



GAZZETTINO AGRICOLO

Confagricoltura Parma

QUINDICINALE DELL'UNIONE PROVINCIALE DEGLI AGRICOLTORI - RISERVATO AGLI ASSOCIATI - ANNO 76° - 9 AGOSTO 2025 - NUMERO 16

ANGARATURA 2025

**Vincono
Soldati
Bertoni
Dodi
Barbieri
e Ferrari**



Tutti i premiati 2025.

Continua a pag. 2

FESTA DELLA VENDEMMIA

Giovedì 28 agosto alle 18 alla Cantina Lamoretti

Torna l'appuntamento con la "Festa della vendemmia", iniziativa di **Confagricoltura Emilia-Romagna** in collaborazione con **Confagricoltura Parma**. L'iniziativa del Parmense è in programma **giovedì 28 agosto** alle 18 con "Alla scoperta della Malvasia Spumante DOP Colli di Parma" alla **Cantina Lamoretti** di Strada Della Nave, 6 a Casatico di Langhirano. In programma il tour in vigna con vista sul **Castello di Torrechiara** e visita alla cantina accompagnati dal titolare Giovanni Lamoretti. A seguire degustazione dei vini Malvasia di Candia Aromatica Spumante

Brut, Sauvignon bianco fermo, Lambrusco frizzante Dop Colli di Parma e Rosso Vigna del Guasto, abbinati a prodotti del territorio (formaggi, salumi e quiche di verdure). Visita più degustazione 15 euro a persona. Per info e prenotazioni visita con degustazione: tel. 0521 954066 - parma@confagricoltura.it. Al termine della visita, chi lo desidera, potrà fermarsi a cena nell'agriturismo annesso alla Cantina, sempre di proprietà della famiglia Lamoretti (per la cena occorre prenotare direttamente all'agriturismo al numero 342 7433775 mail: agriturismo@lamoretti.eu).



QUINTA SPIGA VERDE PER LA CITTÀ DI PARMA

La **Città di Parma** ha ottenuto, per il quinto anno consecutivo, la prestigiosa **Spiga Verde** da parte della **Foundation for environmental education** (Fee) e da parte di **Confagricoltura**. Si tratta di un riconoscimento nazionale che premia i comuni italiani impegnati nello sviluppo rurale sostenibile, nella tutela ambientale e nella valorizzazione delle produzioni agricole di qualità. A ritirare il premio per la città **Paolo Zoni**, delegato del sindaco **Michele Guerra** alle Politiche agricole. La "Spiga Verde" è l'equivalente per i comuni rurali della "Bandiera Blu"

per quelli costieri e viene assegnata ogni anno ai territori che dimostrano una concreta attenzione alle buone pratiche agricole, alla gestione del paesaggio, alla tutela della biodiversità, alla corretta gestione dei rifiuti, alla mobilità sostenibile e all'educazione ambientale.

La conferma del conferimento della Spiga Verde a Parma (unico Comune dell'Emilia-Romagna, ad aver ricevuto

Continua a pag. 4

Da sinistra: Claudio Mazza (Fee Italia); Paolo Zoni (Comune di Parma) e Alberto Statti (Confagricoltura).



ANGARATURA 2025

Sono **Enzo Soldati, Dario Bertoni, Gabriele Dodi, Andrea Barbieri e Mauro Ferrari** i vincitori dell'Angaratura 2025, la gara di motoaratura organizzata dai giovani imprenditori di **Anga-Confagricoltura Parma** sui terreni agricoli di via Fienilbruciato a Trecasali, nell'ambito del ricco programma della **Fiera agricola di Trecasali**.

Quattro le categorie previste.

Nell'aratro bivomere entro solco vittoria per Enzo Soldati di San Polo che ha preceduto sul podio Mirco Morini di Sanguigna di Colorno e Angelo Ghezzi di San Quirico di Sissa Trecasali; nell'aratro bivomere fuori solco successo per Dario Bertoni di Traversetolo davanti a Davide Bertoletti di Lesignano e Davide Tamani di Torrile; nell'aratro trivomere entro solco primo posto per Gabriele Dodi di San Secondo e secondo per Renzo Caminati di Piacenza; nel trivomere fuori solco vittoria per Andrea Barbieri di Colorno; secondo posto per Fabio Lunini di San Secondo e terzo posto, parimerito, per Paolo e Federico Bercelli, padre e figlio di Collecchio. Infine nella categoria over vittoria per Mauro Ferrari di Vicomero, che ha ottenuto il punteggio più alto dell'intera manifestazione, e secondo posto per Valter Pedretti di Fontanelato.

Diversi i parametri valutati dai giudici di gara: tra questi inizio e fine solco, pareggiamento e comportamento della macchina.

"È stata una bellissima manifestazione – commenta **Alessandro Pizzarotti** di Anga Parma, a capo dello staff organizzativo – con quasi una trentina di partecipanti in arrivo da tutto il territorio provinciale ed anche da Piacenza. Il bel tempo, senza eccessivo caldo, ha favorito un'ampia partecipazione di pubblico per tutta la mattinata. Siamo felici del successo dell'iniziativa, dell'ottima collaborazione con lo staff di Fiera Agricola di Trecasali e del supporto degli sponsor Fantoni Prefabbricati, Veronesi e Ronconi".

A portare un saluto anche il presidente di Confagricoltura Parma **Roberto Gelfi**: "Angaratura è un'occasione, stimolante, di incontro tra agricoltori di diverse generazioni. Un momento molto piacevole di condivisione in una fase storica rilevante per la nostra organizzazione agricola che, proprio quest'anno, festeggia gli ottant'anni dalla fondazione".

In chiusura di premiazione l'intervento del direttore di Confagricoltura Parma **Eugenio Zedda**: "La gara di motoaratura si è confermata un momento molto partecipato dagli esponenti del mondo agricolo e da parte della cittadinanza. Siamo felici di questo successo, possibile grazie al lavoro di tanti volontari".

Molto soddisfatto anche il sindaco di Sissa Trecasali **Igino Zanichelli**: "Per due settimane il territorio di Sissa Trecasali ha ospitato eventi di grande livello: prima la rinata fiera di Sissa, grazie al lavoro di Pro loco ed associazioni locali, e poi Sagra e Fiera agricola di Trecasali. Proprio quest'ultima si è confermata un fiore all'occhiello per Sissa Trecasali in grado di attrarre migliaia di appassionati del settore primario".



Staff ed arbitri.



Podio Bivomere entro solco.



Podio Bivomere fuori solco.



Trivomere entro solco.



Trivomere fuori solco.



Classifica Over.





MOSTRA DEL CAVALLO BARDIGIANO

Il presidente Gelfi partecipa alle premiazioni



La premiazione alla mostra del cavallo bardigiano ed il presidente Gelfi con Luca Marcora.

Grande partecipazione per la **Mostra nazionale del cavallo bardigiano**, manifestazione che ha attratto migliaia di persone sui colli di Bardi e alla quale ha partecipato anche il presidente di **Confagricoltura Parma Roberto Gelfi**. **Sole di Primo Repetti** di Coli (Piacenza) e **Athos di Christian Pighi** di Bardi sono stati eletti la campionessa e il campione della mostra, giunta quest'anno alla 50ª edizione. Il premio come fattrice d'oro 2025 è stato assegnato ad Athena, 13 parti, della famiglia Righetti.

La premiazione è avvenuta alla presenza del presidente dell'Anareai, **Luca Marcora**, dall'assessore regionale all'Agricoltura **Alessio Mammi**, dall'amministrazione comunale di Bardi, con in testa la sindaca **Valentina Pontremoli**, e di altri paesi della Valceno e di Morfasso oltre che dei presidenti di Confagricoltura e Coldiretti di Parma.

"Dal punto di vista genetico il bardigiano è una delle razze italiane su cui si è lavorato di più" ha sottolineato Marcora nella dichiarazione alla giornalista Laura Caffagnini nell'articolo pubblicato sulla Gazzetta di Parma, mentre l'assessore Mammi ha sottolineato la grande passione degli allevatori: "fate un lavoro importante che mantiene questa razza e contribuisce al mantenimento della biodiversità".

Tanti i riconoscimenti assegnati. Sono stati premiati i giudici, dai veterani ai giovani, lo storico veterinario Luigi Boccacci, il fotografo Franco Dallanegra, Mario Gasparini, i gemelli Matteo e Giovanni Profumo di Pontedecimo (Genova), neo diciottenni, appassionati di allevamento e cura del bardigiano. Infine il presidente di Lions Club Bardi Valceno Franco Caprotti ha assegnato il premio dell'associazione a rappresentanti di Aias Sport di Bologna che ha acquistato due cavalli bardigiani per attività con persone con disabilità.

COLLEGATO AGRICOLO

Confagricoltura: "Segnale importante. Lavoriamo per ulteriori miglioramenti"

Il miliardo di euro messo a disposizione dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste con il ddl "**Coltivaitalia**" è un segnale importante e tempestivo. È questo il commento a caldo di **Confagricoltura** alla presentazione dell'intervento approvato dal Consiglio dei ministri e illustrato dal ministro **Francesco Lollobrigida** al termine della seduta a Palazzo Chigi. In attesa di analizzare nel dettaglio il 'collegato agricolo', Confagricoltura ha colto positivamente il

fatto che il ministro Lollobrigida abbia messo in atto una misura a supporto degli agricoltori, in particolare in tre settori – olivicolo, produzione di cereali e proteine vegetali e allevamento – che rappresentano asset fondamentali per la competitività dell'agricoltura italiana, così come lo sono le nuove generazioni, a cui sono destinate anche delle risorse. La Confederazione auspica, tuttavia, che attraverso il confronto in Parlamento si possano apportare miglioramenti alla misura.

DINAMICA

Corsi per il rilascio e il rinnovo del patentino fitosanitario

Corso rilascio patentino (ottobre-novembre) in modalità on-line/orario serale. 27-29 ottobre e 3-5-10 novembre 2025.

N.B: Al termine del corso di rilascio dovrà essere sostenuto un esame presso il Settore Agricoltura, caccia e pesca, ambito di Parma.

Corso rinnovo patentino (ottobre) in aula presso Dinamica Parma o in modalità on-line/orario serale. 13-15-20 ottobre 2025.

Corso rinnovo patentino (novembre) in aula presso Dinamica Parma o in modalità on-line/orario serale. 17-19-24 novembre 2025.

Il numero massimo di persone ammissibili al corso è di 50, pertanto saranno raccolte le iscrizioni in ordine cronologico fino al raggiungimento di tale numero. La quota d'iscrizione è di € 100,00 per rinnovo e € 200,00 per rilascio.

Per effettuare l'iscrizione contattare uffici di Dinamica Parma Strada dei Mercati 9/B - 43126 Parma.

Apertura uffici dalle ore 08.30 alle ore 13.00 e dalle ore 14.00 alle ore 17.30, dal lunedì al venerdì.

Per ulteriori informazioni telefono 0521/1554165 oppure tramite e-mail: pr@dinamica-fp.it

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**

Segue dalla prima pagina

QUINTA SPIGA VERDE PER LA CITTÀ DI PARMA

il riconoscimento, fin dal 2021) rappresenta un risultato importante per tutto il territorio, frutto della collaborazione tra amministrazione comunale, aziende agricole, organizzazioni professionali agricole e cittadini. È stata riconosciuta a Parma la capacità di valorizzare un modello di sviluppo agricolo moderno, attento all'ambiente e radicato nella tradizione.

“Parma – dichiara il sindaco **Michele Guerra** – è un comune la cui imponente superficie agricola dà alla ruralità una notevole importanza, che va ad impattare sui temi ambientali, economici e sociali che regolano la vita della nostra città. Continuare a ricevere la Spiga Verde significa confermare in un percorso virtuoso di equilibrio e sviluppo rurale, che per noi è asse strategico di cura e intervento anche nel progetto di Parma 2030 Climate Neutral, nonché spazio di confronto e condivisione con gli stakeholders che insieme al Comune lavorano alla preservazione e all'innovazione delle politiche agricole della città”.

“Ricevere la Spiga Verde – aggiunge **Gianluca Borghi**, assessore alla Sostenibilità ambientale ed energetica, agricoltura e mobilità – è un riconoscimento che dà valore a una visione di territorio in cui l'agricoltura non è solo produzione, ma anche presidio ambientale, qualità paesaggistica, rigenerazione ecologica. L'agricoltura rappresenta un asset strategico nel percorso verso la neutralità climatica, che come sistema città siamo impegnati a valorizzare. Questo premio ci incoraggia a continuare nel lavoro condiviso con agricoltori, imprese e cittadini, con interventi e risultati concreti che hanno avviato Parma su un percorso che la renderà sempre più ospitale e in grado di attrarre importanti investimenti”.

“È bene ricordare, in occasione

dell'annuale conferimento delle Spighe Verdi, che Parma rappresenta il comune con la superficie agricola più estesa nella nostra provincia, oltre 18mila ettari – evidenzia **Roberto Gelfi**, presidente di **Confagricoltura Parma** –. La nostra città viene ancora una volta riconosciuta come comune virtuoso nel valorizzare il patrimonio rurale e migliorare le pratiche ambientali. Confagricoltura Parma esprime soddisfazione per questa ulteriore conferma, frutto del buon governo, della partecipazione attiva dei cittadini e del lavoro incessante e sempre più attento degli agricoltori. L'agricoltura è quindi uno dei protagonisti principali nel promuovere e perseguire un equilibrato rapporto con l'ambiente rurale, che non si riduce al semplice rispetto delle regole, ma vuole essere propositivo e collaborativo con tutti coloro che a vari livelli sono interessati a fruire dell'ambiente agricolo e della sua storia millenaria. In questa direzione, una menzione particolare va rivolta all'attività agrituristica, alle fattorie didattiche e alla vendita diretta nelle aziende agricole. C'è ancora molto da fare per vivere e raccontare la ruralità e gli agricoltori sono a disposizione per raggiungere questo obiettivo”.

Alcuni indicatori presi in considerazione nell'assegnazione sono stati: la partecipazione pubblica; l'educazione allo sviluppo sostenibile; il corretto uso del suolo; la presenza di produzioni agricole tipiche, la sostenibilità e l'innovazione in agricoltura; la qualità dell'offerta turistica; l'esistenza e il grado di funzionalità degli impianti di depurazione; la gestione dei rifiuti con particolare riguardo alla raccolta differenziata; la valorizzazione delle aree naturalistiche eventualmente presenti sul territorio e del paesaggio; la cura dell'arredo urbano e l'accessibilità per tutti senza limitazioni.

CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO SEZIONE DI PARMA

RILEVAZIONI DI MERCATO PRODUZIONE 2024
VENDITE NEL PERIODO COMPRESO DAL 25/07/2025 AL 31/07/2025

ZONE DI MONTAGNA	COLLINA E ALTA PIANURA		BASSA PIANURA	
NEVIANO DEGLI ARDUINI set-dic Prod. 2024 euro/kg 14,00 Tutto il marchiato di 1 ^a PES. 4m a 13 mesi PAG. 4m a 13 mesi				
	I LOTTO	II LOTTO	III LOTTO	TOTALE
VENDITE PRODUZIONE 2024 PERCENTUALE SUL VENDIBILE	65 90,3%	67 93,1%	34 47,2%	166 76,9%

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.

Consorzio Agrario
GARDEN - PET - ALIMENTARI

La nuova
AGENZIA DI
PILASTRO





via Pedemontana Est, 7- Pilastro (PR)
Tel. 0521-639057
E-mail: age023@consorzioagrarioparma.it
Social: [@pilastroconsorzioagrariopr](https://www.instagram.com/pilastroconsorzioagrariopr)



dal 1928

MACCHINE AGRICOLE INDUSTRIALI AD ALTA QUALITÀ
TECNOLOGICA E DI PREGIO COSTRUTTIVO





ORIGINE ANGLOSASSONE
CUORE ITALIANO

INFOLINE 0521993241 - 3355425564
www.marvasi.it

TENUTE VENTURINI FOSCHI PREMIATE DA DECANter

Medaglia d'oro al loro rosso fermo Ca' Fontani 2022



*Pier Luigi Foschi
ed Emanuela Venturini
con il vino Ca' Fontani.*

Un oro e due bronzi per i vini della giovane e promettente cantina Tenute Venturini Foschi, certificata biologica e socia di Confagricoltura Parma, assegnati dal premio internazionale Decanter World Wine Awards 2025.

Il Decanter World Wine Awards, giunto alla 22° edizione, è un prestigioso concorso di vini, che conta su giudici internazionali, inclusi master sommelier e master of wine e che segue rigidi protocolli per la definizione dei panel degustativi. I vini vengono suddivisi in base al Paese, alla regione di provenienza, al colore, al vitigno, allo stile, all'annata e al prezzo. Le categorie delle medaglie corrispondono al sistema di valutazione basato su 100 punti.

Un protocollo rigoroso che ha incoronato con la medaglia d'oro il rosso Ca' Fontani 2022, prodotto con uve Ervi dalla Venturini Foschi, con un risultato di ben 95 punti. Unico rosso fermo dell'Emilia Romagna a ricevere per il 2025 questo riconoscimento.

L'Ervi è un vitigno a bacca nera ottenuto negli anni '70 dal prof. Mario Fregoni, incrociando Barbera con Croatina. Dal 2003 è fra i vitigni riconosciuti idonei per la coltivazione dall'Emilia Romagna. Si tratta di un vitigno particolarmente resistente, le cui uve si prestano molto bene a produrre vini di carattere, adatti all'invecchiamento, proprio come il Ca' Fontani.

“La nostra è una realtà giovane, abbiamo impiantato i primi vi-

gneti nel 2016 e l'azienda si è ufficialmente costituita nel 2018 – racconta Jacqueline Nava Venturini, figlia dell'imprenditore Pier Luigi Foschi e dell'architetto e designer Emanuela Venturini, fondatori dell'azienda –. Questa cantina parla di territorio e famiglia, unitamente ad arte e design, altre due forme espressive alle quali tutti noi, partendo dai miei genitori per arrivare a me e ai miei fratelli, siamo particolarmente legati”.

“Il riconoscimento ottenuto dal Ca' Fontani, non deve però essere interpretato come una vittoria solo nostra, ma vorremmo che fosse vissuto come un premio per tutto il territorio, per la qualità dei suoi prodotti” puntualizza con soddisfazione Jacqueline.

Attualmente in Italia sono circa 12 gli ettari di Ervi in piena produzione e di questi, uno è quello dell'azienda parmense, che conta 24 ettari di terreni coltivati, fra i comuni di Medesano e Noceto. Qui troviamo 18 varietà di uvaggi, fra vitigni autoctoni, come la Malvasia di Candia aromatica (il primo vitigno a essere posato a terra) e internazionali, fra questi Merlot, Cabernet, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Nero. Dalla lavorazione di queste uve la Venturini Foschi produce 10 etichette, fra rossi e bianchi fermi, oltre al rosato e a un metodo classico.

Gli altri due vini della Tenute Venturini Foschi premiati quest'anno con la medaglia di bronzo da Decanter sono stati il Fonio Chardonnay 2022 e l'Emy Sauvignon Blanc 2022, entrambi con un punteggio di 89 su 100, a dimostrazione dell'attenzione che questa cantina dedica alla qualità del prodotto finito.

“Con i vigneti abbiamo iniziato da zero, su terreni nei quali non erano presenti vigne; abbiamo fatto studiare attentamente le varie caratteristiche degli appezzamenti per capire cosa trapiantare e dove, sempre nell'ottica della massima qualità” spiega Jacqueline. E i premi ottenuti ne sono la dimostrazione.

Così come testimoniato anche dalla numerosa partecipazione di pubblico all'evento organizzato lo scorso 22 luglio, in occasione dell'inaugurazione di Medesano in Fiera, evento promosso dal Comune, il cui taglio del nastro è avvenuto proprio nella cantina della famiglia Venturini Foschi, in concomitanza con l'inaugurazione della Wine Boutique, un luogo in cui si intrecciano eleganza, stile, arte e cultura, specchio dell'identità familiare. Anche Confagricoltura Parma era presente all'iniziativa con il presidente Roberto Gelfi e il direttore Eugenio Zedda, a testimoniare la vicinanza dell'Unione con i propri associati.



Taglio del nastro di Medesano in Fiera.

UMA 2025, SUPPLEMENTO CARBURANTE AGEVOLATO CAUSA SICCITÀ

La Regione Emilia Romagna ha deliberato per l'assegnazione del supplemento di carburante agevolato per uso agricolo nella campagna 2025 per i fabbisogni concernenti l'irrigazione a causa dello stato di siccità.

La richiesta di integrazione delle assegnazioni dev'essere presentata entro il 31 ottobre 2025 esclusivamente dai soggetti che hanno già esaurito i quantitativi annuali assegnati nell'anno 2025 ed hanno effettuato la dichiarazione di avvenuto impiego del carburante assegnato nell'anno 2024 entro il 30 giugno 2025.

L'ufficio UMA della sede (Simone Cattivelli-Laura Benini 0521/954071) e gli uffici di zona sono a disposizione.

VINO

Interventi mirati e strutturali per rilanciare il comparto

Se da un lato il contesto internazionale e il quadro economico preoccupano, e non poco, i produttori di vino, dall'altro le premesse per la prossima vendemmia sembrano essere molto positive per qualità e quantità. C'è una sostanziale uniformità nella valutazione dell'andamento generale su scala nazionale, soprattutto dopo due annate critiche, con un leggero anticipo di maturazione.

È il quadro tracciato dalla Federazione Vino di Confagricoltura, presieduta da **Christian Marchesini**, che si è riunita per analizzare la situazione in vista della vendemmia 2025. Se non subentreranno eventi meteorologici nelle prossime settimane, l'annata sarà di quelle da incorniciare.

Le nubi, tuttavia, non mancano e riguardano la situazione di mercato, assai più preoccupante. Le difficoltà sono diffuse e coinvolgono quasi tutte le regioni, con dinamiche analoghe: le giacenze in cantina sono elevate, in particolare per i vini rossi, e le prospettive per la nuova campagna di vendita non appaiono rassicuranti.

I prezzi delle uve sono attesi in calo ovunque, talvolta anche in modo marcato, con stime di riduzioni fino al 30%.

“C'è una significativa contrazione dei consumi, anche al ristorante, dove tuttavia – afferma Marchesini – il ricarico, anche al calice, incide sulle ordinazioni. A questo si somma il cambio di abitudini dei con-

sumatori, complici le campagne antialcol e le mode salutiste”.

Sul fronte esportazioni, oltre agli effetti negativi dell'accordo Ue-Usa sui dazi, si registra un irrigidimento delle politiche protezionistiche di alcuni mercati asiatici, in particolare Cina e Russia.

Fattori che contribuiscono a delineare con chiarezza il fatto che occorre una strategia ampia e duratura, capace di riequilibrare la domanda con l'offerta e di rafforzare il ruolo degli attori della filiera.

“Il rilancio della domanda è per noi una priorità – dichiara Marchesini – e passa attraverso un'attività di promozione e comunicazione rinnovata e rafforzata, capace di contrastare una narrazione sempre più diffusa che tende a sminuire la cultura del 'bere bene'. Una cultura che, al contrario, rappresenta valori profondi legati al territorio, alla tradizione e alla convivialità. Purtroppo, il vino viene sempre più spesso assimilato indiscriminatamente ai rischi dell'abuso di alcol, allontanandosi così dai modelli di consumo consapevole, soprattutto tra le nuove generazioni. Su questo l'Italia ha ancora molto da raccontare e da insegnare.” Marchesini sottolinea inoltre l'importanza di potenziare le attività di promozione nei Paesi terzi, rendendole più flessibili e maggiormente adattabili alle reali esigenze delle imprese e dei mercati di riferimento.



CASTALAB

di Bussolati & Miti

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

ANALISI MANGIMI ED ALIMENTI ZOOTECHNICI
MEDIANTE TECNOLOGIA NIR

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

CERCASI

COMMERCIALE SETTORE MACCHINE AGRICOLE
PER LE PROVINCE DI REGGIO EMILIA E PARMA
OTTIME POSSIBILITÀ DI CRESCITA

340 4230205

PROGETTO AGRICOLOGIA: LA RACCOLTA DI RIFIUTI A MISURA DI AZIENDA AGRICOLA

Omnia Service Soc. Coop. e Hitaliano S.r.l. promuovono sul territorio di Parma e Provincia il servizio di raccolta e smaltimento dei rifiuti, pericolosi e non, interamente dedicato alle aziende agricole.

Il progetto nasce dall'esperienza di alcune realtà parmensi attive nel settore ambientale e nella consulenza alle imprese agricole.

Lo scopo è fornire il servizio di raccolta in maniera puntuale, conveniente e a norma di legge.

L'attività si compone di un sopralluogo iniziale a titolo gratuito, durante il quale verranno chieste le informazioni essenziali per poter redigere un preventivo su misura, in base alla tipologia di rifiuti prodotti e alla quantità. Successivamente, in caso di adesione al servizio, verrà garantita la distribuzione dei contenitori.

Inoltre, verrà garantita la gestione documentale del Registro di Carico/Scarico e del MUD, obbligatori per Legge.

Per qualsiasi informazione in merito al servizio si prega di contattare:

Ing. Matteo Bocchi - Omnia Service Soc. Coop., via Sonnino 35 A 43126

Parma, Cell. 379 239 3651, e-mail bocchi.m@omniaserviceparma.it

Sig. Lorenzo Bizzaglia - Hitaliano S.r.l., Via Antonio Meucci, 10, 43015

Noceto PR, Cell. 339 176 8802, e-mail commerciale@hitaliano.com



AGRICOLOGIA - RACCOLTA RIFIUTI AGRICOLI
è un progetto promosso da:



Il progetto nasce dall'esperienza di alcune realtà parmensi attive nel settore ambientale e nella consulenza alle imprese agricole.

Lo scopo è di migliorare la raccolta e gestione dei rifiuti agricoli, attraverso una raccolta e gestione puntuale, conveniente e a norma di legge!

Ci rivolgiamo alle imprese agricole e alle imprese di trasformazione come, ad esempio, i caseifici.

Quali rifiuti possiamo raccogliere:

- » CER 150110: Imballaggi contenenti residui di sostanze, o contaminati da tali sostanze
- » CER 180202: Infettivi
- » CER 150111: Imballaggi metallici contenenti matrici solide porose pericolose, compresi i contenitori a pressione vuoti
- » CER 150202: Assorbenti materiali filtranti (Filtri)
- » CER 160107: Filtri olio
- » CER 150106: Imballaggi rifiuti misti
- » CER 200307: Materiali ingombranti
- » CER 150106: Rotoballe sfuse in cassoni o in big bag
- » CER 170405: Ferro/acciaio
- » CER 160214: Rifiuti elettronici non pericolosi
- » CER 160215: Rifiuti elettrici e elettronici pericolosi
- » CER 130205: Olio motore
- » CER 020108: Rifiuti agronomici contenenti sostanze pericolose (scaduti)
- » CER 200121: Neon lampadine.

Cosa possiamo fornire:

Big bag; Cassoni; fusto.

Altri servizi:

- » Tenuta registri carico/scarico;
- » MUD;
- » Spazzamento e piccole manutenzioni, facchinaggio, sgomberi...

Ing. Matteo Bocchi - Omnia Service Soc. Coop.,
Via Sonnino, 35 A, Parma, Cell. 379 239 3651,
e-mail: bocchi.m@omniaserviceparma.it

Sig. Lorenzo Bizzaglia - Hitaliano S.r.l.,
Via Meucci, 10, Noceto PR, Cell. 339 176 8802,
e-mail: commerciale@hitaliano.com

CONTATTI

ORARIO ESTIVO 2025

Confagricoltura Parma informa tutti gli associati che è adottato
l'**ORARIO ESTIVO dal 21 LUGLIO al 12 SETTEMBRE:**

Lunedì - Mercoledì - Giovedì - Venerdì dalle 8.30 alle 13.30
Martedì dalle 8.30 alle 13.30 e dalle 14.30 alle 18.15

CHIUSURA ESTIVA

Da lunedì 11 agosto a mercoledì 20 agosto compresi.

RASSEGNA NAZIONALE SALUMI ANTICHI DI ONAS

Fra le aziende premiate anche Lo Spineto e Soc. Agr Longarola



C'era anche Parma con la sua norcineria artigianale di qualità alla prima edizione della rassegna nazionale "Salumi Antichi" promossa da ONAS - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi, che si è tenuta nei mesi scorsi a Napoli. L'iniziativa vuole valorizzare i migliori prodotti di salumeria da razze suine autoctone italiane ed è organizzata in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno di Portici, grazie al supporto di vari partner istituzionali quali le Agenzie regionali sarde LAORE e AGRIS, le Sezioni IZS di Firenze e di Parma e il Centro Sperimentale Dimostrativo ARSAC di Aciri.

La rassegna ha coinvolto circa 90 produttori lungo tutta la Penisola, rappresentativi dell'intero patrimonio genetico autoctono esistente in Italia e fra questi non poteva mancare il Nero di Parma. In particolare a distinguersi per la qualità dei loro salumi artigianali sono state le aziende socie di Confagricoltura Parma: Lo Spineto con il 1° Premio Salame e il 2° Premio Gola e la Società Agricola Longarola con il 1° Premio Guanciale/Gola e il 3° Premio ex aequo Salame. Alla rassegna hanno partecipato anche altre realtà dell'Emilia Romagna associate a Confagricoltura, come Il Grifo che

ha ottenuto il 1° Premio Pancetta arrotolata con cotenna e Officine Gastronomiche Spadoni alle quali è andato il 1° Premio Guanciale, entrambe per la categoria Mora Romagnola.

La valutazione dei salumi è avvenuta attraverso cinque panel, composti da Maestri Assaggiatori ONAS e da Analisti sensoriali con elevata esperienza nella matrice salumi che hanno valutato circa 300 prodotti. Di questi hanno avuto accesso alla premiazione finale solo i migliori salumi che hanno superato la soglia minima di 75 punti su 100.

La rassegna è stata quindi il frutto di un attento e preciso lavoro, svolto per contribuire a salvaguardare l'enorme patrimonio delle razze autoctone italiane, attraverso la valorizzazione dei prodotti maggiormente identificativi della nostra norcineria, che rappresentano un vero e proprio patrimonio di cultura, storia identità territoriale. Un evento che è inoltre diventato vetrina privilegiata per le diverse aziende produttrici e al contempo occasione di conoscenza e acquisizione di maggiore consapevolezza da parte dei consumatori finali, per migliorare la loro valutazione dei salumi, con particolare attenzione alle caratteristiche organolettiche e alla provenienza delle razze autoctone.

IMPRENDITORIA FEMMINILE

Tiziana Sfriso nel Comitato della Camera di Commercio

Tiziana Sfriso, presidente di Confagricoltura Donna Parma, è entrata a far parte del Comitato per l'Imprenditoria femminile della Camera di commercio dell'Emilia, guidato da Linda Davighi.

Linda Davighi - presidente della Honey srl e indicata da Ascom Confcommercio - guiderà un comitato - composto da 27 rappresentanti - il cui primario obiettivo è la promozione e la valorizzazione dell'imprenditorialità femminile. Davighi sarà affiancata dalle vicepresidenti Federica Bussandri, piacentina, e Francesca Paoli, reggiana. Del Comitato fanno parte 27 esponenti del mondo dell'impresa. Per la provincia di Parma insieme a Tiziana Sfriso sono coinvolte Barbara Dagli Alberi (Unione Parmense Industriali), Annalisa Cattelani (Gruppo Imprese Artigiane), Paola Gallina (Confartigianato), Ilaria Gradella (Confesercenti), Sandra Rossi (Cna), Serena Sacchi (Odcec Parma), Loretta Losi (membro di Consiglio e della Giunta), Angela Calò (sindacati), Silvia Dodi (indicata da Adiconsum E-R), Michela Pacchiani (Abi nazionale) e Monia Repetti (nomina Coldiretti per Parma, Piacenza e Reggio).



FOOD&SCIENCE
FESTIVAL
TAR. PARMA
COLTIVIAMO CONOSCENZA

RADICI DEL FUTURO

IL CARBON FARMING
TRA INNOVAZIONE,
REGOLE E TERRITORI.

27 SETTEMBRE
ORE 10:00

SALA CONFERENZE
Unioni dei Comuni Valli
Taro e Ceno

Palazzo Tardiani
Piazza 11 Febbraio, 7
Borgo Val di Taro

PER MAGGIORI INFORMAZIONI VISITA:
www.confagricoltura.org/parma



FACCHETTI

CONCESSIONARIA MACCHINE AGRICOLE

VENDITA, ASSISTENZA TECNICA, RICAMBI E NOLEGGIO

43010 FONTEVIVO (PR)
Via Romitaggio, 23 - Tel. 0521.1521008

25030 CASTREZZATO (BS)
Via Bargnana, 12 - Tel. 030.7146141

26010 CREDERA RUBBIANO (CR)
Via Crema, 13 - Tel. 0373.615094

PROSSIMA
APERTURA

FACCHETTI STORE
Campagnola Cremasca



info@facchettimacchineagricole.it
www.facchettimacchineagricole.it



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 1° AGOSTO 2025

FORAGGI (€ per 100 kg)	
Fieno di erba medica o prato stabile	
1° taglio 2025	11,500 - 14,500
Fieno di erba medica 2° e 3° taglio 2025 ..	18,000 - 21,000
Fieno di prato stabile 2° e 3° taglio 2025 ..	14,500 - 16,500
<i>Fieno da agricoltura biologica</i>	
Fieno di erba medica o stabile 1° taglio 2025	12,500 - 15,500
Fieno di erba med. o stab. 2° e 3° taglio 2025	17,000 - 22,000
<i>Paglia di frumento:</i>	
- 2025 pressata	8,000 - 9,000

GRANAGLIE, FARINE	
E SOTTOPRODOTTI (€ per 1.000 kg)	
<i>Frumento duro nazionale</i>	
- biologico buono mercantile	322,00 - 332,00
- fino (peso per hl non inf. a 80 kg.)	284,00 - 289,00
- buono mercantile (peso per hl non inf. a 78 kg.)	267,00 - 272,00
<i>Frumento tenero nazionale</i>	
- biologico speciale di forza (peso per hl 78 min)	340,00 - 347,00
- biologico di base (peso per hl 77 min)	315,00 - 320,00
- speciale di forza (peso per hl 80).	258,00 - 263,00
- speciale (peso per hl 79).	243,00 - 248,00
- fino (peso per hl 78/79).	233,00 - 238,00
- buono mercantile (peso per hl 75/76)	233,00 - 228,00
<i>Granturco: sano, secco, leale, mercantile:</i>	
- nazionale.	243,00 - 247,00
<i>Orzo: sano, secco, leale, mercantile:</i>	
- nazionale peso per hl da 55 a 57 Kg.	-
- nazionale peso per hl da 60 a 62 Kg.	-
- nazionale peso per hl da 63 a 64 Kg.	196,00 - 199,00
- nazionale peso per hl 67 Kg ed oltre.	204,00 - 209,00
<i>Avena sana, secca, leale, mercantile</i>	
- nazionale.	-
<i>Farine frumento tenero con caratteristiche di legge</i>	
- tipo 00	486,00 - 506,00
- tipo 0	471,00 - 481,00
<i>Farine frum. ten. con caratt. sup. al minimo di legge</i>	
- tipo 00	633,00 - 643,00
- tipo 0	618,00 - 628,00
Crusca di frumento tenero in sacchi	186,00 - 187,00
Crusca di frumento alla rinfusa.	146,00 - 147,00

PRODOTTI PER BURRIFICAZIONE	
Zangolato di creme fresche per burrif. (€ per 1 kg) ...	4,65

FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO	
QUALITÀ SCELTO	
- Produzione minimo 36 mesi e oltre	16,70 - 17,25
- Produzione minimo 30 mesi e oltre	16,30 - 16,65
- Produzione minimo 24 mesi e oltre.	15,90 - 16,15
- Produzione minimo 18 mesi e oltre.	15,00 - 15,45
- Produzione minimo 15 mesi e oltre.	13,95 - 14,30
- Produzione minimo 12 mesi e oltre.	13,40 - 13,60

RILEVAZIONI DEL 1° AGOSTO 2025

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)	4,88
- da kg 12 e oltre	4,92
<i>per produzione tipica (senza piede)</i>	
- da kg 11 a 13 kg (peso medio kg 12).	5,64
- da kg 13 a 16 kg (peso medio kg 14,5).	5,70
- coppa fresca refilata da kg 2,5 e oltre.	7,60
- spalla fresca dissos. e sgrass. da 5,5 kg e oltre.	4,01
- trito 85/15	4,04
- pancettone con bronza da 7,5 kg a 9,5 kg.	2,57
- pancetta fresca squadrata 4/5 kg	4,55
- gola intera con cotenna e magro	3,27
- lardo fresco 3 cm	4,20
- lardo fresco 4 cm	5,00
- lardello con cotenna da lavorazione	1,39
- grasso da fusione	3,67
- strutto grezzo acidità 0,75% in cisterna ..	10,82
- strutto raff. deodor. acidità 0,10% in cisterna .	14,59

SUINI (€ per 1 kg)	
<i>suinetti:</i>	
- lattonzoli di 7 kg cad.	66,10
- lattonzoli di 15 kg	6,480
- lattonzoli di 25 kg	4,838
- lattonzoli di 30 kg	4,225
- lattonzoli di 40 kg	3,464
- magroni di 50 kg	3,070
- magroni di 65 kg	2,610
- magroni di 80 kg	2,355
- magroni di 100 kg	2,113
<i>suini da macello non tutelato:</i>	
- da 90 a 115 kg	1,779
- da 115 a 130 kg	1,794
- da 130 a 144 kg	1,809
- da 144 a 152 kg	1,839
- da 152 a 160 kg	1,869
- da 160 a 176 kg	1,929
- da 176 a 180 kg	1,859
- oltre 180 kg	1,829
<i>suini da macello tutelato:</i>	
- da 144 a 152 kg	1,975
- da 152 a 160 kg	2,005
- da 160 a 176 kg	2,065
<i>Scrofe da macello:</i>	
- franco partenza - prezzo minimo	0,707
- franco arrivo - prezzo massimo	0,877

PRODOTTI PETROLIFERI (€/litro)	
<i>Carburanti per uso agricolo</i>	
- petrolio autotrazione	-
- gasolio agricolo (agev. - fino l 1000)	1,026
- gasolio agricolo (agev. - fino l 2000)	0,979
- gasolio agricolo (agev. - fino l 5000)	0,933
- gasolio agricolo (agev. - oltre l 5000)	0,912

RILEVAZIONI DEL 1° AGOSTO 2025

BOVINI (€ per 1 kg)	
<i>vacche da macello a peso morto</i>	
- razze da carne (R2-R3-U2-U3) > 340 kg	5,650 - 5,750
- pezzate nere o altre razze (O2-O3) 300-500 kg .	5,500 - 5,600
- pezzate nere o altre razze (O2-O3) > 351 kg	5,650 - 5,750
- pezzate nere o altre razze (P3) 270-300 kg	4,950 - 5,050
- pezzate nere o altre razze (P3) > 301 kg	5,150 - 5,250
- pezzate nere o altre razze (P2) 240-270 kg	4,700 - 4,800
- pezzate nere o altre razze (P2) > 271 kg	4,800 - 4,900
- pezzate nere o altre razze (P1) fino a 210 kg	4,350 - 4,450
- pezzate nere o altre razze (P1) 211-240 kg	4,450 - 4,550
- pezzate nere o altre razze (P1) > 241 kg	4,550 - 4,650
<i>vitelloni da macello a peso vivo</i>	
- incroci naz. con tori da carne	
(limous., charol. e piemont.) (O2-O3-R2-R3)	3,540 - 3,690
- incroci francesi (R2-R3-U2-U3-E2)	4,310 - 4,410
- pezzati neri nazionali (P1-P2-P3-O2-O3)	2,630 - 2,760
- Incroci Aubrac (E2 -E3) prima qualità	4,600 - 4,650
- limousine (U2-U3-E2-E3) da kg 550-600	4,730 - 4,830
- limousine (U2-U3-E2-E3) da kg 600-650	4,680 - 4,760
- limousine (U2-U3-E2-E3) oltre kg 650	4,630 - 4,680
- charolaise (U2-U3-E2-E3) da kg 650-700	4,390 - 4,680
- charolaise (U2-U3-E2-E3) da kg 700-750	4,390 - 4,430
- charolaise (U2-U3-E2-E3) oltre kg 750	4,390 - 4,430

<i>scottone da macello a peso vivo</i>	
- pezzate nere nazionali (P1-P2-P3-O2-O3)	2,660 - 2,820
- incroci naz. con tori da carne (limousine, charolais	
e piemontese) (O2-O3-R2-R3)	3,440 - 3,620
- limousine (U2-U3-E2-E3) da kg 430-470	4,640 - 4,690
- limousine (U2-U3-E2-E3) da kg 470-530	4,620 - 4,670
- limousine (U2-U3-E2-E3) oltre kg 530	4,540 - 4,640
- charolaise (U2-U3-E2-E3) da kg 500-550	4,410 - 4,470
- charolaise (U2-U3-E2-E3) da kg 550-600	4,410 - 4,470
- charolaise (U2-U3-E2-E3) oltre kg 600	4,410 - 4,470

<i>da allevamento da latte (iscr. libro genealogico)</i>	
- manzette pez. nere da ingravidare (al capo)	1.250 - 1.300
- manze pez. nere gravide 3-7 mesi (al capo)	1.900 - 1.950
- manze pez. nere gravide > 7 mesi (al capo)	2.100 - 2.150
- vacche da latte pez. nere primipare (al capo)	2.700 - 2.750
- vacche da latte pez. nere secondipare (al capo) .	2.600 - 2.650
- vacche da latte pez. nere di terzo parto e oltre...	1.820 - 1.870

<i>da allevamento da latte (iscr. libro gen.) Parmigiano Reggiano</i>	
- manzette pez. nere da ingravidare (al capo)	1.250 - 1.300
- manze pez. nere gravide 3-7 mesi (al capo)	1.950 - 2.000
- manze pez. nere gravide > 7 mesi (al capo)	2.150 - 2.200
- vacche da latte pez. nere primipare (al capo)	2.750 - 2.800
- vacche da latte pez. nere secondipare (al capo) .	2.700 - 2.750
- vacche da latte pez. nere di terzo parto e oltre a Ton.	1.820 - 1.870

<i>vitelli svezzati</i>	
- pie blue belga maschi da kg 180-220 kg	5,100 - 5,300
- pie blue belga femmine da kg 160-200 kg	5,100 - 5,300

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 - 3381068951 - 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
www.confagricoltura.org/parma • E-mail: parma@confagricoltura.it

Quindicinale edito dall'Unione Provinciale Agricoltori di Parma
Direttore Responsabile: **Eugenio Zedda** - Redazione: **Cristian Calestani** ed **Erika Ferrari**
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.