

Q 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 LXXII - N. 17
11 SETTEMBRE 2021

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

CIBUS DELLA RIPARTENZA NELLO STAND DI CONFAGRICOLTURA 5MILA OSPITI IN 4 GIORNI

È stato il Cibus della ripartenza. L'avevamo auspicato tutti dopo due anni terribili. Ma tornare ad organizzare una fiera in presenza – la prima in Italia – rappresentava una grande sfida. Una vera e propria scommessa che, come ha detto il ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti in chiusura di manifestazione, è stata vinta. Alla grande, aggiungiamo noi.

È con un pizzico di orgoglio possiamo dire che Confagricoltura Parma – in stretta sinergia con la struttura nazionale – ha contribuito a questo successo. Lo dimostrano i numeri fatti registrare dal nostro stand che, in quattro giorni di fiera, ha ospitato 5mila persone. Le nostre iniziative – dagli show cooking alle presentazioni di prodotti, dai workshop ai momenti conviviali con colazioni all'italiana, pranzi e merende – hanno visto presenti autorità nazionali e locali; imprenditori, presidenti e dirigenti della famiglia di Confagricoltura, buyers, operatori del settore e tanti cittadini.

Le attività proposte nel nostro stand hanno confermato la vocazione di Confagricoltura ad essere, sempre più, non solo la Casa degli agricoltori, ma anche di tutta la filiera agroalimentare e di tutti coloro che gravitano nel mondo del food.



**PAGINA 2
L'INCONTRO CON
I MINISTRI
PATUANELLI E
GIORGETTI**

**PAGINA 3
LE FOTO DEL
NOSTRO STAND
IN FIERA**

**PAGINA 4
GALLERY
FOTOGRAFICA DEI
NOSTRI SOCI**

**PAGINA 5
LA RASSEGNA
#PASTAUTUNNO**

**PAGINA 6
SHOW COOKING E
IL PUNTO SULLA
CAMPAGNA DEL
POMODORO**

INSIEME CONTRO IL NUTRISCORE, A DIFESA DELL'AGRICOLTURA



“La posizione sul Nutriscore a livello europeo sta cambiando e va dato atto al ministro Stefano Patuanelli di aver contribuito in modo determinante a cambiare il sentiment sul tema etichettatura fronte pacco. Prima la posizione era contro l'Italia: insieme a tutta la filiera possiamo vincere la battaglia a difesa della corretta informazione, dell'agricoltura e di tutto il comparto agroalimentare”.

Questo il messaggio lanciato dal presidente di Confagricoltura, Massimiliano Giansanti, al convegno organizzato a Cibus da Confagricoltura, dedicato alla presentazione della ricerca sui sistemi di etichettatura agroalimentari e il loro utilizzo da parte dei consumatori.

Opinione condivisa e ribadita anche dal presidente di Federalimentare, Ivano Vacondio: “L'impegno contro il Nutriscore – ha detto – non è una

battaglia di lobby, ma per l'Italia”. Sala gremita e grande attenzione ai risultati dello studio, commissionato da Confagricoltura e Agronetwork a Format Research, illustrato ufficialmente al ministro delle Politiche Agricole Patuanelli il quale ha evidenziato l'importanza del lavoro di squadra necessario a portare avanti la battaglia a favore del sistema di etichettatura proposto dall'Italia, il Nutrinform Battery.

“Il Nutriscore non dà informazioni – ha detto il ministro – ma è un metodo intelligente di condizionamento del consumatore. Il grande lavoro che abbiamo fatto e stiamo portando avanti in Europa sta dando i primi risultati: la strada è ancora in salita, ma le posizioni stanno cambiando, perché anche gli altri Paesi si sono resi conto che il consumatore, che è sempre più consapevole, vuole essere informato e non condizionato”.

DALL'AGROALIMENTARE LA SPINTA PER LA RIPARTENZA



La proficua presenza di Confagricoltura a Cibus si è conclusa con la visita allo stand confederale del ministro dello Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti. I dati dell'export di settore, che sfiora i 50 miliardi, sono un traino importante per il Paese, ma la cautela e la necessità di accompagnare la crescita con misure adeguate sono altrettanto fondamentali. Sul tavolo c'è il futuro dell'agricoltura e dell'agroalimentare, il primo comparto del Pil italiano, simbolo del Made in Italy, che necessita tuttavia di riforme e di un piano organico di sviluppo a lungo termine per consolidare i risultati e continuare a crescere.

I temi che hanno caratterizzato la presenza della Confederazione a questa edizione di Cibus sono stati innovazione, territorio e sostenibilità declinati dalle realtà imprenditoriali e associative all'interno dello spazio

espositivo di Confagricoltura: uno spaccato sui prodotti della tradizione, eccellenze di regioni e province che oggi guardano al mercato con nuove sensibilità capaci di rispondere meglio alle esigenze di un consumatore sempre più attento e informato.

Tornando sul tema dell'etichettatura, affrontato anche con il ministro Patuanelli, il presidente di Confagricoltura Giansanti ha ribadito: “La partita che si gioca è ampia perché riguarda il futuro dell'agricoltura italiana e dell'industria alimentare, che rappresentano il primo comparto produttivo del Paese.

È la partita tra il cibo sintetico e quello frutto della terra: noi agricoltori vogliamo continuare a scrivere il futuro, spiegando ai consumatori il nostro impegno a difesa dei prodotti della terra e di chi li produce”.

AGRICOLTURA100, IL PROGETTO CHE PREMIA LE AZIENDE SOSTENIBILI

Un'indagine, dettagliata, con parametri scientifici che permette di individuare le aziende agricole sostenibili. È l'obiettivo di “Agricoltura 100”, progetto ideato da Confagricoltura e Reale Mutua grazie al quale, già nel 2020, sono state selezionate le cento aziende agricole più virtuose d'Italia dopo averne coinvolte, nello studio, oltre 1.800 lungo tutto lo Stivale.

Agricoltura 100 è un progetto pluriennale, nato con l'obiettivo di rilevare la sostenibilità delle imprese agricole e monitorarne l'evoluzione negli anni successivi. Il programma valorizza le imprese agricole che hanno adottato soluzioni o promosso iniziative finalizzate a migliorare la sostenibilità ambientale, sociale ed economica della propria attività e della comunità in cui operano. Visto il successo raggiunto nel 2020 a Cibus Confagricoltura e Reale Mutua hanno presentato la seconda edizione con partecipazione aperta a tutte le imprese agricole, di qua-



lunque dimensione e settore produttivo, accedendo al sito <https://www.realemutua.it/Agricoltura100/edizione2021>.

“Abbiamo fortemente voluto questo progetto lo scorso anno, in occasione del centenario della nostra organizzazione – commenta Massimiliano Giansanti, presidente nazionale di Confagricoltura –. Le imprese agricole non si possono sottrarre ai temi del cambiamento climatico perché sono le prime a subirne i danni. Quella della sostenibilità, ambientale e sociale, è la sfida del futuro. Le nuove generazioni sono molto attente a questi aspetti. Agricoltura100 dimostra, con le cento aziende individuate come virtuose, che questa sfida va affrontata perché il legame tra sostenibilità e competitività è sempre più stretto”. Ad illustrare i dettagli del progetto sono stati il partner innovation team Enea Dallaglio e il direttore commerciale di Reale Mutua Michele Quaglia.

TANTI VISITATORI NEL NOSTRO STAND



Il sindaco di Parma Federico Pizzarotti



L'assessora regionale Barbara Lori



Il ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti



Il presidente della Provincia Diego Rossi



Miss Parma 2020 Elena Zanetti



Il ministro delle Politiche agricole Stefano Patuanelli



La presidente dell'Upi Annalisa Sassi

SOCI ED AMICI DI CONFAGRICOLTURA PARMA



Food Farm 4.0



Oinoe vini



Caseificio Montecoppe



Caseificio Gennari



Il direttore Zedda e l'elenco dei soci che hanno collaborato per l'allestimento dello stand



Eredità dal passato



Antica Corte Pallavicina

#PASTAUTUNNO, LA RASSEGNA DI EVENTI DELLA BASSA EST TRA CIBO E TRADIZIONE



Sono settimane ricche di eventi nella Bassa Est all'insegna dei prodotti tipici, della musica e della valorizzazione delle eccellenze locali. Lo stand di Confagricoltura, durante Cibus, ha offerto una bella vetrina anche alla presentazione di #PastAutunno, la rassegna di manifestazioni che sino al 10 ottobre si terranno nel cuore della Food Valley, lungo il percorso della Pasta che si sviluppa all'interno della Food Valley Bike e che ha visto collaborare in sinergia i Comuni di Sorbolo Mezzani, Colorno e Torrile.

Tra gli eventi in programma, a partire dalla seconda metà di settembre (a seguito dell'uscita di questo numero del Gazzettino) la "Discesa del Po" nel weekend 11-12 settembre con podisti, ciclisti, nuotatori e canoisti invitati a percorrere le sponde del Grande fiume. Poi il 18 settembre, "Miss Emilia", con il coinvolgimento degli esercizi commerciali locali. Nello stesso fine settimana, il 18 e 19 settembre Sacca di Colorno sarà teatro di "Padus mirabilis", la festa del Po che punta ad esporre prodotti tipici (odierni e del passato) e arti-

gianato di questi territori, mentre al porto di Mezzani il 19 si terrà la "Festa del galleggiante", con protagonista l'anolino, piatto tipico locale. Sempre il 19, infine, la "Pedalata del Parmigiano-Reggiano" che prevede l'omaggio di una degustazione del "re dei formaggi" a chi raggiungerà in bicicletta il Caseificio sociale "Bassa Parmense" a Sorbolo Mezzani. Si proseguirà il 25 settembre con "Zucchelle musicali", evento che avrà al centro la marmellata prodotta con le celebri prugne zucchelle di Lenti-gione e che si dividerà, con una serie di iniziative, tra il porto di Mezzani (al mattino) e Coenzo (al pomeriggio). Spazio alla tradizione, il weekend del 2 e 3 ottobre, con l'immane appuntamento di "Sorbolo in fiera" all'interno del quale, sabato 2, si terrà "Pastasciutta in fiera", con la possibilità di gustare il piatto più famoso della tradizione italiana. Gran finale della rassegna il 9 e 10 ottobre a Colorno, con il "Gran galà del Tortel d'òls", dedicato alla specialità locale. Per informazioni sugli eventi consultare il sito www.colornoturismo.it e www.foodvalleybike.com.

FOCUS DELL'ANGA SUL PNRR: 2,8 MILIARDI DI EURO STANZIATI PER L'AGRICOLTURA



"La sostenibilità è un tema centrale, ma non possiamo permettere che diventi un sinonimo di decrescita. Deve essere intesa in termini di innovazione per tutta la filiera, senza però che questo diventi un limite" - ha detto Alessandro Squeri, presidente dei Giovani di Federalimentare aprendo il convegno su "Pnrr: Strumenti per i giovani imprenditori dell'agroalimentare" organizzato dai Giovani di Confagricoltura - Anga e di Federalimentare a Cibus. "La filiera alimentare italiana è tra le più sostenibili al mondo. Ovviamente puntiamo a migliorarci, ma non possiamo più permettere di essere additati come gli imprenditori che inquinano" ha continuato Squeri.

Che la sostenibilità sia un tema centrale è testimoniato anche dal Pnrr che "stanziamenti per la rivoluzione verde e la transizione ecologica più del 30% del totale (quasi 60 mld)" ha detto Claudio Calvani del gruppo

di consulenza VVA (Valdani Vicari e Associati) dedicato alla media impresa. "Di questi - ha esposto Calvani - circa 2,8 miliardi sono dedicati all'agricoltura sostenibile e all'economia circolare con investimenti che riguardano lo sviluppo di una filiera agricola e alimentare smart e sostenibile, con meno sprechi, più tracciabilità e digitalizzazione logistica; un parco agricolo per ridurre consumi energetici del settore agroalimentare e innovazione e meccanizzazione nel settore". "Gli strumenti del Pnrr e la congiuntura post pandemia sono evidentemente un mix che può e deve rilanciare il mondo agricolo ed agroalimentare, soprattutto per le aziende condotte dai giovani. Oggi abbiamo rilevato che gli strumenti sono adatti, abbiamo solo bisogno di pragmatismo e tempi certi" ha commentato Francesco Manstrandrea, presidente dei Giovani di Confagricoltura.

APPROFITA ORA DELLE DETRAZIONI FISCALI CON

tecnogronda®

- CONSTRUZIONE E POSA IN OPERA DI LATTONERIA CIVILE E INDUSTRIALE
- BONIFICA E SMALTIMENTO AMIANTO E GESTIONE PRATICHE
- NOLEGGIO PIATTAFORME AEREE E AUTOGRU DA 10 A 76 M
- POTATURA PIANTE
- RISTRUTTURAZIONE TETTI, RIVESTIMENTO FACCIATE E OPERE MURARIE

Via 8 Marzo, 23 - Collecchio, Parma
Tel. 0521 805686 | Fax 0521 802158
info@tecnogronda.it
www.tecnogronda.it

Cornini dal 1930

PARMA - Via Trieste, 57
Telefono 0521 27.07.45 r.a. - Fax 0521 27.25.70
fatturazione@corninipetroli.it

PRODOTTI PETROLIFERI

**COMBUSTIBILI
CARBURANTI
LUBRIFICANTI
BITUMI**

IP **AdBlue®** **eni**

SHOW COOKING E UNA GUSTOSA “SFIDA” TRA PROSCIUTTI



Il corner di Confagricoltura ha ospitato numerosi show cooking – alcuni in collaborazione con Parma Quality Restaurants e i Ristoranti del Buon Ricordo sempre in collaborazione con lo staff dell'Hosteria Tre Ville –; ed anche “sfide” golose come quella che ha visto contrapposti il “nostro” Prosciutto di Parma, del prosciuttificio Fratelli Galloni,

ed il siciliano Prosciutto dei Nebrodi da suino nero. Un duello che ha avuto un unico vincitore: un sapore unico per entrambi. Il tutto orchestrato al meglio da Benedetto Colantuono, tagliatore professionale a mano ed ambasciatore del prosciutto. La sfida è stata solo un pretesto per mettere in luce le peculiarità di due prodotti simbolo del nostro made in



Italy. La tecnica di taglio, a mano, ne ha valorizzato la degustazione. “È stata una fiera molto positiva – il commento di Mario Marini, presidente di Confagricoltura Parma –. Abbiamo toccato con mano la voglia di ripartire. In quattro giorni abbiamo preparato 800 piatti per le degustazioni e allestito 4 aperitivi serali con i prodotti delle aziende socie di Con-

fagricoltura per altre 300 persone. Inoltre abbiamo proposto 2 apprezzate colazioni all'italiana per 70 persone e 7 eventi di presentazioni di prodotti innovativi, mettendo in mostra il meglio del nostro territorio. Tra gli eventi anche diversi show cooking con gli amici cuochi di Parma Quality Restaurants e l'Unione dei Ristoratori del Buon Ricordo”.



POMODORO, AD INIZIO SETTEMBRE CONSEGNATO IL 70% DEL CONTRATTATO

Campagna del pomodoro da industria a gonfie vele in tutto il Nord Italia. Ad oggi (inizio settembre) risulta già raccolto il 70% della materia prima contrattata al Nord dove per il 2021 sono stati coltivati 38.621 ettari. “Il pomodoro è stato consegnato alle imprese di trasformazione in modo continuo e fluente – spiega Tiberio Rabboni, presidente dell'Organizzazione interprofessionale Oi Pomodoro da industria del Nord Italia – senza subire interruzioni a causa delle piogge, assenti nel mese di agosto. L'avvio della campagna non era stato dei più semplici sotto il profilo climatico, in particolare per i gravi episodi grandinigeni del 26 luglio, che avevano colpito gravemente oltre 2.000 ettari coltivati a pomodoro nel territorio settentrionale”.

Le consegne di agosto sono poi state da record con quantitativi di conferimento all'industria mai registrati



prima e di circa 400.000 tonnellate a settimana.

“Tutto questo – sottolinea Rabboni – è il risultato di un'attenta programmazione dei trapianti in primavera, di una grande efficienza nella raccolta,

di una perfetta organizzazione nei trasporti e di un'ottima sinergia con la velocità di ricezione e di lavorazione da parte dell'industria. In particolare, la programmazione dei trapianti, scaglionata su un lungo periodo, ha

consentito di evitare il problema della sovraturazione nelle settimane centrali di agosto”.

Anche la qualità è eccellente con un grado brix elevato, con un valore di quasi 5°, prossimo ai massimi storici, e con un ottimo risultato in colore e nella tenuta della bacca.

“Le imprese di trasformazione – conclude Rabboni – stanno realizzando ottimi prodotti per i mercati nazionali e internazionali. I conti si faranno a fine campagna, ma si attendono rese di campo più elevate del valore medio storico. Alle buone rese in campo si aggiunge un indice di pagamento prossimo al 100 da parte dell'industria agli agricoltori, risultato della buona qualità e del poco scarto del pomodoro consegnato. Il buon indice di pagamento, applicato ad un prezzo di riferimento più alto rispetto agli anni passati, si traduce in una reale distribuzione del valore lungo la filiera”.

LOTTA ALLA RALSTONIA, AL VIA IL NUOVO PIANO REGIONALE



Vade retro Ralstonia solanacearum, il batterio killer del pomodoro. Si rafforza il piano d'azione della Regione per contrastare la diffusione del batterio originario dei Paesi tropicali e subtropicali che da qualche anno ha fatto sporadicamente la sua comparsa in alcuni appezzamenti coltivati a pomodoro in provincia di Parma e Ferrara, oltre che in campi di patate situati in altre circoscrizioni del territorio regionale.

Non esistono attualmente mezzi chimici e biologici per debellare e mettere definitivamente fuori gioco il patogeno, che causa l'appassimento delle piante di pomodoro, con gravi danni alle produzioni agricole. Pertanto, al momento l'unico rimedio per scongiurare l'allargamento del contagio è l'eliminazione delle piante infette e la disinfezione di tutto ciò che è venuto a contatto con le produzioni contaminate (macchinari per la raccolta, mezzi di trasporto, imballaggi, ecc.).

Per monitorare costantemente l'evoluzione della malattia e studiare le tecniche di lotta più efficaci, la Regione si è dotata di un nuovo piano di intervento che abbraccia tutti gli aspetti della problematica, nell'ambito di una collaborazione strategica che coinvolge l'intera filiera, a partire dall'Organizzazione interprofessionale del pomodoro da industria del Nord Italia. Inoltre, è stato riconfermato l'impegno ad indennizzare gli imprenditori agricoli danneggiati dall'eventuale distruzione del raccolto che stanno collaborando attivamente con le loro associazioni al contenimento del problema. Per quanto riguarda l'attività di ricerca e sperimentazione, la Regione,

accogliendo una specifica richiesta dell'interprofessionale, ha avviato un programma triennale 2021-2023 di azioni finalizzate a migliorare la conoscenza delle modalità di diffusione del batterio, oltre a studiare tecniche innovative di contrasto e un affidabile sistema di sanificazioni degli impianti e adeguate rotazioni colturali. Il programma è stato messo a punto dal Servizio fitosanitario regionale, in stretto coordinamento con i tecnici del Consorzio fitosanitario di Parma, dell'Oi del pomodoro del Nord Italia e del Dipartimento delle produzioni vegetali sostenibili dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. Tra le azioni potenziate, il monitoraggio capillare sull'eventuale presenza sul territorio di screening, in via di completamento, è portata avanti dagli ispettori del Consorzio fitosanitario di Parma. Il batterio rientra tra quei pericolosi organismi nocivi da quarantena a rischio di introduzione o diffusione in Emilia-Romagna per i quali il Servizio fitosanitario regionale ha realizzato una collana di video "Conoscere per sorvegliare" che ha l'obiettivo di aiutare a riconoscere la malattia e quindi ad isolarla nel più breve tempo possibile.

È inoltre in corso di svolgimento una prova sperimentale sulla prevenzione del rischio di diffusione del pericoloso batterio in caso di contaminazione accidentale in un impianto-pilota di trasformazione industriale. La prova, finanziata dalla Regione, è svolta sulla base di un'apposita convenzione tra il Consorzio fitosanitario di Parma e la locale Stazione sperimentale per le conserve alimentari.

PALIO DELLA VAL D'ENZA: PER IL PARMENSE TRIONFA L'AGRICOLA GIANSAANTI DI MUZIO



L'Agricola Giansanti Di Muzio ha vinto, nella sezione Parmense, il premio del "Palio della bontà dei caseifici della Val d'Enza" promosso nell'ambito di "Parmigiano Reggiano in festa", tradizionale manifestazione dedicata al "Re dei formaggi" organizzata a Monticelli Terme, nel Comune di Montechiarugolo.

Uno dei punti fermi dell'edizione di quest'anno è stata la volontà di favorire una sempre maggiore sinergia tra i territori del Parmigiano per valorizzare al meglio un prodotto unico al mondo.

Complimenti dunque ai soci dell'Agricola Giansanti Di Muzio per l'ennesimo bel traguardo raggiunto.

CHEFTOCHEF: IL SOCIO CUNIAL NEL NUOVO CDA

Il socio di Confagricoltura Parma Gianmaria Cunial dell'azienda Vigna Cunial è entrato a far parte del consiglio direttivo di CheftoChef Emilia Romagna Cuochi, l'associazione che riunisce i più rinomati cuochi, i migliori produttori e fornitori di prodotti agroalimentari e i gourmet di riferimento dell'Emilia-Romagna.

Dopo 2 mandati per complessivi 6 anni, il presidente uscente Massimo Spigaroli ha lasciato il timone dell'associazione a Massimiliano "Max" Poggi dell'omonimo ristorante di Trebbio Reno, Castel Maggiore (Bo), eletto presidente all'unanimità. Riconfermato come vicepresidente Massimo Bottura dell'Osteria Franciscana di Modena, mentre neo eletto l'altro vice, Isa Mazzocchi del ristorante La Palta di Borgonovo Val Tidone (Pc). Riconfermato il segretario generale, il socio ravennate Michele Ceccarelli. Gli altri membri del consiglio sono: Riccardo Agostini de Il Piastrino di Pennabilli (Rn), Omar Casali del Mare di Cesenatico (Fc), Claudio Gatti della Pasticceria Tabiano di Tabiano Terme (Pr), Adalberto "Athos" Migliari della locanda e trattoria La Chiocciola di Portomaggiore (Fe), Matteo Salbaroli dell'Osteria L'Acciuga di Ravenna, Aldo Zivieri della macelleria Massimo Zivieri di Monzuno (Bo).

Confagricoltura Parma augura buon lavoro al socio Cunial, al presidente Poggi e a tutti i componenti del nuovo consiglio direttivo di CheftoChef.

CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO SEZIONE DI PARMA

RILEVAZIONI DI MERCATO PRODUZIONE 2020
VENDITE NEL PERIODO COMPRESO DAL 30/07/2021 AL 05/08/2021

ZONE DI MONTAGNA	COLLINA E ALTA PIANURA		BASSA PIANURA	
			SISSA-TRE CASALI mag-ago Prod. 2020 euro/kg 10,20 Tutto il marchiato PES. 2m 20/08 PAG. 2m 20/08 2m 30/09 2m 30/09	
	I LOTTO	II LOTTO	III LOTTO	TOTALE
VENDITE PRODUZIONE 2020 PERCENTUALE SUL VENDIBILE	72 96%	75 100%	38 50,7%	185 82,2%

Il Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano non si assume alcuna responsabilità in relazione ai dati sopra riportati, i quali sono direttamente forniti dai produttori interessati.

POSIZIONE CONTRIBUTIVA TITOLARI DI PARTITA IVA - ISCRIZIONE INPS

Confagricoltura Parma ricorda a tutti i titolari di Partita Iva, sia come ditta individuale sia in forma societaria che non abbiano attualmente in essere una propria posizione contributiva e che lavorino direttamente il terreno o si avvalgano di manodopera, che sono obbligati all'iscrizione Inps nella gestione Cd/Cm nel primo caso o Iap nel secondo caso.

COMUNICAZIONE DI VARIAZIONI CULTURALI ALL'INPS

Confagricoltura Parma ricorda agli associati iscritti alla gestione lavoratori autonomi agricoli (coltivatori diretti, imprenditori agricoli, coloni e mezzadri) che ogni variazione culturale o di superficie va comunicata all'Inps.



È scomparso nei giorni scorsi
il Signor

ENRICO USBERTI

stimato socio di Polesine-Zibello. Alla moglie Ester e ai figli Roberta e Gianpietro, anch'egli nostro stimato socio, le più sentite condoglianze di tutta Confagricoltura Parma.



È scomparso nei giorni scorsi
il Signor

SERENO FERRARI

stimato socio di Sissa Trecasali. Alla moglie Ermina, ai figli e a tutti i familiari le più sentite condoglianze di tutta Confagricoltura Parma.

MERCATO DI PARMA

LISTINI CUN

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 3 SETTEMBRE 2021

FORAGGI (€ per 100 kg)

Fieno di erba medica o prato stabile	
1° taglio 2021	10,500 - 12,500
Fieno di erba medica 2° e 3° taglio 2021 ..	12,500 - 13,800
Fieno di prato stabile 2° e 3° taglio 2021 ..	10,500 - 12,500
<i>Fieno da agricoltura biologica</i>	
Fieno di erba medica o stabile 1° taglio 2021	11,000 -13,000
Fieno di erba med. o stab. 2° e 3° taglio 2021	13,000 -14,300
<i>Paglia di frumento:</i>	
- 2021 pressata	6,000 - 6,500

GRANAGLIE, FARINE

E SOTTOPRODOTTI (€ per 1.000 kg)

<i>Frumento duro nazionale</i>	
- biologico	463,00 - 473,00
- fino peso per hl non inf. a 80 kg	465,00 - 470,00
- buono merc. peso per hl non inf. a 78 kg.	459,00 - 465,00
- merc. peso per hl non inf. a 76 kg.....	-
<i>Frumento tenero nazionale</i>	
- biologico	288,00 - 295,00
- speciale di forza (peso per hl 80)	265,00 - 270,00
- speciale (peso per hl 79).....	256,00 - 259,00
- fino (peso per hl 78/79).....	250,00 - 256,00
- buono mercantile (peso per hl 75/76)	241,00 - 247,00
- mercantile (peso hl 73/74	236,00 - 239,00
<i>Granturco: sano, secco, leale, mercantile:</i>	
- nazionale.....	246,00 - 250,00
<i>Orzo: sano, secco, leale, mercantile:</i>	
- nazionale peso per hl da 55 a 57 Kg.	-
- peso per hl da 60 a 62 Kg.	184,00 - 188,00
- peso per hl da 63 a 64 Kg	189,00 - 192,00
- peso per hl 67 Kg ed oltre	194,00 - 197,00
<i>Avena sana, secca, leale, mercantile</i>	
- nazionale.....	-
<i>Farine frumento tenero con caratteristiche di legge</i>	
- tipo 00	561,00 - 581,00
- tipo 0	546,00 - 556,00
<i>Farine frum. ten. con caratt. sup. al minimo di legge</i>	
- tipo 00	701,00 - 711,00
- tipo 0	686,00 - 696,00
Crusca di frumento tenero in sacchi	194,00 - 195,00
Crusca di frumento alla rinfusa.....	154,00 - 155,00

PRODOTTI PER BURRIFICAZIONE

Zangolato di creme fresche per burrif. (€ per 1 kg)...	1,650
--	-------

FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO
QUALITÀ SCELTO

- Produzione minimo 30 mesi e oltre	12,800 - 13,600
- Produzione minimo 24 mesi e oltre.	12,100 - 12,750
- Produzione minimo 18 mesi e oltre.	11,400 - 12,000
- Produzione minimo 15 mesi e oltre.	10,650 - 10,950
- Produzione minimo 12 mesi e oltre.	10,150 - 10,450

RILEVAZIONI DEL 3 SETTEMBRE 2021

CARNI FRESCHE SUINE

E GRASSINE (€ per 1 kg)

<i>coscia fresca per crudo - rifilata</i>	
- da kg 10 a 12 kg (peso medio kg 11)	3,71
- da kg 12 e oltre	4,05
<i>coscia fresca per crudo - rifilata</i>	
<i>per produzione tipica (senza piede)</i>	
- da kg 11 a 13 kg (peso medio kg 12).....	4,10
- da kg 13 a 16 kg (peso medio kg 14,5)....	4,69
- coppa fresca refiletata da kg 2,5 e oltre.....	5,20
- spalla fresca disoss. e sgrass. da 5,5 kg e oltre.	3,29
- trito 85/15	3,67
- pancettone con bronza da 7,5 kg a 9,5 kg.	1,98
- pancetta fresca squadrata 4/5 kg	3,65
- gola intera con cotenna e magro	2,25
- lardo fresco 3 cm	2,80
- lardo fresco 4 cm	3,60
- lardello con cotenna da lavorazione	1,17
- grasso da fusione	4,22
- strutto grezzo acidità 0,75% in cisterna ..	10,81
- strutto raff. deodor. acidità 0,10% in cisterna .	14,41

SUINI (€ per 1 kg)

<i>suinetti:</i>	
- lattonzoli di 7 kg cad.	39,85
- lattonzoli di 15 kg	3,585
- lattonzoli di 25 kg	2,887
- lattonzoli di 30 kg	2,600
- lattonzoli di 40 kg	2,176
- magroni di 50 kg.....	1,885
- magroni di 65 kg.....	1,790
- magroni di 80 kg.....	1,770
- magroni di 100 kg.....	1,670

suini da macello:

- da 90 a 115 kg.....	1,378
- da 115 a 130 kg.....	1,393
- da 130 a 144 kg.....	1,408
- da 144 a 152 kg.....	1,438
- da 152 a 160 kg.....	1,468
- da 160 a 176 kg.....	1,528
- da 176 a 180 kg.....	1,458
- oltre 180 kg	1,428

Scrofe da macello:

- 1ª qualità	0,530
--------------------	-------

PRODOTTI PETROLIFERI (€/litro)

<i>Carburanti per uso agricolo</i>	
- petrolio autotrazione.....	1,465
- gasolio agricolo (agev. - fino l 1000)	0,774
- gasolio agricolo (agev. - fino l 2000)	0,756
- gasolio agricolo (agev. - fino l 5000)	0,739
- gasolio agricolo (agev. - oltre l 5000)	0,726

RILEVAZIONI DEL 3 SETTEMBRE 2021

BOVINI (€ per 1 kg)

<i>vacche da macello a peso morto</i>	
- razze da carne (R2-R3-U2-U3) > 340 kg	2,200 - 2,300
- pezzate nere o altre razze (O2-O3) 300-500 kg...	2,050 - 2,150
- pezzate nere o altre razze (O2-O3) > 351 kg	2,200 - 2,300
- pezzate nere o altre razze (P3) 270-300 kg	1,800 - 1,900
- 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.....	1,750 - 1,850
- pezzate nere o altre razze (P1) fino a 210 kg.....	1,350 - 1,450
- pezzate nere o altre razze (P1) 211-240 kg	1,450 - 1,550
- pezzate nere o altre razze (P1) > 241 kg.....	1,550 - 1,650

vitelloni da macello a peso vivo

- incroci naz. con tori da carne	
(limous., charol. e piemont.) (O2-O3-R2-R3)	1,910 - 2,010
- incroci francesi (R2-R3-U3-E2).....	2,520 - 2,620
- pezzati neri nazionali (P1-P2-P3-O2-O3)	1,570 - 1,670
- incroci naz. con tori pie blue belga (O2-O3-R2-R3) .	2,190 - 2,410
- tori pezzati neri da monta (P1-P2-P3-O2-O3)....	1,050 - 1,250
- limousine (U2-U3-E2-E3)	2,750 - 2,850
- charolaise (U2-U3-E2-E3)	2,620 - 2,680

scottone da macello a peso vivo

- pezzate nere nazionali (P1-P2-P3-O2-O3).....	1,150 - 1,310
- incroci naz. con tori da carne	
(limousine, charolais e piemontese)	
(P1-P2-P3-O2-O3-R2-R3)	2,080 - 2,260
- incr. naz. con tori pie blue belga (U2-U3-E2-E3).....	1,950 - 2,020
- incr. naz. con tori pie blue belga IT/IT.(U2-U3-E2-E3)	2,650 - 2,750
- limousine (U2-U3-E2-E3)	2,880 - 3,090
- charolaise (U2-U3-E2-E3)	2,600 - 2,730

da allevamento da latte (iscr. lib. genealogico)

- manzette pez. nere da ingravidare (al capo)	600 - 800
- manze pez. nere gravide 3-7 mesi (al capo)	1.030 - 1.230
- manze pez. nere gravide > 7 mesi (al capo)	1.230 - 1.430
- vacche da latte pez. nere primipare (al capo)	1.530 - 1.730
- vacche da latte pez. nere secondipare (al capo) .	1.430 - 1.630
- vacche da latte pez. nere di terzo parto e oltre...	8.00 - 1.100

da allevamento da latte (iscr. lib. gen.) Parmigiano Reggiano

- manzette pez. nere da ingravidare (al capo)	700 - 900
- manze pez. nere gravide 3-7 mesi (al capo)	1.130 - 1.330
- manze pez. nere gravide > 7 mesi (al capo)	1.330 - 1.530
- vacche da latte pez. nere primipare (al capo)	1.630 - 1.830
- vacche da latte pez. nere secondipare (al capo) .	1.530 - 1.730
- vacche da latte pez. nere di terzo parto e oltre...	900 - 1.000

vitelli svezzati

- incr. franc. da carne 160-180 kg maschi (al capo) ...	-
- simmenthal-austriaci 180-200 kg maschi (al capo) ...	-
- incr. pie blue belga 180-200 kg maschi (al capo)	-
- incr. bianchi/rossi paesi dell'Est 270-300 kg	
(al capo).....	-

NUMERI TELEFONICI DELL'UNIONE AGRICOLTORI

TEL. 0521.954011
e-mail: parma@confagricoltura.it
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 Fondiaria:
Roberto Iotti Tel. 0521.954045 - Fax 0521.291153Uff. Contr. d'affitto-Quote latte:
Ave Bodria Tel. 0521.954044 - Fax 0521.291153

Ufficio Contabilità Generale: Tel. 0521.954022 - Fax 0521.954024

Patronato Enapa:
Chiara Emanuelli 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

ZONA DI BUSSETO - SORAGNA

Referente: Guido Bandini - Tel. 0524.92244 - Fax 0524.892336 - E-mail: g.bandini@confagricolturaparma.it

ZONA DI FIDENZA

Referente: Stefano Lombardi - Tel. 0524.522348 - Fax 0524.892362 - E-mail: 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

ZONA DI FORNOVO TARO - MEDESANO - PELLEGRINO PARMENSE

Referente: Pier Giorgio Oppici - Tel. 0525.2317 - Fax 0525.401607 - E-mail: p.oppici@confagricolturaparma.it

ZONA DI LANGHIRANO - TRAVERSETOLO

Referente: Nicolò Pisi - Tel. 0521.852950 - Fax 0521.1681597 - E-mail: n.pisi@confagricolturaparma.it