

## Trasformazione & industria

132160

### FRUMENTO DURO: ACCORDO SIS-DE CECCO PER LA RICERCA DELL'ALTA QUALITÀ

**Obiettivo: individuare varietà idonee**

**alla pastificazione coltivabili nel Centro-Sud**

(AGRA) - Un lavoro di collaborazione e di ricerca comune per incrementare la qualità della produzione nazionale di frumento duro destinata al pastificio De Cecco. È l'obiettivo dell'accordo siglato a fine gennaio tra Sis (Società Italiana Sementi), prima società nazionale nel comparto delle sementi di cereali a paglia, e De Cecco, azienda leader nel settore delle paste di semola di alta qualità.

L'accordo è stato sottoscritto dal direttore generale di Sis, Claudio Mattioli, e dal presidente di De Cecco, Filippo Antonio De Cecco, ed è stato il frutto del lavoro scientifico di Stefano Ravaglia, responsabile ricerca e sviluppo di Sis, e di Tullio Di Primio, responsabile qualità di De Cecco. L'intenzione è arrivare ad individuare, attraverso un accurato lavoro di screening dei materiali messi a disposizione da Sis, alcuni genotipi di frumento duro innovativi, sia per le caratteristiche di attitudine alla pastificazione, sia per l'adattabilità alla coltivazione nel territorio nazionale e più specificamente nel Centro-Sud Italia.

L'intesa prevede di conseguenza di avviare una specifica sperimentazione di campo e laboratorio per valutare le potenzialità produttive, l'adattabilità e le caratteristiche merceologiche e tecnologiche di linee di frumento avanzate di cui Sis già dispone. E in seguito di incrementarne il numero, attraverso l'impiego di mezzi e dotazioni che consentano l'accelerazione dei tempi di ottenimento di linee già fissate.

Grazie poi all'esperienza acquisita nell'ambito di altri progetti di filiera, sarà allestita una serie di iniziative all'interno dei bacini di approvvigionamento della De Cecco, allo scopo di migliorare le conoscenze per la coltivazione in pieno campo e fornire informazioni sulla gestione agronomica più adeguata alle peculiarità dei nuovi materiali nei diversi comprensori.

"Questo accordo - ha commentato il presidente di Sis, Gabriele Cristofori - rappresenta un importante risultato per tutto il mondo agricolo ed è l'ulteriore affermazione per Sis che, scelta da un'azienda come De Cecco, indiscusso leader per qualità ed immagine, ha visto riaffermato il proprio ruolo di capofila del mondo sementiero a livello nazionale".

"Siamo fieri dell'accordo raggiunto con Sis - ha dichiarato il presidente di De Cecco, Filippo Antonio

De Cecco - perché riteniamo di riuscire a raggiungere il nostro obiettivo che è quello di utilizzare grano duro italiano di eccellente qualità in un'ottica di ulteriore incremento del nostro ruolo di interpreti della qualità e tipicità della pasta italiana nel mondo".

132161

### BASE PIZZA CRESCE NEL 2011 DEL 400%

**Vendute in Italia e all'estero 2 milioni di basi**

**per pizza. Nel 2012 si punta a produrne 4 milioni**

(AGRA) - Grandi risultati per Base Pizza nel 2011: +400%. E per il 2012 l'azienda pugliese specializzata nelle basi per pizza realizzate con materie prime a km zero e preparate con antichi metodi artigianali prevede di raddoppiare il numero di addetti sia nell'area produttiva sia in quella commerciale nelle sedi di Gravina in Puglia e Rimini.

Circa due milioni sono le basi per pizza commercializzate nel 2011 in Italia e all'estero (Belgio, Francia, Germania, Inghilterra, Olanda, Portogallo, Spagna e Svizzera) e quest'anno la produzione arriverà a superare i quattro milioni di pezzi.

Oltre alla lavorazione di prodotti da forno, Base Pizza ha recentemente concepito U-Tub, un modo nuovo e semplice di servire la pizza.

Di piccolo formato (18 centimetri di diametro per 90 grammi di peso), l'innovativo prodotto è ideale per uno spuntino o per un pranzo veloce e pratico per l'asporto o il consumo in strada perché consente di arrotolare la pizzecca dopo la cottura e di servirla in un apposito contenitore di carta.

132162

### STOCK CHIUDE A TRIESTE E DELOCALIZZA IN REPUBBLICA CECA

**La storica fabbrica non è più sostenibile a livello**

**economico rispetto ad altri siti produttivi del gruppo**

(AGRA) - Stock Spirits Group chiude la storica fabbrica di Trieste per trasferire, a partire dal prossimo mese di giugno, la produzione di un'ampia gamma di marche di liquori tradizionali e moderni nel suo stabilimento nella Repubblica Ceca.

La decisione, ha comunicato Stock Spirits Group attraverso una nota, è dettata da un contesto commerciale che risente della contrazione dei consumi e dalla necessità di restare competitivi, consolidando la produzione per ridurre i costi e aumentare l'efficienza.

La chiusura è stata decisa perché lo stabilimento di Trieste non è più sostenibile a livello economico rispetto agli altri siti produttivi del gruppo.

## Trasformazione & industria

132163

### **TORNARE A CRESCERE: A CIBUS ASSEMBLEA PUBBLICA DI FEDERALIMENTARE**

**Interverranno i ministri Catania e Passera, De Castro, Squinzi, Ferrua**

(AGRA) - In quantità i consumi alimentari in Italia sono diminuiti nell'ultimo lustro del 10% portando tra il 2008 e il 2012 ad una modifica strutturale dei modelli di consumo. L'export d'altra parte continua a crescere. Un mercato a due velocità per l'industria alimentare italiana, che da una dimensione spesso locale riesce a competere a livello globale mentre perde terreno sul proprio territorio; una realtà sana, che attira investimenti stranieri e promuove buona impresa, ma che per rimanere tale e vincere le prossime sfide ha bisogno di crescere. Ora più che mai urge diminuire il carico fiscale su cittadini e imprese, rilanciare i consumi, sviluppare le infrastrutture, semplificare le procedure, tornare a promuovere in maniera corale l'eccellenza del made in Italy all'estero, superando particolarismi costosi e inefficienti.

Questi temi saranno al centro dell'assemblea pubblica "Tornare a crescere - Rilanciare i consumi, sostenere l'internazionalizzazione: le ricette dell'industria alimentare" che Federalimentare terrà nell'ambito di Cibus (7 maggio 2012, Fiere di Parma, ingresso est, ore 14.00, Sala dei 300). Oltre al presidente di Federalimentare, Filippo Ferrua, interverranno, tra gli altri, il ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali, Mario Catania, il presidente dell'Ismea, Arturo Semerari, il presidente di Food Drink Europe, Jesús Serafín Pérez Díaz, il presidente designato di Confindustria, Giorgio Squinzi, il presidente della Commissione Agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo, Paolo De Castro, il ministro dello Sviluppo economico, Corrado Passera.

132164

### **RISTORAZIONE NEGLI USA, VENDING E PRODOTTI TIPICI NEI CONVEGNI DI CIBUS**

**In programma anche un appuntamento sui requisiti richiesti dalla Gdo per l'omologazione dei fornitori**

(AGRA) - Tanti i convegni, ufficiali e non, di Cibus 2012 (Fiere di Parma da lunedì 7 a giovedì 10 maggio). Tra quelli ufficiali spicca il 7 maggio quello dedicato al canale della ristorazione negli Stati Uniti e alla dicotomia tra prodotti autentici italiani e prodotti imitativi nel corso del quale sarà presentata una ricerca del Management Resources of America (Mra).

L'8 maggio si parlerà dell'avanzata, anche nel nostro Paese, del vending, la distribuzione auto-

matizzata di bevande e cibo. Il 9 maggio l'Istat e Cariparma offriranno un panorama dettagliato dell'industria alimentare, proponendo la valorizzazione delle filiere agroalimentari. E nella stessa giornata, l'Associazione Italiana Consorzi Indicazioni geografiche farà il punto sui prodotti Dop e Igp, presentando una ricerca dell'Ismea sulla loro tutela legale internazionale.

Il 10 maggio un convegno sui requisiti richiesti dalla Gdo per l'omologazione dei fornitori, organizzato da Fiere di Parma e coordinato da Massimo Gelati.

132165

### **CIBUS ANCHE NEL 2012 IN FIERA E IN CITTÀ**

**Appuntamenti professionali tra gli stand del Salone, degustazioni per le strade di Parma**

(AGRA) - Oltre agli appuntamenti in Fiera, Cibus, il Salone internazionale dell'alimentazione la cui 16ª edizione si terrà da lunedì 7 a giovedì 10 maggio, ripropone anche nel 2012 la kermesse fuori salone "Cibus in Città" nelle strade e nelle piazze di Parma a partire da venerdì 4 maggio.

L'obiettivo è offrire ai tanti visitatori che affolleranno le vie di Parma nei giorni di Cibus la possibilità di assaggiare i prodotti e di vederne l'applicazione concreta in cucina, uscendo quindi dall'ottica professionale di Cibus, salone riservato ai soli operatori del settore agroalimentare.

Oltre alla degustazione dei prodotti sarà possibile partecipare ad eventi interattivi e formativi, attività ludiche e culturali: dalle degustazioni di dolci e succhi di frutta alle esibizioni di maitre chocolatiers, dalle esposizioni di attrezzature antiche per la preparazione degli alimenti a gare sportive a tema gastronomico, da forme di pane create ad hoc alla possibilità di sperimentare nuovi prodotti nei temporary shops allestiti per l'occasione. Non mancheranno lezioni e seminari nutrizionali su come seguire un'alimentazione sana e corretta.

In sinergia aziende alimentari, enti e istituzioni trasformeranno il tessuto urbano di Parma in un vero e proprio festival del cibo, dell'alimentazione e della gastronomia. "Cibus in Città" prevede anche un importante e inedito evento di charity: un triangolare di calcio allo Stadio Tardini di Parma con le squadre rappresentative dell'Industria Alimentare, della Grande Distribuzione e della formazione delle Mediaset Stars.

L'incasso sarà interamente devoluto in favore di progetti e iniziative solidali di associazioni e fondazioni della città di Parma.

## Trasformazione & industria

**I32166**

### **ACCORDO TRA CONSORZI PER LA TUTELA DEL NOME MONTEPULCIANO**

**Promozione e distinzione dei marchi del Vino Nobile e del vitigno rivolta a consumatori e mercati**

(AGRA) - Azioni congiunte per la difesa del nome Montepulciano e monitoraggio dei mercati e della comunicazione delle due denominazioni. Saranno solo alcune delle attività congiunte che Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano e Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo porteranno avanti dopo la recente firma di un protocollo d'intesa arrivata dopo un anno di confronti al ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali. Il documento, siglato dai presidenti dei due consorzi, Federico Carletti per il Nobile e Tonino Verna per i Vini d'Abruzzo, è stato sottoscritto anche dai due assessori regionali all'Agricoltura, Gianni Salvadori (Toscana) e Mauro Febbo (Abruzzo).

L'iter che ha portato alla stesura del protocollo è partito da un lato in seguito alla preoccupazione del Consorzio del Vino Nobile di veder scomparire la menzione "Vino Nobile di" (apparentemente soppressa dal regolamento CE 607/2009) e che aveva già visto il Consorzio di tutela impegnato di fronte alla Corte di Giustizia Europea.

Dall'altro per l'annoso problema della menzione "Montepulciano" che se per l'Abruzzo identifica un vitigno, per il Vino Nobile identifica il territorio stesso.

Con il protocollo d'intesa il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano e il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo dichiarano di operare congiuntamente nell'immediato e in futuro per la difesa del nome "Montepulciano" da ogni utilizzo distorto e lesivo dell'immagine di entrambi i vini Dop. Inoltre, grazie al protocollo si stabilisce la costituzione di un Comitato paritetico permanente di monitoraggio dei mercati e della comunicazione, cartacea e telematica, al fine di indirizzare al meglio la promozione delle caratteristiche dei singoli vini. Punto fondamentale sarà quello della tutela della denominazione che, sempre stando al documento, d'ora in avanti vedrà momenti di azione comune tra le due parti interessate.

Il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano ha ottenuto il riconoscimento ministeriale quale unico soggetto incaricato dal Mipaaf stesso a tutelare la denominazione. Unico Consorzio in Italia, oltre al Chianti Classico, ad aver ottenuto il riconoscimento nel 2011 con il decreto del 20/12/2011.

L'operatività vera sull'intera denominazione (circa 80 imbottigliatori) è iniziata lo scorso marzo.

Nel 2011 sono state prodotte circa 7,5 milioni di bottiglie di Vino Nobile e circa 2,4 milioni di bottiglie di Rosso di Montepulciano Doc. Per quanto riguarda il mercato del Vino Nobile, si conferma la tendenza all'esportazione con il 61% (+2% rispetto al 2011) di prodotto mentre il restante 39% rimane in patria. L'export del Nobile si è rivolto, come al solito, soprattutto verso mercati storici come la Germania (45%, +8% rispetto al 2010) e la Svizzera (15%), sullo stesso piano degli Usa (15%). Si sono riconfermati in forte crescita anche i mercati asiatici, con il 9% del totale export, e quello russo, in grande divenire, che nel 2011 ha assorbito il 3%.

**I32167**

### **ONLINE MEDIA-MEDICI, LA NUOVA TESTATA MULTIMEDIALE DELLA FNOMCEO**

**Realizzata per veicolare la comunicazione sanitaria in maniera chiara, efficace e accessibile**

(AGRA) - Il rapporto tra alimentazione e salute è stretto e altrettanto vuole diventare quello tra medici e informazione. Per questo motivo i medici hanno fatto un passo importante mettendo online *Medla-medici* in azione ([media.fnomceo.it](http://media.fnomceo.it)), la nuova testata multimediale della Fnomceo, la Federazione nazionale degli ordini dei medici chirurghi e degli odontoiatri, realizzata a quattro mani da medici e giornalisti. L'obiettivo è costruire un nuovo modello di comunicazione sanitaria che arrivi al cittadino in maniera chiara, efficace e accessibile.

"Sarà un vero e proprio melting pot - spiega il direttore responsabile di Medla, Simona Dainotto - dove i diversi saperi e retroterra culturali si misceleranno per creare, questo almeno è il desiderio, un modo più coerente ed efficace di comunicare la salute e la sanità".

**I32168**

### **SANA 2012 CAMBIA LE DATE: 24ª EDIZIONE DALL'8 ALL'11 SETTEMBRE**

**Il Salone internazionale del biologico e del naturale è organizzato da BolognaFiere**

(AGRA) - Cambiano le date di Sana, il Salone internazionale del biologico e del naturale che nel 2012 si terrà da sabato 8 a martedì 11 settembre e non più dal 9 al 12 dello stesso mese.

La variazione di data è stata recentemente comunicata ufficialmente agli espositori da BolognaFiere che in collaborazione con FederBio organizza la manifestazione che quest'anno giunge alla ventiquattresima edizione.

Per ulteriori informazioni: [www.sana.it](http://www.sana.it)

## Trasformazione & industria

132169

### VERONAFIERE: PARTNERSHIP CON I PANIFICATORI E PASTICCIERI RUSSI PER SIAB

**L'obiettivo è promuovere il settore attraverso**

**l'esportazione di prodotti e tecnologie made in Italy**

(AGRA) - Veronafiere ha siglato una partnership con l'Associazione dei panificatori e pasticceri russi e l'Associazione Conoscere Eurasia. L'accordo è stato sottoscritto a Mosca in occasione del 2° Forum italo-russo per la panificazione dal direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani, dal presidente dei panificatori e pasticceri russi, Yury Katnelson, e da Antonio Fallico, presidente di Conoscere Eurasia (e anche di Zao Banca Intesa Russia).

Sullo sfondo dell'importante collaborazione si staglia Siab, il salone dedicato alle tecnologie e ai prodotti legati a pane, pasta, pizza, pasticceria in programma a Verona dal 25 al 29 maggio 2013. Ma prima dell'evento fieristico di Veronafiere, Siab sosterrà nel business le proprie aziende con un programma di tour all'estero (dal 25 al 28 giugno prossimi si terrà la missione brasiliana a San Paolo, in occasione di Fispal).

"Siab - ha osservato Mantovani - è una rassegna strategica per Veronafiere, inserita in un panorama consolidato di manifestazioni dedicate all'agroalimentare di qualità. Con questo accordo Veronafiere punta a promuovere il settore dell'arte bianca in due direzioni principali: attraverso l'esportazione in Russia di prodotti e tecnologie made in Italy, ma anche sostenendo una crescita della panificazione, pasticceria e affini sul piano del know how".

Anche se le realtà russa e italiana sono piuttosto differenti, la capacità artigianale e imprenditoriale dei panificatori italiani è considerata un valore aggiunto che interessa molto nella Federazione Russa, soprattutto nell'ottica di un ricambio generazionale qualificato e attento alle nuove frontiere della sicurezza alimentare. E una nutrita delegazione di operatori russi ha già annunciato la propria presenza a Verona in occasione di Siab 2013, grazie anche al sostegno di Conoscere Eurasia, associazione senza fine di lucro costituita per sviluppare relazioni culturali e rapporti sociali ed economici prevalentemente tra l'Italia e la Federazione Russa.

**L'export in Russia** - Dai dati elaborati da Siab (fonte Eurostat-Istat), nel 2011 nel solo settore della pasta, delle preparazioni a base di cereali e dei prodotti da forno, l'Italia ha esportato in Russia per 111 milioni di euro, posizionandosi al terzo posto dopo Germania e Ucraina, mentre

l'export di farine ha toccato i 3,6 milioni di euro.

Quanto alle tecnologie (forni, macchine impastatrici, essiccatoi alimentari, l'Italia è il secondo Paese esportatore al mondo. In particolare, nel 2011 in Russia sono stati venduti forni italiani per un valore di 1.430.000 euro, mentre nella sezione macchine e apparecchi per panificazione, pasticceria, biscotteria e paste alimentari le imprese italiane hanno esportato in Russia per una cifra vicina ai 35 milioni di euro. Valori che sottolineano le grandi capacità nell'innovazione tecnologica dell'industria italiana, il cui business è generato per il 10% grazie al sistema fieristico nazionale, che vede Veronafiere leader proprio nell'area "agri & food".

### I numeri della panificazione in Russia e in Italia

- Nella Federazione Russa operano nell'arte bianca circa 30.000 aziende, per un valore alla produzione dei prodotti da forno che nel 2011 è stato di 10,2 miliardi di euro, il 13% in più rispetto al 2010. La prospettiva di crescita per il 2012 si aggira intorno al 10-12%. L'Italia, invece, conta oltre 26.000 panificatori e 6.000 pasticceri. La produzione lorda vendibile è pari a circa 10,6 miliardi di euro, destinata a triplicare se si considera anche la filiera industriale dell'arte bianca e l'indotto dell'industria molitoria.

132171

### MAURAN NUOVO AMMINISTRATORE DELEGATO DI PERNOD RICARD ITALIA

**Chiamato a sviluppare sia il mercato domestico sia**

**l'export della filiale del gruppo multinazionale**

(AGRA) - Il manager francese Michel Mauran è stato nominato amministratore delegato di Pernod Ricard Italia. Entrato nel gruppo multinazionale con l'incarico di amministratore delegato della società distributrice dei prodotti Pernod Ricard a Taiwan, è stato fino al 2001 managing director della joint-venture Dragon Seal Winery a Pechino, amministratore delegato di Pernod Ricard Taiwan e, dal 2005, responsabile nei Paesi Nordici e di Pernod Ricard Danimarca. Alla guida della filiale italiana di Diageo è stato chiamato con l'obiettivo di identificare nuove opportunità di crescita. Dovrà sviluppare Pernod Ricard Italia nel mercato domestico e all'estero sfruttando un portafoglio di prodotti tra cui spicca il marchio Amaro Ramazzotti.

**Rinnova l'abbonamento  
ad Agra News!**