

# 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 LXXIII - N. 10  
14 MAGGIO 2022

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 2022 È STATO UN SUCCESSO OLTRE 5MILA PERSONE NEL NOSTRO STAND ESPOSTO IL MEGLIO DEL MADE IN ITALY

Una forma di Pecorino romano tagliata ed assaggiata nella terra del Parmigiano per un omaggio al Made in Italy, in senso lato, al di là di ogni campanilismo. Si è conclusa con questo gesto simbolico la straordinaria esperienza di Confagricoltura Parma a Cibus 2022. Una quattro giorni intensa di business, incontri, convegni, show cooking e degustazioni che hanno valorizzato il meglio della cucina e dei vini italiani e dei quali vi proponiamo il resoconto con uno speciale approfondimento in questo numero del Gazzettino Agricolo di Confagricoltura Parma. **“Abbiamo preparato più di 4mila piatti con assaggi di ogni tipo – sottolinea Mario Marini, presidente di Confagricoltura Parma – grazie ai prodotti messi a disposizione da una ventina di imprese agricole e una quindicina di cantine socie di Confagricoltura, in rappresentanza di tutto il territorio italiano”.**

In prima fila, ovviamente, tante realtà parmensi. Tra loro: **azienda agricola La Felina; Opera Verde; Rodolfi; Agricola Schianchi; Salumificio Ducale; salumi di Maiale Nero de Lo Spineto; Azienda agricola caseificio Araldi; Oinoe; La Bastia; Antica cantina parmigiana - Enopolio-viticoltori di Parma e LungoParma wines.**

Numerosi gli show cooking in collaborazione con lo staff del Ristorante Antica Hostaria Tre Ville e con la partecipazione di chef quali Andrea Nizzi di **Parma Quality Restaurants** e Luciano Spigaroli dell'**Unione ristoranti del buon ricordo.**

Presenti in fiera con propri stand anche le aziende socie di Confagricoltura Parma: **Antica Corte Pallavicina; Caseificio Gennari Sergio&Figli; cooperativa casearia Agrinascente; Società agricola Montecoppe e Valsarena.**

Oltre alla cucina, lo spazio agorà ha ospitato eventi di rilievo come il lancio di **“Spighe Verdi”**, il riconoscimento nazionale della Fee e di Confagricoltura, che premia i comuni virtuosi in fatto di sostenibilità, attenzione all'ambiente e coinvolgimento attivo della cittadinanza su queste tematiche. Un concorso al quale, dopo aver già ottenuto la bandiera verde lo scorso anno, parteciperà nuovamente anche il **Comune di Parma.**

Si è parlato anche di apicoltura, di agriturismo e dei gruppi di azione locale attivi in varie regioni d'Italia nella valorizzazione di produzioni di piccole imprese, di certificazioni e di eccellenze enogastronomiche.

**Nelle prossime pagine trovate tutti gli approfondimenti con i temi salienti dei convegni e tante foto che raccontano l'intensa e produttiva esperienza di Confagricoltura Parma a Cibus 2022.**

## IL CONVEGNO

### Giansanti: “Non c’è contrapposizione tra produttività e transizione ecologica”



Da sinistra: Massimiliano Giansanti (presidente nazionale di Confagricoltura) e Ivano Vacondio (presidente di Federalimentare).

Pianificare la politica agricola del prossimo futuro significa garantire sicurezza alimentare e stabilità sociale. Questo è il messaggio emerso dal convegno “di punta” di Confagricoltura a Cibus con tema “Food security Europe, produttività e sostenibilità”. Un confronto ad ampio raggio tra istituzioni italiane ed europee, analisti ed esperti del settore agroalimentare sul futuro del comparto e delle imprese alla luce del conflitto in corso.

“La guerra – ha affermato il presidente di Confagricoltura, Massimiliano Giansanti – ha fatto emergere in modo evidente questioni già aperte, come l’autosufficienza alimentare, che non vuole dire autarchia, ma garantire cibo per le popolazioni e stabilità per le imprese dell’intera filiera”.

“Per questo l’Europa – ha detto Sandra Gallina, direttrice della Direzione generale per la salute e la sicurezza alimentare della Commissione Europea – è chiamata a impegnarsi senza perdere di vista la sostenibilità dell’intero sistema agricolo”.

“La zootecnia è tra i comparti che soffrono di più per l’attuale situazione geopolitica, con un aumento senza precedenti dei costi – ha affermato Michele Liverini, presidente di Assalzo – e un contesto internazionale che influenza i sistemi produttivi e mette a dura prova gli allevamenti”.

“Le difficoltà del nostro continente non sono legate agli approvvigionamenti alimentari, ma ai prezzi delle materie prime e dell’energia – ha aggiunto l’europarlamentare Paolo De Castro –. Dobbiamo mettere in atto strategie che tengano conto di questo e anche delle esigenze dei nostri agricoltori, che sono chiamati a produrre con regole sempre più restrittive”.

“Oggi paghiamo la mancanza di una visione e di una pianificazione energetica: dobbiamo prestare attenzione a non fare altrettanto in agricoltura” ha avvertito Marco Fortis, direttore e vicepresidente della Fondazione Edison.

Gli ha fatto eco Maria Chiara Zaganelli, direttrice generale di Ismea: “Ci sono molte più risorse a disposizione, anche con il Pnrr, ma bisogna agire con politiche lungimiranti. Il settore primario oggi deve puntare su filiere più efficienti e sostenibili, con particolare attenzione a logistica, rinnovabili e tecnologia”.

Con l’invasione dell’Ucraina, in alcuni Paesi del Nord Africa i prezzi dei cereali sono saliti dell’80% e le scorte si esauriranno nel giro di poche settimane. Fmi, Banca mondiale, Fao e Wto hanno lanciato un appello alla comunità internazionale, per scongiurare una crisi alimentare globale.

“L’Italia, in fatto di cibo e nutrizione, è protagonista e lo deve essere anche nel trovare

soluzioni alla crisi in atto e in divenire. – ha spiegato Stefano Gatti, inviato speciale per la Sicurezza alimentare del ministero degli Esteri –. La guerra porterà tensioni sociali soprattutto nell’area mediterranea, dove si affacciano i principali Paesi importatori di grano da Russia e Ucraina: l’Italia sta svolgendo un ruolo fondamentale in questa nuova dimensione della diplomazia in ambito agroalimentare”.

Anche per il presidente di Federalimentare, Ivano Vacondio, “è assolutamente necessario pensare a un nuovo modello di diplomazia alimentare con l’obiettivo di nutrire il pianeta e dare stabilità sociale alle nazioni. Il Covid prima e la guerra ora ci stanno mettendo di fronte a sfide inaspettate. La certezza di avere cibo sulle nostre tavole a prezzi sempre accessibili non è più così scontata e questo deve portarci a fare importanti considerazioni. Una sfida enorme, che si aggiunge ad altre questioni, una su tutte, quella della sostenibilità”.

“È arrivato il momento di includere nella strategia di crescita un principio su cui Confagricoltura si batte da tempo: non c’è contrapposizione tra produttività e sostenibilità – ha concluso Giansanti –. I problemi sono tanti e colpiscono direttamente le imprese; tuttavia, se vogliamo vincere la sfida, dobbiamo lavorare insieme, con tutta la filiera a monte e a valle del nostro settore, per vedere riconosciuti il valore delle produzioni agricole e il ruolo attivo nei processi di transizione energetica ed ecologica”.

## L’INCONTRO

### Dialogo tra i rappresentanti dei suinicoltori



Da sinistra Rudy Milani; Giovanna Parmigiani, Giuseppe Villani, Massimiliano Giansanti e Alessandro Utini.

Durante Cibus si è svolto un incontro di assoluto rilievo per il comparto suinicolo tra il presidente di Confagricoltura Massimiliano Giansanti, il presidente del Consorzio del Prosciutto di San Daniele Giuseppe Villani con il direttore generale Mario Emilio Cicchetti e il presidente del Consorzio del Prosciutto di Parma Alessandro Utini con il direttore generale Stefano Fanti.

Presenti anche Giovanna Parmigiani, componente della giunta di Confagricoltura con delega alla sostenibilità e produttrice suinicola, e Rudy Milani, presidente della Federazione nazionale di prodotto allevamenti suini di Confagricoltura. A partecipare all’appuntamento anche il rappresentante del comparto della Cia, Antenore Cerri.

Al centro del confronto la situazione del comparto suinicolo, messo sotto stress da numerose variabili, prima fra tutte la peste suina, quindi l’equilibrio dei mercati che stanno risentendo pesantemente delle tensioni internazionali del momento dovute al conflitto russo-ucraino. Altro tema approfondito quello della genetica, in riferimento alle linee genetiche autorizzate per la produzione dei prosciutti Dop, tema su cui serve un consenso scientifico ampio e l’indirizzo di tutta la filiera.

Si è trattato di un importante momento di confronto tra i principali esponenti della produzione suinicola italiana per delineare alcuni punti chiave per il futuro della filiera.

## L’ALLARME

### Un caso di peste suina a Roma

Durante Cibus è arrivata la notizia di un nuovo caso di peste suina, questa volta a Roma dopo i precedenti in Liguria e Piemonte.

“Il nuovo caso di peste suina è purtroppo la dimostrazione che non sono state messe in atto le misure preventive necessarie che avevamo richiesto da anni – ha commentato il presidente nazionale di Confagricoltura, Massimiliano Giansanti –. Quello della Capitale è il comune agricolo più grande d’Europa e, logicamente, l’eccedenza della popolazione dei cinghiali che scorrazzano liberi anche in città ha amplificato il rischio di trasmissione della malattia. Ora il nostro obiettivo prioritario è quello di salvaguardare i nostri allevamenti ed i nostri prodotti. Da imprenditore agricolo

combatto giornalmente con i danni dei cinghiali nella mia azienda a Roma, tra l’altro non lontana dalla Balduina. È inutile piangere sul latte versato. Occorre agire immediatamente su due fronti. Bisogna riportare, senza indugi, la popolazione dei cinghiali ad un livello compatibile con le diverse aree, procedendo subito ad effettuare azioni di depopolamento. Gli agricoltori, presenti su tutto il territorio, insieme ai selezionatori, potranno contribuire attivamente ed efficacemente al controllo della popolazione delle specie selvatiche. È anche necessario prevenire la diffusione prevedendo ulteriori sostegni agli agricoltori per aumentare la biosicurezza negli allevamenti”.

## IL PROGETTO

### “Adotta un produttore”: partnership con Parma Quality Restaurants

Ripartire dal territorio, dalle comunità locali, dalle piccole tipicità con il progetto "Adotta un produttore", promosso da Parma Quality Restaurants e Confagricoltura Parma per favorire sinergie positive fra ristorazione e agricoltori della provincia. L'iniziativa, presentata a Cibus 2022, ha trovato ampio riscontro sia dal Consorzio di ristoratori sia dai produttori e troverà piena attuazione a partire dai prossimi mesi.

"Da parte nostra c'è piena condivisione del progetto – ha sottolineato Mario Marini, presidente di Confagricoltura Parma –, perché pone al centro le persone e i territori, non semplicemente le aziende e il loro profitto. Pensiamo alle piccole realtà di montagna che con il loro lavoro sostengono le comunità locali e salvaguardano le tipicità agricole. Questo progetto nasce quindi con l'obiettivo di favorire reti di relazioni e vorremmo fosse un esempio da applicare anche in altre province".

"Al centro di questo nuovo percorso ritroviamo i valori di sostenibilità e km0, di salvaguardia dei prodotti locali, incentivando quelle piccole aziende che con uno sguardo innovativo ci fanno gustare i sapori del passato" ha aggiunto Andrea Nizzi, presidente di Parma quality restaurants.

Alla base dell'iniziativa c'è la volontà di creare un rapporto diretto fra un ristorante e un piccolo produttore della zona, con l'acquisto di un ortaggio o altro prodotto della sua azienda che verrà utilizzato per realizzare una ricetta inserita a menu. Il progetto sarà inoltre sostenuto da una strategia comunicativa



che favorisca la crescita delle realtà coinvolte e la promozione del territorio.

Alla conferenza era presente anche il direttore generale Confagricoltura Nazionale, Francesco Postorino che ha parlato di "un'idea geniale

che parte dal territorio per valorizzare produttori e ristoranti. Un'opportunità che va coltivata insieme, uno al fianco dell'altro, per favorire rapporti che purtroppo si stanno perdendo. Un esempio da incentivare e replicare".

## IL RICONOSCIMENTO

### Parma si ricandida per le “Spighe verdi”



Da sinistra  
Eugenio Zedda  
(Confagricoltura  
Parma);  
Federico Pizzarotti  
(sindaco di Parma);  
Giovanna Parmigiani  
(Confagricoltura  
nazionale)  
e Claudio Mazza  
(presidente di Fee  
Italia).

La Città di Parma si ricandida per il riconoscimento nazionale “Spighe Verdi”, già attribuito nel 2021 alla nostra città, uno dei pochi capoluoghi di provincia italiani e l'unico comune dell'Emilia-Romagna ad aver ottenuto il premio lo scorso anno. Il riconoscimento viene conferito da Fee Italia – Foundation of environmental education – ai comuni rurali impegnati nello sviluppo sostenibile del territorio, la cura dell'ambiente e la difesa del paesaggio ed equivale alla “bandiera blu” assegnata da Fee Italia alle località balneari virtuose. A Cibus, nello stand di Confagricoltura Parma che sostiene il Comune in questo percorso, il sindaco di Parma Federico Pizzarotti ha confermato la volontà della città di concorrere all'ottenimento del riconoscimento anche per il 2022.

Il premio, nato nel 2016, è legato alla valutazione delle proposte di candidatura da parte di una commissione nazionale formata da esperti di Confagricoltura, del ministero delle Politiche agricole, del Turismo, dei Beni e delle attività culturali, del Corpo forestale dello Stato, dell'Istituto superiore per la protezione e ricerca ambientale, del Consiglio nazionale delle ricerche e Fee Italia. Alla presentazione hanno partecipato il presidente di Fee Italia Claudio Mazza, il sindaco di Parma Federico Pizzarotti e la componente di giunta nazionale di Confagricoltura Giovanna Parmigiani.

## L'INGORDA

### Il 4 giugno la prima pedalata assistita dal buon cibo 80 km di ciclabile con tappe food nella Bassa Parmense

Quasi ottanta chilometri in bicicletta alla scoperta del territorio con tappe all'insegna delle eccellenze enogastronomiche della Bassa Parmense. Questa la formula che si preannuncia vincente de "L'Ingorda", la prima pedalata assistita dal buon cibo che si terrà sabato 4 giugno lungo la ciclovia della Food Valley bike da Sorbolo Mezzani sino a Busseto.

La manifestazione è stata presentata, nello stand di Confagricoltura Parma a Cibus, dagli amministratori di tutti i comuni coinvolti: Sorbolo Mezzani, Brescello, Colorno, Sissa Trecasali, San Secondo, Roccabianca, Polesine Zibello e Busseto e dai co-organizzatori Fiab e Levante Bike.

Due i percorsi previsti: la "Mezza Ingorda" da Bogolese a Colorno (35 km) e l'Ingorda completa da Bogolese sino a Busseto (77 km) con partenza nella fascia oraria 7.30-9 in gruppi da 20 ciclisti ingordi per un percorso pianeggiante e a portata di tutti. Nel mezzo tante tappe enogastronomiche con il parmigiano reggiano a Ramoscello di Sorbolo Mezzani; un piatto di pasta al pomodoro a Sorbolo; la confettura di prugna zucchini a Brescello; gli anolini morbini a Mezzani; il Torté Dóls a Colorno; la spalla cruda di Palasone, la spalla cotta e la Fortanina di San Secondo alla tappa di Coltaro di Sissa Trecasali e poi ancora i ciccioli a Roccabianca; il culatello a Zibello e, per concludere, la spongata a Busseto. Inoltre, nel weekend del 4 e 5 giugno, ci saranno tanti eventi: musicali (a Brescello, Colorno e Busseto), enogastronomici (festa della birra a Sissa e del culatello a Zibello) e ludico-culturali (palio a San Secondo).

"Quello dell'Ingorda – ha dichiarato Mario Marini, presidente di Confagricoltura Parma – è un progetto magnifico lungo il tracciato di una ciclovia splendida che unisce territori e cibo, elementi centrali della nostra agricoltura



Tutti i promotori dell'Ingorda intervenuti alla presentazione nello stand di Confagricoltura Parma a Cibus.

che è protagonista di questa iniziativa. Ci saremo anche noi agricoltori con tanto di maglietta dedicata all'evento".

"Tanti piccoli comuni – ha aggiunto Nicola Cesari, sindaco di Sorbolo Mezzani, a nome di tutti gli amministratori – hanno fatto rete per promuovere un brand in forte crescita, che crea incoming con pernottamenti sul territorio su più giorni, come quello delle ciclabili legate al food. L'unica condizione imprescindibile per partecipare? Presentarsi a stomaco vuoto". Il ritorno, dall'ultima tappa, potrà avvenire in

bus attrezzati per trasportare le biciclette oppure con la Motonave Stradivari lungo il fiume Po perché, come sentenziato dallo storico capitano della nave Giuliano Landini: "Il Po, visto dal battello, è ancora più bello".

Alla presentazione hanno partecipato anche il presidente di Fiab Parma Andrea Mozzarelli ("Siamo felici che il cicloturismo stia decollando anche nella provincia di Parma") e il consigliere regionale Matteo Daffadà: "La Bassa è una terra bellissima ed affascinante. Scopirla in questo modo è ancora più coinvolgente".



## IL TEAM

### Confagricoltura Parma sta allestendo la propria squadra

Il presidente  
di Confagricoltura  
Mario Marini  
con i giovani  
dell'Anga

Confagricoltura Parma sta allestendo il proprio team per partecipare all'Ingorda, la prima pedalata assistita dal buon cibo che si terrà il 4 giugno nella Bassa con partenza da Bogolese. Durante Cibus, in anteprima, è stata presentata la maglia ufficiale della squadra della nostra organizzazione agricola (la vedete in questa foto celebrativa).



Tutte le informazioni sulla manifestazione sono disponibili sul sito: [www.foodvalleybike.com](http://www.foodvalleybike.com). Per iscriversi è possibile fare riferimento alla nostra segreteria: [parma@confagricoltura.it](mailto:parma@confagricoltura.it) oppure 0521 954066).

## IL BIODISTRETTO

“Pronti a darci delle regole per il bene della filiera”



Da sinistra Andrea Minardi, Sebastiano Pizzigalli, Mario Marini, Marco Moglia, Filippo Arfini ed Eugenio Zedda.

“Dopo l'adesione al protocollo siamo pronti a darci delle regole per perseguire, insieme, il bene della filiera”. Questo il prossimo obiettivo dei sottoscrittori del protocollo d'intesa per il Biodistretto di Parma, ospiti di Confagricoltura Parma durante Cibus per fare il punto sulla filiera bio.

“Molti biodistretti – ha dichiarato il docente dell'Università di Parma, Filippo Arfini – sono nati dai produttori. Il nostro di Parma ha avuto una genesi differente. È sorto dal bisogno delle istituzioni, in primis i comuni, e dalle esigenze dei consumatori che, sempre più, chiedono cibo salubre. È stata quindi la domanda a chiedere

prodotti di qualità. Affrontiamo così il tema dell'eterogeneità dell'offerta composta da imprese di grande e piccole dimensioni. Gli operatori devono conoscersi ed avere fiducia tra di loro. Se questo avverrà si ridurranno le difficoltà. Ciò che serve, oggi, è un'azione di governance di un sistema complesso composto da filiera e territorio, un vero e proprio centro di coordinamento. Il percorso che stiamo avviando come biodistretto è inclusivo: vogliamo scrivere le regole insieme a produttori, trasformatori e consumatori”.

I primi partner potranno essere proprio le

organizzazioni agricole, a partire da Confagricoltura Parma. “Di biodistretti spesso se ne parla a sproposito – ha sottolineato Mario Marini, presidente di Confagricoltura Parma –. Qui invece c'è concretezza per dialogare e stringere accordi ed il Parmense è indubbiamente un territorio vocato alla creazione di un importante biodistretto”. Concetti condivisi dal consigliere delegato all'Agricoltura del Comune di Parma Sebastiano Pizzigalli: “In provincia di Parma oltre il 15% della superficie agricola è biologica, un dato in costante crescita. Il Biodistretto punta, proprio, a valorizzare le produzioni bio di Parma. Da qui l'idea della sottoscrizione di un protocollo d'intesa al quale hanno già aderito una cinquantina di soggetti tra cui una ventina di comuni ed una trentina di associazioni di categoria e altri soggetti di vari settori. L'idea è quella di fare rete tra le aziende del territorio che producono bio, coinvolgere i ristoratori e sensibilizzare i cittadini”.

Per il sindaco di Borgotaro Marco Moglia il concetto è chiaro: “Chi vuole andare lontano deve camminare insieme ed il Biodistretto si pone proprio questo obiettivo”.

Durante la presentazione anche l'esperienza diretta di un'azienda – Agrizoo di Andrea Minardi – che fu tra i cinque pionieri del parmigiano biologico a Parma nel 1999.

“Passammo dalla produzione convenzionale a quella biologica, prima di tutto per una questione etica – ha spiegato Minardi –. La pandemia ha rimesso al centro l'importanza di un cibo salubre. Ed anche l'Unione Europea si sta muovendo in questa direzione. Il progetto di un biodistretto che consenta di creare un sistema dialogante tra le imprese è certamente positivo coordinando l'attività di produttori, trasformatori, consumatori ed organizzazioni”.

## LA MALVASIA DI PARMA

Un libro di Ais Parma

Lo stand di Confagricoltura Parma a Cibus ha ospitato la presentazione del libro “La Malvasia di Parma: passato, presente e futuro” a cura di Ais Parma (Associazione italiana sommelier) e, nello specifico, degli autori Antonella Pizzi e Roberto Baruffini.

Il volume – edito da Silva Editore con ricavato della vendita che sarà devoluto in beneficenza – racconta la storia di un vino tipico del nostro territorio sotto diversi punti di vista: storico, culturale, artistico, territoriale e in chiave di visione futura, tra cambiamenti climatici e salvaguardia di antichi vigneti.

“Parma non è solo eccellenza del food – dichiara Mario Marini, presidente di Confagricoltura Parma –, ma può essere anche terra di vini che ben si abbinano con il cibo in tavola. C'è un grande fermento nel settore vitivinicolo parmense e questo è sicuramente un grande valore aggiunto per tutto il Made in Parma”. La presentazione del libro è stata accompagnata da un assaggio di malvasie della cantina Oinoe, socia di Confagricoltura Parma, con guida alla degustazione a cura della sommelier Anna Maria Compiani di Ais Parma e di Alex Cerioli, titolare di Oinoe.



Da sinistra Eugenio Zedda; Antonella Pizzi; Anna Maria Compiani; Roberto Baruffini; Alex Cerioli e Mario Marini.

## AGRICOLTURA 100

### Progetto per la sostenibilità. Premi per le aziende innovative

Tutto pronto per la terza edizione di Agricoltura100, l'iniziativa di Confagricoltura e Reale Mutua Assicurazioni che premia le aziende agricole più innovative e indaga sulla diffusione della sostenibilità ambientale, sociale ed economica nel settore primario italiano. L'annuncio della nuova edizione del Rapporto sull'innovazione in agricoltura, realizzato con il patrocinio del ministero delle Politiche agricole e del ministero della Transizione ecologica, è stato al centro di un convegno ospitato a Cibus. Presenti Francesco Postorino (direttore generale di Confagricoltura); Michele Quaglia (direttore commerciale e brand del gruppo assicurativo) e Daniele Cirelli, senior researcher e market analyst di Ital Communications.

“Arriviamo alla terza edizione di Agricoltura100 forti del successo registrato dalla precedente edizione e del numero di imprese agricole coinvolte: oltre 2.200 rispetto alle 1.850 del 2020 – commenta Postorino –. Iniziative come questa sono fondamentali per avere il polso della situazione nell'ambito della sostenibilità, aspetto oggi fondamentale non solo per la tutela dell'ambiente, ma anche per la generazione di nuove economie e redditi per le aziende del settore primario”.

L'indagine di Agricoltura100 viene svolta attraverso un questionario, basato su rigidi criteri di misurazione per l'analisi e la classificazione sia dell'interesse verso i temi della sostenibilità, sia degli investimenti concretamente avviati dalle aziende del settore.

La fotografia del primario italiano nel 2021 scattata dall'ultimo Rapporto Agricoltura100 ha



Da sinistra:  
Daniele Cirelli,  
Francesco Postorino  
e Michele Quaglia.

confermato l'importante crescita degli investimenti in ambito Esg (Environmental, social and corporate governance).

Attraverso cinque profili di orientamento aziendale, le imprese partecipanti all'indagine sono state valutate e classificate. Qualità del prodotto e tutela della salute alimentare sono risultati fondamentali per l'86,4% delle aziende intervistate. Seguono la protezione dell'ambiente (79,2%), l'importanza delle relazioni di filiera (71,9%), l'innovazione di prodotto (70,4 %) e

il ruolo sociale dell'impresa (63,7%).

L'anno scorso, gli investimenti volti alla sostenibilità hanno visto al primo posto il miglioramento dello sfruttamento delle risorse idriche e del suolo insieme a interventi di efficientamento energetico (98,8%); al secondo (91,5%), c'è la tutela della qualità e della salute alimentare. Seguono la gestione dei rischi (il 76,5%), la tutela della sicurezza nel lavoro (66,8%) e la valorizzazione del capitale umano (64,4%).

## AGRITURISMI

### Riscoperti ed apprezzati dagli italiani. L'importanza di comunicare un paesaggio unico



Da sinistra:  
Laura Scanu,  
Marco Dalcielo, Augusto  
Congionti,  
Rosa Silvana Abate,  
Mario Marini,  
Giulia Golino  
e Gianpietro Bisagni.

I limiti imposti dalla pandemia hanno fatto riscoprire agli italiani il bello della vacanza in agriturismo tra spazi ampi nella natura, contatto diretto con gli animali e degustazioni di ottimi piatti e vini. Questo il dato positivo dal quale riparte Agriturist, l'associazione degli agriturismi di Confagricoltura, che ha fatto il punto sul settore durante un convegno ospitato nello stand di Confagricoltura a Cibus.

“Stiamo uscendo da due anni terribili contraddistinti da periodiche chiusure e incertezze – ha dichiarato Gianpietro Bisagni, presidente di Agriturist Emilia-Romagna –. Ma ora vediamo uno scenario positivo. Questi due anni hanno fatto sì che l'agriturismo venisse riscoperto dal turista italiano che, non potendo andare all'estero, ha assunto maggiore consapevolezza della variegata offerta del nostro

Paese che può contare su 814 prodotti dop e igrp”. Ad affascinare è soprattutto il cicloturismo come ha evidenziato il presidente nazionale di Agriturist, Augusto Congionti: “C'è grande interesse per quest'attività all'aria aperta che è molto importante per lo sviluppo delle aree interne e svantaggiate nelle quali il turismo è, spesso, l'unica possibilità di attività economica. Il vivere lento, la visita dei borghi e dei piccoli centri sono divenuti temi centrali nelle scelte per l'organizzazione di una vacanza”.

Da un agriturismo in salute ne trae beneficio tutto il territorio. “Le strutture - ha rimarcato Bisagni - investono, recuperano fabbricati, contribuiscono alla conservazione del paesaggio”.

Un aspetto che non si può più trascurare, come è emerso dal dibattito moderato dalla giornalista Giulia Golino, è la promozione e l'efficace comunicazione di ciò che offre un agriturismo con il suo territorio come hanno sottolineato Laura Scanu e Marco Dalcielo del gruppo Len. Il concetto è semplice: in una comunità sempre più social e connessa è fondamentale curare anche il prima ed il dopo la visita in un territorio proponendo foto, video e racconti che suscitino interesse e permettano, al tempo stesso, di fare promozione. Quindi è importante investire nella struttura per fornire servizi “fisici” al turista, ma anche curare il prima e il dopo, mantenendo un filo rosso di collegamento che permetta di spiegare, ad esempio, perché il Parmigiano Reggiano è ben diverso dal Parmesan.

All'incontro ha partecipato anche la senatrice Rosa Silvana Abate che ha dichiarato: “L'enogastronomia è un'evoluzione naturale dell'agricoltura. I prodotti italiani sono un'eccellenza e possono essere conosciuti attraverso l'attività degli agriturismi”.

# I NOSTRI SOCI IN FIERA



Valserena



Caseificio Gennari



Antica Corte Pallavicina



Azienda agricola La Felina



Agrinascente



Montecoppe



Araldi e Grasselli

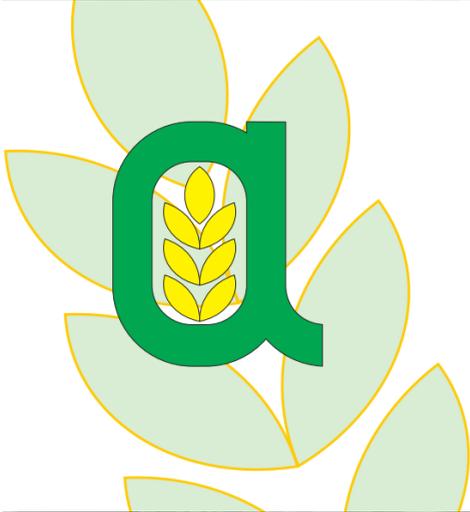


Rodolfi



## LE VISITE ISTITUZIONALI ALLO STAND DI CONFAGRICOLTURA A CIBUS

◀ *Il taglio del nastro per l'inaugurazione dello stand di Confagricoltura con il ministro Stefano Patuanelli.*



*Il brindisi con parlamentari e senatori.* ▶



*Il saluto del sindaco Federico Pizzarotti e del presidente della Provincia di Parma Andrea Massari.* ▶



▶ *La visita dei vertici regionali con il governatore Stefano Bonaccini e l'assessore all'Agricoltura Alessio Mammi.*

## PARMIGIANO: DATI POSITIVI NEL PRIMO TRIMESTRE 2022

### +3,6% le vendite e +6,9% le esportazioni



Il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha presentato i dati economici del primo trimestre 2022.

Dopo aver chiuso un 2021 da record, con un giro d'affari al consumo pari a 2,7 miliardi di euro, nel primo trimestre 2022, il Consorzio ha registrato – rispetto al primo trimestre 2021 – un incremento delle vendite totali pari al 3,6% (33.341 tonnellate vs 32.195 tonnellate), trascinato dai mercati internazionali che crescono del 6,9% (14.546 tonnellate vs 13.611). Stabili le vendite nel mercato italiano (14.071 tonnellate vs 14.085), grazie alla crescita del

canale della ristorazione, che compensa il lieve calo dei consumi domestici.

Si vanno quindi consolidando le stime effettuate alla fine del 2021, con alcune incognite legate alle incertezze della crisi geopolitica accesi con l'invasione russa dell'Ucraina del 24 febbraio e le conseguenze sulla inflazione e la riduzione del potere di acquisto delle famiglie in alcuni mercati. Questo dato deve considerare la necessità di collocare nei mercati mondiali i volumi produttivi record registrati nel 2020 e 2021, prospettiva compatibile alla stabilizzazione della quotazione registratasi negli ultimi venti mesi.

Primo nello sviluppo il mercato americano (+21,1% con 3.469 tonnellate vs 2.865 tonnellate del primo trimestre 2021), che sarà strategico per il conseguimento degli obiettivi di crescita della domanda di Parmigiano Reggiano, bene anche Regno Unito (+7,3% con 1.697 tonnellate vs 1.582) e Francia (+11,2% con 2.850 tonnellate vs 2.563). In sofferenza la Germania (-16,3% con 2.230 tonnellate vs 2.664), da sempre mercato più sensibile ai prezzi.

Quanto si sta verificando nel mercato mondiale del latte potrebbe portare ulteriori effetti esogeni nella componente di offerta del secondo semestre, compensando la debolezza della domanda prevista in alcuni mercati. Un anno straordinario per i differenti fattori di crisi che intervengono simultaneamente nei mercati mondiali e che devono trovare nella filiera del Parmigiano Reggiano la costante ricerca della stabilizzazione delle quotazioni, rendendo possibili corrette pianificazioni degli investimenti a tutti gli attori che in essa operano.

## LATTE INDUSTRIALE

### Prezzo fissato a 66,00 euro il quintale



Si è pervenuti alla determinazione – da valere per la provincia di Parma – del prezzo del latte ad uso industriale, reso caldo alla stalla, ceduto ai caseifici nel periodo che va dal 1° gennaio al 30 aprile 2021. Ai sensi del protocollo d'intesa per la determinazione del prezzo del latte ad uso industriale sottoscritto nel 2017 si è convenuto di forfettizzare nella misura di 66,00 euro al quintale Iva compresa (60 euro al quintale più Iva al 10%, ossia 6 euro). Nella determinazione dei prezzi di cui sopra si è tenuto conto delle quotazioni medie del periodo gennaio-aprile 2021 dei seguenti derivati: burro (2,103 euro/Kg), formaggio Parmigiano Reggiano (10,5528 euro/Kg) e siero (euro 0,167 il quintale).

I suddetti valori medi, maggiorati dell'Iva, servono anche per il pagamento dei predetti generi somministrati dai caseifici ai produttori conferenti latte.

Il pagamento del latte, dedotti gli acconti, sarà effettuato entro il 31 maggio 2022.

## POMODORO, SIDOLI ELETTO VICEPRESIDENTE VICARIO DELL'OI DEL NORD ITALIA



Luigi Sidoli, attuale direttore di Ainpo, è stato eletto vicepresidente vicario dell'OI Pomodoro da industria del Nord Italia nel corso dell'assemblea dell'Organizzazione che si è tenuta alla Fondazione Magnani Rocca di Mamiano di Traversetolo.

Sidoli - 59 anni, laureato in Scienze Agrarie all'Università Cattolica di Piacenza - è stato eletto con voto unanime ed affiancherà il presidente Tiberio Rabboni e la vicepresidente Bruna Saviotti nell'ambito delle attività dell'Organizzazione interprofessionale che associa i soggetti economici della filiera del pomodoro del Nord Italia: un'area in cui, ogni anno, sono coltivati oltre 36mila ettari di pomodoro da industria con il coinvolgimento di circa 2mila produttori agricoli (raggruppati in 13 Op, organizzazioni di produttori) e 25 stabilimenti di trasformazione (facenti capo a 20 diverse imprese) per la lavorazione di circa 2,5 milioni di tonnellate di pomodoro grazie alle quali è possibile produrre concentrati, polpe e passate.

A Sidoli l'augurio di un proficuo lavoro da parte di Confagricoltura Parma.

## APERTO IL BANDO “PREVENZIONE DA DANNI DA FAUNA” DOMANDE ENTRO IL 1° AGOSTO 2022 ORE 17

Il Gal del Ducato ha aperto un nuovo bando rivolto a imprenditori agricoli che supporta investimenti non produttivi a sostegno della convivenza tra la fauna autoctona e gli agricoltori. Beneficiari sono gli imprenditori agricoli, in forma singola o associata, ai sensi dell'art. 2135 del C.C. Sono esclusi gli enti pubblici e le loro associazioni.

Le risorse disponibili sono pari ad euro 259.841. Il sostegno, in forma di contributo in conto capitale, sarà pari al 100% calcolato sul totale della spesa ammissibile.

La spesa ammissibile va da un minimo di 2.500 euro ad un massimo di 30.000 euro.

Costi ammissibili:

Ai fini del presente bando sono ammissibili le seguenti tipologie di intervento:

- creazione di protezioni fisiche con recinzioni perimetrali, recinzioni individuali in rete metallica o “shelter” in materiale plastico, reti anti-uccello;
  - protezione elettrica a bassa intensità;
  - protezione acustica con strumenti ad emissione di onde sonore, apparecchi radio, apparecchi con emissione di suoni;
  - protezioni visive con sagome di predatori, nastri olografici e palloni predatori;
  - acquisto dei cani da guardiania.
- Sono escluse le spese di messa in opera.

## ANGA PARMA ALLA FIERA AGRICOLA DI VARANO

I giovani imprenditori agricoli di Anga Parma hanno partecipato, a fine aprile, alla XXII Fiera agricola di Varano de Melegari prendendo parte alla sfilata dei trattori nelle strade del paese con arrivo nel piazzale parrocchiale per la cerimonia di benedizione dei mezzi agricoli.

Si è trattato della prima grande fiera agricola post pandemia alla quale i nostri giovani agricoltori hanno partecipato con grande entusiasmo spinti dalla voglia di ritrovarsi e fare gruppo per organizzare, insieme, altre partecipate iniziative in futuro.



## CONGRESSO ORDINARIO DELLA FEDERAZIONE NAZIONALE DELLA PROPRIETÀ FONDIARIA

Si è tenuto a Milano il 27 aprile scorso il "Congresso ordinario della Federazione Nazionale della Proprietà Fondiaria". Dopo la relazione del Presidente, professor Claudio Biscaretti di Ruffia, che ha toccato vari temi di attualità per le implicazioni che possono avere sulla proprietà fondiaria come la situazione del coronavirus, il conflitto Russia-Ucraina, l'aggiornamento della Pac, l'andamento del mercato fondiario, la banca delle terre agricole e la proposta di riforma del catasto e l'approvazione, avvenuta all'unanimità dei presenti, dei bilanci consuntivo e preventivo, si è proceduto al rinnovo del consiglio direttivo per il triennio 2022/2024, alla nomina del collegio dei revisori e degli arbitri. Fra i membri del consiglio direttivo è stato riconfermato l'avvocato Giovanni Bertora, presidente del Sindacato della Proprietà fondiaria di Parma. In una successiva riunione saranno eletti il presidente e i vicepresidenti.

**GAMMA ROLL-BELT**

**0%**

**FINANZIAMENTO 3 ANNI TASSO ZERO**

**FINO AL 31 MAGGIO 2022**

Per tutte le informazioni rivolgiti al tuo concessionario o al numero 00800 44 111 111  
www.newholland.com

**CNH CAPITAL**

**NEW HOLLAND AGRICULTURE**

**CONCESSIONARIO ESCLUSIVO PER PARMA E REGGIO EMILIA**  
www.conorzioagrarioparma.it

**INFORMAZIONI:**  
Tel. 0521.928448-MOB. 345.9260690-pagliarini.p@conorzioagrarioparma.it  
Strada dei Mercati, 17 - PARMA

**Consorzio Agrario Parma dal 1893**

**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**

**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

## 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 6 MAGGIO 2022

## FORAGGI (€ per 100 kg)

Fieno di erba medica o prato stabile	
1° taglio 2021 .....	16,500 - 18,000
Fieno di erba medica 2° e 3° taglio 2021 ..	18,500 - 19,500
Fieno di prato stabile 2° e 3° taglio 2021 ..	16,500 - 18,000
<i>Fieno da agricoltura biologica</i>	
Fieno di erba medica o stabile 1° taglio 2021	17,000 - 18,500
Fieno di erba med. o stab. 2° e 3° taglio 2021	19,000 - 20,000
<i>Paglia di frumento:</i>	
- 2021 pressata .....	8,000 - 8,500

## GRANAGLIE, FARINE

## E SOTTOPRODOTTI (€ per 1.000 kg)

<i>Frumento duro nazionale</i>	
- biologico .....	518,00 - 528,00
- fino peso per hl non inf. a 80 kg .....	513,00 - 518,00
- buono merc. peso per hl non inf. a 78 kg.	507,00 - 513,00
<i>Frumento tenero nazionale</i>	
- biologico .....	432,00 - 439,00
- speciale di forza (peso per hl 80) .....	391,00 - 396,00
- speciale (peso per hl 79).....	378,00 - 381,00
- fino (peso per hl 78/79).....	375,00 - 381,00
- buono mercantile (peso per hl 75/76) .....	366,00 - 372,00
- mercantile (peso hl 73/74 .....	361,00 - 364,00
<i>Granturco: sano, secco, leale, mercantile:</i>	
- nazionale.....	359,00 - 363,00
<i>Orzo: sano, secco, leale, mercantile:</i>	
- nazionale peso per hl da 55 a 57 Kg. ....	-
- peso per hl da 60 a 62 Kg. ....	352,00 - 356,00
- peso per hl da 63 a 64 Kg. ....	357,00 - 360,00
- peso per hl 67 Kg ed oltre.....	362,00 - 365,00
<i>Avena sana, secca, leale, mercantile</i>	
- nazionale.....	-
<i>Farine frumento tenero con caratteristiche di legge</i>	
- tipo 00.....	756,00 - 776,00
- tipo 0.....	741,00 - 751,00
<i>Farine frum. ten. con caratt. sup. al minimo di legge</i>	
- tipo 00.....	903,00 - 913,00
- tipo 0.....	888,00 - 898,00
Crusca di frumento tenero in sacchi .....	262,00 - 263,00
Crusca di frumento alla rinfusa.....	222,00 - 223,00

## PRODOTTI PER BURRIFICAZIONE

Zangolato di creme fresche per burrif. (€ per 1 kg)...	4,720
--	-------

## FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO

## QUALITÀ SCELTO

- Produzione minimo 36 mesi e oltre .....	13,950 - 14,600
- Produzione minimo 30 mesi e oltre .....	13,100 - 13,900
- Produzione minimo 24 mesi e oltre .....	12,350 - 13,050
- Produzione minimo 18 mesi e oltre .....	11,650 - 12,300
- Produzione minimo 15 mesi e oltre .....	10,900 - 11,400
- Produzione minimo 12 mesi e oltre .....	10,600 - 10,800

## RILEVAZIONI DEL 6 MAGGIO 2022

## 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) .....	4,29
- da kg 12 e oltre .....	4,59
<i>coscia fresca per crudo - rifilata per produzione tipica (senza piede)</i>	
- da kg 11 a 13 kg (peso medio kg 12).....	4,75
- da kg 13 a 16 kg (peso medio kg 14,5)....	5,28
- coppa fresca rifilata da kg 2,5 e oltre.....	5,09
- spalla fresca disoss. e sgrass. da 5,5 kg e oltre.	3,63
- trito 85/15.....	3,63
- pancettone con bronza da 7,5 kg a 9,5 kg.	1,84
- pancetta fresca squadrata 4/5 kg .....	3,43
- gola intera con cotenna e magro.....	2,09
- lardo fresco 3 cm .....	3,40
- lardo fresco 4 cm .....	4,20
- lardello con cotenna da lavorazione .....	1,85
- grasso da fusione .....	6,21
- strutto grezzo acidità 0,75% in cisterna ..	15,81
- strutto raff. deodor. acidità 0,10% in cisterna.	19,43

## SUINI (€ per 1 kg)

## suinetti:

- lattinzoli di 7 kg cad. ....	59,85
- lattinzoli di 15 kg.....	5,085
- lattinzoli di 25 kg.....	3,720/3,740
- lattinzoli di 30 kg.....	3,330/3,350
- lattinzoli di 40 kg.....	2,776/2,801
- magroni di 50 kg.....	2,425/2,450
- magroni di 65 kg.....	2,115
- magroni di 80 kg.....	1,970
- magroni di 100 kg.....	1,755

## suini da macello:

- da 90 a 115 kg.....	1,388
- da 115 a 130 kg.....	1,403
- da 130 a 144 kg.....	1,418
- da 144 a 152 kg.....	1,448
- da 152 a 160 kg.....	1,478
- da 160 a 176 kg.....	1,538
- da 176 a 180 kg.....	1,468
- oltre 180 kg .....	1,438

## Scrofe da macello:

- 1ª qualità .....	0,565
--------------------	-------

## PRODOTTI PETROLIFERI (€/litro)

<i>Carburanti per uso agricolo</i>	
- petrolio autotrazione.....	1,820
- gasolio agricolo (agev. - fino l 1000) .....	1,293
- gasolio agricolo (agev. - fino l 2000) .....	1,262
- gasolio agricolo (agev. - fino l 5000) .....	1,245
- gasolio agricolo (agev. - oltre l 5000) .....	1,229

## RILEVAZIONI DEL 6 MAGGIO 2022

## 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

Segreteria Presidenza e Direzione:	Tel. 0521.954066
Amministrazione:	Tel. 0521.954040
Ufficio Tributario:	Tel. 0521.954060
Ufficio IVA:	Tel. 0521.954057
Ufficio Terminali:	Tel. 0521.954055
Ufficio Paghe:	Tel. 0521.954048
Ufficio Tecnico:	Tel. 0521.954046/49/50
Ufficio U.M.A.:	Tel. 0521.954071
Ufficio Proprietà Fondiaria - Successioni:	
Roberto Iotti	Tel. 0521.954045
Uff. Contr. d'affitto-Quote latte:	
Ave Bodria	Tel. 0521.954044
Ufficio Contabilità Generale:	Tel. 0521.954022
Patronato Enapa:	
Chiara Emanuelli	Tel. 0521.954053
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)



A  
N  
G  
A

giovani di  
confagricoltura  
anga



A  
N  
P  
A



Lo staff in cucina



Ristoranti Buon Ricordo



I consiglieri delegati



Parma Quality Restaurants