



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

SOMMARIO

Anno 23° - n° 36 8 settembre 2024

1.1 EDITORIALE

L'elettrico fulmina l'auto europea.

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Tutto in salita tranne il Pecorino che scende"

4.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni". Materie prime in "comfort zone"

6.1 MECCANICA

La miglior pacciamatura. Da Nobili un "brevetto" ideale per lavorare nei vigneti e frutteti inerbiti. (Video)

7.1 vino

Publicata la guida "The WineHunter Award 2024" che premia le eccellenze enogastronomiche

8.1 LATTIERO CASEARIO

Burro. In Germania schizza a +77,3% rispetto un anno prima.

9.1 AGRIFOOD

TG News - AGRIFOOD del 28 agosto in collaborazione con Agenzia Stampa Italtpress.com (Video)

10.1 VINO EVENTI

Campania ed Emilia Romagna apprezzate al Concours Mondial de Bruxelles

11.1 AGROALIMENTARE

Cibus Link

12.1 ITTICA FLUVIALE

Bonifica Parmense, massiccio recupero di fauna ittica in Val d'Enza

13.1 VINI E GRAPPE

Distilleria Privata Wezl

14.1 SATIRA. VIGNETTA POLITICA

La vignetta della settimana... "Omicidio Sharon, nessun movente"

Editoriale

L'elettrico fulmina l'auto europea.



Il disastro Green. Stellantis -32%, CIG +28% e alla Volkswagen chiusure e tagli, "due anni per salvarci". Volvo frena lo sviluppo dell'elettrico e porta avanti la data obiettivo. Che Marchionne avesse ragione? Toyota (CEO Toyota) in linea con il povero ex guru FIAT prematuramente scomparso.

Di **Iamberto Colla** Parma, 8 settembre 2024 - "Battuta d'arresto per il mercato auto ad agosto." Così titolava lo scorso 3 settembre l'Agenzia Stampa ITALPRESS. "Secondo quanto rileva il Ministero delle infrastrutture e dei trasporti, - prosegue l'agenzia Italtpress - sono state immatricolate 69.121 vetture, ossia il 13,4% in meno rispetto all'anno precedente. I trasferimenti di proprietà hanno fatto registrare una diminuzione dell'1,8%. Il volume globale delle vendite mensili ha interessato per l'80% le vetture usate. La quota delle auto completamente elettriche si è attestata al 3,7% sul totale delle immatricolazioni. Percentuale simile per le ibride plug-in. Secondo quanto rileva l'Anfia, l'onda lunga dell'inflazione, insieme ai tassi di interesse ancora elevati per finanziare l'acquisto di un nuovo veicolo, pesa negativamente sul desiderio dei consumatori di cambiare vettura. In calo anche il mercato di moto, scooter e ciclomotori che ha segnato complessivamente una diminuzione del 2,5% ad agosto. Positivo solo l'andamento delle moto, che crescono del 2%. In calo, invece, gli scooter che perdono il 4%, mentre i ciclomotori registrano una flessione a doppia cifra, pari al 18%."

La demagogia sta dando i suoi frutti. Tanto anni di "Gretinate" stanno dando i frutti che solo le persone di buon senso comprendevano e si domandavano perché non li vedessero chi governava, imprese e Stati. Politici e grandi Capitani di Impresa con gli occhi bendati di corsa contro il muro. Loro premiati economicamente per far schiantare la popolazione contro il muro della povertà.



Ormai la crisi è evidente e la politica "green" che è stata imbandita non solo non è efficace ma addirittura dannosa. E allora occorre stravolgerla.

Nessuno diede credito alle parole lungimiranti di **Sergio Marchionne** quando, nel 2017 in occasione della Lectio Magistrali all'università di Rovereto, dichiarava sulle auto elettriche: «Questo è un progetto su cui Fca lavora, ma non è la

Auto fulminata...

La marcia delle imprese contro i deliri green

Il comparto dell'indotto auto in piazza per denunciare il deserto industriale creato dalla transizione targata Ue
Persino la «cinese» Volvo molla gli obiettivi dell'elettrico. Ma Scholz è costretto a prolungare i sussidi verdi



soluzione per il futuro. Stiamo lavorando su tutte le forme di auto elettrica, ma non possiamo ignorare alcuni elementi importanti», ha sottolineato portando ad esempio la Fiat "500 elettrica": «L'abbiamo lanciata cinque anni fa in California: per ogni 500 elettrica venduta negli Usa perdiamo 20mila dollari», ha spiegato, definendo un lancio su larga scala «un atto di masochismo». La questione chiave, ha continuato, è come viene prodotta l'energia: «Prima di pensare che i veicoli elettrici siano la soluzione, dobbiamo considerare tutto il ciclo di vita di queste vetture, infatti le emissioni di un'auto elettrica, quando l'energia è prodotta da combustibili fossili, sono equivalenti a quelle di un altro tipo di auto». In questo senso, le auto elettriche sono «un'arma a doppio taglio», così scriveva Barbara Ganz il 2 ottobre 2017 dalle

bloccano il motore. Dall'antiparticolato, al FAP, dallo start and stop all'ADBLUE, le sofisticate centraline elettroniche, che analizzano più di 300 parametri di controllo contemporaneamente, vanno in panne e senza preavviso mettono in "sicurezza" il motore bloccandolo o riducendo a 40 km/h la velocità anche per il solo cambiamento di "qualità" dell'olio motore, non per la sua mancanza. Auto sempre più costose e sempre meno affidabili.



Stellantis, vendite disastrose in Italia ad agosto 2024: calo del 32%

Vogliamo veramente distruggere la più importante e qualificata industria europea? Veramente vogliamo impoverire la popolazione europea?

colonne del Sole 24 ore.

Analogamente anche il boss di Toyota, **Akio Toyoda**, lo ripeteva da anni: non è fattibile non conviene, costa troppo, non rende, si consuma presto, inquina di più, le batterie non si sa come smaltirle, non entra nella testa della gente.

Logiche, competente e buonsenso calpestati dalla ideologia antiscientifica e illogica. Ed ora i numeri cominciano ad essere pesanti.

Volkswagen si dà tempo due anni per non crollare, Stellantis ha perso il 32% in vendite e in Italia la Cassa di Integrazione è cresciuta del 28%. Il mercato dell'indotto auto, dove l'Italia è leader, denuncia il deserto industriale creato dalla transizione targata UE e persino la "cinese" Volvo molla gli obiettivi dell'elettrico.

Qui in continente europeo siamo lanciati verso l'appiattamento mentre le nostre auto fuori "euro 4 - 5 e presto 6" non inquinano più qui ma continuano la loro opera nel continente africano dove vengono spedite a fine carriera UE.

Ma il vero **paradosso** è che le stesse auto, che in europa sono imbottite di sofisticate tecnologie antinquinamento, vengono vendute oltre oceano libere da queste trappole che ogni tre per due



Primo Piano
Automotive in affanno

Volkswagen: chiusure e tagli «Due anni per salvarci»

La crisi, il calo delle vendite - abbiamo perso vendite per 900mila auto come che stabilimento - il Governo cerca ai ripari e vanta un pacchetto di incentivi da quasi 600 milioni per l'auto

2 milioni
L'industria italiana pronta a una grande mobilitazione

Volvo rivede i piani: abbandonato l'obiettivo di passaggio totale all'elettrico entro il 2030

Una prospettiva che non è fantasiosa ma che dobbiamo combattere tutti quanti, sollevando la testa dai telefonino e cominciando a ragionare con i pochi neuroni rimasti sani.

SVGLIAMOCI!

(per seguire gli argomenti "Editoriali" [clicca qui](#))

LINK <https://www.gazzettadellemitia.it/politica>

<https://www.italypress.com/mercato-auto-battuta-darresto-ad-agosto/>

<style type="text/css">.resp-container {position: relative;overflow: hidden;padding-top: 56.25%;} .resp-iframe {position: absolute;top: 0;left: 0;width: 100%;height: 100%;border: 0;}</style><div



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: “Tutto in salita tranne il Pecorino che scende”

News Lattiero Caseario - n° 28 35° e 36° settimana- 2 settembre 2024

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXXV– XXXVI settimana 2024 “Gran risalita del burro. Cresce anche il Parmigiano e il Grana Padano. Cede solo il Pacorino Romano” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL



Agroalimentare

Lattiero Caseario: “Tutto in salita tranne il Pecorino che scende”

News Lattiero Caseario - n° 28
35° e 36° settimana
- 2 settembre 2024

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXXV– XXXVI settimana 2024 “Gran risalita del burro. Cresce anche il Parmigiano e il Grana Padano. Cede solo il Pacorino Romano” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Italia, Milano - Prezzo del Latte crudo spot nazionale
(Escluso il distretto, franco arrivo in lattificio Nord Italia)
Fonte: CCIAA Pasticceria Italia Milano/Protezionista Lodi



Latte Intero pastorizzato estero
Latte scremato pastorizzato estero

Italia, Milano - Prezzo del Burro Reg.CEE 1308/2013
Fonte: CCIAA di Milano



Borsa di Milano (2/9/2024)
BURRO CEE: 7,80 Kg. (+)
BURRO CENTRIFUGA: 7,95 €/Kg. (+)
BURRO PASTORIZZATO: 6,15 €/Kg. (+)
BURRO ZANGOLATO: 5,95 €/Kg. (+)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 4,06€/Kg. (+)
MARGARINA Agosto 2024: 1,45 – 1,55 €/kg (=)

di Redazione Parma, 2 settembre 2024 -

LATTE SPOT – A Milano i listini sono in fase di lieve ripresa, anche a Verona tutti. In risalita. Bio milanese cresce notevolmente.

VR (2/9/2024) MI (2/9/2024)
Latte crudo spot nazionale 65,98
67,02 (+) 64,44 65,98 (+)
65,98 67,02 (+) 62,89 65,98 (+)
32,09 34,16 (+) 32,09 34,16 (+)
Latte spot BIO nazionale
62,89 65,47 (+)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano, i prezzi crescono in modo esponenziale e la crema pure. Alla borsa di Parma lo zangolato ha fatto un gran balzo in avanti come alla Borsa di Reggio Emilia. Ancora in ripresa la panna alla borsa veronese. Margarina stabile.

Borsa di Verona (2/9/2024) (+)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE:
4,00 – 4,10 €/Kg.

Borsa di Parma (30/8/2024) (+)
BURRO ZANGOLATO: 5,25 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 27/8/2024 (+)
BURRO ZANGOLATO: 5,25 – 5,25 €/kg.

GRANA PADANO– Milano (2/9/2024) – Il Grana Padano cresce.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 10,00 – 10,15 €/Kg. (+)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 10,85– 11,20 €/Kg. (+)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 11,75 – 11,90 €/Kg. (+)
- Fuori sale 60-90 gg: 8,35 – 8,40 €/Kg. (+)

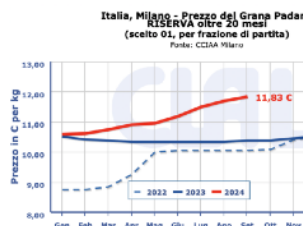
PARMIGIANO REGGIANO – Parma 30/8/2024 – A Parma, i listini salgono decisamente e pure a Milano.

PARMA (30/8/2024) MILANO (2/9/2024)
-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 11,05 – 11,20 €/Kg. (-) - 11,00– 11,20 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 11,35 – 11,50 €/Kg. (+) -
-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,85 – 12,20 €/Kg. (+) -
12,00 – 12,15 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,50 – 12,65 €/Kg. (+) -
12,65 – 13,10 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,85 – 13,10 €/Kg. (+) -
13,20 – 13,70 €/kg (+)

PECORINO ROMANO DOP – Milano 2/9/2024 – A Milano il listino si è stabilizzato.

MILANO (2/9/2024)
-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 11,95– 12,10 €/Kg. (-)



Italia, Milano - Prezzo del Parmigiano Reggiano stagionatura 24 mesi e oltre (scelto 01, per frazione di partita)
Fonte: CCIAA Milano





CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. SPECIALE MAIS

“Cereali e dintorni”. Speciale mais

Mario Boggini e Virgilio

Cereali “Cereali e dintorni”. Speciale mais

Speciale Mais

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano,
29 agosto 2024

SPECIALE MAIS

Mercato dei trinciati molto molto diversificato con valori da 40€ alla tonnellata sino 65€ per quelli seminati nel primo quadrimestre.

Grande confusione anche sui pastoni la granella verde va dai 165€ ton sino a 190€.

Questi numeri non collimano certo con i prezzi del secco: mais al porto Ravenna, ottobre-dicembre 215€ partenza, mentre il gennaio-giugno 2025 a 220€ ton.

Mais arrivo dall'estero merce pronta e prima decade di settembre 220€ per il 20 ppb e 225€ per il 5 ppb. Per l'ottobre/dicembre prezzi simili, ma troppa confusione sul mercato.

A rendere ancora più discutibile la situazione italiana è il confronto con i prezzi esteri FOB (partenza) in dollari per



tonnellata.

Tenendo conto dei noli navali 25 dollari alla



petrolio wti è sceso a circa 72 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,1129 ore 09,36.

	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
RUMENO/BULGARDO (in euro)	184 (+3)	180 (+3)	180 (-3)	180 (+3)	180 (+3)
UCRAINO (in dollari)	NQ	NQ	NQ	NQ	NQ
USA (in dollari)	184 (+5)	192 (+4)	192 (+3)	194 (+6)	194 (+6)
BRASILE (in dollari)	NQ	194 (0)	196 (0)	199 (0)	199 (0)
ARGENTINA (in dollari)	NQ	189 (+3)	189 (+3)	190 (+4)	190 (+4)

tonnellata dal mar Nero, Romania e Costanza e 30/33 dollari dall'Ucraina/Odessa per navi da 25.000 ton! Oggi il cambio €//\$ gira a 1,1129 ore 09,36.

Esempio mais Rumeno bulgaro 184\$ +25\$nolo +10 di sbarco=219\$ trasformato in € arriva a 197€ per un impegno da 25.000 ton! E non qualche camion da 30 ton.

Tenendo conto dei costi di magazzinaggio a Ravenna e/o Venezia e oneri accessori la quotazione intorno ai 215€ è solo da valutare in acquisto. Con questi valori economici il ridimensionamento della maiscoltura nazionale continuerà di certo, ma saranno sempre più problematiche le filiere nazionali.

Infò al 29/08 e a questi prezzi i venditori sono pochi per certi volumi!

... da tenere sempre presente i vari focolai di guerra e i rischi che ne possono seguire.

Indici Internazionali al 29 agosto 2024

L'indice dei noli b.d.y. è salito a 1.759 punti, il

Indicatori del 29 agosto 2024

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
1.759	1,1129 ore 09,36.	72,00/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](http://www.officina.commerciale.commodities.it)



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. MATERIE PRIME IN “COMFORT ZONE”

Difficili ribassi. Permane la preoccupazione per la Peste Suina Africana.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Materie prime in “comfort zone”

Difficili ribassi. Permane la preoccupazione per la Peste Suina Africana.

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano,
4 settembre 2024 -

CHICAGO chiusure dal 03.09.			
SEMI	set 397 (+10)	nov 1012 (+12)	gen 1029,4 (+12,4)
FARINA	set 319,7 (+8,1)	ott 317,4 (+7,3)	dic 320,8 (+7,8)
CORN	set 386,4 (+8,4)	dic 409,2 (+8,2)	mar 427,2 (+8,2)
GRANO	set 552 (+19,2)	dic 556,5 (+15,2)	mar 566,2 (+16)
*Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per Bushel per semi, com e grano, in dollari per tonnellata corta per la farina.			
MATTIF chiusure dal 03.09			
CORN	nov 202,25 (+1,5)	mar 208,75 (+1,5)	giu 213,75 (+1,75)
GRANO	set 204 (-2,25)	dic 219,25 (+2,25)	mar 225,75 (+2,5)
COLZA	nov 469,75 (-1,5)	feb 472 (-0,75)	mag 473 (+0,25)

Il mercato, dopo la sosta di lunedì, contrariamente alle aspettative, ha segnato solo aumenti.

Nel **mercato interno**, da segnalare la stabilità dei grani, e del mais nazionale, dove le voci di scarse rese mantengono stabile l'alimentare e il 5 ppb, penalizzando un poco il 103 che risente anche della crisi dovuta alla Peste Suina Africana. A tale proposito nell'ordine ed in misura diversa le materie prime che risentiranno maggiormente di questo flagello (che auguriamoci non debordi nel Cremonese e Bresciano, o comunque da altre parti) sono: crusca, orzo e farina di soya. Ritornando al mais le voci di rese ridotte sono

diffuse anche in vari areali dell'Europa. Questo fa sì che manchino quotazioni sui mesi specie via camion/treno.

I crusca sono scesi e se qualcuno fosse interessato a crusca a 110€ arrivo per settembre contatti lo studio (OCC). I proteici secondari sono in leggerissimo ridimensionamento mentre le farine di soya cercano una ripresa che il mercato di base gli sta consigliando/permitte.

Notizie riguardo alla nuova normativa EUDR (Regulation on Deforestation Free Products) che attendiamo con ansia, potrebbe favorire l'origine.

USA. Ieri i ben informati sostenevano un costo possibile in più tra i 35/40\$ tonnellata! Intanto sulla far soya sia proteica che 44% si segnala il corto di merce disponibile sia a Ravenna che Venezia con lunghe file al carico. Ed anche problemi qualitativi inerenti colore e granulometria. Foraggi stabili e fibrosi pure stabili anche se le bucce di soya a Ravenna sono poche. Polpe bietola sempre troppo care.

Fare attenzione! Da settimane abbiamo valori di materie prime in “**comfort-zone**” non aspettatevi grandi ribassi, e ricordatevi che ci sono due guerre in atto e un golfo in mano ai terroristi, nonché una latente guerra di dazi con la Cina. Pertanto ricordatevi che “errare è umano perseverare è diabolico”.

Per il mondo delle **bioenergie**, è possibile fissare della crusca in foglia a 110€ ton per settembre, e delle polpe surpressate umide sino ad ottobre a valori che si attestano in base alla logistica tra i 55€ e i 60€ alla tonnellata, ci sarà a breve una maggior disponibilità di semola umida, e di Corn Step

(liquido di macerazione del mais). Si profila la possibilità da settembre di avere mais bionergetico in gran parte su camion fissi.

Indici Internazionali al 4 settembre 2024

Indicatori del 4 settembre 2024		
Noli (*)	€/ \$	Petrolio WTI
1.947	1,10551 ore 08,4	70,00/bd

L'indice dei noli b.d.y. è salito a 1.947 punti, il petrolio wti è sceso a circa 70 \$ al barile, il cambio €/ \$ gira a 1,10551 ore 08,4

(*) 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

MACCHINE

LA MIGLIOR PACCIAMATURA. DA NOBILI UN "BREVETTO" IDEALE PER LAVORARE NEI VIGNETI E FRUTTETI INERBITI. (VIDEO)

La trincia SDS di Nobili spa fa la differenza per l'alta produttività e la riduzione sensibile di trattamenti di diserbo e concimazione.

Nobili spa



Meccanica Nobili Spa

La miglior pacciamatura. Da Nobili un "brevetto" ideale per lavorare nei vigneti e frutteti inerbiti. (Video)



Video trincia SDS: https://www.youtube.com/watch?v=7B650UFxCOY&feature=emb_imp_woyt
 La trincia SDS di Nobili spa fa la differenza per l'alta produttività e la riduzione sensibile di trattamenti di diserbo e concimazione.

Di Redazione Molinella 5 settembre 2024. -

Il sistema **SDS, Side Delivery System, brevettato**, è un dispositivo che consente di tritare erba o colture erbacee e di scaricare il materiale tritato in andane simmetriche da entrambi i lati al di sotto delle piante in vigneti e frutteti.

Anni di sperimentazione, in collaborazione con gli Atenei di Bologna e Firenze, hanno dimostrato che SDS è un valido strumento per la gestione dei vigneti e dei frutteti, grazie all'alta produttività e alla riduzione dei trattamenti di concimazione e diserbo necessari alle coltivazioni.

SDS può appoggiare su rullo o su ruote che ne



regolano l'altezza di lavoro ed è dotato di velocità di andatura regolabile per adeguare la portata di biomassa alla velocità del trattore e all'altezza dell'erba.

SDS è disponibile nelle versioni con singola e doppia coclea e con circuito idraulico indipendente come optional.



I sarmenti tra i filari creano problemi? Risolvili con tutte le trince nobili per vigneti e frutteti!

CARATTERISTICHE

(Vedi tabella)

Modello	Velocità max (km/h)	Velocità min (km/h)	Velocità media (km/h)	Velocità di lavoro (km/h)	Velocità di avanzamento (km/h)	Velocità di ritorno (km/h)	Velocità di parcheggio (km/h)	Velocità di avviamento (km/h)	Velocità di arresto (km/h)	Velocità di frenata (km/h)	Velocità di decelerazione (km/h)
SDS 200	20	10	15	12	18	14	16	13	17	11	19
SDS 300	30	15	20	18	25	22	24	21	23	16	26
SDS 400	40	20	25	22	30	28	26	24	27	18	32
SDS 500	50	25	30	28	35	32	30	28	31	20	34
SDS 600	60	30	35	32	40	38	36	34	37	22	36
SDS 700	70	35	40	38	45	42	40	38	41	24	38
SDS 800	80	40	45	42	50	48	46	44	47	26	40
SDS 900	90	45	50	48	55	52	50	48	51	28	42
SDS 1000	100	50	55	52	60	58	56	54	57	30	44

IMPIEGO

Vigneto e frutteto

CATEGORIA

Pacciamatura

Video: https://www.youtube.com/watch?v=7B650UFxCOY&feature=emb_imp_woyt

SCHEDA Tecnica: <https://www.nobili.com/userfiles/FamigliaTrince/files/cataloghi/SDS.pdf>



Vino

Publicata la guida “The WineHunter Award 2024” che premia le eccellenze enogastronomiche

Di **Mario Vacca** Parma, 5 settembre 2024 - Sul sito di The WineHunter è consultabile la guida dedicata alle migliori referenze enogastronomiche attentamente selezionate dalle 14 commissioni d'assaggio dirette da Helmuth Köcher. In totale, 8000 vini e più di 500 prodotti tra le categorie food, spirits e beer candidati alle selezioni. **Tra i riconoscimenti con i migliori punteggi, spicca la TOP 100 dei vini** candidati al The WineHunter Platinum Award, **le cui premiazioni si terranno l'8 novembre al Merano WineFestival.**



La guida The WineHunter Award premia le eccellenze Wine, Food, Spirit e Beer degustate durante l'anno, assegnando loro dei punteggi che corrispondono ai titoli The WineHunter Award Rosso e The WineHunter Award Gold: tra questi ultimi anche i candidati al premio The WineHunter Award Platinum. I vincitori del premio di maggior peso della Guida saranno svelati nell'ambito della cerimonia di premiazione, che si terrà l'8 novembre, durante la 33° edizione di Merano WineFestival, l'evento più glamour del panorama enogastronomico.

Su più di 8000 vini degustati, 4813 hanno ottenuto l'ambito premio The WineHunter: a 3390 etichette è stato assegnato il The WineHunter Award Rosso, che contraddistingue i prodotti che hanno conseguito tra i 90 e i 92,99 punti, mentre 1423 referenze hanno ottenuto il The WineHunter Award Gold (93-94,99 punti). Tra questi ultimi, sono presenti anche i TOP 100 prodotti wine candidati al WineHunter Award Platinum, il riconoscimento riservato ai prodotti di massima eccellenza con un punteggio superiore al 95. Nella sezione Culinaria, da quest'anno suddivisa in 3 diverse categorie, sono stati degustati complessivamente 600 prodotti. Nella categoria Food della Guida sono presenti 400 prodotti, di cui 147 hanno ottenuto il WH Food Award Rosso e 221 il WH Food Award Gold. Nella sezione Spirits, 130 etichette sono entrate nella selezione 2024, con 35 vincitori del WH Spirit Award Rosso e 33 del WH Spirit Award Gold. Infine, 70 birre degustate hanno meritato un posto nella Guida The WineHunter 2024 con 9 referenze che hanno ottenuto l'Award Rosso e 9 l'Award Gold.

La consultazione della guida The WineHunter 2024 (disponibile online sul sito <https://winehunter.it/winehunter-award-2024/>) da parte di operatori, appassionati e wine & food lovers è **gratuita e permette di conoscere**, oltre al punteggio e al rispettivo premio assegnato, anche **tutti i dettagli riguardanti il prodotto e l'azienda di riferimento**. Riconoscimento ambito dalle migliori realtà vinicole e non solo, The WineHunter Award rappresenta il culmine di un importante lavoro di ricerca e selezione basato sull'eccellenza, nonché una referenza rilevante nel mercato nazionale ed internazionale, grazie alle figure dei WineHunter Ambassador, buyers che operano su vari mercati internazionali e si fanno portavoce dei valori del brand The WineHunter.



Vino



«Insieme ai WineHunter Scouts e ai componenti delle 14 commissioni di assaggio, tra il 17 e il 19 luglio 2024, abbiamo valutato più di 400 campioni di vino per definire le 100 eccellenze del 2024. È stata una lunga selezione, sono molto fiero del lavoro svolto e delle assegnazioni degli Award» afferma Helmuth Köcher. «*In linea generale, abbiamo rilevato e riconosciuto l'impegno sempre maggiore delle cantine nel dare spazio al frutto e alla sua aromaticità, al territorio, alle caratteristiche naturali del vitigno che deve essere il protagonista assoluto nel calice, anche grazie a un minor utilizzo del legno. Ne è un esempio il trend in crescita della riscoperta della vinificazione in anfora, una*

pratica che riscopre le radici della produzione enologica proiettandosi nel futuro».

Ricerca, scoperta e condivisione delle eccellenze: questi i valori alla base del progetto The WineHunter che, dopo la pubblicazione della guida, dà appuntamento agli appassionati e agli operatori del settore alla 33° edizione di Merano WineFestival, in scena dall'8 al 12 novembre 2024. Qui, i prodotti nazionali e internazionali selezionati dalle commissioni d'assaggio The WineHunter conquisteranno l'esclusivo palcoscenico di Kurhaus e GourmetArena, frequentato ogni anno da migliaia di visitatori. Tanti, inoltre, gli appuntamenti che arricchiscono il prestigioso evento meranese: si inizia l'8 novembre con la giornata dedicata a **bio&dynamica & more**, che punta i riflettori sul vario mondo dei vini biologici, biodinamici, con l'introduzione di sezioni dedicate alla viticoltura certificata Equalitas e SQNPI, ai vini da vitigni resistenti Piwi e ai vini in anfora e underwater; nella stessa giornata, la novità della **Tavola rotonda "Quo Vadis?"**, sul futuro della viticoltura tra nuove tendenze e riscoperta di tecniche e metodi antichi, dalla vigna alla cantina; infine, dall'8 al 10 novembre, il ritorno del Summit "**Respiro e Grido della Terra**" che affronta problematiche e propone soluzioni legate al futuro del mondo vitivinicolo – e più in generale agricolo – alle prese con il cambiamento climatico. Numerosi gli ospiti, nazionali e internazionali, coinvolti nell'intero programma, tra talk, convegni, show-cooking e masterclass uniti dal filo conduttore dell'eccellenza in campo enogastronomico.

--



BREVI

TG News - AGRIFOOD del 28 agosto in collaborazione con Agenzia Stampa Italtpress.com (Video)

ROMA (ITALPRESS) 28/08/2024, 17:44:05 - In questo numero di [Agrifood Magazine](#), prodotto dall'Italtpress in collaborazione con TeleAmbiente:
- Ue, produzione di gelato in calo nel 2023 - Agricoltura sinonimo di riscatto con 'Ripartiamo dalla Nostra Terra' - I cambiamenti climatici dettano i tempi per la vendemmia 2024 - Il benessere passa da una sana alimentazione mgg/mrv
teleambiente



<https://video.italpress.com/home/videocategory/2K>





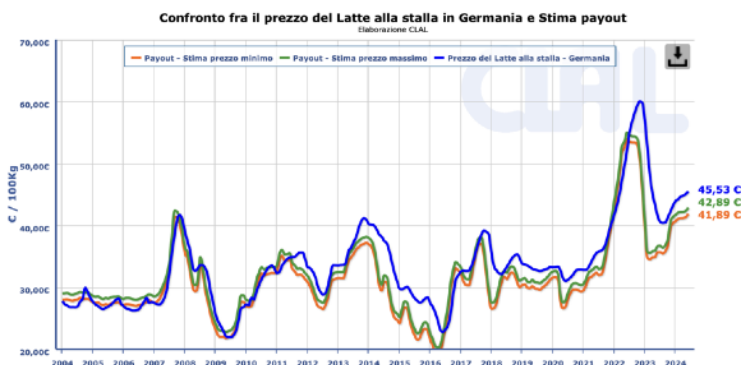
BREVI

Burro. In Germania schizza a +77,3% rispetto un anno prima.

Clal, 2 settembre 2024 - Il prezzo del **Burro** schizzato nell'ultima quotazione in Germania a 7,80 €/kg (+77,3% rispetto allo stesso periodo del 2023) rappresenta una delle cifre più alte mai raggiunte in assoluto ed è lo specchio di un mercato lattiero caseario che nelle prossime settimane potrebbe trascinare in alto anche altri listini.

Sta salendo anche il prezzo del **Latte Spot**, tanto in Italia quanto in Olanda e in Germania, così come stanno attraversando una fase rialzista anche i ricavi simulati dalla trasformazione in formaggio e in burro + SMP (polvere di latte scremato).

Quali dinamiche potrebbero intervenire nelle prossime settimane? La domanda di **SMP** a livello mondiale non sembra essere molto dinamica e le imprese di trasformazione potrebbero spingere sulle **materie grasse**, per le quali vi è invece richiesta, e, parallelamente, aumentare la produzione di **Formaggio**, viste le buone performance dei ricavi. Anche per i formaggi i consumi mondiali si collocano su un quadrante positivo e, qualora la domanda dovesse mantenersi sostenuta, anche i prezzi di conseguenza continueranno a soddisfare le filiere.



Attenzione, come sempre, a **mantenere gli equilibri**. Una corsa eccessiva verso produzioni attualmente remunerative come burro, creme e formaggi, potrebbe rivelarsi rischiosa se la domanda globale dovesse rallentare o se dovessero emergere difficoltà geopolitiche o logistiche. Non dimentichiamo che lo scacchiere degli scambi nel settore lattiero caseario è il Mondo

Mirco De Vincenzi

Senior Analyst - Dairy

Senior Web Developer

Clal Srl | Viale Caduti in Guerra 1, 41121 Modena, Italy |

www.clal.it



BREVI

Cibus Link: la nuova voce dell'agroalimentare Made in Italy nel mondo



Online il nuovo portale di Fiere di Parma che raccoglie notizie, dati di mercato e approfondimenti tematici, unendo tutta la business community del retail e dell'industria di marca.

(Parma, 2 settembre, 2024) - Novità nel mondo del food&retail: **nasce Cibus Link, piattaforma permanente di erogazione di contenuti**, pensata per connettere i professionisti della business community dell'industria di marca e del mondo retail, dando voce all'industria e alle filiere di produzione alimentare.

Online dal 2 settembre all'indirizzo cibuslink.it, il portale unisce due expertise uniche nel loro genere: da un lato, la ventennale esperienza nel mondo della consulenza strategica e dell'informazione specializzata maturata dal team di Andrea Meneghini, voce di rilievo nel mondo GDO, dall'altro la forza internazionale del brand Cibus, capace di rappresentare in fiera da 40 anni le filiere del food, dando così forza e risonanza al saper fare italiano sui mercati nazionali e globali. La direzione del progetto *Cibus Link* è affidata a Stefania Lorusso, giornalista e nota anchorwoman del settore con un'esperienza ultradecennale ed ex direttrice editoriale di Edizioni DM.

Cibus Link è un progetto di marketing e comunicazione integrato sviluppato in più lingue, che fa leva su di un network già acquisito di grandissima qualità ed estensione. Un ruolo centrale per il suo sviluppo sarà giocato dai più avanzati strumenti di comunicazione digitale e da un'intensa attività di social media management.

Oltre a offrire uno sguardo spiccatamente analitico sui temi della GDO italiana e dei mercati internazionali, tutte le attività e le iniziative di marketing e comunicazione a firma Cibus Link poggeranno su tre pilastri fondanti: cultura, formazione e aggiornamento professionale. Tra i contenuti principali del portale, notizie e anticipazioni dal mondo delle aziende, dati di settore ma anche approfondimenti monografici su diversi comparti produttivi. E, ancora, eventi in presenza e webinar in compagnia dei protagonisti della produzione alimentare e del retail, come quello già in programma il 9 settembre alle 18, in diretta dalla kermesse "Agrifood Future" di Salerno, intitolato "*La transizione climatica ed economica nel mondo dei derivati del pomodoro*".

"Con l'ultima edizione da record del maggio scorso" spiega Riccardo Caravita, Food&Beverage Manager Fiere di Parma, "*Cibus ha dimostrato un'impareggiabile capacità di federare le filiere del food e rappresentarne le differenti voci, grazie anche a un cartellone di contenuti, eventi di networking e approfondimenti di grande valore per la community dell'agrifood. Questa vocazione del food a raccontare – forse meglio di altri temi – le culture, i territori e i grandi fenomeni sociali troverà piena compiutezza nella prossima edizione di TUTTOFOOD Milano: dal 5 all'8 maggio 2025, grazie a un intenso programma di attività in città, trasformeremo Milano nel più grande laboratorio a cielo aperto sui temi caldi del food, dalla sostenibilità delle produzioni ai consumi responsabili, passando per la riduzione di sprechi e impatti ambientali, i nuovi trend e i modelli alimentari emergenti. Il progetto Cibus Link, perciò, tirerà la volata a TUTTOFOOD Milano e ci permetterà di alimentare il valore della filiera durante tutto l'anno: in questo modo*" conclude Caravita "*i professionisti di industria e retail avranno a disposizione una nuova piattaforma multicanale permanente, in grado non solo di raccontare il settore, ma di stabilire nuove connessioni di rilievo tra i protagonisti della scena food nazionale e globale e, dall'alto lato, il mondo della distribuzione.*"

"Il valore aggiunto di *Cibus Link* - conclude **Stefania Lorusso** - è essere uno spazio editoriale dove si può trovare rappresentato tutto ciò che nel mondo del food&retail si agita e si muove: non una semplice rivista che parla al mercato bensì che sta nel mercato, a fianco di chi vi opera. L'obiettivo primario sarà di favorire la conoscenza e la consapevolezza, così da consentire a ogni player e realtà che vi entra in contatto di cogliere pienamente le dinamiche e le opportunità di un business in rapido cambiamento ed evoluzione".



BREVI

Campania ed Emilia Romagna apprezzate al Concours Mondial de Bruxelles

Di **Mario Vacca** Parma, 3 settembre 2024 - Da tutto il mondo sono giunte oltre 900 etichette per contendersi le medaglie del Concours Mondial de Bruxelles, Sessione Vini Effervescenti, svoltosi ad Alghero dal 03 al 05 Luglio.

Il Concours Mondial de Bruxelles si svolge in 4 sessioni distinte e tenute in quattro diversi posti del mondo per esaminare in maniera professionale ogni tipologia di vino. Le valutazioni sono affidate ad esperti specializzati, selezionati per le loro elevate competenze e per la capacità di degustare qualsiasi tipo di vino, apprezzando le specificità di ognuno di essi. **Il CMB** ha come obiettivo principale quello di offrire ai consumatori una garanzia: distinguere vini d'ineccepibile qualità, veri e propri piaceri di consumo e di degustazione provenienti dai 4 angoli del mondo, e per tutte le gamme di prezzo.

Molte etichette italiane al concorso, la rivelazione è stata per i vini lombardi ma sorprendono i rossi frizzanti provenienti dall'Emilia e dalla Campania.

Per la prima, medaglie d'argento conquistate dal **Lambrusco Marcello Oro 2023 ed Alberi Nuovo 1915**. Il primo è prodotto da **Ariola Vigne e Vini** azienda nata nel 2003 dal progetto del fondatore **Marcello Ceci**, che prosegue la vocazione vinicola delle terre della Val Parma impostando un metodo di lavorazione fortemente legato alla tradizione, in sinergia con le nuove tecnologie ottimizzazione.



Alberi Nuovo 1915 è imbottigliato nelle cantine di **Amadei**, azienda nata nei primissimi anni sessanta dalla passione e dal lavoro di due fratelli, **Franco e Renato**. Una storia che racconta di un percorso di crescita sfociato nella riscoperta del legame ancestrale con la terra, con il territorio e con i frutti che da esso può trarre il lavoro rispettoso dell'uomo. Cantina Amadei rappresenta oggi una delle maggiori realtà vitivinicole del territorio Parmense, con circa trenta ettari di vigneto di proprietà condotti secondo il metodo biologico e una fitta rete di fornitori di uve e vini locali.

Dalla Campania un'azienda giovanissima e tutta al femminile, nata dalla passione trasmessa alle sue giovani fondatrici **Francesca e Gilda Iovine** dai propri genitori, coinvolti nel settore vitivinicolo da tre generazioni. **"Antiche Radici"** nasce l'idea di una nuova cantina che potesse coniugare antichi valori con l'innovazione. L'azienda si impegna nella produzione dei **tipici vini della Penisola Sorrentina** attraverso un'accurata selezione delle uve coltivate nei migliori vigneti del territorio, ove è possibile riconoscere una forma di **"agricoltura eroica"** caratterizzata dalla tenacia e dalla passione di chi conosce queste terre.

Il vino **Gragnano Tre Viti** dell'azienda Antiche Radici conquista la medaglia d'argento un risultato eccezionale per il Gragnano e ancor più per una giovane azienda che crede e punta al territorio.



d i



BREVI

Bonifica Parmense, massiccio recupero di fauna ittica in Val d'Enza

Al lavoro per consentire il salvataggio dei pesci sia il personale del Consorzio che le Guardie Volontarie Ittiche di Fipsas Re con vasche di ossigenazione

2 Settembre 2024 – La temporanea chiusura, subito dopo Ferragosto, dei flussi di risorsa idrica provenienti dalla derivazione irrigua del Torrente Enza, a causa dei necessari interventi strutturali volti ad incrementare i livelli di sicurezza idraulica nell'impianto di Cerezzola gestito dalla Bonifica dell'Emilia Centrale hanno ridotto, di riflesso, anche le fonti di approvvigionamento di alcune aree del territorio parmense; proprio la riduzione dell'acqua, unitamente alle alte temperature del periodo, avrebbero potuto mettere a repentaglio la sopravvivenza della fauna ittica presente, ma il provvidenziale intervento del personale della Bonifica Parmense, in team con i membri delle Guardie Volontarie Ittiche di Fipsas Reggio Emilia, hanno scongiurato il pericolo grazie ad un proficuo lavoro di recupero dei pesci in diversi punti lungo l'asta del canale Spelta, sia in zona parmense che in quella reggiana confinante.



Il personale del Consorzio e le squadre dei volontari hanno recuperato esemplari di *Ciprinidi Reofili* (Barbi, Cavedani, Lasche, Gobioni, Vaironi, Cubiti, Ghiozzi) custodendoli all'interno di vasconi muniti di ossigenatore e, dopo aver verificato che le loro condizioni fossero idonee alla reimmissione, ne hanno effettuato il rilascio nel torrente Enza.

*“Siamo lieti di contribuire a questa importante attività per la quale intendo ringraziare, oltre al nostro personale, anche i volontari di Fipsas – ha dichiarato la presidente della Bonifica Parmense, **Francesca Mantelli** –. Nonostante il recupero della fauna ittica non sia di norma un'azione che, per competenza, spetti ai Consorzi di bonifica, siamo consapevoli dell'importanza che questa rivesta per l'habitat e il territorio e dunque, quando è nelle nostre possibilità, di poter contribuire alla loro salvaguardia”.*

[Foto allegate: il personale della Bonifica Parmense durante l'attività di recupero della fauna ittica; i volontari di Fipas Reggio Emilia con i retini nel Canale Spelta; e uno degli esemplari di “Ciprinide Reofilo” salvato durante le operazioni]





BREVI

Distilleria Privata Wezi

Di **Mario Vacca** Parma, 2 settembre 2024 - Nel corso delle interviste ai produttori ascolto i racconti e l'interpretazione che ciascuno assegna ai lavori in vigna ed in cantina, i tempi di raccolta, di maturazione sulle bucce, di affinamento, assemblaggi etc. Un altro aspetto che distingue tanti di essi è l'utilizzo delle vinacce, alcuni le rimpiangono in vigna, altri le conferiscono ai distillatori.

Jochen Kofler è il titolare della **distilleria privata Wezi**, un uomo grande d'animo, grosso di statura e buono come l'attenzione che pone al lavoro grazie all'esperienza che ha accumulato ed alla volontà di realizzare prodotti di ottima qualità.

Jochen ci aspetta di buon mattino nella locanda attigua alla distilleria che gestisce con la moglie **Silvia**, che con simpatia ed ospitalità ci offre un'ottima bevanda dal bar del locale e ci guida nell'esposizione del negozio tra le etichette esposte mentre un dolce gattino ci assiste nel corso della visita come un buon padrone di casa.

Siamo a **Rifiano** a Nord di Merano a 504 m. s.l.m. , all'imbocco della Val Passiria, dove il clima mite di Merano incontra la fresca aria alpina. Rifiano nel Medioevo ha guadagnato importanza come santuario mariano ed oggi vive di turismo, in particolar modo per il suo clima mite.

Da veri appassionati di vino, noi italiani non possiamo non amare anche la grappa ricavata da uve prodotte e distillate esclusivamente nel nostro Paese.



L'etimologia del nome Grappa non è chiara, parrebbe che il riferimento sia alla parte legnosa del grappolo d'uva chiamata gaspo.

Lo storico Luigi Papo fa risalire la prima produzione in Friuli nel 511 d.C. ad opera dei Burgundi, stabilitisi temporaneamente a Cividale dalla vicina Austria, che applicarono le loro tecniche usate

nella distillazione da sidro di mele alla distillazione da vinacce, ottenendo quindi la grappa. Le prime tracce storiche di una distillazione le troviamo nel XIV o nel XV secolo, (periodo nel quale parrebbe comparvero i primi alambicchi).

Attilio, l'Amico di viaggio nonché supporter fotografico, medico di professione, racconta ad entrambi che si ha testimonianza di un trattato sull'uso dell'acquavite in medicina a cura del medico padovano Michele Savonarola, vissuto tra il 1384 ed il 1462. L'acquavite veniva usata per curare le infezioni.

Jochen inizia l'attività gestendo il rinomato ristorante dei genitori fondato nel 1978. Dall'Amicizia con **Charly**, un piccolo produttore di vini di Scena, e dalla passione per il vino ha origine nel 2010

l'idea di richiedere le autorizzazioni alla distillazione con l'obiettivo di servire l'hotel di Charly, il ristorante di Jochen ma anche di divertirsi con amici ed appassionati. Tutto cambia con le prime partecipazioni alle gare in Austria nell'intento di mettersi in gioco e confrontarsi con i più grandi distillatori d'Europa. I premi assegnati alle etichette portate in gara dai due Amici elevano la riconoscibilità del prodotto con un importante impatto mediatico che pone Jochen dinanzi ad un bivio: convertire tutta l'attività alla distillazione chiudendo per sempre il ristorante o fermarsi e proseguire l'attività dei genitori. La passione avrà la meglio ed oggi godiamo di un prodotto di grande qualità.

"La vita è cambiamento e quanto non c'è niente che cambia, non c'è niente che vive. Tutto ciò che vive si muove. Il cambiamento pertanto è inevitabile. E' la natura della vita stessa."

Nel nuovo percorso intrapreso, **Jochen impone a se stesso di perseguire la sola via della qualità**, un cammino che lo porterà a selezionare i migliori produttori di vino per il conferimento di vinacce particolarmente buone oltre a produttori di mele di gran qualità per il relativo distillato. La zona, notoriamente servita da acque di altissima qualità permette di disporre di un'altra materia prima di evidente valore. La quasi totalità delle grappe è ottenuta con la doppia distillazione, un procedimento costoso ma dall'indubbio risultato.





BREVI

Non solo materia prima di qualità ma anche attrezzature di prim'ordine. E' **Muller** il produttore scelto per la fornitura dell'alambicco, un tedesco innovatore del settore, che ha concentrato la produzione su prodotti di nicchia, un costruttore di ottimi "Alambicchi da garace".

Nelle annate buone la distilleria produce un massimo di 10.000 bottiglie ma l'intento di Jochen è quello di sperimentare continuamente, tante diverse percentuali di diluizione, tempi e metodi di affinamento anche con l'utilizzo delle barrique, oltre alla produzione di grappe da vinacce non sempre utilizzate in distillazione quali riesling e syrah. La sperimentazione non si ferma soltanto al prodotto ma anche alle attrezzature, talvolta costruite su particolari richieste con un ampio utilizzo del rame che conferisce al prodotto aromi tipici ed eleganti.

Jochen ci porta in un viaggio nel mondo della distillazione e non trascurava alcun aspetto, percorre il parallelismo tra la l'impegno alla produzione e l'attenzione alle normative che impongono una gestione attenta della documentazione ed al rapporto intenso con l'Agenzia delle Dogane. La sperimentazione non è fine a se stessa e non arriva subito alla produzione ma è sottoposta all'attenta valutazione di un team di Amici con i quali ha costruito un informale team di lavoro.

Lasciamo la distilleria immaginando Jochen al lavoro al ritmo della sua musica preferita, quella suonata dagli AD/DC (Alternate Current/Direct Current) la cui traduzione letterale, ossia corrente alternata/corrente continua mi porta alla mente il funzionamento dei diversi tipi di alambicchi, a funzionamento continuo o discontinuo.

Prima Parte: <https://cibusonline.net/reportage-tra-vignaioli-e-cantine-del-burgraviato/>



Seconda Parte: <https://cibusonline.net/reportage-tra-vignaioli-e-cantine-del-burgraviato-seconda-parte/>

Terza Parte: <https://cibusonline.net/reportage-tra-vignaioli-e-cantine-del-burgraviato-2/2/>

Quarta Parte: <https://cibusonline.net/cantina-di-merano/>

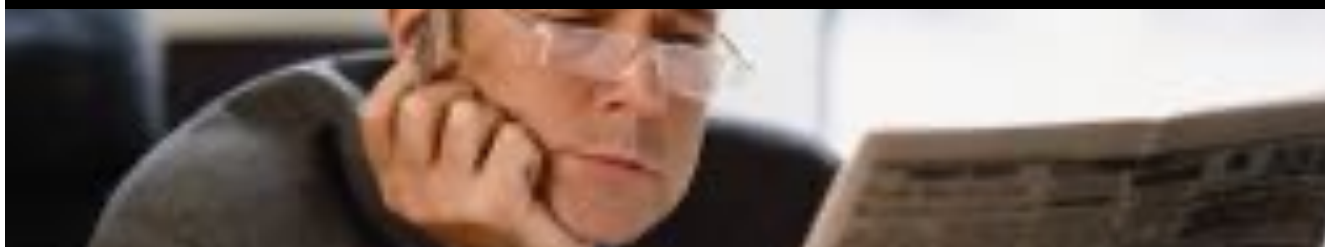
Quinta Parte: <https://cibusonline.net/reportage-tra-vignaioli-e-cantine-del-burgraviato-associazione-viticoltori-dellaltoadige/>

Sesta Parte: <https://cibusonline.net/reportage-tra-vignaioli-e-cantine-del-burgraviato-3/>

Settima Parte: <https://cibusonline.net/reportage-tra-vignaioli-e-cantine-del-burgraviato-7/2/>

Ottava Parte: <https://cibusonline.net/reportage-tra-vignaioli-e-cantine-del-burgraviato-4/2/>





OMICIDIO SHARON VERZENI



La vignetta della settimana... "Omicidio Sharon, nessun movente"

La vignetta satirica della settimana, a cura di Gianfranco #gianfrancocolella. "Italiano o maliano?"

Moussa Sangare di origini



maliane ma cittadino italiano. Anche lui vittima del patriarcato nazionale? Femminicida? No, per lui tutto questo, riferito agli italiani bianchi, non esiste. Per la stampa è un omicidio "non c'è un movente, non c'è una spiegazione".

CIBUS

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

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

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

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

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.