

# **Il Gazzettino** **Agricolo** *Confagricoltura Parma*

DIREZIONE, REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE  
San Pancrazio PR - Via Magani, 6 - Tel. 0521.954011  
Abbonamento annuale € 43,00 - Copia singola € 1,87  
RISERVATO AGLI ASSOCIATI

quindicinale dell'unione provinciale degli agricoltori

ANNO LXIX - N. 8  
21 APRILE 2018

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L.  
353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Parma

## **CONFAGRICOLTURA PROTAGONISTA A CIBUS: CONVEGNI, SHOW COOKING E DEGUSTAZIONI**



Confagricoltura sarà protagonista a Cibus, in programma dal 7 al 10 di maggio nell'area fiere di Parma. In stretta sinergia tra sede nazionale e provinciale si stanno definendo iniziative che spazieranno dall'organizzazione di convegni ed incontri di approfondimento sulle tematiche agricole sino a show cooking e degustazioni.

Confagricoltura avrà una propria area espositiva nel padiglione 2 sia con un spazio interno che esterno, facilmente individuabile dai visitatori e che sarà fortemente caratterizzato dalla presenza di loghi, bandiere e simboli che richiameranno l'attenzione e l'impegno per il mondo agricolo.

Seguendo lo stesso format che è stato pensato in occasione di Vinitaly saranno coinvolte le aziende delle regioni italiane e i momenti di show cooking ed aperitivo vedranno come protagoniste anche aziende socie di Confagricoltura Parma. Nel complesso i momenti di degustazione a tema saranno 7 (4 a pranzo e 3 a chiusura di giornata con aperitivo) per i quali hanno già dato la propria disponibilità - secondo quanto già definito al momento di andare in stampa con il Gazzettino Agricolo - Molino Grassi, le Organizzazioni interprofessionali del pomodoro da industria e del Gran suino e un'azienda del comparto olivicolo. Le aree verdi, invece, saranno allestite con le piante aromatiche in arrivo dalla Liguria.

Questo il calendario degli appuntamenti promossi da Confagricoltura e già definiti al momento di andare in stampa:

- martedì 8 maggio (10.30-12.30) nella sala Mezzanino (padiglione 2 - primo piano) presentazione del programma di attività del settore olivicolo con seminario sull'olio a cura dell'Op Confoliva;
- mercoledì 9 maggio (12-13) al Cibus Innovation Corner Hall padiglione 4.1 convegno "Prodotti innovativi in Confagricoltura: il dialogo con la distribuzione moderna". Il segretario generale Daniele Rossi presenterà l'esperienza di Agronetwork con 6 testimonianze imprenditoriali di produttori innovativi. Interverrà anche Daniele Furlani di Conad che parlerà di prodotti freschi e freschissimi, mentre le conclusioni saranno a cura di Rosario Rago di Confagricoltura.
- mercoledì 9 maggio (16.30-18) al Cibus Innovation Corner Hall padiglione 4.1 convegno dal titolo "L'interprofessione nelle filiere produttive, due casi a confronto: suini e pomodoro da industria".
- giovedì 10 maggio (12-13.30) al Cibus Innovation Corner Hall 4.1 si terrà una tavola rotonda sulla filiera bio del grano duro, analizzando punti di forza e di debolezza della produzione del settore con interventi ed esponenti di Confagricoltura, Italmo-pa, Aidepi, della Gdo e della Regione Emilia Romagna e conclusioni affidate al presidente di Confagricoltura Massimiliano Giansanti. Hanno già confermato la loro presenza la referente del Mipaaf Roberta Cafiero, Silvio Grassi di Molino Grassi e l'assessore regionale all'Agricoltura Simona Caselli.

Continua a pag. 2

## **VINITALY 2018: VETRINA PRESTIGIOSA PER MONTE DELLE VIGNE, OINOE E LAMORETTI**



Il Vinitaly 2018, 52ª edizione della manifestazione, si è confermato una vetrina prestigiosa per le cantine del Parmense (6 in tutto più il Consorzio dei vini dei colli) e, tra queste, si sono messe in evidenza le aziende socie di Confagricoltura Parma: Monte delle Vigne, Oinoe e Lamoretti. Tutte hanno proposto abbinamenti con prodotti tipici del nostro territorio come prosciutto di Parma, salame di Felino e Parmigiano.

Nello stand di Monte delle Vigne (strada Monticello 22, Ozzano Taro) è stato mostrato con orgoglio il premio 5starswines assegnato da una giuria internazionale e di giornalisti ai vini Callas e Nabucco. Inoltre il wine-maker Andrea Ferrari ha annunciato la grande novità di quest'anno della cantina di Ozzano Taro: una produzione completamente bio che testimonia la volontà di porre grande attenzione ai vini ed al territorio.

Grande entusiasmo anche nello stand Oinoe (strada dei Ronconi 23, Guardasone di Traversetolo)

dove ad accogliere i visitatori sono stati i fratelli Azzurra ed Alex Ceriali che hanno parlato, con orgoglio, di una cantina in forte crescita, con numeri percentuali in doppia cifra, nei primi tre mesi del 2018 e 21 ettari di vigneti. Da Giovanni Lamoretti, terza cantina socia di Confagricoltura Parma presente al Vinitaly (Azienda agricola Lamoretti, strada della Nave 6, Casatico di Langhirano), è arrivato invece un invito a fare squadra tra cantine del Parmense per poter presentare al meglio i vini del nostro territorio in modo da poter sfruttare le potenzialità di Parma sia sotto il profilo food che vinicolo.

Significativa, ovviamente, la presenza ducale anche per quanto riguarda il cibo con Consorzio del parmigiano, Consorzio del Prosciutto, Parma Quality Restaurants e Consorzio della Coppa di Parma e del Salame di Felino, quest'ultimo al debutto a Verona ospite degli spazi di Slow food.

Continua a pag. 3

## L'INDUSTRIA ALIMENTARE VALE 137 MILIARDI E L'EXPORT CRESCE DEL 6%



Il fatturato dell'industria alimentare ha raggiunto i 137 miliardi di euro mostrando una crescita del 3,8%. L'export inoltre cresce di oltre il 6% e ormai vale complessivamente oltre 41 miliardi di cui oltre 32 di prodotti finiti. Sono questi i dati (fonte Federalimentare e Osservatorio Cibus export) dei quali si discuterà a Parma dal 7 al 10 di maggio in occasione della 19ª edizione di Cibus.

“Con i consumi alimentari ancora deboli in Italia – commentano gli organizzatori – l'export diventa sempre più strategico. Le esportazioni crescono in tutte le aree geografiche e si registra finalmente un recupero di Russia, Spagna e Sud America, mentre si mantiene estremamente sostenuta la crescita in Nord America e in Asia. Le merceologie dalle migliori performance nel 2017 sono formaggi, salumi, dolciario e spumanti, ma mostrano tassi di sviluppo molto interessanti le farine speciali, i preparati gastronomici e dietetici, distillati e acque minerali”.

Cibus sarà l'occasione per fare il punto sulle tematiche più rilevanti: biotecnologie e ricerca scientifica nell'alimentare; innovazione e sostenibilità; prevenzione degli sprechi alimentari; fake news nell'alimentare; promozione all'estero dei prodotti italiani e piaga dell'italian sounding; punto vendita fisico e vendite on line: come sarà il negozio del futuro; frontiere del marketing nei punti vendita; novel foods (insetti e carne coltivata); dove va il packaging; gli chef come influencer ed altro ancora.

“Cibus è tradizione ed innovazione, con la stessa formula vogliamo raccontare lo straordinario patrimonio agroalimentare italiano – ha dichia-

rato in conferenza stampa Andrea Olivero, viceministro delle Politiche agricole alimentari e forestali –, Il Governo aveva posto, già in occasione di Expo2015, il traguardo dei 50 miliardi di euro di export entro il 2020 e fa piacere constatare che la tabella di marcia verso questo ambizioso obiettivo sia rispettata”. Antonio Ferraioli, vicepresidente di Federalimentare (che terrà la propria assemblea generale a Cibus) ha presentato lo stato dell'arte del comparto agroalimentare: “Siamo nell'anno che celebra il cibo italiano e i dati di settore appoggiano pienamente l'importante investitura. Dopo un 2017 che si è lasciato finalmente alle spalle la crisi, infatti, anche per il 2018 l'agroalimentare sembra confermarsi il settore trainante dell'economia italiana crescendo di più e meglio di altri comparti ed è proprio per questo che la valorizzazione e la promozione del nostro Made in Italy deve essere centrale non solo nelle politiche italiane, ma anche a Bruxelles”. Un concetto che è stato sottolineato anche dal Gian Domenico Auricchio, presidente di Fiere di Parma: “Cibus sarà quindi l'espressione apicale dell'Anno del Cibo Italiano, in ambito business. Un parterre espositivo unico nel panorama internazionale che esprime al meglio l'eccellenza della produzione agroalimentare italiana”. Sulle nuove tendenze di consumo dell'alimentare e sulle novità di Cibus2018 è intervenuto Antonio Cellie, ceo di Fiere di Parma: “La capacità di innovazione delle imprese alimentari italiane riesce sempre a sorprenderci e rappresenta la vera competenza distintiva del settore e quindi di Cibus”.

## I NUMERI DI CIBUS: ATTESI 80MILA VISITATORI



Saranno 3.100 gli espositori presenti alla 19ª edizione di Cibus (+100 espositori rispetto all'edizione 2016) che si estenderà su più di 135.000 mq espositivi (con un incremento di +5.000 mq rispetto all'edizione 2016 grazie alla realizzazione di un nuovo padiglione temporaneo).

Sono attesi 80.000 visitatori professionali, di cui il 20% dall'estero, e, tra questi, 2.500 top buyers.

Ci saranno circa 1.300 giornalisti inviati dai maggiori quotidiani e tv nazionali oltre a numerose testate specializzate.

Mille i nuovi prodotti che saranno esposti a Cibus e una selezione dei 100 prodotti più innovativi sarà espo-

sta nel Cibus innovation corner, una nuova area di esposizione e talks. In crescita anche il numero degli chef che cucineranno i nuovi prodotti per il tasting dei visitatori, sia nei singoli stand che nelle Food Court dedicate ai prodotti tipici regionali. Un'ampia gamma di prodotti a denominazione d'origine saranno esposti dai Consorzi di tutela nell'area di Aicig, Associazione italiana consorzi indicazioni geografiche.

Cibus Off, il fuori salone in città, si terrà invece dal 5 al 13 maggio in piazza Garibaldi a Parma e si integrerà nell'organizzazione delle attività di promozione di “Parma City of Gastronomy”.

# F.lli Bini s.n.c.



**VENDITA PNEUMATICI PER AGRICOLTURA  
DI TUTTE LE MARCHE • PREZZI SUPERSCONTATI**

**QUATTROCASTELLA (RE) - via Lenin, 79/B**

**Tel. e Fax 0522.882336 - E-mail: binisnc@virgilio.it**

**CAVRIAGO (RE) - via Gramsci, 18**

**Tel. 0522.372327**



## CASTALAB

**di Bussolati & Miti**

LABORATORIO ANALISI LATTE  
(ACCREDITATO: ACCREDIA318)  
E CONSULENZA TECNICA A CASEIFICI E  
AZIENDE ZOOTECHNICHE

ANALISI MANGIMI ED ALIMENTI ZOOTECHNICI  
MEDIANTE TECNOLOGIA NIR

Piazzale Meschi 2/B - Fidenza (PR) - Tel. 0524 525223 - Fax 0524 526547  
E-mail: castalab@tin.it

## VINO, CALA LA PRODUZIONE MONDIALE ITALIA PRIMA PER VOLUMI, SECONDA PER VALORE



Si contrae, anche se di poco, la superficie vitata mondiale e cala la produzione di vino. Lo confermano i dati dell'Oiv, l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino, che ha presentato per la prima volta al Vinitaly, nello stand di Confagricoltura, i dati relativi alla situazione della produzione enologica mondiale.

Emerge un quadro internazionale con chiari segnali del calo produttivo per una riduzione stimata tra il 6 e l'8% e livelli quantitativi ai minimi storici. La causa principale è il clima sfavorevole che ha colpito alcune regioni, in particolare l'Europa occidentale, che annovera i Paesi più blasonati dal punto di vista enologico.

La superficie mondiale coltivata a vite si aggira intorno ai 7,6 milioni di ettari, in leggero calo per il secondo anno consecutivo, ma aumentano lievemente i consumi, in linea con l'ultimo decennio. In questo arco di tempo le regioni tradizionalmente consumatrici di vino, come l'Europa e il Sud America, sono rimaste a livelli di consumo stabili, mentre sono cresciute Australia, Stati Uniti e Asia.

L'Italia si conferma per il terzo anno il primo Paese mondiale per volumi di produzione: 42,6 milioni di ettolitri, nonostante un calo superiore al 15% rispetto al 2016. Seguono, nell'ordine, la Francia e la Spagna.

Continuano a crescere le esportazioni di vino a livello internazionale sia in valore, sia in volume, segno di un'evidente globalizzazione del mercato del vino. In termini di valore, il primato rimane alla Francia, con circa 9 miliardi di euro, seguita dall'Italia con circa 6 miliardi. L'export mondiale di vino è cresciuto del 3,4% in volume e del 4,8% in valore, spinto in particolare dai vini in bottiglia e spumanti.

"Quest'analisi – ha commentato Federico Castellucci, presidente della federazione nazionale di prodotto vino di Confagricoltura – ci dimostra che esportare non è più un lusso, ma una necessità e che i nostri competitor sono agguerriti".

Per quanto riguarda le importazioni, Germania, Gran Bretagna e Stati Uniti sono i primi Paesi per volume. Gli Stati Uniti sono i primi importatori per valore (5,2 miliardi di euro), seguiti da Gran Bretagna (3,5) e Germania (2,5).

### FEDERBIO: "IN ITALIA UN QUARTO DEI VIGNETI BIO DI TUTTO IL MONDO"

"La viticoltura biologica negli ultimi dieci anni è esplosa a livello mondiale, con la sua superficie vitata quintuplicata negli ultimi 14 anni e l'Italia, che ha raddoppiato la superficie negli ultimi cinque anni, oggi rappresenta un quarto del vigneto-bio di tutto mondo". Questo il messaggio portato a Vinitaly dal consigliere delegato di FederBio Roberto Pinton, intervenuto alla fiera di Verona. "Il fenomeno del biologico è ormai una vera e propria tendenza – ha aggiunto – e la regione Marche è una di quelle che in Italia risponde con maggiore slancio al trend di crescita. Insieme ad Emilia Romagna, Piemonte e Sicilia cresce in tripla cifra, ma ad un peso della Sau sempre più rilevante non corrisponde ancora un adeguato valore delle vendite sul mercato interno".

### NOMISMA: MARGINI DI CRESCITA NEGLI USA

Vinitaly e Nomisma wine monitor hanno presentato un'indagine sui modelli di consumo, i fattori chiave d'acquisto, le preferenze, la perception italiana e i trend futuri del vino per 3mila consumatori in 5 stati degli Usa (New York, California, Illinois, Minnesota e Wisconsin) dalla quale è emersa la dicotomia di "consumatori maturi in un mercato ancora per nulla maturo". Lo studio evidenzia che gli Usa accelerano sui consumi di vino grazie ai millennials (69%), i giovani di età compresa tra i 21 e i 35 anni che rappresentano il primo target tra i consumatori, ma sono ancora enormi i margini di crescita".

## I SOCI DI CONFAGRICOLTURA PARMA AL VINITALY



Monte delle vigne di Ozzano Taro.



Oinoe di Guardasone.



Lamoretti di Casatico.

### GENTILONI IN VISITA AGLI STAND DELLE REGIONI TERREMOTATE

Il primo ministro Paolo Gentiloni ha visitato gli stand delle regioni terremotate. "Sono andato per dare un messaggio simbolico di solidarietà e vicinanza alle imprese che lavorano nel cratere del terremoto – ha dichiarato –. Voglio ringraziare il mondo del vino perché è una storia di successo, un esempio di capacità tutta italiana" ha aggiunto il presidente del Consiglio che si è poi intrattenuto con gli operatori di Lazio, Marche, Abruzzo ed Umbria.

## FESTIVAL DELLA MALVASIA DI SALA BAGANZA: DA QUEST'ANNO CONFAGRICOLTURA È PARTNER



Importante novità per il Festival della Malvasia di Sala Baganza-Premio Coséta d'or che da quest'anno, in occasione della 23ª edizione in programma sabato 19 e domenica 20 maggio, potrà contare anche sulla collaborazione e sul patrocinio di Confagricoltura Parma.

“Diventiamo partner di una manifestazione di rilievo internazionale – commentano il presidente di Confagricoltura Parma Mario Marini ed il direttore Eugenio Zedda che hanno incontrato il sindaco di Sala Baganza Aldo Spina per stringere una collaborazione con il Comune –. Saremo presenti al mercato agricolo e tra i vari stand per dare ancora maggiore risalto ai nostri soci”. In fase di definizione, in questi giorni, il programma della due giorni che può già contare su un ricco calendario con oltre 30 eventi nel meraviglioso scenario del Giardino Farnesiano, ai piedi della Rocca Sanvitale di Sala Baganza.

L'inno al patrimonio enogastronomico della Food Valley, quest'anno intitolato “Tra mito e scienza”, si rinnoverà con stand delle cantine del Consorzio per la tutela dei vini dei colli di Parma, degustazioni guidate dai sommelier dall'istituto alberghiero Magnaghi di Salsomaggiore, i migliori piatti degli chef locali e i cooking show targati Parma Quality Restaurant. Ma non solo: l'edizione 2018 dell'unica kermesse italiana dedicata alla Malvasia, che rientra tra le iniziative dell'Anno europeo del patrimonio culturale 2018, sarà arricchita dalla partecipazione di produttori provenienti, oltre che dalla vicina Piacenza e dal Veneto, anche da Croazia, Francia, Spagna e, soprattutto, dal borgo greco di Monemvasia, il luogo dove “tutto ebbe inizio”. Perché è proprio da lì che, nel XIII secolo, i veneziani importarono in Italia l'antico vitigno della Malvasia.

Il “mito”, quindi, al quale l'edizione 2018 del festival accosterà la “scienza”, con ospiti del calibro di Piergiorgio Odifreddi, che guiderà il pubblico in un viaggio cosmico, e Peppe Ves-

sicchio, il più amato maestro del Bel Paese che presenterà il suo libro “La musica fa crescere i pomodori”, in cui mette in luce gli effetti positivi delle melodie su tutti gli esseri viventi, vigne incluse.

Sospeso tra terra e cielo, tra mito e scienza, il Festival proporrà un programma per tutte le età e per tutti i gusti. Insieme ai piaceri della tavola, nel Giardino Farnesiano ci saranno concerti, conferenze, esibizioni delle migliori scuole di danza della provincia, sfilate di moda e si potrà fare una visita a bordo di un trenino nel vicino Parco regionale dei Boschi di Carrega, tra natura e storia. Poi laboratori per bambini, il Planetario per rimirare le stelle e la dimostrazione della Super Car senza conducente di Vislab, che ha viaggiato dalla Cina all'Italia.

Nella giornata di domenica spazio allo shopping con il Mercato delle Cinque Terre e, alle ore 18.30, il cerimoniale di consegna della “Coséta d'Or”, il premio che da 23 anni viene assegnato da una giuria formata da esperti alla miglior Malvasia dei produttori che fanno parte del Consorzio dei vini dei colli. Per informazioni, Ufficio informazioni e accoglienza turistica di Sala Baganza (P.zza Gramsci 1, c/o Rocca Sanvitale) 0521 331342, e-mail: iatsala@comune.sala-baganza.pr.it).

Il Festival della Malvasia è promosso e organizzato da Comune di Sala Baganza, Pro Loco e Consorzio per la Tutela dei Vini dei Colli di Parma in collaborazione con Confagricoltura Parma, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Consorzio del Prosciutto di Parma, Consorzio del Fungo Porcino di Borgotaro, Consorzio dell'Aceto Balsamico di Modena, Musei del Cibo, Università degli Studi di Parma, Istituto Alberghiero Magnaghi di Salsomaggiore e Parchi del Ducato. L'evento è patrocinato da Regione Emilia-Romagna, Provincia di Parma, Unione Pedemontana Parmense, Comune di Parma, Camera di Commercio di Parma, Strada del prosciutto e dei vini dei colli.



## MOLINI A PORTE APERTE, ALLA SCOPERTA DELL'AZIENDA GRASSI



Una giornata alla scoperta dei molini di tutt'Italia. Ha coinvolto anche il parmense l'iniziativa Molini a porte aperte promossa da Italmopa (l'associazione industriale mugnai d'Italia) che ha permesso di visitare l'azienda Molino Grassi di Pontetaro, punto di riferimento per la produzione bio.

Molini a porte aperte ha rappresentato un'iniziativa interessante e coinvolgente per informarsi sull'affascinante mondo delle farine, un ingrediente fondamentale delle eccellenze made in Italy.

Molino Grassi nacque nel 1934 come attività impegnata nella trasformazione di grano tenero destinato alla panificazione. Negli anni '60, la famiglia diede il via alla produzione di semola installando una delle prime linee di trasformazione del grano duro nel Nord Italia. Fu negli anni '90 che i Grassi riuscirono, tra i primi, a cogliere l'importanza del biologico, aprendosi a nuovi mercati e a collaborazioni stabili con marchi internazionali. Da allora Molino Grassi ricerca e utilizza solo le migliori materie prime per offrire prodotti

superiori, sia in termini di qualità che di valori nutrizionali.

Giunto alla quarta generazione oggi Molino Grassi è uno dei leader del biologico, oltre che un riconosciuto punto di riferimento per la sperimentazione di nuove varietà di grano e tipologie di prodotto. Un'attitudine all'innovazione che ha coinvolto anche il rapporto con il mondo agricolo, ridefinito attraverso un approccio di filiera nuovo, più collaborativo e meno competitivo. Da una storia così importante non potevano che nascere farine e semole eccellenti, capaci di trasformarsi in vere esperienze sensoriali nel segno della tradizione e del territorio. Oggi l'azienda dispone di un complesso industriale all'avanguardia, sviluppato con le migliori tecnologie; gli impianti produttivi macinano ogni giorno 220 tonnellate di grano duro e 220 tonnellate di grano tenero. Ogni anno Molino Grassi trasforma oltre 120.000 tonnellate di cereali: 70.000 di grano duro per la produzione di pasta secca e fresca e 50.000 di grano tenero per la produzione di pane, pizza, prodotti dolciari e pasta fresca.



## REGIONE E SLOW FOOD INSIEME PER PROMUOVERE LE PRODUZIONI LOCALI



Prodotti buoni e di qualità, realizzati nel rispetto dell'identità e delle tradizioni del territorio. È questo l'obiettivo con il quale Regione Emilia-Romagna e Slow Food Italia hanno sottoscritto un accordo per valorizzare il patrimonio rurale ed enogastronomico della regione e per promuovere un'agricoltura sostenibile, attenta al rispetto della biodiversità, al recupero dei sapori e delle tecniche produttive tradizionali e con un forte legame con cultura e tradizioni locali.

L'accordo firmato dall'assessore regionale ad Agricoltura, caccia e pesca Simona Caselli, e dal presidente di Slow Food Italia Gaetano Pascale, punta a dare sostegno alle piccole produzioni di eccellenza e ai presidi Slow Food: oggi sono 13 quelli individuati in Emilia-Romagna, circa 300 in Italia.

Accanto allo studio di progetti e a un programma di iniziative per far conoscere la ricchezza della produzione locale, una priorità dell'accordo sarà quella di arricchire e ampliare il patrimonio rappresentato dai presidi (piccole produzioni tradizionali o di eccellenza gastronomica legate a un territorio e alle sue tradizioni).

Un primo risultato del protocollo sarà

infatti l'inserimento, a breve, di altri 4 presidi: in lista il carciofo violetto di San Luca (Bo), la ciliegia moretta di Vignola (Mo), la pecora cornigliese (Pr) e la pesca dal buco incavato (Ra). L'accordo permetterà, inoltre, di individuare nuove occasioni per promuovere la qualità dei prodotti sui mercati nazionali e internazionali. In particolare le piccole produzioni tradizionali che tutelano prodotti a rischio di scomparire, ma, oltre che in termini di biodiversità, hanno anche un grande valore per la conservazione del patrimonio culturale locale, la protezione di razze autoctone, di ortaggi, frutta e trasformati.

Il progetto si spinge oltre, non solo tutela e promozione, ma anche formazione per consentire ai piccoli produttori di confrontarsi con il mercato proponendo un modello di impresa agricola sostenibile sia dal punto di vista ambientale che etico. E grande attenzione anche ai più giovani con l'attivazione di educazione e formazione negli istituti agrari per sensibilizzare gli studenti sui temi della biodiversità e sostenibilità con lo scopo, non solo di formare persone consapevoli, ma soprattutto futuri testimoni della ricchezza agroalimentare della Regione.

## I PRESIDI IN EMILIA-ROMAGNA

Ci sono anche il culatello di Zibello, la spalla cruda e la mariola tra i tredici presidi Slow food attualmente riconosciuti. Gli altri sono: anguilla marinata in aceto; mortadella classica che si produce nel bolognese e nei comuni dell'alto ferrarese; pera cocomerina dalla polpa rossa dell'Alta Valle del Savio nelle località Ville di Montecoronaro e altre aree dei comuni di Verghereto e Bagno di Romagna in Romagna; ravgiolo dell'Appennino toscano romagnolo (Fc); razza bovina romagnola (Fc);

razza suina mora romagnola, autoctona e a rischio scomparsa, delle province di Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini; sale marino artigianale di Cervia (Ra); salmerino del corno alle scale, un pesce a carni bianche che si trova nella zona di Lizzano in Belvedere (Bo); salumi rosa tradizionali bolognesi e dei comuni del Cento-pievese e vacca bianca modenese chiamata anche Val Padana, con un latte particolarmente adatto alla trasformazione in Parmigiano Reggiano.

## SUINI NERI, ALLEVATORI INSIEME PER REALIZZARE UNA FILIERA NAZIONALE



La pregiata carne del suino nero ambisce ad affermarsi sul mercato grazie a una rete che sappia valorizzare le peculiarità e le tipicità delle varie zone d'Italia. Nasce così l'idea di una filiera nazionale che mira a dare visibilità e organicità al frammentato comparto delle razze autoctone italiane che vantano radici anche millenarie: tra queste suino nero di Parma, ma anche cinto senese, nero Apulo calabrese, nero casertano, nero dei Nebrodi e mora romagnola.

"L'Organizzazione interprofessionale Gran Suino italiano - sottolinea il presidente Guido Zama - si candida a diventare la casa comune dei vari consorzi italiani, mettendosi a disposizione per costruire insieme all'industria i primi progetti di filiera su territorio nazionale: dall'allevamento eco-friendly al consumatore, passando attraverso boutique gastronomiche, ristoranti e grande distribuzione organizzata".

Il tipo di allevamento, prevalentemente allo stato brado, può essere incentivato anche all'interno dei parchi e in habitat naturalistici protetti, come possono testimoniare le adesioni al progetto di Federparchi e Legambiente. "Parliamo di animali - osserva Aldo Zivieri, responsabile carni di CheftoChef Emiliaromagnacuochi -

che ingrassano lentamente, si cibano per lo più di ghiande e radici, si muovono liberi in ampi spazi all'aperto, ed è anche per questo che si caratterizzano per un alto contenuto di acidi grassi buoni: omega 3 e omega 6". Paolo Di Pirro, coordinatore della filiera nazionale dei suini neri autoctoni, sottolinea "l'importanza della costituzione di un tavolo comune tra tutti i rappresentanti delle principali razze suinicole nere italiane e della sottoscrizione di un accordo di filiera".

Il cuoco Massimo Spigaroli, presidente di CheftoChef auspica "un'offerta di prodotti suinicoli di tutte le razze sia nere che bianche, accomunati dalla grande qualità e reperibilità costante, in modo da reintrodurre queste eccellenze della nostra regione nella grande ristorazione, nell'ambito del concetto di pari dignità di tutti i tagli di carne". Di questi temi si è parlato a Casa Spadoni a Faenza (Ravenna) in occasione del convegno "Suini del territorio italiano" promosso dall'Oi Gran Suino italiano e da Chefto chef emiliaromagnacuochi con patrocinio di Regione e Confagricoltura Emilia Romagna. Tra gli interventi in programma anche quello del presidente del Consorzio Nero di Parma Silvano Gerbella.

## POMODORO, A FERRARA NASCE ITALTOM

È nata Italtom, società - formata da Emiliana Conserve e Steriltom - che ha affittato, dopo il fallimento, l'impianto Ferrara Food dove saranno lavorate 90mila tonnellate di pomodoro nel 2018. L'intero gruppo, considerando anche Emiliana Conserve e Steriltom, trasformerà 500mila tonnellate, il 25% della produzione del Nord Italia.

Dario Squeri, ad di Steriltom, ha sottolineato l'importanza del rapporto con gli agricoltori ferraresi dato dal prezzo contrattato che è superiore a

quello stabilito dal contratto quadro d'area del Nord - frutto della trattativa tra Op ed industrie - e cioè 82 euro/tonnellata invece di 79,75. "Ben vengano i premi alla qualità - commenta Confagricoltura Parma - purché questi siano garantiti a tutti e non si creino discriminazioni di trattamento tra produttori delle diverse province". "La nascita di Italtom è un risultato importante per la filiera" sottolinea il presidente dell'Oi Pomodoro Tiberio Rabboni ricordando che l'Oi non ha ruolo nella determinazione del prezzo.

## GIANSANTI: “NO AI TAGLI DEL BUDGET AGRICOLO”



Il presidente di Confagricoltura Mas-similiano Giansanti ha accolto, nella sua azienda agricola romana, il presidente del Copa e dell'Associazione degli agricoltori tedeschi (Dbv), Joachim Rukwied. Si è trattato di un incontro informale che ha rinsaldato i rapporti di amicizia e collaborazione tra le organizzazioni agricole italiana e tedesca e che è stato occasione proficua per uno scambio di opinioni sui temi europei.

L'incontro romano si è tenuto alla vigilia della presentazione, da parte della Commissione (prevista entro il 2 maggio 2018), della proposta formale per il prossimo quadro finanziario pluriennale dell'Unione europea 2021-27.

“Confagricoltura e Dbv – ha evidenziato Giansanti al termine dell'incontro – sono contrari a nuovi tagli del budget da destinare all'agricoltura, che è fondamentale per l'Ue, ed hanno riscontrato come le difficoltà delle

aziende agricole siano le stesse in Italia e Germania”.

“Ad avviso delle due organizzazioni l'agricoltura è una realtà economica e sociale vitale, che svolge una funzione di assoluto rilievo per la gestione del territorio e per la tutela delle risorse naturali – ha commentato il presidente di Confagricoltura –. E va assolutamente preservata all'interno di un'Unione Europea più coesa e rafforzata da un'adeguata dotazione di bilancio e da una rinnovata politica agricola comunitaria. Sul bilancio europeo dopo il 2020 si dovranno trovare risorse aggiuntive per finanziare le nuove priorità e compensare le perdite causate dalla Brexit – ha concluso il presidente di Confagricoltura –. Io ed il presidente Rukwied siamo fermamente convinti che l'impegno di Bruxelles dovrà essere quello di valorizzare il settore primario e renderlo sempre più moderno e competitivo”.

## IL WELFARE INDEX PMI PREMIA L'IMPEGNO DELLE AZIENDE AGRICOLE



Le aziende agricole hanno dimostrato, nel tempo, di avere una funzione anche sociale, sviluppando progetti al proprio interno, e sul territorio, capaci di generare benessere e migliorare la produttività. A confermare l'importanza del settore primario nell'ambito del welfare è stata la presentazione del Rapporto Welfare Index Pmi 2018, promosso da Generali Italia con Confagricoltura, Confindustria, Confartigianato e Confprofessioni, dedicato alla valutazione e implementazione delle buone pratiche aziendali rivolte ai dipendenti e al contesto in cui gli stessi operano. Il Welfare Index Pmi è giunto alla terza edizione coinvolgendo il doppio delle imprese rispetto all'esordio, a conferma che il tema della sostenibilità sociale è di interesse trasversale per l'economia nazionale e in particolare per le piccole e medie aziende che rappresentano l'80% della forza lavoro del Paese. All'edizione 2018

hanno preso parte 4.014 realtà dei comparti produttivi, dei servizi e del terzo settore attive in tutta Italia. Di queste, 151 sono imprese agricole (in crescita rispetto al 2017), e 43 sono attive nell'agricoltura sociale. Confagricoltura segue con attenzione lo sviluppo di queste realtà, valorizzandone esperienza e potenzialità. Nel corso dell'evento sono state premiate le prime tre aziende del terzo settore, dell'industria, del commercio/servizi e dell'agricoltura. Per il settore primario le prime tre classificate sono state, nell'ordine: Natura Iblea Srl di Ispica (Rg); Azienda Agricola Fungar Snc di Coriano (Rn) e Peverelli Srl di Fino Mornasco (Co). Nella categoria “Giovani, formazione e sostegno alla mobilità sociale” il premio è andato ad Agrimad Srl Società Agricola di San Demetrio Corone (CS). La menzione riservata all'agricoltura sociale, infine, è andata alla Onlus Terra Mia Scs, di Torino.

## OMNIBUS, MAIORANO (ANGA): “PIÙ AIUTI PER I GIOVANI”

“Siamo molto soddisfatti per le scelte nazionali di attuazione del regolamento Omnibus che riguardano i giovani imprenditori agricoli. La nostra associazione aveva ripetutamente richiesto misure che riuscissero ad agevolare e accompagnare concretamente l'avvio delle nuove attività imprenditoriali in agricoltura e la fase iniziale di vita delle aziende. Le nostre richieste sono state accolte e la misura ha avuto un importante incremento arrivando dal 25% al 50%. È stato importante anche aver prolungato l'erogazione del pagamento giovani agricoltori anche a chi ha concluso il quinquennio dal primo insediamento”. Lo ha osservato il presidente dei giovani di Confagricoltura-Anga, Raffaele Maiorano alla notizia della predisposizione del documento unitario

sulle scelte nazionali di attuazione per i pagamenti diretti.

“I giovani agricoltori – ha osservato Maiorano – in Italia sono ancora troppo pochi: per garantire il futuro dell'agricoltura produttiva e sostenibile la strada obbligata è quella di incoraggiare un massiccio ricambio generazionale. Continuano le apprezzabili iniziative dell'Ismea per favorire l'insediamento. Aspettiamo ora le misure dedicate ai giovani già insediati per supportare gli investimenti per l'innovazione, come richiede il mercato. Sarebbe fondamentale favorire l'accesso alla terra attraverso il concreto affiancamento dei giovani agli ‘over 65’ senza eredi, così come intervenire sul credito, sulla ricomposizione fondiaria e sulle infrastrutture, comprese le reti digitali 5g”.



**COMBUSTIBILI  
CARBURANTI  
LUBRIFICANTI**

**PER INDUSTRIA E AGRICOLTURA**

**VIA PARADIGNA 77/A - 43122 PARMA  
TEL. 0521.780703 - FAX 0521.773320**

## CENTOMANI DI QUESTA TERRA E SALUMI DA RE: DAGLI SPIGAROLI SI PROMUOVONO ECCELLENZE



L'Antica Corte Pallavicina dei fratelli Spigaroli di Polesine si conferma culla della promozione delle eccellenze gastronomiche del Parmense. Negli splendidi spazi dell'azienda, socia di Confagricoltura Parma, sono stati ospitati gli appuntamenti "Centomani di questa terra" e "Salumi da re". "Centomani" ha portato nell'incantevole relais Antica Corte Pallavicina i migliori cuochi dell'associazione culturale CheftoChef Emiliaromagna cuochi, presieduta da Massimo Spigaroli, e tanti produttori delle eccellenze enogastronomiche che questa regione è in grado di esprimere, oltre a gourmet e altri protagonisti del mondo dell'enogastronomia e non solo. Titolo dell'edizione di quest'anno è stato "I moderni artigiani fanno scuola per l'anno del cibo italiano" con la discussione del tema che è stata impreziosita dalla presenza del direttore del Basque Culinary

Center, Jose Mari Aizega accolto da tre rappresentanti del mondo della formazione, Max Bergami (Bologna Business School), Luca Govoni (Alma, scuola internazionale di cucina italiana) e Andrea Fabbri (Università degli Studi di Parma). Centomani si è proposto come un momento essenziale di aggiornamento per i grandi professionisti e di formazione per i giovani. Alla parte espositiva dei produttori soci, con degustazioni dei prodotti di qualità della nostra terra, si sono affiancati anche show cooking, presentati da Federico Quaranta, conduttore radiofonico e televisivo che dal 2003 conduce con Tinto la trasmissione cult Decanter su Radio2.

"I piatti – ha spiegato Massimo Spigaroli – raccontano fatti attuali, valori e sfide per il futuro. L'obiettivo è trasmettere idee e fare scuola, attraverso un evento partecipato dai grandi protagonisti".

## PO GRANDE, CANDIDATURA PER DIVENTARE RISERVA MAB UNESCO

Al termine di due anni di intensa attività sui territori di 2 regioni (Emilia Romagna e Lombardia), 5 province (Parma, Cremona, Mantova, Reggio Emilia e Piacenza) e 64 comuni il percorso finale di lancio corale della candidatura a Riserva Mab Unesco dell'area geografica, ma soprattutto sociale, economica ed ambientale, denominata PoGrande giunge all'ultimo miglio prima delle decisioni definitive: quella ministeriale a Roma il 30 giugno prossimo e successivamente quella Unesco a Parigi a settembre.

I promotori della candidatura Autorità di Bacino distrettuale del fiume Po, Legambiente, Università degli Studi

di Parma e naturalmente i numerosi comuni protagonisti del lancio si sono ritrovati nella sede dell'Unione parmense degli industriali per presentare le prossime tappe e gli eventi culturali che caratterizzeranno gli ultimi mesi disponibili per promuovere lo straordinario valore di questa fetta di Pianura Padana. La prima tappa della road map che porterà alla presentazione del dossier della candidatura si è poi tenuta all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense in occasione del Festival del Po "Turismo, storia, cultura, ambiente e gastronomia" nell'ambito dell'incontro "Insieme per PoGrande fiume sostenibile".

## CONDIFESA: AL VIA LA CAMPAGNA GRANDINE

Scatta la campagna grandine del Consorzio difesa produzioni agricole. È possibile assicurarsi con tariffe agevolate, grazie a fondi Ue. L'erogazione del contributo pubblico, fino al 70% della spesa assicurativa, avviene nell'ambito della domanda unica Pac e dell'Ocm Vino. Per ottenere il diritto ai contributi assicurativi è necessario che ogni produttore agricolo dichiari la propria volontà di assicurarsi formalizzandola nel proprio Caa (Centro di Assistenza Agricola) in occasione dell'aggiornamento del "fascicolo aziendale" e del "piano culturale". Il tutto deve avvenire attraverso la sottoscrizione della "manifestazione di interesse" (prima della stipula della copertura assicurativa) e l'attivazione del Piano assicurativo Individuale,

entro i termini che saranno resi noti dal ministero.

Tra le disposizioni più significative previste dal piano figura la suddivisione delle avversità (ammesse a contributo) in tre gruppi: catastrofali (alluvione, siccità e brina-gelo); di frequenza (grandine, vento forte, eccesso di pioggia); accessorie (sbalzo termico, colpo di sole e vento caldo). Prevista inoltre la determinazione di cinque "pacchetti" con la possibilità di assicurare anche solo due rischi (ad esempio, grandine e vento forte). È inoltre disponibile un contributo statale anche per le polizze sperimentali dedicate al settore del grano, per la copertura del rischio inerente la variabilità del ricavo aziendale. Info: Condifesa (strada dei mercati, 17, tel. 0521.984996).

## SEGNALAZIONE DANNI DA GELATE NEL PERIODO FEBBRAIO/MARZO 2018

Possono essere inviate al Servizio Agricoltura Caccia e Pesca di Parma in piazzale Barezzi 3, nel più breve tempo possibile, le eventuali documentazioni relative ai danni subiti dalle gelate del periodo febbraio/marzo 2018 tenendo conto anche di quanto previsto dalla normativa che prevede il termine perentorio di 60 giorni dalla cessazione dell'evento dannoso per la proposta di declaratoria dell'eccezionalità dell'evento. La responsabile del procedimento è la dottoressa Laura Castello (tel. 0521 531019 oppure mail: [laura.castello@regione.emilia-romagna.it](mailto:laura.castello@regione.emilia-romagna.it)). I danni da gelate sembrano aver colpito soprattutto la zona della Romagna, ma si valutano anche altre possibili dichiarazioni dal Parmense.

## PARMIGIANO, CASEIFICI APERTI IL 28 E 29 APRILE

Torna l'appuntamento con Caseifici Aperti, l'iniziativa che permetterà di visitare il mondo del Parmigiano Reggiano, incontrare i casari e acquistare direttamente dalle mani dei produttori il 28 ed il 29 aprile. Tra le iniziative in programma a Reggio Emilia anche l'apertura – sabato 28 aprile dalle 15 alle 19 e domenica 29 dalle 10 alle 19 – del Consorzio del Parmigiano a tutti coloro che vorranno visitare lo storico casellino, degustare il Parmigiano e fare un viaggio del tempo grazie alla mostra degli attrezzi storici. In entrambe le giornate saranno organizzate diverse attività di animazione per bambini e saranno presenti stand gastronomici con torta frita, salumi e birra. Sul sito del Consorzio è possibile consultare l'elenco aggiornato dei caseifici coinvolti nell'iniziativa.

## STOP AL BRACCONAGGIO ITTICO IN PO: OPERATIVA LA CONSULTA

La pratica illegale e immorale del bracconaggio ittico sta progressivamente depauperando le acque di moltissimi fiumi e canali in tutta la pianura padana mettendo a repentaglio la vita acquatica dell'intera area di bacino del fiume Po. È per queste ragioni che, nella sede dell'Autorità di bacino distrettuale del fiume Po a Parma, si è tenuto un incontro operativo della neo costituita Consulta interregionale per la gestione sostenibile e unitaria della pesca e della tutela del patrimonio ittico del fiume Po. La Consulta è un tavolo permanente interregionale che ha lo scopo di affrontare in modo unitario e coordinato la gestione della pesca, attraverso l'armonizzazione della normativa in materia, la messa a sistema delle forze di polizia per contrastare il bracconaggio, le politiche di miglioramento delle specie ittiche e di contenimento delle specie alloctone invasive e la tutela dell'ittiofauna autoctona.

## MERCATO DI PARMA

## MERCATO DI MANTOVA

LE RILEVAZIONI CI PERVENGONO DALLE COMPETENTI COMMISSIONI INSEDIATE PRESSO LA C.C.I.A.A. DI PARMA - TUTTI I PREZZI RIPORTATI SI INTENDONO AL NETTO DELL'I.V.A.

## RILEVAZIONI DEL 13 APRILE 2018

## FORAGGI (€ per 100 kg)

|                                               |                |
|-----------------------------------------------|----------------|
| Fieno di erba medica o prato stabile          |                |
| 1° taglio 2016 .....                          | 7,000 - 9,500  |
| Fieno di erba medica 2° e 3° taglio 2016 ..   | 10,000 -11,500 |
| Fieno di prato stabile 2° e 3° taglio 2016 .. | 10,000 -11,500 |
| Fieno di erba medica o prato stabile          |                |
| 1° taglio 2017 .....                          | 14,500 -16,000 |
| Fieno di erba medica 2° e 3° taglio 2017 ..   | 15,500 -17,000 |
| Fieno di prato stabile 2° e 3° taglio 2017 .. | 14,500 -16,000 |
| Paglia di frumento:                           |                |
| - 2017 pressata .....                         | 7,500 - 8,000  |

## GRANAGLIE, FARINE

## E SOTTOPRODOTTI (€ per 1.000 kg)

|                                                             |                 |
|-------------------------------------------------------------|-----------------|
| Frumento duro nazionale                                     |                 |
| - biologico .....                                           | 360,00 - 370,00 |
| - fino peso per hl non inf. a 80 kg .....                   | 211,00 - 217,00 |
| - buono merc. peso per hl non inf. a 78 kg. 206,00 - 212,00 |                 |
| - merc. peso per hl non inf. a 76 kg.....                   | -               |
| Frumento tenero nazionale                                   |                 |
| - biologico .....                                           | 327,00 - 332,00 |
| - speciale di forza (peso per hl 80) .....                  | 186,00 - 191,00 |
| - speciale (peso per hl 79).....                            | 183,00 - 185,00 |
| - fino (peso per hl 78/79).....                             | 182,00 - 184,00 |
| - buono mercantile (peso per hl 75/76) .....                | 174,00 - 176,00 |
| - mercantile (peso hl 73/747 .....                          | -               |
| Granturco: sano, secco, leale, mercantile:                  |                 |
| - nazionale.....                                            | 162,00 - 166,00 |
| Orzo: sano, secco, leale, mercantile:                       |                 |
| - nazionale peso per hl da 55 a 57 Kg. ....                 | -               |
| - peso per hl da 60 a 62 Kg. ....                           | -               |
| - peso per hl da 63 a 64 Kg .....                           | 194,00 - 196,00 |
| - peso per hl da 67 Kg ed oltre .....                       | -               |
| Avena sana, secca, leale, mercantile                        |                 |
| - nazionale.....                                            | -               |
| Farine frumento tenero con caratteristiche di legge         |                 |
| - tipo 00 .....                                             | 401,00 - 421,00 |
| - tipo 0 .....                                              | 386,00 - 396,00 |
| Farine frum. ten. con caratt. sup. al minimo di legge       |                 |
| - tipo 00 .....                                             | 546,00 - 556,00 |
| - tipo 0 .....                                              | 531,00 - 541,00 |
| Crusca di frumento tenero in sacchi .....                   | 208,00 - 209,00 |
| Crusca di frumento alla rinfusa.....                        | 168,00 - 169,00 |

## PRODOTTI PER BURRIFICAZIONE

|                                                        |       |
|--------------------------------------------------------|-------|
| Zangolato di creme fresche per burrif. (€ per 1 kg)... | 2,480 |
|--------------------------------------------------------|-------|

## FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO

## QUALITÀ SCELTO

|                                           |                 |
|-------------------------------------------|-----------------|
| - Produzione minimo 30 mesi e oltre ..... | 11,850 - 12,150 |
| - Produzione minimo 24 mesi e oltre. .... | 11,050 - 11,550 |
| - Produzione minimo 18 mesi e oltre. .... | 10,400 - 10,850 |
| - Produzione minimo 12 mesi e oltre. .... | 9,800 - 10,100  |

## RILEVAZIONI DEL 13 APRILE 2018

## CARNI FRESCHE SUINE

## E GRASSINE (€ per 1 kg)

|                                                 |      |
|-------------------------------------------------|------|
| prosciutto per crudo «Parma»                    |      |
| - da kg 11 a 13 kg (peso medio kg 12) .....     | 4,57 |
| prosciutto per crudo «Parma»                    |      |
| - da kg 13 a 16 kg (peso medio kg 14,5)....     | 4,79 |
| - prosciutto per crudo da sale da kg 10/12      | 2,44 |
| prosciutto per crudo «Parma»                    |      |
| - da kg 12 e oltre.....                         | 3,52 |
| - coppa per macelleria .....                    | 4,17 |
| - coppa da kg 2,7 e oltre .....                 | 4,17 |
| - lombo taglio Modena.....                      | 3,40 |
| - spalla disossata .....                        | 2,74 |
| - trito da salame .....                         | 2,72 |
| - gola senza cotenne e senza magro.....         | 1,26 |
| - pancetta squadrata .....                      | 3,24 |
| - pancetta con cotenna e bronza .....           | 1,73 |
| - lardello con cotenna da lavorazione .....     | 1,00 |
| - lardo spessore 3 cm .....                     | 2,55 |
| - lardo spessore 4 cm .....                     | 3,35 |
| - grasso da fusione .....                       | 1,78 |
| - strutto grezzo in cisterna .....              | 5,91 |
| - strutto raffinato deodorato in cisterna ..... | 9,31 |

## SUINI (€ per 1 kg)

## Da allevamento:

|                |       |
|----------------|-------|
| - 15 kg .....  | 6,070 |
| - 25 kg .....  | 4,310 |
| - 30 kg .....  | 3,800 |
| - 40 kg .....  | 3,115 |
| - 50 kg .....  | 2,650 |
| - 65 kg .....  | 2,165 |
| - 80 kg .....  | 1,820 |
| - 100 kg ..... | 1,610 |

## Da macello:

|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| - da 130 a 144 kg.....                       | 1,379 |
| - da 144 a 156 kg.....                       | 1,424 |
| - da 156 a 176 kg.....                       | 1,469 |
| - da 176 a 180 kg.....                       | 1,469 |
| - da 180 a 185 kg.....                       | 1,469 |
| - oltre 185 kg .....                         | 1,414 |
| - oltre 195 kg suino pes. oltre 12 mesi..... | -     |

## Scrofe da macello:

|                   |       |
|-------------------|-------|
| - 1a qualità..... | 0,590 |
| - 2a qualità..... | 0,530 |

## PRODOTTI PETROLIFERI (€/litro)

## Carburanti per uso agricolo

|                                                 |       |
|-------------------------------------------------|-------|
| - petrolio autotrazione.....                    | 1,310 |
| - gasolio agricolo (agev. - fino l 1000) .....  | 0,838 |
| - gasolio agricolo (agev. - fino l 2000) .....  | 0,824 |
| - gasolio agricolo (agev. - fino l 5000) .....  | 0,812 |
| - gasolio agricolo (agev. - oltre l 5000) ..... | 0,801 |

## RILEVAZIONI DEL 13 APRILE 2018

## BOVINI (€ per 1 kg)

## vacche da macello a peso morto

|                                                       |               |
|-------------------------------------------------------|---------------|
| - razze da carne (R2-R3-U2-U3) > 340 kg .....         | 2,200 - 2,300 |
| - pezzate nere o altre razze (02-03) 300-500 kg...    | 2,000 - 2,100 |
| - pezzate nere o altre razze (02-03) > 351 kg .....   | 2,110 - 2,200 |
| - pezzate nere o altre razze (P3) 270-300 kg .....    | 1,850 - 1,950 |
| - pezzate nere o altre razze (P3) > 301 kg.....       | 1,950 - 2,050 |
| - pezzate nere o altre razze (P2) 240-270 kg .....    | 1,700 - 1,800 |
| - pezzate nere o altre razze (P2) > 271 kg.....       | 1,800 - 1,900 |
| - pezzate nere o altre razze (P1) fino a 210 kg ..... | 1,250 - 1,400 |
| - pezzate nere o altre razze (P1) 211-240 kg .....    | 1,400 - 1,500 |
| - pezzate nere o altre razze (P1) > 241 kg.....       | 1,500 - 1,600 |

## vitelloni da macello a peso vivo

|                                                         |               |
|---------------------------------------------------------|---------------|
| - incroci naz. con tori pie blue belga (02-03-R2-R3)... | 1,830 - 1,980 |
| - incroci naz. con tori da carne                        |               |
| (limous., charol. e piemont.)(02-2,0803-R2-R3 ....      | 1,750 - 1,880 |
| - limousine (U2-U3-E2-E3) .....                         | 2,470 - 2,650 |
| - charolaise (U2-U3-E2-E3) .....                        | 2,280 - 2,430 |
| - incroci francesi (R2-R3-U3-E2).....                   | 2,130 - 2,330 |
| - simmenthal bavaresi (R2-R3) .....                     | 2,030 - 2,090 |
| - polacchi (02-03-R2-R3) .....                          | 1,820 - 1,970 |
| - pezzati neri nazionali (P1-P2-P3-02-03) .....         | 1,480 - 1,610 |
| - tori pezzati neri da monta (P1-P2-P3-02-03) .....     | 0,890 - 1,090 |

## scottone da macello a peso vivo

|                                                         |               |
|---------------------------------------------------------|---------------|
| - pezzate nere nazionali (P1-P2-P3-02-03) .....         | 1,080 - 1,250 |
| - incroci naz. con tori pie blue belga (02-03-R2-R3)... | 1,870 - 2,000 |
| - incroci naz. con tori da carne                        |               |
| (limousine, charolais e piemontese)                     |               |
| (P1-P2-P3-02-03-R2-R3) .....                            | 1,670 - 1,850 |
| - limousine (U2-U3-E2-E3) .....                         | 2,530 - 2,740 |
| - charolaise (U2-U3-E2-E3) .....                        | 2,200 - 2,360 |

## da allevamento da latte (iscr. lib. genealogico)

|                                                      |               |
|------------------------------------------------------|---------------|
| - manzette pez. nere da ingravidare (al capo) .....  | 940 - 950     |
| - manze pez. nere gravide 3-7 mesi (al capo) .....   | 1.380 - 1.530 |
| - manze pez. nere gravide > 7 mesi (al capo) .....   | 1.500 - 1.700 |
| - vacche da latte pez. nere < 5 anni (al capo) ..... | 1.100 - 1.210 |
| - vacche da latte pez. nere > 5 anni (al capo) ..... | 860 - 960     |

## da allevamento da latte (non iscr. lib. gen.)

|                                                      |               |
|------------------------------------------------------|---------------|
| - manzette pez. nere da ingravidare (al capo) .....  | 700 - 770     |
| - manze pez. nere gravide 3-7 mesi (al capo) .....   | 1.000 - 1.110 |
| - manze pez. nere gravide > 7 mesi (al capo) .....   | 1.180 - 1.300 |
| - vacche da latte pez. nere < 5 anni (al capo) ..... | 930 - 980     |
| - vacche da latte pez. nere > 5 anni (al capo) ..... | 800 - 880     |

## vitelli svezzati

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| - incr. franc. da carne 160-180 kg maschi (al capo) ... | 660 - 690 |
| - simmenthal-austriaci 180-200 kg maschi (al capo) ...  | 540 - 570 |
| - incr. pie blue belga 180-200 kg maschi (al capo) .... | 610 - 640 |
| - incr. bianchi/rossi paesi dell'Est 270-300 kg         |           |
| (al capo).....                                          | 590 - 660 |

## NUMERI TELEFONICI DELL'UNIONE AGRICOLTORI

TEL. 0521.954011  
e-mail: [parma@confagricoltura.it](mailto:parma@confagricoltura.it)  
[www.confagricoltura.org/parma](http://www.confagricoltura.org/parma)

Segreteria Presidenza e Direzione: Tel. 0521.954066 - Fax 0521.954087

Amministrazione: Tel. 0521.954040 - Fax 0521.954087

Ufficio Tributario: Tel. 0521.954060

Ufficio IVA: Tel. 0521.954057 - Fax 0521.954076

Ufficio Terminali: Tel. 0521.954055 - Fax 0521.954064

Ufficio Paghe: Tel. 0521.954048 - Fax 0521.954088

Ufficio Tecnico: Tel. 0521.954046/49/50 - Fax 0521.954086

Ufficio U.M.A.: Tel. 0521.954071 - Fax 0521.291153

Ufficio Proprietà-Contratti:  
Dall'Olio Tel. 0521.954045 - Fax 0521.291153Uff. Contr. d'affitto-Quote latte:  
Bodria Tel. 0521.954044 - Fax 0521.291153

Ufficio Contabilità Generale: Tel. 0521.954022 - Fax 0521.954024

Patronato Enapa: Tel. 0521.954058/53 - Fax 0521.954089

CAAF Confagricoltura Pensionati: Tel. 0521.954054

## SEDI DISTACCATE:

## ZONA DI BORGOTARO - BEDONIA

Referente: Alberto Chiappari - Tel. 0525.96245 - Fax 0525.921195 - E-mail: [a.chiappari@confagricolturaparma.it](mailto:a.chiappari@confagricolturaparma.it)

## ZONA DI BUSSETO

Referente: Enrica Chiesa - Tel. e fax 0524.92244 - E-mail: [e.chiesa@confagricolturaparma.it](mailto:e.chiesa@confagricolturaparma.it)

## ZONA DI FIDENZA

Referente: Stefano Lombardi - Tel. 0524.522348 - Fax 0524.892362 - E-mail: [s.lombardi@confagricolturaparma.it](mailto:s.lombardi@confagricolturaparma.it)

## ZONA DI SAN SECONDO - COLORNO

Referenti: Pietro Vighini e Dario Pezzarossa - Tel. 0521.872962 - Fax 0521.1681566 - E-mail: [p.vighini@confagricolturaparma.it](mailto:p.vighini@confagricolturaparma.it)

## ZONA DI FORNOVO TARO - PELLEGRINO PARMENSE

Referente: Pier Giorgio Oppici - Tel. 0525.2317 - Fax 0525.401607 - E-mail: [p.oppici@confagricolturaparma.it](mailto:p.oppici@confagricolturaparma.it)

## ZONA DI LANGHIRANO - TRAVERSETOLO

Referente: Nicolò Pisi - Tel. 0521.852950 - Fax 0521.1681597 - E-mail: [n.pisi@confagricolturaparma.it](mailto:n.pisi@confagricolturaparma.it)

Quindicinale edito dall'Unione Provinciale Agricoltori di Parma  
Direttore Responsabile: **Eugenio Zedda** - Redazione: **Cristian Caletani**  
Grafica: **Claudio Mondini** - Tipolitografia Stamperia Scrl - Parma  
Registro Tribunale di Parma 26-5-1950 n. 67 - Iscrizione al R.O.C. n. 8964  
Direzione - Redazione - Amministrazione - Via Magani, 6 - San Pancrazio, Parma  
Tel. 0521.954011 - Fax 0521.291153  
Per la PUBBLICITÀ telefonare allo 0521.254444  
TARIFFE: per mm. colonna: commerciali € 0,40; finanziari, legali, sentenze € 0,50.