



# GAZZETTINO AGRICOLO

## Confagricoltura Parma



QUINDICINALE DELL'UNIONE PROVINCIALE DEGLI AGRICOLTORI - RISERVATO AGLI ASSOCIATI - ANNO 76° - 13 DICEMBRE 2025 - NUMERO 24

## 80<sup>a</sup> ASSEMBLEA DI CONFAGRICOLTURA PARMA



L'80<sup>a</sup> assemblea di Confagricoltura Parma non è stata semplicemente un evento celebrativo della storia dell'unione degli agricoltori parmensi, ma un'importante occasione di riflessione e confronto su un tema centrale per il nostro territorio, quello delle **filiere produttive agroalimentari**, nell'anno in cui l'organizzazione agricola festeggia anche l'80<sup>o</sup> anniversario della sua fondazione.

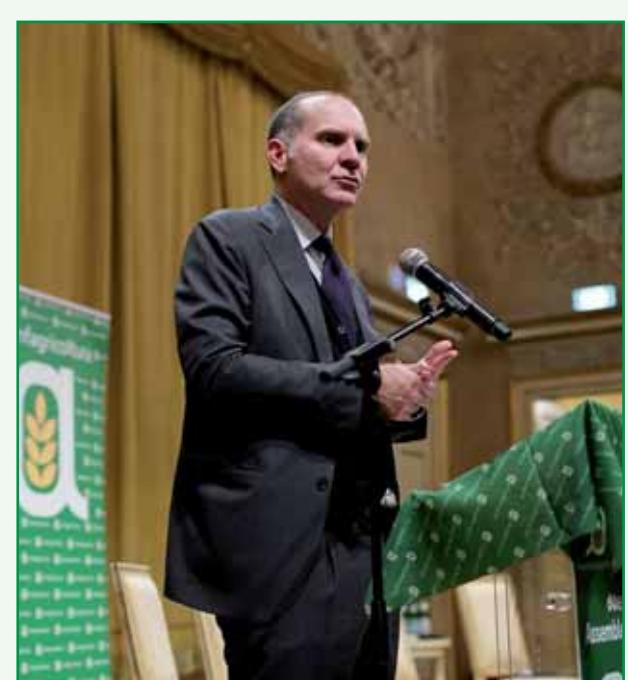
L'appuntamento, patrocinato dalla Provincia di Parma, è stato organizzato al ridotto del **Teatro Regio di Parma**, nel cuore della città, a simboleggiare, con ancora più forza, il profondo legame che unisce l'Unione degli agricoltori a questo territorio.

“Oggi abbiamo concluso un anno ricco di iniziative che ha caratterizzato le celebrazioni per gli 80 anni della nostra associazione – ha sottolineato **Roberto Gelfi**, presidente di Confagricoltura Parma –. L'assemblea ci ha aiutato ad approfondire meglio il tema delle filiere agroalimentari, facendo emergere il forte legame che sul nostro territorio esiste fra settore primario e le industrie di trasformazione, cioè fra chi produce le materie prime

alimentari e chi le lavora e trasforma per il consumatore finale. Questa forte integrazione fa di Parma un modello di assoluto interesse in termini di integrazione e territorialità”.

All'incontro era presente il presidente nazionale di Confagricoltura **Massimiliano Giansanti** che ha ribadito come “la nostra è un'agricoltura forte, che in questi anni si è presa la responsabilità di contribuire ad alimentare non solo i cittadini italiani, ma anche i cittadini del mondo”. “I nostri prodotti attraversano ormai tutti gli oceani – ha proseguito Giansanti –. Ora la sfida è aumentare la nostra capacità produttiva, mantenendo però quel sapere fare che è tipico dell'agricoltura parmigiana. Occorre costruire un modello più verticale, con il quale l'agricoltura possa incontrare l'industria e quindi la distribuzione.”

“Quello di oggi è un evento importante che accende l'attenzione sulle filiere, a favore delle quali non dobbiamo smettere di lavorare, per valorizzare i prodotti agricoli e il loro prezzi – ha puntato l'attenzione **Marcello Bonvicini**, presidente di Confagricoltura Emilia Romagna –. La nostra è



Continua a pag. 2 e 3

## Segue dalla prima pagina 80<sup>a</sup> ASSEMBLEA

certamente una regione fortunata che rappresenta ben 44 fra Igp e Dop, ma non dobbiamo dimenticare che ci sono alcuni settori in sofferenza, come quello cerealicolo, sacrifero e vitivinicolo. Come Confagricoltura Emilia Romagna continueremo a stare al fianco di queste filiere, anche attraverso i progetti messi a disposizione dalla Confederazione nazionale”.

### I saluti delle istituzioni

Ad aprire la giornata, moderata dal direttore di Confagricoltura Parma, **Eugenio Zedda**, sono stati i rappresentanti delle istituzioni presenti, a partire dal Senatore e presidente della Commissione Agricoltura del Senato, **Luca De Carlo**: “Nei prossimi anni dovremmo sfamare una popolazione mondiale che arriverà presto a 10 miliardi, per fare ciò dovremo produrre di più e meglio. In questa sfida le Tea (tecniche di evoluzione assistita) sono importantissime, per questo in Commissione abbiamo proposto di prorogare la sperimentazione anche nel 2026 e destinare le risorse per sostenere i nostri ricercatori nel fare innovazione, favorendo sostenibilità ambientale e sostenibilità economica”.

Innovazione e nuove generazioni sono parole chiave ritornate anche negli interventi del presidente della Provincia di Parma, **Alessandro Fadda**: “Come Provincia stiamo investendo in agricoltura sostenendo la formazione, attraverso le farm: dall’Accademia del Prosciutto a Food Farm, per la quale è stato da poco presentato un importante ampliamento”. “Se vogliamo continuare ad essere punto di riferimento per l’agroalimentare, è necessario puntare, oltre che sui grandi prodotti, anche sulla formazione – ha continuato Fadda – e l’ente che rappresento lo sta facendo a fianco di quelle istituzioni e quei privati che credono nella formazione unita a tradizione e innovazione”.

“L’evento di oggi è un momento importante nel quale festeggiamo gli 80 anni di Confagricoltura che è un interlocutore fondamentale per il nostro Comune, con il quale provare a scrivere le politiche agricole che servono a Parma e al suo territorio – ha spiegato il Sindaco **Michele Guerra** –. Parma nel 2027 sarà Capitale europea dei Giovani e i ragazzi e le ragazze che hanno partecipato alla stesura del dossier di candidatura hanno tenuto presente anche i temi legati all’agricoltura e questo ci mostra come le nuove generazioni dimostrino attenzione per questo settore”.

### La tavola rotonda: il ruolo delle filiere produttive agroalimentari

Il tema centrale dell’assemblea è stato affrontato grazie alla partecipazione di importanti nomi dell’industria alimentare parmigiana, punto di riferimento per l’intero settore nazionale e non solo. Intervistati dalla giornalista de Il Sole 24 Ore, **Micaela Cappellini**, si sono confrontati sui temi dell’**innovazione**, apertura dei **nuovi mercati**, territorialità



Da sinistra: Bonvicini, Gelfi, Giansanti e Zedda.



Bonvicini.



De Carlo.



Fadda.



Guerra.



Zedda.



Giansanti.

e cambiamento delle **abitudini alimentari** nei consumatori: **Paolo Barilla**, vice presidente Gruppo Barilla; **Francesco Mutti**, amministratore delegato Mutti SpA; **Michele Fochi**, general manager Unit Castelli & Ambrosi gruppo Lactalis.

“Le filiere sono sempre più importanti, perché i consumatori vogliono prodotti migliori e sicuri – ha esordito **Barilla** –; è quindi compito dell’industria riuscire a fare un cammino comune con l’agricoltura, per integrare la parte agricola con quella della trasformazione e avere così un prodotto sempre più in evoluzione, grazie alle conoscenze e alle strumentazioni digitali delle quali oggi disponiamo e che possono essere molto attrattive anche per i giovani che si affacciano al mondo del lavoro”.

**Mutti** ha ricordato come “le filiere sono sempre state importanti, ma acquisiscono una crescente rilevanza per due motivi principali: da una parte la scarsa competitività dell’Italia che ci impone di riuscire a dare valore al nostro prodotto lungo tutta la filiera; dall’altra la crescente compressione dei margini, in risposta alla quale dobbiamo sviluppare collaborazione, soprattutto per prodotti come il pomodoro che è facilmente deperibile. Il settore del pomodoro al Nord Italia ha sempre creduto in questa sinergia e i risultati sono ben visibili a tutti”. “Anche se francese, Lactalis presenta un forte legame con il territorio, in quanto la sua crescita è stata resa possibile grazie all’acquisizione di aziende locali – ha invece puntualizzato **Fochi** –. Il cuore fondante della nostra realtà è quello di volere costruire valore in modo costante e progressivo nel tempo e farlo insieme alle filiere. Penso ad esempio a quella della Dop per la quale abbiamo creato una rete di distribuzione che porta i nostri prodotti in oltre 150 Paesi nel mondo, oppure la stabilità economica e finanziaria per i nostri partner, facendoli accedere a fonti di finanziamento attraverso triangolazioni bancarie, oppure la disponibilità di tutto il know-how che abbiamo costruito in vari ambiti, come quello della sostenibilità ambientale”.

### Innovazione al centro dell’agenda di Confagricoltura

A chiudere i lavori dell’assemblea il presidente nazionale **Massimiliano Giansanti** che ha inserito fra i temi di maggior urgenza quello dell’**innovazione**: “Come confederazione puntiamo molto sull’innovazione, basti pensare che abbiamo scritto nello statuto che Confagricoltura crede nei temi della scienza e della ricerca. Consideriamo inoltre che prima esisteva Industria 4.0, ora c’è Agricoltura 4.0. L’innovazione nel nostro settore è passata da 300 milioni a 2 miliardi e mezzo di media all’anno di investimenti. Questo vuol dire che sempre di più ci vuole un modello integrato che parta dall’azienda agricola e arrivi al consumatore finale. Ma per fare questo è necessaria un’azienda agricola produttiva, competitiva, agganciata all’industria di trasformazione e in questo Parma è un modello, per arrivare al consumatore con un prodotto di qualità, dove possibile a denominazione, che favorisca un maggiore valore aggiunto, da distribuire così lungo tutta la filiera”.



### L'analisi del Presidente Roberto Gelfi

Progettando l'assemblea dell'80° anniversario, avevamo diverse possibilità: celebrare una storia ricca di eventi e carica di significati, ricordare le difficoltà attuali e gli ostacoli allo svolgimento della nostra attività, lamentare le difficoltà di rapportarsi con l'opinione pubblica e con i decisori politici.

Invece abbiamo deciso che valesse la pena giocare in attacco, sottolineando la **centralità del settore primario nella realtà produttiva parmense**, parlando della forte integrazione che contraddistingue le più importanti **filiere agroalimentari** presenti sul territorio e di come, proprio l'attività agricola, conferisca a loro la natura territoriale. Dunque non semplicemente trasformazione industriale a partire da commodities provenienti da chissà quali luoghi, ma produzioni di **specialità alimentari "tradizionali e originali"**, con una storia e un'origine ben precise, grazie alle quali possiamo distinguerle e valorizzarle come autentiche, cioè "vere" agli occhi del cliente/consumatore.

Che il nostro settore sia degno di grande attenzione e rispetto, è stato

testimoniato dalla presenza in assemblea sia delle **autorità politiche**, le quali conoscono bene gli sforzi fatti dalla nostra organizzazione nel campo dell'innovazione (TEA, come ricordato dal senatore De Carlo), delle energie rinnovabili (biometano, come specificato dal presidente Fadda) e della sostenibilità reale e concreta (progetto Parma2030, come sottolineato dal sindaco Guerra); sia dagli esponenti più significativi **dell'industria agroalimentare parmense**.

Avere presenti i massimi esponenti di **Barilla, Lactalis-Besnier e Mutti** non è stato un colpo di fortuna, ma la dimostrazione che gli agricoltori di Confagricoltura contano, come deve "contare il loro futuro". Concludo con uno dei complimenti più genuini e spontanei ricevuti al termine della nostra assemblea: "dopo un evento così, sono orgogliosa di essere socia di Confagricoltura". Questo è il migliore grazie che tutti noi, collaboratori, amministratori e soci, possiamo sperare di ricevere nel nostro lavoro, e cioè di fare e di sostenere l'**agricoltura di Parma**".



## POMODORO

### L'OI Nord Italia si prepara alla campagna 2026

#### Aggiornate le regole condivise

**L'OI Pomodoro da Industria Nord Italia** – l'organizzazione interprofessionale che associa il 100% delle Organizzazioni dei produttori (Op) e delle industrie di trasformazione del pomodoro del bacino Nord, il più grande distretto europeo per la produzione e la lavorazione del pomodoro da industria – si prepara alla campagna 2026.

Archiviata quella del 2025, conclusa con 3.121.617 tonnellate di prodotto raccolto e lavorato (-13% rispetto al quantitativo contrattato) e una resa media di 69,3 t/ha, inferiore al valore storico quinquennale di 73,2 t/ha, ma di ottima qualità (grado brix pari a 5), la filiera guarda alla prossima stagione con senso di responsabilità. Le criticità degli ultimi anni – dalle alluvioni del 2023 alla bassa produzione del 2024, fino alle basse rese del 2025, determinate dal cambiamento climatico in atto – richiedono approfondite analisi ma, soprattutto, una attenta e condivisa pianificazione. Con questo intento, nel corso dell'Assemblea dei Soci dell'OI, tenutasi il 26 novembre a Parma, sono state approvate le ultime modifiche allo **Statuto** e aggiornate le **Regole Condivise**, frutto di un ampio lavoro di confronto e condivisione con tutti gli associati.

Le Regole Condivise – che promuovono il rispetto degli impegni contrattuali e le relative attività dell'organizzazione interprofessionale – sono uno strumento cardine per una corretta, leale e trasparente



Da sinistra: Alessandro Piva, Giuseppe Romanini e Bruna Saviotti.

attività della filiera e rappresentano un elemento di garanzia per tutti gli operatori di un distretto, come quello del pomodoro da industria del Nord Italia, riconosciuto a livello internazionale per efficienza, organizzazione e affidabilità. Le modifiche sono state approvate in un clima di collaborazione e rinnovata fiducia, nella convinzione che un lavoro congiunto e una governance condivisa siano condizioni imprescindibili per affrontare in modo efficace le sfide che attendono il comparto.

La collaborazione sarà elemento fondamentale anche nella prima fase

della campagna 2026, in particolare nel supporto dell'OI alla filiera per la programmazione produttiva. Nelle Regole Condivise è stata introdotta la raccolta di nuovi dati dai soci come quelli degli stock di prodotto finito, rapportato, quantitativamente, alla materia prima equivalente, utile a costruire un'efficace programmazione a partire dal fabbisogno di materia prima da parte dei trasformatori e, di conseguenza, delle superfici da mettere a coltivazione da parte degli agricoltori. Informazioni su scorte, andamento del mercato interno ed evoluzione dei mercati internazionali

devono costituire la base del confronto per decisioni puntuali e tempestive. Nel corso dell'Assemblea è stato inoltre approvato il **Programma triennale delle attività** dell'OI, che rafforza le iniziative già avviate negli scorsi anni e definisce le linee di sviluppo con l'obiettivo di accompagnare la filiera in un contesto competitivo sempre più complesso. Tra queste meritano di essere citate quelle riferite alla attività di lobby istituzionale (reciprocità negli scambi commerciali, approvazione delle tecniche di evoluzione assistita nella ricerca varietale, impiego di agrofarmaci efficaci, disponibilità di risorsa idrica, definizione della Pac 2028-2034), lo sviluppo di una piattaforma digitale di scambio dei dati all'interno della filiera, l'utilizzo dei dati storici di produzione per modelli di gestione del rischio a fini assicurativi, la redazione di un "bilancio di sostenibilità" della filiera territoriale quale somma delle attività di Op e imprese di trasformazione in tema di sostenibilità ambientale.

"La revisione dello Statuto, l'aggiornamento delle Regole Condivise e la definizione del Programma Triennale sono obiettivi raggiunti – dichiara **Giuseppe Romanini**, presidente dell'OI Pomodoro da Industria Nord Italia – ma il risultato più importante è lo spirito di collaborazione e l'impegno concreto che ho riscontrato da parte di tutti, nella convinzione che lavorare insieme sia l'unica strada per continuare a crescere e migliorare".

## ASSEMBLEA ANICAV

### “Competitività del comparto a rischio. Filiera coesa, primo obiettivo”

I risultati di una campagna di trasformazione del pomodoro particolarmente lunga e complessa e una serie di criticità che pesano negativamente sull'efficienza e sulla redditività: dalla gestione della governance di filiera fino all'avvento sui mercati internazionali di paesi competitor che, pur non riguardando il mercato domestico, rischia di sottrarre quote di mercato al nostro export. Sono questi alcuni dei principali temi affrontati durante l'assemblea pubblica di **Anicav**, tenutasi a Napoli nel corso della tredicesima edizione de "Il filo rosso del pomodoro" a cui hanno partecipato rappresentanti delle istituzioni, i principali player del comparto della trasformazione e dell'intera filiera del pomodoro, dal comparto agricolo al packaging. Il dibattito è scaturito dalla presentazione dello studio condotto da **The European House - Ambrosetti**, per conto di Anicav, dal titolo: "Disegnare il futuro: sfide e opportunità per la filiera del pomodoro", e dalle considerazioni fatte dal mi-

nistro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, **Francesco Lollobrigida**, che ha definito la filiera del pomodoro da industria come un "pilastro dell'agroalimentare Italiano". "La nostra annuale assemblea pubblica è l'occasione ideale per riflettere, insieme alle Istituzioni e a tutti gli attori coinvolti nella filiera del pomodoro da industria, sugli scenari attuali, sulle criticità a cui dobbiamo far fronte e sulle strategie da mettere in atto per guardare al futuro con fiducia. – ha dichiarato il presidente di Anicav, **Marco Serafini** –. Il primato di assoluta qualità che i nostri prodotti made in Italy hanno conquistato nel corso dei decenni resta saldo; tuttavia, è necessario soffermarsi con attenzione sui cambiamenti in corso, in particolare sull'ingresso di nuovi paesi produttori che, pur non potendo garantire lo stesso livello qualitativo, puntano sulla leva del prezzo e rischiano di sottrarci quote di mercato importanti. Nel lungo periodo questa situazione potrebbe creare difficoltà, anche considerando che il nostro comparto è

da sempre fortemente orientato all'export. Per prevenire questi rischi sarà quindi indispensabile rendere più efficiente l'intera filiera, così da ridurre i costi senza intaccare la qualità, intervenendo su alcuni temi specifici. Penso, ad esempio, alla corretta gestione delle risorse idriche, ambito sul quale il Masaf ha annunciato proprio in questi giorni importanti interventi, dando ascolto alle nostre richieste; al divieto da parte dell'UE di utilizzare alcuni agrofarmaci e fertilizzanti, che incide negativamente sulle rese agricole e ci pone in una posizione di svantaggio rispetto a paesi che non sono soggetti alle stesse limitazioni; e, ancora, al forte impatto del sistema Ets, che impone standard su emissioni e consumi senza eguali nel mondo, senza tenere adeguatamente conto della stagionalità del nostro lavoro. Sono questioni complesse, sulle quali dobbiamo confrontarci insieme per individuare soluzioni concrete".

"Uno dei temi centrali del dibattito è sicuramente quello della governan-

ce della filiera e della necessità di migliorare la relazione tra parte agricola e parte industriale. – ha continuato il direttore generale di Anicav, **Giovanni De Angelis** –. Serve quindi un dialogo più costruttivo, mettendo al centro del processo di rinnovamento l'interprofessione, che va però ripensata nel suo perimetro di competenze e nel modello operativo, in particolare nel bacino Centro Sud. In questo scenario complesso, gli accordi quadro restano lo strumento imprescindibile e centrale per una corretta programmazione. Solo così possiamo pensare di contrastare l'evidente calo delle rese agricole e l'aumento dei costi di produzione, per poi puntare a distribuire in maniera più equilibrata il valore lungo tutta la filiera, garantendone la competitività. Noi siamo pronti a fare la nostra parte, soprattutto se consideriamo che il prezzo pagato in Italia dall'industria di trasformazione agli agricoltori per la materia prima è da sempre il più alto al mondo".

## MUTTI

**“Cala il concentrato importato dalla Cina. Il mercato premia trasparenza e qualità”**

Intervistato da Cnn, l'amministratore delegato di Mutti, **Francesco Mutti**, ha commentato il marcato calo delle importazioni italiane di concentrato di pomodoro dalla **Cina** (**-76% secondo Financial Times**), definendolo “un indicatore significativo delle nuove priorità del mercato internazionale”. Per Mutti, questa dinamica “non è una competizione tra Paesi, ma la conferma che consumatori e buyer stanno chiedendo maggiore trasparenza, origine chiara e standard elevati. È un segnale che rafforza il valore del Made in Italy e della nostra filiera, fondata su tecniche agronomiche specializzate, controlli rigorosi e una cultura della qualità che ci distingue nel mondo”.

Mutti ha spiegato che l'azienda ha “assorbito oltre due terzi dei costi” legati ai dazi statunitensi sul pomodoro e sui materiali d'imballaggio. Nonostante gli sforzi di efficienza interna, “un adeguamento dei listini di qualche punto percentuale” si è reso necessario. Gli Stati Uniti rappresentano oggi circa il 10% dell'export Mutti, un mercato strategico in cui l'azienda continua a investire, mantenendo saldi i propri standard qualitativi.

Mutti ha ricordato su CNN che l'Italia è responsabile di circa il 70% dell'export globale di pomodori in scatola, un patrimonio che richiede tutela e continuo investimento in qualità, trasparenza e tracciabilità. L'amministratore delegato ha ribadito che la qualità “nasce nei campi”: l'azienda paga ai propri agricoltori un premio di circa +10% rispetto al mercato per selezionare le migliori materie prime e sostenere una filiera virtuosa. “Il nostro modello non punta alla riduzione dei costi – ha concluso Mutti – ma alla valorizzazione della filiera. Pagare di più il pomodoro è la condizione per ottenere una qualità superiore”.

## PROPRIETÀ FONDIARIA

**Consiglio direttivo, Claudio Biscaretti confermato presidente  
I vice sono Alessio Agliardi, Michele Orlando e Bartolomeo Rampinelli**

Unanime consenso è stato espresso dal **consiglio direttivo** per la conferma di **Claudio Biscaretti di Ruffia** a presidente della Federazione nazionale della proprietà fondiaria.

La nomina, per acclamazione, è avvenuta nel corso della riunione che si è tenuta nell'elegante e moderna struttura congressuale di Palazzo Invernizzi a Milano, nel centro della città.

Sempre per acclamazione sono stati nominati, per il nuovo triennio 2025-2027, i vicepresidenti Alessio Agliardi, Michele Orlando e Bartolomeo Rampinelli Rota.

Dai consiglieri presenti è emersa la convinzione che Biscaretti, con la sua competenza e professionalità, in questo momento storico di grandi incertezze, saprà accompagnare con autorevolezza la federazione verso le celebrazioni dell'80° anniversario che avverrà nel 2026 e potrà segnare la nuova strada che guarda al futuro. “Ringrazio per la fiducia che mi è stata concessa - ha esordito Biscaretti, evidenziando “l'importanza di rafforzare la presenza e il ruolo della proprietà fondiaria sul territorio per gestire al meglio le evoluzioni in atto nel mondo agricolo e raccogliere le nuove sfide che si profilano all'orizzonte”.

Particolarmente apprezzati, in aper-



tura di riunione, sono stati i saluti portati da Gianantonio Bissaro, consigliere delegato della fondazione Romeo ed Enrica Invernizzi, che ha ospitato l'incontro e che rappresenta una significativa realtà della proprietà agricola concedente la terra in affitto di alto profilo sociale, a beneficio dell'intera collettività.

All'incontro era presente il presidente di

Confagricoltura, **Massimiliano Giansanti**, che con un intervento a tutto campo ha affrontato i temi più rilevanti del momento, sia a livello nazionale sia europeo, con ricadute dirette anche sul settore agricolo del nostro Paese. In particolare, si è soffermato sulla proposta di bilancio pluriennale Ue 2028-2034 presentata dalla Commissione europea, esprimendo una valutazione fortemente negativa, anche per le implicazioni sulla futura Pac post-2027. “L'obiettivo - ha detto Giansanti - deve essere quello di garantire una politica di settore adeguata alle sfide a cui gli agricoltori sono chiamati. E questo passa da una nuova Pac che metta in primo piano la sicurezza alimentare e che non riduca le risorse destinate all'agricoltura”. Dello stesso avviso il presidente della federazione, che ha condiviso le preoccupazioni del mondo agricolo ed ha auspicato un ripensamento dell'esecutivo di Bruxelles su questi temi.

“È necessaria - ha concluso Biscaretti - una futura Politica Agricola Comune in grado di rafforzare la filiera produttiva del settore e di valorizzare nel contempo le aree rurali, che rappresentano le nostre radici storiche e una ricchezza anche in termini di sostenibilità”.

## SICUREZZA SUL LAVORO

**A Fidenza il corso sull'uso corretto dei trattori**

Una cinquantina di rappresentanti del settore agricolo ha partecipato al corso di sicurezza in agricoltura, con focus sull'utilizzo corretto dei trattori, a cura del **Psal, il servizio di prevenzione e sicurezza negli ambienti di lavoro dell'Ausl di Parma** che si è tenuto all'ospedale di Vaio a **Fidenza**.

Il seminario – che è stato organizzato in collaborazione con **Confagricoltura, Coldiretti e Cia** – ha permesso di approfondire gli ambiti pratici legati alla manutenzione delle macchine agricole, in particolare in relazione agli aspetti



Da sinistra: Gianpietro Dall'Argine, Filippo Anelli, Mauro Mangora, Francesca Lovisatti, Fausto Baretti, Marta Zambrelli, Arianna Mariotti e Giulia Moglia.

tecnico legislativi e al tema dell'acquisto e vendita delle attrezzature usate. L'incontro, parte delle attività già avviate sul territorio provinciale in

attuazione del Piano mirato di prevenzione in agricoltura della Regione Emilia-Romagna, è stato l'occasione anche per presentare le principali novità legislative introdotte dal nuovo Accordo Stato-Regioni in tema di formazione, di salute e di sicurezza sul lavoro.

Insieme ai professionisti del servizio Psal dell'Azienda Usl di Parma – Francesca Lovisatti, Fausto Baretti, Gianpietro Dall'Argine e Giulia Moglia –

erano presenti anche Marta Zambrelli di Confagricoltura, Filippo Anelli e Mauro Mangora di Coldiretti, e Arianna Mariotti di Cia.

**AGRICOLTURA  
EDINTORNI**

**AL SABATO  
ORE 21**

**12 TV PARMA**  
SCARICA  
LA NUOVA APP  
GRATIS SU TUTTI  
GLI STORE DIGITALI

**AGRICOLTURA  
E DINTORNI**

COLTIVARE LA TERRA - ACCUDIRE GLI ANIMALI - PRODURRE ALIMENTI

**NUOVA  
SERIE**

in collaborazione con  
**Confagricoltura  
Parma**

## FOOD FARM ACADEMY

**Presentato il progetto di ampliamento di Food Farm 4.0**  
**Investimento complessivo di 4,9 milioni di euro**

Nuovi spazi didattici per **Food Farm 4.0**, il Laboratorio Territoriale per l'Occupabilità di Fraore nato nel 2015 per creare un punto di incontro tra scuola e imprese del settore agroalimentare con il sostegno, tra gli altri, anche di **Confagricoltura Parma**.

A **Palazzo Bossi Bocchi** – sede di **Fondazione Cariparma** – è stato presentato, nel dettaglio, il progetto che prevede l'ampliamento di Food Farm 4.0 e che porterà alla nascita della **Food Farm Academy** che sarà dotata di un ristorante didattico; di un nuovo laboratorio bakery per prodotti da forno e per la pasta fresca e delle strutture che consentiranno, nell'attuale Food Farm, di implementare ulteriormente la formazione nel settore lattiero caseario seguendo le linee guida definite congiuntamente con il Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano.

Il progetto è il frutto della sinergia tra diversi attori del tessuto istituzionale, economico ed associativo del territorio Parmense.

L'investimento complessivo è di 4,9 milioni di euro grazie ai contributi di: **Fondazione Cariparma** (2,5 milioni di euro); **istituto Isiss Magnaghi Solari** (750mila euro da finanziamento dal Ministero dell'Istruzione e del Merito nell'ambito di un bando Pnrr); **Provincia di Parma** (860mila euro, stazione appaltante vista la competenza in materia di edilizia scolastica); **Barilla** (650mila euro); **Parma, io ci sto!, Unione Parmense degli Industriali, EmilBanca e Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano** (ciascuno per 50mila euro).

L'intervento – progettato dallo studio di architettura Pelizzi di Parma in sinergia con il settore Edilizia scolastica della Provincia di Parma – ha l'obiettivo di offrire nuovi spazi per la formazione, rispondendo alla crescente domanda scolastica e contribuendo a rendere i percorsi formativi sempre più allineati con le esigenze del settore agroalimentare.

Sarà realizzata una nuova struttura – in parte ricavata dall'immobile attualmente adiacente a Food Farm – che avrà una superficie coperta di 570 metri quadrati ed un'area cortilizia di pertinenza di 1.930 metri quadrati.

“Il nuovo fabbricato – spiega **Giovanni Pellegrini**, consigliere delegato Food Farm – si svilupperà su tre piani. Ospiterà una hall di ingresso, un ristorante didattico con area bar; una cucina con locali accessori (dispensa, spogliatoi e bagni per il personale); servizi igienici; spazi distributivi; laboratori e una bakery. È, inoltre, previsto un portico posto al piano terra utilizzabile per eventi e come spazio esterno ad uso del ristorante. L'edificio rispetterà i

requisiti imposti dalla normativa vigente, con particolare attenzione ai temi relativi all'efficientamento energetico”.

Il finanziamento Pnrr di 750mila euro ottenuto dall'Istituto Isiss Magnaghi Solari, nell'ambito del bando per la creazione di campus formativi integrati e laboratori avanzati destinati alle scuole tecniche e professionali, consentirà di arredare e attrezzare i nuovi spazi didattici. La nascita di Food Farm Academy permetterà, dunque, di ampliare ulteriormente l'attività già oggi svolta da Food Farm 4.0 con il coinvolgimento di insegnanti, tecnici di laboratorio, studenti e studentesse di Isiss Galilei Bocchialini (istituto capofila per Food Farm 4.0) sulle linee della frutta e lattiero-casearia; dell'istituto Isiss Magnaghi Solari (per la linea bakery); dell'indirizzo di chimica dell'istituto Iiss Berenini (per il controllo della qualità); dell'Its Tech&Food; degli Ifts promossi da Randstad e Centoform e dei corsi organizzati da Umana Spa.

Tra i valori aggiunti del progetto di ampliamento anche lo sviluppo di sinergie con i ragazzi e le ragazze dell'associazione **Albatros**, realtà che si occupa di inserimento lavorativo per persone con particolari debolezze per favorire – tramite attività condivise con studenti e studentesse degli istituti – la piena inclusione.

“La gestione di Food Farm Academy – conclude Pellegrini –, in linea con quanto avvenuto per Food Farm 4.0, sarà con la forma della società consortile in collaborazione con gli istituti scolastici, tramite una convezione, e con il Magnaghi Solari quale ente capofila. Pertanto ci sarà un'unica società consortile con due istituti capofila: l'Isiss Galilei Bocchialini per Food Farm 4.0 e l'Isiss Magnaghi Solari per Food Farm Academy. La società consortile si occuperà degli approvvigionamenti e della vendita dei prodotti realizzati all'interno della struttura: i prodotti con marchio Bontà di Parma e marchio Food Farm per il lattiero caseario”.

**Rendering di come sarà Food Farm Academy.**



Da sinistra Eugenio Zedda, Giovanni Pellegrini, Alessandro Fadda, Luca Ruini, Roberto Gelfi.



Da sinistra Luca Ruini, Alessandro Fadda, Franco Magnani, Paolo Barilla e Andrea Grossi.



## FERTILIZZANTI

### Necessario il rinvio dell'applicazione del Meccanismo di adeguamento di carbonio alle frontiere

L'imminente applicazione del **Mecanismo di adeguamento del carbonio alle frontiere (Cbam)** ai fertilizzanti, previsto dall'Ue a partire dal 1° gennaio 2026, desta preoccupazioni per la sostenibilità economica e operativa della produzione agricola europea. I fertilizzanti rappresentano tra il 15% e il 30% dei costi di produzione agricola. Dall'inizio del conflitto in Ucraina, i prezzi sono quasi raddoppiati e le recenti tariffe sulle importazioni provenienti da Russia e Bielorussia hanno comportato ulteriori aumenti intorno al 15%, accentuando significativamente il peso economico a carico degli agricoltori. "L'applicazione del Cbam dal 2026 – evidenzia Confagricoltura – rischia di aumentare ulteriormente i costi

dei fertilizzanti azotati, mentre le importazioni agricole provenienti da Paesi terzi, con fertilizzanti a costi inferiori, rimarrebbero esenti, mettendo così a rischio la competitività del settore e penalizzando ulteriormente gli agricoltori europei. Confagricoltura si è fatta portavoce di questa forte preoccupazione delle imprese e ha scritto ai ministri dell'Agricoltura, **Francesco Lollobrigida**, e dell'Ambiente, **Gilberto Pichetto Fratin**, affinché sostengano la richiesta dell'organizzazione di poter posticipare l'entrata in vigore del regolamento. I parametri di riferimento necessari per calcolare il Cbam, inoltre, non sono ancora stati definiti, determinando stime di prezzo divergenti tra gli operatori, mentre il prezzo del carbonio



applicabile alle importazioni non sarà fissato fino al 2027 e sarà determinato retroattivamente. Questa situazione – evidenzia Palazzo della Valle – priva gli operatori di certezza e stabilità". Confagricoltura ritiene pertanto necessario posticipare l'entrata in vigore del regolamento fino a quando tutti

gli elementi tecnici necessari alla determinazione dei costi non saranno chiaramente definiti, insieme all'adozione di misure efficaci per compensare gli oneri aggiuntivi derivanti dal Cbam, a tutela della competitività dell'agricoltura europea e della stabilità delle filiere.

## TEA

### Accordo decisivo per il futuro del settore

Confagricoltura accoglie con grande soddisfazione l'esito del **Trilogo** – il negoziato interistituzionale informale tra **Parlamento europeo**, **Consiglio** e **Commissione** – che ha portato al raggiungimento di un accordo provvisorio sul regolamento per le **Nuove tecniche genomiche** (Ngt), meglio note in Italia come **Tea (Tecniche di evoluzione assistita)**.

L'intesa segna un punto di svolta fondamentale per l'agricoltura europea, stabilendo un quadro legislativo chiaro che punta a migliorare la competitività del settore agricolo. Un aspetto centrale dell'accordo, che recepisce una precisa richiesta di Confagricoltura, riguarda il trattamento delle piante ottenute tramite Ngt di categoria 1. Il testo conferma infatti il principio che tali piante

sono equiparate a quelle convenzionali e, di conseguenza, non saranno soggette ad alcuna etichettatura specifica. Le autorità nazionali dovranno verificare l'appartenenza alla categoria 1, ma tale controllo non sarà richiesto per le generazioni successive, evitando così inutili complicazioni burocratiche per gli operatori.

Per quanto riguarda le Ngt di categoria 2 la confederazione ribadisce la necessità di mantenere alta l'attenzione affinché tali misure non si traducano in oneri troppo elevati per i produttori. Costi eccessivi o vincoli sproporzionati rischierebbero infatti di disincentivare la coltivazione, vanificando i benefici dell'innovazione; servono linee guida equilibrate per non creare distorsioni nel mercato unico.

L'accordo introduce inoltre importanti



garanzie sul fronte della proprietà intellettuale e della trasparenza, rispondendo in questo modo ad alcune preoccupazioni a riguardo. Confagricoltura, nel sottolineare come

questo voto sia anche il frutto del costante lavoro di interlocuzione svolto dalla confederazione, auspica ora la conferma definitiva dell'accordo nel prosieguo dell'iter legislativo.

## RINNOVO DEL CCNL OPERAI AGRICOLI

### Trattative al via nella sede di Confagricoltura

Si è aperto il **Tavolo delle trattative per il rinnovo del contratto collettivo nazionale** di lavoro degli operai agricoli e florovivaisti per il periodo 2026-2029. Trattative che si svolgono, come ogni anno, a Roma a **Palazzo Della Valle**, sede di **Confagricoltura**, prima associazione datoriale agricola.

In **Sala Serpieri**, insieme al presidente di Confagricoltura **Massimiliano Giansanti**, al vicepresidente **Sandro Gambuzza** e al direttore generale **Roberto Caponi**, erano presenti tutte le sigle datoriali e sindacali, in rappresentanza delle **180mila aziende agricole italiane** assuntrici di circa **1 milione di addetti**.

Numeri che dimostrano l'importanza dell'occupazione agricola nel contesto economico-sociale italiano e che trovano nella contrattazione collettiva lo strumento corretto e irrinunciabile, da portare avanti nel rispetto delle buone relazioni sindacali. Elemento da sempre essenziale per Confagricoltura.

"Viviamo una fase di cambiamento radicale – ha sottolineato Giansanti in apertura del tavolo –, in cui nuove tecnologie, digitalizzazione e intelligenza artificiale stanno ridisegnando il mondo del lavoro, anche nel settore primario. È per questo che Confagricoltura e tutte le parti presenti coinvolte hanno intenzione di raggiungere



un accordo moderno, capace di garantire ai lavoratori una giusta remu-

nerazione e alle imprese la gestione ottimale della propria manodopera".

## PRESENTATA LA GUIDA 2026 DELL'UNIONE RISTORANTI DEL BUON RICORDO

Alla campionessa paralimpica Giulia Ghiretti il Piatto del Buon Ricordo d'Oro



È stata presentata in una serata evento a Milano, la **Guida 2026** dell'Unione **Ristorante del Buon Ricordo**, la prima associazione fra ristoratori nata in Italia nel 1964, che fra i partner annovera anche **Confagricoltura**.

All'appuntamento era infatti presente il presidente di Confagricoltura Parma, **Roberto Gelfi**, a testimoniare la condivisione di valori e obiettivi fra le due realtà. Il titolo della Guida appena pubblicata è **"I ristoranti del Buon Ricordo - Attraverso un paese e la sua cucina"** e racconta i **111 locali** (di cui **8 all'estero** fra Europa, Stati Uniti e Giappone) che fanno parte del sodalizio, inclusi i **cinque**

nuovi ristoranti associati: **La Serra Bistrot** di Vezio (Lecco) con **L'uovo della Serra**, **Ristorante Al Capitano** di Porto San Giorgio (Fermo) con **Linguine allo Scucchiai**, **Ristorante La Corte degli Dei** di Agerola (Napoli) con **Il cappuccio del monaco**, **Ristorante La Rosa Bianca** di Aquara (Salerno) con **Cavato allo stracotto di pomodoro e caciocotta di capra**, **Ristorante Nostrana** di Portland (Oregon, Stati Uniti) con **Insalata Nostrana**.

La serata è stata inoltre l'occasione per consegnare il **Piatto del Buon Ricordo d'Oro 2025**, il riconoscimento che l'associazione attribuisce a personaggi che, in diversi modi, portano in alto il nome dell'Italia nel mondo. Riconoscimento che quest'anno è stato assegnato alla nuotatrice parmense **Giulia Ghiretti, campionessa paralimpica a Parigi 2024**, dove si è conquistata la **Medaglia d'oro**, vincitrice di 31 medaglie internazionali tra Paralimpiadi Mondiali ed Europei, e di una cinquantina di titoli italiani. Paralizzata alle gambe dall'età di 16 anni a

causa di un incidente durante un allenamento di trampolino, laureata in Ingegneria biomedica al Politecnico di Milano, è impegnata nel sociale e viene spesso invitata nelle scuole, nelle aziende e a partecipare a eventi pubblici per portare la propria testimonianza.

A consegnare il premio sono stati il Presidente **Cesare Carbone** e il Segretario Generale Operativo **Luciano Spigaroli**. "Nel mondo della cucina, come nello sport, i grandi risultati nascono da ingredienti semplici ma essenziali: impegno, costanza, dedizione" – ha detto Carbone – Giulia Ghiretti incarna questi valori con purezza e forza straordinarie. Per aver dimostrato che il coraggio può diventare esempio, che la passione può diventare ispirazione e che il talento può diventare orgoglio collettivo, l'Associazione Ristoranti del Buon Ricordo le assegna il Piatto del Buon Ricordo d'Oro 2025, tributo alla sua storia e alla sua energia contagiosa, un vero sapore d'Italia."

Nel 2023 il Piatto del Buon Ricordo d'Oro è stato assegnato a **Gerry Scotti** e nel 2024 alla **Famiglia Santini del Ristorante Dal Pescatore di Runate - Canneto sull'Oglio**, che ha fatto parte del Buon Ricordo dal 1981 al 1989.

**I Ristoranti e il loro piatto simbolo, in omaggio a chi degusta il Menù del Buon Ricordo**

L'Unione Ristoranti del Buon Ricordo è la prima associazione di ristoratori nata in Italia. Fu fondata nel **1964** per salvaguardare e valorizzare le tante tradizioni e culture gastronomiche italiane, che allora correva il rischio di perdersi sotto la spinta dell'omologazione del gusto e la moda della cosiddetta cucina internazionale, mentre la cucina tipica delle regioni era, come scrisse il gastronomo Vincenzo Buonassisi, "sconosciuta o negletta". A una felice e puntuale idea di **Dino Villani**, uomo di cultura e maestro di comunicazione, si associò un gruppo di ristoranti di qualità con l'obiettivo di ridare **notorietà e prestigio alle tante espressioni locali della tradizione gastronomica italiana**, a quell'epoca poco valorizzata. A caratterizzare ciascun ristorante, e a creare fra loro un trait d'union, è oggi come un tempo il **piatto-simbolo dipinto a mano dagli artigiani della Ceramiche Artistica Solimene di Vietri sul Mare**, su cui è effigiatà la specialità del locale. Il piatto viene **donato a chi degusta il Menù del Buon Ricordo**, affinché porti con sé a casa il ricordo di una piacevole esperienza gastronomica.



Luciano Spigaroli, Roberto Gelfi e Cesare Carbone.



Roberto Gelfi e Giulia Ghiretti.

# ASSEMBLEA NAZIONALE DI CONFAGRICOLTURA

Cucina italiana patrimonio dell'Unesco

Giansanti: "Riconoscimento anche per il lavoro degli agricoltori"

"Un riconoscimento atteso, ma non scontato, che è motivo di orgoglio e di celebrazione per tutti gli italiani". L'annuncio ufficiale della **cucina italiana patrimonio Unesco** è arrivato durante l'assemblea di **Confagricoltura**, al Teatro Argentina di Roma, alla quale hanno partecipato anche il presidente di Confagricoltura Parma **Roberto Gelfi** ed il direttore **Eugenio Zedda**.

"Un riconoscimento che va pure a noi agricoltori che garantiamo la produzione primaria – ha sottolineato il presidente nazionale **Massimiliano Giansanti** –. Ora più che mai dobbiamo fare squadra con tutta la filiera agroalimentare, che ha già ottenuto risultati straordinari, grazie anche all'impegno delle nostre istituzioni, e che può dare ancora di più se supportata da una visione ambiziosa".

Giansanti, nel corso della sua relazione, si è poi soffermato sulla necessità di uno sforzo a livello europeo per proteggere le produzioni agricole. Sforzo che si traduce in una politica agricola comune adeguata ai tempi e alla necessità di garantire stabilità economica, sicurezza alimentare e reddito alle imprese: "Lanciamo una sfida. All'Europa non chiediamo solo regole, chiediamo una visione nuova, che unisca sostenibilità e reddito, sicurezza alimentare e transizione energetica, innovazione e lavoro di qualità. Per costruire quest'Europa serve un'alleanza nuova. Agricoltori, finanza, energia, previdenza, assicurazioni, lavoro e ambiente".

Ed è per questo che il **18 dicembre** Confagricoltura parteciperà alla grande manifestazione di protesta degli agricoltori europei a **Bruxelles**: "Non possiamo permetterci che l'Ue disinvesta sull'agricoltura, – ha sottolineato Giansanti –, mentre in altre parti del mondo si stanziano risorse importanti a difesa degli agricoltori. Noi invece stiamo assistendo a un disarmo sul settore primario".

I numeri che accompagnano questo scatto di orgoglio ci sono: la filiera agroalimentare rappresenta il **15% del Pil** e l'export ha superato i **70 miliardi** di euro. "Ma oggi è diminuita la capacità di spesa dei consumatori e anche noi dobbiamo difendere il nostro comparto. Proteggere l'agricoltura significa proteggere l'identità del nostro Paese. Come associazione dobbiamo andare oltre, farci carico del cambiamento per costruire modelli nuovi, allargando i nostri orizzonti".

Parole che il presidente dell'Ice, **Matteo Zoppas**, ha ripreso nel suo intervento in cui ha ricordato il grande lavoro per la candidatura della cucina italiana e l'impegno dell'Agenzia sulla promozione internazionale.

Il ministro delle Imprese e del Made in Italy **Adolfo Urso** ha elogiato l'enogastronomia e il suo ruolo quale emblema di eccellenza, di stile e di



Foto di gruppo al termine dell'assemblea.



Da sinistra Gelfi, Giansanti e Zedda.



Da sinistra Gelfi, Caponi e Zedda.

qualità italiana, oltre che di attrattività. Tra i prodotti simbolo del Made in Italy a tavola ci sono il vino e l'olio. **Matteo Lunelli**, presidente e Ad delle Cantine Ferrari, ha detto che questo è un momento storico ricco di sfide e che il vino italiano riuscirà a vincere la sfida dei dazi. **Angelo Mastrolia**, presidente di NewPrinces, ha posto l'accento sul valore delle filiere, affermando che non devono essere solo alleate sulla carta, ma devono condividere valori e obiettivi.

Per **Marzia Varvaglione**, presidente del Ceev, mai come in questo periodo occorre difendere il valore della competitività delle imprese, senza dimenticare il dialogo con altri professionisti, anche del mondo della nutrizione, per arrivare ai giovani parlando il loro linguaggio.

**Sara Farnetti**, nutrizionista e presidente di Agronetwork, ha invitato, a proposito, a un dialogo più fitto tra l'agricoltura e il consumatore finale, che è interlocutore fondamentale. E

a proposito di consumi, **Zefferino Monini**, presidente e ad dell'azienda Monini, ha ricordato come in Italia siano in aumento quelli di olio extravergine di oliva, ma a fronte di un calo della produzione e di un gap che occorre recuperare, investendo sulla comunicazione della qualità italiana.

Affermazione condivisa dal ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare **Francesco Lollobrigida**, che ha chiuso la mattinata ricordando l'impegno, anche economico, del governo per il settore primario: **15 miliardi in tre anni**. Una centralità che per il ministro deve essere riconosciuta dall'Europa, nata proprio ponendo al centro l'agricoltura e che oggi non difende a sufficienza le sue produzioni. All'assemblea è intervenuto anche il Cardinale **Gianfranco Ravasi** (Cortile dei Gentili), ricordando il valore della terra che è una "creatura vivente", invitando la platea a riscoprirne la sacralità attraverso il Giubileo, coltivandola e custodendola con l'opera dell'uomo.

## RICONOSCIMENTO UNESCO

Il commento del presidente Gelfi

"Il riconoscimento di patrimonio culturale immateriale dell'Unesco, ricevuto dalla cucina italiana, rappresenta un motivo di grande gioia e orgoglio per tutti noi, perché valorizza a livello internazionale quell'insieme di tradizioni, pratiche, valori che definiscono parte della nostra identità collettiva. Un patrimonio che parte da chi si prende cura della terra per ottenere i prodotti di eccellenza dell'agroalimentare italiano e arriva fin dentro le cucine di casa e a quelle degli chef che li interpretano con la loro creatività. Da oggi dobbiamo quindi sentirci tutti più responsabili, in qualità di italiani e agricoltori, nel tutelare e promuovere quel "patrimonio" che l'Unesco ha ufficialmente sancito. Per farlo dobbiamo innanzitutto partire da una corretta informazione, comunicando e testimoniando la qualità della cucina italiana, attraverso un approccio condiviso, che superi messaggi banali o peggio ancora poco autentici. Dobbiamo quindi essere capaci di trasformare la cucina italiana da medium culturale a driver anche per i prodotti agricoli che ne rappresentano gli ingredienti principali. Per difendere l'agricoltura italiana ed europea il prossimo 18 dicembre come Confagricoltura scenderemo in piazza a Bruxelles, a fianco del Copea-Cogeca e degli altri colleghi europei per dire no a una Pac che taglia i fondi all'agricoltura, chiedendo invece maggiori tutele e investimenti per un settore così strategico per la crescita e la sicurezza di tutta l'Unione".

## NATALE IN PIOTTA CON IL MERCATINO DEI PRODUTTORI AGROALIMENTARI

Le casette di legno sono aperte tutti i giorni fino al 24 dicembre



Confagricoltura Parma ha aderito all'iniziativa **Natale in Pilotta**, promossa dal **Comune di Parma**, in collaborazione con le associazioni di categoria di città e provincia.

**Fino al 24 dicembre**, lungo il trottatoio della Pilotta, saranno presenti le tipiche casette di legno dei mercatini delle feste, dove trovare i produttori del territorio con le loro specialità enogastronomiche di qualità: un allestimento studiato per valorizzare l'atmosfera natalizia e offrire alla cittadinanza un'esperienza accogliente e di eccellenza.

In particolare i soci dell'Unione degli agricoltori che animeranno



Taglio del nastro.

lo spazio in piazzale della Pace sono:

- **Le Arnie di Emil** (miele) presente tutti i giorni con postazione fissa;
- **Azienda Agricola Rizzi** (Parmigiano Reggiano) presente tutti i giorni con postazione fissa;
- a rotazione, in una terza cassetta, si alterneranno: **Aromi in Collina** (zafferano, lavanda, composte e succhi di frutta), **La Fattoria sul Po** (miele), **Podere Maric** (lumache, zafferano), **Az. Agricola Il Sole di Goiano** (vino), **Orto dei Mille Colori** (miele e orticole), **Az Agr Giulio Del Monte** (olio evo).

Il mercatino ha aperto la sua attività l'8 dicembre ed è stato accolto con grande partecipazione da cit-



Zedda, Borghi e Gelfi.



Aromi in Collina.



Azienda Agricola Rizzi.



La Fattoria sul Po.



Le Arnie di Emil.

tadini e turisti, che durante la giornata di festa hanno passeggiato fra le casette di legno e acquistato i prodotti agroalimentari delle aziende aderenti. Per l'occasione, erano presenti anche il presidente di Confagricoltura Parma, **Roberto Gelfi** e il direttore **Eugenio Zedda**. "Ringraziamo le aziende socie che hanno aderito alla manifestazione, cogliendo l'opportunità che luoghi come questi, in periodi particolare

dell'anno, come appunto quello natalizio, offrono ai piccoli produttori per valorizzare la propria proposta di qualità" ha commentato Gelfi.

"Questo mercatino natalizio offre l'opportunità alla cittadinanza di conoscere e acquistare i prodotti agroalimentari del territorio – prosegue Gelfi – e di farlo in un luogo come la Pilotta, storicamente conosciuta come porta d'accesso del



Parma Bio Valley.

centro cittadino, contribuendo così a valorizzare questo spazio, anche grazie i piccoli produttori locali".

"Si tratta di un'iniziativa che sottolinea, ancora una volta, l'importante lavoro di collaborazione fra l'amministrazione comunale e le associazioni di categoria di Parma – ha precisato l'assessore **Gianluca Borghi**, presente all'apertura dell'8 dicembre –; un'iniziativa che rende ancora più bella la

nostra città, grazie ai prodotti agroalimentari d'eccellenza dei produttori locali".

**Le casette di legno sono aperte tutti i giorni fino al 24 dicembre**

**giorni feriali dalle ore 10 alle 19  
giorni festivi dalle ore 10 alle 20  
il 24 dicembre  
chiusura anticipata alle ore 15**

## IL PICCOLO STUARD È DIVENTATO REALTÀ

**La nuova bottega di via d'Azeglio è frutto della collaborazione fra la coop. Sociale I Girasoli e l'Azienda Stuard**

Una nuova realtà che parla di inclusione sociale, sostenibilità e qualità dei prodotti è nata nel cuore dell'Oltretorrente: si tratta de **Il Piccolo Stuard**, bottega che si basa sulla collaborazione tra la **Cooperativa I Girasoli di Parma** che dal 1984 supporta i ragazzi più fragili con un laboratorio socio-occupazionale e l'**Azienda Agraria Sperimentale Stuard**, quest'ultima associata a **Confagricoltura Parma**.

Il negozio di frutta e verdura biologica, prodotti locali e pane fresco, si trova in **Strada d'Azeglio 47/C** e qualche settimana fa si è presentato ufficialmente alla città con un momento di festa aperto a tutti, alla presenza di autorità, rappresentanti del cooperativismo sociale e residenti del quartiere. Un ruolo fondamentale nella realizzazione de **Il Piccolo Stuard** è stato svolto dalla **Fondazione Cariparma**, tramite un bando dedicato alla promozione del welfare inclusivo e alla valorizzazione del capitale sociale e umano del territorio.

"Questa struttura è presente in Oltretorrente dall'84 e oggi fa un



passo avanti importante, diventa impresa sociale grazie al contributo di tutta la comunità che collabora con noi – ha testimoniato Paolo Camaioni, Presidente della Cooperativa I Girasoli – Un altro aspetto fondamentale è l'arric-

chimento che diamo a questo quartiere, bisognoso di iniziative buone. Come diceva Tommasini: c'è bisogno di cose belle e questa è una di quelle".

«Il Piccolo Stuard concretizza l'incontro tra la nostra esperienza

agricola e il valore umano della cooperazione sociale – ha commentato **Roberto Ranieri**, presidente dell'Azienda Stuard –, permettendoci di portare nel centro della città un po' di freschezza biologica».

«La cooperativa I Girasoli rappresenta un segmento riconoscibile di storia e impegno che si riflette su via d'Azeglio e che non smette di pensare al domani – ha commentato il Sindaco **Michele Guerra** –. E poi c'è l'Azienda Stuard con una lunga storia di ricerca e innovazione. Due realtà che si incontrano e che ci danno una grande lezione di cosa significhi fare integrazione e inclusione».

**Marcella Saccani** ha infine ricordato come "Fondazione Cariparma crede fortemente in progetti come questo e nelle persone che sono coinvolte in queste iniziative. Un'alleanza come quella fra una cooperativa sociale storica per Parma, quale I Girasoli e un'azienda come lo Stuard, dimostra il grande potenziale che la cooperazione può ancora sviluppare sul territorio".

## ANGA PARMA

**Alessandro Pizzarotti nuovo presidente  
I vice sono Michele Mozzi  
e Giacomo Molinari**



Da sinistra Giacomo Molinari, Alessandro Pizzarotti e Michele Mozzi.

**Alessandro Pizzarotti** è il nuovo presidente di **Anga Parma**, l'associazione dei giovani imprenditori agricoli di **Confagricoltura Parma**. Sarà in carica per il triennio 2025-2028.

Al suo fianco, come vicepresidenti, **Michele Mozzi** e **Giacomo Molinari**. A completare il consiglio: **Luca Benassi, Edoardo Bernazzoli, Massimo Pizzarotti** e **Jacopo Ferrari**. Alessandro Pizzarotti, 34 anni, guida insieme al fratello Massimo e alla mamma Valeria l'Azienda agricola Schianchi nella zona di Vicopò sposando l'idea di un'agricoltura sostenibile tramite la produzione di ortaggi biologici, commercializzati in diversi mercati cittadini.

“Sono felice di questa importante carica – dichiara il neo eletto presidente Pizzarotti –. L'impegno, insieme al nuovo consiglio, sarà massimo per portare avanti i progetti già avviati dai nostri predecessori. Intendiamo creare un gruppo composto da giovani imprenditori agricoli sempre più attenti al territorio e all'ambiente in cui vivono e in cui gestiscono le proprie attività, creando occasioni di confronto e di crescita professionale”. In agenda ci sono già i primi impegni: “Intendiamo intensificare il dialogo con tutte le realtà che compongono Confagricoltura Parma,

dalla presidenza e il consiglio direttivo sino all'Anpa, così come con le altre realtà associative che, a vari livelli, operano nel nostro territorio. Di sicuro saremo grandi protagonisti di tutti quegli eventi che contraddistinguono il nostro operato come il raduno dei trattori a Castione Marchesi a gennaio; ColornAgricola a Colorno tra marzo ed aprile e l'atteso appuntamento dell'Angaratura nel mese di agosto. Intendiamo organizzare eventi che, coniugando al meglio tradizione ed innovazione, ci consentano di coinvolgere sempre più realtà imprenditoriali”.

“Desidero salutare tutti i giovani agricoltori di Anga Parma in occasione del rinnovo del loro consiglio – dichiara **Roberto Gelfi**, presidente di Confagricoltura Parma –. Un ringraziamento particolare ad Alessandro Pizzarotti e, con lui, a tutto il nuovo consiglio dell'associazione, per essersi messi a disposizione dell'Anga con vero spirito volontario e gratuito.

Colgo l'occasione per sottolineare, una volta di più, il contributo che i giovani agricoltori, come imprenditori nelle proprie aziende, danno alla crescita e al rinnovamento della nostra agricoltura: questo non è un 'futuro promettente', ma già un 'presente che si realizza'. Grazie di cuore!”.

## CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO SEZIONE DI PARMA

RILEVAZIONI DI MERCATO PRODUZIONE 2024  
VENDITE NEL PERIODO COMPRESO DAL 21/11/2025 AL 04/12/2025

ZONE DI MONTAGNA	COLLINA E ALTA PIANURA	BASSA PIANURA		
	<b>MONTECHIARUGOLO</b> set-dic Prod. 2024 euro/kg 14,00  <b>Tutto il marchiato di 1<sup>a</sup></b> PES. 4m 14 <sup>o</sup> mese PAG. 4m 14 <sup>o</sup> mese	<b>COLORNO</b> set-dic Prod. 2024 euro/kg 14,00  <b>Tutto il marchiato di 1<sup>a</sup></b> PES. 4m 14 <sup>o</sup> mese PAG. 4m 14 <sup>o</sup> mese		
	<b>PARMA</b> set-dic Prod. 2024 euro/kg 14,05  <b>Tutto il marchiato di 1<sup>a</sup></b> PES. 4m 10/12 PAG. 4m 10/12			
	<b>FIDENZA</b> set-dic Prod. 2024 euro/kg 14,05  <b>Tutto il marchiato di 1<sup>a</sup></b> PES. 2m 19/12 PAG. 2m 19/12 2m 09/02 PAG. 2m 09/02			
VENDITE PRODUZIONE 2024 PERCENTUALE SUL VENDIBILE	I LOTTO	II LOTTO	III LOTTO	TOTALE
	65 90,3%	67 93,1%	65 90,3%	197 91,2%

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.



CONCESSIONARIA **Solis**  
PER LE PROVINCE DI PARMA  
E REGGIO EMILIA

# MAZZA

Strada dei Mercati 16/d - Parma  
Tel. 0521988778 - [info@magazzino.it](mailto:info@magazzino.it)

## MANUTENTORE DEL VERDE CORSI DINAMICA

Il centro di formazione **Dinamica**, sede di Parma, informa che riparte l'attività formativa per **manutentore del verde** di cui all'Art. 12, della Legge N° 154/2016.

Il corso avrà inizio il **16 febbraio 2026** e si terrà il lunedì ed il giovedì dalle 18:30 alle 22:30 con lezioni on line in videoconferenza e con lezioni in aula presso Agriturismo Viantiqua - Loc. Fornio, 99 - 43036 a Fidenza oltre al venerdì per le pratiche in presenza con cantieri dimostrativi di potatura e di lavorazione.

Il corso si concluderà entro l'aprile del 2026 con il rilascio dell'attestazione utile all'apertura dell'attività di manutentore del verde in Camera di commercio. Per informazioni 0521 1554165 (Guglielmi Fabio) - 3487449050 (Prampolini Roberto) e pr@dinamica-fp.it



## LO SPORTELLO GRATUITO DELL'HUB DELL'INNOVAZIONE SOIL MASTER

**Il servizio è rivolto a imprese agricole e filiere agroalimentari dell'Emilia-Romagna**

Dal 18 novembre 2025 è ufficialmente attivo lo **Sportello gratuito dell'Innovation HUB SOIL MASTER**, un'iniziativa dedicata alle imprese agricole dell'Emilia-Romagna per promuovere **agroecologia e crediti di carbonio** (carbon farming).

Si tratta di un vero e proprio **hub interattivo**, progettato per accompagnare gli agricoltori nell'adozione di pratiche agroecologiche, carbon farming e nell'accesso ai crediti di carbonio, in linea con le nuove normative europee.

I suoi **obiettivi** sono:

- diffondere pratiche sostenibili e replicabili, utili all'ambiente, efficaci negli specifici contesti e **pienamente realizzabili** da parte dell'impresa agricola;
  - sostenere gli **agricoltori come promotori di innovazione**;
  - rafforzare il **valore e la competitività dei prodotti italiani sui mercati internazionali**: l'italianità come qualità a tutto tondo, inimitabile come sempre.
- Perché uno sportello?** Per favorire il passaggio dalla teoria alle pratiche concrete, raccogliendo idee, esperienza, informazioni e fornendo indicazioni personalizzate, adattate alle specifiche caratteristiche dell'azienda e del suo orientamento culturale.

A tale scopo, il mondo scientifico, le società di consulenza, le organizzazioni di produttori mettono a punto modalità ottimali di interazione con le aziende agricole, raccogliendone non solo dubbi e domande, ma anche e soprattutto le idee e gli spunti innovativi. Parole d'ordine: fattibilità, efficacia, equilibrio economico.

Perché "Soil master"? Perché il suolo è il centro di attenzione di tutte le iniziative volte a mettere a punto modalità produttive rispettose dell'ambiente (preservare la sostanza organica e prevenire l'impoverimento, rafforzare il microbiota, ariginare l'erosione e la desertificazione ...), e per il suo ruolo fondamentale di "carbon sink".

È prevista la **segnalazione di opportunità formative e informative e di iniziative dedicate**.

In particolare:

- per le domande comuni a più par-

tecipanti, saranno organizzati **brevi webinar di informazione**, e **due grandi workshop alla fine del 2026**;

- una volta raggiunto un numero sufficiente di partecipanti, sarà possibile accedere ad iniziative e **laboratori mirati**.

Uno di questi è già attivo!

**Martedì 24 febbraio 2026** dalle 15 alle 17, presso l'Università di Parma, la prof. Cristina Menta, partner del progetto, ospiterà, per gli utenti dello Sportello, il laboratorio **"Biodiversità dei suoli** – Perché gli organismi del suolo sono utili all'agricoltura – Attività di laboratorio osservazionale presso il laboratorio del Dipartimento di Scienze Chimiche, della Vita e della Sostenibilità Ambientale, Campus, UNIPR. Si tratta di un'osservazione guidata del suolo e della vita al suo interno.

**Lo sportello è aperto:** martedì dalle 14 alle 17 e giovedì dalle 10 alle 13, presso **Open Fields/Azienda Agraria Sperimentale Stuard** a Parma, in Strada Madonna dell'Aiuto, 7/a.

**Contatti:**

Telefono: 0521-1812730  
Email: soilmaster@openfields.it

I **partner del progetto** sono: Open Fields, Azienda Agraria Sperimentale Stuard, Università Cattolica del Sacro Cuore, Università di Parma, Confagricoltura Emilia-Romagna, OI Pomodoro da Industria Nord Italia, AINPO, ASIPO, Federbio Servizi, Farm (Facilitazioni Agroecologiche Regionali Mobili).

Il progetto è **finanziato dalla Regione Emilia-Romagna**, domanda n. 5953792 Intervento SRG09 Cooperazione per azioni di supporto all'innovazione e servizi rivolti ai settori agricolo, forestale e agroalimentare – Co PSR Regione Emilia-Romagna 2023-2027.

Il titolo del progetto completo, di cui lo Sportello è il fulcro, è:

**"Rafforzare la competitività e Sostenibilità dell'agricoltura dell'Emilia Occidentale tramite un sistema pilota di costruzione di competenze e nuove pratiche su CrEditi di Carbonio e Agroecologia" - SOIL MASTER.**

### FESTIVITÀ: CHIUSURE DEGLI UFFICI

Gli uffici di Confagricoltura Parma saranno chiusi nei pomeriggi di mercoledì 24 e mercoledì 31 dicembre e nelle intere giornate di venerdì 2 gennaio e lunedì 5 gennaio.



È scomparso nei giorni scorsi il Signor

**DIVO FERRARI**

stimato socio della zona di Ravadese. Alla moglie Marisa, ai figli e a tutti i familiari le più sentite condoglianze di Confagricoltura Parma.



È scomparso nei giorni scorsi il Signor

**AGOSTINO ALDIGERI**

stimato socio di Langhirano. Alla moglie Alida, al figlio Luigi e a tutti i familiari le più sentite condoglianze di Confagricoltura Parma.



È scomparsa nei giorni scorsi la Signora

**ADRIANA BOSELLI  
ved. SEGALINI**

Ai figli Daniele e Maurizio, nostro socio della zona di Busseto, le più sentite condoglianze di Confagricoltura Parma.

# Un mondo di Auguri e Felicità da:



 giovani di  
confagricoltura  
anga



AGRIFUTURA s.r.l.

Via Emilia Parmense, 47 - Fiorenzuola D'Arda (PC)  
Tel. 0523 945610 - magazzino 0523 247923  
info@agrifutura.com - www.agrifutura.com



CONCESSIONARIO  
NEW HOLLAND  
PARMA E REGGIO EMILIA  
CASE IH  
PARMA E PIACENZA  
Tel. 0521 928448 - Cell. 345 9260690  
salati.f@consorzioagrarioparma.it  
www.consorzioagrarioparma.it

**Cornini**  
dal 1930

PRODOTTI PETROLIFERI  
COMBUSTIBILI - CARBURANTI  
LUBRIFICANTI - BITUMI



AdBlue



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



MACCHINE AGRICOLE E DA GIARDINAGGIO  
ASSISTENZA - RIPARAZIONI  
TRAVERETOLO: Via Partigiani d'Italia, 32  
SANGUINARO DI FONTANELATO: Via Emilia, 84  
Tel. 0521.825176 - Fax 0521.827582  
www.pelizziarisrl.it



Il comitato  
della Fiera Agricola  
del Cornazzano  
augura a tutti gli agricoltori  
un felice Natale  
ed un prospero anno nuovo

since 1979

**SIDERMECCANICA**

Irriga con Efficienza, coltiva con Fiducia...  
Irrigate with Efficiency, grow with Confidence...

**POMPE E MOTOPOMPE INNOVATIVE**

www.sidermeccanica.eu  
Via Parma n°84/bis - 43022 MONTICELLI TERME - PARMA (ITALY)  
Tel. 0039 0521 658294 - E-mail: info@sidermeccanica.eu



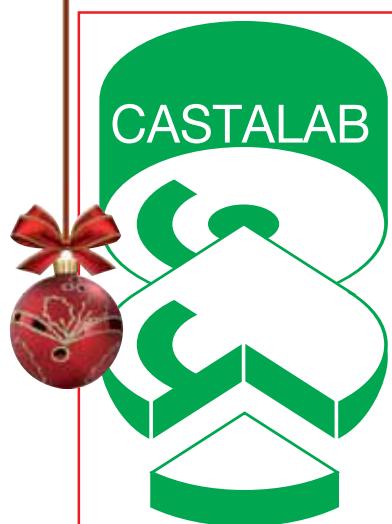
**FACCHETTI**

CONCESSIONARIA MACCHINE AGRICOLE

VENDITA, ASSISTENZA TECNICA, RICAMBI E NOLEGGIO

43010 FONTEVIVO (PR)

Via Romitaggio, 23 - Tel. 0521.1521008



## CASTALAB

di Bussolati & Miti

LABORATORIO ANALISI LATTE E  
CONSULENZA TECNICA A CASEIFICI E  
AZIENDE ZOOTECNICHE

ANALISI MANGIMI  
ED ALIMENTI ZOOTECNICI  
MEDIANTE TECNOLOGIA NIR

Piazzale Meschi 2/B - 43036 Fidenza (PR)  
Tel. 0524 525223 - Fax 0524 526547  
e-mail: castalab@tin.it



**AF5E**

CONCIME FOGLIARE A BASE DI POTASSIO  
AIUTA LA NUTRIZIONE DELLA PIANTA AUMENTANDONE LO SVILUPPO

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

## CASTALAB

di Bussolati & Miti

LABORATORIO ANALISI LATTE E  
CONSULENZA TECNICA A CASEIFICI E  
AZIENDE ZOOTECNICHE

ANALISI MANGIMI  
ED ALIMENTI ZOOTECNICI  
MEDIANTE TECNOLOGIA NIR

Piazzale Meschi 2/B - 43036 Fidenza (PR)  
Tel. 0524 525223 - Fax 0524 526547  
e-mail: castalab@tin.it



## MARCHESI FIDENZIO

s.n.c.  
di Marchesi Augusto & Luigi

MACCHINE PER : AGRICOLTURA - EDILIZIA - INDUSTRIA

43010 BIANCONESE (PR) Strada Provinciale per Busseto, 22 - Tel. 0521.619389 - Fax 0521.619089  
www.marchesifidenzio.it

VALTRA

MANITOU

FERABOLI



PÖTTINGER

NARDI

KIOTI

FRANDENT



IRTEC

CAFFINI

KRAMP

GRANIT  
QUALITY PARTS  
CENTRO RICAMBI

AGCO PARTS

LUCAS G  
FEEDING SOLUTIONS

KATO IMER  
THINK GLOBAL ACT LOCAL

MASCHIO GASPARDI

MORO ARATRI

RANDAZZO  
FOSSANO  
0172 / 691374

**Marvasi**  
Parma dal 1928

MACCHINE AGRICOLE INDUSTRIALI AD ALTA QUALITÀ  
TECNOLOGICA E DI PREGIO COSTRUTTIVO

**GRAZIE PER LA FIDUCIA  
CHE CI AVETE ACCORDATA**

INFOLINE 0521993241  
www.marvasi.it - filippo@marvasi.it



**Confagricoltura  
Parma**

**UNA RETE TERRITORIALE  
A SUPPORTO DELL'IMPRESA E DEI CITTADINI**



RIVOLGITI A NOI PER LA CONSULENZA FISCALE, L'ESPLETAMENTO DELLE PRATICHE

DEL PATRONATO, L'ASSISTENZA E LA CONSULENZA TECNICA PER TUTTI GLI AMBITI DELL'IMPRESA AGRICOLA



ENAPA

CAF  
Confagricoltura  
Parma

Agriturst

giovani di confagricoltura anga  
Parma



**CONFAGRICOLTURA PARMA: A DIFESA E A SERVIZIO DELLE IMPRESE**

# MERCATO DI PARMA

# LISTINI CUN

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

## RILEVAZIONI DEL 5 DICEMBRE 2025

### FORAGGI (€ per 100 kg)

Fieno di erba medica o prato stabile	
1° taglio 2025 .....	12,500 - 15,500
Fieno di erba medica 2° e 3° taglio 2025 ..	20,000 - 24,500
Fieno di prato stabile 2° e 3° taglio 2025 ..	15,500 - 17,500
<i>Fieno da agricoltura biologica</i>	
Fieno di erba medica o stabile 1° taglio 2025	13,500 - 16,500
Fieno di erba med. o stab. 2° e 3° taglio 2025	18,500 - 25,000
<i>Paglia di frumento:</i>	
- 2025 pressata .....	10,000 - 11,000

### GRANAGLIE, FARINE

#### E SOTTOPRODOTTI (€ per 1.000 kg)

<i>Frumeto duro nazionale</i>	
- biologico buono mercantile .....	324,00 - 334,00
- fino (peso per hl non inf. a 80 kg.)	272,00 - 277,00
- buono mercantile (peso per hl non inf. a 78 kg.)	257,00 - 262,00
<i>Frumeto tenero nazionale</i>	
- biologico speciale di forza (peso per hl 78 min)	410,00 - 417,00
- biologico di base (peso per hl 77 min) ....	379,00 - 384,00
- speciale di forza (peso per hl 80).....	251,00 - 256,00
- speciale (peso per hl 79).....	239,00 - 244,00
- fino (peso per hl 78/79).....	231,00 - 236,00
- buono mercantile (peso per hl 75/76) .....	225,00 - 230,00
<i>Granturco: sano, secco, leale, mercantile:</i>	
- nazionale .....	215,00 - 219,00
<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 .....	215,00 - 220,00
- nazionale peso per hl 67 Kg ed oltre.....	223,00 - 228,00
<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
<i>Crusca di frumento tenero in sacchi</i> .....	241,00 - 242,00
<i>Crusca di frumento alla rinfusa</i> .....	201,00 - 202,00

### PRODOTTI PER BURRIFICAZIONE

Zangolato di creme fresche per burrif. (€ per 1 kg)...	2,35
--	------

### FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO

#### QUALITÀ SCELTO

- Produzione minimo 36 mesi e oltre .....	17,15 - 17,70
- Produzione minimo 30 mesi e oltre .....	16,75 - 17,10
- Produzione minimo 24 mesi e oltre. ....	16,35 - 16,60
- Produzione minimo 18 mesi e oltre. ....	15,45 - 15,90
- Produzione minimo 15 mesi e oltre. ....	14,35 - 14,60
- Produzione minimo 12 mesi e oltre. ....	13,80 - 13,90

### SEDI DISTACCATE:

#### ZONA DI BORGOTARO - BEDONIA

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

#### ZONA DI BUSSETO - SORAGNA

Referente: Guido Bandini - Tel. 0524.92244 - 3381068951 - E-mail: g.bandini@confagriculturaparma.it

#### ZONA DI FIDENZA

Referente: Stefano Lombardi - Tel. 0524.522348 - Fax 0524.892362 - E-mail: s.lombardi@confagriculturaparma.it

#### ZONA DI SAN SECONDO - COLORNO

Referenti: Pietro Vighini e Dario Pezzarossa - Tel. 0521.872962 - Fax 0521.1681566 - E-mail: p.vighini@confagriculturaparma.it

#### ZONA DI FORNOVOTO TARO - MEDESANO - PELLEGRINO PARMENSE

Referente: Pier Giorgio Oppici - Tel. 0525.2317 - Fax 0525.401607 - E-mail: p.oppici@confagriculturaparma.it

#### ZONA DI LANGHIRANO - TRAVERSETOLO

Referente: Nicolò Pisi - Tel. 0521.852950 - Fax 0521.1681597 - E-mail: n.pisi@confagriculturaparma.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. 27/02/2008 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.



## RILEVAZIONI DEL 5 DICEMBRE 2025

### RILEVAZIONI DEL 5 DICEMBRE 2025

#### CARNI FRESCHE SUINE E GRASSINE (€ per 1 kg)

<i>coscia fresca per crudo - rifiata</i>	
- da kg 10 a 12 kg (peso medio kg 11) .....	4,96
- da kg 12 e oltre .....	5,01
<i>per produzione tipica (senza piede)</i>	
- da kg 11 a 13 kg (peso medio kg 12).....	5,74
- da kg 13 a 16 kg (peso medio kg 14,5)....	5,81
- coppa fresca rifiata da kg 2,5 e oltre.....	5,52
- spalla fresca disoss. e sgrass. da 5,5 kg e oltre.	4,29
- trito 85/15 .....	4,53
- pancettone con bronza da 7,5 kg a 9,5 kg.	2,35
- pancetta fresca squadrata 4/5 kg .....	4,21
- gola intera con cotenna e magro .....	3,51
- lardo fresco 3 cm .....	4,45
- lardo fresco 4 cm .....	5,25
- lardello con cotenna da lavorazione .....	1,60
- grasso da fusione .....	3,89
- strutto grezzo acidità 0,75% in cisterna ..	11,26
- strutto raff. deodor. acidità 0,10% in cisterna ..	15,03

#### SUINI (€ per 1 kg)

<i>suinetti:</i>	
- lattonzoli di 7 kg cad. .....	62,80
- lattonzoli di 15 kg.....	4,975
- lattonzoli di 25 kg.....	3,293
- lattonzoli di 30 kg.....	2,885
- lattonzoli di 40 kg.....	2,494
- magroni di 50 kg.....	2,239
- magroni di 65 kg.....	1,893
- magroni di 80 kg.....	1,940
- magroni di 100 kg.....	1,888
<i>suini da macello non tutelato:</i>	
- da 90 a 115 kg.....	1,540
- da 115 a 130 kg.....	1,555
- da 130 a 144 kg.....	1,570
- da 144 a 152 kg.....	1,600
- da 152 a 160 kg.....	1,630
- da 160 a 176 kg.....	1,690
- da 176 a 180 kg.....	1,620
- oltre 180 kg .....	1,590
<i>suini da macello tutelato:</i>	
- da 144 a 152 kg.....	1,740
- da 152 a 160 kg.....	1,770
- da 160 a 176 kg.....	1,830
<i>Scrofe da macello:</i>	
- franco partenza - prezzo minimo .....	0,590
- franco arrivo - prezzo massimo .....	0,760

#### PRODOTTI PETROLIFERI (€/litro)

<i>Carburanti per uso agricolo</i>	
- petrolio autotrazione.....	-
- gasolio agricolo (agev. - fino l 1000) .....	1,031
- gasolio agricolo (agev. - fino l 2000) .....	0,993
- gasolio agricolo (agev. - fino l 5000) .....	0,950
- gasolio agricolo (agev. - oltre l 5000) .....	0,928

#### BOVINI (€ per 1 kg)

<i>vacche da macello a peso morto</i>	
- razze da carne (R2-R3-U2-U3) > 340 kg .....	5,600 - 5,700
- pezzate nere o altre razze (O2-O3) 300-500 kg.	5,450 - 5,550
- pezzate nere o altre razze (O2-O3) > 351 kg .....	5,600 - 5,700
- pezzate nere o altre razze (P3) 270-300 kg .....	4,900 - 5,000
- pezzate nere o altre razze (P3) > 301 kg.....	5,100 - 5,200
- pezzate nere o altre razze (P2) 240-270 kg .....	4,550 - 4,650
- pezzate nere o altre razze (P2) > 271 kg.....	4,750 - 4,850
- pezzate nere o altre raz	