



GAZZETTINO AGRICOLA

Confagricoltura Parma

QUINDICINALE DELL'UNIONE PROVINCIALE DEGLI AGRICOLTORI - RISERVATO AGLI ASSOCIATI - ANNO 75° - 11 MAGGIO 2024 - NUMERO 10

MEDITERRANEA

Progetto di Confagricoltura e Unione Italiana Food

Mediterranea – l'associazione nata da un accordo tra **Confagricoltura** e **Unione Italiana Food** – ha presentato a **Cibus** l'accordo di filiera sul pomodoro da industria alla presenza del ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste **Francesco Lollobrigida** e del ministro delle Imprese e del Made in Italy **Adolfo Urso**.

Gli obiettivi dichiarati di **Mediterranea** sono quelli di rafforzare le filiere e la loro efficienza dal campo alla tavola, incrementare la sostenibilità delle produzioni ed efficientare la rete logistica e dei sistemi di stoccaggio.

L'iniziativa affonda le radici sul successo del "Protocollo d'intesa grano duro-pasta" con l'obiettivo di estendere il modello ad altre filiere rappresentate da **Unione Italiana Food** e **Confagricoltura** fra cui, appunto, quella del pomodoro.

Il partner tecnico è **Value Groovers**, spin off dell'**Università della Tuscia** di cui è presidente il professor **Emmanuel Blasi** che seguirà la prima progettualità di filiera promossa da **Mediterranea**, facendo tesoro dell'esperienza del Protocollo e dell'innovativo modello **Fruclass** testato nell'ambito

Continua a pag. 2



Taglio del nastro per Cibus 2024 con Barrile, Giansanti, Lollobrigida, Barilla e Piccialuti.



I relatori del convegno sui biodistretti.

BIODISTRETTI

Alte Valli e Parma Bio Valley

L'**Emilia-Romagna** è la prima regione in Italia ad aver approvato la **legge sui biodistretti**.

In regione ne sono stati riconosciuti già sei e due sono nella provincia di Parma.

Si tratta dell'**Alte Valli** (57 comuni in totale coinvolgendo anche territori che ricadono in Toscana e Liguria) e **Parma Bio Valley** (26 comuni e un potenziale di 600 agricoltori bio).

Entrambi hanno presentato la loro attività a **Cibus** nel corso di un convegno moderato da **Eugenio Zedda**, direttore di **Confagricoltura Parma**.

I biodistretti – è emerso durante il convegno – sono un'opportunità per coinvolgere agricoltori ed allevatori bio in modo che possano coordinarsi per promuovere il biologico e dialogare con le istituzioni ed i consumatori.

"La legge regionale – ha dichiarato il consigliere regionale **Matteo Daffadà** – è il frutto dell'ascolto di organizzazioni agricole, comuni e territori. I biodistretti sono un'occasione di lavoro e di salvaguardia delle nostre terre". Concetti ripresi e confermati

Continua a pag. 3

INGORDA

1° giugno: pedalata assistita dal buon cibo

Sono già oltre 500 gli iscritti all'**Ingorda 2024**, la pedalata assistita dal buon cibo sulla pista ciclabile **Food Valley Bike** della Bassa Parmense che è stata presentata ufficialmente a **Cibus** nello stand di **Confagricoltura Parma**, tra i partner dell'iniziativa.

"L'Ingorda – spiegano **Ivan Saracca**, staff organizzativo, e **Claudio Mendogni** di **Levante Bike** – è un evento cicloturistico che si terrà il 1° giugno che prevede due percorsi: la Mezza Ingorda di 40 km da Parma a Colorno con 5 tappe gastronomiche e l'Ingorda di 80 km da Parma a Busseto con 9 tappe gastronomiche".

Nei vari punti ristoro – con partenza dallo stabilimento **Barilla** – si potranno assaggiare pasta, parmigiano reggiano, prugne zucchelle, anolino morbino, tortèl dòls, spalla cruda di Palasone, spalla cotta di San Secondo, ciccioli, culatello e spongata. Tra le novità di quest'anno la possibilità di visitare l'acquario di Mezzani. **Le iscrizioni sono aperte sino al 20 maggio sul sito www.ingorda.eu** con sconti per tesserati **Fiab**, **Uisp** e gruppi con più di dieci persone. **Confagricoltura Parma**, come già accaduto nelle due precedenti edizioni, **sta**

Continua a pag. 2



Promotori dell'Ingorda sul tracciato della Food valley bike.

Segue dalla prima pagina
MEDITERRANEA

della filiera grano duro-pasta. L'Italia, con oltre 5 milioni di tonnellate è il terzo produttore mondiale di pomodoro da industria, dopo California e Cina. Seguono la Turchia, con circa la metà della produzione italiana, e la Spagna, che ha una produzione sostanzialmente equivalente. I "top five producer" di pomodoro da industria rappresentano quasi il 70% della produzione mondiale. In Italia si sono coltivati nel 2023 oltre 68mila ettari, per il 57% nel Nord Italia (con Parma rappresentata da circa 4mila ettari) e per il 43% nel Centro-Sud. Le superfici sono in aumento, mentre la produzione è in flessione (-1,3%) sostanzialmente per motivi climatici. Tra gli obiettivi del progetto di Mediterranea l'individuazione di modelli organizzativi, tecnologici ed industriali a supporto di una garanzia qualitativa, nutrizionale e geografica dei prodotti a base di pomodori da industria. Per **Massimiliano Giansanti**, presidente di Confagricoltura e di Mediterranea: "Con il progetto intendiamo strutturare le filiere agroalimentari italiane in modo che diventino sempre più competitive sui mercati. Attraverso accordi e certificazioni a favore della tracciabilità e della sostenibilità, Confagricoltura e Unione Italiana Food insieme si impegnano a incrementare le produzioni e sviluppare accordi con soggetti terzi per sostenere l'alta qualità dell'export agroalimentare italiano".

Per **Paolo Barilla**, vicepresidente di Mediterranea: "La ricchezza, la varietà e la natura dei prodotti rappresentati da Unione Italiana Food sono complementari alla dieta mediterranea nel suo complesso. Per questo, insieme a Confagricoltura, abbiamo costruito una struttura per la promozione e valorizzazione delle filiere mediterranee e dei prodotti italiani di eccellente qualità che in quel paniere si collocano, in una logica di integrazione di filiera e tra più filiere, ben rappresentate da entrambi i soci fondatori".

Il profilo di Mediterranea

"Mediterranea" rappresenta una compagine del valore di 106 miliardi di euro, che offre lavoro a **650mila addetti**. I principali obiettivi sono rafforzare l'efficienza produttiva, competitività sui mercati esteri, sostenibilità, logistica e stoccaggio; far crescere l'export; promuovere e valorizzare la dieta mediterranea, integrando le filiere, garantendo sempre elevati standard qualitativi dei prodotti al consumatore finale. Aperta ad altri organismi associativi, Mediterranea nasce dall'attività positiva del protocollo d'intesa della filiera grano duro-pasta con l'obiettivo di estendere il modello alle altre filiere di Unione Italiana Food e affonda le radici nella passata esperienza del Consorzio per la Promozione della Dieta Mediterranea.



Da sinistra Giansanti, Barrile, Urso, Barilla e Piccialuti.



Un momento del convegno.

Segue dalla prima pagina
INGORDA

organizzando una propria squadra (per info rivolgersi agli uffici della sede centrale). La manifestazione è stata presentata durante un convegno a Cibus condotto dallo chef **Mario Marini**. "Siamo orgogliosi di essere tra i promotori di quest'iniziativa - ha dichiarato **Roberto Gelfi**, presidente di Confagricoltura Parma - perché unisce attività fisica, valorizzazione del territorio e delle aziende agricole creando uno stretto legame con i cibi tipici delle località che vengono attraversate durante il percorso". Disco verde da **Fiab** (Federazione italiana ambiente e bicicletta), rappresentata da **Andrea Mozzarelli**: "Potremo ammirare scorci bellissimi

del nostro territorio facendo muovere non solo le gambe, ma anche le mandibole". Tra gli interventi anche quelli del consigliere regionale **Matteo Daffadà**: "L'Ingorda è un bell'esempio di sinergia tra comuni che lavorano insieme e condividono idee". Infine parola agli amministratori locali. **Luca Concari**, assessore di Busseto, ha sottolineato il grande valore della "Food Valley Bike, infrastruttura a disposizione dei cicloturisti tutto l'anno", mentre **Francesco Ilardo**, vicesindaco di San Secondo, ha messo in evidenza la bella partnership tra San Secondo, non presente sul tracciato, e Sissa Trecasali per promuovere insieme le spalle: cotta e cruda.







La pedalata assistita dal buon cibo

1 giugno 2024

L'Ingorda è l'evento cicloturistico che mette al primo posto le eccellenze gastronomiche della Food Valley. Da Parma, lungo il percorso permanente della Ciclovía si raggiungerà Busseto attraverso ricchi e numerosi punti ristoro allestiti in luoghi di carattere.

Due formule:

- **INGORDA (80 km)**
da Parma a Busseto con 9 tappe gastronomiche, possibilità di rientro in pullman e in nave sul Po. (posti limitati!)
- **MEZZA INGORDA (40 km)**
da Parma a Colorno, con 5 tappe gastronomiche.

ISCRIZIONI ENTRO IL 20 /05/2024

www.ingorda.eu

Sconto per tesserati FIAB, UISP e per i gruppi >10 persone.

MAGLIETTA EVENTO
acquistabile all'atto dell'iscrizione e consegnata il giorno dell'evento.

BICI CONSIGLIATE:
gravel, MTB, trekking, e-bike
NO bici da corsa
CASCO OBBLIGATORIO



Segue dalla prima pagina BIODISTRETTI

da **Renzo Armuzzi** della Regione. **Filippo Arfini**, docente dell'Università di Parma, ha aggiunto: "I biodistretti consentono di risolvere problemi. Permettono aggregazione e strategia. Tutelano l'ambiente e la salute dei consumatori". Il presidente **Simone Andrei** ha poi ripercorso le tappe che hanno portato

alla nascita dell'Alte Valli: "L'idea è del 2017 e venne ad un gruppo di agricoltori bio che si resero conto di avere un patrimonio biologico. L'intento è sempre stato quello di creare una rete di collaborazioni, coinvolgendo anche le amministrazioni comunali". Principi alla base anche del Parma

Bio Valley, oggi presieduto da Tiziana Sfriso: "Il progetto partì alcuni anni fa su iniziativa di Parma Sostenibile. Poi, dopo una fase di impasse, un nuovo impulso per favorire il dialogo a più livelli". Presenti anche gli esponenti degli enti locali come il sindaco di Borgotaro **Marco Moglia** ("Nei biodistretti ci sono tanti campanili che vogliono suonare la stessa musica per il bene del territorio") e l'assessore alla Sostenibilità ambientale del Comune di Parma **Gianluca Borghi**: "Per noi è doveroso sostenere queste iniziative

visto che, come Comune di Parma, ci siamo posti l'obiettivo della neutralità climatica entro il 2030". Pieno appoggio da Confagricoltura Parma, come confermato dal presidente **Roberto Gelfi**: "L'auspicio è che, tramite i biodistretti, si renda lo strumento biologico sempre più attrattivo anche per chi opera nell'agricoltura tradizionale. C'è bisogno di far crescere il bio con consapevolezza". Conclusioni affidate alla senatrice **Silvia Fregolent**: "I biodistretti sono un'occasione per ascoltare sempre di più gli agricoltori".

AGRITURISMO In Italia vale 1,5 miliardi di euro



Da sinistra Paolo Mutti, Giovanna Montesissa, Gianpietro Bisagni, Augusto Congionti, Silvia Parodi e Giuseppe Strano.

L'agriturismo, in Italia, conta 25mila aziende e vale 1,5 miliardi di euro. Questi i numeri presentati a **Cibus da Agriturist** che, il prossimo anno, festeggerà i sessant'anni dalla fondazione quale prima organizzazione dedicata alla cura degli interessi degli agriturismi. "Il settore agrituristico – spiega **Gianpietro Bisagni**, presidente regionale Agriturist – sta vivendo un momento magico. Dopo gli anni bui della pandemia la gente chiede, sempre più, spazi all'aria aperta. Oggi in Emilia-Romagna contiamo circa 500 agriturismi nostri associati e più della metà si occupa anche di ristorazione, valorizzando in questo modo i prodotti tipici". Durante il convegno a Cibus sono state presentate le storie di diversi operatori agrituristici: Giovanna Mon-

tesissa, Giuseppe Strano e Silvia Parodi. Tra le testimonianze anche quella di **Paolo Mutti**, presidente Agriturist Parma e socio di Confagricoltura Parma, con il Podere Casa Rossa. Conclusioni affidate al presidente nazionale Agriturist **Augusto Congionti**: "Stiamo lavorando molto sul fronte del cicloturismo, un fenomeno in forte crescita. Consente a tanti turisti di viaggiare a diretto contatto con il territorio e le imprese agricole. Come agriturismi ci stiamo adattando a questo tipo di attività predisponendo menu per ciclisti; colonnine per la ricarica elettrica della bici; ponendo grande attenzione a cultura, natura ed enogastronomia e ad attività come trekking ed equitazione con valorizzazione dei percorsi storici e religiosi".

CONCESSIONARIO **Assolombarda** **KRONE** **ma/ag** **MASCHIO** **GASPARDO** **ERMO** **MCCORMICK** **JCB**

CON ASSISTENZA DIRETTA E OFFICINA SPECIALIZZATA

SUPEROTTAMAZIONE A TASSI AGEVOLATI PER ULTIMI PEZZI DISPONIBILI CON POSSIBILITÀ DELLA 4.0

**TRATTORI 80 - 150 CV
TELESCOPICO JCB - ROTOBALLA KRONE
IN PRONTA CONSEGNA
PROMO VALIDA SOLO FINO AL 31 MAGGIO 2024**

CONTATTACI SUBITO: WWW.MARVASI.IT - FILIPPO@MARVASI.IT - TEL: 0521-993241

Cornini

dal 1930

PRODOTTI PETROLIFERI
COMBUSTIBILI - CARBURANTI
LUBRIFICANTI - BITUMI



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



Gruppo Anpa.



Caseificio Gennari.



Valsarena.



Montecoppe.



Azienda agricola Giuseppe Gardini.



Antica Corte Pallavicina.



La Felina - Opera Verde di Parma.



Azienda agricola Giulio Del Monte.

L'EXPORT TRASCINA L'AGROALIMENTARE PARMENSE

Superati i 2,7 miliardi di euro

L'export trascina l'agroalimentare parmense, con una crescita del 61% rispetto al periodo pre-Covid (da 1,7 miliardi del 2019 agli attuali 2,7), all'interno di un settore che secondo i dati Istat più aggiornati registra un fatturato annuo superiore agli 8,2 miliardi di euro, ovvero il 36% dell'intera produzione industriale della città. Sono i principali numeri emersi durante il convegno "L'agroalimentare parmense: risultati economici e iniziative delle diverse filiere per la valorizzazione del territorio" organizzato a Cibus dalla **Fondazione Parma Unesco Creative City of Gastronomy**. Parma ha ricevuto il prestigioso riconoscimento nel 2015, portando così nel 2017 alla nascita dell'ente che ha l'obiettivo di promuovere il patrimonio enogastronomico attraverso il brand Parma Food Valley; all'interno della Fondazione, sono racchiuse 6 filiere di eccellenze presenti sul territorio: Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, latte (Parmalat), pasta (Barilla), pomodoro (Mutti e Rodolfi Mansueto) e alici (Delicious, Rizzoli Emanuelli e Zarotti). Il convegno è stato aperto dall'Unione Parmense degli Industriali (Upi): secondo i dati presentati, la Francia rimane il primo paese di destinazione per l'export agroalimentare parmense con un valore superiore al mezzo miliardo di euro, registrando un + 57% rispetto al 2019, seguita da Germania e Stati Uniti. Se prosegue la crescita del Canada (ottavo posto rispetto al 15esimo del 2019), è inevitabile registrare il calo della



Russia (19esima piazza), mentre la Cina è uscita dalla top 20. Per quanto riguarda le singole filiere, pasta panetteria e dolci registra 1,2 miliardi di valore, con le conserve animali al secondo posto (528 milioni); bene anche le conserve vegetali, dove il 62% del fatturato arriva proprio dall'export, mentre la filiera casearia, latte e gelati raggiunge addirittura il 76% del turnover attraverso le esportazioni.

La Parma Food Valley, secondo quanto ribadito da **Cesare Azzali** (amministratore unico di Parma Alimentare e direttore dell'Unione Parmense degli Industriali) nel commentare i dati assieme a **Marco Ferretti** (docente di economia aziendale all'Università di Parma), garantisce un ritorno impor-

tante anche dal punto di vista occupazionale. Le aziende alimentari nel parmense sono 1.052 sfiorando i 15.000 addetti. Se si considerano anche quelle dell'impiantistica alimentare si arriva a 1.519 per un totale di circa 25.000 lavoratori.

Il convegno ha poi analizzato l'impatto delle filiere sul turismo territoriale, attraverso 4 'case history'. La prima ha riguardato **Caseifici Aperti**, iniziativa promossa dal **Consorzio del Parmigiano Reggiano** che su due week-end ha registrato 24.500 partecipanti (+19,5% sul 2022). **Finestre Aperte** ne ha portati altri 4.500 in concomitanza con il **Festival del Prosciutto di Parma** a settembre. **Imprese Aperte**, organizzata da Upi e Parma, io ci sto! ha coinvolto 3.500 visitatori

con oltre 300 appuntamenti in 43 aziende del territorio, rappresentate per l'occasione da **Maurizio Bassani**, general manager di **Parmalat**. Infine spazio ad **Alma** con il presidente **Alberto Figna**, a illustrare i numeri di una scuola che dal 2004 forma ogni anno 1.000 allievi di cui il 20% internazionali, provenienti da 85 diversi paesi nel mondo.

Massimo Spigaroli, presidente Fondazione Parma Unesco Creative City of Gastronomy ha sottolineato: "Parma Food Valley è una realtà che ha saputo fare squadra: solo così è possibile favorire la crescita del territorio, sia dal punto di vista occupazionale che per quanto riguarda l'attrattività turistica. L'obiettivo è proseguire in questo percorso, passando prima di tutto dalla valorizzazione delle nostre filiere, che garantiscono prodotti unici in tutto il mondo".

Cesare Azzali, amministratore unico di Parma Alimentare e direttore dell'Unione Parmense degli Industriali ha aggiunto: "I risultati delle nostre industrie hanno permesso a Parma nel 2023 di ottenere il 3° posto tra le province italiane per fatturato derivante dall'export alimentare. Una crescita resa possibile dai continui investimenti delle aziende, principalmente su formazione, linee di produzione e tecnologie. E per il 2024 il 71% delle imprese agroalimentari ha già destinato importanti fondi per migliorare la sostenibilità energetica, così da ridurre l'impatto ambientale sul territorio".

Da sinistra Gelfi, Caselli e Zedda.



Da sinistra Bonvicini e Mammi.



Da sinistra Daffadà e Zedda.



DI SIMONE COLLA

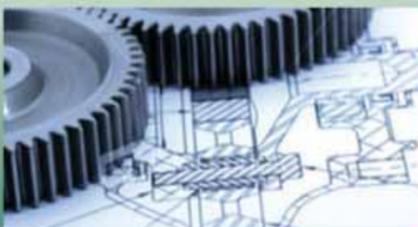
Riparazione e vendita macchine agricole Tra piantatrici e macchine raccolta pomodori Vendita ricambi

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

Raccordature Tubi Idraulici
Effettuiamo su richiesta raccordature tubi idraulici.

Riparazioni Oleodinamiche
Officina dotata delle necessarie attrezzature per offrire la più accurata assistenza alle macchine.

Disponibilità Ricambi o Magazzino
Ampio magazzino ricambi con disponibilità immediata



TRAPIANTATRICE
PER POMODORI

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

SPECIALE AGRICOLTURA GAZZETTA DI PARMA 2024 L'intervento del presidente Roberto Gelfi



“L'agricoltura è fondamentale per produrre cibo, sempre più richiesto in quantità e qualità, su scala mondiale. Per questo ha bisogno di norme chiare ed efficaci che garantiscano ai produttori agricoli, spesso parte debole delle filiere, il giusto reddito, ma anche le necessarie tutele”.
Ha sintetizzato con queste parole **Roberto Gelfi**, presidente di **Confagricoltura Parma**, le principali richieste che il mondo agricolo ha rivolto alle istituzioni in occasione dell'inserito “Speciale Agricoltura”, pubblicato nei giorni scorsi sulla **Gazzetta di Parma**. Uno degli scenari più delicati è quello relativo alla diffusione della **Peste suina africana (Psa)**. “Serve un'azione concreta di depopolamento dei cinghiali, il principale vettore della malattia. Non possiamo permetterci che la Psa (innocua per l'uomo, ma letale per i suini) metta in ginocchio un settore centrale per l'agroalimentare parmense come quello suinicolo. L'azione del servizio veterinario pubblico non deve essere solo quella di controllare il comportamento degli allevatori, ma di prevenire i pericoli per l'attività di allevamento ed intervenire per proteggerla e salvaguardarla come bene comune. L'emergenza della Psa non è solo una questione di politica sanitaria, ma anche di sostegno alle attività economiche duramente colpite”.
Attenzione anche per il **Parmigiano Reggiano**. “In questo momento il prezzo del Parmigiano venduto all'ingrosso dal produttore a 13-14 mesi di stagionatura è tornato ad avere valori interessanti, mediamente tra i 10,6 e i 10,8 euro/kg, dopo un anno e mezzo di difficoltà durante il quale il prezzo era sceso anche sino a 9 euro al kg. Tuttavia bisogna prestare massima attenzione alle logiche con le quali

agisce la Gdo che nel 2023 e nei primi mesi del 2024 ha ‘spinto’ in maniera significativa le vendite di Parmigiano. Il dubbio è che ciò sia avvenuto non tanto per il favore espresso in maniera convinta dal consumatore verso il nostro prodotto, quanto per il fatto che, grazie agli acquisti all'ingrosso fatti dalla Gdo nei mesi scorsi a prezzi fortemente ribassati, quest'ultima ha potuto conseguire margini commerciali molto più interessanti vendendo Parmigiano, piuttosto che i prodotti ad esso concorrenziali. Non basta la promozione del brand per assicurare il necessario riconoscimento economico a tutte le componenti della filiera. È necessario coinvolgere la Gdo nello sforzo di valorizzare i prodotti Dop, come il nostro formaggio. Il prossimo piano di regolazione dell'offerta del Consorzio del Parmigiano dovrà non solo limitare la produzione, ma ‘indirizzarla’ verso i canali commerciali più ‘virtuosi’ (esportazione e vendite dirette), favorendo la qualità del prodotto finale e la stabilità produttiva”.
Complessa, quest'anno, la trattativa per la definizione del prezzo del **pomodoro da industria**. “Come Confagricoltura ci siamo fatti promotori di un appello per la riapertura del confronto tra parte agricola e parte industriale, per il bene di tutta la filiera. Crediamo che il dialogo sia fondamentale per non pregiudicare le relazioni di filiera e per non vanificare l'importante ruolo delle Organizzazioni di produttori, mettendo in discussione le regole condivise e la rilevanza di azioni quali il monitoraggio delle consegne, il controllo della qualità e delle certificazioni oggi in capo all'Oi Pomodoro da industria del Nord Italia. Il bene di questa filiera produttiva si persegue solo se ci sarà un'equilibrata distribuzione dei margini economici. Questo presuppone rispetto, dialogo e collaborazione tra tutte le parti”.
L'agricoltura può fare tanto sul **fronte energetico e della sostenibilità**: “Il settore primario è l'attività economica che favorisce più di tutte le altre la ‘transizione verde’ perché è il comparto che meglio sfrutta la fonte energetica naturale più importante, il sole, attraverso i processi naturali di fotosintesi e sempre grazie a questi è in grado, meglio delle altre attività dell'uomo, di garantire la riduzione dei gas climalteranti in atmosfera, attraverso la produzione di sostanza organica”.

PREZZO DEL LATTE INDUSTRIALE

Accordo a 69,30 euro il quintale per il primo quadrimestre 2023



Sottoscritto, nella giornata di lunedì 13 maggio, il prezzo del latte industriale per il primo quadrimestre 2023 (gennaio/aprile) a **69,30 il quintale (Iva compresa, ossia 63,00 + Iva 6,30)**.

In conformità agli accordi intercorsi tra le organizzazioni professionali agricole da una parte (Confagricoltura, Cia e Coldiretti), gli industriali ed artigiani trasformatori dall'altra, si è pervenuti alla determinazione – da valere per la provincia di Parma – del prezzo del latte ad uso industriale, reso caldo alla stalla, ceduto ai caseifici nel periodo **1° gennaio 2023 - 30 aprile 2023** che ai sensi del protocollo d'intesa per la determinazione del prezzo del latte ad uso industriale sottoscritto il 29 settembre 2024 si conviene di forfettizzare nella misura di: euro 69,30 il quintale (Iva compresa, ossia 63,00 + Iva 6,30).
Nella determinazione dei prezzi di

cui sopra si è tenuto conto delle quotazioni medie dei seguenti derivati nel periodo gennaio-aprile 2023: **burro 2,284 euro il kg; formaggio parmigiano reggiano euro 10,6714 il kg e siero euro 0,301 il quintale**.

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

Il pagamento del latte, dedotti gli acconti già corrisposti, sarà effettuato entro 30 giorni dalla data del 14 maggio, giorno di pubblicazione sulla Gazzetta di Parma.

L'accordo sottoscritto è il primo, dal 2017 ad oggi, firmato da tutte le organizzazioni professionali agricole (Confagricoltura, Cia e Coldiretti) unitamente a Gruppo caseario aderente all'Unione parmense degli industriali e Sezione caseifici aderente al Gruppo imprese artigiane.





CASTALAB

di Bussolati & Miti

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

ANALISI MANGIMI ED ALIMENTI ZOOTECNICI
MEDIANTE TECNOLOGIA NIR

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

since 1979

Seguici su  

SIDERMECCANICA

POMPE E MOTOPOMPE INNOVATIVE

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

CONFAGRICOLTURA DONNA INCONTRA LE GRANDI CHEF

Presentato a Cibus il libro con ricavato a sostegno della Onlus "Vite senza paura"

Celebra il legame fra terra e cucina, ponendo l'accento sul ruolo delle donne, il libro "Le grandi chef in una ricetta", ideato da Confagricoltura Donna per esaltare la stretta connessione tra agricoltura e gastronomia con ricavato delle vendite che sarà donato all'Onlus "Vite senza paura" per sostenere progetti contro la violenza sulle donne.

Il libro è stato presentato a Cibus durante un piacevole incontro, nello stand di Confagricoltura, con conduzione dell'agrichef **Mario Marini**.

"Chi assaggia un buon piatto – spiega **Diana Bortoli**, presidente di Confagricoltura Donna Emilia-Romagna – non sempre è consapevole del lavoro che c'è all'origine di quel piatto. Il progetto è nato con l'intento di mettere in risalto i prodotti agricoli che, spesso, sono dimenticati ed è il frutto della collaborazione tra imprenditrici agricole e grandi chef di nove regioni italiane".

Le grandi cuoche che hanno aderito sono **Isa Mazzocchi** per la ricetta dell'Emilia-Romagna e al suo fianco, per le altre regioni, **Cristina Bowerman**, **Laura Colajacovo**, **Anna Ghisolfi**, **Rosanna Marziale**, **Valeria Raciti**, **Solly Tomasone**, **Viviana Varese** e **Francesca Vierucci**. Tutte hanno collaborato gratuitamente.

"Isa Mazzocchi – ha sottolineato **Bortoli** – ha realizzato un piatto altamente rappresentativo della varietà gastronomica del nostro territorio come le millesfoglie di pisarei, cremoso di Parmigiano reggiano, perle di aceto balsamico tradizionale di Modena con sorbetto di pera Abate".

Alla presentazione durante Cibus ha partecipato anche la direttrice generale di Confagricoltura **Anna-maria Barrile**: "Sarà molto bello – ha dichiarato – quando si potrà arrivare ad un momento in cui non sarà più necessario sottolineare, ogni volta, il ruolo della donna. L'agri-

coltura al femminile, che è in crescita, significa inclusione, attenzione e cura". Sono intervenuti anche il presidente regionale di Confagricoltura **Marcello Bonvicini** e le presidenti di Confagricoltura Donna Piemonte **Paola Sacco** e Confagricoltura Donna Lombardia **Caterina Brazzola** ed ha assistito al convegno anche la presidente di Confagricoltura Donna Parma, **Tiziana Sfriso**.

In conclusione intervento della presidente nazionale di Confagricoltura Donna **Alessandra Oddi Baglioni**: "Senza l'alimentazione il mondo non sarebbe qui. E l'alimentazione da sempre è curata dalle donne. Eppure anche le chef hanno fatto fatica a bucare il tetto di cristallo. Per questo abbiamo creduto nel progetto, volendo sottolineare che dietro ad ogni piatto c'è un prodotto e dietro ad ogni prodotto c'è chi lavora per coltivarlo. In molti casi una donna. Non dimentichiamo che l'adesione al rischio e all'innovazione è tipica delle donne".



Da sinistra Oddi Baglioni, Barrile, Marini, Bortoli, Sacco e Brazzola

TUTTE LE RICETTE

Mille foglie di pisarei, cremoso di Parmigiano Reggiano, perle di Aceto balsamico tradizionale di Modena con sorbetto di pera Abate di Isa Mazzocchi (Emilia-Romagna); riso, zucca, nocciole e gocce di passito di Anna Ghisolfi (Piemonte); pastina di lino ai funghi di Viviana Varese (Lombardia); Ribollita di Francesca Vierucci (Toscana); pasta di lenticchie con crema di piselli, nuvola croccante di maiale, tartufo nero di Norcia e pistilli di zafferano di Laura Colajacovo (Umbria); ravioli ripieni di amatriciana, pecorino e guanciale croccante di Cristina Bowerman (Lazio); paccheri ai tre pomodori di Rosanna Marziale (Campania); Saperi e profumi di Puglia di Solly Tomasone (Puglia) e Reginetta di cuore di Valeria Raciti (Sicilia).

Per chi fosse interessato all'acquisto di una copia del libro è possibile prendere contatti con i nostri uffici nella sede centrale di Parma (Ave Bodria - tel. 0521 954044)

Libro presentato anche alla Camera dei Deputati

Prima della vetrina a Cibus, il libro era stato presentato anche alla Camera dei Deputati con intervento del ministro dell'Agricoltura **Francesco Lollobrigida** che aveva condiviso il suo apprezzamento per l'iniziativa di Confagricoltura Donna con le grandi chef per valorizzare la ricchezza dei prodotti della terra. Una copia del libro, durante Cibus, è stata consegnata dalla presidente Oddi Baglioni anche al ministro **Adolfo Urso**.



Lollobrigida e Oddi Baglioni



Giansanti e Bortoli



Oddi Baglioni, Barrile, Sfriso e Bortoli



Urso ed Oddi Baglioni

ELEZIONI EUROPEE

Guglielmo Garagnani (Fratelli d'Italia) incontra Confagricoltura Parma e i cacciatori "Impegno per revisione Pac, stop al regolamento fitofarmaci e al falso ambientalismo"

"Voglio portare in Europa la voce di noi agricoltori per tutelare le nostre filiere produttive dai continui attacchi a cui vengono sottoposte con la scusa di un falso ambientalismo che non ha nulla a che vedere con il rispetto della terra". Parola di **Guglielmo Garagnani**, candidato espressione del mondo agricolo alle elezioni europee per Fratelli d'Italia, che ha incontrato una rappresentanza di agricoltori e di cacciatori nell'ambito di un evento promosso da Confagricoltura Parma all'agriturismo **Podere Casa Rossa** di strada Val Parma.

"Non possiamo più accettare – ha sottolineato Garagnani – che la Commissione Ue si svegli all'improvviso dicendo, ad esempio, che dobbiamo ridurre la produzione di **pomodoro**, coltura di eccellenza del territorio parmense, perché secondo qualcuno a Bruxelles non è così strategica. È accaduto l'estate scorsa durante la discussione sul regolamento per i fitofarmaci. Non possiamo permettere che accada di nuovo. Peraltro il mio impegno sarà massimo affinché quel regolamento così restrittivo e punitivo soprattutto per il comparto ortofrutticolo venga definitivamente archiviato. Ma tanto va fatto anche per **rilanciare la filiera della barbabietola da zucchero, quella dei cereali e per rivalutare le risorse boschive dell'Appennino**".

"Negli ultimi cinque anni si sono smarrite le ragioni che hanno portato a istituire la Politica Agricola Comune (Pac), che aveva come obiettivo l'aumento della produttività agricola, il sostegno agli agricoltori e prezzi accessibili per i consumatori. Se l'Europa ha funzionato per un'indicazione geografica come il Parmigiano Reggiano, in tanti altri ambiti produttivi del territorio questi obiettivi sono stati accantonati in



Da sinistra Zedda, Garagnani e Gelfi

favore di una **visione bucolica e totalmente scollegata dalla realtà dell'agricoltura** che intende relegare noi agricoltori a meri giardinieri e non più produttori di cibo per la



popolazione" ha scandito Garagnani, sottolineando l'impegno per una revisione della Pac.

"Occorre **ribaltare questo paradigma riportando gli imprenditori agricoli al centro** – ha continuato il candidato alle europee per Fdi nella circoscrizione Nord-Est – perché non possiamo permetterci che le nostre filiere vengano smantellate o penalizzate da provvedimenti assurdi. L'Ue, anzi, **deve sostenere le aziende agricole affinché recuperino competitività** e per farlo occorre un grande sforzo a sostegno della **ricerca pubblica** e per promuovere le **Tea** (Tecniche di evoluzione assistita), il cui regolamento è stato rinviato alla prossima legislatura europea per problemi politici. Se non si autorizza l'utilizzo di queste tecniche per i vegetali, qualsiasi ipotesi di riduzione dei fitofarmaci senza

valide alternative percorribili, è semplicemente folle". Spazio anche per un confronto con i cacciatori del territorio: "La legge 157 del 1992 è ormai superata e **oggi la caccia è imbrigliata in una rete di normative burocratiche prive di senso e organicità, che non valorizzano il ruolo del cacciatore a presidio del territorio**. Servono risoluzioni basate sulla scienza e non su falsi miti e tesi ideologiche fin troppo facilmente strumentalizzabili a fini politici, nel segno di un pseudo-ambientalismo legato dalla realtà".

"**La tutela del comparto primario** – ha sottolineato Garagnani – deve diventare un **obiettivo geopolitico dell'Unione Europea**; per parlare di difesa non basta ragionare su un esercito comune perché insieme ai confini vanno protette le produzioni strategiche. Non possiamo accettare **l'invasione di commodity agricole a prezzi bassi da parte di Paesi extra Ue** che producono senza rispettare i nostri disciplinari e senza l'attenzione all'ambiente e alla sicurezza alimentare che viene richiesta in Italia. La battaglia per la reciprocità delle condizioni produttive sarà decisiva nella prossima legislatura europea e occorrerà valutare anche l'introduzione di una **tassazione sui prodotti di importazione che tenga conto dell'inquinamento generato nel loro ciclo produttivo**, sulla falsariga della carbon tax per i fertilizzanti. Solo così possiamo tutelare le nostre filiere – ha concluso Garagnani – ma per farlo serve una nuova maggioranza senza quei partiti, come i verdi, che in questi anni hanno fatto di tutto per penalizzare l'agricoltura. **Per questo è fondamentale sostenere Fratelli d'Italia** che, con l'autorevolezza della presidente **Giorgia Meloni**, può davvero contribuire a cambiare in meglio questa Europa".



GARAGNANI A CIBUS

"Stop alla concorrenza sleale sull'agroalimentare"

"Nella prossima legislatura europea si dovrà assicurare priorità assoluta alla **tutela del mercato unico da tutte le forme di concorrenza sleale**. Dobbiamo intervenire per salvaguardare, innanzitutto, il settore agroalimentare in tutte le sue componenti, dalla produzione agricola alla trasformazione industriale. **Non possiamo consentire a Paesi extra Ue di continuare a penalizzare le nostre filiere** immettendo sul mercato prodotti a prezzi molto bassi giustificati solo dal fatto che non vengono rispettati gli standard europei di sicurezza alimentare, sostenibilità sociale e rispetto dell'ambiente". Questo l'impegno assunto da **Guglielmo Garagnani**, in occasione di Cibus. "I prodotti agroalimentari europei sono i più esportati, dal momento che detengono oltre il 40% dell'export mon-

diale con l'Italia che da sola ha raggiunto l'anno scorso i 53 miliardi di euro – fa notare Garagnani -. Queste performance oggi devono però fare i conti con la crescita di competitor extra Ue con i quali il confronto è assolutamente asimmetrico, in quanto si gioca con regole diverse. **Una tale mancanza di reciprocità non può più essere accettata**". Nel mirino di Garagnani, che ha incontrato numerose aziende dell'industria alimentare nel corso della sua visita a Cibus, anche il **Nutriscore**, la cosiddetta etichetta a semaforo già adottata da 8 Paesi in Europa, ultimo dei quali il Portogallo. "Un sistema fuorviante, che non tiene conto delle quantità assunte degli alimenti e, per come è impostato, penalizza in particolare la dieta mediterranea e il Made in Italy".

LA TERRA UNA SCELTA DI CAMPO

ELEZIONI EUROPEE
8-9 GIUGNO 2024



GUGLIELMO

GARAGNANI



LA TERRA UNA SCELTA DI CAMPO

L'agricoltura e tutto il sistema delle PMI italiane sta vivendo una crisi senza precedenti. **Direttive europee** lontane dalla realtà che impongono obiettivi non raggiungibili nei tempi e nei modi previsti; **cambiamenti climatici** che si affrontano con scelte coraggiose, basate sulla scienza e non inseguendo il consenso; **crisi geopolitiche** che minano le già deboli basi dell'economia: è a **rischio** l'intero **sistema**, centrale non solo per il benessere e la **salute** di persone, **animali, ambiente**, ma anche per la **tenuta sociale** e la continuità del **patrimonio culturale** italiano ed europeo.

Ecco perché voglio portare **la nostra voce a Bruxelles**; voce che saprà far ascoltare sui tavoli che contano, dove, ne sono certo, la mia **esperienza trentennale di imprenditore** e la **conoscenza** maturata lavorando insieme a tutte le espressioni **del mondo agroalimentare**, potranno davvero fare la differenza.

La **terra per me** è sempre stata una **scelta di campo**. Sono cresciuto in una famiglia di agricoltori e allevatori, mi sono laureato alla Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, con la convinzione che la **Ricerca** e l'**Innovazione** fossero, e tuttora penso siano, l'unica strada per difendere la **Tradizione**. Ho dedicato con **passione** metà della mia vita alle **associazioni di rappresentanza** del mondo agricolo e da sette anni sono **vicepresidente del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano**, consapevole dell'onore e della responsabilità di questo incarico.

Oggi **mi candido** con Fratelli d'Italia, il partito che ha saputo impegnarsi più degli altri a **capire** e proteggere noi agricoltori e imprenditori italiani e saprà quindi dare **peso politico** alla nostra voce in Europa. Mi candido perché ho **fiducia** nel progetto di un'**Europa** unita, giusta e **rispettosa della dignità**, consapevole di quanto lavoro ci sia ancora da fare **per raggiungere questo obiettivo**. Mi candido con tutto l'**entusiasmo, la passione e la caparbietà** di cui noi, persone legate alla terra, siamo capaci.



www.garagnani.net
contatto@garagnani.net • Info: 334 3970129
Commissario Guglielmo Garagnani

Guglielmo Garagnani

PESTE SUINA AFRICANA A Pavia l'incontro con il Commissario. Confagricoltura: "Servono provvedimenti efficaci"



Da sinistra Enrico Allasia, Giovanna Parmigiani, Vincenzo Caputo e Rudy Milani.

"La **Peste suina africana (Psa)** è un problema di tutti. Non può essere sottovalutata e derubricata a criticità solo del mondo agricolo e della trasformazione. Per questo servono azioni decise, come l'impiego dell'esercito per il depopolamento dei cinghiali, per difendere un settore portante dell'agroalimentare italiano come quello suinicolo".

Questa la presa di posizione di **Confagricoltura Parma** all'indomani dell'incontro con il commissario straordinario della Psa **Vincenzo Caputo** tenutosi a Pavia alla presenza degli allevatori di tutto il Nord Italia; del presidente della federazione nazionale di prodotto di Confagricoltura **Rudy Milani**; della componente di giunta nazionale **Giovanna Parmigiani** con una delegazione in arrivo da Parma guidata dal direttore di Confagricoltura Parma **Eugenio Zedda**.

"In questa fase – spiega Confagricoltura – tra i rischi maggiori, oltre a quello della sicurezza sanitaria, c'è quello della speculazione sui prezzi attuata tramite pratiche commerciali sleali che aggiungono al danno del rischio sanitario anche la beffa di un'ulteriore perdita economica per il deprezzamento di carne senza problemi. Può succedere, infatti, che nelle zone di restrizione 1 e 2 le carni sicure e certificate, da suini sani, siano pagate meno della metà del loro reale valore semplicemente per il fatto che sono prodotte in zone oggetto di attenzione. Questo, anche alla luce degli importanti investimenti di cui si sono fatte carico le aziende agricole per perseguire la biosicurezza, non può accadere ed è altamente scorretto. Per questo apprezziamo l'intenzione, espressa dal commissario, di costituirsi parte civile qualora si dimostri che carni pagate meno della metà ai produttori sono poi rivendute a prezzo pieno ai consumatori".

La Psa, come più volte sottolineato, non è infettiva per l'uomo. "Tuttavia proprio questo aspetto – analizza Confagricoltura – paradossalmente

ha rappresentato un limite nell'adozione di misure efficaci e risolutive da parte delle istituzioni preposte, non essendovi un pericolo diretto per l'uomo, ma solo per i capi allevati. Ora però non si può più aspettare e per tale motivo, come annunciato dal commissario, è necessario procedere con l'eradicazione dei cinghiali selvatici, uno dei principali vettori della malattia, nei distretti suinicoli. Tuttavia anche ammettendo di riuscire ad avere zero cinghiali nel distretto, gli impatti che già oggi stiamo avendo sulla filiera per una malattia che è sostanzialmente esterna alle nostre porcilaie, rischiano di far sì che prima di arrivare a zero cinghiali si arrivi a zero maiali". Un pericolo ben chiaro al commissario che ha dichiarato: "Attenzione a chi vuole speculare sulla pelle degli allevatori, perché i loro suini sono il primo tassello del brand dei salumi italiani che vale milioni di euro di export. Se muoiono gli allevatori muore anche la trasformazione".

Il malcontento tra gli allevatori è elevato. "Ci siamo sentiti abbandonati dalle istituzioni che non hanno attuato, in maniera tempestiva, i provvedimenti necessari" è emerso nel corso dell'incontro con Caputo. Un altro limite è dovuto al fatto che si è agito a "diverse" velocità: "Ci sono zone, come il cuneese e il pavese, dove le azioni di depopolamento hanno fermato l'avanzare della malattia e altre, come l'Emilia-Romagna, dove sino ad oggi si è stati meno tempestivi".

Ci sono, infine, da tenere in considerazione numerosi danni collaterali come quelli alla filiera del Parmigiano Reggiano (destinazione del siero e allevamenti suini annessi ai caseifici) ed il rischio del blocco di tutta una serie di attività all'aria aperta (agriturismi, sagre, raccolta funghi, trekking, uscite in mountain bike) per evitare la diffusione dei contagi che potrebbe mettere in ginocchio intere aree attrattive dal punto di vista turistico.

AZIENDA AGRICOLA “MAFFEI GIOVANNI”



Confagricoltura Parma in visita alla famiglia Maffei.

“Ogni lavoro è umano. Quello dei campi è divino”. È una celebre frase delle **“Georgiche”** di **Virgilio** ad accogliere i lavoratori ed i visitatori, di ieri e di oggi, all’azienda agricola **“Maffei Giovanni”** di **Sant’Andrea di Torriole**.

Una frase dipinta tanti anni fa e resistita al trascorrere del tempo per testimoniare quella che è l’impronta di un’azienda agricola, guidata dall’imprenditore **Giovanni Maffei**, che ha saputo unire i valori della tradizione contadina a quelli dell’innovazione, della sperimentazione e della meccanizzazione.

“Sono figlio di agricoltori – dice con orgoglio Maffei – e l’agricoltura ha scandito il mio percorso di crescita e di formazione”.

Le radici sono quelle della storica azienda agricola di famiglia nella quale lavoravano il padre e gli zii. Oggi la tradizione continua con una sede centrale a Sant’Andrea dove si trova la stalla con un centinaio di capi per la produzione di latte da trasformare in **Parmigiano Reggiano** e vari terreni disseminati nella **Bassa Parmense**.

“La prima parte della mia infanzia è trascorsa nella corte di famiglia – racconta –. Un ambiente spartano con regole ben definite, ma molto educative che mi hanno fatto comprendere il valore del sacrificio. Poi il mio percorso è proseguito in collegio, dai **Salesiani**, dove ho avuto la fortuna di seguire gli insegnamenti di **don Giuseppe Divina**: era un uomo di cultura, un filosofo, un grande cultore di latino e greco e figlio anche lui, come me, di agricoltori. Era originario della Valsugana, in Trentino. Il suo legame con la terra, con i campi coltivati, con la fatica dell’essere agricoltore era molto saldo”.



Storica foto dell’azienda agricola Maffei.

Gli insegnamenti di don Divina si fondono con quelli della famiglia d’origine. Resta, ben scolpita, nella mente quella frase: “Ogni lavoro è umano, quello dei campi è divino”.

Nel frattempo la vita propone altre opportunità, nuove sfide a Maffei. Tra queste quella che porta alla nascita della **Meverin**, azienda del settore metalmeccanico, con sede a Casale di Sorbolo Mezzani, che realizza presidi per la protezione dagli incendi. Uno dei capilavori imprenditoriali di Maffei dove oggi lavorano cinquanta collaboratori, ai quali aggiungere gli operatori dell’indotto, con commesse in ogni parte del

mondo: anche a Chernobyl all’indomani del disastro nucleare. Il successo nel metalmeccanico, ma le radici nella terra. “La cura dei campi e il benessere degli animali restano per me sempre centrali – rimarca Maffei – così come l’etica del lavoro, il collaborare con gli altri, l’aprirsi alla modernità e al progresso scientifico, talvolta anche scontrandosi con chi è più tradizionalista, come effettivamente erano i miei familiari nella conduzione dell’azienda agricola”. E poi c’è l’arte. Alla Meverin a fianco dei macchinari ci sono quadri, sculture, trattori antichi. Un valore aggiunto per produrre con consapevolezza, circondandosi anche di oggetti belli e ricercati che parlano di storie e valori.



Da sinistra Cristina, Giovanni ed Antonella Maffei.

CONFCOOPERATIVE EMILIA-ROMAGNA

**Elisa Cugini (socio di Confagricoltura Parma)
eletta vicepresidente regionale**



Elisa Cugini, vicepresidente regionale di Confcooperative Emilia-Romagna.

Elisa Cugini – presidente di **Confcooperative Parma** e socio di **Confagricoltura Parma** – è stata eletta vicepresidente di Confcooperative Emilia-Romagna.

Insieme a **Luca Dal Pozzo** e **Roberto Savini** affiancherà il presidente **Francesco Milza**, riconfermato per il terzo mandato nel corso dell'assemblea regionale.

L'elezione dei tre vicepresidenti regionali (avvenuta all'unanimità) si è tenuta in occasione del consiglio regionale dell'associazione, riunitosi per la prima volta nella composizione rinnovata di recente, con oltre un terzo dei consiglieri di prima nomina.

I tre nuovi vicepresidenti di Confcooperative Emilia Romagna sono di diretta espressione dei territori e dei settori.

Elisa Cugini è stata eletta il 4 marzo scorso nuova presidente di Confcooperative Parma. Imprenditrice agricola, è presidente della **Latteria Sociale La Mezzanese** di Sorbolo Mezzani, caseificio cooperativo specializzato nella produzione di **Parmigiano Reggiano**.

Luca Dal Pozzo, referente per il territorio imolese di Confcooperative Terre d'Emilia, è presidente del Gruppo cooperativo sociale Solco Civitas di Imola, presente in tutto il territorio metropolitano di Bologna nei servizi socio-sanitari e di inserimento lavorativo.

Roberto Savini è presidente nazionale e regionale di Confcooperative Consumo e Utenza (Federazione che riunisce le cooperative di consumo, distribuzione, utenza, assicurazione e mutue sanitarie), oltre che vicepresidente di Confcooperative Romagna.

“Completiamo con queste nomine l'assetto degli organi – ha commentato il presidente di Confcooperative Emilia Romagna Francesco Milza – dopo una grande partecipazione all'assemblea regionale che ha rappresentato uno straordinario momento di democrazia interna. L'elezione dei tre vicepresidenti regionali, che ringrazio per la disponibilità, esprime il forte radicamento e la capillarità della nostra associazione in tutta la regione tramite le unioni territoriali, insieme alla rappresentanza di settori fondamentali per il sistema economico e sociale emiliano-romagnolo”.

“È un piacere per me assumere questo incarico, impegnativo ma, al tempo stesso, motivo di orgoglio per il nostro territorio – le prime parole di Elisa Cugini da vicepresidente di Confcooperative Emilia Romagna –. Sul versante agroalimentare porremo grande attenzione ad una maggiore remunerazione dei produttori e, quindi, anche delle cooperative agricole di trasformazione valorizzando maggiormente il percorso delle filiere che garantiscono qualità”.

LA PAC CHE C'E' E LA PAC CHE VORREMMO

UN CONVEGNO REALIZZATO ALL'INTERNO DELLA CORNICE DELL'ASSEMBLEA REGIONALE DI CONFAGRICOLTURA ANPA EMILIA ROMAGNA

Interverranno in qualità di graditi ospiti:

 VENERDI' 17
MAGGIO 2024

 09:30 - 13:00

 HOTEL SAVOIA REGENCY,
VIA DEL PILASTRO 2
BOLOGNA

LA MATTINATA TERMINERÀ CON UN RINFRESCO, CORTESEMENTE OFFERTO DA ANPA CONFAGRICOLTURA

 ANPA
 Confagricoltura
Emilia Romagna

 **MASSIMILIANO
GIANSANTI**
PRESIDENTE
CONFAGRICOLTURA

 **ON. ANGELO
SANTORI**
SECRETARIO ANPA
NAZIONALE

 **MARCELLO
BONVICINI**
PRESIDENTE
CONFAGRICOLTURA
EMILIA ROMAGNA

 **CARLO
SIVIERI**
PRESIDENTE ANPA
EMILIA ROMAGNA

 **VINCENZO
LENUCCI**
DIRETTORE POLITICHE
SVILUPPO ECONOMICO E
FILIERE AGROALIMENTARI
CONFAGRICOLTURA

 **GUGLIELMO
CARAGNANI**
CANDIDATO ALLE ELEZIONI
EUROPEE FDI

CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO SEZIONE DI PARMA

RILEVAZIONI DI MERCATO PRODUZIONE 2023
VENDITE NEL PERIODO COMPRESO DAL 03/05/2024 AL 09/05/2024

ZONE DI MONTAGNA	COLLINA E ALTA PIANURA		BASSA PIANURA	
			SORAGNA mag-ago Prod. 2023 euro/kg 10,45 Tutto il marchiato di 1° PES. 1m 20/05 PAG. 1m 20/05 1m 20/06 1m 20/06 1m 20/07 1m 20/07 1m 20/08 1m 20/08	
			BUSSETO mag-ago Prod. 2023 euro/kg 10,50 Tutto il marchiato di 1° PES. 4m 12° mese PAG. 4m 12° mese	
	I LOTTO	II LOTTO	III LOTTO	TOTALE
VENDITE PRODUZIONE 2023 PERCENTUALE SUL VENDIBILE	72 100%	20 27,8%	14 19,4%	106 49,1%

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



È scomparso nei giorni scorsi
il Signor

LINO MACCARI

stimato socio di Basilicanova,
tra i fondatori
della nostra organizzazione.
Alla moglie Anna Maria, ai figli
e a tutti i familiari
le più sentite condoglianze
di Confagricoltura Parma.



È scomparso nei giorni scorsi
il Signor

STENO SFRISO

padre di Tiziana,
presidente di Confagricoltura
Donna Parma e nostra associata
della zona di Fornovo.
A Tiziana e a tutti i familiari
le più sentite condoglianze
di Confagricoltura Parma.



È scomparso nei giorni scorsi
il Signor

ANDREINO RAMOLINI

già stimato socio della zona
di San Secondo.
Al fratello Claudio,
nostro associato,
e a tutti i familiari giungano
le più sentite condoglianze
di Confagricoltura Parma.

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 10 MAGGIO 2024

FORAGGI (€ per 100 kg)

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

GRANAGLIE, FARINE

E SOTTOPRODOTTI (€ per 1.000 kg)

<i>Frumento duro nazionale</i>	
- biologico	369,00 - 379,00
- fino peso per hl non inf. a 80 kg	327,00 - 332,00
- buono merc. peso per hl non inf. a 78 kg.	296,00 - 301,00
<i>Frumento tenero nazionale</i>	
- biologico	325,00 - 330,00
- speciale di forza (peso per hl 80)	303,00 - 308,00
- speciale (peso per hl 79).....	248,00 - 253,00
- fino (peso per hl 78/79).....	202,00 - 206,00
- buono mercantile (peso per hl 75/76)	193,00 - 198,00
- mercantile (peso hl 73/74	178,00 - 193,00
<i>Granturco: sano, secco, leale, mercantile:</i>	
- nazionale.....	197,00 - 201,00
<i>Orzo: sano, secco, leale, mercantile:</i>	
- nazionale peso per hl da 55 a 57 Kg.	159,00 - 164,00
- peso per hl da 60 a 62 Kg.	181,00 - 184,00
- peso per hl da 63 a 64 Kg.	189,00 - 191,00
- peso per hl 67 Kg ed oltre	199,00 - 201,00
<i>Avena sana, secca, leale, mercantile</i>	
- nazionale.....	-
<i>Farine frumento tenero con caratteristiche di legge</i>	
- tipo 00	536,00 - 556,00
- tipo 0	521,00 - 531,00
<i>Farine frum. ten. con caratt. sup. al minimo di legge</i>	
- tipo 00	683,00 - 693,00
- tipo 0	668,00 - 678,00
Crusca di frumento tenero in sacchi	184,00 - 185,00
Crusca di frumento alla rinfusa.....	144,00 - 145,00

PRODOTTI PER BURRIFICAZIONE

Zangolato di creme fresche per burrif. (€ per 1 kg)...	3,43
--	------

FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO

QUALITÀ SCELTO

- Produzione minimo 36 mesi e oltre	13,05 - 13,55
- Produzione minimo 30 mesi e oltre	12,35 - 12,90
- Produzione minimo 24 mesi e oltre.	12,05 - 12,30
- Produzione minimo 18 mesi e oltre.	11,40 - 11,90
- Produzione minimo 15 mesi e oltre.	10,90 - 11,15
- Produzione minimo 12 mesi e oltre.	10,70 - 10,80

RILEVAZIONI DEL 10 MAGGIO 2024

CARNI FRESCHE SUINE E GRASSINE (€ per 1 kg)

<i>coscia fresca per crudo - rifilata</i>	
- da kg 10 a 12 kg (peso medio kg 11)	4,32
- da kg 12 e oltre	4,47
<i>per produzione tipica (senza piede)</i>	
- da kg 11 a 13 kg (peso medio kg 12).....	5,50
- da kg 13 a 16 kg (peso medio kg 14,5)....	5,88
- coppa fresca rifilata da kg 2,5 e oltre.....	6,54
- spalla fresca disoss. e sgrass. da 5,5 kg e oltre.	4,23
- trito 85/15	4,26
- pancettone con bronza da 7,5 kg a 9,5 kg.	2,54
- pancetta fresca squadrata 4/5 kg	4,49
- gola intera con cotenna e magro	2,26
- lardo fresco 3 cm	3,80
- lardo fresco 4 cm	4,60
- lardello con cotenna da lavorazione	1,55
- grasso da fusione	2,76
- strutto grezzo acidità 0,75% in cisterna ..	9,01
- strutto raff. deodor. acidità 0,10% in cisterna.	12,74

SUINI (€ per 1 kg)

<i>suinetti:</i>	
- lattinzoli di 7 kg cad.	81,75
- lattinzoli di 15 kg	7,499
- lattinzoli di 25 kg	5,459
- lattinzoli di 30 kg	4,885
- lattinzoli di 40 kg	3,998
- magroni di 50 kg	3,378
- magroni di 65 kg	2,745
- magroni di 80 kg	2,320
- magroni di 100 kg	2,038
<i>suini da macello non tutelato:</i>	
- da 90 a 115 kg	1,595
- da 115 a 130 kg	1,610
- da 130 a 144 kg	1,625
- da 144 a 152 kg	1,655
- da 152 a 160 kg	1,685
- da 160 a 176 kg	1,745
- da 176 a 180 kg	1,675
- oltre 180 kg	1,645
<i>suini da macello tutelato:</i>	
- da 144 a 152 kg	1,891
- da 152 a 160 kg	1,921
- da 160 a 176 kg	1,981
<i>Scrofe da macello:</i>	
- franco partenza - prezzo minimo	0,740
- franco arrivo - prezzo massimo	0,910

PRODOTTI PETROLIFERI (€/litro)

<i>Carburanti per uso agricolo</i>	
- petrolio autotrazione.....	1,828
- gasolio agricolo (agev. - fino l 1000)	1,216
- gasolio agricolo (agev. - fino l 2000)	1,199
- gasolio agricolo (agev. - fino l 5000)	1,166
- gasolio agricolo (agev. - oltre l 5000)	1,150

RILEVAZIONI DEL 10 MAGGIO 2024

BOVINI (€ per 1 kg)

<i>vacche da macello a peso morto</i>	
- razze da carne (R2-R3-U2-U3) > 340 kg	3,850 - 3,950
- pezzate nere o altre razze (O2-O3) 300-500 kg.	3,700 - 3,800
- pezzate nere o altre razze (O2-O3) > 351 kg	3,850 - 3,950
- pezzate nere o altre razze (P3) 270-300 kg	3,150 - 3,250
- pezzate nere o altre razze (P3) > 301 kg	3,350 - 3,450
- pezzate nere o altre razze (P2) 240-270 kg	2,900 - 3,000
- pezzate nere o altre razze (P2) > 271 kg	3,000 - 3,100
- pezzate nere o altre razze (P1) fino a 210 kg	2,550 - 2,650
- pezzate nere o altre razze (P1) 211-240 kg	2,650 - 2,750
- pezzate nere o altre razze (P1) > 241 kg	2,750 - 2,850
<i>vitelloni da macello a peso vivo</i>	
- incroci naz. con tori da carne	
(limous., charol. e piemont.) (O2-O3-R2-R3)	2,660 - 2,790
- incroci francesi (R2-R3-U2-U3-E2)	3,530 - 3,630
- pezzati neri nazionali (P1-P2-P3-O2-O3)	1,990 - 2,120
- Incroci Aubrac (E2 - E3) prima qualità	3,840 - 3,890
- limousine (U2-U3-E2-E3) da kg 550-600	3,970 - 4,070
- limousine (U2-U3-E2-E3) da kg 600-650	3,920 - 4,000
- limousine (U2-U3-E2-E3) oltre kg 650	3,870 - 3,920
- charolaise (U2-U3-E2-E3) da kg 650-700	3,660 - 3,700
- charolaise (U2-U3-E2-E3) da kg 700-750	3,560 - 3,630
- charolaise (U2-U3-E2-E3) oltre kg 750	3,560 - 3,630

scottoni da macello a peso vivo

- pezzate nere nazionali (P1-P2-P3-O2-O3)	1,920 - 2,080
- incroci naz. con tori da carne (limousine, charolais	
e piemontese) (O2-O3-R2-R3)	2,720 - 2,900
- limousine (U2-U3-E2-E3) da kg 430-470	3,720 - 3,770
- limousine (U2-U3-E2-E3) da kg 470-530	3,700 - 3,750
- limousine (U2-U3-E2-E3) oltre kg 530	3,620 - 3,720
- charolaise (U2-U3-E2-E3) da kg 500-550	3,460 - 3,560
- charolaise (U2-U3-E2-E3) da kg 550-600	3,460 - 3,560
- charolaise (U2-U3-E2-E3) oltre kg 600	3,460 - 3,560

da allevamento da latte (iscr. libro genealogico)

- manzette pez. nere da ingravidare (al capo)	700 - 750
- manze pez. nere gravide 3-7 mesi (al capo)	1.500 - 1.550
- manze pez. nere gravide > 7 mesi (al capo)	1.650 - 1.700
- vacche da latte pez. nere primipare (al capo)	2.050 - 2.100
- vacche da latte pez. nere secondipare (al capo) .	1.950 - 2.000
- vacche da latte pez. nere di terzo parto e oltre...	1.170 - 1.220

da allevamento da latte (iscr. libro gen.) Parmigiano Reggiano

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

vitelli svezzati

- pie blue belga maschi da kg 180-220 kg	3,460 - 3,660
- pie blue belga femmine da kg 160-200 kg	3,460 - 3,660

NUMERI TELEFONICI DELL'UNIONE AGRICOLTORI

TEL. 0521.954011
e-mail: parma@confagricoltura.it
www.confagricoltura.org/parma

Segreteria Presidenza e Direzione:	Tel. 0521.954066
Amministrazione:	Tel. 0521.954040
Ufficio Tributario:	Tel. 0521.954060
Ufficio IVA:	Tel. 0521.954057
Ufficio Terminali:	Tel. 0521.954055
Ufficio Paghe:	Tel. 0521.954048
Ufficio Tecnico:	Tel. 0521.954046/49/50
Ufficio U.M.A.:	Tel. 0521.954071
Ufficio Proprietà Fondiaria - Successioni:	
Roberto Iotti	Tel. 0521.954045
Uff. Contr. d'affitto-Quote latte:	
Ave Bodria	Tel. 0521.954044
Ufficio Contabilità Generale:	Tel. 0521.954022
Patronato Enapa:	
Chiara Emanuelli	Tel. 0521.954053
CAAF Confagricoltura Pensionati:	Tel. 0521.954054

SEDI DISTACCATE:	
ZONA DI BORGOTARO - BEDONIA	
Referente: Alberto Chiappari - Tel. 0525.96245 - E-mail: a.chiappari@confagricolturaparma.it	
ZONA DI BUSSETO - SORAGNA	
Referente: Guido Bandini - Tel. 0524.92244 - Fax 0524.892336 - E-mail: g.bandini@confagricolturaparma.it	
ZONA DI FIDENZA	
Referente: Stefano Lombardi - Tel. 0524.522348 - Fax 0524.892362 - E-mail: s.lombardi@confagricolturaparma.it	
ZONA DI SAN SECONDO - COLORNO	
Referenti: Pietro Vighini e Dario Pezzarossa - Tel. 0521.872962 - Fax 0521.1681566 - E-mail: p.vighini@confagricolturaparma.it	
ZONA DI FORNOVO TARO - MEDESANO - PELLEGRINO PARMENSE	
Referente: Pier Giorgio Oppici - Tel. 0525.2317 - Fax 0525.401607 - E-mail: p.oppici@confagricolturaparma.it	
ZONA DI LANGHIRANO - TRAVERSETOLO	
Referente: Nicolò Pisi - Tel. 0521.852950 - Fax 0521.1681597 - E-mail: n.pisi@confagricolturaparma.it	

 **GAZZETTINO AGRICOLO**
Confagricoltura Parma
www.confagricoltura.org/parma • E-mail: parma@confagricoltura.it

Quindicinale edito dall'Unione Provinciale Agricoltori di Parma
Direttore Responsabile: Eugenio Zedda - Redazione: Cristian Calestani
Grafica: Claudio Mondini - Tipolitografia Stamperia Scrl - Parma
Registro Tribunale di Parma 26-5-1950 n. 67 - Iscrizione al R.O.C. n. 8964
Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003
(conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Parma
Direzione - Redazione - Amministrazione - Via Magani, 6 - San Pancrazio, Parma
Tel. 0521.954011 - Abbonamento annuale € 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.