@nuovaeditoriale.net](mailto:cibus@nuovaeditoriale.net)

[www.cibusonline.net](http://www.cibusonline.net)

### SOCIETA' EDITRICE NUOVA EDITORIALE Soc. coop. a.r.l.

Via G. Spadolini, 2 43023 -  
Monticelli Terme (Parma)

[www.nuovaeditoriale.net](http://www.nuovaeditoriale.net)

codice fiscale - partita iva  
01887110342

iscritta al registro imprese di  
Parma 24929

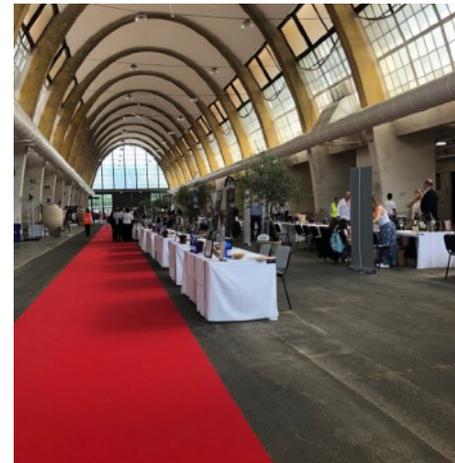
testata editoriale iscritta al R.O.C.  
al numero 4843

**direttore responsabile**  
lamberto colla





## CONTINUA



# Nuova Editoriale

## Società Cooperativa

**Nuova Editoriale soc. coop. nasce e si sviluppa come società editoriale specializzata nella produzione e distribuzione di informazione.**

### **DALLA CARTA STAMPATA AL DIGITALE.**

Il primo progetto editoriale nasce nell'ormai lontano 1993 e si realizza a partire dal 1994 con la presa in carico del primo settimanale di Parma: "QUI Parma – settimanale".

Un'impresa che ha dato spunto alla "rivoluzione" locale in campo editoriale. Se oggi a Parma possono convivere molte testate giornalistiche molto lo deve a quella prima esperienza di pluralismo editoriale.

Un periodico, "QUI Parma – settimanale" (13.000 copie settimanali) che offriva una lettura, il più equidistante possibile, dei fatti cittadini e cercava di fare emergere e dare voce anche alle minoranze, alle emarginazioni, più in generale, cercava di portare in superficie e all'attenzione ciò che era meno evidente ma sicuramente molto prossimo al cittadino.

Frutto di quella esperienza sono stati realizzati molti e diversi altri prodotti editoriali di settore, prevalentemente connessi o collegati a organismi di rappresentanza (dall'agricoltura all'automobilismo ecc...). Le competenze acquisite in campo editoriale sono state perciò poste a disposizione e al servizio di soggetti terzi per la pubblicazione di loro prodotti editoriali, house organ o news letter, in formato convenzionale cartaceo e/o in formato digitale.

Più recentemente l'orizzonte si è allargato alla logistica, alle materie prime agricole "commodity alimentari" e alla sanitaria.

### **C.A.S.E.A. - CIBUS AGENZIA STAMPA ELETTRONICA AGROALIMENTARE**

Nel 2002, all'alba del fenomeno "internet", Nuova Editoriale ha dato vita al progetto elettronico dell'agenzia stampa agroalimentare "Cibus Agenzia Stampa Elettronica Agroalimentare".

Un "punto di osservazione" orientato a intercettare e divulgare i fatti che, in qualche misura, toccano l'agricoltura intesa non solo come settore economico ma anche sociale, ambientale e alimentare.

Particolare attenzione viene rivolta all'analisi dei principali mercati agricoli e alla evoluzione dei consumi e dei mercati agroalimentari.

### **LA GAZZETTA DELL'EMILIA E DINTORNI**

E' verso la fine del 2011 che inizia a prendere forma la nuova idea di comunicazione che, dopo un lungo percorso progettuale e di collaudo realizzato insieme a Gazzetta della Spezia.it con la quale prosegue lo sviluppo tecnologico e lo scambio informativo di natura commerciale e strategico, ha preso corpo e si è infine offerta sul web "La gazzetta dell'Emilia & Dintorni.

Il progetto, sin dall'origine, ha lo scopo di realizzazione un prodotto editoriale che sommi i vantaggi delle nuove tecnologie (internet e social network e webTV) alla tradizione editoriale in ambito locale.

Il Giornale intende radicarsi localmente, per ora nelle provincie di Piacenza, Parma, Reggio Emilia e Modena, sognando di diventare un punto di riferimento della informazione regionale potendo ampliare la piattaforma a tutte le provincie emiliano romagnole.

Un prodotto capace di offrire un'informazione tempestiva, tipico dello strumento digitale, ma anche utile sia per i "gruppi di ascolto" sia per gli "emittenti del messaggio" (anche soggetti commerciali) offerto a bassissimo costo. Siamo convinti che la comunicazione sia lo strumento indispensabile per favorire lo scambio commerciale e massimizzare la reputazione aziendale soprattutto nei periodi di crisi.

E' da tale convincimento che si è orientata la progettazione e le risorse tecniche e economiche iniziali alla realizzazione di una piattaforma digitale che, oltre a offrire informazione gratuita, fosse in grado di generare servizi di comunicazione e pubblicità a bassissimo impatto economico, a alta efficienza distributiva e elevata adattabilità alla maggior parte delle esigenze.

Un progetto che, nella sua complessità, persegue costantemente l'obiettivo di orientare la comunicazione sempre più mirata ai target di riferimento.

Un prodotto editoriale complesso, nato da un'idea semplice, con l'obiettivo di radicarsi sempre più nel tessuto sociale e economico locale.

Un progetto, quindi, in costante evoluzione sia nell'offerta di servizi innovativi destinati alle imprese e agli esercizi commerciali ma anche alle organizzazioni professionali, agli enti e istituzioni di diritto pubblico.