

LA NOSTRA SALUTE Appello di Cna alimentare ai consumatori

«Diffidate dagli abusivi e controllate le etichette»

REGGIO EMILIA

Il recente caso del fornaio abusivo che vendeva pane fatto in casa in condizioni igienico-sanitarie precarie è un esempio allarmante del di-

lagare della piaga dell'abusivismo, un fenomeno in rapida ascesa soprattutto in tempo di crisi. Come CNA Reggio Emilia ha denunciato con il lancio della campagna di sensibilizzazione "Basta abusivi" è il

momento di sensibilizzare i consumatori a diffidare di questi "imitatori" e rivolgersi solo a professionisti seri e qualificati: il pane comprato da un abusivo fa la differenza soprattutto perché si mette a rischio



Laisa Rinaldi, Presidente provinciale di CNA Alimentare

commercializzazione.

“Un prodotto alla base dell'alimentazione come il pane - continua Simonazzi - è preso di mira da “fornai improvvisati” per il suo elevato consumo, ma il cliente deve chiedersi se ne vale la pena di rischiare anche gravi problemi di salute per risparmiare pochi centesimi invece di rivolgersi a fornai esperti che rispettano tutte le norme igienico-sanitarie e garantiscono un prodotto di sicura qualità”.

“Ben vengano segnalazioni - conclude la Presidente Laisa Rinaldi - per portare alla luce fenomeni di abusivismo in qualsiasi settore e combattere questo male che danneggia il consumatore e la nostra economia. Per questo ricordiamo l'indirizzo mail dedicato bastaabusivi@cna.re.it che CNA Reggio Emilia ha attivato per segnalazioni non anonime di cui si farà carico l'Associazione”.

la salute del consumatore”.

È il commento di Laisa Rinaldi, Presidente provinciale di CNA Alimentare, alla notizia dell'arresto del fornaio ambulante abusivo nei mercatini dell'ex Foro Boario apparsa su tutti i giornali la scorsa settimana.

“L'abusivismo è sempre un rischio per i consumatori, a maggior ragione quando si

tratta di prodotti alimentari - spiega Marco Simonazzi, titolare del Forno Pasticceria Simonazzi di Castelnuovo Né Monti e membro del direttivo CNA Alimentare - che devono sottostare a rigide normative di etichettatura, tracciabilità degli ingredienti e che prevedono il rispetto di requisiti igienico sanitari in tutte le fasi di produzione, trasporto e

AZIENDE A Padova

Brevini Fluid Power ha inaugurato la nuova sede per il Nord Est

REGGIO EMILIA

«Da 54 anni investiamo per essere competitivi e l'inaugurazione della nuova sede operativa della filiale Brevini Fluid Power Veneto, a Mestrino (Padova) è la conferma che questa strategia rimane al centro del nostro piano industriale». Così Renato Brevini, presidente di Brevini Fluid Power e di Brevini Group, fresco di nomina a Cavaliere del Lavoro, dopo il taglio del nastro del nuovo insediamento nel padovano che si articola su quasi 1.700 metri quadrati. La filiale Brevini Fluid Power Veneto, attiva sul territorio dal 1986, è guidata da Fabrizio Cazzoli, conta 16 addetti e rimane il punto di riferimento per una vasta area che comprende Veneto, Trentino Alto Adige e Friuli Venezia Giulia. I risultati sono positivi visto che il fatturato si è quasi triplicato nell'arco degli ultimi cinque anni.

FORMAZIONE Iniziativa rivolta ai giovani

Le aziende emiliano-romagnole aprono le sedi e filiali all'estero

REGGIO EMILIA

Le aziende emiliano-romagnole con un orizzonte internazionale hanno la possibilità di inviare giovani laureati nelle loro sedi e filiali estere o in aziende partner in Europa o in un paese extra-europeo, per un periodo di 4 mesi. E' il progetto "Emilia Makers", realizzato grazie alla collaborazione di CERFORM, IFOA e Formodena e finanziato dalla Regione Emilia-Romagna e dal Contributo di Solidarietà del Fondo Sociale Europeo per le aree colpite dal sisma del maggio 2012. Il progetto sostiene i costi di gestione di questa opportunità per i giovani del territorio emiliano, prioritariamente delle aree colpite dal sisma. L'esperienza di mobilità internazionale ha un duplice obiettivo: offrire alle aziende un'occasione di confronto che favorisca la permeabilità interculturale, il match di know how e il trasferimento in territorio emiliano di buone prassi consolidate in contesti sovranazionali e offrire ai giovani partecipanti la possibilità di fare un'esperienza di formazione sul campo, in contesti diversi per localizzazione, attività, contenuti e sistema di relazioni. L'azienda può scegliere ogni ambito e area di lavoro in cui inserire il tirocinante, dal commerciale al tecnico, dalla produzione alle risorse umane, dal controllo di gestione e amministrazione alla qualità e logistica e spedizioni.

Camera di Commercio Registro imprese storiche

La Camera di commercio di Reggio Emilia informa che sono aperte le iscrizioni al Registro nazionale delle imprese storiche, disponibile sul sito istituzionale dell'Unioncamere (www.unioncamere.gov.it) per incoraggiare e premiare quelle imprese che nel tempo hanno trasmesso alle generazioni successive un patrimonio di esperienze e valori imprenditoriali. L'iniziativa è rivolta a tutte le imprese di qualsiasi forma giuridica operanti in qualsiasi settore economico, iscritte nel Registro delle imprese e attive, con esercizio ininterrotto dell'attività nell'ambito del medesimo settore merceologico per un periodo non inferiore a 100 anni. L'iscrizione al Registro è gratuita; il termine ultimo per la presentazione delle candidature è il 30 giugno 2014.

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI REGGIO EMILIA LISTINO PREZZI ALL'INGROSSO DA 07/06/2014 AL 13/06/2014

PREZZI ACCERTATI DALLE APPOSITE COMMISSIONI IL 10/06/2014

Dalla data del 30 ottobre u.s. le Commissioni dei Bovini e Foraggi si tengono nella giornata di martedì anziché di giovedì

Denominazione	Unità	Min	Max
BESTIAME SUINO (capi peso vivo franco luogo di produzione, consegna e pagamento pronti)			
<i>da allevamento: in leggero calo</i>			
<i>magroni: stazionario</i>			
<i>da macello: leggero aumento</i>			
DA ALLEVAMENTO DOT MARCHIATI			
da 30 Kg.	kg	2,810	2,810
da 40 Kg.	kg	2,370	2,370
da 50 Kg.	kg	2,090	2,090
DA MACELLO A PESO VIVO			
Magri da macelleria da 90 a 115 Kg.	Kg.	1,564	1,564
Maiali grassi da 156 a 176 Kg.	Kg.	1,520	1,520
LATTICINI			
Prezzo alla produzione			
Si informa che dal 1 febbraio 2012 le borse Mercè delle Camere di Commercio di Modena, Reggio Emilia e Parma hanno proceduto ad un adeguamento tecnico della quotazione dello zangolato mediante un recupero di € 0,35/Kg dell'ammontare del premio riconosciuto al produttore.			
<i>Formaggio: in leggero calo</i>			
<i>Burro: mercato stabile</i>			
ZANGOLATO			
Zangolato di creme fresche per la burrificazione della provincia di Reggio Emilia, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4°C, materia grassa min. 82%, residuo secco magro max, 2%, acidità max. 1%.			
	kg	1,95	1,95
FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO			
qualità: scelto + 12% fra 0-1 quantità: circa 1000 forme per quadrimestre			
Fasi di scambio: 1) da caseificio a stag, franco caseificio 2) da stag. a grossista, franco magazzino 3) da stag. o grossista a dettagliante franco acquirente			
Produzione minimo 30 mesi e oltre	kg	10,85	11,05
Produzione minimo 24 mesi e oltre	kg	9,45	9,80
Produzione minimo 18 mesi e oltre	kg	8,85	9,20
Produzione minimo 12 mesi e oltre	kg	8,05	8,40
CEREALI			
<i>Cereali: debole</i>			
<i>Farine: mercato stazionario</i>			
<i>Proteici: mercato debole</i>			
<i>Cruscami: mercato stazionario</i>			
FRUMENTI (merce rinfusa sul veicolo franco produttore o grossista)			
Frumento tenero nazionale panificabile - fino (p.s. min 78)	1 t	N.Q.	N.Q.
Frumento buono mercantile (p.s. 74/76)	1 t	N.Q.	N.Q.
Frumento mercantile (p.s.<74)	1 t	N.Q.	N.Q.
Mais nazionale ibrido comune (umidità 14%) (franco partenza)	1 t	190,00	192,00
Orzo estero (pesante) (franco partenza)	1 t	N.Q.	N.Q.
PROTEICI (franco Reggio Emilia)			
Farine di estrazione di soia tostata estera rinfusa (prot. 44% s.t.q.)	1 t	458,00	459,00
UVE, VINI E MOSTI			
<i>Uve, vini e mosti: mercato attivo</i>			
VINI (franco stabilimento)			
Vino lambrusco emilia 2013	100Kg	5,70	6,00
Vino lambrusco reggiano DOC 2013	100Kg	5,90	6,20
Vino rossissimo desolforato 2013> 35/40 p.c.	100Kg	5,80	6,00
Vino lambrusco bianco emilia 2013	100Kg	6,10	6,40
Lambrusco emilia frizzante 2013	100Kg	6,00	6,30
MOSTI (franco stabilimento)			
Mosto muto di lancellotta 2013 (grado BE')	100kg	5,80	6,00
Denominazione			
BESTIAME BOVINO NB: i prezzi vengono aggiornati, di norma, il giovedì della settimana di riferimento.			
<i>vacche: mercato stazionario</i>			
<i>vitelli: mercato attivo</i>			
DA MACELLO A PESO MORTO (franco stabilimento o mercato di Reggio Emilia)			
Vacca prima qualità	kg	2,55	2,80
Vacca seconda qualità	kg	2,00	2,45
DA ALLEVAMENTO E DA RIPRODUZIONE (franco luogo di produzione o mercato di Reggio Emilia)			
Vitelli bleu belga	kg	4,50	5,30
Vitelli da latte di 1° qualità - bianchi e neri	kg	2,60	3,40
FORAGGI E PAGLIA NB: i prezzi vengono aggiornati, di norma, il giovedì della settimana di riferimento.			
<i>foraggio: calmo</i>			
<i>paglia: calmo</i>			
FORAGGI E PAGLIA - IN FIENILE (Reggio Emilia)			
Fieno di primo taglio 2013, rotoballe in fienile	q	7,50	8,50
Erba medica secondo taglio 2013, rotoballe in fienile	q	5,00	6,00
Paglia in rotoballe 2013	q	N.Q.	N.Q.
Fieno di secondo taglio 2013, rotoballe	q	N.Q.	N.Q.
Fieno terzo taglio 2013, rotoballe in fienile	q	N.Q.	N.Q.
Fieno di quarto taglio medica 2013 rotoballe in fienile	q	N.Q.	N.Q.