

# 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. 19  
9 OTTOBRE 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

## RISTORANTI DEL BUON RICORDO: SPIGAROLI CONFERMATO SEGRETARIO GENERALE



Da sinistra: Spigaroli, Parmigiani, Zedda e Carbone  
nella suggestiva location di Ca' del Bosco, perla della Franciacorta.

Rinnovato, nel segno della continuità, il Consiglio direttivo dell'Unione Ristoranti Buon Ricordo che ha confermato per il prossimo triennio Luciano Spigaroli, socio di Confagricoltura Parma, nel ruolo di segretario generale al termine delle elezioni tenutesi nel corso dell'assemblea annuale svoltasi in Franciacorta alla presenza, tra gli altri, del membro di giunta nazionale di Confagricoltura Giovanna Parmigiani e del direttore di Confagricoltura Parma Eugenio Zedda.

Il cerimoniale è stato ospitato nella suggestiva location di Ca' del Bosco, un'azienda simbolo della Franciacorta. Il sogno, ostinato, di Maurizio Zanella. Il suo fondatore, che con spirito ribelle decise di intraprendere – più di quarantacinque anni fa – un percorso personale. In una terra intatta, non ancora conscia del suo potenziale vitivinicolo fino al grande exploit odierno.

“Cesare Carbone, 47 anni, del Ristorante Manuelina di Recco (Ge) –  
Continua a pag. 2

## FERTILIZZANTI, SI TEMONO FORTI AUMENTI



Negli ultimi giorni – segnala Confagricoltura Parma – si sono registrati ripetuti annunci di tagli dell'attività da parte delle principali imprese produttrici di fertilizzanti. Alla chiusura di alcuni stabilimenti nel Regno Unito, si è aggiunto l'annuncio del taglio del 40% della produzione in Europa da parte di uno dei principali produttori a livello mondiale di ammoniaca – da cui si ricavano i fertilizzanti – e primo operatore italiano del settore. “La carenza di fertilizzanti avrebbe un impatto devastante sulla quantità e sulla qualità delle produzioni agricole a livello mondiale. Serve un'iniziativa in ambito europeo – dichiarano il presidente nazionale di Confagricoltura, Massimiliano Giansanti, ed il presidente provinciale Mario Marini – per far fronte a una situazione che non sarà di breve durata, a causa dello straordinario aumento del prezzo del gas. Il settore agricolo è già sottoposto a una crescita record dei costi di produzione che non vengono generalmente trasferiti sui prezzi di cessione dei prodotti. L'ulteriore aumento dei

prezzi dei fertilizzanti, o addirittura una prolungata carenza, porterebbe fuori controllo la situazione sotto il profilo economico e produttivo, con possibili ripercussioni sociali nei Paesi meno avanzati, dove la spesa per l'alimentazione ha un'incidenza elevata sul costo della vita. A livello mondiale, ci sono segnali di vero e proprio accaparramento. In questa situazione di emergenza – puntualizza Confagricoltura – andrebbe anche valutata l'ipotesi di procedere con acquisti centralizzati di fertilizzanti da parte dell'Unione europea. In Italia l'uso di prodotti chimici è in costante calo da anni ed è in atto un processo condiviso tra agricoltura e industrie di settore per una accresciuta tutela delle risorse naturali, grazie alla ricerca, alle innovazioni e agli investimenti. Occorre, però, essere consapevoli che i fertilizzanti continuano ad essere fondamentali per ottenere quantità e rese adeguate. E livelli qualitativi in linea con le esigenze del mercato”. In Italia, il mercato dei fertilizzanti vale circa un miliardo di euro.



CRÉDIT AGRICOLE  
CARIPARMA

**Segue dalla prima pagina**

## RISTORANTI DEL BUON RICORDO A CA' DEL BOSCO

riporta la nota stampa ufficiale dell'assemblea – è stato riconfermato presidente dell'Unione Ristoranti Buon Ricordo.

Ad affiancarlo nei prossimi 3 anni ci sarà ancora come segretario generale operativo Luciano Spigaroli del ristorante Al Cavallino Bianco di Polesine Zibello. Una conferma anche per la vicepresidenza, affidata a Giovanna Guidetti dell'Osteria La Fefa di Finale Emilia. Tesoriere è Giorgio Borin del ristorante La Montanella di Arquà Petrarca. Per la prima volta eletto un presidente

onorario, Genuino Del Duca del ristorante Enoteca Del Duca di Volterra. Con loro, faranno parte del consiglio direttivo: Vincenzo Barbieri del Ristorante Barbieri di Altomonte, Carlo Bianconi del ristorante Granaro del Monte di Norcia, Sergio Carboni della Locanda Degli Artisti di Cappella de' Picenardi, Domenico De Gregorio del ristorante Lo Stuzzichino di Sant'Agata sui Due Golfi, Luigi Gandola del ristorante Salice Blu di Bellagio e Massimiliano Masuelli della Trattoria Masuelli S. Marco di Milano. Sono stati inoltre eletti revisori dei

conti Gilberto Farina del ristorante La Piana di Carate Brianza; probiviri Giuseppe Lorenzini del Ristorante Gardesana di Torri del Benaco, Domenico Ferraioli dell'Hostaria di Bacco di Furore, Danilo Moresco del ristorante Da Pino di San Michele all'Adige.

“Dall'incontro è emersa tanta voglia di fare e di progettare insieme il presente e il futuro del Buon Ricordo, con spirito di amicizia e collaborazione – commenta il presidente Carbone. – Molti i progetti su cui ci siamo confrontati nel corso della nostra parteci-

patissima assemblea, a cui abbiamo avuto il piacere di avere ospite il direttore Generale Fipe Roberto Calugi. Ringraziamo il Consorzio Franciacorta che ha accolto per la seconda volta la nostra assemblea, Ca' del Bosco, stupenda cornice dei nostri lavori, e tutti i partner che ci hanno affiancato anche in questa occasione e condividono il nostro percorso: Confagricoltura, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Latterie Inalpi e Zanussi Professional”.

## LA STORIA DELL'UNIONE DEI RISTORANTI DEL BUON RICORDO

L'Unione ristoranti del buon ricordo promette da 57 anni un viaggio tra i sapori, i profumi, i colori della cucina italiana. Il centinaio di insegne racchiuse sotto il suo marchio rappresentano la migliore espressione della cucina regionale della penisola e disegna la mappa della gastronomia e dell'ospitalità d'eccellenza Made in Italy.

Quella dell'Unione ristoranti del buon ricordo è una storia lunga, consolidata e gloriosa. A una felice e puntuale idea di Dino Villani, uomo di cultura e maestro indiscusso della comunicazione integrata in Italia (a cui si devono, fra l'altro, il concorso “5000 lire per un sorriso” che nel 1946 diventò Miss Italia e l'idea di far diventare il 14 febbraio la Festa degli Innamorati), si associò un gruppo di ristoranti di qualità con l'obiettivo di ridare notorietà e prestigio alle tante espressioni locali della tradizione gastronomica italiana, a quell'epoca poco valorizzata. Era la primavera del 1964. Chi si associava assumeva l'impegno di praticare una linea di cucina tipica del territorio e di tenere sempre in carta “una specialità” che ne doveva essere la rappresentazione più rigorosa ed esemplare. A chi



consumava quella specialità veniva donato un piatto decorato a mano dagli artigiani di una Città della ceramica (Vietri sul Mare) che doveva appunto costituire il “buon ricordo” di una degustazione da non dimenticare. I piatti, divenuti oggetto di collezionismo, sono ancor oggi decorati a mano dagli artigiani delle Ceramiche Solimene di Vietri sul Mare e vengono donati a chi degusta il Menu del Buon Ricordo, goloso excursus che ciascun ristoratore crea alla scoperta dei sapori della sua terra, che varia ovviamente con le stagioni, ma in cui la specialità del locale viene sempre inserita, in tutto l'arco dell'anno. È cominciata così. Prima 12, poi 40,

poi 80... Prima solo in Italia poi, con scelte attente e qualificate, anche all'estero. Oggi i Ristoranti del Buon Ricordo sono 103 (di cui 9 all'estero) e la cucina del territorio non è più né segreta né negletta. Gode anzi di grande considerazione da parte di nutrizionisti, dietologi, studiosi e, soprattutto, dei consumatori. E loro ne sono stati gli antesignani.

Ma il compito dell'Unione ristoranti del buon ricordo è ben lontano dal considerarsi esaurito. L'Unione (che è stata la prima associazione italiana di imprenditori della ristorazione e ancor oggi è la più diffusa e conosciuta) sta lavorando intensamente perché le evoluzioni, i cambiamenti

e la creatività si sviluppino in modo corretto e coerente con la storia culturale dei nostri territori, con lo scopo di difendere e diffondere la ristorazione italiana di rigore e qualità, dentro e fuori i nostri confini. I ristoranti associati sono ambasciatori di questi valori. Per loro cucina della tradizione, km 0, ricerca dei prodotti di nicchia del territorio, non sono una moda del momento, ma da sempre il modo e la filosofia del lavorare. Dal 2019 la sede dell'associazione è a Parma, Unesco city of Gastronomy.

Per conoscere da vicino i Ristoranti del Buon Ricordo e le loro specialità, si può consultare il sito [www.buonricordo.com](http://www.buonricordo.com) o sfogliare la Guida, che presenta i locali, raggruppati per regione. In evidenza sono segnalate, oltre che i nuovi associati, anche le sostituzioni delle ricette e del relativo piatto: la regola del Buon Ricordo vuole infatti che il ristoratore possa proporre, quando crede, una nuova specialità “simbolo” del suo locale. A completare la Guida, l'elenco degli hotel che hanno al loro interno un Ristorante del Buon Ricordo. La si trova in distribuzione gratuita nei ristoranti associati e la si scarica dal sito [www.buonricordo.com](http://www.buonricordo.com).



**UFFICIO DI ZONA  
DI SORAGNA**



**EMANUELA BERETTA  
(referente del Patronato Enapa)  
SARÀ PRESENTE TUTTI I GIOVEDÌ  
DALLE 9 ALLE 12**

**Per pratiche di pensione; supplementi;  
disoccupazioni agricole; Naspi; bonus;  
invalidità civili; assegno unico; sostegno  
al reddito; infortunio sul lavoro;  
contributi coltivatori diretti.**

**Cornini**  
dal 1930

PARMA - Via Trieste, 57  
Telefono 0521 27.07.45 r.a. - Fax 0521 27.25.70  
[fatturazione@corninipetroli.it](mailto:fatturazione@corninipetroli.it)

**PRODOTTI PETROLIFERI**

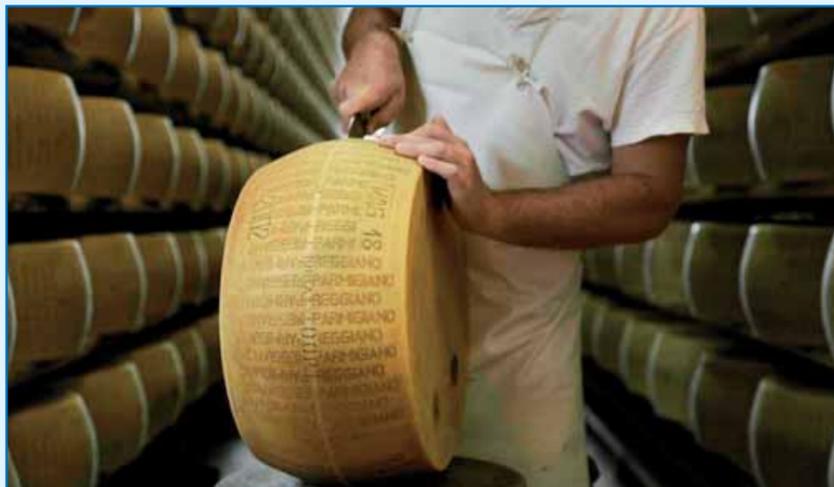
**COMBUSTIBILI  
CARBURANTI  
LUBRIFICANTI  
BITUMI**



AdBlue®



## ASSOLATTE: “IL CETA HA INCENTIVATO L'EXPORT DEI FORMAGGI ITALIANI”



“Rispetto al pre-Ceta i quantitativi di formaggi Ue ammessi a condizioni agevolate sono più che raddoppiati, raggiungendo 31.900 tonnellate, e le imprese italiane hanno saputo cogliere appieno questa opportunità”. La riflessione è del presidente di Assolatte Paolo Zanetti che, a quattro anni dall'entrata in vigore, ha tracciato un bilancio degli effetti del Ceta, il Comprehensive economic and trade agreement tra l'Unione Europea ed il Canada, primo accordo commerciale stipulato dall'Ue con un altro paese del G7. Il Ceta ha previsto la più estesa liberalizzazione tariffaria nella storia dei negoziati commerciali dell'Ue, disposizioni vincolanti sul mantenimento di elevati standard ambientali e sociali, la liberalizzazione di importanti settori dell'economia, nonché l'abbattimento delle barriere non tariffarie e la tutela della proprietà intellettuale. Il vantaggio più evidente per consumatori e imprese – sottolinea Assolatte – è arrivato dall'abbattimento dei dazi. In particolare, già con l'entrata in vigore, venivano liberalizzate il 90% (Canada) e il 92,2% (Unione Europea) delle linee tariffarie sui prodotti agricoli e agroalimentari.

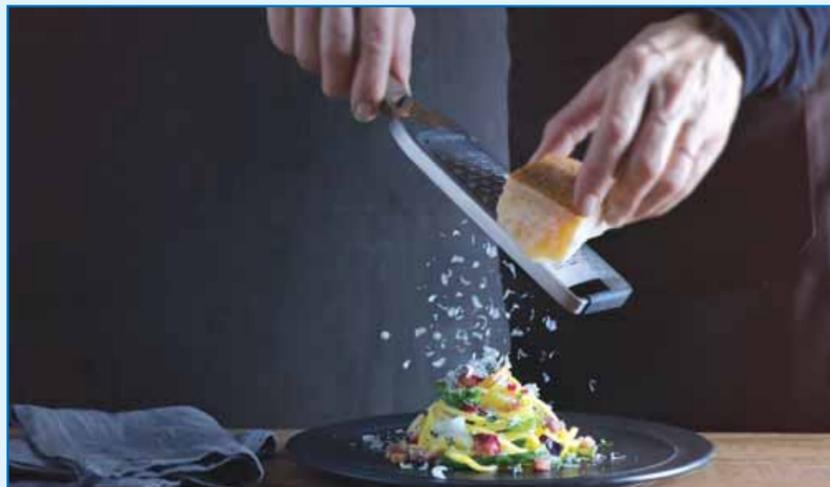
“Il settore lattiero caseario – ha sottolineato Zanetti – è un ambito delicato dell'accordo per la presenza di

una forte produzione locale canadese. Ciò non ha impedito al Ceta di riservare ai formaggi Ue un contingente export che ha previsto l'ingresso in Canada, a dazio zero, di ulteriori 17.700 tonnellate annue, di cui 16.000 indirizzate ai formaggi di qualità. I dati parlano chiaro: nel 2020 l'export di formaggi italiani ha sfiorato le 7mila tonnellate, con un aumento del 35% sul 2017, anno in cui l'accordo è diventato operativo. Una significativa progressione che ha riguardato pressoché tutte le categorie di formaggi, a cominciare dalla mozzarella, cresciuta di 9 volte, e dal provolone (con un exploit del 232%). Incrementi considerevoli anche per grattugiati (37%), Asiago (28%), Grana Padano e Parmigiano Reggiano (27%), altri formaggi freschi (27%), Gorgonzola (25%) e Pecorino (11%). Stime Assolatte suggeriscono un nuovo primato anche nel 2021, visto che l'export dei formaggi italiani in Canada sta registrando un tasso di crescita del 5%. Ci sono altri due elementi fondamentali dell'accordo Ceta da sottolineare: il primo è la lotta all'italian sounding, il secondo è il riconoscimento e la tutela delle principali denominazioni Dop e Igp europee, dove i formaggi italiani fanno la parte del leone. Un aspetto di non poco conto, essendo il Canada tradizionalmente estraneo a questo sistema di valorizzazione dell'origine”.

## IL PARMIGIANO FESTEGGIA LA NAZIONALE DI VOLLEY CAMPIONE D'EUROPA



## FORMAGGI AL RISTORANTE, I CONSUMATORI CHIEDONO PIÙ CERTEZZE SU QUALITÀ E PROVENIENZA



Al Congresso di Identità Golose il Consorzio Parmigiano Reggiano ha presentato i risultati della ricerca Ipsos sulle preferenze espresse dai clienti della ristorazione nei confronti dei formaggi. Gli italiani sono sempre più attenti alla qualità e all'origine dei prodotti che vengono serviti a tavola. I risultati delle risposte delle circa 1000 persone intervistate, identificate fra coloro che abitualmente frequentano i ristoranti, hanno confermato l'attenzione crescente verso i formaggi e, in particolare, l'interesse a conoscere i luoghi e le filiere da cui provengono, le stagionature e il nome dei produttori.

Alla domanda “Quanto apprezzereste che in menu fosse indicata la stagionatura del prodotto?”, le risposte positive sono state l'87% del totale, con una media di 7.6 punti su 10. Una percentuale che sale all'89% con il quesito successivo: “Quanto apprezzereste che in menu fossero indicati nomi dei produttori e luoghi nel quale viene prodotto il formaggio?”.

Un'altra indicazione emersa dall'analisi è che il 77% degli intervistati (un campione rappresentativo per fasce d'età, sesso e provenienza geografica) apprezzerrebbe la presenza di un menu dedicato ai formaggi. Quasi otto intervistati su dieci (79%) affermano di apprezzare il carrello dei formaggi. Per il 73% è inoltre importante la presenza di personale esperto in grado di presentare i formaggi proposti, una sorta di “sommelier del formaggio”.

Ma quali sarebbero i vantaggi per il ristorante? Secondo il campione intervistato, un ristorante che offre il

carrello dei formaggi dà innanzitutto l'idea di un ristorante di qualità. La presenza del menu dei formaggi fa pensare a un ristorante con un'offerta completa, mentre la presenza di un esperto di formaggi trasmette un'idea di maggiore attenzione al cliente.

Al quesito “E che tipi di formaggi vorrebbe trovare al ristorante?” il maggior numero di voti è andato ai Formaggi del territorio e ai Formaggi italiani, seguiti dai Formaggi con certificazione DOP e dai Formaggi stagionati (47%). Alla domanda aperta “In particolare quale formaggio DOP?” il numero maggiore delle preferenze è andato a Parmigiano Reggiano.

“Questi risultati – commenta il Consorzio – vanno a corroborare l'esito dell'indagine dello scorso marzo in cui 90% degli intervistati aveva chiesto di voler sapere il tipo o la marca di formaggio utilizzato nella preparazione dei piatti, il 91% di conoscere il formaggio usato per condire il piatto e il 77% di grattugiare il formaggio direttamente al tavolo al momento della consumazione. Ora è ancora più evidente che, chi frequenta i ristoranti, è interessato a conoscere il nome e la filiera dei formaggi che consuma: in particolare il luogo di produzione, il nome del produttore e la stagionatura. Il Consorzio del Parmigiano Reggiano è al fianco dei ristoratori per soddisfare queste curiosità. L'obiettivo, dopo un anno e mezzo terribile, è quello di portare le persone al ristorante e contribuire al rilancio di questo settore strategico per tutte le produzioni agroalimentari di qualità”.

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano, partner della Fipav (la federazione italiana del volley) come prodotto ufficiale delle squadre nazionali di pallavolo, festeggia la vittoria della nazionale italiana maschile agli Europei. “Dopo il difficile percorso alle Olimpiadi di Tokyo – commenta il Consorzio – siamo fieri della straordinaria vittoria raggiunta dalla nazionale italiana agli Europei di pallavolo maschile, che segue di appena due settimane lo stesso risultato ottenuto dalla Nazionale femminile. Da sempre il Parmigiano Reggiano è a fianco degli sportivi con la sua naturale carica di energia per supportare e promuovere valori come il rispetto, lo spirito di sacrificio e la genuinità e per dare nuova energia agli Azzurri. Come i nostri casari, rimasti stoicamente al lavoro anche nel periodo più buio dei due anni appena trascorsi, anche le due squadre nazionali non si sono arrese. Siamo orgogliosi dei nostri ragazzi”.

## PARMIGIANO, SEZIONE LATTE PER IL PIANO DI REGOLAZIONE



Si è tenuto, nella sede di Confagricoltura Parma, un partecipato incontro della sezione latte, aperto a tutti gli allevatori, per illustrare i contenuti della proposta del nuovo Piano di regolazione dell'offerta 2023-2025. Presenti il direttore generale del Consorzio del Parmigiano

Reggiano Riccardo Deserti, il segretario della Sezione di Parma Michele Berini, il dottor Cristian Bertolini e i consiglieri del Consorzio Roberto Gelfi, Roberta Araldi e Gianluca Corradi. Vista l'ampia partecipazione daremo comunicazione di eventuali futuri incontri sul tema.



## FRIS.ITAL.I RICONOSCIUTA DAL MINISTERO QUALE ENTE SELEZIONATORE



Con Decreto Ministeriale del 23/09/2021 l'Associazione Nazionale Allevatori Frisone Italiana Indipendente Fris.Ital.I, è stata riconosciuta "Ente selezionatore" ai fini della registrazione certificata delle genealogie e della realizzazione di un programma genetico per la razza Frisone. Con il riconoscimento ufficiale la zootecnia vive una svolta di assoluto rilievo che cambia lo scenario: idee chiare, progetti concreti, obiettivi ambiziosi, ma altrettanto decisivi

per permettere un salto di qualità atteso da tanti anni. Fris.Ital.I è una proposta concreta per offrire agli allevatori una gamma di servizi tarati sulle esigenze delle stalle che dispongono di dati che richiedono adeguati supporti di rielaborazione per aiutare gli imprenditori davanti a un bivio a prendere la strada migliore. Fris.Ital.I è un'associazione che si affianca e supporta le imprese, con un approccio proattivo sempre rivolto alla loro crescita.

## LATTE, GIANSAANTI: "BENE IL TAVOLO PERMANENTE"

"Esprimiamo soddisfazione per il fatto che il ministro Patuanelli abbia deciso, come chiesto da Confagricoltura, di rendere permanente il Tavolo lattiero caseario quale appuntamento stabile, utile e necessario per avviare un confronto costante e pianificare il futuro del comparto. Abbiamo sollecitato e ottenuto, su richiesta compatta delle Organizzazioni agricole, l'aumento del prezzo del latte alla stalla, che sarà deciso dal tavolo a breve". Lo ha detto il presidente di Confagricoltura, Massimiliano Giansanti in vista della nuova convocazione del tavolo della filiera latte. La questione latte ha radici antiche. La fine del contingentamento delle quote, pur avendo favorito l'aumento della produzione nazionale fin quasi all'autoapprovvigionamento, per contro, ha determinato sfide per il sistema di produzione italiano. Mentre sono crollate le importazioni di latte sfuso dall'estero, l'aumento dei prezzi delle materie prime, di cui siamo carenti, per gli allevatori ha determinato au-



menti vertiginosi dei costi di produzione, mentre il prezzo del latte alla stalla è rimasto invariato. "Siamo fiduciosi e, mentre siamo in attesa della prossima convocazione del tavolo di filiera, desideriamo ringraziare - ha concluso Giansanti - anche la parte industriale e la grande distribuzione, che hanno compreso le esigenze del settore zootecnico".



## ALLIGATOR

La naturale scelta per i liquami! Soluzione flessibile per lo stoccaggio di liquami e liquidi in generale. L'idea rapida ed economica.



**Albers Alligator**

Distributore unico per l'Italia

**COMMERCIALE IMPORT S.r.l.**

Viale De Gasperi, 56/B - 26013 Crema (CR)

Tel. 037330411 - Mobile 3476742385

www.comimport.it - alligator@comimport.it

Certificazioni



## BOLLETTINI PER LO SPANDIMENTO DI REFLUI ZOOTECNICI

Ritornano in vigore le misure contro l'inquinamento dell'aria e dell'acqua. In particolare dal **primo ottobre fino al 30 aprile 2022** riprende la pubblicazione dei bollettini dell'aria sul sito di ARPAE per i seguenti comuni di pianura: **Busseto, Collecchio, Colorno, Felino, Fidenza, Fontanellato, Fontevivo, Fornovo di Tarò, Langhirano, Lesignano de' Bagni, Medesano, Montechiarugolo, Noceto, Parma, Polesine Zibello, Roccabianca, Sala Baganza, Salsomaggiore, San Secondo, Sissa Trecasali, Soragna, Sorbolo Mezzani, Torrice e Traversetolo.**

I bollettini verranno pubblicati nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì sul sito di ARPAE al seguente link: <https://www.arpae.it/temi-ambientali/aria/liberiamo-laria/bollettino-misure-emergenziali>. Superata la soglia di PM10 inquinanti nell'aria, fino all'emissione del successivo bollettino vi sarà il divieto di spandimento liquami se non applicando una delle seguenti tecniche per la distribuzione dei liquami: interrimento immediato o iniezione diretta nel suolo. Inoltre dal primo ottobre e fino al 30 aprile 2022, indipendentemente

dall'attivazione o meno delle misure emergenziali, sarà invece vietato l'abbruciamento dei residui vegetali su tutto il territorio regionale. È possibile beneficiare di una deroga a questo divieto di abbruciamento, ma solo per due giorni all'interno del periodo (e solo in presenza di bollino verde) e per cumuli di materiale vegetale di dimensioni non superiori a tre metri steri per ettaro nei soli casi in cui l'apezzamento in cui si intende procedere all'abbruciamento non sia raggiungibile dalla viabilità ordinaria.

Dal primo novembre fino al 28 febbraio ritornano in vigore le misure contro l'inquinamento delle acque. In particolare dal **primo novembre fino al 28 febbraio**, ai bollettini dell'aria, si aggiungeranno i bollettini agrometeorologici validi per **tutto il territorio regionale** ma con distinzioni in base alla zona in cui ricadono gli appezzamenti (zona vulnerabile ai nitrati o zona ordinaria), alla tipologia di coltura e alla tipologia di concime. Qui di seguito si inserisce lo schema relativo ai bollettini agrometeorologici:

### SCHEMA SPANDIMENTI 2021-2022 • ZONA VULNERABILE

TIPOLOGIA EFFLUENTE	TIPOLOGIA CULTURA	DAL 01 AL 30 NOVEMBRE	DAL 01 AL 31 DICEMBRE	DAL 01 AL 31 GENNAIO	DAL 01 AL 28/29 FEBBRAIO
LIQUAME DIGESTATO NON PALABILE	PRATI DI GRAMINACEE MEDICAI DAL 3° ANNO COLTURE ARBOREE INERBITE CEREALI AUTUNNO VERNINI COLTURE A SEMINA PRIMAVERILE PRECOCE (semina entro febbraio)	BOLLETTINO LUNEDÌ, MERCOLEDÌ E VENERDÌ IL BOLLETTINO È PUBBLICATO SUL SITO ARPAE	DIVIETO	DIVIETO	BOLLETTINO LUNEDÌ, MERCOLEDÌ E VENERDÌ IL BOLLETTINO È PUBBLICATO SUL SITO ARPAE ATTENZIONE: AL RAGGIUNGIMENTO DEI 28 GIORNI DI CHIUSURA, SOMMANDO I GIORNI DI CHIUSURA DI NOVEMBRE E FEBBRAIO, SI POTRÀ SPANDERE SU PRATI CON PREVALENZA DI GRAMINACEE, MEDICAI DAL 3° ANNO, PREIMPIANTO SU COLTURE ORTICOLE
LETAME BOVINO, EQUINO E OVICAPRINO AMMENDANTE COMPOSTATO MISTO E VERDE	PRATI DI GRAMINACEE MEDICAI DAL 3° ANNO PREIMPIANTO ORTICOLE	AMMESSO	AMMESSO FINO AL 15 DICEMBRE	AMMESSO DAL 16 GENNAIO	AMMESSO
LETAME BOVINO, EQUINO E OVICAPRINO DIGESTATO PALABILE CONCIMI AZOTATI AMMENDANTI ORGANICI CORRETTIVI DA MATERIALI BIOLOGICI	COLTURE DIVERSE DALLE SEGUENTI: PRATI CON PREVALENZA DI GRAMINACEE, MEDICAI DAL 3° ANNO, PREIMPIANTO SU COLTURE ORTICOLE	BOLLETTINO LUNEDÌ, MERCOLEDÌ E VENERDÌ IL BOLLETTINO È PUBBLICATO SUL SITO ARPAE IL BOLLETTINO È PUBBLICATO SUL SITO ARPAE	DIVIETO	DIVIETO	AMMESSO

### SCHEMA SPANDIMENTI 2021-2022 • ZONA NON VULNERABILE

TIPOLOGIA EFFLUENTE	TIPOLOGIA CULTURA	DAL 01 AL 30 NOVEMBRE	DAL 01 AL 31 DICEMBRE	DAL 01 AL 31 GENNAIO	DAL 01 AL 28/29 FEBBRAIO
LETAME BOVINO, EQUINO E OVICAPRINO DIGESTATO PALABILE	PRATI DI GRAMINACEE MEDICAI DAL 3° ANNO COLTURE ARBOREE INERBITE CEREALI AUTUNNO VERNINI ORTICOLE COLTURE A SEMINA PRIMAVERILE PRECOCE	AMMESSO	AMMESSO	AMMESSO	AMMESSO
LIQUAME DIGESTATO NON PALABILE	TERRENI PRIVI DI COLTURE TERRENI CON RESIDUI CULTURALI	BOLLETTINO LUNEDÌ, MERCOLEDÌ E VENERDÌ IL BOLLETTINO È PUBBLICATO SUL SITO ARPAE	DIVIETO	DIVIETO	AMMESSO
LIQUAME DIGESTATO NON PALABILE	PRATI DI GRAMINACEE MEDICAI DAL 3° ANNO	AMMESSO	DIVIETO	BOLLETTINO LUNEDÌ, MERCOLEDÌ E VENERDÌ IL BOLLETTINO È PUBBLICATO SUL SITO ARPAE	AMMESSO
LIQUAME DIGESTATO NON PALABILE	COLTURE ARBOREE INERBITE CEREALI AUTUNNO VERNINI TERRENO IN PREPARAZIONE PER LA SEMINA PRIMAVERILE ANTICIPATA	AMMESSO	DIVIETO	DIVIETO	AMMESSO

## GIORNATA INTERNAZIONALE ANTISPRECO

Il 29 settembre si è celebrata la seconda "Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari", proclamata dalle Nazioni Unite per sensibilizzare il mondo intero, cittadini e istituzioni, sulla centralità della questione dello spreco di cibo e sulle sfide più rilevanti da affrontare per favorire un'economia sostenibile e circolare per il futuro del Pianeta. In occasione della giornata di sensibilizzazione il coordinatore di Agrinsieme, Massimiliano Gian-santi, è intervenuto – a Roma, presso l'Associazione della Stampa Estera – alla presentazione del primo Rapporto globale sulla relazione tra cibo e spreco di 'Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability', con un'indagine in otto Paesi (Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Russia, Stati Uniti, Canada, Cina).

L'Italia è tra i Paesi più attenti allo spreco alimentare e alle corrette abitudini alimentari, tanto che nel 2020 ha sprecato l'11,78% di cibo in meno rispetto all'anno precedente. Per Agrinsieme – il coordinamento che riunisce Confagricoltura, Cia Copagri e Alleanza delle cooperative agroalimentari – si tratta di un importante passo avanti, che non deve però fare abbassare la guardia su un fenomeno che resta comunque ancora diffuso e non riguarda solo il consumo domestico, ma l'intera filiera agroalimentare, lungo la quale ci sono ancora troppe dispersioni. Ha ribadito il contributo fondamentale che possono dare le imprese agricole nella lotta allo spreco e nell'attuazione del Piano nazionale contro gli sprechi alimentari,

di cui il nostro Paese si è dotato già da qualche anno. L'agricoltura da sempre applica i principi dell'economia circolare, cercando di riutilizzare gli scarti, con la consapevolezza che ciò avviene sempre attraverso l'uso di risorse naturali ed energetiche, che non vanno sprecate.

L'obiettivo dell'agricoltura però, non è solo quello dello 'spreco zero', ma anche della 'fame zero' e della sostenibilità. Agrinsieme ha ricordato come nel 2050 gli abitanti sulla Terra saranno circa 10 miliardi; la crescita demografica richiederà una significativa crescita produttiva di alimenti che – nonostante si facciano già sentire gli effetti dei cambiamenti climatici – dovrà essere sempre di più coniugata con il rispetto delle risorse naturali. La sfida sarà di produrre di più, in quantità e qualità, ma con minore impatto sulle risorse naturali e senza aumentare la Sau. Bisogna però garantire un'equa redistribuzione nella filiera della ricchezza che proviene dalla produzione, trasformazione e commercio del cibo – come è chiaramente scritto nel Green Deal e nella Strategia Farm to Fork – avendo uno sguardo non solo europeo, ma mondiale. In questo senso l'Europa si è dotata di un regolamento contro le pratiche sleali nel commercio che potrebbe essere la base per leggi internazionali.

Allo stesso tempo – ha concluso Agrinsieme – andrà preservata la dieta mediterranea, che fa bene alla salute, che si poggia sul modello produttivo della grande ricchezza della biodiversità, ma che non può essere messa in discussione da stili nutrizionali dannosi, cibi sintetici ed etichette fuorvianti.

## PREMIO PER L'INNOVAZIONE, CANDIDATURE ENTRO IL 15 DI OTTOBRE

Restano pochi giorni a disposizione per la presentazione delle domande di partecipazione all'edizione 2021 del Premio nazionale per l'innovazione in agricoltura, organizzato da Confagricoltura. Il termine ultimo per le imprese interessate è fissato al 15 ottobre. Le candidature saranno valutate e selezionate da una giuria composta da rappresentanti del mondo imprenditoriale, istituzionale ed accademico.

Il Premio nazionale per l'innovazione in agricoltura compie tre anni e prosegue lungo la strada intrapresa di valorizzazione delle aziende del settore primario che hanno saputo distinguersi per innovazioni organizzative, di prodotto e di marketing.

L'edizione di quest'anno è dedicata ai temi caldi per il settore agricolo e agroalimentare di oggi: transizione ecologica (lotta ai cambiamenti climatici, bioeconomia circolare, gestione del suolo e della sostanza organica e carbon farming), energetica (efficientamento dei processi produttivi ed energie rinnovabili), digitale e la valorizzazione delle aree rurali collinari e montane.

## ASSEGNO TEMPORANEO PER I FIGLI MINORI (ASSEGNO PONTE)



Confagricoltura Parma comunica che – come previsto dall'art. 4 del Decreto Legge n. 132/2021, pubblicato in Gazzetta Ufficiale il 30 settembre u.s. – è stato **prorogato al 31 ottobre 2021** (in precedenza fissato al 30 settembre) il termine per richiedere l'**Assegno Temporaneo** di cui al D.L. 79/2021.

Pertanto si evidenzia che coloro che presenteranno domanda di Assegno Temporaneo entro la nuova data del 31 ottobre 2021 riceveranno anche le **mensilità arretrate a partire dal 1° luglio 2021**.

Coloro che invece presenteranno domanda dal **1° novembre 2021** riceveranno la misura dell'Assegno spettante a decorrere dallo stesso mese di presentazione della domanda, quindi senza ricevere arretrati.

Si ricorda che l'**Assegno Temporaneo** per i figli minori è una presta-

zione a favore di tutte quelle famiglie che finora erano escluse dalla percezione degli ANF.

Pertanto, interessati a richiedere l'Assegno Temporaneo per i figli minori sono le famiglie di:

- **Lavoratori Autonomi** (Coltivatori Diretti e Imprenditori Agricoli Professionali, Artigiani, Commercianti);
- **Soggetti inattivi/disoccupati o incapienti;**

- **Perceptor di Reddito di cittadinanza**, che lo riceveranno senza dover presentare alcuna domanda. La domanda va presentata all'INPS utilizzando i consueti canali telematici forniti ai cittadini e attraverso i Patronati: è possibile quindi rivolgersi agli uffici di Confagricoltura Parma presenti sul territorio o all'ufficio **Patronato** della sede centrale di via Magani 6 a San Pancrazio (Parma); o mandare una email a [parma@enapa.it](mailto:parma@enapa.it).



# CASTALAB

**di Bussolati & Miti**

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

ANALISI MANGIMI ED ALIMENTI ZOOTECNICI  
MEDIANTE TECNOLOGIA NIR

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



È scomparsa nei giorni scorsi  
la Signora

**LUCIANA STECCONI**

vedova Testa, di Busseto.  
Ai figli Corrado e Silvia  
e a tutti i familiari  
le più sentite condoglianze  
di Confagricoltura Parma.



È scomparso nei giorni scorsi  
il Signor

**ROMILDO BANZOLA**

stimato socio di Pilastrello.  
Alla moglie Ada, al fratello Carlo,  
ai nipoti e a tutti i familiari  
le più sentite condoglianze  
di Confagricoltura Parma.

## GREEN PASS OBBLIGATORIO PER TUTTI I LAVORATORI DAL 15 OTTOBRE 2021 REGOLE E MULTE DEL NUOVO DECRETO

Confagricoltura Parma rende noto che sulla Gazzetta Ufficiale del 21/09/2021 è stato pubblicato il decreto legge 21 settembre 2021, n. 127 che estende l'obbligo del Green Pass a tutto il mondo del lavoro, pubblico e privato. L'obbligo vige dal 15 ottobre al 31 dicembre 2021, fino cioè alla cessazione dello stato di emergenza Covid.

Ricordiamo che la certificazione verde Covid-19 attesta una delle seguenti condizioni:

- avvenuta vaccinazione anti-Sars-Cov-2;
- avvenuta guarigione da Covid 19;
- effettuazione di test antigenico rapido o molecolare con esito negativo al virus Sars-Cov-2.

### AMBITO DI APPLICAZIONE

L'obbligo si applica in tutti i settori produttivi, **compreso quello agricolo, e in tutti i luoghi di lavoro**. La norma fa infatti genericamente riferimento "ai luoghi in cui la predetta attività è svolta", senza distinguere se si tratti di spazi chiusi, aperti o semiaperti e senza distinzioni rispetto al settore di appartenenza. La platea dei soggetti sottoposti alla verifica non riguarda solo i lavoratori subordinati ma anche "tutti i soggetti che svolgono, a qualsiasi titolo, la propria attività lavorativa o di formazione o di volontariato" nei luoghi di lavoro "anche sulla base di contratti esterni".

Sono quindi ricompresi i lavoratori subordinati, parasubordinati, occasionali, i tirocinanti, nonché i lavoratori autonomi e i lavoratori dipendenti di aziende terze che svolgono lavorazioni sulla base di contratti esterni (appalto d'opera o di servizi).

E così in agricoltura, la verifica deve essere effettuata nei confronti di tutte le categorie di lavoratori subordinati (operai, anche a tempo determinato, impiegati, quadri e dirigenti), parasubordinati (collaboratori coordinati e continuativi, collaboratori occasionali, etc.), prestatori con contratto di prestazione occasionale (cd. *voucher*), liberi professionisti chiamati a svolgere attività in azienda, nonché lavoratori autonomi agricoli e loro coadiuvanti familiari.

Sono esclusi soltanto i soggetti esenti dalla campagna vaccinale sulla base di idonea certificazione medica rilasciata secondo i criteri definiti dal ministero della Salute.

### VERIFICA DELL'OBBLIGO DA PARTE DEI DATORI DI LAVORO

La verifica circa il possesso della certificazione verde Covid-19 spetta al datore di lavoro, il quale è tenuto a verificare il possesso di *green pass* anche per soggetti "esterni" che accedono ai luoghi di lavoro

per motivi professionali (es. in attuazione di contratti di appalto d'opera o di fornitura di servizi) o formativi o di volontariato.

I datori di lavoro hanno altresì l'obbligo di *definire, entro il 15 ottobre 2021, le modalità operative* per l'organizzazione delle verifiche, anche a campione e di *individuare con atto formale i soggetti incaricati* dell'accertamento delle violazioni degli obblighi.

Di conseguenza il datore di lavoro, in caso di controlli, sarà tenuto a provare di aver adottato adeguate modalità operative per l'organizzazione delle verifiche e di aver individuato i soggetti incaricati. È opportuno quindi che tali atti siano adottati, entro il 15 ottobre 2021, con modalità che consentano di provare la loro esistenza agli organi di controllo.

La norma prevede che il controllo debba essere effettuato prioritariamente, ove possibile, al momento dell'accesso ai luoghi di lavoro. Non è escluso quindi che - considerate le particolari circostanze in cui si svolge l'attività, come ad esempio in agricoltura - il controllo possa essere effettuato anche in un momento diverso da quello dell'ingresso, soprattutto nell'ipotesi in cui l'accesso al luogo di lavoro non avvenga attraverso uno o più varchi controllabili (ad es. negli spazi all'aperto).

Le verifiche, inoltre, possono essere effettuate anche "a campione", lasciando dunque la possibilità di non effettuare necessariamente tutti i giorni verifiche a tappeto.

Nell'individuare il soggetto su cui grava l'obbligo di verifica, il decreto-legge

fa esplicito riferimento ai datori di lavoro, ossia a soggetti che sono parte di un rapporto di lavoro subordinato. Resta da chiarire, ad una prima lettura della norma, se un imprenditore che non si avvalga di lavoratori dipendenti ma solo di contoterzisti, collaboratori occasionali, coadiuvanti familiari, sia comunque destinatario dell'obbligo di verifica.

È auspicabile che sulle modalità di verifica del possesso del *green pass* a cura del datore di lavoro, considerata la delicatezza della materia e le connesse responsabilità, vengano emanate da parte delle amministrazioni competenti delle linee guida chiare a cui i soggetti interessati possano attenersi al fine di limitare il rischio di contestazioni.

### CONSEGUENZE PER I LAVORATORI SPROVVISTI DI CERTIFICAZIONI VERDE COVID-19

I lavoratori che comunichino di non essere in possesso della certificazione verde Covid-19 o che risultino privi della predetta certificazione al momento dell'accesso al luogo di lavoro, sono considerati assenti ingiustificati fino alla presentazione della predetta certificazione, comunque, non oltre il 31 dicembre 2021, senza conseguenze disciplinari e con diritto alla conservazione del rapporto di lavoro.

Per i giorni di assenza ingiustificata non sono dovuti la retribuzione né altro compenso o emolumento, comunque denominato.

Le imprese con meno di 15 dipendenti possono sospendere il lavoratore sprovvisto di certificazione verde, a partire dal 6° giorno di carenza di certificazione, per un periodo fino a 10 giorni, rinnovabili per una sola volta, nell'ipotesi in cui assumano altro dipendente in sostituzione. In altre parole, il datore di lavoro al di sotto della predetta soglia che accerti che il proprio dipendente è sprovvisto di *green pass* potrà sospenderlo - a partire dal 6° giorno di assenza - per la durata corrispondente a quella del contratto di lavoro stipulato per la sostituzione, e comunque per un periodo non superiore a 10 giorni rinnovabili per una sola volta (e quindi 10+10). La sospensione, per il periodo previsto (10+10 giorni) resta efficace anche nell'ipotesi in cui il lavoratore dovesse, successivamente al provvedimento di sospensione, acquisire la certificazione.

### SANZIONI

In caso di mancata adozione di adeguate misure organizzative o di mancata verifica delle certificazioni, si applica nei confronti dei datori di lavoro una sanzione amministrativa nella misura da 400 a 1.000 euro.

L'accesso di lavoratori nei luoghi di lavoro in violazione degli obblighi di certificazione verde COVID-19 è invece punito più severamente con una sanzione stabilita in euro da 600 a 1.500.

Le sanzioni sono irrogate dal Prefetto a cui vengono trasmessi gli atti relativi alla violazione dai soggetti incaricati dell'accertamento e della contestazione.

### TAMPONI A PREZZI CALMIERATI

Vale la pena di precisare che il costo dei tamponi *rimane a carico dei lavoratori, non essendo stato previsto nessun obbligo in tal senso per i datori di lavoro*.

Il decreto-legge interviene però per calmierare il costo dei "tamponi" al fine di agevolare la certificazione verde da parte dei lavoratori non vaccinati, prevedendo che le strutture sanitarie convenzionate con il Servizio Sanitario Nazionale e le farmacie assicurino, sino al 31 dicembre 2021, la somministrazione di test antigenici rapidi per la rilevazione di antigene Sars-Cov-2, secondo modalità e prezzi previsti in un apposito protocollo d'intesa.

L'esecuzione gratuita di test antigenici rapidi per la rilevazione di antigene Sars-Cov-2 somministrati nelle farmacie o nelle strutture sanitarie convenzionate è invece garantita ai soli soggetti che non possono ricevere o completare la vaccinazione anti Sars-Cov-2 sulla base di idonea certificazione medica secondo criteri indicati dal Ministero della salute con apposita circolare.

## GREEN PASS



## 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 1° OTTOBRE 2021

## FORAGGI (€ per 100 kg)

Fieno di erba medica o prato stabile	
1° taglio 2021 .....	11,500 - 13,500
Fieno di erba medica 2° e 3° taglio 2021 ..	13,500 - 14,800
Fieno di prato stabile 2° e 3° taglio 2021 ..	11,500 - 13,500
<i>Fieno da agricoltura biologica</i>	
Fieno di erba medica o stabile 1° taglio 2021	12,000 - 14,000
Fieno di erba med. o stab. 2° e 3° taglio 2021	14,000 - 15,300
<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 .....	473,00 - 483,00
- fino peso per hl non inf. a 80 kg .....	475,00 - 480,00
- buono merc. peso per hl non inf. a 78 kg.	469,00 - 475,00
- merc. peso per hl non inf. a 76 kg.....	-
<i>Frumento tenero nazionale</i>	
- biologico .....	293,00 - 300,00
- speciale di forza (peso per hl 80) .....	274,00 - 279,00
- speciale (peso per hl 79).....	263,00 - 266,00
- fino (peso per hl 78/79).....	257,00 - 263,00
- buono mercantile (peso per hl 75/76) .....	248,00 - 254,00
- mercantile (peso hl 73/74 .....	243,00 - 246,00
<i>Granturco: sano, secco, leale, mercantile:</i>	
- nazionale.....	259,00 - 263,00
<i>Orzo: sano, secco, leale, mercantile:</i>	
- nazionale peso per hl da 55 a 57 Kg. ....	-
- peso per hl da 60 a 62 Kg. ....	223,00 - 227,00
- peso per hl da 63 a 64 Kg. ....	228,00 - 231,00
- peso per hl 67 Kg ed oltre .....	233,00 - 236,00
<i>Avena sana, secca, leale, mercantile</i>	
- nazionale.....	-
<i>Farine frumento tenero con caratteristiche di legge</i>	
- tipo 00 .....	571,00 - 591,00
- tipo 0 .....	556,00 - 566,00
<i>Farine frum. ten. con caratt. sup. al minimo di legge</i>	
- tipo 00 .....	711,00 - 721,00
- tipo 0 .....	696,00 - 706,00
Crusca di frumento tenero in sacchi .....	184,00 - 185,00
Crusca di frumento alla rinfusa.....	144,00 - 145,00

## PRODOTTI PER BURRIFICAZIONE

Zangolato di creme fresche per burrif. (€ per 1 kg)...	1,930
--	-------

## FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO

## QUALITÀ SCELTO

- Produzione minimo 30 mesi e oltre .....	12,850 - 13,700
- Produzione minimo 24 mesi e oltre. ....	12,150 - 12,800
- Produzione minimo 18 mesi e oltre. ....	11,450 - 12,050
- Produzione minimo 15 mesi e oltre. ....	10,650 - 10,950
- Produzione minimo 12 mesi e oltre. ....	10,150 - 10,450

## RILEVAZIONI DEL 1° OTTOBRE 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) .....	3,75
- da kg 12 e oltre .....	4,09
<i>coscia fresca per crudo - rifilata per produzione tipica (senza piede)</i>	
- da kg 11 a 13 kg (peso medio kg 12).....	4,17
- da kg 13 a 16 kg (peso medio kg 14,5)....	4,75
- coppa fresca rifilata da kg 2,5 e oltre.....	4,79
- spalla fresca disoss. e sgrass. da 5,5 kg e oltre.	3,33
- trito 85/15 .....	3,70
- pancettone con bronza da 7,5 kg a 9,5 kg.	1,87
- pancetta fresca squadrata 4/5 kg .....	3,48
- 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 .....	1,34
- grasso da fusione .....	4,31
- strutto grezzo acidità 0,75% in cisterna ..	11,00
- strutto raff. deodor. acidità 0,10% in cisterna.	14,60

## SUINI (€ per 1 kg)

## suinetti:

- lattinzoli di 7 kg cad. ....	39,10
- lattinzoli di 15 kg.....	3,200
- lattinzoli di 25 kg.....	2,577
- lattinzoli di 30 kg.....	2,320
- lattinzoli di 40 kg.....	1,976
- magroni di 50 kg.....	1,695
- magroni di 65 kg.....	1,580
- magroni di 80 kg.....	1,570
- magroni di 100 kg.....	1,610

## suini da macello:

- da 90 a 115 kg.....	1,315
- da 115 a 130 kg.....	1,330
- da 130 a 144 kg.....	1,345
- da 144 a 152 kg.....	1,375
- da 152 a 160 kg.....	1,405
- da 160 a 176 kg.....	1,465
- da 176 a 180 kg.....	1,395
- oltre 180 kg .....	1,365

## Scrofe da macello:

- 1° qualità .....	0,497
--------------------	-------

## PRODOTTI PETROLIFERI (€/litro)

## Carburanti per uso agricolo

- petrolio autotrazione.....	1,483
- gasolio agricolo (agev. - fino l 1000) .....	0,835
- gasolio agricolo (agev. - fino l 2000) .....	0,810
- gasolio agricolo (agev. - fino l 5000) .....	0,790
- gasolio agricolo (agev. - oltre l 5000) .....	0,777

## RILEVAZIONI DEL 1° OTTOBRE 2021

## 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 (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

## scottoni 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](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 Fondiaria:

Roberto lotti Tel. 0521.954045 - Fax 0521.291153

Uff. 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](mailto:a.chiappari@confagricolturaparma.it)

## ZONA DI BUSSETO - SORAGNA

Referente: Guido Bandini - Tel. 0524.92244 - Fax 0524.892336 - E-mail: [g.bandini@confagricolturaparma.it](mailto:g.bandini@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 - MEDESANO - 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)



[www.confagricoltura.org/parma](http://www.confagricoltura.org/parma) • E-mail: [parma@confagricoltura.it](mailto:parma@confagricoltura.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 348.5211890  
TARIFFE: per mm. colonna: commerciali € 0,40; finanziari, legali, sentenze € 0,50.