



GAZZETTINO AGRICOLO

Confagricoltura Parma

QUINDICINALE DELL'UNIONE PROVINCIALE DEGLI AGRICOLTORI - RISERVATO AGLI ASSOCIATI - ANNO 75° - 27 APRILE 2024 - NUMERO 9

PARMIGIANO REGGIANO

Degustata una forma stagionata 12 anni

Una forma di Parmigiano Reggiano da record, stagionata ben 12 anni dal caseificio **Parma2064**, è stata aperta a mano e degustata in occasione della seconda tappa del format **"Il Cuoco e il Contadino...in tour"** al **Museo del Parmigiano Reggiano** di Soragna. Un evento che è stato seguito, con molta curiosità, da tante persone che hanno partecipato all'appuntamento ideato da **Confagricoltura Parma** e **Parma Quality Restaurants** che, da quest'anno, è in tour in tutti i **Musei del cibo** del Parmense con l'intento di valorizzare il rapporto diretto fra agricoltori e ristoratori del territorio,

promuovendo così sostenibilità e tipicità enogastronomiche. L'appuntamento di Soragna si è aperto con il laboratorio ludico creativo **"Universo Latte"** che ha coinvolto i bambini e bambine in semplici e divertenti esperimenti. Nel frattempo per gli adulti è stato possibile partecipare alla visita guidata all'interno del museo del Parmigiano. Spazio, quindi, alla tavola rotonda **"Gusto autentico: un'eccellenza chiamata Parmigiano Reggiano"**, moderata da **Luigi Franchi** con interventi di **Andrea Pasquali**, battitore del Con-

Continua a pag. 2



La forma di Parmigiano Reggiano di 12 anni.



Da sinistra Zedda, Spigaroli e Gelfi.

VINITALY

Bene i bianchi, difficoltà per i rossi: -8% di export

Un buon momento per i vini bianchi, mentre per i rossi c'è una fase di difficoltà testimoniata da un -8% nelle esportazioni. Sono alcune delle considerazioni che **Confagricoltura** ha presentato, insieme ad **Ismea**, ed analizzato nel corso di **Vinitaly** dove lo stand dell'organizzazione agricola ha accolto più di **5mila persone** nei quattro giorni di fiera. "Con l'attuale campagna - spiega **Federico Castellucci**, presidente della federazione vino di Confagricoltura - abbiamo toccato il punto più basso in volumi, dal dopoguerra, con 38 milioni di ettolitri. I rossi hanno perso l'8% di esportazione, pertanto gli investimenti sull'export si confermano una scelta irrinunciabile per

stimolare la domanda, cercando di promuovere modelli di consumo anche innovativi". **Tiziana Sarnari** di **Ismea** ha confermato: "È evidente il cambiamento in atto nella produzione e nelle preferenze dei consumatori, che si accompagna a una tendenza generale positiva per i vini bianchi e rosati, che arrivano al 50% delle scelte, e una diminuzione dei vini rossi, fermi al 38% delle scelte". Anche per il settore vitivinicolo una delle principali sfide è quella del cambiamento climatico che impone nuove strategie produttive ed è necessario considerare anche gli obiettivi europei di riduzione dei principi

Continua a pag. 3

CIBUS 2024

Dal 7 al 10 maggio alle Fiere di Parma

Torna **Cibus** - il 22° Salone internazionale dell'alimentazione - che si terrà alle **Fiere di Parma dal 7 al 10 di maggio**.

Ricchissimo il calendario di appuntamenti della manifestazione per la quale sono stati annunciati più di **3.000 brand** in esposizione e **2.000 top buyer** internazionali.

Confagricoltura sarà presente nel padiglione **07-08 stand B 036** con tantissime iniziative.

Già certa martedì 7 maggio alle 12 l'inaugurazione dello stand di Confagricoltura con intervento del presidente nazionale **Massimiliano Gian-**

santi e delle autorità per la presentazione di **Mediterranea**: la nuova associazione, frutto dell'alleanza tra **Confagricoltura** e **Unione Italiana Food**, tra le maggiori organizzazioni di rappresentanza dell'alimentare in Europa con oltre 900 marchi che finiscono sulle tavole di tutto il mondo. Una compagine che esprime un valore di 106 miliardi di euro (56 miliardi per l'industria e 49,2 miliardi per la parte agricola, incluso il valore aggiunto) e offre lavoro a oltre 650mila addetti, coinvolgendo 2/3 delle imprese agricole italiane.

Continua a pag. 2



CIBUS
22° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA.7|10MAGGIO.2024

Segue dalla prima pagina
PARMIGIANO REGGIANO



Il taglio a mano della forma.

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano; **Giacomo Ramelli**, presidente della Cooperativa Casearia Agrinascente; **Andrea Ghidoni**, insegnante e formatore in campo dietetico-nutrizionale e **Cristina Cerbi**, chef dell'Osteria di Fornio. Gran finale con la chef che ha preparato gli sgonfiotti e cremoso al Parmigiano Reggiano, su vellutata di pomodoro e basilico abbinati agli spumanti metodo classico della cantina **Oinoe** di Guardasone con guida alla degustazione di **Alessandra Chiarini** dell'Associazione italiana sommelier. Nel corso della giornata il numeroso pubblico presente ha potuto visitare anche il Museo della civiltà contadina, a fianco del Museo del Parmigiano.

“Sta iniziando il percorso di revisione del Piano di regolazione dell’offerta del Parmigiano – ha sottolineato **Roberto Gelfi**, presidente di Confagricoltura Parma –. Non basta la fama che, da sempre, contraddistingue il Parmigiano per garantire reddito a tutte le categorie coinvolte nella sua produzione. Pertanto serviranno regole chiare, precise ed efficaci affinché il reddito sia distribuito equamente in tutta la filiera”.

Si è soffermato sui novant’anni del Consorzio, invece, **Andrea Pasquali**: “Nacque proprio qui a Soragna, nella Rocca Meli Lupi, il 27 luglio del 1934. Quest’anno sono in programma tanti eventi celebrativi sia nel comprensorio che all’estero: il primo già avvenuto a Parigi e tra i prossimi New York”.

Tante le caratteristiche esaltate da una forma di 12 anni come spiegato da **Giacomo Ramelli**: “Serve un latte di grande qualità e una lavorazione attenta del casaro per il giusto rapporto tra grasso e caseina. Di certo è un fatto eccezionale che un prodotto naturale come il Parmigiano, senza conservanti, possa stagionare per 12 anni. Sul piano del gusto una stagionatura così lunga esalta aromi decisi e marcati, concentrando molto il sapore”.

La prossima tappa del “Cuoco e il Contadino...in tour” sarà il 26 maggio al **Museo del Prosciutto** di Langhirano.



Da sinistra Roberto Gelfi, Giacomo Ramelli, Luigi Franchi, Cristina Cerbi, Alessandra Chiarini, Andrea Pasquali, Andrea Ghidoni ed Eugenio Zedda.



L’abbinamento con il vino della cantina Oinoe.

CIBUS

Mercoledì 8 maggio sarà il giorno dedicato a **Confagricoltura Donna** con la presentazione del libro “Le grandi chef in una ricetta” e show cooking al femminile. Giovedì 9 maggio giornata dedicata al convegno dell’**Anga** e alla presentazione del progetto **ConfagriBio** e focus sui neo nati biodistretti del Parmense: **Alte Valli** e **Parma Bio Valley**. Infine venerdì 10 maggio momenti dedicati all’attività di **Agro-network**. Tutti i dettagli del calendario di appuntamenti di Confagricoltura a Cibus saranno pubblicati sul nostro sito www.confagricoltura.org/parma e sulle pagine social (Facebook ed Instagram) di Confagricoltura Parma.

Fiocco Azzurro

E’ nato nei giorni scorsi

Leonardo Pizzigalli

figlio di Giacomina e Sebastiano, viceresponsabile dell’Ufficio tecnico della sede centrale di Confagricoltura Parma. Al nei genitori Giacomina e Sebastiano le congratulazioni di tutta Confagricoltura Parma.

VERSO LE ELEZIONI

Il 6 maggio alle 20 al Podere Casa Rossa Confagricoltura Parma incontra il candidato Garagnani

Si avvicina l’appuntamento elettorale dell’8 e 9 giugno con le elezioni amministrative in diversi comuni del Parmense e con il voto per le elezioni europee.

Come noto, anche a seguito delle criticità emerse dall’applicazione della nuova Pac occorre prestare la massima attenzione ai parlamentari che si andranno ad eleggere il prossimo 8 e 9 giugno.

Si prospetta una legislatura chiave per tutto il nostro comparto, come la nostra assemblea straordinaria di

Bruxelles ha abbondantemente spiegato. Basti pensare all’impostazione con cui l’Europa si è mossa negli ultimi anni rispetto al green Deal o alla Pac.

Per questi motivi le prossime elezioni europee saranno molto importanti per noi, e per questo è necessario fare in modo che vi sia il maggior numero possibile di parlamentari europei italiani disposti ad ascoltare le esigenze del comparto agricolo, adoperandosi, in piena libertà, per cercare le soluzioni più adatte ai problemi.

Confagricoltura Parma organizzerà momenti di incontro e confronto con i candidati.

Il primo, da segnare in agenda, si terrà nella serata del 6 maggio alle 20 al Podere Casa Rossa (strada Val Parma 45 - Parma) con Guglielmo Garagnani, allevatore bolognese della filiera del Parmigiano Reggiano, già presidente di Confagricoltura Emilia-Romagna e vicepresidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano che si candiderà nelle fila di Fratelli d’Italia.

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 

COMUNE DI PELLEGRINO PARMENSE



CERCASI

CERCHIAMO AMBULANTI PER LA 37° EDIZIONE DELLA FIERA DEL PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA SABATO 20 E DOMENICA 21 LUGLIO 2024

COMUNE DI PELLEGRINO PARMENSE  

Segue dalla prima pagina VINITALY



Monte delle Vigne.

attivi del 50% entro il 2030 senza che vengano fornite alternative valide. Presente a Vinitaly anche una delegazione di Confagricoltura Parma guidata dal presidente **Roberto Gelfi** e dal direttore **Eugenio Zedda** che ha fatto visita alle aziende parmensi associate: **Monte delle Vigne**, che ha partecipato ad un wine tasting



Tenute Venturini Foschi.

rivolto soprattutto agli importatori nello stand di Confagricoltura, **Antica Corte Pallavicina** – che ha presentato “NeroMaestro”, un lambrusco Mestri espressione del territorio – e **Tenute Venturini Foschi** che ha partecipato a degustazioni b2b nello stand di Confagricoltura. Non è passata inosservata la scarsa presenza, in

termini numerici, delle cantine parmensi a Vinitaly rispetto al passato. “Una situazione – dichiarano Gelfi e Zedda – che testimonia un momento di incertezza sul mercato e che deve servire al **Consorzio dei Vini dei Colli di Parma** come stimolo per ripartire e superare un momento di difficoltà come quello attuale”.

BIODISTRETTI

Riconosciuti l'Alte Valli e il Parma Bio Valley

Sono stati riconosciuti, dalla **Regione Emilia-Romagna**, i due biodistretti del Parmense: **l'Alte Valli** e il **Parma Bio Valley**.

Il 5 aprile, come riportato in un articolo della Gazzetta a firma della giornalista Monica Rossi, è arrivata la notizia del riconoscimento del “Biodistretto delle Alte Valli” che riunisce 57 comuni tra tre regioni (Emilia-Romagna, Toscana e Liguria) nelle province di Parma, Piacenza, Genova e Massa Carrara.

“Siamo ufficialmente un biodistretto anche per la Legge – il messaggio riportato sul profilo Facebook di Alte Valli –. La Regione Emilia-Romagna ci ha riconosciuto e fatto inserire al Ministero tra i biodistretti italiani. Ora al lavoro con le Regioni Liguria e Toscana per confermare anche il loro pezzo. Abbiamo affrontato la montagna più impervia, ma ce l'abbiamo fatta. Un lavoro durato quasi 10 anni, desiderio di molti. Abbiamo scritto un pezzo di storia della nostra Terra”.

Un messaggio ripreso anche dal presidente di Alte Valli **Simone Andrei** nelle dichiarazioni riportate nell'articolo della Gazzetta di Parma: “Un risultato tanto sperato quanto atteso, frutto di un lavoro durato quasi 10 anni, ottenuto grazie al continuo dialogo con i sindaci, con la Provincia, con la Regione e le associazioni di rappresentanza con tutti i cittadini. Siamo convinti che questo ricono-

scimento sia un risultato e una vittoria di chi vive nelle nostre montagne e delle aziende che lavorano da oltre 50 anni in armonia con il territorio. Un riconoscimento che non solo premia il grande lavoro di un territorio intero, ma ne esalta le sue reali e concrete caratteristiche: una straordinaria biodiversità e una reale sostenibilità”.

Il 17 aprile, nel corso di una conferenza stampa convocata in Comune a Parma, è stato annunciato il riconoscimento anche del distretto “**Parma Bio Valley**” che comprende un potenziale di circa seicento imprenditori agricoli, con oltre ventimila ettari coltivati a biologico, e oltre settecento trasformatori in un'area di 26 comuni della provincia di Parma con il coinvolgimento di diversi altri enti del territorio.

Soddisfazione è stata espressa dall'assessore alla Sostenibilità ambientale del Comune di Parma **Gianluca Borghi**, che ha dichiarato: “Il Distretto Parma Bio Valley è un valore aggiunto per Parma ed il suo territorio che si fonda sulla produzione di prodotti tipici nel segno della sostenibilità ambientale. Nasce dalla collaborazione tra pubblico e privato e si inserisce in modo coerente nel percorso che la città ha intrapreso verso la neutralità carbonica per il 2030”.

Filippo Arfini, professore del dipartimento Scienze Economiche e Aziendali dell'Università di Parma, ha ricordato che il riconoscimento del Parma Bio

Valley si lega alla politica agricola europea che vuole arrivare al 25% di superficie biologica sul territorio. “A livello nazionale – ha precisato – l'Università di Parma sta coordinando un importante progetto Pnrr, grazie alla Fondazione Onfoods, per promuovere la produzione di prodotti biologici, coinvolgendo il mondo agricolo e tutta la filiera, nel segno della qualità e a favore dei consumatori”. **Tiziana Sfriso**, presidente del Distretto Parma Bio Valley, ha dichiarato: “Il riconoscimento nasce da un percorso di condivisione che ha visto coinvolti diversi soggetti a partire da Comune, Università e mondo produttivo. Si tratta di un progetto di valore che va a beneficio del territorio”.

Il commento di Confagricoltura

“Accogliamo con molta soddisfazione la notizia del riconoscimento ufficiale dei biodistretti – dichiara **Roberto Gelfi**, presidente di **Confagricoltura Parma** –. Abbiamo creduto fermamente in questi progetti sostenendoli con convinzione. Continueremo nella nostra attività di supporto al Biodistretto Alte Valli anche per i prossimi passaggi che riguarderanno l'analogo riconoscimento da parte delle regioni Liguria e Toscana e del distretto Parma Bio Valley in merito alle iniziative che vorrà mettere in atto”.

Cornini

dal 1930

PRODOTTI PETROLIFERI
COMBUSTIBILI - CARBURANTI
LUBRIFICANTI - BITUMI



CAMPAGNA PROMOZIONALE
OLI LUBRIFICANTI IP



AdBlue



Via Trieste, 57 - PARMA ☎ 0521 270745 - Fax 0521 272570 ✉ info@corninipetroli.it CORNINIPETROLI.IT

POMODORO DA INDUSTRIA

**Trattativa per il prezzo conclusa,
senza nessun accordo**

**Confagricoltura: “Si riapra il confronto
per il bene della filiera”**



“Va riaperta la trattativa per definire il prezzo del pomodoro da industria del Nord Italia. È un’azione necessaria per il bene di tutta la filiera”. Questa la richiesta che abbiamo avanzato, come **Confagricoltura Parma**, a seguito della conclusione della trattativa, annunciata da Anicav (Associazione nazionale delle industrie delle conserve alimentari vegetali), relativa alla definizione dell’**Accordo quadro dell’area Nord Italia**.

“Stiamo vivendo una situazione senza precedenti – il nostro commento, al momento di andare in stampa con questo numero del Gazzettino Agricolo –. Non era mai accaduto, a nostra memoria, che la trattativa per la definizione dell’Accordo quadro dell’area Nord Italia fosse dichiarata conclusa, in maniera irrevocabile, senza arrivare alla sottoscrizione di un accordo che definisse il prezzo di riferimento per l’annata in corso. Anicav ha invitato le industrie a procedere autonomamente per sottoscrivere accordi con i singoli produttori. Quest’azione darebbe il via ad una vera e propria ‘deregulation’ rispetto alle regole che hanno sempre consentito, pur tra difficoltà e

diverse posizioni, di trovare un accordo tra produttori di pomodoro e trasformatori.

Sarebbe uno strappo che pregiudicherebbe le relazioni di filiera vanificando l’importante ruolo delle Organizzazioni di produttori mettendo in discussione le regole condivise e la rilevanza di azioni quali il monitoraggio delle consegne, il controllo della qualità e delle certificazioni oggi in capo all’Oi Pomodoro da industria del Nord Italia, organo costituito anni fa da imprenditori che hanno scritto la storia dell’industria conserviera a Parma. Per queste ragioni riteniamo sia necessario fare tutto quanto possibile affinché la trattativa, al momento dichiarata conclusa, possa essere riaperta. Per ricucire lo strappo fondamentale potrebbe essere il ruolo della parte politica per compiere quell’attività di mediazione necessaria affinché trasformatori e produttori, con i rispettivi organi di rappresentanza, possano trovare l’intesa per un Accordo quadro che è sempre stato, prima di tutto, una forma di garanzia reciproca rispetto ad una corretta programmazione e ad un’equa remunerazione”.

OFFERTA DI LAVORO

Importante azienda agricola della provincia di Parma cerca
TRATTORISTA FATTORE AZIENDA AGRICOLA

La risorsa inserita dovrà occuparsi di:

- utilizzare macchinari agricoli con le relative lavorazioni colturali ed irrigazione;
- essere in grado di effettuare la manutenzione giornaliera di trattori, macchinari e attrezzature;
- coordinare e gestire gli altri dipendenti stagionali trattoristi e manuali (team di 5/6 persone);
- gestire documentazione DDT e altra documentazione tecnica.

Requisiti richiesti:

- esperienza nell’uso dei macchinari;
- preferenziale, ma non determinante, esperienza in colture orticole (pomodoro, cipolle, zucche, cavolfiore, basilico);
- patentino fitosanitario;
- flessibilità oraria;
- ottima conoscenza della lingua italiana parlata/scritta;
- disponibilità immediata;
- essere automunito.

Sede di lavoro: PARMA provincia dir. nord.

Gli interessati, di entrambi i sessi (L. 903/77), possono inviare il curriculum dettagliato con consenso al trattamento dei dati (Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e GDPR - Regolamento UE 2016/679) a info@skriptoline.it

SYNECO

AF5E

CONCIME FOGLIARE A BASE DI POTASSIO

AIUTA LA NUTRIZIONE DELLA PIANTA AUMENTANDONE LO SVILUPPO

- ✓ AUMENTA IL BENESSERE VEGETALE COMPLESSIVO
- ✓ MIGLIORA LA RISPOSTA AGLI STRESS DI VARIA NATURA
- ✓ PERFETTA MISCIBILITÀ CON I NORMALI TRATTAMENTI FITOSANITARI
- ✓ PUÒ ESSERE INTEGRATO NELLA COMPOSIZIONE DEI NORMALI TRATTAMENTI
- ✓ FAVORISCE UNA MIGLIORE PERSISTENZA ED ASSORBIMENTO DEGLI ALTRI PRODOTTI APPLICATI

Syneco Bologna srl - Via Praga, 8 Bianconese (PR) Tel. 0521 618101
www.syneco.it - info@synecobologna.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

IL VALORE DELLA TERRA: L'AGRICOLTURA DEL FUTURO

Confagricoltura Parma ospite del convegno di Italia Viva

“Il valore della terra. L'agricoltura del futuro”. Questo il tema al centro del convegno organizzato al **Podere Stuard** da **Italia Viva** con ospiti le aziende di **Confagricoltura Parma**.

Dopo i saluti introduttivi di **Aldo Usberti** (presidente provinciale Italia Viva Parma), **Matteo Ferroni** (presidente Italia Viva Parma), **Stefano Mazzetti** (presidente Italia Viva Emilia-Romagna) e **Nicola Cesari** (sindaco di Sorbolo Mezzani) ha preso il via la tavola rotonda moderata da **Pasquale Gerace** (consigliere regionale di Italia Viva) e preceduta da un minuto di silenzio in memoria di **Maria Rita Correnti**.

Ad aprire il confronto l'intervento di **Tiziana Sfriso**, neo presidente di **Confagricoltura Donna Parma** e alla guida dell'allevamento di suini allo stato brado “**Lo Spineto**”, che ha messo in evidenza le tante lacune emerse nella gestione dell'emergenza della Peste suina africana:

“In questi due anni, come allevatrice, mi sono sentita completamente abbandonata dalle Istituzioni preposte al controllo e alla gestione del proliferare della fauna selvatica. È mancato un coordinamento delle azioni. Non mi è piaciuta l'omertà imposta per paura di un calo dell'export, una scelta fatta sulle spalle degli allevatori”.

Poi parola al presidente dell'Azienda sperimentale Stuard **Roberto Ranieri** che ha parlato dei progetti innovativi portati avanti come l'irrigazione digitalizzata; Irriframe; produzione bio; vendita di



Relatori e partecipanti al convegno.

prodotti all'emporio e agricoltura sociale. Quindi intervento di **Andrea Minardi** della cooperativa casearia **Agrizoo**: “L'agricoltura, purtroppo, ha scontato la presenza, per decenni, di persone non all'altezza che hanno legiferato in merito al nostro settore. Nel comparto del Parmigiano, spesso, lavoriamo con prezzi sottocosto. Servirebbe una legge che, in qualche modo, garantisca che un terzo del valore di un prodotto sul mercato sia riconosciuto al produttore”.

Il presidente di Confagricoltura Parma **Roberto Gelfi** ha poi presentato alcune delle principali richieste del settore primario alla politica. “L'agricoltura ha bisogno di innovazione per il miglioramento genetico delle piante al fine di ottenere varietà che sopportino meglio la situazione climatica. Siamo a favore della costruzione degli invasi ad uso plurimo (civile, industriale ed agricolo) per contrastare la crisi idrica e crediamo che forme di agevolazione come agricoltura 4.0 siano da ricalibrare”. Altri temi citati dal presidente Gelfi sono stati: la tutela del ruolo dei produttori all'interno delle filiere; la tutela delle Dop rispetto alle strategie commerciali della Gdo; l'attenzione alla gestione del rischio climatico in agricoltura ed il supporto nel percorso del ricambio generazionale nella guida delle aziende.

A raccogliere tutti questi spunti sono state le senatrici **Silvia Fregolent** e **Teresa**

Bellanova: “L'agricoltura, oggi, ha bisogno di molto coraggio. Il coraggio di fare scelte innovative che magari, nell'immediato, non portano tanto consenso, ma che sono decisive per migliorare il settore. L'agricoltura non è solo produzione di cibo, ma che è anche turismo, enogastronomia, cura e valorizzazione del territorio e delle aree interne. Deve esserci sostenibilità ambientale legata a sostenibilità economica e sociale. Bisogna puntare sui contratti di filiera e su mercati aperti, applicando la reciprocità”.

since 1979

Seguici su

SIDERMECCANICA

POMPE E MOTOPOMPE INNOVATIVE

www.sidermeccanica.eu
Via Parma n°84/bis - 43022 MONTICELLI TERME - PARMA (ITALY)
Tel. 0521 658294 - E-mail: info@sidermeccanica.eu

Consorzio Agrario MARKET

NUOVA GESTIONE

CONSORZIO AGRARIO PARMA

BUSSETO

SIGMA

MERCOLEDÌ 17 APRILE
VIA IRENEO AFFÒ, 6/8 - BUSSETO (PR)

@consorzioagrarioparma

“COSTRUIAMO, INSIEME, LA CONSULENZA DEL FUTURO”

Convegno a Palermo



“Costruiamo, insieme, la consulenza del futuro”. Questo il titolo del convegno, tenutosi a Palermo dall’8 al 10 aprile, con il coinvolgimento dei servizi confederali legati ad **Anpa** (pensionati di Confagricoltura), **Fiiif** (Federazione italiana impresa agricola familiare), **Patronato Enapa** e **Caf Confagricoltura**.

Si è trattato di una tre giorni di confronto tra i dirigenti d’area nazionale di Confagricoltura e i presidenti degli enti confederali, arricchito dai contributi di diversi dirigenti nazionali del ministero del Lavoro e delle Politiche sociali, dell’Inps

e di altri partner tecnologici.

Al centro del dibattito la contribuzione previdenziale con filo conduttore l’importanza dei servizi alla persona, come strumento che completa la tutela degli interessi degli associati di Confagricoltura, dei loro dipendenti e di tutte le categorie sociali.

“Confagricoltura – ha scritto la direttrice generale **Annamiaria Barrile** sul proprio profilo LinkedIn – attribuisce grande importanza ai servizi alla persona, come strumento che completa la tutela degli interessi dei nostri associati, dei loro coadiuvanti e di tutte le categorie sociali. In quest’ottica, abbiamo

avviato un progetto in sinergia tra i quattro enti riuniti in questi giorni. Fondamentale per questa attività la rete di prossimità per l’assistenza e la consulenza previdenziale, fiscale e sindacale che trova il suo perno negli uffici territoriali, dislocati in tutte le province del nostro Paese. Si tratta di un’iniziativa caratterizzata da una forte presenza femminile che testimonia un buon equilibrio di genere tra gli operatori del nostro sistema”.

Per Confagricoltura Parma hanno partecipato la responsabile provinciale del Patronato Enapa **Chiara Emanuelli** e per il Caf **Daniela Dondi** e **Giulia Ferri**.

CONFAGRICOLTURA DONNA

“Le grandi chef in una ricetta”

“Millesfoglie di pisarei, cremoso di Parmigiano Reggiano, perle di Aceto balsamico tradizionale di Modena con sorbetto di pera Abate”. C’è tutta l’**Emilia-Romagna** nel piatto pensato dalla cuoca stellata **Isa Mazzocchi** per il libro “**Le grandi chef in una ricetta**” che è stato presentato alla Camera dei Deputati.

“Sono orgogliosa di aver contribuito a questo progetto così significativo, che valorizza le risorse dell’Emilia Romagna, terra generosa e straordinariamente ricca di eccellenze. Un volume che rispecchia l’Italia e i valori della terra, che passano attraverso la cucina e le mani delle cuoche, per diventare poi ricette e piatti che da sempre conquistano i palati dei nostri clienti”, commenta la chef titolare del ristorante “La Palta” una Stella Guida Michelin 2024 a Borgonovo Val Tidone (Piacenza).

“La nostra regione esprime prodotti agricoli d’eccellenza, nonché saperi e tecniche artigianali che il mondo ci invidia e che sono il biglietto da visita del territorio – spiega **Diana Bortoli**, presidente di **Confagricoltura Donna Emilia Romagna** –. Con questo libro vogliamo valorizzare la cultura materiale emiliano-romagnola legata al cibo e ai percorsi culinari”.

“In un mondo in cui la gastronomia è posta in prima linea, troppo spesso si dimentica il cuore pulsante che c’è dietro ogni piatto: l’agricoltura. Non vogliamo che il nostro settore resti un fantasma sbiadito sullo sfondo. Questo è il motivo per cui è nato il progetto ‘Confagricoltura Donna



Lollobrigida ed Oddi Baglioni.

incontra le Grandi Chef’ per esaltare la stretta connessione tra agricoltura e gastronomia. Nove grandi chef saranno le nostre ambasciatrici in un viaggio di valorizzazione del Made in Italy agricolo, dal territorio fino alle tavole”, ha affermato alla presentazione del volume la presidente nazionale

di Confagricoltura Donna, **Alessandra Oddi Baglioni**. È intervenuto anche il ministro dell’Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, **Francesco Lollobrigida**, che ha condiviso il suo apprezzamento per l’iniziativa di Confagricoltura Donna con le grandi chef e ha messo in evidenza come il **Governo** stia lavorando per il riconoscimento della cucina italiana come patrimonio dell’**Unesco**. Il ministro ha anche rilevato l’importanza dell’impegno sociale dietro al libro di ricette i cui proventi serviranno a contrastare la violenza sulle donne, attraverso donazioni alla Onlus “Vite senza paura”.

Grandi chef hanno collaborato al progetto di Confagricoltura Donna oltre a Isa Mazzocchi, Cristina Bowerman, Laura Colajacovo, Anna Ghisolfi, Rosanna Marziale, Valeria Raciti, Solly Tomasone, Viviana Varese e Francesca Vierucci. Ampia la partecipazione di deputati e senatori di ogni schieramento, per testimoniare l’importanza dell’iniziativa delle imprenditrici per valorizzare il “made in Italy” agroalimentare.

“Ringrazio Confagricoltura Donna – ha detto il componente della giunta Confederale, Nicola Cilento, presente all’evento – per il suo impegno che dà voce alle imprenditrici agricole. Questa iniziativa valorizza in modo significativo la nostra agricoltura e le filiere in tutta la loro interezza, aggiungendo anche l’aspetto sociale contro la violenza di genere con le clementine antiviolenza il 25 novembre e anche con questo volume di ricette”.

CRÉDIT AGRICOLE ITALIA

Prima banca ad operare con il pegno rotativo per il mondo del vino



Le scorte di vino in cantina potranno costituire la garanzia per l'erogazione di un finanziamento, che va ad aggiungersi ai tradizionali fidi a breve e medio termine. Intorno a questa nuova opportunità, resa possibile dalla recente normativa che permette di estendere lo strumento finanziario del Pegno Merce a tutti i prodotti Dop e Igp, si è sviluppato a Vinitaly il dibattito organizzato da **Crédit Agricole Italia** e **Confagricoltura**, nel quadro della collaborazione finalizzata a sostenere lo sviluppo delle aziende vitivinicole.

La nuova forma di finanziamento garantito dal valore del vino affinato in cantina permetterà agli imprenditori del settore di far fronte a due necessità: le esigenze di liquidità legate alla conduzione e il bisogno di un accesso privilegiato al credito per ottemperare agli obblighi dei disciplinari di produzione Dop e Igp, anche al fine di sostenere gli investimenti legati a transizione energetica, innovazione digitale e passaggio generazionale. Altra caratteristica fondamentale dello strumento è quella della rotatività, cioè la possibilità di variare la scorta di prodotto in funzione della rotazione del magazzino: a fronte della vendita di un certo quantitativo di merce, per mantenere l'affidamento, è possibile reintrodurre un quantitativo analogo dello stesso valore.

"L'Italia ha il primato europeo di eccellenze agroalimentari a marchio

Dop e Igp, sia come numero sia in termini di fatturato, con un valore della produzione che sfiora i 20 miliardi di euro – ha osservato **Vittorio Ratto**, vicedirettore generale di Crédit Agricole Italia – Un comparto così strategico del nostro Made in Italy deve poter contare su molteplici fonti di finanziamento. In questo senso, i vini pregiati a lungo affinamento possono essere ulteriormente valorizzati e rappresentare una garanzia per finanziare i progetti di crescita. Noi come Banca ci lavoriamo da tempo e oggi siamo il primo Istituto per operazioni perfezionate con lo strumento del Pegno Merce ed iscritte al Sistema Informativo Agricolo Nazionale".

"Le denominazioni Dop e Igp sono un veicolo fondamentale per la crescita, nazionale e internazionale, del settore primario, con ancora un grande potenziale nel comparto vitivinicolo. L'opportunità offerta da Crédit Agricole Italia garantisce sicurezza e affidabilità e incarna la missione di Confagricoltura: posizionare l'agricoltura come asset strategico per il Sistema Paese, al servizio di imprese e cittadini – ha dichiarato **Annamaria Barrile**, direttrice generale di Confagricoltura – In questo momento è indispensabile affiancare i nostri imprenditori con strumenti finanziari come il pegno rotativo, essenziali per favorire l'accesso al credito e fronteggiare le sfide poste dal mercato".



TECNICO ADDETTO AI SERVIZI ALL'IMPRESA AGRICOLA

Corso Dinamica:
iscrizioni sino al 16 maggio 2024

Dinamica srl propone un corso per la formazione quale "Tecnico addetto ai servizi all'impresa agricola". Il corso punta a formare trasversalmente in merito a competenze funzionali ai processi di transizione ecologica che interessano le imprese della filiera agroalimentare per garantire un supporto nell'adozione di soluzioni produttive e gestionali sostenibili.

Opportunità occupazionali

Un profilo professionale di questa tipologia è fortemente richiesto dalle organizzazioni di categoria agricola (tra le quali Confagricoltura) e da strutture che operano nell'assistenza tecnica e nei servizi all'impresa di carattere gestionale, amministrativo e di consulenza per un orientamento alle strategie di mercato anche in linea con le Politiche Agricole Comunitarie inerenti alla sostenibilità ambientale ed economica. Si prevede l'inserimento nell'area territoriale delle province di Parma e Reggio Emilia.

Contenuti del corso

Temi trattati durante il corso saranno: pianificazione del servizio in ambito agricolo; costruzione del budget di servizio; organizzazione del servizio; gestione delle risorse professionali ed economiche; posizionamento dei servizi nel sistema agricolo e agroalimentare; pianificazione strategica ed operativa; comunicazione e gestione del cliente; customer care; customer satisfaction e sicurezza sul lavoro.

Durata e periodo di svolgimento

Il corso ha una durata di 500 ore

composte da 300 ore in aula e 200 ore di stage formativo con periodo di svolgimento tra fine maggio e novembre 2024.

Al termine sarà rilasciato l'attestato con qualifica regionale di "Tecnico esperto nella gestione dei servizi - 7° livello EQF".

Destinatari e requisiti sostanziali di accesso

I destinatari sono persone occupate o disoccupate (minimo 12), in possesso dei seguenti requisiti:

- residenza o domicilio nella regione Emilia Romagna;
- possesso di un titolo di studio o qualificazioni coerenti con i contenuti del percorso e di livello EQF almeno pari al 4° (preferibilmente diploma tecnico-commerciale, agrario, professionale per i servizi commerciali, maturità scientifica o laurea a indirizzo economico, giuridico e gestionale);
- conoscenze della lingua inglese liv. A2 (grammatica e lessico base);
- conoscenze in ambito economico e normativo;
- conoscenze di informatica (utilizzo applicativi più diffusi, piattaforme online).

Tempi e modalità di iscrizione

Le iscrizioni sono aperte fino al 16/05/2024.

Contatti

Per informazioni e iscrizioni scrivere a:

Dinamica Reggio Emilia
0522920437 - re@dinamica-fp.it
Dinamica Parma
05211554165 - pr@dinamica-fp.it



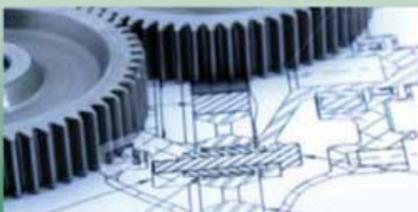
DI SIMONE COLLA

Riparazione e vendita macchine agricole Trapiantatrici e macchine raccolta pomodori Vendita ricambi

Assistenza Diretta su Campo
Disponiamo di un'attrezzata officina interna con tecnici specializzati, costantemente aggiornati.

Raccordature Tubi Idraulici
Effettuiamo su richiesta raccordature tubi idraulici.

Riparazioni Oleodinamiche
Officina dotata delle necessarie attrezzature per offrire la più accurata assistenza alle macchine.
Disponibilità Ricambi o Magazzino
Ampio magazzino ricambi con disponibilità immediata



TRAPIANTATRICE
PER POMODORI

Strada Bassa Nuova, 167 - 43123 MALANDRIANO (Parma) - Tel. 335 7017794 - info@esseciparma.com - simone.colla.esseci@gmail.com - www.esseciparma.com

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 19 APRILE 2024

FORAGGI (€ per 100 kg)	
Fieno di erba medica o prato stabile	
1° taglio 2023	10,500 - 13,000
Fieno di erba medica 2° e 3° taglio 2023 ..	15,500 - 18,000
Fieno di prato stabile 2° e 3° taglio 2023 ..	14,500 - 15,000
<i>Fieno da agricoltura biologica</i>	
Fieno di erba medica o stabile 1° taglio 2023	11,500 - 14,000
Fieno di erba med. o stab. 2° e 3° taglio 2023	16,500 - 19,000
<i>Paglia di frumento:</i>	
- 2023 pressata	7,500 - 8,500

GRANAGLIE, FARINE	
E SOTTOPRODOTTI (€ per 1.000 kg)	
<i>Frumento duro nazionale</i>	
- biologico	364,00 - 374,00
- fino peso per hl non inf. a 80 kg	322,00 - 327,00
- buono merc. peso per hl non inf. a 78 kg.	291,00 - 296,00
<i>Frumento tenero nazionale</i>	
- biologico	325,00 - 330,00
- speciale di forza (peso per hl 80)	303,00 - 308,00
- speciale (peso per hl 79).....	248,00 - 253,00
- fino (peso per hl 78/79).....	195,00 - 199,00
- buono mercantile (peso per hl 75/76)	186,00 - 191,00
- mercantile (peso hl 73/74	171,00 - 186,00
<i>Granturco: sano, secco, leale, mercantile:</i>	
- nazionale.....	186,00 - 190,00
<i>Orzo: sano, secco, leale, mercantile:</i>	
- nazionale peso per hl da 55 a 57 Kg.	155,00 - 160,00
- peso per hl da 60 a 62 Kg.	177,00 - 180,00
- peso per hl da 63 a 64 Kg.	185,00 - 187,00
- peso per hl 67 Kg ed oltre.....	195,00 - 197,00
<i>Avena sana, secca, leale, mercantile</i>	
- nazionale.....	-
<i>Farine frumento tenero con caratteristiche di legge</i>	
- tipo 00	536,00 - 556,00
- tipo 0	521,00 - 531,00
<i>Farine frum. ten. con caratt. sup. al minimo di legge</i>	
- tipo 00	683,00 - 693,00
- tipo 0	668,00 - 678,00
Crusca di frumento tenero in sacchi	173,00 - 174,00
Crusca di frumento alla rinfusa.....	133,00 - 134,00

PRODOTTI PER BURRIFICAZIONE	
Zangolato di creme fresche per burrif. (€ per 1 kg)...	3,43

FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO	
QUALITÀ SCELTO	
- Produzione minimo 36 mesi e oltre	13,05 - 13,55
- Produzione minimo 30 mesi e oltre	12,35 - 12,90
- Produzione minimo 24 mesi e oltre.	12,00 - 12,30
- Produzione minimo 18 mesi e oltre.	11,35 - 11,90
- Produzione minimo 15 mesi e oltre.	10,85 - 11,15
- Produzione minimo 12 mesi e oltre.	10,65 - 10,80

RILEVAZIONI DEL 19 APRILE 2024

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)	4,56
- da kg 12 e oltre	4,71
<i>per produzione tipica (senza piede)</i>	
- da kg 11 a 13 kg (peso medio kg 12).....	5,61
- da kg 13 a 16 kg (peso medio kg 14,5)....	6,01
- coppa fresca rifilata da kg 2,5 e oltre.....	6,29
- spalla fresca disoss. e sgrass. da 5,5 kg e oltre.	4,35
- trito 85/15	4,36
- pancettone con bronza da 7,5 kg a 9,5 kg.	2,51
- pancetta fresca squadrata 4/5 kg	4,44
- gola intera con cotenna e magro	2,24
- lardo fresco 3 cm	3,80
- lardo fresco 4 cm	4,60
- lardello con cotenna da lavorazione	1,60
- grasso da fusione	2,76
- strutto grezzo acidità 0,75% in cisterna ..	9,01
- strutto raff. deodor. acidità 0,10% in cisterna.	12,74

SUINI (€ per 1 kg)	
<i>suinetti:</i>	
- lattinzoli di 7 kg cad.	82,25
- lattinzoli di 15 kg	7,569
- lattinzoli di 25 kg	5,479
- lattinzoli di 30 kg	4,885
- lattinzoli di 40 kg	3,998
- magroni di 50 kg	3,348
- magroni di 65 kg	2,735
- magroni di 80 kg	2,405
- magroni di 100 kg	2,123
<i>suini da macello non tutelato:</i>	
- da 90 a 115 kg	1,688/1,713
- da 115 a 130 kg	1,703/1,728
- da 130 a 144 kg	1,718/1,743
- da 144 a 152 kg	1,748/1,773
- da 152 a 160 kg	1,778/1,803
- da 160 a 176 kg	1,838/1,863
- da 176 a 180 kg	1,768/1,793
- oltre 180 kg	1,738/1,763
<i>suini da macello tutelato:</i>	
- da 144 a 152 kg	1,965/1,990
- da 152 a 160 kg	1,995/2,020
- da 160 a 176 kg	2,055/2,080
<i>Scrofe da macello:</i>	
- franco partenza - prezzo minimo	0,790
- franco arrivo - prezzo massimo	0,960

PRODOTTI PETROLIFERI (€/litro)	
<i>Carburanti per uso agricolo</i>	
- petrolio autotrazione.....	1,857
- gasolio agricolo (agev. - fino l 1000)	1,249
- gasolio agricolo (agev. - fino l 2000)	1,229
- gasolio agricolo (agev. - fino l 5000)	1,199
- gasolio agricolo (agev. - oltre l 5000)	1,177

RILEVAZIONI DEL 19 APRILE 2024

BOVINI (€ per 1 kg)	
<i>vacche da macello a peso morto</i>	
- razze da carne (R2-R3-U2-U3) > 340 kg	3,850 - 3,950
- pezzate nere o altre razze (O2-O3) 300-500 kg.	3,700 - 3,800
- pezzate nere o altre razze (O2-O3) > 351 kg	3,850 - 3,950
- pezzate nere o altre razze (P3) 270-300 kg	3,150 - 3,250
- pezzate nere o altre razze (P3) > 301 kg	3,350 - 3,450
- pezzate nere o altre razze (P2) 240-270 kg	2,900 - 3,000
- pezzate nere o altre razze (P2) > 271 kg	3,000 - 3,100
- pezzate nere o altre razze (P1) fino a 210 kg	2,550 - 2,650
- pezzate nere o altre razze (P1) 211-240 kg	2,650 - 2,750
- pezzate nere o altre razze (P1) > 241 kg	2,750 - 2,850
<i>vitelloni da macello a peso vivo</i>	
- incroci naz. con tori da carne	
(limous., charol. e piemont.) (O2-O3-R2-R3)	2,660 - 2,790
- incroci francesi (R2-R3-U2-U3-E2)	3,530 - 3,630
- pezzati neri nazionali (P1-P2-P3-O2-O3)	1,990 - 2,120
- Incroci Aubrac (E2 -E3) prima qualità	3,840 - 3,890
- limousine (U2-U3-E2-E3) da kg 550-600	3,970 - 4,070
- limousine (U2-U3-E2-E3) da kg 600-650	3,920 - 4,000
- limousine (U2-U3-E2-E3) oltre kg 650	3,870 - 3,920
- charolaise (U2-U3-E2-E3) da kg 650-700	3,660 - 3,700
- charolaise (U2-U3-E2-E3) da kg 700-750	3,560 - 3,630
- charolaise (U2-U3-E2-E3) oltre kg 750	3,560 - 3,630
<i>scottoni da macello a peso vivo</i>	
- pezzate nere nazionali (P1-P2-P3-O2-O3)	1,920 - 2,080
- incroci naz. con tori da carne (limousine, charolais	
e piemontese) (O2-O3-R2-R3)	2,720 - 2,900
- limousine (U2-U3-E2-E3) da kg 430-470	3,730 - 3,780
- limousine (U2-U3-E2-E3) da kg 470-530	3,710 - 3,760
- limousine (U2-U3-E2-E3) oltre kg 530	3,630 - 3,730
- charolaise (U2-U3-E2-E3) da kg 500-550	3,470 - 3,570
- charolaise (U2-U3-E2-E3) da kg 550-600	3,470 - 3,570
- charolaise (U2-U3-E2-E3) oltre kg 600	3,470 - 3,570
<i>da allevamento da latte (iscr. libro genealogico)</i>	
- manzette pez. nere da ingravidare (al capo)	700 - 750
- manze pez. nere gravide 3-7 mesi (al capo)	1.500 - 1.550
- manze pez. nere gravide > 7 mesi (al capo)	1.650 - 1.700
- vacche da latte pez. nere primipare (al capo)	2.050 - 2.100
- vacche da latte pez. nere secondipare (al capo) .	1.950 - 2.000
- vacche da latte pez. nere di terzo parto e oltre...	1.170 - 1.220
<i>da allevamento da latte (iscr. libro gen.) Parmigiano Reggiano</i>	
- 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
<i>vitelli svezzati</i>	
- 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

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

GAZZETTINO AGRICOLO
Confagricoltura Parma

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 € 43,00 - Copia singola € 1,87
Per la PUBBLICITÀ telefonare allo 348.5211890
TARIFFE: per mm. colonna: commerciali € 0,40; finanziari, legali, sentenze € 0,50.

www.confagricoltura.org/parma • E-mail: parma@confagricoltura.it