

### Coppa di Parma Igp: produzione, fatturato ed export in crescita

Il 2018 è stato un anno positivo per il Consorzio di Tutela della Coppa di Parma Igp, che prosegue nel cammino di crescita avviato nel 2017. Lo scorso anno, la produzione di Coppa di Parma Igp è stata di 4,3 milioni di kg: l'incremento a volume, rispetto al 2017, è del 7,5%. Il canale della Gd si conferma quello prevalente nella commercializzazione del prodotto: assorbe infatti l'80% circa della produzione. La referenza più apprezzata rimane la Coppa di Parma Igp intera, che incide per il 40% della produzione. Il fatturato è salito a 65 milioni di euro, con una crescita pari all'8,3% rispetto al 2017. Fa registrare segno positivo anche l'export, la cui incidenza sul fatturato sale dal 15 al 18%. La geografia commerciale della Coppa di Parma Igp è rimasta sostanzialmente inalterata nel corso degli ultimi 12 mesi: il mercato principale si conferma quello della Ue, trainato dalla domanda di Francia e Germania. Buoni i risultati anche nel Regno Unito, nel Benelux e in Polonia. Al di fuori dell'Ue, i paesi che dimostrano di apprezzare di più il prodotto sono Svizzera, Russia e Canada.

### Alto Adige: sequestrate oltre 6 tonnellate di carne e speck



In tre aziende della provincia di Bolzano sono state sequestrate oltre 6 tonnellate di salumi, insaccati, speck e carne privi delle indicazioni sulla provenienza. L'operazione, condotta dai carabinieri del Reparto tutela agroalimentare di Parma, in collaborazione con l'Arma territoriale e le Asl competenti, ha portato a sanzioni per 7 mila euro. Più nel dettaglio sono stati sequestrati: 3.788 confezioni di Sudiroler Speck Alto Adige Igp, per complessivi 490 Kg, sprovvisti dell'indicazione obbligatoria del lotto di produzione; 6.220 kg di tranci di carni e prodotti lavorati privi di rintracciabilità; 127 kg di salumi e insaccati misti (bresaola, pancetta speck, salame e fesa), per carenza di elementi utili a stabilirne la provenienza.

### Despar Centro-Sud accende l'insegna su quattro punti vendita a Reggio Calabria

Sono stati inaugurati a Reggio Calabria, sabato 9 marzo, quattro nuovi punti vendita della rete Despar Centro-Sud (quartiere Pellaro, Via Aspromonte, Via Aschenez e Via Possidonea). Per una superficie complessiva di 1.200 metri quadri e un organico di 50 addetti, i quattro store in franchising sono negozi di vicinato, pensati per offrire un servizio giornaliero di elevata qualità a una clientela fidelizzata, riservando massima attenzione ai reparti dei freschi e alle eccellenze del territorio. Inaugurazioni rese possibili dall'intesa di Maiora - concessionaria del marchio Despar per il Centro-Sud - con L'Agorà, storica azienda locale operante nel settore da oltre 10 anni (serve in un anno oltre un milione di clienti e sviluppa un fatturato di circa 13 milioni alle casse). Pippo Cannillo, presidente e Ad di Despar Centro-Sud (secondo da destra nella foto, con i partner di Agorà), afferma: "Entro la fine del 2019 il marchio Despar incrementerà la propria presenza sul territorio reggino con ulteriori 15 store affiliati, che si aggiungeranno ai due punti vendita diretti di Bovalino e Siderno".

### Crisi Ferrarini: cambia l'assetto di controllo del gruppo

Meno potere alle finanziarie lussemburghesi e spazio a una nuova società, la Cinque Sas di Lucio Ferrarini&c. E' quanto sarebbe emerso, spiega il sito *Reggionline*, durante l'assemblea straordinaria del 23 febbraio. Il nuovo assetto prevede quindi una riduzione del pacchetto azionario nelle mani di Elle-Effe e Agri-food investments, le finanziarie della famiglia con base a Lussemburgo, che passerebbero dal 100% al 41%. Il restante 59%, ovvero un pacchetto di azioni pari a 19,5 milioni di euro, è stato trasferito a Cinque Sas di Lucio Ferrarini&c, una società in accomandita semplice costituita il 4 febbraio e iscritta alla Camera di commercio l'8 febbraio. Il riassetto va letto nell'ambito degli accordi presi con il gruppo Pini. Al termine dell'operazione, da quanto si apprende, nascerà Ferrarini holding, dove il colosso valtellinese sarà azionista di controllo, mentre la famiglia Ferrarini avrà una quota di minoranza.



### Perché solo un prosciutto così è crudo, è buono, è Modena.

Sono le dolci pendenze delle nostre colline e il gentile scorrere del Panaro, tra le province di Modena, Bologna e Reggio Emilia, a conferire al Prosciutto di Modena DOP un sapore così caratteristico e perfettamente equilibrato. I nostri ingredienti? Solo coscia di suino italiano, sale e 14 mesi di paziente stagionatura.

**Prosciutto di Modena DOP.**

**La nostra dolcezza, sta tutta nell'attesa.**

Prosciutto  
di Modena DOP

*Emozione di  
origine protetta*



CONSORZIO  
DEL PROSCIUTTO  
DI MODENA



UNIONE EUROPEA  
Fondo Europeo Agricolo  
per lo Sviluppo Rurale



Regione Emilia-Romagna



Beneficiario: Consorzio del Prosciutto di Modena  
Autorità di gestione: Direzione Generale Agricoltura,  
Caccia e Pesca Regione Emilia-Romagna