



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

SOMMARIO

Anno 23° - n° 50 15 dicembre 2024

1.1 EDITORIALE

Il ritorno dei "tagliagole"?

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Crollo del latte e del burro"

4.1 LATTIERO CASEARIO

A Milano un Natale tra musica e gusto

5.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni". Mercati al balcone a "Parigi".

6.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni". Mercati al balcone a "Parigi".

7.1 MECCANICA - EIMA 2024

EIMA 2024 novità assoluta: Nobili presenta la trincia pacciamatrice SDS serie 102

8.1 OI POMODORO

Giuseppe Romanini eletto presidente dell'Oli Pomodoro da Industria Nord Italia per il triennio 2025-2027.

9.1 TG AMBIENTE

TG AMBIENTE DEL 8 DICEMBRE 2024

10.1 AGRIFOOD

TG AGRIFOOD del 11 dicembre - Europa, dalla Bei 3 miliardi finanziamenti per l'agricoltura (Video)

11.1 VINI EVENTI

Vignaioli Indipendenti a Bologna, il piacere di un viaggio enologico

13.1 AMBIENTE

TG AMBIENTE del 8 dicembre 2024 ... - (Video)

14.1 VIGNETTA DELLA SETTIMANA

Regali di Natale

Editoriale

Il ritorno dei "tagliagole"?



La Siria cambia padrone. Dal dittatore i Bashar al Assad all'ISIS. Il Califfato sta tornando? C'è da giurarci, nonostante le parole da navigato politico del capo Hezbollah che ha preso possesso di Damasco. Abu Mohammed al-Jolani. Quarantatré anni, vero nome Ahmed Husseyn al-Shareh, figlio di un militante del partito filonasseriano Ba'ath, nato in una famiglia benestante e cresciuto in un ricco quartier di Damasco.

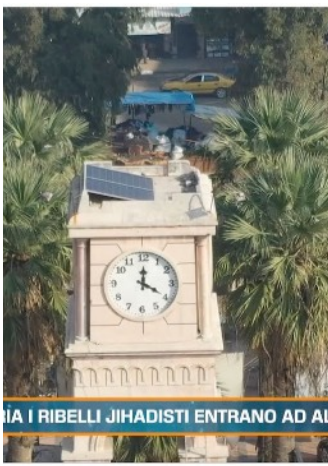
Di **Lamberto Colla** Parma, 15 Dicembre 2024 - C'è sicuramente da fidarsi. Le parole distensive del nuovo padrone di Damasco, che addirittura lascerà alle donne di non indossare il copricapo e pure di guidare le automobili, devono rassicurarci. Infatti a cantare vittoria nell'immediatezza della deposizione di Assad e a plaudire alla liberazione sono stati il **decaduto** Biden, che ha onestamente dato la grazia al figlio, e il **decadente** Macron, il cui governo è appeso a un filo e sotto scacco della sinistra.

Loro hanno applaudito al rovesciamento politico siriano pensando di indebolire Russia e Iran. Così come in Afghanistan gli USA armarono i Talebani per sconfiggere sempre l'odiata Russia e quel che avvenni dopo lo sappiamo.

Dai talebani all'11 settembre, quindi al-Qaida e infine alla Primavera araba, grazie al contributo Anglo-Francese attraverso i quali si arrivò al rovesciamento di Gheddafi, senza autorizzazione internazionale, per non parlare di Saddam Hussein assalito, destituito e impiccato a seguito di false prove di essere in possesso di armi di sterminio di massa.



La CIA è quasi sempre stata regista, compresa la rivoluzione ucraina del 2014 di Piazza **M a i d a n** (EuroMaidan).



strizza l'occhio alla modernità («Da noi le donne girano libere, fumano sigarette, guidano le automobili...»), lasciando tuttavia tralignare un lampo di crudele presagio che sembra dire: «I taleban in Afghanistan al nostro confronto sono un modello di tolleranza e di inclusione...»».

Ed ora poveri Curdi torneranno a essere massacrati dai Turchi. I Curdi furono quelli che più di tutti gli altri è stata la forza di terra più determinata a distruggere lo Stato islamico in terra di Siria.

Fu sufficiente il "cinguettio" di Donald Trump che annunciava, in quell'ottobre del 2019, l'intenzione di ritirare le truppe dalla Siria, che le colonne dei blindati hanno lasciato le caserme turche alla volta dei territori curdi siriani e solo 24 ore dopo i missili, con la "mezza luna" avevano già solcato i cieli e fatto le prime vittime civili.

Ora affidiamo ai tagliagole il futuro del medio oriente e di questa Europa inutile, penosa, solo orientata al "Green" ma ormai al verde, anche di idee e di intelligenze.

Roba da "gomblottisti", continueranno a sostenere certuni!

Ed ora applaudono al ritorno dei "tagliagole". Quelli che hanno assaltato e trucidato europei da nord a sud, da est a ovest. Dal Bataclan a Nizza e agli assalti all'arma bianca di Londra e di altri capitali europee. Ogni cristiano era un infedele e perciò degno di morire per mano di chiunque fosse mussulmano.

La Siria potrebbe diventare il primo tassello del mosaico del Califato. Quella ampia area mediterranea che dall'Iraq arriva alla Spagna.

Quello che hanno tentato di fare gli Jihadisti solo pochi anni fa e che vennero sconfitti solo quando intervenne la Russia con i suoi soldati a terra e non come gli alleati che tentavano di vincere solo con bombe e missili.

Bravi i nostri leader, che plaudono al sostegno della nuova Siria a patto che mantengano le promesse di transizione liberale.

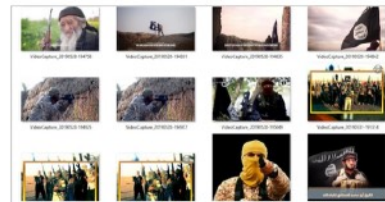
Ma chi è questo nuovo leader di cui sentiremo parlare... anche troppo.

"Chi sei tu, Abu Mohammed al-Jolani, - si domanda [Giorgio Ferrari, dalle colonne di L'Avvenire](#) del 9 dicembre scorso - nuovo padrone della Siria? Sei il fanatico qaedista che venerava l'11 settembre delle Torri Gemelle? Sei l'erede dello scomparso Stato islamico, il Daesh spazzato via insieme al suo califfo e ai ribelli qaedisti di al-Nusra? O sei soltanto il leader di Hts, quell'Organizzazione per la liberazione del Levante, che ora sorride, blandisce, rassicura, motteggia tolleranza? Quello che dice: «Vedete?, non ho fatto del male a voi cristiani», per poi aggiungere: «Nessuno ha il diritto di cancellare un altro gruppo. Queste comunità religiose hanno coesistito in questa regione per centinaia di anni e nessuno ha il diritto di eliminarle». Sembra sincero, Al-Jolani, mentre



POLIZIA DI STATO

Analisi del contenuto multimediale presente all'interno dello smartphone



Altre immagini riferibili a screenshot di video. Si tratta di immagini utilizzate dai canali di propaganda dall'Organizzazione terroristica «Islamic States»

-----&-----

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

<https://www.gazzettadellemilia.it/politica>

<https://www.avvenire.it/mondo/pagine/l-enigma-l-uomo-dai-mille-volti>

<https://www.ispionline.it/it/evento/jihadisti-occidente-chi-sono-perche-colpiscono-che-fare>

<https://www.gazzettadellemilia.it/component/search/?searchword=terroristi%20ISIS&ordering=newest&searchphrase=all&limit=30>



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: “Crollo del latte e del burro”

News Lattiero Caseario - n° 41 48° e 49° settimana - 2 Dicembre 2024

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLIX-L settimana 2024 “Parmigiano e Padano in risalita costante. Pecorino stabile.” (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma).

Virgilio - CLAL



Agroalimentare

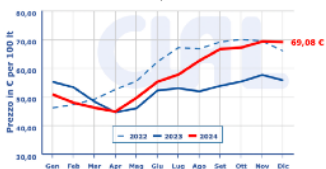
Lattiero Caseario: “Crollo del latte e del burro”

News Lattiero Caseario - n° 42 49° e 50° settimana - 9 Dicembre 2024

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLIX- L settimana 2024 “Parmigiano e Padano in risalita costante. Pecorino stabile.” (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma).

di Redazione Parma, 9 dicembre 2024 -

Italia, Milano - Prezzo del Latte crudo spot nazionale (dopo la chiusura, Franco Ambro in Lattiero Nord Italia) Fonte: CCGAA, Metropoli Leno, Milano, Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Verona



Latte spot BIO nazionale

LATTE SPOT – A Milano i listini sono tendenzialmente in forte ribasso, così come pure a Verona. Latte Bio milanese stabile.

Prodotto	VR (9/12/2024)	MI (9/12/2024)
Latte crudo spot nazionale	68,05 (-)	67,53 (-)
Latte Intero pastorizzato estero	65,98 (-)	65,98 (-)
Latte scremato pastorizzato	26,91 (-)	26,39 (-)
Latte spot BIO nazionale	70,11	71,14 (=)

Italia, Milano - Prezzo del Burro Reg.CEE 1308/2013 Fonte: CCGAA, Metropoli Leno, Milano, Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Verona



CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 4,12€/Kg. (-)
MARGARINA novembre 2024: 1,45 – 1,55 €/kg (=)

Borsa di Verona (9/12/2024) (-)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 4,00– 4,10 €/Kg.

Borsa di Parma (6/12/2024) (-)
BURRO ZANGOLATO: 5,45 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 3/12/2024 (-)
BURRO ZANGOLATO: 5,45 – 5,45 €/kg.

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano, i prezzi si contraggono di altri -10cent euro e la panna cede anch'essa. Alla borsa di Parma il burro cede -10cent, alla Borsa di Reggio Emilia altrettanto. Cede anche la panna alla borsa veronese - Margarina stabile anche a ottobre.

Borsa di Milano (9/12/2024)
BURRO CEE: 7,75 Kg. (-)
BURRO CENTRIFUGA: 7,90 €/Kg. (-)
BURRO PASTORIZZATO: 5,95€/Kg. (-)
BURRO ZANGOLATO 5,75 €/Kg. (-)

GRANA PADANO– Milano (9/12/2024) – Il Grana Padano continua a crescere sensibilmente.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 10,40 – 10,55 €/Kg. (+)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 11,35– 11,75 €/Kg. (+)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 12,15 – 12,30 €/Kg. (+)
- Fuori sale 60-90 gg: 8,55– 8,60 €/Kg. (=)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma 6/12/2024 – A Parma i listini sono cresciuti sensibilmente di ulteriori da+5 a + 15€Cent. Cresce sensibilmente anche alla borsa di Milano.

PARMA (6/12/2024) MILANO (9/12/2024)

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 11,90 – 12,25 €/Kg. (+) - 12,00– 12,20 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 12,35 – 12,60 €/Kg. (+) -

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 12,95 – 13,40 €/Kg. (+) - 13,45 –

13,60 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 13,60 – 13,85 €/Kg. (+) - 14,10

- 14,55 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 13,95 – 14,30 €/Kg. (+) -14,65

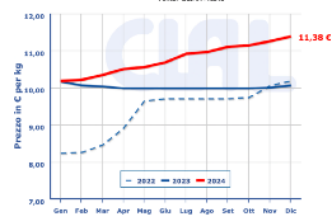
- 15,15 €/kg (+)

PECORINO ROMANO DOP – Milano 9/12/2024 – A Milano il listino è stabile.

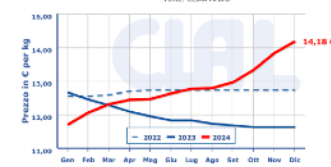
MILANO (9/12/2024)
-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 11,95– 12,10 €/Kg. (=)
-Pecorino Romano DOP 8 mesi di stagionatura e oltre: 12,20– 12,30 €/Kg. (=)

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

Italia, Milano - Prezzo del Grana Padano stagionatura di 16 mesi e oltre (scelto 01, per frazione di partita) Fonte: CCGAA Milano



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



A SEGUIRE I DATI RIPORTATI DAGLI ULTIMI BOLLETTINI UFFICIALI PUBBLICATI



NATALE

PARMIGIANO REGGIANO: A MILANO UN NATALE TRA MUSICA E GUSTO

Il Consorzio è presente fino al 22 dicembre in Piazza Tre Torri nel quartiere CityLife con “Sinfonie di Gusto”: concerti quotidiani e degustazioni delle biodiversità della Dop, in un contesto natalizio corredato da un’installazione ispirata all’iconica forma di Parmigiano Reggiano

Consorzio del Parmigiano
Reggiano

Natale

Parmigiano Reggiano: a Milano un Natale tra Musica e Gusto

Il Consorzio è presente fino al 22 dicembre in Piazza Tre Torri nel quartiere CityLife con “Sinfonie di Gusto”: concerti quotidiani e degustazioni delle biodiversità della Dop, in un contesto natalizio corredato da un’installazione ispirata all’iconica forma di Parmigiano Reggiano

Reggio Emilia, 2 dicembre 2024 – Il Parmigiano Reggiano festeggia il Natale con l’evento musicale “Sinfonie di Gusto” in Piazza Tre Torri, cuore del complesso CityLife a Milano fino al 22 dicembre 2024. La piazza si trasforma in un enorme “calendario dell’Avvento”, con un crescendo di concerti, degustazioni e attività legate alla Dop icona dell’eccellenza italiana nel mondo. Al centro sono collocati 25 podi numerati a forma di pacchi natalizi. Ogni sera dalle 18:00 un musicista delle più importanti orchestre milanesi (pianisti, sassofonisti,

flautisti e tanti altri) sale sul palco col numero corrispondente a quello della giornata e si esibisce con il proprio strumento in un **concerto della durata di mezz’ora** in cui si alternano i **grandi classici natalizi**: da *Jingle Bells* a *We Wish You a Merry Christmas*, da *All I Want for Christmas Is You* di Mariah Carey a *Last Christmas* degli Wham!. Come brano conclusivo, suona **7 battiti**, l’**identità sonora del Parmigiano Reggiano**, realizzata dall’agenzia italiana di audio branding BrandMozart ed eseguita in anteprima lo scorso 16 ottobre durante la serata celebrativa dei 90 anni dalla fondazione del Consorzio alla presenza del Presidente della Repubblica italiana Sergio Mattarella.

Per tutta la durata dell’evento, che ha il **patrocinio del Comune di Milano**, il **Consorzio** è inoltre presente con uno **stand natalizio** in cui si svolgono **degustazioni delle biodiversità del Parmigiano Reggiano** (dalle razze bovine quali la vacca bruna e la rossa reggiana, alle varie stagionature fino ai prodotti “certificati” come il prodotto di Montagna e il Biologico), incluse le spettacolari **aperture delle forme**. È stata inoltre collocata un’**installazione di due metri** che riproduce una mezza forma della Dop. Il **Parmigiano Reggiano** intende ricordare a tutti i suoi consumatori come sia non solo un prodotto perfetto per qualunque ricetta natalizia, grazie alla sua capacità di conferire un tocco di carattere unico a tutti i piatti e di abbinarsi con disinvoltura a vini, distillati, dolci e pesce; ma anche un **simbolo di convivialità e condivisione**, in grado di mettere d’accordo e avvicinare consumatori di tutte le età, le provenienze e i gusti.

«Non ci può essere Natale senza Parmigiano Reggiano», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. «Siamo convinti che i valori della

nostra Dop non siano solo la biodiversità, la naturalità, la versatilità di utilizzi: ma anche la condivisione e la celebrazione dei momenti con la famiglia e gli amici, come quelli natalizi. Il 2024 è stato un anno speciale per il Consorzio, quello in cui abbiamo celebrato i 90 anni dalla fondazione nei luoghi simbolo della nostra storia e dei mercati più importanti: dall’Ambasciata italiana a Parigi a Palazzo Piacentini a Roma, sede del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, con il ministro Adolfo Urso; dal Summer Fancy Food Show di New York presso il Rockefeller Center, a Parma con un evento speciale presso il Teatro Regio in cui ci ha onorato della sua presenza il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella. Siamo felici di poter estendere ora i festeggiamenti a tutti coloro che passano a trovarci a CityLife, luogo simbolo di Milano nel mondo, grazie anche al patrocinio del Comune. Perché il Parmigiano Reggiano non è solo un pezzo di formaggio: è parte delle nostre vite e un’icona internazionale del Made in Italy».

«Quest’anno abbiamo voluto portare il sapore unico del Parmigiano Reggiano direttamente nel cuore di Milano, allestendo un’iniziativa speciale in uno dei luoghi più iconici dello shopping meneghino», ha aggiunto **Carmine Forbuso**, direttore marketing del Consorzio. «Il Parmigiano Reggiano non è solo un prodotto d’eccellenza, ma anche un simbolo di tradizione, qualità e gusto italiano. Quale momento migliore per celebrarlo se non durante le festività natalizie? Ci auguriamo che la nostra iniziativa, supportata da un robusto piano di comunicazione locale e nazionale, sia un’occasione per vivere un’esperienza coinvolgente, ricca di gusto e convivialità, e di scoprire la straordinaria biodiversità e versatilità della nostra Dop, che le permettono di essere l’ingrediente perfetto e irrinunciabile di tutte le tavole natalizie, in Italia e nel mondo».





CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. MERCATI ALLA FINESTRA DI “PARIGI”.

Mercati internazionali senza una direzione precisa, mercato europeo sonnolente perché da ieri è in corso la Borsa Europea dei Cereali a Parigi con la presenza di molti operatori continentali.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Mercati al balcone a “Parigi”.

Mercati internazionali senza una direzione precisa, mercato europeo sonnolente perché da ieri è in corso la Borsa Europea dei Cereali a Parigi con la presenza di molti operatori continentali.

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano, 6 dicembre 2024 -

Anche OCC è presente con **Stefania Magli**, responsabile “esteri” dello studio, al fine di allargare la rete estera.

Il mercato in pillole:

grani in tensione specie quelli con qualità basse, così come gli orzi esteri che continuano il loro rincaro. Mais ancora più resistente per via dei problemi logistici su camion. Cruscami ancora in rialzo, e qui è una guerra all'ultimo camion, farinaccio di duro introvabile, crusca in pellet su prenotazione! L'industria molitoria a bianco lavora poco. Fibrosi ben tenuti. Farine proteiche ancora in calo ma i problemi qui stanno ai punti di carico, specie a Ravenna dove le file sono lunghe e alcuni magazzini dirottano gli autotrasportatori con “buoni di carico per la nazionale” su farine di soya estere, senza avvisare il venditore né tanto meno logicamente il ricevente!



Seme è sotto pressione e scacco qualitativo! Seme di cotone al momento stabile. Le altre farine proteiche languono anche se potrebbe tornare in tensione la farina di colza.

Riguardo alle fibre e ai cruscami si segnala la tendenza di molti utenti che stanno riscoprendo le buccette di soya sia in pellet che tal quali.

Il mese di dicembre resta un mese critico più che altro per la logistica; pertanto, **non si possono escludere cambi repentini** per quei prodotti che arrivano solitamente dall'estero e, non arrivando, offrono spazio ai prodotti di derivazione nazionale.

Per il mondo delle **bioenergie**, si sta riducendo e si ridurrà nella prossima settimana la disponibilità di farinetta di mais, buona disponibilità di semola umida. Mais tossinato intorno ai 205€ ton, ma dall'estero dalla settimana 51 non giungerà più. Disponibile sansa d'oliva secca denocciolata a valori contenuti: 92/95€ ton arrivo nord.

Disponibilità di farina secca di bucce d'uva.

E al momento anche di trebbie di malto umide per il periodo gennaio giugno 25 (prodotto atto ad uso promiscuo ottimo per vacche da latte e bovini

da carne)

Suggeriamo di verificare con cura le necessità aziendali per sostenere il periodo di maggior compressione di logistica ricompreso dal 20/12/24 al 13/01/25.

Indici Internazionali al 6 dicembre 2024

L'indice dei noli b.d.y. è sceso a 1.180 punti, il petrolio wti è sceso a 68 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,05786 ore 08,51.

Indicatori del 6 dicembre 2024

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
1.180	1,05786 ore 08,51	68,00 \$/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](#)



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. SOYA, ATTENZIONE AI MINIMI.

Alcuni importanti operatori ipotizzano il completamento della fase di debolezza della farina di soya.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Soya, attenzione ai minimi.

Alcuni importanti operatori ipotizzano il completamento della fase di debolezza della farina di soya.

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano, 10 dicembre 2024 -

Questo che segue è il grafico della farina di soya sul CBOT e come si può osservare da diversi giorni il mercato viaggia sui minimi.

Il commento di TRADERMADE. Agenzia di informazioni mercantili

“Nelle prossime settimane l’andamento dei prezzi del Soybean Meal (farina di soya) sarà orientato al completamento della fase di debolezza in atto (che comporta picchi sulla farina di soya anche fino a 280/265) e allo sviluppo di un range laterale prolungato, che sarà preparatorio di future risalite.

Nel medio-lungo periodo è ipotizzabile un rallentamento dell’attività di crushing, soprattutto in Cina, a causa della riduzione dei margini di profitto per i trasformatori soprattutto per gli impianti di nuova costruzione che operano con costi più elevati; la riduzione delle pressioni dal lato dell’offerta equivarrebbe ad un forte rallentamento della tendenza ribassista sui prezzi della farina. Sono attese future estensioni verso 340 (345), e poi verso area 355 e 360

(365). Il rialzo dovrebbe essere contenuto da queste ultime resistenze con validità nel medio periodo, dato che a livello tendenziale l’attività di crushing in Cina prosegue nel tentativo del Paese di acquisire l’indipendenza alimentare”.

In parole povere, siamo in una fase di debolezza con un andamento cosiddetto “laterale”, che potrebbe portare la farina di soya a 280/265 punti base, (ora è a 290) da valutare anche l’effetto Dazi/Trump), ma potrebbe essere la base per future risalite/rincari.

Nel medio-lungo periodo è ipotizzabile un rallentamento dell’attività di spremitura/crushing, soprattutto in Cina per motivi industriali interni e i prezzi potrebbero innalzarsi.

In poche parole, per il 2025 fare attenzione ai minimi, prima della ripartenza!



(*) 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

EIMA 2024 NOVITÀ ASSOLUTA: NOBILI PRESENTA LA TRINCIA PACCIAMATRICE SDS SERIE 102

Nobili Spa, ha presentato a EIMA 2024, in anteprima assoluta, la nuova trincia SDS serie 102 risultato di 15 anni di esperienza del brevetto Side Delivery System.

Nobili spa



AGROMECCANICA

EIMA 2024 novità assoluta: Nobili presenta la trincia pacciamatrice SDS serie 102

Nobili Spa, ha presentato a EIMA 2024, in anteprima assoluta, la nuova trincia SDS serie 102 risultato di 15 anni di esperienza del brevetto Side Delivery System.

Molinella (BO), 12 dicembre 2024 – Anche l'ultima edizione di EIMA è stata l'occasione per il lancio di una novità assoluta in casa Nobili Spa. L'azienda di Molinella (BO), che sin dalle sue origini è stata orientata alla innovazione e al deposito di brevetti tecnici di valore, ancora una volta ha utilizzato il palcoscenico della Kermesse internazionale bolognese per presentare l'ultima novità in campo di trinciatura.

La trincia SDS serie 102, ultima nata per la pacciamatura con erba, cover crops e colture da inerbimento in vigneto e frutteto è di fatto il risultato di oltre quindici anni di esperienza e commercializzazione del sistema brevettato Side Delivery System.

NOBILI accresce così la famiglia SDS con la nuova serie 102, disponibile in varie larghezze di lavoro tra 150 e 210 cm con scarico mono e bilaterale e con la nuova possibilità di disporre anche della versione frontale, con o senza impianto idraulico indipendente.



La tendenza, ormai consolidata, è l'adozione di tecniche agronomiche di ridotto impatto meccanico sfruttando filari inerbiti e cover crops, idonei a consentire l'incremento di sostanza organica associato ad un migliore apporto di azoto



nel terreno lungo la fila delle piante.

SDS serie 102 consente perciò la pacciamatura del sotto chioma e la contemporanea pulizia interfilare permettendo alla macchina di processare elevate quantità di materiale e di farla confluire sul piede delle piante in un'unica passata.

I trituratori SDS appoggiano su rullo, con fondelli smontabili, che ne regola l'altezza di lavoro e sono dotate di regolazione idraulica della velocità delle coclee per adeguare la portata di biomassa alla velocità del trattore e al volume del materiale da trinciare.

Il cofano è stato studiato per facilitare la pulizia e la manutenzione della macchina e vedono attacchi di seconda categoria collegabili ai bracci del sollevatore anteriore e posteriore

Nobili.com





Brevi

Giuseppe Romanini eletto presidente dell'OI Pomodoro da Industria Nord Italia per il triennio 2025-2027

Parma, 9 dicembre 2024 – Giuseppe Romanini è il nuovo Presidente dell'OI Pomodoro da Industria Nord Italia, l'Organizzazione interprofessionale che riunisce tutte le OP-organizzazioni di produttori e le aziende di trasformazione del nord Italia. Il nuovo Presidente è stato eletto durante l'Assemblea dei soci dell'OI svoltasi questa mattina a Parma presso la sede dell'Organizzazione interprofessionale e succede a Tiberio Rabboni, alla guida dell'OI Pomodoro da Industria Nord Italia dal 2016.



Giuseppe Romanini è un ex parlamentare della Repubblica e componente della commissione agricoltura della Camera durante la VXII legislatura, è stato assessore della provincia di Parma, sindaco del comune di Collecchio (Pr) e Presidente del Conservatorio di Musica Arrigo Boito di Parma.

“Ringrazio i soci dell'OI per la fiducia che mi hanno accordato – dichiara **Giuseppe Romanini, neo Presidente dell'OI Pomodoro da Industria Nord Italia** –. Mi metto a disposizione dell'Organizzazione Inteprofessionale con l'intento di ridare forza e unità a una filiera così importante per il nord Italia e per l'intero Paese, dopo una campagna particolarmente difficile come quella del 2024. Dobbiamo lavorare per una maggiore stabilità della filiera, per ridurre i rischi delle oscillazioni di mercato e delle difficoltà stagionali determinate anche dal cambiamento climatico. L'OI deve essere un luogo di confronto trasparente, in grado di promuovere stabilità e crescita nel lungo periodo. Il rispetto delle regole condivise e il dialogo devono essere la base da cui ripartire per affrontare le sfide del settore e costruire un sistema di rapporti virtuoso che faccia crescere la filiera anche nei prossimi anni”.

Durante l'Assemblea dei soci dell'OI sono stati nominati anche i **due vicepresidenti**: **Bruna Saviotti** è stata rieletta vicepresidente per la parte di trasformazione; **Alessandro Piva** subentra a Luigi Sidoli alla vicepresidenza per la parte agricola. Nel corso dell'assemblea, inoltre, è stato eletto il nuovo Comitato di Coordinamento con rappresentanza paritetica della parte agricola e della parte industriale.





BREVI

TG AGRIFOOD del 11 dicembre - Europa, dalla Bei 3 miliardi finanziamenti per l'agricoltura (Video)

ROMA (ITALPRESS) 11/12/2024, 15:33:40 - In questo numero di Agrifood Magazine, prodotto dall'Italpress in collaborazione con TeleAmbiente: - Nasce il Consiglio Europeo per l'Agricoltura e l'Alimentazione - Europa, dalla Bei 3 miliardi finanziamenti per l'agricoltura - Prodotti agroalimentari, l'Italia adesso è più autosufficiente - Un documento per il rilancio della pesca mgg/gtr teleambiente



https://youtu.be/e54fR_AdmIk

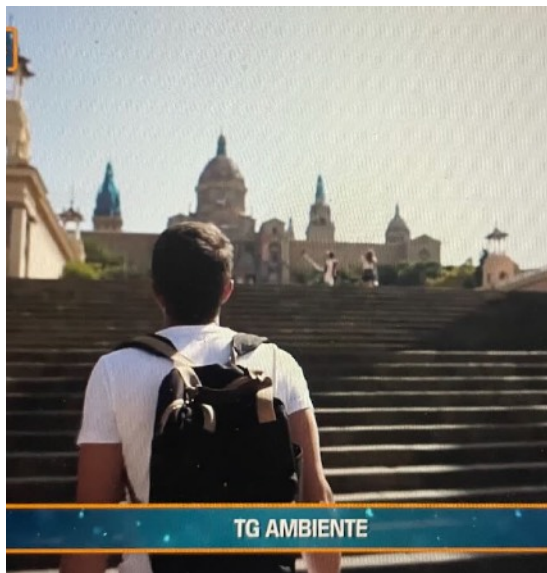
<https://video.italpress.com/home/videocategory/2K>

<https://www.gazzettadellemlia.it/component/banners/click/123>





AMBIENTE



TG AMBIENTE del 8 dicembre 2024 ... - (Video)

ROMA (ITALPRESS) 08/12/2024, 15:00:00 - In questo numero del Tg Ambiente, prodotto dall'Italpress in collaborazione con TeleAmbiente: - Il turismo sostenibile raggiungerà i 9 mld di dollari entro il 2031 - L'Italia è una delle aree del Mediterraneo più vulnerabile ai cambiamenti

climatici - Crisi climatica, a Milano un convegno di Fondazione Cariplo - Pesticidi, tracce in oltre il 41% dei cibi testati mgg/gtr/col

teleambiente

<https://youtu.be/xuE58FbyQAw>

<https://video.italpress.com/home/videocategory/XW>

<https://www.gazzettadellemilvia.it/component/banners/click/123>





AMBIENTE

Neveca Governo ladro!



Una nevicata poco più che abbondante nel modenese ha scatenato gli urlatori della crisi climatica.

Di **Lamberto Colla** Parma, 10 dicembre 2024 - 60- 80 centimetri di neve caduta sull'appennino modenese ed è subito stata paragonata alla grande [gelata del 1985](#).

Peccato che in quell'anno l'area era estesissima e molto persistente. A Madonna di Campiglio, ad esempio dove ero personalmente, la temperatura era scesa meno **32 gradi** e in pianura, a Parma la temperatura si era arrestata a **-23 gradi**.

A Milano addirittura per sgomberare la nave venne utilizzato **l'esercito con l'impiego dei carri armati**.

"L'ondata di gelo, in un primo momento, provocò estese nevicate su [Toscana](#), [Umbria](#), [Marche](#), [Lazio](#) (Roma compresa), [Campania](#) e anche, in misura minore,

in [Pianura Padana](#) (sebbene non si trattasse di un fenomeno eccezionale per il clima dell'Italia Settentrionale). A causa dell'inversione termica e dell'effetto [albedo](#), le [temperature](#) minime in Toscana ed [Emilia-Romagna](#) scesero anche al di sotto di -20 °C.

Successivamente, tra il 13 ed il 16 gennaio 1985, una [depressione](#) centrata sul [mar di Corsica](#)^[2] provocò quella che (assieme alle altre che seguirono nei giorni successivi) è ancor oggi ricordata a Milano come la nevicata del secolo^[3] o la nevicata del 1985, costituendo la nevicata più forte registrata a Milano nel [XX secolo](#)^[4]." (da [Wikipedia](#))

Piuttosto la nevicata dei giorni scorsi si poteva paragonare a quella del 2015, del 2018 o del 2014 o del 2006 e così via.

Non ci credete?

Allora guardate la galleria che ho recuperato dai miei album dal 2006 al 2022.

Attenzione che diversi scienziati hanno previsto che il clima entrerà ben presto in un'epoca di mini glaciazione. Perciò, molto probabilmente, i ghiacciai si riformeranno, la siccità si attenuerà ma le alluvioni e i sottopassi allagati resteranno, perché i fiumi saranno ostruiti dai legni e alberi, e i sottopassi mal tenuti e intasati.

... ma la colpa sarà sempre della CO2, o della Meloni, e noi andremo con le macchinine elettriche che saranno ricaricate con l'elettricità prodotta da generatori a gasolio.



1985



2006



2013



2015



2017



2018



2019



2020



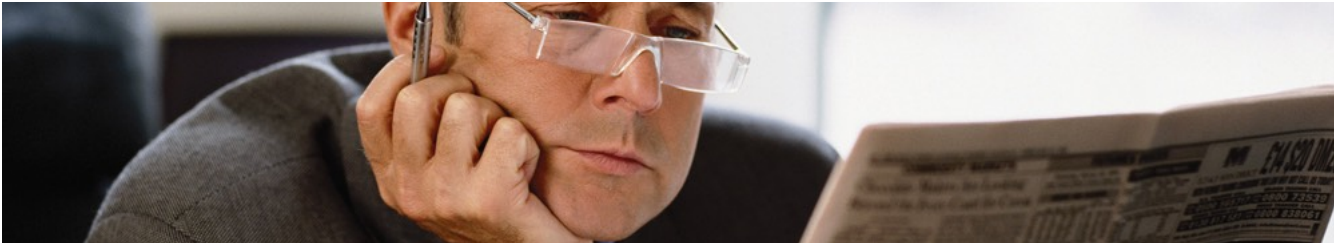
2021



2022



2024



VINI EVENTI

Vignaioli Indipendenti a Bologna, il piacere di un viaggio enologico

Di **Mario Vacca** Bologna, 8 dicembre 2024 - Scrivere di un evento non è mai troppo tardi in particolar modo quando si è concluso superando tutti gli obiettivi. Con 28 mila visitatori che hanno conosciuto di 1.008 vignaioli presenti il **"Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti"** promosso da FIVI ed organizzato da Bologna Fiere supera i numeri del 2023 conferma il suo percorso di crescita e grazie agli eventi "Fuori Mercato", salda il rapporto con la città.

L'area espositiva e di degustazione del Mercato, oltre alle cantine Italiane ha potuto vantare la presenza dei vignaioli europei delle associazioni nazionali **bulgara e slovena** appartenenti a **CEVI - Confédération Européenne des Vignerons Indépendants**, mentre, al padiglione 30, le 32 aziende iscritte alla **FIOI - Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti**, con una partecipazione più nutrita rispetto al Mercato 2023, che ha consolidato il **gemellaggio stretto da FIVI e FIOI** all'insegna delle produzioni agricole di qualità, artigianali e di territorio.



«Il Mercato dei Vini è un evento a cui FIVI tiene molto: come diciamo spesso, è come se aprissimo tutti assieme le nostre cantine, in un unico grande luogo», sottolinea **Lorenzo Cesconi**, vignaiolo e Presidente FIVI. *«Nell'organizzarlo, cerchiamo di fare del nostro meglio per accogliere il pubblico. Con numeri così alti, soprattutto nella prima giornata, ovviamente qualcosa può andare storto: ma siamo certi che i visitatori siano riusciti ad apprezzare l'entusiasmo e la passione che gli oltre 1.000 vignaioli presenti al Mercato mettono nel loro lavoro e nel racconto dei loro vini. Non è stato, peraltro, un anno semplice: né dal punto di vista agronomico, né dal punto di vista di mercato»*, prosegue Cesconi. *«Viviamo una fase complessa e, come testimoniato dal report su FIVI realizzato da Nomisma, è forte la preoccupazione dei nostri soci nell'affrontare il futuro. Per questo motivo, il successo del Mercato dei Vini è ancora più importante, per i nostri soci e per tutto il settore: quest'anno rappresenta una boccata di ossigeno davvero necessaria»*.

A decretare il successo del Mercato dei Vini dei Vignaioli 2024 ha contribuito il programma della manifestazione, sia nei padiglioni di BolognaFiere che 'off'. Tutto esaurito per le masterclass, realizzate in collaborazione con **ALMA - La scuola internazionale di cucina italiana** e con **PAU - Panificatori Agricoli Urbani**. Cinque gli **appuntamenti promossi da FIVI** che hanno avuto come filo conduttore il tema **"Tempo e generazioni: passato, presente e futuro dei vignaioli italiani"** ed hanno approfondito diverse punte di diamante dell'enologia italiana – dal Franciacorta al Sagrantino, dal Cannonau al Vinsanto – e le produzioni di alcune **vignaiole under 40**; la sesta masterclass è stata, invece, targata FIOI e ha riguardato l'olio, tra verità e falsi miti.

Grazie al **"Fuori Mercato - La notte bianca dei vignaioli"** organizzato da **AMO - Associazione Mescitori Organizzati** e alla **"Notte bianca della ristorazione"** ideata da **Fipe-Concommercio Ascom Bologna**, decine di enoteche, cantine, bistrot e wine bar hanno messo in mescolta una selezione di vini dei soci FIVI, mentre altrettante cucine sono rimaste eccezionalmente aperte fino a mezzanotte, per accogliere i produttori e i wine lover.

Una sorta di abbraccio collettivo che ha sancito definitivamente l'ingresso del Mercato di FIVI e BolognaFiere tra gli eventi più amati e attesi dai bolognesi.

Il Mercato dei Vini è stato, inoltre, l'occasione per rendere omaggio ai vincitori del **Premio "Vignaiolo come noi"**, assegnato quest'anno al capitano della Virtus e campione NBA **Marco Belinelli**, e del Premio **"Leonildo Pieropan"**, dedicato alla memoria di uno dei fondatori di FIVI e attribuito a **Sergio Mottura**, vignaiolo nel Lazio.

Mi trovo bene tra i banchi e le aziende del FIVI, il mio intento giornalistico è dar voce ai piccoli produttori che non sempre trovano spazio tra le grandi realtà mediatiche benché siano spesso quelle aziende più attente al territorio, al rispetto ed alla cura del prodotto.

E' difficile parlare di tutti se non dividendoli per anno, scegliendo una rappresentanza regionale che mi ha portato a fermarmi in primis tra le montagne del **Trentino** con una breve intervista ad **Alvise Spagnolli**, figlio di Francesco e Susi, uno dei produttori più interessanti della zona, a seguire nelle **terre del prosecco** con i **fratelli Andrea e Matteo Miotto**, in **Oltrepò Pavese** con **Ottavio** titolare di **Dezza 1890**, in Toscana con **Serena Coccia** di **Podere Castellinuzza**, in **Molise** con **Vincenzo Cianfagna** titolare dell'omonima cantina ed infine, in **Campania**, con il produttore di olio **Francesco Pepe**.

Alvise Spagnolli è una persona disponibile, simpatico e molto preparato. Rappresenta l'orgoglio di ogni genitore, ha studiato lontano, nonostante sia cresciuto tra i filari, si è laureato in Ingegneria energetica presso il Politecnico di Milano, inizia la sua carriera di ingegnere in modo brillante, ma nel suo animo si sostanzia ben presto l'impetuoso desiderio di ricongiungersi con la campagna, mai dimenticata, e fa ritorno brillantemente in azienda. Ma non è solo il lavoro ed il vino nel suo animo, gli brillano gli occhi quando racconta della famiglia come dire, "il lavoro prima di tutto, la famiglia prima del lavoro". Il progetto Spagnolli è uno stretto connubio tra loges e techne, il "sapere" che si concretizza nel "saper fare", e **Disiò** (lo spumante di punta) ne rappresenta la pietra angolare.

Andrea e Matteo Miotto seguono le orme tracciate dal papà Valter per costruire una realtà moderna ma con un forte legame con la propria terra. Come spesso accade nascono come azienda agricola che nel tempo ha creduto nella viticoltura e nel fare vini che producono rispettando le loro origini, con prodotti di tradizione attraverso visioni moderne e fresche. Ho ancora il ricordo al palato dell'ottimo **Rive di Colbertaldo Brut Nature Valdobbiadene Docg**.

Ottavio rappresentante della quarta generazione di vignaioli, è un nobile d'animo, solare a tratti raggianti, ci incuriosisce la voglia nel voler raccontare del restiling dello **stemma di famiglia** che è riportato del logo aziendale e che, attira la nostra attenzione, immediatamente surclassata dalla degustazione del **Rosaè VSQ Metodo Classico** un Pinot Nero Rosato che supera ogni aspettativa.



VINI EVENTI



Anche **Serena** segue le orme del papà **Paolo Coccia**, titolari del podere **Castellinuzza** dal 1962. Paolo è vignaiolo ed anima pulsante del Podere, con alle spalle oltre 70 vendemmie effettive, grande appassionato, esperto e conoscitore del territorio di Lamole, una famiglia tutta al femminile, **Luisa** prende tutti per la gola con la sua cucina squisita, **Antonella** è la depositaria dei detti antichi e della storia familiare mentre **Martina** è un vulcano allegro sempre in movimento. La cura attenta e scrupolosa della qualità occupa da sempre il primo posto nella filosofia aziendale. Un Amore sconfinato per la Natura e la Terra in un dialogo ancestrale e forte che si rinnova con il ritmo dello scorrere del tempo. Il **Chianti Classico Riserva Dogg biologico** che abbiamo degustato è un'etichetta da custodire gelosamente in cantina ed aprire soltanto con veri Amici.

L'avventura si ferma in Molise con l'azienda **Gianfagna** attirati inizialmente dai nomi e dalle rappresentazioni delle etichette tutte in memoria del passaggio dei Templari nelle terre dei vigneti. Aglianico lavorato con eccellenza, Il Militum Christi è ottenuto dalla raccolta tardiva delle uve mentre **Sator Gran Maestro**, provato in più annate, con invecchiamenti che danno vita ad un prodotto sublime, è prodotto solo in annate eccellenti con uve tintilia sempre raccolte tardivamente.

L'azienda agricola Francesco Pepe nasce a Luogosano, un piccolo borgo irpino di appena 1164 abitanti; la denominazione dell'impresa è proprio un omaggio alle radici della famiglia; da Francesco padre di Fiorentino, a suo nipote Francesco, a sancire il ciclo della vita e dell'unione familiare; **l'olivo non poteva che essere il simbolo di questo ciclo**, di rigenerazione e rinascita che con la sua tenacia accompagna gli uomini nel loro cammino. Oggi l'azienda si sviluppa su circa 12 ettari sui territori confinanti di Luogosano, Sant'Angelo All'Esca e Fontanarosa; nel corso degli anni sono stati ripresi alcuni

vecchi oliveti in decennale abbandono. Qui olivi secolari di Marinese ed Olivella abitano la ricca terra che li supporta nei rigidi inverni irpini e nelle calde e assolate giornate estive. Ad oggi l'azienda produce e commercializza oltre ad una linea convenzionale e di alta qualità, anche due monocultivar, **Ravece e Marinese**, di cui quest'ultima è anche Presidio Slow Food.

Entra in letargo questo viaggio nell'attesa di risvegliarsi al prossimo autunno in occasione del "Mercato 2025".

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 Concommercio 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

Profilo Professionale: <https://www.gazzettadell'emilia.it/economia/itemlist/user/981-la-bussola-soluzioni-d-impresa.html>



Regali di Natale

Arriva il Natale e siamo tutti più buoni.

Finalmente i regali!

Quest'anno però non è facile, occorrerà fare regali da Presidente uscente. Per Biden però non è un problema,

come al solito non si tira indietro e, pensa che ti ripensa... colpo di genio! I coupon della "GRAZIA PREVENTIVA"! Ma certo!

L'idea gli è balenata mentre giocava a MONOPOLI col figlio Hunter che, dopo aver pescato la carta "esci di prigione", ha vinto la partita.

GRAZIA PREVENTIVA quindi, un nuovo tipo di voucher che tieni lì da parte e alla bisogna, tàc! E sei fuori.

Ne regalerà uno ad Hunter, d'altronde è grazie a lui che ha partorito l'idea.

E poi? Poi c'è l'imbarazzo della scelta.

Sicuramente uno anche a Fauci, che tante cose dovrà dimenticare.

Poi? Poi si vedrà.



Gianfranco Colella Vignettista - Autore di [SatiLeaks](#) - 10 dicembre 2024 - ([Quotidianoweb.it](#))



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.