Prezzi all'ingrosso cereali ancora in leggero ribasso

La tabella riporta i prezzi all'ingrosso dei prodotti agricoli rilevati ieri dalla Camera di commercio alla Sala contrattazioni. Queste le tendenze che si sono manifestate.

Frumento: ccalmo.
Granoturco: calmo.
Cascami: calmo.
Formaggio Grana Padano: buono.
Burro: stazionario.
Bovini da allevamento: stazionario.

Bovini da macello: buono.
Equini: stazionario.
Ovini: stazionario.
Suini da allevamento: vedi quotazione C.U.N.
Suini da macello: vedi quotazione C.U.N.

Fieno: calmo.
Trinciato di mais: calmo.
Paglia: calmo.
Farine: stazionario.
Vini bianchi e rossi: stazionario.
Legnami: calmo.

Prodotti e fase dello scambio (prezzi in euro)		Minimo	Massimo
CEREALI E CASCAMI			
CEREALI			
(merce nuda, franco arrivo)			
Grano tenero nazionale produzione 2023:			
- varietà speciali di forza	t	327,00	333,00
(impurità max 1% - umidità max 14% - W non inferiore a 350 - peso spec. 78-79 - prot. 13,5% - P/L non super. a 0,60 - falling number min. 250)			
- superfino	t	259,00	265,00
(impurità max 1% - umidità max 14% - peso spec. 78-79 kg - prot. min. 12%)			
- fino	t	217,00	223,00
(impurità max 1% - umidità max 14% peso spec. 76-78 kg - proteine min. 11%)			
- buono mercantile	t	208,00	214,00
(impurità max 1% - umidità max 14% peso spec. 72-76 kg)			
- altri usi	t	0,00	0,00
(peso specifico 65-70 kg)			
Grano duro nazionale produzione 2023: (impurità max 1% - umidità max 14%)			
- fino	t	362,00	370,00
(peso spec. min. 80 kg/hl - prot. min. 13%)			
- buono mercantile	t	335,00	343,00
(peso specifico min. 78 kg - prot. min. 12%)			
- mercantile	t	315,00	323,00
(peso spec. min. 76 kg - prot. min. 11%)			
Granoturco nazionale comune ibrido produzione 2023	t	213,00	215,00
(impurità max 1% - umidità max 14%)			
Granoturco ad uso energetico	t	0,00	0,00
Orzo nazionale produzione 2023:			
- peso specifico 55-60 kg	t	176,00	180,00
- peso specifico 61-64 kg	t	182,00	186,00
- peso specifico 65 kg e oltre	t	210,00	214,00
Soja in granella produzione 2023	t	440,00	444,00
(impurità max 2% - umidità max 14%)			
CASCAMI DI FRUMENTO TENERO			
(franco molino, posto su veicolo)			
Farinaccio (rinfusa)	t	162,00	164,00
Crusca e cruschello (sacco per merce)	t	161,00	163,00
Crusca e cruschello (rinfusa)	t	121,00	123,00
LATTICINI			
FORMAGGI			
(merce nuda franco caseificio, produttore a grossista, pronta consegna)			
Formaggio Grana Padano (in frazione di partita):			
- stagionato 20 mesi (riserva)	kg	10,45	10,65
- stagionato 12-15 mesi	kg	10,05	10,45
- stagionato 9 mesi	kg	9,00	9,15
BURRO			
(franco caseificio, pezzi 10-20 kg, prod. a grossista)			
- di affioramento	kg	3,30	3,40
- zangolato di creme fresche per la burrificazione	kg	3,10	3,20
SIERO DI LATTE			
(franco azienda produttrice)			
- raffreddato ad uso industriale	100 kg	1,20	1,40
- residuato lavorazione formaggio grana e provolone	100 kg	0,50	0,60
BESTIAME BOVINO			
(per consegna franco stalla del venditore)			
DA ALLEVAMENTO			
(peso vivo)			
Vitelli da latte (baliotti) maschi e femmine:			
- incroci con razze da carne	kg	1,20	1,55
- incroci con extra Piè Blu belga			
- inferiori a 55 kg	kg	1,80	2,20
- inferiori a 75 kg	kg	2,50	3,30
- nostrani:			
- inferiori a 45 kg	kg	0,00	0,00
- da 45 kg a 55 kg	kg	0,90	1,10
Vitelloni nostrani da ingrasso:			
- da 6 a 12 mesi	kg	1,20	1,60
- oltre 12 e fino a 18 mesi	kg	1,20	1,50
Vitelloni Limousine dell'annata, svezzati:			
- maschi	kg	3,00	3,50
- femmine	kg	3,00	3,50
Vitelloni Charolaise:			
- maschi	kg	3,00	3,50
- femmine	kg	3,00	3,50
Vitelloni incroci nazionali:			
- maschi	kg	3,00	3,50
- femmine	kg	3,00	3,50
Vitelloni incroci importati:			
- maschi	kg	3,00	3,50
- femmine	kg	3,00	3,50
Manzette*:			
- fino a 12 mesi	capo	430,00	450,00
- oltre 12 mesi	capo	480,00	570,00
Manze gravide di oltre 6 mesi*:			
- 1ª scelta	capo	1.020,00	1.200,00
- 2ª scelta	capo	970,00	1.030,00
Vacche da latte*:			
- 1ª scelta	capo	900,00	1.020,00
- 2ª scelta	capo	820,00	930,00
Iscritto al Libro Genealogico Ordinario:			
Manzette*:			
- da 8 a 12 mesi	capo	580,00	630,00
- oltre 12 mesi	capo	680,00	760,00
Manze gravide oltre i 6 mesi*	capo	1.280,00	1.410,00
Vacche da latte*	capo	980,00	1.030,00
Iscritto al Libro Genealogico Avanzato:			
Manzette*:			
- da 8 a 12 mesi	capo	730,00	750,00
- oltre 12 mesi	capo	780,00	880,00
Manze gravide oltre i 6 mesi*	capo	1.460,00	1.600,00
(*) Se sprovvisti di I.B.R. diminuzione del 30% circa			
DA MACELLO			
Vitelli da latte:			
- di razza da carne	kg	3,30	3,90
- comuni nostrani	kg	2,50	3,00
Vitelloni e scottone extra razze da carne inf. 24 mesi:			
- Limousine:			
- maschi	kg	3,10	3,40
- femmine	kg	3,24	3,74
- Charolaise e incroci francesi:			
-maschi	kg	2,98	3,18
-femmine	kg	3,08	3,23
Vitelloni inferiori a 24 mesi:			
- extra incroci con razze da carne	kg	2,29	2,79
- nostrani di 1ª qualità	kg	1,72	1,82
- nostrani di 2ª qualità	kg	1,40	1,65
Scottone inferiori a 24 mesi:			
- da incrocio da 380 kg a 500 kg	kg	2,23	2,55
- da incrocio oltre 500 kg	kg	2,10	2,55
Scottone:			
- nostrane di 1ª qualità	kg	1,50	1,80
- nostrane di 2ª qualità	kg	1,10	1,30
VITELLONI OLTRE 24 MESI: prezzo inferiore di € 0,25			
Vacche:			
- 1ª qualità	kg	1,35	1,60
- 2ª qualità	kg	1,00	1,30
- 3ª qualità	kg	0,50	0,90
Manzi:			
- incroci	kg	1,72	2,12
- nostrani	kg	1,37	1,82
Tori:			
- 1ª qualità	kg	1,40	1,70
- 2ª qualità	kg	1,10	1,35
EQUINO			
Puledri da latte	kg	2,50	3,00
Puledri	kg	2,50	2,70
Cavalli	kg	2,50	2,70
OVINO			
(franco mercato)			
Agnelli	kg	3,50	3,90
Capretti	kg	3,85	4,10
Pecore	kg	1,15	1,25
Castrati	kg	1,35	1,55
BESTIAME SUINO			
PREZZI STABILITI DALLE COMMISSIONI UNICHE NAZIONALI Consultare i prezzi C.U.N. all'indirizzo internet **www.listinicun.it**			
FORAGGI			
(in cascina o luogo di produzione, posto su veicolo, merce imballata N.B.: per le produzioni provenienti dalla COLLINA e dalla MONTAGNA le quotazioni devono essere DECURTATE di una PERCENTUALE da valutarsi)			
Fieno di prato stabile:			
- 1° sfalcio produzione 2023	100 kg	10,00	12,00
- 2° sfalcio produzione 2023	100 kg	11,00	14,00
- 3° sfalcio produzione 2023	100 kg	15,00	16,00
Fieno di erba medica:			
- 1° sfalcio produzione 2023	100 kg	10,00	12,00
- 2° sfalcio produzione 2023	100 kg	12,00	15,00
- 3° sfalcio produzione 2023	100 kg	15,00	16,50
Fieno in ballette 2023	100 kg	0,00	0,00
Trinciato di mais insilato 2023	100 kg	5,00	6,00
Trinciato di mais fresco 2023	100 kg	0,00	0,00
Paglia di frumento pressata prod. 2023:			
- in rotoballe	100 kg	6,00	7,00
- in ballette	100 kg	0,00	0,00
- in balloni rettangolari (3,00-5,00 q)	100 kg	7,00	7,50
PRODOTTI LEGNOSI			
(prezzi rilevati il 22/02/2024)			
Pioppelle di 1 anno			
(franco vivaio, su automezzi)			
- da 8 cm a 9,5 cm	cad.	2,10	2,30
- da 9,5 cm a 11 cm	cad.	2,40	2,60
- oltre 11 cm	cad.	2,70	2,90
Pioppelle di 2 anni			
(franco vivaio, su automezzi)			
- da 9,5 cm a 12 cm	cad.	2,50	3,00
- da 12 cm a 14 cm	cad.	3,10	3,70
- da 14 cm a 17 cm	cad.	3,80	4,30
- oltre 17 cm	cad.	4,50	4,70
Pioppi in piedi:			
- di bosco (svettato a 14-16 cm diam.)	100 kg	10,00	14,00
- di ripa (svettato a 23-25 cm diam.)	100 kg	1,03	2,07
Tronchi di pioppo			
(posti su automezzo partenza)			
- per trancia (diam. min. 22 cm)	100 kg	16,00	18,00
- per sfogliatura (cassettame da imballo, diam. min. 20 cm)	100 kg	6,00	8,00
- per sega (diam. min. 25 cm)	100 kg	7,00	8,00
- per cartiera (diam. min. 10-12 cm)	100 kg	5,00	6,00
- misto (diam. da 5 cm a 22 cm)	100 kg	2,00	2,50
Legna forte, pezzatura commerciale, lung. 1,20 m			
(posta su automezzo partenza)			
- verde	100 kg	7,00	7,50
- stagionata	100 kg	8,00	8,50
Legna forte, pezzatura commerciale, lung. da 40 cm a 60 cm			
(franco magazzino dettagliante)			
- verde	100 kg	12,70	13,00
- stagionata	100 kg	15,00	15,50
RILEVAZIONI MENSILI			
VINI			
(prezzi rilevati l'8/02/2024)			
(merce franco partenza cantina - VENDEMMIA 2023)			
VINI SFUSI IN CISTERNA			
Rosso	€/hgd.	3,50	4,00
Bianco	€/hgd.	4,50	5,00
VINI I.G.T. SFUSI IN CISTERNA			
Rosso	€/hgd.	5,50	6,00
Bianco	€/hgd.	6,00	6,50
VINI SFUSI IN DAMIGIANA			
Rosso da 10,5-11 gradi	€/l	1,50	1,60
Bianco da 10-11 gradi	€/l	1,50	1,60
VINO D.O.C. "COLLI PIACENTINI"			
In cisterna:			
- Barbera	€/l	0,65	0,70
- Bonarda	€/l	0,80	0,90
- Malvasia secco	€/l	0,75	0,85
- Malvasia dolce	€/l	0,75	0,85
- Monterosso Val D'Arda	€/l	0,80	0,90
- Trebbianino Val Trebbia	€/l	0,80	0,90
In Damigiana:			
- Barbera	€/l	1,90	2,10
- Bonarda	€/l	1,90	2,10
- Malvasia secco	€/l	1,90	2,10
- Malvasia dolce	€/l	1,90	2,10
- Monterosso Val D'Arda	€/l	1,90	2,10
- Trebbianino Val Trebbia	€/l	1,90	2,10
- Val Nure	€/l	1,90	2,10
- Pinot nero e grigio	€/l	1,90	2,10
- Sauvignon	€/l	1,90	2,10
VINO D.O.C.			
In cisterna:			
- Gutturnio	€/l	0,80	0,85
- Gutturnio superiore	€/l	0,90	0,95
- Ortrugo	€/l	0,90	1,00
In Damigiana:			
- Gutturnio	€/l	1,95	2,15
- Ortrugo	€/l	1,95	2,15
In Bottiglia (da 0,75 l vetro compreso, cartoni da 12):			
- Gutturnio frizzante ann. 2022/2023	€/cad.	3,40	3,70
- Gutturnio superiore ann. 2021/2022	€/cad.	3,70	4,20
- Gutturnio classico - ann. 2019	€/cad.	3,30	3,60
- Gutturnio riserva - ann. 2018/2019	€/cad.	5,20	6,20
- Ortrugo - ann. 2022/2023	€/cad.	3,50	3,90
VINO "COLLI PIACENTINI"			
In Bottiglia (da 0,75 l, cartoni da 12):			
- Barbera - ann. 2022/2023	€/cad.	2,90	3,30
- Bonarda - ann. 2022/2023	€/cad.	3,30	3,60
- Cabernet-sauvignon ann. 2020/2021	€/cad.	4,00	5,00
- Malvasia secco - ann. 2022/2023	€/cad.	3,20	3,50
- Malvasia dolce - ann. 2022/2023	€/cad.	3,20	3,50
- Monterosso Val D'Arda ann. 2022/2023	€/cad.	3,20	3,50
- Trebbianino Val Trebbia ann. 2022/2023	€/cad.	3,20	3,50
- Val Nure - ann. 2022/2023	€/cad.	3,20	3,50
- Pinot nero - ann. 2021/2022	€/cad.	3,20	3,50
- Pinot grigio - ann. 2022/2023	€/cad.	3,20	3,50
- Sauvignon - ann. 2022/2023	€/cad.	3,20	3,50
- Chardonnay - ann. 2022/2023	€/cad.	3,20	3,50
- Malvasia Passito - ann. 2014/2018	€/cad.	19,00	24,00
- Vin Santo D.O.C. di Vigoleno ann. 2009-2017 (da 0,50 l)	€/cad	50,00	55,00
- Vin Santo D.O.C. di Vigoleno ann. 2009-2017 (da 0,375 l)	€/cad	40,00	45,00

ANCHE NELLA NUOVA CAMERA DI COMMERCIO PER ORA OGNI PROVINCIA CONTINUA A RILEVARE AUTONOMAMENTE I PREZZI DEL PROPRIO TERRITORIO

Pomodoro: in partenza il corso di aggiornamento per periti estimatori

Si svolgerà martedì 5 e mercoledì 6 marzo all'Istituto Raineri-Marcora

Piacenza sempre più capitale del pomodoro da industria e non solo per la produzione, ma anche per i servizi. Non a caso, infatti, è programmato per le giornate di martedì 5 e mercoledì 6 marzo presso l'Istituto Raineri - Marcora di Piacenza un corso di aggiornamento rivolto alla figura del perito estimatore per i danni da avversità atmosferiche nell'ambito del lavoro svolto dalla rete nazionale degli istituti agrari per la formazione nella stima dei danni da avversità atmosferiche. In particolare il corso approfondirà gli aspetti della stima del pomodoro da industria (info 0523592386).

I contenuti del corso si inseriscono nel contesto delle "Linee Guida dei percorsi formativi destinati all'attività professionale dei periti estimatori danni da calamità naturali", emanate dal Comitato interprofessionale periti estimatori.

Rivolta a coloro che già svolgono l'attività di perito estimatore per i danni da avversità atmosferiche, l'attività formativa ha come obiettivo principale quello di fornire un aggiornamento tecnico specifico relativamente alla coltura e alle principali avversità a cui è soggetta. Inoltre, durante le giornate verranno anche approfondite le più attuali tematiche inerenti la gestione del rischio in agricoltura.

Pomodoro conferito a un impianto di trasformazione

Il corso è aperto anche ai tecnici e agli operatori che per varie ragioni risultano coinvolti nelle problematiche che verranno affrontate.

Per facilitare la partecipazione, oltre alla possibilità di assistere agli interventi in presenza; sarà attivato anche un collegamento on line (il giorno precedente l'inizio del corso verrà inviato il link di collegamento), in modo da consentire ai partecipanti la scelta che meglio si adatta alle proprie esigenze. «Come è emerso dai recenti lavori di Tomato World - spiega Stefano Cavanna, direttore di Condifesa Piacenza - la gestione del rischio sta assumendo un valore sempre più strategico in agricoltura in generale e per la coltura del pomodoro in particolare, visti gli ingentissimi costi di anticipazione che la caratterizzano. Per questo è più che mai importante poter contare su periti che possano vantare una preparazione specifica aggiornata rispetto alle tante novità. Questo corso costituisce un'interessante occasione formativa, visto che non si limita solamente agli aspetti tecnici della stima, ma offre una panoramica a 360 gradi su tutta la filiera, contribuendo così ad ampliare la visione del perito su tutte le problematiche e facilitando la comprensione delle complesse questioni che regolano il settore. Il tutto con l'obiettivo di completare le competenze del perito, presupposto importante per giungere alla formulazione di un corretto e rigoroso percorso di stima».

_clamol