



agenzia stampa elettronica agroalimentare (c.a.s.e.)

## SOMMARIO

Anno 23° - n° 5 4 febbraio 2024

### 1.1 EDITORIALE

Neuralink, come il nucleare!

### 3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Parmigiano in gran ripresa"

### 4.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni": verso valori di resistenza.

### 5.1 AGRICOLTURA E AMBIENTE

TASTE 2024: il Parmigiano Reggiano torna a Firenze con un focus sulle lunghe stagionature in occasione del novantesimo compleanno del consorzio

### 6.1 MACCHINE E INNOVAZIONE

Nobili spa alla Fieragricola di Verona

### 7.1 SPUMANTI

Un nuovo posizionamento per le Top produttrici di spumante

### 8.1 AGROALIMENTARE E GDO

Non solo carne, anche latte e formaggi sintetici. Un business USA-CINA

### 9.1 PROTESTE

Rivolta dei trattori, Basso (lega-id): "l'Europa fa guerra agli agricoltori e li aspetta col filo spinato"

### 10.1 NOTIZIE BREVI

- Consorzio Agrario: massima attenzione sulla Gestione e il bio controllo delle mosche in allevamento

- Bruxelles blindata ma i trattori arrivano alla Commissione

## Editoriale

# Neuralink, come il nucleare!



*Il Diavolo e l'Acqua Santa. A seconda dell'utilizzo gli effetti saranno diametralmente opposti. Alla pari della scoperta del nucleare passare dalla forza distruttiva impressionante e dagli effetti persistenti al generatore di energia a basso impatto il passo è assai breve. Verso la schiavitù "consapevolink"*

Di **Lamberto Colla** Parma, 4 febbraio 2024 - "Impianto NI -

*Una volta posizionato chirurgicamente, l'impianto NI è esteticamente invisibile. Registra e trasmette l'attività cerebrale con l'obiettivo di consentirti di controllare un computer.*

*L'impianto NI registra l'attività neurale attraverso 1024 elettrodi distribuiti su 64 fili, ciascuno più sottile di un capello umano.*

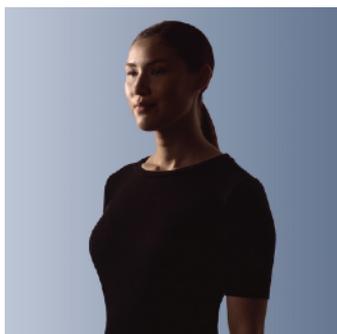
*Lo sviluppo di interfacce cervello-computer è una sfida interdisciplinare. Stiamo cercando di assumere una vasta gamma di persone con diverse competenze ingegneristiche, scientifiche e operative."*

E' quanto si legge sulla brochure web di Neuralink, la società fondata il 21 giugno 2016 da Elon Musk con Ben Rapoport; Dongjin Seo; Max Hodak; Paul Merolla; Philip Sabes; Tim Gardner; Tim Hanson; Vanessa Tolosa;

(CEO: Jared Birchall 2016-), dove vengono elencati una serie di applicazioni sanitarie di tutto rispetto...

Ma...

Ma cosa accadrebbe se, una volta messo a regime il sistema, ossia che l'evoluzione dell'"Impianto



# DissenNATO...

Precise Robotically IMplanted Brain-Computer InterfacE

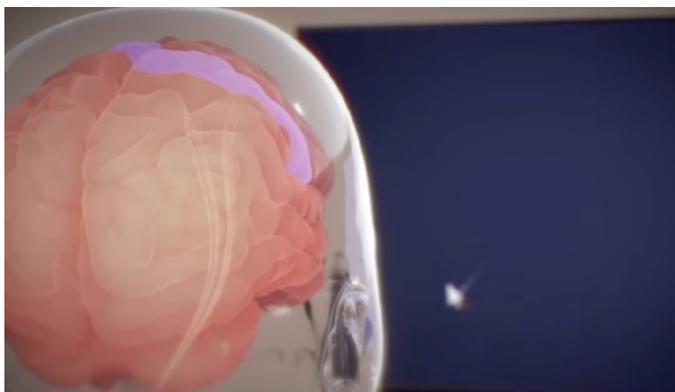
sintetici di infima qualità e costo infinitesimale, prodotti dalle industrie biochimiche.



Le farine di insetti, la carne e

il latte sintetico sono solo il primo passo verso la produzione dei **cibi per la plebe**, mentre i migliori prodotti della terra e degli allevamenti resteranno a disposizione dell'**élite** che continueranno indisturbati a emettere Co2 e gas serra, a muoversi in libertà, ad arricchirsi senza fatica sfruttando una schiera innumerevole di **cerebrolesi**, comandati con le APP.

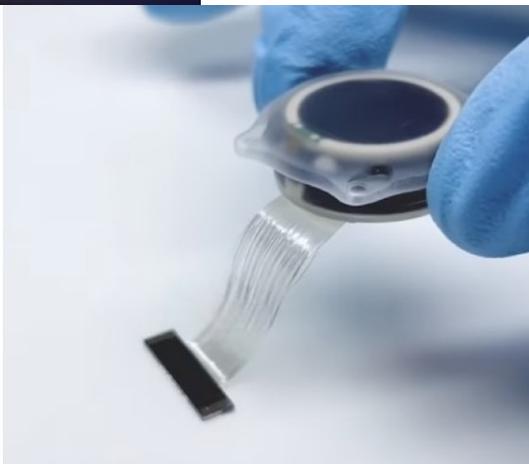
App che alla connessione **domotica** integreranno la connessione "**dementemotica**".



N1", potrà ben connettersi non solo al computer ma alle reti wifi domestiche, alle reti 5G e ulteriori che verranno, e anziché produrre una trasmissione unidirezionale dall'umano ai suoi device, bensì fosse bidirezionali?

Il **rischio** è che che quell'"aggeggio" potrà trasformarsi in un guinzaglio invisibile nelle mani di un nostro tutor che potrà mandare segnali d'azione o di riposo o di aggressione.

Ma potrà essere impiantato su animali che potranno diventare umanoidi e così via.



Veloci verso il **transumanesimo**. Una realtà che presto conosceremo e quel giorno sarà troppo tardi per liberarci dai rischi della schiavitù **consepvolink**.

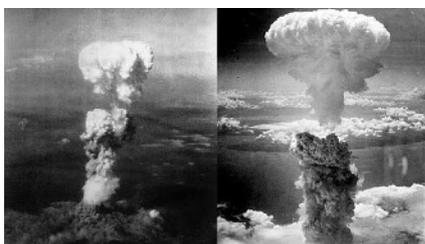
**Dal portafoglio digitale al chip nel cervello e il gioco è fatto.**

La popolazione del pianeta si ridurrà drasticamente sotto i colpi della mannaia dei vaccini inutili e delle pandemie programmate prodotte da fantomatici "**Virus X**".

*Non c'è più tempo per avere ripensamenti. Bisogna reagire.*

**La fantasia potrà cavalcare le praterie dell'infinito.**

Eserciti di umanoidi alimentati con cibi



**LINK**

<https://www.gazzettadellemilia.it/politica>  
<https://www.focus.it/scienza/scienze/neuralink-telepathy-annuncio-microchip-cervello-umano>  
<https://gazzettadellemilia.it/politica/item/44552-davos-una-soluzione-per-tutto-e-tutti>





## CEREALI

### “CEREALI E DINTORNI” - MERCATO POTENZIALMENTE SCHIZOFRENICO.

Notizie confuse mantengono i mercati in tensione e ogni direzione è possibile.

Mario Boggini e Virgilio

### Cereali “Cereali e dintorni” - Mercato potenzialmente schizofrenico.

Notizie confuse mantengono i mercati in tensione e ogni direzione è possibile.

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano, 24 gennaio 2023 - In generale i valori dei mercati internazionali sono scesi, e ora, quasi tutti i prodotti sono su punti di resistenza (del resto non può sempre e solo scendere) anche se varie notizie “un po’ confuse”, sui dati del raccolto in Sud America sostengono il comparto soya e non solo quello.

CHIUSURE /CHICAGO martedì 23.01.2024			
SEMI	mar 1239,4 (+15,2)	mag 1247 (+14)	lug 1254,2 (+13)
FARINA	mar 361,1 (+5,3)	mag 360,2 (+4,6)	lug 362,7 (+3,5)
OLIO	mar 48,21 (+0,05)	mag 48,69 (+0,05)	lug 48,89 (+0,04)
CORN	mar 446,4 (+0,6)	mag 456,6 (+0,4)	lug 466 (+1,2)
GRANO	mar 596,4 (0)	mag 606,6 (+0,2)	lug 612,6 (+0,6)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per Bushel per semi, corn e grano, in dollari per tonnellata costa per la farina.

MATIF del 23.01.24			
CORN	mar 186,5 (+0,5)	giu 191 (+0,5)	ago 194,25 (+0,5)
GRANO	mar 217,5 (+0,75)	mag 219,75 (+0,75)	set 224,75 (0)
COLZA	feb 440 (+6,75)	mag 437,5 (+6)	ago 431,5 (-3,75)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in euro per tonnellata

Nel mercato **interno** poco da segnalare: crisi fisica sulla scarsità di farina di soya al porto, che però potrebbe risolversi dalla prossima settimana, cereali “stanchi”. Cruscamì in ribasso, fibrosi e foraggi stabili. Carenza di far colza nei proteici. Fermo il comparto soya.

Da segnalare nel mercato interno una diffusa ritenzione alla vendita dei prodotti raccolti nelle campagne scorse.

Per il mondo delle **bioenergie** nulla da segnalare se non ancora una certa ristrettezza di farinetta di mais da biogas, mentre per le altre zootecniche nessun problema, mais uso bioenergetico introvabile, fra non molto il settore potrà adagiarsi con i cruscami di grano.

Tutto il mercato soffre per i ridotti scambi e questo è la prova di una crisi dei consumi piuttosto diffusa. Del resto con due guerre aperte e vari focolai di crisi in giro per il globo c'è poco da stare allegri, ora il mercato non potrà certo scappare via più di tanto, ma attenzione perché essendo seduti su varie polveriere tutto e il contrario di tutto è possibile attendersi. Inoltre, i problemi della **logistica** non si stanno ancora completamente risolvendo.

Un esempio che il mercato non possa continuare a calare in eterno lo stiamo registrando con i prezzi del comparto farina di soya dove i valori da febbraio in poi (pur essendo inferiori a quelli spot che risentono della crisi di fisicità da settimane segnalata) da tre giorni aumentano di continuo e sensibilmente.

La rivolta degli agricoltori Europei contro le direttive della P.A.C si allargano un po'

ovunque e iniziano anche da noi. Solo che i media non ne parlano più di tanto...

### Indici Internazionali al 24 gennaio 2024

L'indice dei noli b.d.y. è risalito a 1473 punti, il petrolio wti è salito a circa 75 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,08700 ore 09.42

Indicatori del 24 gennaio 2024		
Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
1473	1,08700 ore 09.42	75 €/bd

(\*) Noli - L'indicatore dei “noli” BDY è un indice dell'andamento dei costi del trasporto marittimo e dei noli delle principali categorie di navi dry bulk cargo, cioè quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI può anche costituire un indicatore del livello di domanda e offerta delle rinfuse secche.

**Mario Boggini** - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)



## CEREALI

### “CEREALI E DINTORNI”: VERSO VALORI DI RESISTENZA.

La rivolta degli agricoltori è arrivata anche in Italia ma i luoghi non dovrebbero essere le strade ma i luoghi di governo e organizzazioni professionali.

*Mario Boggini e Virgilio*

## Cereali

### “Cereali e dintorni”: verso valori di resistenza.

La rivolta degli agricoltori è arrivata anche in Italia ma i luoghi non dovrebbero essere le strade ma i luoghi di governo e organizzazioni professionali.

solo dopo la seconda decade di febbraio e intanto i prezzi sui futuri si sono sollevati dai minimi per il doppio effetto determinato da ripresa del mercato e debolezza del euro. Cereali fiacchi, ben difeso il mais nazionale (molta ritenzione al vendere). Cruscami in ribasso, fibrosi e foraggi stabili.

Per il mondo delle **bioenergie** nulla da segnalare salvo ancora una certa ristrettezza di farinetta di mais da biogas, mentre per le altre zootecniche nessun problema, mais uso bioenergetico introvabile, il settore dovrebbe da ora approfittare del calo dei cruscami di grano.

Tutto il mercato soffre per i pochi scambi e questa è la prova di una crisi dei consumi diffusa. Inoltre le continue violente oscillazioni dei mercati a termine sul CBOT sono una prova della diffusa incertezza di cui soffrono gli analisti di mercato.

La rivolta degli agricoltori Europei contro le direttive della P.A.C si allarga un po' ovunque ed è iniziata anche da noi. Solo che i veri luoghi strategici dove protestare non sono e non dovrebbero

essere le strade, ma i palazzi dei vari poteri politici e sindacali di categoria, che hanno solo “subito Bruxelles” e le sue idee ecologiche lineari per tutti, ma la questione è che non siamo tutti uguali. L'altro obiettivo purtroppo è oltre oceano... CBOT di Chicago dove la speculazione la fa da padrona: pensate che il comparto soya ha circa il 40% di mercato fisico e il 60% di mercato in speculazione!! Se solo la rivolta contagiassero anche... e qui per prudenza

CHIUSURE /CHICAGO martedì 30.01.2024			
SEMI	mar 1218,6 (+24,4)	mag 1227,6 (+22,6)	lug 1236,2 (+21)
FARINA	mar 363 (+8,7)	mag 360,9 (+7,5)	lug 363,7 (+7,2)
OJO	mar 46 (+0,45)	mag 46,56 (+0,39)	lug 46,83 (+0,31)
COHN	mar 447,6 (+7,4)	mag 456,6 (+8,2)	lug 467,2 (+8)
GRANO	mar 605,4 (+12)	mag 615,4 (+11,6)	lug 620,2 (+10,6)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per Bushel per semi, corn e grano, in dollari per tonnellata corta per la farina.

MATIF del 30.01.24			
CORN	mar 184,75 (-1)	giu 188,75 (-1,5)	ago 192,5 (-1,25)
GRANO	mar 213,75 (0)	mag 215 (0)	set 222,5 (+1,5)
COLZA	feb 420,75 (-3,25)	mag 424,25 (-4,75)	ago 418,75 (-0,75)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in euro per tonnellata

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano,  
31 gennaio 2024 -

In generale i valori dei mercati internazionali su quasi tutti i prodotti sono vicini a punti di resistenza, supportati dalla confusione delle notizie e dai vari conflitti e focolai di nuove guerre.

Nel **mercato interno** poco da segnalare: continua la crisi fisica per la scarsità di farina di soya al porto, che però potrebbe risolversi nel fine settimana, ma la vera normalizzazione potrebbe arrivare

### Indicatori del 31 gennaio 2024

Noli (*)	€/€	Petrolio WTI
1.397	1,08199 ore 08,21	78 €/bd

sospendiamo il pensiero!

### Indici Internazionali al 31 gennaio 2024

L'indice dei noli b.d.y. è sceso a 1.397 punti, il petrolio wti è salito a circa 78 \$ al barile, il cambio €/€ gira a 1,08199 ore 08,21

# LATTIERO CASEARIO

## Lattiero Caseario: “Parmigiano in gran ripresa

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della IV - V settimana 2024 “Burro in contrazione, latte altalenante, stabile il Padano.” - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virglio - CLAL



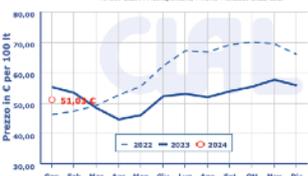
Agroalimentare

## Lattiero Caseario: “Parmigiano in gran ripresa”

News Lattiero Caseario - n° 4 4° e 5° settimana - 29 gennaio 2024

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della IV - V settimana 2024 “Burro in contrazione, latte altalenante, stabile il Padano.” - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Italia, Milano - Prezzo del Latte crudo spot nazionale (almeno in cisterna, franco arrivo in latteria Nord Italia)  
Fonte: CCGAA Metropolitana Milano (Mascobranco Lodi)



di Redazione Parma, 29 gennaio 2024 -

**LATTE SPOT** – A Milano i listini sono altalenanti. A Verona come a Milano prezzi in ripresa dopo il calo di cavallo anni tranne per il nazionale in calo, il latte Bio milanese in fase discendente.

	VR (29/1/2024)	MI (29/1/2024)
Latte crudo spot Nazionale	51,55 52,58 (-)	50,00 51,03 (-)
Latte Intero pastorizzato estero	48,46 49,48 (+)	47,43 48,97 (=)
Latte scremato pastorizzato estero	25,36 26,39 (+)	24,32 25,38 (+)
Latte spot BIO nazionale		59,80 60,83 (-)

**BURRO E PANNA** – Alla Borsa Merci di Milano i listini del burro hanno ripreso a scendere. La crema cede altri 4 cent. Alla borsa di Parma lo zangolato resta inalterato come alla Borsa di Reggio Emilia. Alla Borsa Veronese la panna cede qualche centesimo. Margarina stabile.

- Borsa di Milano (29/1/2024)
- BURRO CEE: 5,30 Kg. (-)
- BURRO CENTRIFUGA: 5,45 €/Kg. (-)
- BURRO PASTORIZZATO: 3,765€/Kg. (-)
- BURRO ZANGOLATO: 3,545€/Kg. (-)
- CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,50€/Kg. (-)
- MARGARINA dicembre 2023: 1,45 – 1,55 €/Kg (=)

- Borsa di Verona (29/1/2024) (-)
- PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,52 – 2,62 €/Kg.

- Borsa di Parma (26/1/2024) (=)
- BURRO ZANGOLATO: 3,10€/Kg.

- Borsa di Reggio Emilia 23/1/2024 (=)

BURRO ZANGOLATO: 3,10 – 3,10 €/kg.

- GRANA PADANO– Milano (29/1/2024) – Il Grana Padano è ancora stabile
- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 8,75 – 8,90 €/Kg. (=)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 9,90– 10,25 €/Kg. (=)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 10,45 – 10,60 €/Kg. (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 7,55 – 7,60 €/Kg. (=)



Italia, Parma - Parmigiano Reggiano stag. minimo 18 mesi e oltre (qualità scelta 12% Fra D+2, per lotti di partita)  
Fonte: CCGAA Parma (Prezzo medio mensile)



**PARMIGIANO REGGIANO** – Parma 19/1/2024 – A Parma, i listini hanno avuto un sensibile rimbalzo dopo settimane di stabilità. Anche a Milano i prezzi prendono il volo.

- PARMA (19/1/2024) MILANO (29/1/2024)
- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 9,85 – 10,05 €/Kg. (+)
- 9,90 – 10,20 €/kg (+)
- Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,15 – 10,50 €/Kg. (+)
- Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 10,75 – 11,35 €/Kg. (+)
- 10,90 – 11,15 €/kg (+)
- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,45 – 12,00€/Kg. (+)
- 11,55 – 12,10 €/kg (+)
- Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,20 – 12,85 €/Kg. (+)
- 12,30 – 12,85 €/kg (+)

**PECORINO ROMANO DOP** – Milano 29/1/2024 novembre 2023 – A Milano il listino segna una pesante caduta di 15 centesimi/kg..

- MILANO (29/1/2024)
- Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 12,05– 12,25 €/Kg. (-)



(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

**A SEGUIRE I DATI RIPORTATI DAGLI ULTIMI BOLLETTINI UFFICIALI PUBBLICATI**

## AGRICOLTURA E AGROALIMENTARE

### TASTE 2024: IL PARMIGIANO REGGIANO TORNA A FIRENZE CON UN FOCUS SULLE LUNGHE STAGIONATURE IN OCCASIONE DEL NOVANTESIMO COMPLEANNO DEL CONSORZIO

La XVII edizione della manifestazione fiorentina è l'occasione per celebrare l'anniversario della fondazione del Consorzio avvenuta nel 1934. In 90 anni, la produzione è più che quadruplicata e la Dop è diventata sempre più internazionale, con una quota export che ha raggiunto il 47%.

*Di Dario Lucisano*



PRRE

### TASTE 2024: il Parmigiano Reggiano torna a Firenze con un focus sulle lunghe stagionature in occasione del novantesimo compleanno del consorzio



La manifestazione fiorentina è anche la cornice scelta per lanciare i festeggiamenti per il novantesimo compleanno del Consorzio, che si svolgeranno nell'arco di tutto il 2024 in concomitanza alle principali manifestazioni a cui parteciperà la Dop. L'ente di tutela che associa tutti i produttori di Parmigiano Reggiano viene infatti fondato il 27 luglio 1934, quando i caseifici sottoscrivono l'atto costitutivo del primo Consorzio Interprovinciale Grana Tipico. Fin dalla sua nascita, il Consorzio ha la funzione di tutelare, difendere e promuovere il prodotto, salvaguardandone la tipicità e

pubblicizzandone la conoscenza nel mondo. Il termine "Parmigiano Reggiano", presente fin da subito nel marchio ovale delle forme, viene poi ufficializzato nel 1938. In questi primi anni, al Consorzio aderiscono oltre 2.000 caseifici che producono più di 37.000 tonnellate di Parmigiano Reggiano, lavorato con il latte di 430.000 bovine. Per dare un'idea del viaggio intrapreso da allora e del progresso delle tecnologie e delle tecniche di lavorazione, basti pensare che nel 2023 i 292 caseifici del Consorzio (situati nella zona di origine della Dop, che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova a destra del fiume Po e Bologna a sinistra del fiume Reno) hanno prodotto oltre 4 milioni di forme, pari a circa 160.000 tonnellate, con il latte munto da 267.000 bovine. Meno caseifici e bovine, dunque, per una produzione che è più che quadruplicata.

La XVII edizione della manifestazione fiorentina è l'occasione per celebrare l'anniversario della fondazione del Consorzio avvenuta nel 1934. In 90 anni, la produzione è più che quadruplicata e la Dop è diventata sempre più internazionale, con una quota export che ha raggiunto il 47%.

Reggio Emilia, 1° febbraio 2024 - Parmigiano Reggiano torna sul palco di TASTE, l'appuntamento di Pitti Immagine a Firenze divenuto un punto di riferimento per le eccellenze enogastronomiche italiane: un appuntamento fisso per la Dop che, presso lo Stand C/4, metterà in mostra la naturalità, la biodiversità e l'estrema versatilità che lo hanno reso un simbolo del Made in Italy in tutto il mondo. La XVII edizione, dal titolo Colors are served!, si svolge da sabato 3 a lunedì 5 febbraio nella splendida scenografia della Fortezza da Basso ed è l'occasione per tornare a parlare di lunghe stagionature, in particolare del Parmigiano Reggiano 40 mesi: un prodotto dalle caratteristiche inconfondibili, friabile, estremamente solubile e dalla forte personalità, apprezzato e utilizzato dall'alta ristorazione in tutto il mondo come ingrediente per dare un tocco di umami ai piatti, cioè di quel gusto sapido e piacevole che solletica le papille gustative e rende l'esperienza sensoriale indimenticabile. Da Carlo Cracco a Massimo Bottura, sono tanti gli chef stellati che apprezzano la complessità e le caratteristiche organolettiche di questa stagionatura.

Oltre a tutelare la produzione del Parmigiano Reggiano, altro obiettivo del Consorzio è la promozione e diffusione del prodotto nel mondo: prima testimonianza di questo sforzo è la partecipazione all'Esposizione universale di New York del 1939. Nei decenni successivi, la sua funzione è evoluta, arrivando a impiegare nuove risorse e competenze dedicate a mantenere remunerativa la produzione della Dop e ad aumentare la domanda nei mercati terzi. Il Parmigiano Reggiano è infatti un prodotto sempre più internazionale, con esportazioni progressivamente cresciute fino ad arrivare a rappresentare il 47% del mercato in oltre 50 paesi nel mondo. Un successo coronato ai World Cheese Awards 2023, in cui la Dop ha ottenuto un bottino di ben 150 medaglie, di cui 3 Super Gold e 31 ori,

## MACCHINE

### NOBILI SPA ALLA FIERAGRICOLA DI VERONA

Tra le innovazioni per una Agricoltura Intelligente, la Fieragricola di Verona ha aperto i battenti nel culmine delle proteste contro la politica agricola europea.

*Nobili spa*



Meccanica Nobili Spa

## Nobili spa alla Fieragricola di Verona

Tra le innovazioni per una Agricoltura Intelligente, la Fieragricola di Verona ha aperto i battenti nel culmine delle proteste contro la politica agricola europea.



questi ultimi, sono riusciti stamattina a superare le barriere protettive e portarsi in zona della Commissione Europea.

Nobili spa è al **PADIGLIONE 2 STAND C5**

Verona 1 febbraio 2024 - Fieragricola 2024: innovazione, sostenibilità e tecnologia sono al centro della 116ª Edizione.

Anche quest'anno Nobili Spa, è presente per mettere in mostra la qualità e l'innovazione della gamma dei suoi prodotti.

Fieragricola, una delle manifestazioni internazionali più importanti nel campo dell'agricoltura e la 116ª edizione, aperta ieri 31 gennaio 2024 si protrarrà sino al 3 febbraio.

L'edizione 2024 di Fieragricola punterà sull'innovazione e agricoltura 4.0, la digitalizzazione e la robotica, la sostenibilità e i cambiamenti climatici. Temi che vede l'azienda di Molinella (BO) essere all'avanguardia e sempre in costante miglioramento e tensione verso l'alto.

L'edizione 116 ha visto l'inaugurazione sotto il cielo delle proteste degli agricoltori che stanno manifestando in tutta Europa.

Dopo Francia, Germania è seguito il movimento italiano e, proprio nelle ultime ore, si sono affiancati anche i colleghi spagnoli e belgi che,



(Informazione con il contributo di Nobili Spa - Molinella (BO) e Meccagri <https://www.meccagri.cloud/>)



VIDEO **NOBILI Spa**: [https://youtu.be/4-91NB\\_VLts](https://youtu.be/4-91NB_VLts)

([Nobili.com](https://www.nobili.com))

(<https://www.gazzettadellemilia.it/component/banners/click/107>)

## SPUMANTI

### UN NUOVO POSIZIONAMENTO PER LE TOP PRODUTTRICI DI SPUMANTE

Successo mondiale per gli spumanti italiani

Di Mario Vacca



Spumanti

## Un nuovo posizionamento per le Top produttrici di spumante



Non solo **Trento Doc** e **Franciacorta**, sono sempre di più le realtà che decidono di dedicarsi alla spumantizzazione, **Feudi Di San Gregorio** con il suo **DUBL** nelle diverse "declinazioni" è riuscita a creare un prodotto eccellente, anch'essa premiata più

Di **Mario Vacca** Parma, 1 febbraio 2024 - Che i vini italiani siano tra i migliori al mondo è riconosciuto universalmente ma che la qualità degli spumanti prodotti nel Bel Paese è sempre più alta è stato ammesso anche all'ultimo "mondiale delle bollicine" tenutosi lo scorso novembre a Londra, il "The Champagne & Sparkling Wine World Championships" 2023 by Tom Stevenson, dominato dall'Italia.

Osservando i prodotti immessi sul mercato, i prezzi dei listini e gli avvicendamenti nei campi ed in cantina si può presumere che alcune aziende "slitteranno" il **posizionamento sul mercato verso il top**.

Analizzando il fatturato di Cantine Ferrari Trento che nel 2023 si attesta intorno ai 107 milioni contro i 102 milioni del 2022 con una crescita ottenuta con un numero inferiore di bottiglie prodotte non possiamo pensare altrimenti

Altri cambiamenti tuonano con presenze ed avvicendamenti importanti, quali l'arrivo di **Richard Geoffroy** - l'artefice dell'ultimo trentennio di Dom Perignon- **da Bellavista** e di **Cyril Brun** - l'autore del rilancio di Charles Heidsieck - da **Ferrari**, non dimenticando che proprio quest'ultima è già da qualche anno sponsor del campionato del mondo di Formula 1, portando sul podio ogni domenica una versione speciale delle bollicine italiane.

volte a Londra, **ma non mancano produzioni di nicchia Siciliane, in Alta Langa o in Alto Adige**.

Nonostante ciò, la produzione italiana, rispetto ai cugini di oltre alpe è più modesta, 37 milioni di bottiglie italiane rispetto alle 326 milioni prodotte dai francesi.

Comunque sia una crescita importante che, dai 28 milioni di bottiglie del 2018 è passata agli attuali 37 milioni, con un export del 10% circa.

In testa alla classifica il Franciacorta con 20 milioni di bottiglie, che in quanto attività di Marketing ha molto da insegnare, ed il presidente Silvano Brescianini, dell'azienda Barone Pizzini, è sempre positivo, benchè intravede **per l'anno in corso un lieve calo nelle vendite causato dall'indisponibilità del prodotto**.

Con 13 milioni di bottiglie si piazza al secondo posto il Trento Doc, con un bel +35% rispetto al 2018.

**Dall'Istituto Trento Doc**, il vicepresidente **Carlo Moser** dell'omonima azienda afferma che *"il mercato delle bollicine di montagna gode di buona salute e ci sono ancora ampi spazi di crescita nella distribuzione domestica, soprattutto per le aziende medio-piccole"*

La Doc **dell'Alta Langa** è arrivata nel 2002, mentre la Docg del 2011 fattori che limitano tutt'oggi la produzione a 3 milioni di bottiglie ma che, ovviamente rappresentano percentuali importanti di crescita, più 130% sul 2018. **Mariacristina Castelletta**, dell'azienda **Tosti1820**, presidente del Consorzio Alta Langa

## AGROALIMENTARE GDO

### NON SOLO CARNE, ANCHE LATTE E FORMAGGI SINTETICI. UN BUSINESS USA-CINA

Dopo carne e pesce in provetta arrivano anche latte e prodotti caseari.

Di Gloria Callarelli



Agroalimentare latte e formaggi

## Non solo carne, anche latte e formaggi sintetici. Un business USA-CINA

Di Gloria Callarelli [Fahrenheit2022.it](https://www.fahrenheit2022.it) 31 gennaio 2024 - Dopo carne e pesce in provetta arrivano anche latte e prodotti caseari.

Dunque yogurt, formaggi, formaggi spalmabili: se avete paura di inquinare, ma non di rischiare di ammalarvi con prodotti fatti in laboratorio, eccovi accontentati. Il mito panteista e satanista per cui la Natura sta andando in malora a causa dell'uomo e quindi va preservata e venerata come fosse una divinità sta producendo i nuovi mostri (mentre dell'uomo e dell'ordine naturale delle cose voluto da Dio chissene, anzi non dimenticate: siamo troppi nel mondo); e così il *foodkestein*, come l'abbiamo ribattezzato, si allarga di nuovi prodotti. Tutti rigorosamente fatti in vitro.

Un'azienda "all'avanguardia" su questo è la statunitense "Perfect Day" che vanta nel cda tra gli altri Robert Iger, già amministratore delegato della Disney, Amy Chang anch'essa nella Disney e già dirigente di Google, una sorta di guru dell'AI, e via via "esperti" vari. Figura nel portale dell'azienda, tra i volti che sostengono la causa del sistema alimentare più equo (ma perché poi deve essere necessariamente più equo?), anche Leonardo Di Caprio.

Ma come funziona la produzione? Si utilizza una **microflora geneticamente modificata** in grado di **produrre caseina e siero di latte attraverso un processo di fermentazione**. L'azienda spiega: "Mettiamo la nostra microflora in una vasca piena di brodo fatto di acqua, sostanze nutritive e zucchero. E poiché hanno l'imprinting, quando la nostra microflora fermenta il brodo produce una **proteina animale pura**. La proteina viene separata dalla microflora, filtrata, purificata e infine essiccata. Il prodotto finale è una polvere proteica estremamente pura pronta per essere



utilizzata dai produttori di alimenti per produrre latte (o formaggio, o yogurt, o crema di formaggio...) identico a quello classico. con la giusta sequenza di DNA, la microflora naturale può utilizzare la fermentazione per produrre quasi qualsiasi cosa. Ciò significa che possiamo immaginare un futuro in cui smetteremo di esaurire le risorse della terra per produrre il cibo che mangiamo, i vestiti che indossiamo e altro ancora". Quindi: **dal siero del latte di mucca** è stato isolato il **DNA** che con le muffe, funghi e batteri vari viene poi trasformato in latte artificiale. Che dire a questo punto: viva la dieta...

Ad ogni modo: sul sito della [Tomorrowfarms](https://www.tomorrowfarms.com), azienda che utilizza il latte sintetico della Perfect Day, viene esplicitamente dichiarato che la loro realtà "non utilizza ingredienti dannosi o artificiali, non sfrutta o abusa degli animali, non compromette la nostra salute, né quella del pianeta". Encomiabile. Altro che noi impenitenti che continuiamo a cibarci di prodotti della Terra. Dunque: queste entità sono in grado di affermare con certezza che **quello che producono non farà del male all'essere umano**. Come fanno a esserne certi? Come possono fare previsioni nel lungo periodo considerate le tecniche genetiche? Siamo ai limiti della frode alimentare.

Ma quale il fine? Questione di potere? Volontà di onnipotenza? Distruzione delle altre economie? Controllo delle popolazioni a partire da un bene primario quale il cibo? O peggio? Non solo il



## BREVI

### Consorzio Agrario: massima attenzione sulla Gestione e il bio controllo delle mosche in allevamento



*Il CAP propone seminari aggiornati con esperti che consentono di approfondire ciò che serve per le buone pratiche del settore*

**S. QUIRICO SISSA TRECASALI (PR) – (Martedì 30 Gennaio 2024) -** Anche gli strumenti naturali biologici possono contrastare lo sviluppo delle infestazioni da insetti dannosi per agricoltura e zootecnia ed è per questa ragione che sempre più attenzione sta riscuotendo il modello di “**Gestione e biocontrollo delle mosche in allevamento**“, proposto all’interno di un seminario dal **Consorzio Agrario di Parma** che ha organizzato l’approfondimento nell’Agenzia di **San Quirico di Sissa-Trecasali (PR)** grazie all’intervento tecnico di due esperte del settore. La collaborazione con le dottoresse **Valentina Mammi** e **Francesca Valceschini** ha consentito agli interessati di avere informazioni aggiornate basate su esperienze maturate in stalla e con focus mirati anche sugli insetti antagonisti in grado di mitigare le criticità provocate da quelli dannosi come le mosche.



### Bruxelles blindata ma i trattori arrivano alla Commissione

Di Virgilio Giovedì 1 febbraio 2024 - Il movimento dei trattori si espande a macchia d’olio in tutta Europa, Nei giorni scorsi, alla vigilia dell’inaugurazione di Fieragricola di Verona anche l’Italia s’è destata e un po’ in quasi tutte le regioni i movimenti si sono fatti sentire. Infine è stata la volta del Belgio e della Spagna anch’essi scesi in strada al fianco dei francesi e dei tedeschi che iniziarono la protesta già diverse settimane fa.

In ogni Paese vi sono delle richieste specifiche ma il minimo comune denominatore è la Politica Agricola e Ambientale dell’Unione Europea a venire contestata pesantemente.

Nonostante Bruxelles fosse blindata, anche con filo spinato attorno ai palazzi dell’Unione Europea, i trattori, almeno simbolicamente, sono riusciti a penetrare e a farsi vedere. Già prima delle 9 di questa mattina i primi “mezzi agricoli! hanno fatto ingresso nella zona superprotetta, come si può osservare dalle immagini pervenute a gazzettadellemilia.it da parte di un italiano residente in Belgio.



mero business, visto che parliamo di investimenti fatti da entità miliardarie: Perfect Day, infatti, beneficia degli investimenti della **Horizon Ventures**, holding guidata dall'uomo cinese più ricco del pianeta, tale Sir Li Ka Shing, e da altre società d'investimento. Al 2020 parliamo di un totale di 360 milioni di dollari investiti. Tutto questo mentre gli agricoltori vengono strozzati, vessati, obbligati a sostenere costi e modalità di produzione che a tutto servono tranne che a proteggere il lavoro e il



consumatore. Da una parte, dove vogliono e per chi vogliono, soldi a

valanga. Dall'altra il nulla. E' proprio il caso di dirlo, cifre... folli. Del resto, pensandoci bene, vi sembra normale tutto questo?



conquistando il titolo di formaggio più premiato per l'undicesima edizione consecutiva.

La lunga storia del Consorzio, quasi centenaria, è solo l'ultima tranche di quella di un prodotto millenario, le cui antiche e nobili origini risalgono addirittura al Medioevo. Il Parmigiano Reggiano è un formaggio unico e rivoluzionario, dalle radici antichissime ma dalle sfaccettature fortemente moderne, quali la naturalità (solo tre ingredienti - latte, sale e caglio, cura artigianale, assenza di additivi e conservanti, naturalmente privo di lattosio), la biodiversità delle sue diverse stagionature (da 12 a oltre 60 mesi) e dei prodotti certificati (dal prodotto di Montagna, al Kosher, l'Halal e il Biologico) e l'estrema versatilità, che gli consentono non solo di conferire carattere ai grandi piatti degli chef stellati, ma anche di abbinarsi con disinvoltura ai vini d'eccellenza, ai distillati, ai prodotti ittici e persino ai dessert.

«Il 27 luglio 1934 nasceva il Consorzio del Parmigiano Reggiano: stiamo per spegnere 90 candeline, ma ci sentiamo più energici e proiettati al futuro che mai», ha dichiarato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio. «Solo negli ultimi tre anni, dal 2020 a oggi, abbiamo affrontato enormi sfide, reagendo alla pandemia e alle incognite legate alle incertezze macroeconomiche causate dal conflitto in Ucraina, quali il caro energia, l'incremento del costo delle materie prime e un'inflazione crescente che ha ridotto il potere d'acquisto delle famiglie. Al contempo, sono stati tre anni in cui il giro d'affari al consumo della Dop ha toccato i 2,9 miliardi di euro, ben 156.620 tonnellate, e la quota export è salita al 47%. Questi risultati sono merito sia del grande impegno che tutta la filiera sta portando avanti, sia della fedeltà che i consumatori continuano a dimostrare ai valori della nostra Dop: dalla lavorazione del tutto naturale alla cura artigianale, dal rispetto della tradizione al legame indissolubile con il territorio. Stiamo attraversando un momento di forte cambiamento, in cui si profilano con chiarezza le inevitabili rivoluzioni del futuro: il tema della sostenibilità; la gestione dei costi di produzione in uno scenario di incertezze mondiali; la tutela nella dimensione globale dei mercati e degli accordi di libero scambio; le nuove sensibilità dei consumatori. Questi aspetti, centrali per il futuro della Dop e delle imprese della filiera, si manifesteranno in ambiti che dovranno essere governati o presidiati dal Consorzio, fondato proprio sul principio della potenza dell'azione collettiva rispetto a quella dei singoli. Ai caseifici, agli allevatori, a tutte le persone che lavorano con passione nella nostra filiera va infine un grande ringraziamento, perché insieme stiamo resistendo ad anni difficili e insieme fronteggeremo le sfide che costellano il futuro del Parmigiano Reggiano».



afferma che "Non solo abbiamo chiuso il 2022 con un +67% in valore rispetto all'anno precedente, ma con il tempo è cresciuto anche il numero di produttori associati, passati dalla ventina del 2018 ai 70 di oggi".

**Una dichiarazione che ci porta alla mente quanto sia importante l'aggregazione tra produttori sotto ogni aspetto.**

Già nel recente passato, in questa rubrica, ho avuto modo di scrivere di **Hofstätter**, azienda altoatesina che ha acquistato terreni in Trentino cimentandosi, con ottimi risultati, nella produzione del metodo classico che, per il momento, vede un totale di seimila bottiglie ma con un obiettivo a tendere alle sessantamila unità.



## (PROSEGUE DA PAGINE PRECEDENTI)



**Matteo Lunelli** amministratore delegato di Ferrari Trento ha dichiarato come *il successo del metodo classico è influenzato dal suo essere finalmente percepito come vino a tutto pasto e da un pubblico internazionale sempre più interessato a un prodotto di qualità.*

I pensieri dei produttori vanno dal rispetto della qualità alla mancanza di prodotto dovuto a raccolti sempre più difficili a fronte di una richiesta sempre più importante, si stimano aumenti anche del 6-8% pur non avendo margini di crescita in termini di volumi, e ciò rende necessario ridefinire il posizionamento delle referenze sul mercato, ovvero la gestione accurata delle poche bottiglie prodotte.

Un pensiero sottolineato anche da **Cristina Ziliani**, che assieme ai fratelli Arturo e Paolo amministra Guido Berlucchi:

*"Guardando ai mercati internazionali, soprattutto a quello statunitense, le opportunità sono molte, ma la produzione limitata ci deve portare a concentrare il lavoro su quei mercati che possono*

*consentire nel corso del tempo la migliore creazione di valore".*

La crescita viene rafforzata dalle aziende anche attraverso l'acquisizione di vigneti e, laddove non siano disponibili nei pressi o nelle regioni delle cantine si guarda altrove. In questo modo, un territorio come l'Oltrepò Pavese, che ha un ottimo prodotto come il pinot

nero ma che ha tanto bisogno di crescere in qualità, potrà trovare un efficiente volano di crescita; l'unica conseguenza sarà un probabile aumento dei valori dei terreni di tutta la provincia.

### **La Bussola d'Impresa - Mario Vacca**

“Mi presento, sono nato a Capri nel 1973, la mia carriera è iniziata nell'impresa di famiglia, dove ho acquisito la cultura aziendale ed ho potuto specializzarmi nel management dell'impresa e contestualmente ho maturato esperienza in Ascom Confcommercio per 12 anni ricoprendo diverse attività sino al ruolo di vice presidente.

Per migliorare la mia conoscenza e professionalità ho accettato di fare esperienza in un gruppo finanziario inglese e, provatane l'efficacia ne ho voluta fare una anche in Svizzera.

Le competenze acquisite mi hanno portato a collaborare con diversi studi di consulenza in qualità di Manager al servizio delle aziende per pianificare crescita aziendali o per risolvere crisi aziendali e riorganizzare gli assetti societari efficientando il controllo di gestione e la finanza d'impresa.

Un iter professionale che mi ha consentito di sviluppare negli anni competenze in vari ambiti, dalla sfera Finanziaria, Amministrativa

e Gestionale, alle dinamiche fiscali, passando attraverso esperienze di "start-up", M&A e Turnaround, con un occhio vigile e sempre attento alla prevenzione del rischio d'impresa.

Un percorso arricchito da anni di esperienza nella gestione di Risorse Umane e Finanziarie, nella Contrattualistica, nella gestione dei rapporti diretti con Clienti e Fornitori, nella gestione delle dinamiche di Gruppo con soci e loro consulenti.

Nel corso degli anni le esperienze aziendali unite alle attitudini personali mi hanno permesso di sviluppare la capacità di anticipare e nel contempo essere un buon risolutore dei problemi ordinari e straordinari delle attività.

Il mio agire è sempre stato caratterizzato da entusiasmo e passione in tutto quello che ho fatto e continuo a fare sia in ambito professionale che extra-professionale, sempre alla ricerca dell'innovazione e della differenziazione come caratteristica vincente.

La passione per la cultura mi ha portato ad iscrivermi all'Ordine dei Giornalisti ed a scrivere articoli di economia pubblicati nella rubrica "La Bussola d'Impresa" edita dalla Gazzetta dell'Emilia ed a collaborare saltuariamente con altre testate.

La stessa passione mi porta a pianificare ed organizzare eventi non profit volti al raggiungimento di obiettivi filantropici legati alla carità ed alla fratellanza anche attraverso club ed associazioni locali.

Mi piace lavorare in squadra, mi piace curare le pubbliche relazioni e, sono convinto che l'unione delle professionalità tra due singoli, non le somma ma, le moltiplica.

Il mio impegno è lavorare sodo con etica, lealtà ed armonia.”

Contatto Personale: [mvacca@capri.it](mailto:mvacca@capri.it)

Profilo Professionale: <https://>

[www.gazzettadell'emilia.it/economia/itemlist/user/981-la-bussola-soluzioni-d-impresa.html](http://www.gazzettadell'emilia.it/economia/itemlist/user/981-la-bussola-soluzioni-d-impresa.html)



Proteste Bruxelles

## Rivolta dei trattori, Basso (lega-id): “l'Europa fa guerra agli agricoltori e li aspetta col filo spinato”

BRUXELLES, 1 febbraio  
2024 -

Con barriere di filo spinato. È così che l'Unione ha accolto gli agricoltori che sono arrivati tra stanotte e stamattina a Bruxelles, davanti al Parlamento, per protestare contro le follie



dell'Europa che minacciano il settore.

Io sono con gli agricoltori in questa loro lotta.

È necessaria non solo la deroga, ma la cancellazione delle norme sull'assurdo obbligo di lasciare il 4%



dei terreni incolti previsto dalla PAC. Sono inoltre indispensabili più fondi dedicati alla Politica agricola.

Invece, l'Unione cosa fa? Opprime gli agricoltori con norme e una burocrazia asfissianti, li schiaccia sotto il peso



dell'ideologia green, si accanisce sulle produzioni sostenendo nutriscore, piatti a base di insetti e cibo sintetico. Tutto questo non solo fa sentire, ma rende l'Europa lontana e nemica. Come si può pretendere che non protestino e non avanzino le giuste richieste?

Noi ci schieriamo dalla parte di produttori e lavoratori e, con essi, dei consumatori. Stiamo con chi fa dell'Italia un'eccellenza, nonostante l'Europa.

Così l'eurodeputata Lega - ID Alessandra Basso

## CIBUS

Agenzia Stampa Elettronica  
Agroalimentare - iscritta al  
tribunale di Parma al n° 24 il 13  
agosto 2002.

[cibus@nuovaeditoriale.net](mailto:cibus@nuovaeditoriale.net)

[www.cibusonline.net](http://www.cibusonline.net)

### SOCIETA' EDITRICE NUOVA EDITORIALE Soc. coop. a.r.l.

Via G. Spadolini, 2 43023 -  
Monticelli Terme (Parma)

[www.nuovaeditoriale.net](http://www.nuovaeditoriale.net)

codice fiscale - partita iva  
01887110342

iscritta al registro imprese di  
Parma 24929

testata editoriale iscritta al R.O.C.  
al numero 4843

**direttore responsabile**  
lamberto colla



# Nuova Editoriale

## Società Cooperativa

**Nuova Editoriale soc. coop. nasce e si sviluppa come società editoriale specializzata nella produzione e distribuzione di informazione.**

### **DALLA CARTA STAMPATA AL DIGITALE.**

Il primo progetto editoriale nasce nell'ormai lontano 1993 e si realizza a partire dal 1994 con la presa in carico del primo settimanale di Parma: "QUI Parma – settimanale".

Un'impresa che ha dato spunto alla "rivoluzione" locale in campo editoriale. Se oggi a Parma possono convivere molte testate giornalistiche molto lo deve a quella prima esperienza di pluralismo editoriale.

Un periodico, "QUI Parma – settimanale" (13.000 copie settimanali) che offriva una lettura, il più equidistante possibile, dei fatti cittadini e cercava di fare emergere e dare voce anche alle minoranze, alle emarginazioni, più in generale, cercava di portare in superficie e all'attenzione ciò che era meno evidente ma sicuramente molto prossimo al cittadino.

Frutto di quella esperienza sono stati realizzati molti e diversi altri prodotti editoriali di settore, prevalentemente connessi o collegati a organismi di rappresentanza (dall'agricoltura all'automobilismo ecc...). Le competenze acquisite in campo editoriale sono state perciò poste a disposizione e al servizio di soggetti terzi per la pubblicazione di loro prodotti editoriali, house organ o news letter, in formato convenzionale cartaceo e/o in formato digitale.

Più recentemente l'orizzonte si è allargato alla logistica, alle materie prime agricole "commodity alimentari" e alla sanitaria.

### **C.A.S.E.A. - CIBUS AGENZIA STAMPA ELETTRONICA AGROALIMENTARE**

Nel 2002, all'alba del fenomeno "internet", Nuova Editoriale ha dato vita al progetto elettronico dell'agenzia stampa agroalimentare "Cibus Agenzia Stampa Elettronica Agroalimentare".

Un "punto di osservazione" orientato a intercettare e divulgare i fatti che, in qualche misura, toccano l'agricoltura intesa non solo come settore economico ma anche sociale, ambientale e alimentare.

Particolare attenzione viene rivolta all'analisi dei principali mercati agricoli e alla evoluzione dei consumi e dei mercati agroalimentari.

### **LA GAZZETTA DELL'EMILIA E DINTORNI**

E' verso la fine del 2011 che inizia a prendere forma la nuova idea di comunicazione che, dopo un lungo percorso progettuale e di collaudo realizzato insieme a Gazzetta della Spezia.it con la quale prosegue lo sviluppo tecnologico e lo scambio informativo di natura commerciale e strategico, ha preso corpo e si è infine offerta sul web "La gazzetta dell'Emilia & Dintorni.

Il progetto, sin dall'origine, ha lo scopo di realizzazione un prodotto editoriale che sommi i vantaggi delle nuove tecnologie (internet e social network e webTV) alla tradizione editoriale in ambito locale.

Il Giornale intende radicarsi localmente, per ora nelle provincie di Piacenza, Parma, Reggio Emilia e Modena, sognando di diventare un punto di riferimento della informazione regionale potendo ampliare la piattaforma a tutte le provincie emiliano romagnole.

Un prodotto capace di offrire un'informazione tempestiva, tipico dello strumento digitale, ma anche utile sia per i "gruppi di ascolto" sia per gli "emittenti del messaggio" (anche soggetti commerciali) offerto a bassissimo costo. Siamo convinti che la comunicazione sia lo strumento indispensabile per favorire lo scambio commerciale e massimizzare la reputazione aziendale soprattutto nei periodi di crisi.

E' da tale convincimento che si è orientata la progettazione e le risorse tecniche e economiche iniziali alla realizzazione di una piattaforma digitale che, oltre a offrire informazione gratuita, fosse in grado di generare servizi di comunicazione e pubblicità a bassissimo impatto economico, a alta efficienza distributiva e elevata adattabilità alla maggior parte delle esigenze.

Un progetto che, nella sua complessità, persegue costantemente l'obiettivo di orientare la comunicazione sempre più mirata ai target di riferimento.

Un prodotto editoriale complesso, nato da un'idea semplice, con l'obiettivo di radicarsi sempre più nel tessuto sociale e economico locale.

Un progetto, quindi, in costante evoluzione sia nell'offerta di servizi innovativi destinati alle imprese e agli esercizi commerciali ma anche alle organizzazioni professionali, agli enti e istituzioni di diritto pubblico.