TURISMO

In breve

GOVERNANCE

L'Emilia Romagna vara la nuova legge

In Emilia Romagna va in soffitta la legge Errani sul turismo. «È stata una rivoluzione ma sono passati 18 anni e l'industria delle vacanze si trasforma molto velocemente», dice Andrea Corsini, assessore al Turismo della regione. La nuova proposta di legge, varata dalla Giunta dopo decine di incontri con associazioni di categoria, sindacati, comitati, cambia completamente l'assetto di un sistema che da Cattolica a Piacenza, vale solo come volume d'affari diretto, circa 12 miliardi. Arrivano infatti le destinazioni di area vasta. Romagna, Emilia centrale, Emilia settentrionale. Un capovolgimento, con una nuova politica di promozione dei territori: dovrà integrarsi con le eccellenze esistenti. Le unioni e i club di prodotto cederanno il passo alla destinazione unica, che dovrà proporsi sul mercato con tutte le sue anime: dal balneare, al verde, al termalismo, all'arte, alla cultura. Parte ora l'iter per il via libera definitivo da parte dell'Assemblea legislativa. «La nuova organizzazione – prosegue Corsini – sarà operativa dal 2017. Ogni destinazione dovrà avere un proprio statuto, una cabina di regia mista pubblica e privata, e dovrà definire i criteri per erogare i finanziamenti». Un primo step verso la completa riorganizzazione sarà il forum internazionale sul turismo promosso dalla Regione a maggio. Tre punti all'ordine del giorno: internazionalizzazione, digitalizzazione, marketing territoriale. (Na.R.)

Promozione. Stime Jfc: il valore aggiunto dell'alta ristorazione vale 600 milioni l'anno, boom di arrivi dagli Usa

Turismo «stellato» a pieni giri

Marchesi punta sul recupero di 7 fari - Ducasse e Gombert: grandi potenzialità

Vincenzo Chierchia

Turismo e alta gastronomia: binomio sempre più stretto. Le grandi catene alberghiere fanno a gara per assicurarsi gli chef di grido. I maestri della cucina puntano sempre più sul business turistico.

Secondo una indagine sull'effetto stelle Michelin della società Jfc il valore aggiunto degli chef stellati per il comparto turistico vale circa 600 milioni l'anno nel complesso. «Si può stimare - dice Massimo Feruzzi, ad della Jfc - che i 334 ristoranti stellati Michelin presenti in Italia, abbiano un fatturato relativo al solo settore ristorazione pari a 259milioni ». Inoltre - prosegue Feruzzi - se la media nazionale di fatturato dei ristoranti stellati italiani è pari a 775mila euro, la media di quanto genera in termini di valore indotto sul territorio ogni singolo ristorante è pari a 844mila euro. «Calcolando la totalità dei 334 ristoranti stellati Michelin in Italia - aggiunge - si stima un fatturato indotto complessivo di 282milioni. I clienti stranieri da soli contribuiscono per 208 milioni, contro i 74milioni degli italiani».

L'indagine Jfc sottolinea poi che il "value brand" per la località che ospita un famoso chef – quindi con presenze in programmi televisivi e/o classificato tre stelle Michelin – varia tra i 76 ed i 214milioni, mentre il value brand per uno chef emergente o con due stelle può variare i 7 ed i 32 milioni; fino a 12 milioni per una stella. Si attivano flussi turistici rilevanti. Per quanto riguarda l'Italia, la maggior parte di clientela è residente in Lombardia, Piemonte ed a seguire in Emilia Romagna; queste tre regioni generano il 28,5% del totale della clientela italiana dei ristoranti stellati nazionali, rileva la Jfc. Sono invece americani i principali "fan" stranieri della cucina stellata italiana (21%), seguono inglesi (14,2%), francesi (9,2%), giapponesi (8,2%) e cinesi (6,9%).

Come ricordano alla Michelin gli hotel con ristoranti stellati sono oggi 92, ed erano 70 nel 2013. «La cucina di altissima qualità è fattore unico di caratterizzazione dell'offerta di Relais & Chateaux» ricorda il presidente internazionale Philippe Gombert, sottolineando che nel network ci sono ben 326 stelle. Tra le 26 nuove stelle italiane 2016, ci sono due ristoranti Relais&Chateaux: il Vespasia di Palazzo Seneca a Norcia e Meo Modo di Relais Borgo Santo Pietro di Chiusdino. Tra le catene straniere faro su Park Hyatt che sta puntando in questa direzione con chef di alto livello: Andrea Aprea (Milano); Christian Sinicropi (Cannes);

Jean-Francois Rouquette(Paris Vendome).

E veniamo agli investimenti. Il "re" degli chef italiani, Gualtiero Marchesi ha partecipato alla gara del Demanio: sono 7 i fari che vorrebbe gestire per creare una rete che faccia forza su ricettività e alta cucina. «Filo conduttore del progetto - dice - è la cucina italiana e la riscoperta del territorio. In ogni luogo il microclima detterà i sapori e gli ingredienti da rivalutare. Il pesce, ma non solo. I collegamenti con l'entroterra sono fondamentali. Immaginiamo un percorso da un faro all'altro alla scoperta della cucina italiana specifica di ogni territorio». L'interesse di Marchesi è indirizzato in particolare a quelli di Punta del Fenaio e Punta Capel Rosso sull'Isola del Giglio; Faro di Punta Cavazzi a Ustica, Faro di Capo Grosso a Levanzo, Faro di Punta Imperatore a Ischia, Faro di Muro Porco a Siracusa, Faro di Capo D'Orso a Maiori.

Marchesi poi è testimone della Regione Lombardia per un grande progetto di turismo gastronomico. «Compierò f- aggiunge -un viaggio, diviso in 7 itinerari, alla riscoperta dei sapori della nostra regione, dalla Valtellina alla Valcamonica, da Pavia, Lodi fino a Mantova, dal Garda al Lario».

«Ristoranti e alberghi sono molto legati, in Châteaux & Hôtels Collection - commenta il presidente Alain Ducasse - abbiamo anticipato questa tendenza e ora abbiamo un gran numero di membri, alberghi e ristoranti, e anche solamente ristoranti. Ci stiamo sviluppando anche in questa direzione in Italia, paese noto per la sua gastronomia e i suoi prodotti. Per i paesi come l'Italia e la Francia, che hanno la fortuna di aver una cucina conosciuta e apprezzata, la ristorazione è un bene evidente. Anzitutto è necessario farlo sapere e poi occorre garantire che la qualità dei servizi rispecchino le aspettative - e questo vale per tutti i segmenti della ristorazione. Da due anni, il ministro francese degli Affari esteri e sviluppo internazionale, Laurent Fabius, ha attuato un piano d'azione che mira a promuovere il turismo. La gastronomia svolge un ruolo importante in questo piano d'azione, perché è una leva efficace d'immagine e d'attrattiva. Questo è dimostrato anche da un'altra operazione Goût de France/ Good France, in programma il 21 marzo prossimo, che già nel 2015 ha riunito più di mille chef in tutto il mondo per celebrare la cucina francese».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

92

Le stelle in albergo
Numero dei ristoranti stellati Michelin in Italia nel 2016

Hotel di lusso

Roma, la turca Dogus rileva l'Aldrovandi

I fratelli Ugo e Francesca Ossani , dopo lunghe contrattazioni, hanno ceduto le azioni nella società Mercati Spa, proprietaria dello storico hotel 5 stelle Aldrovandi Villa Borghese in favore di D-Marine Investments Holding BV, società olandese che fa capo a Dogus Holding As, uno dei principali conglomerati industriali turchi. Secondo indiscrezioni il valore dell'operazione si aggirerebbe sui 90 milioni. Situato in una delle zona più eleganti di Roma, tra i giardini di Villa Borghese, a pochi passi dalla Galleria d'arte moderna e dalla scalinata di Trinità dei Monti, l'Aldrovandi ha ricevuto, negli anni, prestigiosi riconoscimenti tra i quali il Condé Nast Traveler Readers Choice Award. Il lussuoso palazzo del 19° secolo è altresì presente nella classifica Condé Nast Travelers Gold. Dogus Holding As è uno dei principali gruppi turchi e opera in otto aree di attività: servizi finanziari, automotive, costruzioni, media, turismo e servizi, real estate, energia e intrattenimento. Il gruppo conta 250 società e circa 50mila dipendenti ed ha già hotel in Italia, a Capri. Per l'Aldrovandi previsto un piano di investimenti da 20 milioni.

Territorio. L'Alto-Adige diventa area-laboratorio

Il Nord-Est rilancia la montagna con offerte gourmet

La montagna incontra l'alta cucina. Sono sempre più numerosi gli eventi organizzati in un Nordest che ha visto le stelle Michelin premiare molti chef al lavoro nelle cucine di località turistiche. A Bolzano è stata organizzata la manifestazione "Sciare con gusto 2015-16" in Alta Badia, trasformata nella mecca per i buongustai. Per l'occasione come ambasciatore è stato scelto Joe Bastianich (la cui famiglia ha origini in Friuli.

«L'Alta Badia è un punto di riferimento per me e la mia famiglia. Qui i miei figli hanno imparato a sciare, in uno dei comprensori più affascinanti al mondo. Ma non c'è solo neve, in Alta Badia è possibile vivere delle esperienze gastronomiche e di accoglienza eccezionali» ha spiegato il giudice di Masterchef. Fra i prossimi appuntamenti in programma il nuovo "Sommelier in pista" (in programma il 25 febbraio, il 3 e 10 marzo consciate abbinate alla degustazione di alcuni vini tra i più pregiati dell'Alto Adige) e il Wine Skisafari, domenica 20 marzo 2016, con il quale l'Alta Badia porta i migliori vini altoatesini in quota per una degustazione esclusiva, a conclusione della stagione invernale, dedicata all'enogastronomia.

In Veneto una rete di scuole alberghiere di livello nazionale sta dando i suoi frutti, e ha portato giovani chef a conquistare l'ambita stella. A Cortina d'Ampezzo, nel party di Capodanno allo Stadio Olimpico del Ghiaccio lo show di Jerry Calà è stato preceduto da un gala dinner servito dai due ristoranti di Cortina "Tivoli" (con la cucina dello chef stellato Graziano Prest) e "Al Camin". Un menù tradizionale è quello che attende i viaggiatori della funivia Tofana - Freccia nel Cielo, che da Cortina consente di raggiungere velocemente alcune delle piste da sci più belle delle Dolomiti, tra panorami mozzafiato e sfiziosità gastronomiche. Si sale fino al ristorante Col Drusciè (1778 metri) e qui si gustano interpretazioni di ricette mediterranee, ampezzane e tirolesi (tutto rigorosamente fatto in casa).

Il trend ha conquistato anche i vicini austriaci: a Nassfeld - Pramollo, il comprensorio sciistico più grande della Carinzia, è stato organizzato "il corso di cucina più veloce delle Alpi" che si svolge ogni venerdì. Sul Millennium Express, durante la risalita in cabinovia che da Tropolach sale sulla cima del monte Mandrizze a 2000 metri, gli ospiti potranno partecipare ad un corso accelerato di cucina carinziana con gli chef Gloria, Elisabeth e Matjaz.

Scendendo di quota, anche il Casinò di Ca' Noghera (Venezia) ha arruolato per le serate star dei fornelli (e della tv) come Alessandro Borghese e Carlo Cracco, mentre la tenuta di Venissa - che dal 2015 ha scelto di non avere un singolo chef ma un laboratorio di quattro giovani talenti - è stata premiata anche quest'anno con la stella Michelin. Un esperimento con il quale la famiglia Bisol ha voluto dare la possibilità di esprimere la creatività a giovani talenti.

B. Ga.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

60%

Presenze di italiani
Nel comprensorio sciistico Alta Badia, seguono i tedeschi (23%)

MERCATI IN ITALIA

Edizione domenicale su www.ilsole24ore.com/indicienumeri

Bologna, Granaria con segno negativo

di **Alesssio Romeo**

Seduta caratterizzata dal segno meno ieri alla Granaria di Bologna, condizionata dai ribassi degli ultimi giorni delle principali borse merci mondiali. Per i mercati agricoli il petrolio ai minimi si traduce in bassi costi di lavorazione e raccolti più economici, con i principali analisti concordi nell'indicare ulteriori ribassi in vista della prossima campagna. L'abolizione dei dazi all'export ha inoltre reso competitivo sui mercati mediterranei anche il grano argentino, offerto a prezzi molto concorrenziali. Per i frumenti nazionali il calo ieri è stato di 2 euro la tonnellata per le specialità di forza e di 3 euro per il "Fino"; il prodotto comunitario ha perso 4 euro. Tra le poche eccezioni positive il mais nazionale: ha guadagnato 2 euro in valori assoluti (+8% su base annua). Le varietà estere sono scese di 1 euro sotto quota 180 euro per tonnellata. Giù anche i semi di soia nazionali (-2 euro) e le farine vegetali di estrazione (-4), -20% su base annua.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

INDICI CONFINDUSTRIA

Indici dei prezzi delle merci aventi mercato internaz., (34 prodotti) ponderati sul commercio mondiale (Usd) e sul commercio italiano (€)

	Dollari correnti (base 1977=100)			Euro correnti (base 1977=100)		
	Dic15	Nov15	Dic14	Dic15	Nov15	Dic14
Alimentari (tot.)	126,52	130,68	160,65	132,53	139,02	148,82
Bevande	76,81	76,49	88,79	80,39	81,30	82,17
Cereali	172,33	176,33	217,18	180,46	187,54	201,15
Carni	126,55	135,26	171,82	132,65	143,99	159,26
Grassi	136,31	136,97	162,15	142,72	145,64	150,12
Non alimentari (tot.)	319,62	322,65	454,27	334,81	343,25	420,78
Fibre	186,17	186,03	183,48	194,83	197,71	169,80
Vari industriali	334,10	337,95	374,76	350,13	359,69	347,30
Metalli	365,65	369,28	663,10	382,94	392,78	614,13
Combustibili (totale)	284,29	335,81	472,41	297,85	357,31	437,68
Totale (escl. combust.)	234,90	238,42	325,44	246,05	253,64	301,46
Totale generale	**262,11**	**292,08**	**406,42**	**274,59**	**310,76**	**376,52**

BORSA ELETTRICA

Prezzo unico nazionale del 22.01.2016

Ore	€/MWh	Ore	€/MWh	Ore	€/MWh
01.00	50,031750	**09.00**	67,260000	**17.00**	61,656100
02.00	48,292650	**10.00**	66,792940	**18.00**	71,059710
03.00	41,232310	**11.00**	56,105890	**19.00**	61,450950
04.00	41,227660	**12.00**	52,433270	**20.00**	63,424590
05.00	41,381590	**13.00**	48,442090	**21.00**	55,145580
06.00	47,969730	**14.00**	48,049220	**22.00**	50,331390
07.00	51,410170	**15.00**	49,515010	**23.00**	52,160000
08.00	57,479190	**16.00**	55,315370	**24.00**	47,502470

DIAMANTI

Valore medio indicativo, in dollari Usa per carato. I prezzi indicati si intendono per la vendita all'ingrosso e all'origine nei Paesi di produzione, al netto di spese, valore aggiunto e imposte.

Colore	Qualità	Valore
Brillanti da un carato (o poco superiori)		
D (bianco extra eccezionale +)	vvs2	17600
E (bianco extra eccezionale)	si2	6800
G (bianco extra)	vs1	9000
H (bianco)	vvs1	10100
I (bianco sfumato)	vs1	7100
Brillanti da tre carati (o poco superiori)		
D (bianco extra eccezionale +)	si1	22500
E (bianco extra eccezionale)	vs2	32500
G (bianco extra)	vvs1	38900
H (bianco)	if	32700
K (bianco leggermente colorito)	if	15900

La valutazione si riferisce a pietre: — corredate da certificazione di validità internazionale; — tagliate a «brillante», di buone proporzioni di taglio; — esenti da particolarità naturali indesiderate.

Fonte: Rapaport, New York (Internet: www.diamonds.net)

SU DIVERSE PIAZZE

Bologna

Listino delle quotazioni all'ingrosso rilevate dal Comitato della Borsa merci di Bologna. Prezzi #/tonn., Iva esclusa (base Bologna).

Prodotti	14.01.16	21.01.16
Frumento tenero nazionale		
(rinfusa partenza)		
N° 1 var. speciali forza 78/79	221-226	219-224
N° 2 var. speciali, kg/hl 78/79	186-192	184-190
N° 3 fino, kg/hl 78	181-185	178-182
N° 4 buono mercantile, kg/hl 76	–	–
N° 5 mercantile, kg/hl 73/75	–	–
Frumento tenero estero		
Northem Spring USA	260-262	258-260
N.1 Canada W.R.S.-Manitoba	264-266	262-264
Comunitario kg/hl 75/76 min	186-188	182-184
Austriaco qual. 1 79 kg/hl prot1 15%	241-245	239-243
Tedesco tipo B 77 kg/hl prot. 11.5%	184-188	180-184
Frumento duro nazionale		
(rinfusa)		
Pr. Nord, fino ps 79/80	255-260	255-260
Pr. Nord, buono merc.ps 76/77	245-250	245-250
Pr. Nord, merc. kg/hl 76	–	–
Pr. Centro, fino ps 79/80	260-265	260-265
Pr. Centro, buono m. ps 76/77	250-255	250-255
Mercantile kg./hl 74/75	–	–
Granoturco		
Nazionale comune (um. 14%)	170-172	172-174
Estero comunitario	178-180	177-179
Estero non comunitario	179-181	178-180
Ad uso energetico	–	–
Cereali minori e leguminose		
(rinfusa arrivo)		
Avena nazionale rossa	–	–
Orzo nazionale (57/59)	–	–
Orzo nazionale (60/62)	175-177	175-177
Orzo nazionale (64/66)	180-185	180-185
Orzo estero naz.	186-188	184-186
Sorgo naz. bianco	169-174	166-171
Frumento per uso zootecnico	185-187	183-185
Pisello proteico naz.	–	–
estero	–	253-255
Farro	–	–
Cruscami di tenero		
(rinfusa arrivo)		
Crusca e cruschello	149-150	131-132
Tritello	155-156	135-136
Farinaccio	167-170	155-158
Cruscame cubettato nazionale	151-153	133-135
(sacco arrivo)		
Crusca e cruschello	189-190	171-172
Tritello	195-196	175-176
Farinaccio	200-205	188-193
Cruscami di duro		
(rinfusa arrivo)		
Crusca, cruschello e tritello	147-148	129-130
Cruscame cubettato nazionale	152-153	134-135
Farinaccio	160-162	148-150
Farinetta	225-227	225-227
Farine di frumento tenero		
Tipo 00 Granito	388-397	383-392
Tipo 00 (ceneri da 0,50 a 0,40)	368-377	363-372
Tipo 0 (ceneri da 0,65 a 0,51)	359-367	354-362
Farine di qualità superiore		
Tipo 00 (W300 min.-P/L0,55 max.)	472-481	467-476
Tipo 00 (W280 min.-P/L0,48 max.)	462-472	457-467
Tipo 0 (W250 min.-P/L0,52 max.)	434-444	429-439
Sfarinati di grano duro		
Semola con caratteristiche di legge	459-465	459-465
superiori ai minimi di legge	525-536	525-536
Agricoltura biologica		
Frumento Tenero	365-375	375-385
Frumento duro	386-396	386-396
Orzo	251-256	255-260
Granoturco	290-300	290-300
Farro	470-490	470-490
Favino	310-320	320-330
Semi di soia	660-680	670-690
Ceci	570-600	570-600
Cruscami di tenero	229-239	209-219
Cruscami di duro	229-239	209-219
Pisello proteico	340-350	340-350
Semi oleosi		
(rinfusa partenza)		
Seme di soia estero	347-350	347-350
Seme di soia estero Ucraina	–	–
Seme di soia estero naz.	344-349	342-347
Seme di girasole estero	–	–
Seme di girasole naz	–	–
Derivati lavorazione granoturco		
Farina integrale uso zootecnico	194-196	194-196
Corn gluten feed	–	–
Farine vegetali di estrazione		
Soia tost. integ. naz. (prot. 44% s.t.q.)	322-323	318-319
Soia tost. integ. Estera	320-321	316-317
Soia tost. integ. naz. non da OGM	350-351	346-347
Soia tost. integ. estera non da OGM	–	–
Soia tost. decor. naz.	333-335	329-331
Soia tost. decor. Estera	330-332	326-328
Soia tost. decor. naz. non da OGM	421-423	417-419
Soia tost. decor. Estera non da OGM	418-420	–
Girasole integ, naz.	174-178	173-177
Girasole proteico estero	212-217	211-216
Colza	245-250	244-249
Farine vegetali disidratate		
Erba medica cub. proteine 17%	225-230	225-230
Proteine 16%	210-215	210-215
Proteine 14%	165-170	165-170
Erba medica balloni 90% medica	230-235	230-235
50% medica	195-205	195-205
20 % medica	165-175	165-175
Sfarinato di fieno cubettato	115-117	115-117
Sfarinato di paglia cubettato	115-117	115-117
Risoni		
Arborio/Volano	760-770	760-770
Carnaroli	710-720	730-740
Baldo	355-365	325-335
Lido, savio e similari	–	–
Indica	–	–
Risi		
Arborio	1430-1530	1430-1530
Baldo	710-810	650-750
Ribe	640-740	620-720
Lido, savio e similari	620-720	600-700
Indica	570-670	570-670
Originario	670-770	670-770
Parboiled Ribe	690-790	670-770
Sementi		
Erba medica:		
in natura IIa moltip.calo 15% varietà	2000-2400	2000-2400
favino	–	–
Sulla sgusciata(con calo 10%)	2400-2500	2400-2500
Trifoglio violetto calo 15%	1900-2000	1900-2000
Trifoglio incarnato calo 10%	1300-1500	1300-1500
Trifoglio alessandrino calo 10%	–	–
Sementi selezionate certificate:		
erba medica varieta' 1a riprod.	5200-6000	5200-6000
erba medica varieta' 2a riprod.	4400-5500	4400-5500
Trifoglio violetto di varieta'	–	–
Trifoglio violetto ecotipo	–	–
Favino	–	–
Loietto perenne	1650-1750	1650-1750
Loietto italico	1300-1400	1300-1400
Pisello da foraggio	650-750	650-750
Avena di I moltiplicazione	690-760	690-760
Avena di II moltiplicazione	520-560	520-560
Orzo di I moltiplicazione	620-670	620-670
Orzo di II moltiplicazione	440-480	440-480
segale	700-800	700-800
Frumenti teneri di I riprod.	630-730	630-730
Frumenti teneri di II riprod.	420-480	420-480
Frumenti duri di I riprod.	730-820	730-820
Frumenti duri di II riprod.	550-590	550-590
Triticale I moltiplicazione	650-690	650-690
Triticale II moltiplicazione	490-540	490-540
sulla	3200-3300	3200-3300
trifoglio incarnato (varieta' tardiva)	–	–
trifoglio alessandrino	–	–
veccia comune	1000-1100	1000-1100
Selezionate cat. commerciale:		
Trifoglio squarroso	1450-1500	1450-1500
Lupinella in guscio	1100-1200	1100-1200
Lupinella sgusciata	1900-2000	1900-2000
Per esportazione extra UE:		
erba medica (con calo 15%)	1700-2000	1700-2000
erba medica	3800-4200	3800-4200
Uso zootecnico: derivate da		
cereali	20-120	20-120
foraggere e leguminose	40-50	40-50
oleaginose	40-50	40-50
orticole	40-50	40-50
Burro e formaggi in euro/kg		
Burro - zangolato di creme fresche	1,30	1,25
Parmigiano Reggiano qual. sc. 12% fra 0-1 per lotti di part.		
produzione minimo 24 mesi e oltre	9,20-9,50	9,20-9,50
produzione minimo 18 mesi e oltre	8,65-9	8,65-9
produzione minimo 12 mesi e oltre	8-8,25	8-8,25
Foraggi		
Erba medica		
Qualità extra	121-126	121-126
I qual pianura I taglio cascina rotob.	65-70	65-70
I qual pianura I taglio cascina balloni	75-80	75-80
I qual pianura II taglio cascina rotob.	96-103	96-103
I qual pianura II taglio cascina balloni	106-111	106-111
I qual pianura III e IV taglio cascina rotob.	106-109	106-109
I qual pianura III e IV taglio cascina balloni	111-116	111-116
I qual collina I taglio cascina rotob.	50-55	50-55
I qual collina II taglio cascina rotob.	70-80	70-80
Paglia di grano I qualità:		
in rotoballe	33-38	33-38
in balloni	40-55	40-55

Torino

Listino rilevato dalla Borsa merci di Torino (per tonnellata, base Torino,pronta consegna e pagamento, escl. Iva); prezzi per autotreno completo.

Prodotti	14.01.16	21.01.16
Cereali		
Frumento nazionale:		
di forza 78/80, prot. 14%	223-233	222-232
panificabile superiore 78/80	198-203	197-202
panificabile 77/79	182-185	180-183
biscottiero 73/75	181-183	179-181
altri usi 65/70	–	–
estero:		
canadese W Red Spr. n° 2	274-275	270-271
canadese Utility	–	–
statunitense Nort. Spring	275-276	271-272
francese 76/78	180-182	179-181
base 76 f.co Modane	–	–
comunitario 72/73	–	–
Farine e cascami		
Farine di frumento:		
tipo 00 w350 prot. 14	590-630	590-630
tipo 00 w280 prot. 13	490-530	490-530
tipo 00 w180 prot. 12	390-430	390-430
tipo 00 granito	590-630	590-630
semola caratt. legge	448-453	443-448
semole caratt. sup. min. legge	513-518	508-513
semola rimacinata (s.carta-f.forno)	580-610	575-605
Cascami frum. tenero (*) (autotreno):		
farinetta rinfusa	–	–
sacco	–	–
farinaccio rinfusa	175,50-177	167,50-169
sacco	239,50-241	231,50-233
tritello rinfusa	164-165	146-147
sacco	215-216	197-198
crusca/cruschello rinfusa	157-158	139-140
sacco	209-210	191-192
crusca rinfusa	171-172	151-152
sacco	231-232	211-212
estero rinfusa	–	–
cubettato nazionale	–	–
germe	400-550	400-550
Cascami frum. duro (*) (autotreno):		
farinetta rinfusa	–	–
farinaccio rinfusa	165,50-169	157,50-161
tritello rinfusa	153-155	135-137
cruschello rinfusa	149,50-152	131,50-134
cubettato rinfusa	–	–
Farine di mais: bramata	441-451	441-451
fioretto	403-413	403-413
farinetta	157-158	157-158
germe b.20% grassi stq	237-239	237-239
germe tal quale	–	–
Altri cereali		
Granoturco:		
naz. comune essiccato	176-178	176-178
estero non comunitario	–	–
comunitario	–	–
Sorgo:		
nazionale	175-179	173-177
Orzo:		
naz. base 60/62	–	–
pesante 63/65	179-183	178-181
estero comunitario	–	–
francese comune 63/65	184-188	184-186
pesante 66/70	188-195	186-193
Avena:		
nazionale p.s. 40% 45%	–	–
estera tedesca	–	–
francese bianca	210-215	210-215
nera	225-230	225-230
Semi oleosi:		
soia nazionale	335-340	335-340
soia estera	–	–
semi di cotone	327-334	330-337
semi di soia integrale tostata	380-385	380-385
Farine di estrazione:		
di colza	259-262	257-260
di girasole naz. (28% s.t.q.)	194-199	190-195
di girasole estera (26/28% s.t.q.)	–	–
di girasole decorticato	245-247	243-245
di soia tostata naz. 44% s.t.q.	341-342	337-338
48% s.t.q.	–	–
est. Argentina 42% stq pellets	–	–
Argentina 44% s.t.q.	341-342	337-338
soia proteica estera	351-352	347-348
Farina disidratata di erba medica	213-215	213-215
pellets prot. 16% s.t.q.	–	–
di barbabietola	198-203	203-208
Glutine di mais	912-915	902-905
Semola glutinata di mais	174-175	174-175
Risi e sottoprodotti		
Risi:		
superfini Arborio	1680-1730	1680-1730
Baldo	1130-1200	1120-1190
Roma	1190-1250	1190-1250
fini S. Andrea	1150-1200	1150-1200
Ribe-Ringo	765-815	765-815
semifini Padano Italico	1150-1250	1150-1250
Carnaroli	1660-1740	1660-1740
originario	850-910	850-910
Sottoprodotti:		
corpetto	306-329	306-329
mezzagrana	291-325	291-325
granaverde	218-233	208-223
farinaccio	174-182	174-182
pula 2,5%	93-94	93-94
pula 1,7%	115-116	115-116
Legumi		
nazionali:		
fagioli borlotti tipo Lamon	3700-4100	3700-4100
borlotto Billo'	3700-4100	3700-4100
esteri:		
Fagioli Cannellini bianchi	1500-1600	1500-1600
corona	3000-3100	3000-3100
borlotti	1300-1400	1300-1400
piselli sgusciati verdi	650-700	650-700
ceci cal. 29/30-31/32	750-800	750-800
cal. 33 e oltre	950-1000	950-1000
lenticchie	850-1100	850-1100
Sementi da prato		
Sorgo:		
gentile	–	–
zuccherino	–	–
ibrido	–	–
erba medica	4400-5400	4400-5400
loietto italico	1300-1800	1300-1800
trifoglio ladino	7000-7500	7000-7500
trifoglio pratense	5000-5500	5000-5500
veccia sativa	1000-1100	1000-1100
Foraggi		
Fieno maggengo	75-85	75-85
agostano	70-80	70-80
francese	–	–
erba medica	110-120	110-120
paglia di grano naz. pressata	98-105	98-105

(*) Per consegne frazionate, o a motrice, maggiorazione di € 6.00.

Mantova

Listino della CdC di Mantova (prezzi in €, Iva escl.) del 21/01/2016.

Suini

Suini a peso vivo d'allevamento in provincia (peso netto , prezzi indicativi, elaborati dalla commissione) peso 7 kg. (a capo) 49; 15 kg. al kg 3,99; 25 kg. 2,60; 30 kg. 2,26; 40 kg. 1,76; 50 kg. 1,42; 65 kg. 1,35; 80 kg. 1,34; 100 kg. 1,32. **Suini da macello** a peso vivo (prezzi indicativi): 130/145 kg. non quot.; 145/160 kg. non quot.; 160/180 kg. non quot.; oltre 180 kg. non quot.. **Scrofe da macello** I qualità non quot.; II qualità non quot..

Caseari

Formaggi: grana padano formaggio "scelto 01", forme intere, franco caseificio o magazzino; stagionatura di 10 mesi 6,60-6,70; da 14 mesi e oltre 7,35-7,45; di 20 mesi e oltre 7,85-7,95. GRANA (bollo provvisorio di origine del Grana Padano) - stagionatura 60-90 giorni fuori sale 5,45-5,60; **parmigiano reggiano** formaggio "scelto 01", forme intere, franco caseificio o magazzino; stagionatura di 12 mesi e oltre 8,05-8,25; di 18 mesi e oltre 8,75-8,90; di 24 mesi e oltre 9,35-9,55; **Burro** zangolato di creme fresche per la burrificazione 1,55; mantovano pastorizzato 1,75; mantovano fresco classificazione CEE 2,70; siero di latte raffreddato per uso indust. 6,50-7; siero di latte per uso zootecnico 4,50-5,50.

Cereali

Frumento tenero panificabile sup. p.s. 80+ 199-205; superfino p.s. 78 177-180; fino p.s. 78 177-180; buono mercantile p.s. 76 172-175; mercantile p.s. non inf. a 74 165-170; mercantile p.s. inf. a 73 non quot.. **Frumento duro** fino 255-260; buono mercantile 245-250; mercantile non quot.; altri usi non quot.. **Granoturco** naz. contrattato a Mantova sano e secco: a frattura farinosa, ibridi e sim. 165-167; a frattura farinosa, ibridi e sim. da fuori provincia 172-174; estero franco arrivo - comunitario 177-179; estero franco arrivo - non comunitario 183-185; granella verde um. 25% uso foraggero non quot.; trinciati di mais I raccolto non quot.. **Semi oleosi** semi di soia naz. 345-348; semi di soia esteri 363-368; semi di soia geneticamente modif. non quot.. **Orzo** nostrano in natura p.s. min. 55 sino a 60 non quot.; nostrano in natura p.s. oltre 60 sino a 63 non quot.; nostrano in natura p.s. oltre 63 sino a 65 165-169; nostrano in natura p.s. oltre 65 sino a 70 170-174; orzo estero p.s.63/64 176-181; orzo estero p.s. oltre 66 180-185. **Farina di estrazione di soia tostata** prod naz. Convenzionale 343-345; derivata da o.g.m. 324-325; decorticata naz. Da o.g.m. 333-335; estera convenzionale non quot.; derivata da o.g.m. 325-327; decorticata naz. Da o.g.m. 333-335. **Sottoprodotti del frumento** (f.co arrivo): **crusca** in sacchi consegna motrice 175-178; autotreno completo, altre prov. 170-172; rinfusa consegna motrice 145-148; autotreno completo 135-137. **tritello** in sacchi 180-183; rinfusa 154-157. **farinaccio** in sacchi 177-180; rinfusa 156-159.

Foraggi e paglia

Foraggio secco maggengo I taglio 2015 in campo non quot.; maggengo di I taglio 2015 in cascina 90-95; fieno di II taglio 2015 in campo non quot.; fieno di II taglio 2015 in cascina 80-85; fieno di III taglio 2015 in campo non quot.; fieno di III taglio 2015 in cascina 70-75; fieno di IV taglio 2015 in campo non quot.; fieno di IV taglio 2015 in cascina 60-65; erba medica fienata di I taglio 2015 in campo non quot.; erba medica fienata di I taglio 2015 in cascina 90-95; erba medica fienata di II taglio e succ. 2015 in campo non quot.; erba medica fienata II taglio 2015 e succ. in cascina 110-115. **Paglia di frumento pressata** da mietitrebbia in campo (rotoballe) non quot.; da mietitrebbia in cascina (rotoballe) 45-50. **Foraggi e paglia prov. da fuori provincia** paglia di frumento 2015 (rotoballe) 75-80; fieno I taglio 2015 120-125. erba medica II taglio 2015 145-150; erba medica III taglio e successivi 2015 150-155.

Risoni

Risoni Vialone nano (resa 50-56) 530-600; Carnaroli (resa 55-61) 680-730; Arborio (resa 52-57) 720-770. **Risi:** Vialone nano 1460-1550; Carnaroli 1620-1670; Arborio 1620-1670. **Sottoprodotti della lavorazione del riso:** corpetto 305-310; mezzagrana 270-300; granaverde 195-220. farinaccio non quot.; pula 93-94; pula vergine 115-116.

Bovini

Bestiame bovino (a peso morto) **da macello: vacche** razze da carne (R2-R3-U2-U3) oltre 340 kg. 2,13-2,23; pezzate nere o altre razze (O2-O3) da 300 a 350 kg. 1,98-2,08; pezzate nere o altre razze (O2-O3) da 351 kg. e oltre 2,13-2,23; pezzate nere o altre razze (P3) da 270 a 300 kg. 1,71-1,81; pezzate nere o altre razze (P3) da 301 kg. e oltre 1,86-1,96; pezzate nere o altre razze (P2) da 240 a 270 kg. 1,63-1,73; pezzate nere o altre razze (P2) da 271 kg. e oltre 1,68-1,78; pezzate nere o altre razze (P1) fin a 210 kg. 1,23-1,38; pezzate nere o altre razze (P1) da 211 a 240 kg. 1,38-1,48; pezzate nere o altre razze (P1) da 241 kg. e oltre 1,48-1,58. **Vitelloni da macello a peso morto** Limousine da 350 a 380 kg 4,71-4,86; Limousine da 381 a 400 kg 4,55-4,65; Limousine da 401 kg e oltre 4,35-4,45; Charolaise o incr. francesi da 380 a 420 kg 4,39-4,47; Charolaise o incr. francesi da 421 a 450 kg 4,35-4,44; Charolaise o incr. francesi da 451 kg e oltre 4,20-4,28; incr. fr. o irl. o Aubrac o Saler da 360 a 420 kg 4,25-4,38; incr. fr. o irl. o Aubrac o Saler da 421 a 450 kg 4,20-4,33; incr. fr. o irl. o Aubrac o Saler da 451 kg e oltre 4,09-4,24; incroci nazionali pie blue bega(U2-U3) da 320 kg. e oltre 4,07-4,23; polacchi o pezz. rossi o incr. naz. da 280 a 320 kg 3,77-3,86; polacchi o pezz. rossi o incr. naz. da 321 a 350 kg 3,67-3,77; polacchi o pezz. rossi o incr. naz. da 351 kg e oltre 3,57-3,68; polacchi o b.n. nazionali da 270 a 340 kg 2,99-3,16; polacchi o b.n. nazionali da 250 a 300 kg 2,72-2,89. **Scottone da macello a peso morto** Limousine da 230 a 270 kg 4,83-4,93; Limousine da 271 a 300 kg 4,57-4,67; Limousine da 301 kg e oltre 4,50-4,56; Charolaise o incr. fr. da 260 a 300 kg 4,32-4,42; Charolaise o incr. fr. da 301 a 340 kg 4,28-4,38; Charolaise o incr. fr. da 341 kg e oltre 4,26-4,36; incr. naz. o irl. o pezz. rossa da 240 a 280 kg 3,91-4,06; incr. naz. o irl. o pezz. rossa da 281 a 320 kg 3,89-4,04; incr. naz. o irl. o pezz. rossa da 321 kg e oltre 3,92-4,02; b.n. naz. o incr. naz. da 260 a 300 kg 2,54-2,74; b.n. naz. o incr. naz. da 240 a 270 kg 2,27-2,47. **Vacche da macello a peso vivo** vacche di I qualita` 0,82-0,92; vacche di II qualita` 0,59-0,69; vacche di III qualita` 0,42-0,52. **Vitelloni da macello a peso vivo** incroci naz. con tori pie blue belga 2,31-2,43; con tori da carne (Limousine, Charolaise, piemontese) 1,99-2,09; limousine 2,82-2,97; charolaise 2,60-2,69; incroci francesi 2,50-2,62; simmenthal bavaresi 2,24-2,30; polacchi 1,99-2,11; vitelloni pezzati neri nazionali 1,57-1,67; tori pezzati neri da monta 1-1,20. **Scottone da macello a peso vivo** pezzate nere naz. 1,11-1,28; incroci naz. con tori pie blue belga 2,05-2,20; con tori da carne (Limousine, Charolaise, piemontese) 1,93-2,11; limousine 2,69-2,90; charolaise 2,38-2,54. **Vitelli** a carne bianca da 230 a 260 kg. pezzati neri/ rossi esteri 3,28-3,51; pezzati neri nazionali 2,90-3; incroci nazionali 3,88-4,13. **Capi da allevamento da latte (iscritti al libro genealogico):** manzette pezzate nere da ingravidare (€ al capo) 660-670; manze pezzate nere gravide da 3 a 7 mesi 1020-1170; oltre i 7 mesi 1150-1350; vacche da latte pez. nere primipare 1550-1750; vacche da latte pez. nere secondipare 1300-1500; vacche da latte pez. nere di terzo parto e oltre 850-1050. **Capi non iscritti al libro genealogico** manzette pezzate nere da ingravidare 410-480; manze pezzate nere gravide da 3 a 7 mesi 650-760; oltre i 7 mesi 840-960; vacche da latte pez. nere primipare 1250-1450; vacche da latte pez. nere secondipare 1000-1200; vacche da latte pez. nere di terzo parto e oltre 650-850. **Vitelli svezzati e da ristallo** svezzati maschi incroci francesi da carne 160/180 kg non quot.; svezzati maschi Simmenthal-austriaci 180/200 kg non quot.; svezzati - maschi incroci Pie blue belga 180/200 kg non quot.; incroci bianchi/rossi dei paesi dell'est da 270 a 330 kg. maschi non quot.; da ristallo - maschi - Limousine 240/280 kg 3,43-3,51; da ristallo - maschi - Limousine 281/320 kg 3,28-3,35; da ristallo - maschi - Limousine 321/360 kg 2,97-3,05; da ristallo - maschi - Limousine 361/400 kg 2,82-2,90; da ristallo - maschi - incr. Charolaise x Aubrac 290/330 kg 3,13-3,20; da ristallo - maschi - incr. Charolaise x Aubrac 331/380 kg 2,90-2,97; da ristallo - maschi - incr. Charolaise x Aubrac 381/430 kg 2,74-2,82; da ristallo - maschi - incr. Charolaise x Aubrac 431/470 kg 2,52-2,59; da ristallo - maschi - incr. Charolaise x Aubrac 471/500 kg 2,44-2,52; da ristallo - maschi - incr. Charolaise x Saler o Aubrac 330/380 kg 2,97-3,05; da ristallo - maschi - incr. Charolaise x Saler o Aubrac 381/420 kg 2,90-2,97; da ristallo - maschi- incr. Charolaise x Saler o Aubrac 421/460 kg 2,82-2,90; da ristallo - maschi- incr. Charolasie x Saler o Aubrac 461/500 kg 2,67-2,74; Saler e Irlandesi - maschi-330/380 kg 2,52-2,52; Saler e Irlandesi - maschi- 381/420 kg 2,44-2,44; Saler e Irlandesi - maschi -421/460 kg 2,36-2,36; Limousine - femmine - 270/330 kg 2,97-3,06; Limousine - femmine - 331/360 kg 2,82-2,90; Charolaise - femmine - incr. Charolaise x Aubrac 290/330 kg 2,90-2,97; Charolaise - femmine - incr. Charolaise x Aubrac 331/360 kg 2,52-2,59; femmine incr. Charolaise x Saler 290/330 kg 2,41-2,48; femmine incr. Charolaise x Saler 331/360 kg 2,36-2,44. **Vitelli maschi esteri** polacchi pezzati neri I qual. 55/70 kg al capo non quot.; Simmenthal austriaci/tedeschi 76/90 kg non quot.; Bianchi e rossi dei paesi dell'est 70/85 kg non quot.. **Vitelli maschi pezzati neri** da 40 a 45 kg non quot.; da 46 a 55 kg 1,40-1,60; da 56 a 70 kg 1,30-1,50. **Vitelli maschi incroci con tori limousine, charolaise e piemontese** da 46 a 55 kg 1,90-2,10; da 56 a 70 kg 1,90-2,10. **Vitelli maschi incroci con tori pie blue belga** da 46 a 55 kg 3,70-4,20; da 56 a 70 kg 4,20-4,70.

Mangimi

Mangimi mangime composto per vacche da latte 270-310; mangime composto per suini da ingrasso 260-290; mangime composto per scrofe 290-310; polpe secche comuni da barbabietola (alla rinfusa) 177-180; mangimi proteici concentrati per bovini 365-400; mangimi proteici concentrati per suini con 30-32 % di proteine 390-420; mangimi proteici concentrati per suini con 40-42 % di proteine 420-430.

Bari

Rilevazione della Borsa merci di Bari del 21/01/2016. Prezzi al netto dell'Iva, prezzi in €.

Vini

A Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) Castel del Monte bianchi all'ettolitro 70-80; rosati 70-80; rossi 75-85; Gioia del Colle bianchi non quot.; rosati non quot.; rossi non quot.; Gravina bianco non quot.; Locorotondo bianco 55-75; Barletta rosso 55-70; Canosa rosso 55-70; Moscato di Trani dolce naturale non quot.; **A Indicazione Geografica Tipica (I.G.T) (bianco, rosato, rosso, Moscato e indicazione di vitigni)** Puglia 35-40; Murgia 35-40; Valle d'Itria 35-40; Moscato (Puglia, Murgia, Valle D'Itria) a Hl 50-75. **Vini** rossi 10°/11° gr.etg.pr. 2,30-2,50; 11°/12° 2,40-2,50; 12°/13° 2,70-3; 13°/14° 3,20-3,70; rosati 11°/12° 2,30-2,50; 12°/13° 2,40-2,70; rosati termocondizionati 2,80-3,30; bianchi 9°/10° non quot.; 10°/11° 2,20-2,40; bianchi termocondizionati 2,30-2,70. **Mosti** Mosti I.G.T. Moscato a q.le non quot.; Mosti I.G.T. non quot.; Mosti muti a gr. Bè 2-2,40.