

GAZZETINO AGRICOLO

Confagricoltura Parma

QUINDICINALE DELL'UNIONE PROVINCIALE DEGLI AGRICOLTORI - RISERVATO AGLI ASSOCIATI - ANNO 75° - 13 APRILE 2024 - NUMERO 8

CONFAGRICOLTURA DONNA PARMA

Tiziana Sfriso nuova presidente

Tiziana Sfriso, imprenditrice agricola 42enne, è la nuova presidente di **Confagricoltura Donna Parma**.

Nata a Fidenza, laureata in informazione scientifica sul farmaco, dal 2017 conduce, sulle colline di Fornovo, l'azienda agricola "Lo Spineto" dedita all'allevamento del suino nero di Parma (circa un centinaio di capi) allo stato brado e da poco ha avviato anche l'allevamento di bovini da carne e bovini da latte, a Castelnovo ne' Monti, con conferimento del latte in caseificio per la produzione del Parmigiano Reggiano.

"L'obiettivo è quello di fare rete nel mondo delle imprenditrici agricole – dichiara la neo presidente –. Spesso le donne, impegnate in agricoltura, vengono considerate come la 'figlia', la 'sorella' o la 'moglie' di qualcuno. In realtà la donna ha un ruolo sempre più importante in agricoltura per un'attenzione notevole a diverse tematiche come il benessere animale, la sostenibilità e il rispetto dell'ambiente. Noi donne abbiamo una grande capacità organizzativa e crediamo, quindi, che sia fondamentale tenere alta l'attenzione sul mondo delle imprenditrici agricole".

Tiziana Sfriso, socia di Confagricoltura Parma sin dal 2017, è anche presidente del distretto **Parma Bio Valley**.

Nel giorno della sua elezione al suo fianco **Diana Bortoli**, presidente di **Confagricoltura Donna**



Da sinistra: Diana Bortoli, Alberto Testa, Tiziana Sfriso, Eugenio Zedda e Marina Di Muzio.

Emilia-Romagna. "Su scala regionale, spesso in collaborazione con Lombardia e Piemonte, abbiamo organizzato moltissime iniziative – spiega –

volte a superare una mentalità che, spesso, pone ancora la donna imprenditrice agricola in secondo piano. Da qui il nostro impegno per il supporto alle imprenditrici nella vita lavorativa e familiare. Abbiamo realizzato webinar sui fondi Ismea, sulla certificazione della parità di genere, sulla salute delle donne e sulla formazione finanziaria e chiesto al ministero dell'Agricoltura di attivare un tavolo nazionale dedicato all'imprenditoria agricola femminile. Massimo l'impegno anche sul fronte della parità salariale e delle biotecnologie". Temi ripresi anche da Marina Di Muzio, ex presidente nazionale di Confagricoltura Donna, che ha parlato di "etica degli imprenditori e delle imprenditrici agricole per la parità salariale", di sicurezza sul lavoro "che deve tenere conto anche dell'ottica di genere", di accesso al credito ("per il quale è necessario avere istituti bancari formati sui temi agricoli") e, infine, di welfare nelle zone rurali grazie al quale garantire le condizioni per vivere, bene, in campagna potendo contare sui necessari servizi, anche per la salute delle persone. Alla neo presidente Tiziana Sfriso è giunto l'augurio di un proficuo lavoro da parte di Roberto Gelfi, Alberto Testa ed Eugenio Zedda rispettivamente presidente, vice e direttore di Confagricoltura

In particolare il presidente Gelfi ha sottolineato Continua a pag. 2





Segue dalla prima pagina

CONFAGRICOLTURA DONNA PARMA

alcuni aspetti molto concreti che la partecipazione delle donne può garantire all'attività agricola come "consentire una possibilità in più nel cercare di risolvere i gravi problemi di ricambio generazionale e continuità aziendale; fornire una collaborazione spesso culturalmente più preparata e più predisposta all'innovazione, vista la scolarità media più elevata delle donne rispetto agli uomini; la partecipazione in maniera più adeguata alle attività connesse a quelle agricole, soprattutto di tipo commerciale o legate all'accoglienza e la possibilità di favorire le attività di formazione, con particolare riguardo alla gestione del rischio sul lavoro".

Tra i primi eventi che Confagricoltura Donna organizzerà a Parma ci sarà nel corso di Cibus, probabilmente nella giornata del 7 maggio (data ancora da confermare), la presentazione del



libro "Le grandi chef incontrano Confagricoltura Donna" con diverse ricette di cucina regionali con quella dell' Emilia-Romagna a cura della chef stellata Lisa Mazzocchi che ha utilizzato ingredienti tipici del nostro territorio come Parmigiano, aceto balsamico di Modena e pomodoro.

Diana Bortoli e Tiziana Sfriso.





CONFAGRICOLTURA PARMA - CONFEDILIZIA PARMA

Accordo di collaborazione per la condivisione di alcuni importanti servizi

Confagricoltura Parma e Confedilizia Parma hanno rinnovato l'accordo di collaborazione per la condivisione di alcuni importanti servizi.

Confedilizia è l'associazione di riferimento per tutte le questioni che riguardano la casa e gli immobili in genere: condominio, affitti, compravendite, tasse, catasto ed assiste i propri associati offrendo preziose consulenze professionali di carattere legale, fiscale e pareri tecnici su contratti e procedure. Inoltre si occupa di tutti gli aspetti di gestione pratica del patrimonio immobiliare, come modulistica e scadenzari, contabilità e pagamenti.

I professionisti di Confedilizia Parma saranno pertanto presenti nella sede di Confagricoltura il secondo mercoledì del mese a far tempo dall'8 maggio 2024 per prestare consulenza in materia legale, condominiale, tecnica, notarile, assicurativa relativamente alla casa ed agli immobili, dalle ore 11.00 alle ore 13.00 previo appuntamento al numero 0521/954066 o inviando un'email all'indirizzo parma@confagricoltura.it

Allo stesso tempo i soci di Confedilizia nella sede di Parma, Strada Nuova n.2, potranno fare riferimento ai professionisti e agli strumenti di Confagricoltura Parma per tutta una serie di attività quali le dichiarazioni dei redditi con predisposizione di modelli 730, modelli persone fisiche, modelli Red e modelli Isee; pratiche di patronato legate al controllo e verifica delle posizioni assi-



Da sinistra Eugenio Zedda, Daniela Barigazzi e Roberto Gelfi.

curative e poi ancora per quanto riguarda le pratiche relative alle diverse tipologie di pensioni, supporto al reddito e di sostegno alle famiglie e al welfare, richieste di invalidità civile e disabilità, pratiche legate agli infortuni sul lavoro e alle malattie professionali.

In proposito i professionisti di Confagricoltura Parma saranno presenti nella sede di Confedilizia Parma il secondo mercoledì del mese con i servizi di patronato ed il quarto mercoledì del mese con i servizi del Caf, dalle ore 09.00 alle ore 11.00 previo appuntamento telefonando al numero 0521/200829 o inviando un'email all'indirizzo info@apeparma.it

"Confagricoltura Parma, organizzazione degli imprenditori agricoli del Parmense – dichiara il presidente **Roberto Gelfi** – promuove, da sempre, le occasioni di scambio con le altre realtà associative ed imprenditoriali del territorio. Mettiamo a disposizione l'esperienza e la professionalità dei nostri operatori per essere di supporto con qualificate consulenze ai soci di Confedilizia sia a Parma che in tutto il territorio provinciale".

"L'Associazione storica dei proprietari di casa amplia in modo qualificato i servizi in favore dei propri associati – sostiene **Daniela Barigazzi**, presidente di Confedilizia Parma – aggiungendone uno molto importante qual è quello dell'assistenza nello svolgimento delle incombenze fiscali a carico della proprietà. Prosegue quindi sotto i migliori auspici e con una più stretta collaborazione il sodalizio con l'associazione, altrettanto storica, degli agricoltori".







PARMIGIANO REGGIANO

Approvato il bilancio consuntivo 2023 Al via il dibattito per il Piano di regolazione dell'offerta 2026-2031

L'Assemblea Generale dei Consorziati del Parmigiano Reggiano - tenutasi martedì 9 aprile al Classic Hotel di Reggio Emilia - ha approvato il bilancio consuntivo 2023, che si è chiuso con un totale ricavi di 68.296.447 euro (al cospetto dei 54.392.257 nel 2022), un totale costi di 68.157.425 euro (al cospetto di 54.278.508 nel 2022) e, dunque, con un utile di esercizio di 139.022 euro (al cospetto dei 113.749 nel 2022).

All'ordine del giorno era poi previsto, in una parte pubblica aperta anche ai produttori di latte, un primo momento di confronto e discussione sul tema del Piano di regolazione dell'offerta. 2026-2031.

L'analisi di mercato del presidente Gelfi

"In questo momento – valuta Roberto Gelfi, presidente di Confagricoltura Parma – possiamo dire che il prezzo del Parmigiano reggiano venduto all'ingrosso dal produttore a 13-14 mesi di stagionatura è tornato ad avere valori interessanti, mediamente tra i 10,6 e i 10,8 euro/kg, dopo un anno e mezzo di difficoltà durante il quale il prezzo era sceso anche sino a 9 euro al kg".

Tra i fattori da analizzare figura il ruolo della Grande distribuzione organizzata (Gdo).

"Nell'ultimo anno la Gdo ha acquistato, all'ingrosso, volumi importanti di Parmigiano Reggiano a quotazioni basse rispetto ad un generale incremento che ha caratterizzato i prezzi dei generi alimentari, soprattutto quelli di produzione industriale. Allo stesso tempo il prezzo del Parmigiano per il consumatore nei canali della Gdo è rimasto stabile, e talvolta è cresciuto, consentendo così alla Gdo di concretizzare marginalità significative che hanno permesso di dare maggiore visibilità sul canale Gdo al Parmigiano, rispetto a competitor come il Grana Padano, per altro interessato da un aumento dei prezzi all'ingrosso. I massicci acquisti di Parmigiano da parte della Gdo sono stati importanti per assorbire l'exploit produttivo del 2021 (4,1 milioni di forme), ma di fronte a questo scenario ci dobbiamo porre una domanda: quanto della capacità attrattiva del Parmigiano, agli occhi del consumatore, dipende da logiche di vendita della Gdo e quanto dipende, invece, dall'effettiva scelta del consumatore? Quanto è merito del prodotto e delle politiche di marca e di promozione e quanto, invece, pesa l'indirizzo della Gdo che, volendo fare marginalità, ha preferito puntare sul Parmigiano?".

Altro tema centrale è quello relativo all'aspetto qualitativo.

"Da indagini sui gusti del consumatore – spiega Gelfi – emerge una propensione a preferire lavorazioni più grasse ed un consumo del prodotto più giovane, rispetto alle lunghe stagionature. Da una parte le lavorazioni più grasse consentono rese maggiori, ma dall'altra sviliscono il prodotto nelle sue caratteristiche classiche visto che il Parmigiano esprime la sua distintività grazie ad una stagionatura tradizionale (a temperature di conservazione non eccessivamente basse) tra i 20 ed i 30 mesi. La tendenza a consumare un prodotto più giovane, come emerge dalle indagini di mercato sui consumatori, riduce la possibilità che venga colta proprio questa distintività del Parmigiano e, di conseguenza, aumenta la possibilità di sostituzione con altri formaggi similari, nel segmento di vendita a maggior servizio incorporato, cioè il prodotto grattugiato, che, peraltro, è quello che cresce di più nelle vendite e nel favore del consumatore".

Piano di regolazione dell'offerta

L'assemblea, come detto, ha offerto una prima occasione per parlare del Piano di regolazione dell'offerta 2026-2031. "Constatiamo, purtroppo – rileva Gelfi – una scarsa partecipazione a questo primo momento di confronto. Era presente, all'incirca, meno della metà degli aventi diritto al voto. Sono comunque emerse alcune prime indicazioni. Molti degli intervenuti hanno sottolineato la necessità di utilizzare il Piano di regolazione dell'offerta anche per salvaguardare la qualità del prodotto e per salvaguardare i 'produttori storici di latte'. Tra le indicazioni anche quella di cercare di far diventare stabile e strutturale l'utilizzo della scolmatura, ossia destinare le sovrapproduzioni di latte ad usi alternativi che non siano concorrenziali con la produzione di Parmigiano. Si sono, dunque, raccolte le prime indicazioni che, ora, andranno valutate da una commissione tecnica di esperti".

Le date dei Palii del Parmigiano Reggiano

Sono state annunciate le date dei Palii del Parmigiano Reggiano 2024, gare che si svolgono da 12 anni nella zona d'origine della Dop alle quali ogni caseificio consorziato può partecipare iscrivendo un campione di Parmigiano Reggiano di 24-26 mesi. I formaggi in gara vengono valutati da una giuria composta da assaggiatori certificati della Apr (Associazione assaggiatori Parmigiano Reggiano). Gli 11 palii previsti per quest'anno sono:

- 25 aprile Palio dell'Artigianato di Soragna;
 5 luglio Palio Bibbiano la Culla (Ghiardo di
- 5 luglio Palio Bibbiano la Culla (Ghiardo d Bibbiano, Re);
- 20 luglio Palio di Pellegrino Parmense;
- 5 agosto Palio Città di Casina (Re);
- 1° settembre Palio del Frignano (Pavullo nel Frignano/Lama Mocogno, Mo);

- 5 settembre Palio dei Caseifici dell'Oltrepò Mantovano (Gonzaga, Mn);
- 6 settembre Palio di Montechiarugolo;
- 21 settembre Palio GustiaMO (Carpi, Mo);
- 29 settembre Palio di San Lucio (Guastalla, Re);
- 4 ottobre Palio di San Petronio (Bologna);
- 10 novembre Palio Teatro della Natura (Viano, Re). Gli 11 caseifici vincitori verranno inoltre celebrati con una serata evento prevista nel febbraio 2025 in cui verrà loro consegnato il Casello d'Oro. Dopo la prima edizione, tenutasi a Parigi, la prossima sarà ospitata a Londra.

I dati economici del Parmigiano nel 2023

Nel corso del 2023 il giro d'affari al consumo del Parmigiano ha toccato il massimo storico di 3,05 miliardi di euro contro i 2,9 miliardi del 2022, con un aumento del 5%. Risultati positivi per le vendite totali a volume (+8,4%), sostenute da un andamento positivo dell'export (+5,7%), e, soprattutto, delle vendite in Italia (+10,9%): un exploit sorretto in modo particolare dalla convenienza relativa del Parmigiano Reggiano nei canali retail e ingrosso, dovuta a un calo delle quotazioni del prodotto stagionato e al contemporaneo aumento dei prezzi dei prodotti alternativi.

La produzione è risultata stabile rispetto al 2022: 4,014 milioni di forme contro 4,002 milioni nel 2022 (+0,3%). Tra le provincie della zona di origine, prima per produzione è Parma (1.350.415 forme vs 1.357.224, -0,50%), seguita da Reggio Emilia (1.217.380 forme vs 1.245.159, -2,23%), Modena (860.971 forme vs 849.145, +1,39), Mantova (476.361 forme vs 455.439, +4,59) e Bologna (109.173 forme vs 95.303, +14,55%). Per quanto riguarda i canali distributivi, la Gdo rimane il primo (65%), seguita dall'industria (17,1%), che beneficia della crescente popolarità dei prodotti caratterizzati dalla presenza di Parmigiano Reggiano tra gli ingredienti. Il canale Horeca rimane fanalino di coda, e quindi con un enorme potenziale di sviluppo, attestandosi all'8,2% del totale. Il restante 9,9% è distribuito negli altri canali di vendita.

Le vendite dirette dei caseifici (per oltre l'85% in Italia, con circa 8.000 t. vendute) rappresentano il 5% delle vendite totali e hanno registrato un forte aumento (+10,8%).

La quota export rappresenta oggi il 43%, con una crescita del 5,7%. Risultati particolarmente positivi in Spagna (+7,8%), Francia (+6,9%), Stati Uniti, primo mercato estero per la Dop (+7,7%) e Australia (+21,8%). Uniche note negative sono quelle registrate in Canada (-6,5%) e Giappone (-8,2%), rispettivamente per problemi legati alle quote e al cambio.

PARMA GREEN WEEK

L'impegno dell'agricoltura per ridurre l'inquinamento

"L'agricoltura finisce spesso sul banco degli imputati, come una delle cause principali dell'inquinamento. Ma i dati ci dimostrano che non è così. Anzi, il settore agricolo negli ultimi anni ha fatto molto per una maggiore sostenibilità ambientale".

Questo il messaggio che il presidente di Confagricoltura Parma **Roberto Gelfi** ha portato al "**Parma Green Week**", festival della green economy ospitato in città, partecipando alla tavola rotonda "Parma 2030 e agroecologia: sapere contadino e scienze agricole moderne per lo sviluppo del territorio".

"Ho citato dati e numeri – spiega Gelfi – per confutare un'impostazione ideologica, spesso basata su luoghi comuni, che tende ad attribuire molte colpe dell'inquinamento prevalentemente al settore primario. Gli studi e le statistiche dimostrano che non è così con l'agricoltura che è sempre più virtuosa e sostenibile".

"I dati Ispra sui contributi all'effetto serra e sulla produzione di metano in Italia ci dicono che i numeri dell'agricoltura sono in calo del -13,2%, per l'effetto serra, e del -14%, per il metano, se si considera il periodo temporale dal 1990 al 2021. Cresce, invece, il 'contributo' dei rifiuti e resta stabile il settore industriale che, tuttavia, è stato interessato da un notevole processo di delocalizzazione

Continua a pag. 5

Segue dalla pagina quattro

PARMA GREEN WEEK

negli ultimi trent'anni. In sostanza l'agricoltura, che di certo non ha delocalizzato, è un settore che riduce questi valori".

Anche sul fronte dell'ammoniaca dal '90 ad oggi l'agricoltura ha ridotto le emissioni del -26%. Massimo impegno anche sul fronte degli agrofarmaci: la media dei prodotti acquistati nel triennio 2019-201 rispetto al triennio 2011-2013 vede diminuire il dato italiano, in volume, del 17% (la Francia cala del 2%, la Germania

Francia cala del 2%, la Germania incrementa del 7%; la Spagna cresce del 9% e il valore complessivo dell'Ue è -3%).

Si è ridotto l'uso dei concimi chimici, spostandosi verso prodotti organici o organico-minerali che consentono di apportare non solo i "macro-elementi" della fertilità (N-P-K) ma anche i micro elementi, tutti in forma chelata o protetta, quindi maggiormente biodisponibile e più difficilmente dilavabile.

"Sulla biodiversità delle specie coltivate – continua Gelfi – ho messo in luce come l'Italia, insieme alla Spagna, coltivi più di 120 specie diverse al cospetto di un'Olanda che si ferma a 74.

L'unico parametro che rappresenta un rischio concreto è quello della presenza della sostanza organica nel terreno. I dati, mediamente, indicano una riduzione della sostanza organica nel terreno in Italia. Non è un problema

tanto del territorio Parmense, del comparto della zootecnia e del Parmigiano Reggiano. La zootecnia, infatti, consente un apporto di sostanza organica al terreno che, altrove, non avviene. Il mancato apporto di sostanza organica al terreno, unito a lavorazioni frequenti e troppo profonde, in assenza di pratiche di sovescio e di colture poliennali nella rotazione, rischiano di portare ad una eccessiva ossidazione della sostanza organica e ad un depauperamento della fertilità del terreno".

Infine un importante passaggio sul sequestro di Co2.

"L'agricoltura può avere un ruolo molto importante in questo ambito considerando il fatto che l'eccesso di Co2 nell'atmosfera è la ragione principale del cambiamento climatico. La virtuosità del settore agricolo sta nella capacità di 'intrappolare' la CO2 non solo sottoforma di sostanza organica nelle piante poliennali (soprattutto forestali, considerato il loro ciclo vitale più lungo), ma anche grazie alla sostanza organica presente in quantità significativa nei nostri terreni. La sfida politica che ci aspetta sarà quella di far valere la virtuosità ambientale del settore agricolo, con la possibilità di vendere economicamente la nostra 'sostenibilità carbonica' ai settori industriali meno virtuosi ed energivori".

NUOVE COMUNICAZIONI INVESTIMENTI "INDUSTRIA 4.0"

Per monitorare con tempestività l'utilizzo dei tax credit sugli investimenti delle imprese, il DL 39/2024 in vigore dal 30 marzo, introduce una nuova condizione di fruibilità per usufruire del credito d'imposta per gli investimenti:

• in beni strumentali "Industria 4.0" ex art. 1, commi da 1057-bis a 1058-ter, Legge n. 178/2020;

• in attività di ricerca e sviluppo, innovazione tecnologica e design e ideazione estetica ex art. 1, commi da 200 a 202, Legge 160/2019. Dal 30 di marzo per beneficiare del credito d'imposta 4.0 per i nuovi

investimenti che **si intendono effettuare** è richiesta la presentazione, in via telematica, di una comunicazione preventiva (**EX ANTE**) nella quale indicare: - l'ammontare complessivo degli investimenti;

- la presunta ripartizione negli anni del credito d'imposta e la relativa fruizione. La comunicazione va "aggiornata" all'atto del completamento degli investimenti (**EX POST**).

Secondo la formulazione normativa la comunicazione ex ante deve effettuarsi prima di concludere il contratto con il fornitore (investimenti 4.0) o di avviare un progetto di Ricerca e Sviluppo.

Inoltre dal 30 marzo la comunicazione EX POST è condizione necessaria per utilizzare in compensazione i crediti maturati:

• dal 1° gennaio al 29 marzo 2024;

• nel 2023 e non ancora compensati al 30 marzo 2024.

La mancata comunicazione blocca l'utilizzo dei crediti nel 2024, con ripercussioni nel versamento degli importi a debito.

Per effettuare le diverse comunicazioni si dovrà attendere che il Ministero delle Imprese e del Made in Italy aggiorni il modello già previsto dal Dm 6 ottobre 2021. Pertanto si consiglia, in attesa di disporre del modello e delle procedure telematiche per effettuare le nuove comunicazioni, di sospendere l'utilizzo di crediti già maturati al 30 marzo 2024.

ANPA

Soggiorno estivo Pensionati Confagricoltura dall'8 al 18 settembre in Sardegna



Dopo il grande successo del soggiorno invernale è già iniziata l'attività organizzativa per il soggiorno estivo dei **Pensionati Anpa di Confagricoltura.**"Abbiamo scelto – spiegano il segretario nazionale **Angelo Santori** ed il presidente di Anpa Parma **Vittorio Brianti** – di andare alla scoperta di una bellissima struttura in Sardegna e precisamente al Club Hotel Marina Beach di Orosei dall'**8 al 18 settembre 2024**". Riportiamo di seguito tutte le informazioni relative all'hotel.

CLUB HOTEL MARINA BEACH 4 STELLE

via del Mare - Orosei (Nuoro) Tel.+39 0784 999900

Il Club Hotel Marina Beach è un prestigioso villaggio vacanze 4 stelle che sorge all'interno del famoso Marina Resort, a soli 150 metri dalla spiaggia dorata della Marina di Orosei, una delle mete più rinomate della Sardegna. L'imponente e colorato complesso architettonico del Club Hotel, ricco di richiami all'arte moresca e alle bellezze dell'Isola, è inserito all'interno di un parco di 23 ettari con giardini curatissimi, vaste zone verdi e suggestive piazzette collegate da romantici vialetti in pietra mosaico. Potremo salire a bordo di un simpatico trenino, con fermata interna al Club Hotel, per raggiungere comodamente il centro storico di Orosei.

Presso il Grand Bazar troveremo tutti i beni di prima necessità per il mare, oltre a giornali, tabacchi, bevande,

gelati, souvenir artigianali e tantissimi altri prodotti.

Sarà possibile noleggiare, a pagamento presso il ricevimento, i teli mare.

La posizione a pochi passi dal mare, il grandioso parco piscine tra i più grandi d'Europa, le numerose attività sportive e di intrattenimento assieme alla variegata offerta gastronomica regaleranno una vacanza ricca di divertimento e relax.

DURATA SOGGIORNO: 10 notti ARRIVO: domenica 8 settembre pomeriggio

PARTENZA: mercoledì 18 settembre

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

Prezzo a persona in camera doppia con pensione completa 990 euro. Prezzo a persona in doppia uso singola con pensione completa 1.340 euro.

Le quote comprendono:

- transfer da e per l'aeroporto di Olbia (86 KM);
- cocktail di benvenuto;
- prima colazione, pranzo e cena con bevande incluse - tavolo riservato;
- spiaggia attrezzata con un ombrellone e 2 lettini per camera doppia;
- tessera club per utilizzo delle strutture sportive, palestra, piscina, animazione diurna e serale.

AL MOMENTO NON SONO
COMPRESE LE SPESE
DEL VIAGGIO ANDATA
E RITORNO CHE POTRANNO
ESSERE DETERMINATE
E COMUNICATE
IN UN SECONDO MOMENTO

CANALE WHATSAPP DI CONFAGRICOLTURA PARMA

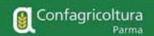


Inquadra il Qr-Code
qui a fianco con la fotocamera
del tuo telefono
ed iscriviti gratuitamente
al nostro canale WhatsApp
per ricevere tutte le nostre
informazioni.



News, appuntamenti formativi, eventi ed aggiornamenti in tempo reale sul tuo smartphone.

CANALE INFORMATIVO PER TUTTI



VIGNA CUNIAL

Prima azienda vitivinicola italiana ad ottenere la Certificazione di Biologico Rigenerativo®



Gianmaria Cunial

Vigna Cunial, azienda vitivinicola biologica a conduzione familiare situata sui colli di Traversetolo e socia di Confagricoltura Parma, ha raggiunto un importante traguardo: diventare il primo produttore di vino italiano ad otte-

nere la certificazione di **Biologico Rigenerativo**®.

Questa certificazione, rilasciata dalla Regenerative Organic Alliance americana, ente formato da associazioni no-profit come il Rodale Institute e da partner privati quali Patagonia e Dr. Bronner's, segna un significativo passo nell'evoluzione dell'agricoltura biologica.

L'azienda agricola nata nei primi anni 2000 ha da subito perseguito la certificazione biologica, tra le prime della Regione Emilia Romagna. La prima vendemmia nel 2008 e da allora le attività si sono concentrate sulla vinificazione di vini fermi e spumanti tramite fermentazioni spontanee ed il recupero di varietà autoctone parmensi di uve, la Malvasia Casalini, olive, la varietà Mulazzano, e frutti antichi del territorio. "La certificazione di Biologico Rigenerativo® è



I vigneti di Vigna Cunial.

un riconoscimento del costante impegno di Vigna Cunial nel promuovere pratiche agricole sostenibili volte alla salvaguardia e rigenerazione dell'ambiente – spiega **Gianmaria Cunial**, fondatore dell'azienda –. La certificazione di Biologico Rigenerativo® pone l'accento sull'importanza delle pratiche agricole rigenerative volte a migliorare la salute del suolo e mitigare l'impatto ambientale dell'agricoltura convenzionale, oggi non sostenibile".

Entrando maggiormente nello specifico, l'agricoltura biologica rigenerativa può includere pratiche agricole quali l'utilizzo di cover crops, la rotazione colturale, la riduzione ovvero l'eliminazione della lavorazione del suolo, la produzione e l'utilizzo di compostaggio e l'assenza di pesticidi e fertilizzanti chimici persistenti.

Il terreno deve sempre essere coperto da coltura almeno per il 90 % così in questo modo i microrganismi presenti e gli apparati radicali delle coltivazioni, interagiscono sulla sostanza organica nel suolo, aumentano e migliorano la produzione dell'humus, rigenerano quindi la fertilità autonomamente senza input esterni (concimi, ammendanti ecc,). Le colture saranno rigogliose e più resistenti alle avversità.

Inoltre è fondamentale ed imprescindibile l'aspetto etico aziendale dai rapporti con i dipendenti garantendo loro equità al benessere animale, dalla sicurezza sul lavoro al corretto smaltimento dei rifiuti.

"Con questo importante risultato, Vigna Cunial dimostra il suo impegno verso un futuro più sostenibile nel settore vinicolo con la speranza di poter portare al settore una visione più responsabile e consapevole".

QUALITÀ CERTIFICATA, LEGALITÀ GARANTITA

SCAT è un'azienda storica che da sempre mette al primo posto l'attenzione al cliente: per questo certifichiamo la QUALITÀ DEI NOSTRI CARBURANTI con AMSPEC e abbiamo ottenuto il RATING DI LEGALITA' AGCM che riguarda la gestione aziendale e dei processi interni.



LUBRIFICANTI PER AGRICOLTURA E AUTOTRAZIONE



+39 0522 515222 info@scat.it www.scat.it

Via Sevardi, 17 42124 Reggio Emilia (RE)





CARBURANTE AGRICOLO E LUBRIFICANTI

SCAT è un'azienda reggiana leader nella distribuzione e commercializzazione al consumo e all'ingrosso di prodotti petroliferi.

La sua offerta include la distribuzione di gasolio agricolo e lubrificanti che assicurano affidabilità e prestazioni costanti nel tempo a tutte le tipologie di macchine agricole.

PER INFORMAZIONI:

Referente Provincia di Reggio Emilia: 348.2334861 Referente Provincia di Parma: 348.2334827 Referente Provincia di Modena: 348.2334821

FARINA DI CASTAGNE

Tra le migliori quella dell'Antica Dogana



La consegna del premio all'agriturismo "All'antica dogana".

Tra le farine di castagne migliori figura quella dell'agriturismo "All'antica dogana" di Bosco di Corniglio. L'azienda, associata a Confagricoltura Parma, si è distinta alla nona edizione della Rassegna Farine di castagne d'Italia che si è tenuta a Boccheggiano, in provincia di Grosseto.

Come riportato sulla Gazzetta di Parma, in un articolo a firma della giornalista Beatrice Minozzi, si è trattato di una grande soddisfazione per **Susanna Pizzati** che produce la farina con le castagne raccolte nel castagneto aziendale in alta Val Parma e poi lavorate nel proprio essiccatoio.

Susanna Pizzati ha raccontato alla Gazzetta di Parma come la dolcezza della sua farina sia da ricercare nella varietà di castagne "mondaiole" (una varietà molto apprezzata per la farina) raccolte nei propri castagneti appenninici a Bosco, ricordando inoltre il lavoro di essiccazione che dura circa 40 giorni e 40 notti, rigorosamente a fuoco lento, bruciando solo legna di castagno nell'essiccatoio aziendale recuperato e restaurato qualche anno fa e riportato all'antico utilizzo. Susanna ha poi ricordato i preziosi consigli ricevuti dai vicini di casa, Rico e Vittoria Ferri, oggi 90enni, che hanno vissuto una vita tra i castagneti e le castagne.

CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO SEZIONE DI PARMA

RILEVAZIONI DI MERCATO PRODUZIONE 2023 VENDITE NEL PERIODO COMPRESO DAL 22/03/2024 AL 4/04/2024

ZONE DI MONTAGNA	COLLINA E ALTA PIANURA		BASSA F	PIANURA
	MONTECHIARUGOLO gen-apr Prod. 2023 euro/kg 11,00			
	Tutto il marchiato di 1 ª PES. 4m 14° mese PAG. 4m 14° mese			
	SALA BAGANZA gen-apr Prod. 2023 euro/kg 11,00			
	Tutto il marchiato di 1ª PES. 4m 14° mese PAG. 4m 14° mese			
	FELINO gen-apr Prod. 2023 euro/kg 10,90			
	Tutto il marchiato di 1ª PES. 4m 15/04 PAG. 4m 15/06			
	FIDENZA gen-apr Prod. 2023 euro/kg 10,85			
	Tutto il marchiato di 1 a PES. 2m 15/04 PAG. 2m 15/04 2m 15/05 2m 15/05			
	MONTECHIARUGOLO gen-apr Prod. 2023 euro/kg 11,00			
	Tutto il marchiato di 1 ª PES. 4m 15° mese PAG. 4m 15° mese			
	I LOTTO	II LOTTO	III LOTTO	TOTALE
VENDITE PRODUZIONE 2023 PERCENTUALE SUL VENDIBILE	72 100%	18 25%	14 19,4%	104 48,1%

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

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



OFFERTE STELLANTIS

In base ad una convenzione sottoscritta tra Confagricoltura e Stellantis sono previste delle offerte a condizioni vantaggiose per gli associati di Confagricoltura. Il file con le offerte del mese di aprile è disponibile sul sito di Confagricoltura Parma: www.confagricoltura.org/parma

Per maggiori informazioni è possibile rivolgersi agli uffici di Confagricoltura Parma.



È scomparsa nei giorni scorsi la Signora

LIVIA CERETTI ved. VICINI

Ai figli Paolo, Massimo e Gianluca, nostri associati di Castione Marchesi, le più sentite condoglianze di Confagricoltura Parma.



È scomparso nei giorni scorsi il Signor

LUIGI AFFATICATI

nostro socio di Busseto. Alla moglie Anna Rita, al figlio Graziano e a tutti i familiari, le più sentite condoglianze di Confagricoltura Parma.



È scomparsa nei giorni scorsi la Signora

MARIA BOFFELLI in CARINI

Al marito Pierino e ai figli Massimo e Luca, nostri soci, e a tutti i familiari le più sentite condoglianze di Confagricoltura Parma.



È scomparso nei giorni scorsi il Signor

ROBERTO BERTAZZONI

A tutti i familiari le più sentite condoglianze di presidente, direttore e dipendenti di Confagricoltura Parma. FORAGGI (€ per 100 kg)

MERCATO DI PARMA

LISTINI CUN

MERCATO DI MANTOVA

LE RILEVAZIONI CI PERVENGONO DALLE COMPETENTI COMMISSIONI - TUTTI I PREZZI RIPORTATI SI INTENDONO AL NETTO DELL'I.V.A.

RILEVAZIONI DEL 5 APRILE 2024

RILEVAZIONI DEL 5 APRILE 2024

CARNI FRESCHE SUINE E GRASSINE (€ per 1 kg)

RILEVAZIONI DEL 5 APRILE 2024

Fieno di erba medica o prato stabile		coscia fresca per crudo - rifilata	θ'
1° taglio 2023	10 500 - 13 000	- da kg 10 a 12 kg (peso medio kg 11)	4,62
Fieno di erba medica 2° e 3° taglio 2023		- da kg 12 e oltre	4,77
Fieno di prato stabile 2° e 3° taglio 2023		per produzione tipica (senza piede)	,
Fieno da agricoltura biologica	14,500 - 15,000	- da kg 11 a 13 kg (peso medio kg 12)	5,61
Fieno di erba medica o stabile 1° taglio 2023	11 500 - 14 000	- da kg 13 a 16 kg (peso medio kg 14,5)	6,01
Fieno di erba med. o stabi. 2° e 3° taglio 2023		- coppa fresca refilata da kg 2,5 e oltre	6,29
Paglia di frumento:	17,000 - 13,300	- spalla fresca disoss. e sgrass. da 5,5 kg e oltre.	4,44
- 2023 pressata	7,500 - 8,500	- trito 85/15	4,45
- 2025 pressata	7,300 - 0,300	- pancettone con bronza da 7,5 kg a 9,5 kg.	2,51
GRANAGLIE, FARINE		- pancetta fresca squadrata 4/5 kg	4,44
E SOTTOPRODOTTI (€ per 1.000 kg)		- gola intera con cotenna e magro	2,24
Frumento duro nazionale		- lardo fresco 3 cm	3,80
- biologico	354.00 364.00	- lardo fresco 4 cm	4,60
- fino peso per hl non inf. a 80 kg		- lardello con cotenna da lavorazione	1,60
- buono merc. peso per hl non inf. a 78 kg.		- grasso da fusione	2,76
Frumento tenero nazionale	201,00 - 200,00	- strutto grezzo acidità 0,75% in cisterna	9,01
- biologico	325.00 330.00	- strutto raff. deodor. acidità 0,10% in cisterna.	12,74
- speciale di forza (peso per hl 80)		_	
- speciale (peso per hl 79)		SUINI (€ per 1 kg)	
		suinetti:	00.77
- fino (peso per hl 78/79) - buono mercantile (peso per hl 75/76)		- lattonzoli di 7 kg cad	80,75
· · ·		- lattonzoli di 15 kg	7,529
- mercantile (peso hl 73/74	171,00 - 100,00	- lattonzoli di 25 kg	5,423
Granturco: sano, secco, leale, mercantile:	106.00 100.00	- lattonzoli di 30 kg	4,830
- nazionale	100,00 - 190,00	- lattonzoli di 40 kg	3,946
Orzo: sano, secco, leale, mercantile:	155.00 160.00	- magroni di 50 kg	3,293
- nazionale peso per hl da 55 a 57 Kg		- magroni di 65 kg	2,705
- peso per hl da 63 a 64 Kg		- magroni di 80 kg	2,430
- peso per hl 67 Kg ad altra		- magroni di 100 kg	2,153
- peso per hl 67 Kg ed oltre	195,00 - 197,00	suini da macello non tutelato:	1 752
Avena sana, secca, leale, mercantile		- da 90 a 115 kg	1,753
- nazionale	-	- da 115 a 130 kg	1,768
Farine frumento tenero con caratteristiche di legge	F2(00 FF(00	- da 130 a 144 kg	1,783 1,813
- tipo 00		- da 144 a 152 kg	1,843
- tipo 0	521,00 - 531,00	- da 152 a 160 kg - da 160 a 176 kg	1,903
Farine frum. ten. con caratt. sup. al minimo di legge	(02.00 (02.00	- da 176 a 176 kg	1,833
- tipo 00		- oltre 180 kg	1,803
- tipo 0		suini da macello tutelato:	1,003
Crusca di frumento tenero in sacchi		- da 144 a 152 kg	2,030
Crusca di frumento alla rinfusa	131,00 - 132,00	- da 152 a 160 kg	2,060
		- da 160 a 176 kg	2,120
PRODOTTI PER BURRIFICAZIONE		Scrofe da macello:	2,120
Zangolato di creme fresche per burrif. (€ per 1 kg)	3,25	- franco partenza - prezzo minimo	0,815
		- franco arrivo - prezzo massimo	0,985
FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO		Trailed arrivo prozzo massimo	0/3 03
QUALITÀ SCELTO		PRODOTTI PETROLIFERI (€/litro)	
- Produzione minimo 36 mesi e oltre	13,05 - 13,55	Carburanti per uso agricolo	
- Produzione minimo 30 mesi e oltre		- petrolio autotrazione	1,845
- Produzione minimo 24 mesi e oltre	12,00 - 12,30	- gasolio agricolo (agev fino l 1000)	1,239
- Produzione minimo 18 mesi e oltre	11,35 - 11,90	- gasolio agricolo (agev fino l 2000)	1,219
- Produzione minimo 15 mesi e oltre	10,80 - 11,15	- gasolio agricolo (agev fino l 5000)	1,189
- Produzione minimo 12 mesi e oltre	10,60 - 10,75	- gasolio agricolo (agev oltre l 5000)	1,167
1 10 GGZ TOTTE THIRM 12 THEST C OIL C	10,00 10,73		.,

SEDI DISTACCATE:

ZONA DI BORGOTARO - BEDONIA

Referente: Alberto Chiappari - Tel. 0525.96245 - E-mail: a.chiappari@confagricolturaparma.it

ZONA DI BUSSETO - SORAGNA

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

ZONA DI FIDENZA Referente: Stefano Lombardi - Tel. 0524.522348 - Fax 0524.892362 - E-mail: s.lombardi@confagricolturaparma.it

ZONA DI SAN SECONDO - COLORNO Referenti: Pietro Vighini e Dario Pezzarossa - Tel. 0521.872962 - Fax 0521.1681566 - E-mail: p.vighini@confagricolturaparma.it

ZONA DI FORNOVO TARO - MEDESANO - PELLEGRINO PARMENSE Referente: Pier Giorgio Oppici - Tel. 0525.2317 - Fax 0525.401607 - E-mail: p.oppici@confagricolturaparma.it

ZONA DI LANGHIRANO - TRAVERSETOLO

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



Quindicinale edito dall'Unione Provinciale Agricoltori di Parma Direttore Responsabile: Eugenio Zedda - Redazione: Cristian Calestani Grafica: Claudio Mondini - Tipolitografia Stamperia Scrl - Parma Registro Tribunale di Parma 26-5-1950 n. 67 - Iscrizione al R.O.C. n. 8964 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 Direzione - Redazione - Amministrazione - Via Magani, 6 - San Pancrazio, Parma Tel. 0521.954011 - Abbonamento annuale \in 43,00 - Copia singola \in 1,87

Per la PUBBLICITÀ telefonare allo 348.5211890 TARIFFE: per mm. colonna: commerciali \in 0,40; finanziari, legali, sentenze \in 0,50.

BOVINI (€ per 1 kg)	
vacche da macello a peso morto - razze da carne (R2-R3-U2-U3) > 340 kg pezzate nere o altre razze (O2-O3) 300-500 kg pezzate nere o altre razze (O2-O3) > 351 kg pezzate nere o altre razze (P3) 270-300 kg pezzate nere o altre razze (P3) > 301 kg	3,650 - 3,750 3,500 - 3,600 3,650 - 3,750 3,050 - 3,150 3,250 - 3,350
 pezzate nere o altre razze (P2) 240-270 kg pezzate nere o altre razze (P2) > 271 kg pezzate nere o altre razze (P1) fino a 210 kg pezzate nere o altre razze (P1) 211-240 kg pezzate nere o altre razze (P1) > 241 kg 	2,800 - 2,900 2,900 - 3,000 2,450 - 2,550 2,550 - 2,650 2,650 - 2,750
vitelloni da macello a peso vivo incroci naz. con tori da carne (limous., charol. e piemont.)(O2-O3-R2-R3) incroci francesi (R2-R3-U2-U3-E2) pezzati neri nazionali (P1-P2-P3-O2-O3) Incroci Aubrac (E2 -E3) prima qualità limousine (U2-U3-E2-E3) da kg 550-600 limousine (U2-U3-E2-E3) da kg 600-650 limousine (U2-U3-E2-E3) oltre kg 650 charolaise (U2-U3-E2-E3) da kg 700-750 charolaise (U2-U3-E2-E3) oltre kg 750 charolaise (U2-U3-E2-E3) oltre kg 750	2,660 - 2,790 3,510 - 3,610 1,990 - 2,120 3,810 - 3,860 3,970 - 4,070 3,920 - 4,000 3,860 - 3,910 3,650 - 3,690 3,550 - 3,620
scottone da macello a peso vivo - pezzate nere nazionali (P1-P2-P3-O2-O3) - incroci naz. con tori da carne (limousine, charolais e piemontese) (O2-O3-R2-R3) - limousine (U2-U3-E2-E3) da kg 430-470 - limousine (U2-U3-E2-E3) da kg 470-530 - limousine (U2-U3-E2-E3) oltre kg 530 - charolaise (U2-U3-E2-E3) da kg 500-550 - charolaise (U2-U3-E2-E3) oltre kg 600	1,870 - 2,030 2,720 - 2,900 3,720 - 3,770 3,700 - 3,750 3,620 - 3,720 3,460 - 3,560 3,460 - 3,560 3,460 - 3,560
da allevamento da latte (iscr. libro genealogico) - manzette pez. nere da ingravidare (al capo) manze pez. nere gravide 3-7 mesi (al capo) manze pez. nere gravide > 7 mesi (al capo) vacche da latte pez. nere primipare (al capo) vacche da latte pez. nere secondipare (al capo) vacche da latte pez. nere di terzo parto e oltre	700 - 750 1.500 - 1.550 1.650 - 1.700 2.050 - 2.100 1.950 - 2.000 1.170 - 1.220
da allevamento da latte (iscr. libro gen.) Parmigia - manzette pez. nere da ingravidare (al capo)	no Reggiano 700 - 750
- manze pez. nere gravide 3-7 mesi (al capo)	1.550 - 1.600

- manzette pez. nere da ingravidare (al capo)	700 - 750
- manze pez. nere gravide 3-7 mesi (al capo)	1.550 - 1.600
- manze pez. nere gravide > 7 mesi (al capo)	1.700 - 1.750
- vacche da latte pez. nere primipare (al capo)	2.100 - 2.150
- vacche da latte pez. nere secondipare (al capo).	2.050 - 2.100
- vacche da latte pez. nere di terzo parto e oltre a Ton.	1.170 - 1.220

vitelli svezzati

nia blua balga masabi da lu 100 220 lu	2.460 2.666
- pie blue belga maschi da kg 180-220 kg	3,460 - 3,660
- pie blue belga femmine da kg 160-200 kg	3,460 - 3,660

NUMERI TELEFONICI DELL'UNIONE AGRICOLTORI

TEL. 0521.954011 e-mail: 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	