



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

## SOMMARIO

Anno 24° - n° 3 19 gennaio 2025

### 1.1 EDITORIALE

Auto elettriche o auto a pedali?

### 3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Parmigiano e Grana in risalita"

### 4.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni". USDA tra sorprese e attese.

### 5.1 MACCHINE

"NOBILI per il futuro"

### 7.1 TG AMBIENTE

TG AMBIENTE del 12 gennaio 2025 ...- Imprese, 500 milioni per tecnologie green e digitali - (Video)

### 6.1 AGRIFOOD

TG AGRIFOOD del 15 gennaio 2025 - La dieta mediterranea spinge l'export Made in Ital. (Video)

### 9.1 LEGGENDE

L'origine

### 10.1 FINANZIAMENTI

Accordo UniCredit - Consorzio del Parmigiano Reggiano

### 11.1 SALUTE E BENESSERE

Il Magazine UK Decanter ha chiuso il 2024 nominando i "Wines of the Year 2024: Italy"

### 12.1 SALUTE E BENESSERE

Riflessologia Plantare riporta armonia al corpo

### 13.1 VINO REPORTAGE

Schnalshuberhof - Christian Pinggera

### 14.1 SATIRA

MinCulPop alias FACT-CHECKER?

### 15. SICUREZZA ALIMENTARE

Ancora allarme listeria, richiamate tre tipologie di formaggio del Sudtirolo con il marchio DEGUST.

## Editoriale

# Auto elettriche o auto a pedali?



Continuiamo il viaggio nello spettacolare mondo "green". Quella filosofia che, invece di risolvere i problemi li moltiplica. L'industria automotive europea sta facendo harakiri spalancando i mercati all'industria cinese, che ormai primeggia in ogni settore e quello dell'automobile è ora estremamente all'avanguardia. In Europa invece la mancanza di idee e strategie di lungo periodo hanno minato l'industria e ben presto le società civili cadranno nello sbandamento più assoluto e la. Povertà galopperà da nord a sud.

Di **Lamberto Colla** Parma, 19 gennaio 2025 - Nonostante sia palese la crisi in cui sta versando l'automotive europea a seguito di una politica Green demenziale, non sembra che vi siano ravvedimenti da parte della politica in generale e della Commissione Europea in particolare. Anzi si insiste sulla sovvenzione alla produzione di auto elettriche seppure sia evidente che il consumatore, piuttosto che acquistare una onerosa e inefficiente auto elettrica si tiene la sua vecchia automobile accettando passivamente le limitazioni imposte alla calpestabilità dei suoli urbani.

Forse uno spiraglio sta facendo il suo ingresso grazie a [Roberto Cingolani](#), ora AD di Leonardo. Infatti il manager e politico, dopo aver cambiato casacca ha deciso di commentare le politiche che lui stesso in precedenza sosteneva. Infatti, a seguito della sua nomina a [ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare](#) nel [governo Draghi](#), entrando ufficialmente in carica il 13 febbraio 2021, il primo marzo successivo diventa il primo [Ministro della transizione ecologica](#), fino al 22 ottobre 2022 era un esponente apicale di quella politica alla transizione ecologica basata su idee strampalate. Un vero e proprio esponente esecutore della politica green che oggi invece contesta e rinnega. "L'Europa, diciamo, ha fatto un po' una figura barbina - **sosteneva Cingolani** lo scorso 24 ottobre - perché noi pensavamo di essere furbi. Delocalizzavamo in Cina perché lì si pagava meno la manodopera, poi li producevano i chip, poi abbiamo avuto una serie di ideologi che ci hanno detto che le auto a batteria avrebbero risolto tutti i problemi del mondo, ma bastava fare due conti per capire che era una sciocchezza, altri ideologi che in piena crisi climatica sostenevano che si fa tutto con l'eolico e il fotovoltaico. Ecco, era tutto fisicamente sbagliato. Non era una questione di idee, era una questione di latta, di fisica, che non funzionava. Chi raccontava queste cose, oggi dovrebbe pagare il pegno delle cose che sono state fatte. Eppure siamo stati ubriachi abbiamo avuto una Commissione Europea ,che ha spinto in maniera ideologica e ora ci rendiamo conto che abbiamo distrutto filiere intere industriali. Non è



solo automotive, l'Italia in particolare, oltre a questo ha anche il costo dell'energia più alto perché ha rinunciato in maniera ideologica al nucleare e adesso ci rendiamo conto che è un po' più difficile competere".

**Meglio tardi che mai**, ma nel novero delle "ideologie" demoniache possiamo annoverare anche quella che ha portato alla vaccinazione su larga scala, sulla base di paure indotte, con farmaci sperimentali, che utilizzavano e utilizzeranno prodotti a mRNA che hanno prodotto una ampia serie di potenziali danni agli organismi, alimentando oltremodo il numero delle reazioni avverse, sia nell'immediatezza, sia a tempi ritardati, bombe biologiche a orologeria, in forza della ignoranza scientifica sugli effetti avversi causa mancanza di dati sperimentali.

**Ma tornando all'ideologia "gretina"** vediamo un po' quali sono i problemi che sostengono la crisi europea in capo automotive.

Tre sono le crisi che possiamo annoverare, in contemporanea, nel settore europeo dell'industria automobilistica:

- prima di tutto il confronto con il mercato cinese;
- Quindi al cambio di preferenze dei consumatori, soprattutto giovani;
- Infine le penalizzazioni economiche sui costruttori che non venderanno almeno il 22% di auto elettriche.

**Alfredo Altavilla** – già braccio destro di **Sergio Marchionne** in FCA e ora advisor per l'Europa di **BYD** – ha dichiarato a **RAI news.it**, quali secondo l'esperto sono i problemi dell'industria europea. "Altavilla dice che BYD non si presenta come un costruttore di automobili, ma come una tech company: per esempio, oltre a essere tra i maggiori produttori al mondo di pannelli fotovoltaici e di energy storage, BYD fornisce molti componenti elettronici alla Apple. Questo è il vero tasto dolente dell'industria europea: quella orientale, e anche americana, è un'industria nettamente più avanti nella trasformazione digitale, nel software. Ford, Toyota, Kia, Nissan, Hyundai, BYD producono auto più innovative e, quindi, più competitive di quelle che vengono prodotte in Europa. E tutto questo sui grandi mercati fa la differenza."

Giusto per dare un'ultima mazzata alla sprovveduta politica continentale, Altavilla ha concluso il suo intervento sostenendo che "La tecnologia dell'elettrico sarà una delle tecnologie che innoveranno la mobilità. L'errore dell'Europa, e dei costruttori europei, è stato quello di pensare che fosse l'unica. E di puntare tutto su questa tecnologia. Nel frattempo, gli altri sono andati avanti e hanno innovato l'auto e cercato nuove forme di alimentazione, vedi per esempio Toyota e il motore ad acqua che estrae idrogeno."

**Fosse efficiente l'auto elettrica, avrebbe incontrato un miglior mercato.**

Personalmente, in considerazione dei tempi di ricarica, i nostri frequenti viaggi verso Bruxelles, che generalmente durano tra le 10 e 12 ore in relazione al traffico per coprire i 1.100 km di distanza da



Parma, a livello teorico con almeno 4-5 soste si sarebbe sensibilmente dilatato il tempo d'arrivo (tra le 15 e le 18 ore). Un viaggio che, con il nostro mezzo euro 6 diesel 2.000 CC 194 CV, assecondando i limiti di velocità, particolarmente ridotti in Svizzera (tra 80 e i 110 km/h), ha realizzato un consumo medio di 20 km/litro e un costo inferiore ai 100€ a viaggio.

A questa esperienza personale, che per quanto ripetuta non è stata scientificamente registrata, voglio invece esporre un esempio di viaggio con auto **Full Electric** testimoniato da **Lorenzo Caroselli** che ha viaggiato per 768 km. Partenza da Mediaset a Coloro Monzese e arrivo a San Marcellino.

Il costo della ricarica era di 1€/KWatt e dopo 3,5 ore il cronista era ancora in prossimità di Modena dove è stata fatta la ricarica, ordinatamente in attesa in coda (circa 15 minuti) prima di poter agganciare le spine.

Alle 17,30 la terza sosta per la ricarica. Le colonnine in questa circostanza si sono spente, forse a causa delle troppe vetture in agganciate.

**Dopo 6 ricariche tra 30 e 60 minuti il conducente** ha deciso di fare tappa a Roma perché San Marcellino è ancora lontano. Ecco pronto al mattino per una nuova ricarica.

E così dopo **15 ore di viaggio, 8 ricariche** giungere finalmente a destinazione con una spesa di ben 133,69 € di sole ricariche.

Con la **medesima auto alimentata a diesel** il tempo impiegato sarebbe stato la metà e con un risparmio di spesa di carburante prossimo a **-50€**.

Quando le **accise** verranno trasferite sul chilowatt, il differenziale di **costo di viaggio** sarà ancor più ampio, senza pensare al rischio di incendio che, in caso di auto elettrica, non è possibile di spegnere attendendo solo l'esaurimento della batteria. Motivo per cui molte compagnie di navigazione vietano di trasportare auto elettriche.

Va bene la coerenza ma così facendo non si può escludere che la prossima tappa possa essere l'incattivazione dell'automobilina di latta a pedali.



**Sicura, silenziosa, a impatto zero** e attiva contro i costumi sedentari della vita moderna. La salute prima di tutto!

(Vignette di Romolo Buldrini l'Aquila)

-----&-----

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

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

<https://www.gazzettadellemilia.it/politica/item/48362-2025-clima-e-%E2%80%9Cverit%C3%A0%E2%80%9D-sempre-in-primo-piano>

<https://www.gazzettadellemilia.it/component/search/?searchword=Franco%20Prodi&ordering=newest&searchphrase=exact&limit=30>

<https://www.gazzettadellemilia.it/economia/item/44038-rivoluzione-green-un-progetto-avventato-con-video-intervista-prof-franco-prodi>

<https://www.google.com/search?client=safari&rls=en&q=crisi+dell%27auto&ie=UTF-8&oe=UTF-8&dlnr=1&sei=dA->



## LATTIERO CASEARIO

### Lattiero Caseario: “Cresce solo il Parmigiano”

Lattiero Caseario: “Parmigiano e Grana in risalita”

News Lattiero Caseario - n° 1 2° e 3° settimana - 13 gennaio 2025

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della II- III settimana 2025 “Latte spot altalenante e burro in contrazione” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL



Agroalimentare

## Lattiero Caseario: “Parmigiano e Grana in risalita”

News Lattiero Caseario - n° 1 2° e 3° settimana - 13 gennaio 2025

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della II- III settimana 2025 “Latte spot altalenante e burro in contrazione” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Borsa di Reggio Emilia 7/1/2025 (-)  
BURRO ZANGOLATO: 4,83 – 4,83 €/kg.

GRANA PADANO – Milano (13/1/2025)

– Il Grana Padano col nuovo anno riprende a salire.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 10,55 – 10,70 €/Kg. (+)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 11,65 – 11,95 €/Kg. (+)

- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 12,25 – 12,40 €/Kg. (+)

- Fuori sale 60-90 gg: 8,65 – 8,70 €/Kg. (+)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma 13/1/2025 – A Parma i listini sono ancora ben sostenuti. Gran rimbalzo anche a Milano.

PARMA (10/1/2025) MILANO (13/1/2025)

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 12,20 – 12,55 €/Kg. (+) - 12,10 – 12,40 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 12,75 – 13,00 €/Kg. (+) -

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 13,40 – 13,85 €/Kg. (+) - 13,70 – 13,90 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 14,20 – 14,45 €/Kg. (+) - 14,35 – 14,85 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 14,55 – 14,90 €/Kg. (+) - 14,90 – 15,45 €/kg (+)

PECORINO ROMANO DOP – Milano 13/1/2025 – A Milano i listini sono stabili.

MILANO (13/1/2025)  
-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](#))

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

di Redazione Parma, 13 gennaio 2025 -

LATTE SPOT – A Milano i listini sono in ribasso tranne lo scremato pastorizzato estero che segna un forte rimbalzo. La borsa di Verona è rimasta chiusa per tre settimane e all'apertura è in forte flessione negativa. Latte Bio milanese in lieve rialzo.

VR (13/1/2025) MI (13/1/2025)  
Latte crudo spot nazionale 60,83

59,80 60,83(-) 56,19 59,28 (-)  
23,29 25,36 (=) 20,70 22,25 (+)

Latte spot BIO nazionale  
69,08 70,62 (+)

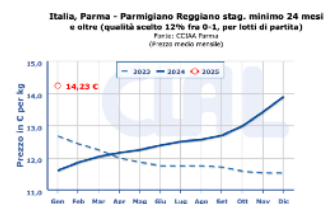
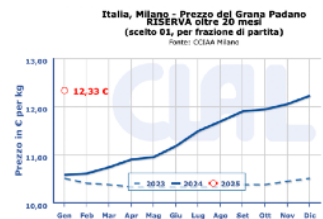
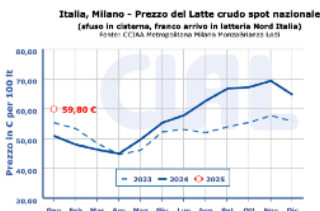
BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano, i prezzi si contraggono sensibilmente di altri -20 cent euro e la panna cede anch'essa. Alla borsa di Parma il burro cede sensibilmente, alla Borsa di Reggio Emilia altrettanto. Cede anche la panna alla borsa veronese - Margarina stabile anche a novembre.

Borsa di Milano (13/1/2025)

BURRO CEE: 7,23 Kg. (-)  
BURRO CENTRIFUGA: 7,38 €/Kg. (-)  
BURRO PASTORIZZATO: 5,43€/Kg. (-)  
BURRO ZANGOLATO 5,23 €/Kg. (-)  
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 3,52 €/Kg. (-)  
MARGARINA dicembre 2024: 1,70 – 1,80 €/kg (+)

Borsa di Verona (13/1/2025)  
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 3,45 – 3,55 €/Kg.

Borsa di Parma (10/1/2025) (-)  
BURRO ZANGOLATO: 4,83 €/Kg.







## CEREALI

### “CEREALI E DINTORNI”. USDA TRA SORPRESE E ATTESE.

A seguire i dati USDA di venerdì (10/1/2025 ndr) con il rapporto sulle giacenze Usa al 1/12/2024 (in milioni di t) e stima delle semine di grano invernale Usa (in milioni di acri) hanno movimentato e stanno movimentando il mercato

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

## “Cereali e dintorni”. USDA tra sorprese e attese.

A seguire i dati USDA di venerdì (10/1/2025 ndr) con il rapporto sulle giacenze Usa al 1/12/2024 (in milioni di t) e stima delle semine di grano invernale Usa (in milioni di acri) hanno movimentato e stanno movimentando il mercato

Chicago chiusure del 10.01.2025			
SEMI	gen 1013,4 (+21,2)	mar 1025,2 (+26,2)	mag 1038 (+27,2)
FARINA	gen 290,6 (+1,2)	mar 296,3 (-1)	mag 311,8 (+6,7)
OLIO	gen 45,05 (+2,77)	mar 45,58 (+2,82)	mag 45,92 (+2,76)
CORN	mar 476,4 (+14,4)	mag 479,4 (+15)	lug 482 (+14)
GRANO	mar 536,6 (-3,2)	mag 542,4 (+2,4)	lug 554,2 (+9,4)
Tra parentesi le variazioni sulla società precedente in contesimi di dollaro per Bushel per semi, corn e grano. In dollari per tonnellata cotta per la farina.			
Melli chiusure del 18.01.2025			
CORN	mar 213,75 (+2,5)	giu 219,75 (+2)	ago 224,25 (+2)
GRANO	mar 233 (+3,75)	mag 238,25 (+3,75)	set 229,75 (+2)
COLZA	feb 542,5 (+9,25)	mag 538,25 (+9,75)	ago 492,25 (+7,25)
Tra parentesi le variazioni sulla società precedente in euro per tonnellata.			

Di Mario Boggini e Virgilio Milano, 13 gennaio 2025 -

### PRODUZIONI USA 2024/25: SORPRESA!!

con quasi 6 mmt sotto attese quindi fattore rialzista  
semi di soia 2 mmt circa sotto attese quindi fattore rialzista grano senza sorprese dato neutro

### STOCK FINALI USA 2024/25:

con e soia sotto attese fattori rialzista grano nelle attese dato neutro

### STOCK USA AL 1/12/24:

sorpresa per semi di soia 3,57 mmt sotto attese  
fattore rialzista corn 2 mmt sotto attese; fattore rialzista  
grano da attese quindi fattore rialzista

ACREAGGIO GRANO INVERNALE USA: sopra le attese fattore ribassista

### STOCK MONDO FINALI 2024/25: sorpresa

per semi di soia circa 4 mmt sotto attese fattore rialzista  
corn poco sotto attese; potrebbe essere un dato neutro, ma anche potrebbe essere rialzista grano sopra attese fattore ribassista

PRODUZIONI SUD AMERICA: INVARIATE  
fattore neutro

Export Russia da 47 a 46 ex 55,5 delta dato molto significativo! Export cron Ucraina invariato (ma è fermo a inizio dicembre) Import Cina da 14 a 13 ex 23,41 delta dato molto significativo! Import Cina soia invariato a 109 ex 112

Dati da “Pellati informa” e considerazioni dott. Mario Boggini. E’ presto per capire le conseguenze, ma di certo il mix non è ribassista; poi occorrerà attendere le decisioni di Trump ... e si vedrà.



### Indici Internazionali al 14 gennaio

2025

L'indice dei noli b.d.y. è salito a 1.048 punti, il petrolio wti è salito a 76 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,02156 ore 08,19

Indicatori del 14 gennaio 2025		
Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
1.048	1,02156 ore 08,19	73600 \$/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-srl-milano.it)







## AGRO MECCANICA



Con questa configurazione produttiva, che conta quindi di tre equilibratrici e tre isole di saldatura, il reparto rotori è in grado di produrre in tempi rapidi oltre 10 km di rotori all'anno con misure da 90 cm a 4,5 m.

<https://www.gazzettadellemia.it/economia/itemlist/user/985-nobili-spa>

(Nobili.com)



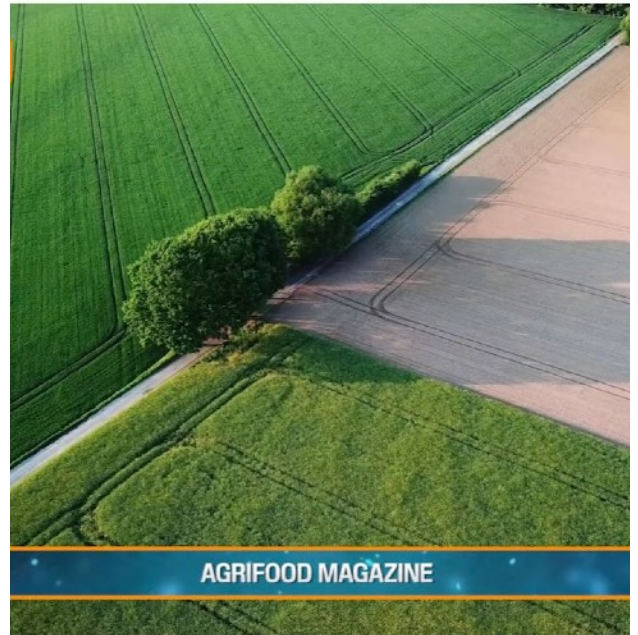




## BREVI

### TG AGRIFOOD del 15 gennaio 2025 - La dieta mediterranea spinge l'export Made in Ital. (Video)

```
<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 class="resp-
container"><iframe class="resp-iframe"
src="https://video.italpress.com/player/
7MXw" frameborder="0"
allowfullscreen></iframe></div>
```



ROMA (ITALPRESS) 15/01/2025, 18:36:44 - In questo numero di Agrifood Magazine, prodotto dall'Italpress in collaborazione con TeleAmbiente: - 20 milioni in più per il Fondo Grano Duro - Nasce il Gruppo di lavoro europeo sul futuro dell'agricoltura - La dieta mediterranea spinge l'export Made in Italy - Formazione continua per un pane di qualità, un esempio dalla Sicilia mgg/abr/gtr

teleambiente

<https://youtu.be/SPK0oUHPTsw>

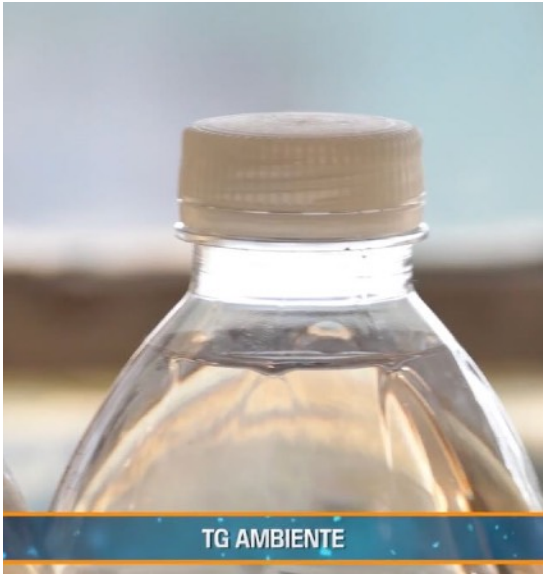
<https://video.italpress.com/home/videocategory/2K>

<https://>





## AMBIENTE



### TG AMBIENTE del 12 gennaio 2025 ...- Imprese, 500 milioni per tecnologie green e digitali - (Video)

```
<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
class="resp-container"><iframe
class="resp-iframe" src="https://
video.italpress.com/player/NGkp"
```

frameborder="0" allowfullscreen></iframe></div>

ROMA (ITALPRESS) 12/01/2025, 15:00:00 - In questo numero del Tg Ambiente, prodotto dall'Italpress in collaborazione con TeleAmbiente: - Imprese, 500 milioni per tecnologie green e digitali - Nuove regole per le bottiglie di plastica - Crisi climatica, a rischio la produzione alimentare mondiale - Formazione continua, così nasce una biofactory nel cuore del Lazio mgg/gtr/col teleambiente



<https://youtu.be/i9QuySFRMJE>

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

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







FINANZIAMEN

TO

## Accordo UniCredit - Consorzio del Parmigiano Reggiano



Sostegno mirato per le imprese della Dop

UniCredit e Consorzio del Parmigiano Reggiano hanno siglato un nuovo accordo per affiancare le aziende del territorio, supportandole nella realizzazione degli investimenti e nel loro percorso di crescita, con l'obiettivo di rafforzarne le potenzialità di sviluppo, sostenendone la liquidità e rispondendo alle necessità determinate dal contesto di mercato.

Grazie a questa convenzione la Banca renderà tra l'altro disponibili per le imprese afferenti al Consorzio soluzioni specifiche che coprono esigenze di credito su tutta la filiera, riservando priorità nella valutazione delle istanze e un sostegno mirato, in termini di credito e consulenza, attraverso il supporto di un team di specialisti e grazie alle sinergie di network del Gruppo.

Il Consorzio, inoltre, a richiesta degli associati consegnerà un'asseverazione che garantisca la presenza delle forme di formaggio, di proprietà e libere da vincoli, in stagionatura nei magazzini dei caseifici e/o di terzi. Tale asseverazione del Consorzio potrà essere presentata a corredo di una eventuale richiesta di finanziamento da parte del cliente.

“Siamo orgogliosi del nuovo importante accordo raggiunto con UniCredit”, dichiara Nicola Bertinelli, Presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. “Da tempo il Consorzio ha avviato tavoli di confronto con i principali istituti di credito italiani per andare incontro alle esigenze dei produttori di Parmigiano Reggiano e dare loro risposte concrete. In anni caratterizzati dalle incognite legate alle incertezze macroeconomiche causate dai conflitti in corso, quali il caro energia, l'incremento del costo delle materie prime e un'inflazione crescente, questa è un'ottima opportunità di sviluppo per offrire alle nostre aziende nuove occasioni di accesso al credito, garantire loro liquidità nei mesi in cui la nostra Dop matura sulle scalere, renderle più solide e favorirne la crescita e lo sviluppo”.

Andrea Burchi, Regional Manager Centro Nord UniCredit, commenta: “La rinnovata sinergia con il Consorzio del Parmigiano Reggiano conferma l'impegno del nostro Gruppo a supporto di una filiera d'eccellenza del comparto agroalimentare italiano. Questa convenzione, infatti, offre un canale privilegiato di comunicazione e operativo con la banca. Mettiamo a disposizione delle imprese afferenti la nostra esperienza, i nostri specialisti e soluzioni mirate in grado di accompagnare in concreto la crescita delle aziende locali in un'ottica di sostenibilità e innovazione. Tutto ciò è in linea con la nostra missione di business e con il nostro principale obiettivo: garantire leve funzionali allo sviluppo dell'economia e al benessere dell'intero territorio”.



## VINO

### Il Magazine UK Decanter ha chiuso il 2024 nominando i “Wines of the Year 2024: Italy”

Secondo l'Italy Regional Editor, **James Button** entrano nella lista, Ferrari, Poggio di Sotto, Conti Costanti, Tenuta San Guido, San Leonardo, G.B. Burlotto, Bertani, Allegrini, Girolamo Russo e Florio

Di **Mario Vacca** Parma, 13 gennaio 2025 - Da Nord a Sud, dai classici agli storici passando per le scoperte più prestigiose è un compendio del vino italiano in dieci grandi bottiglie, partendo dalle bollicine, grandi protagoniste degli ultimi anni, con un caposaldo della spumantistica italiana, quale il **Riserva Lunelli 2009 di Ferrari**. D'obbligo il passaggio in Toscana tra Montalcino e Bolgheri, ovvero il **Brunello di Montalcino 2019 di Poggio di Sotto**, cantina del gruppo Colle Massari di Claudio Tipa, ed il **Brunello di Montalcino 2019 della storica Conti Costanti**, mentre per Bolgheri il **Sassicaia 2021 della Tenuta San Guido**.

Per le Langhe la scelta ricade su uno dei cru più famosi, il **Barolo Monvigliero 2020 di G. B. Burlotto**, nome tra quelli che hanno segnato la storia del territorio; Si torna in Trentino per il **San Leonardo Vigneti delle Dolomiti 2019 della Tenuta San Leonardo**, perla della famiglia Guerrieri Gonzaga. In pochi chilometri si arriva Valpolicella, grande territorio rossista del Veneto, con i vini di due top brand, l'**Amarone della Valpolicella Classico 2019 di Allegrini**, ed il **single vineyard Ognisanti di Novare Valpolicella Classico Superiore 2020 di Bertani**, del gruppo Angelini Wines & Estates.

Con un volo al Sud si arriva in Sicilia dove non manca un riferimento all'Etna, territorio che ormai è una realtà affermata del vino italiano, con una delle sue cantine più celebrate, la **Girolamo Russo**, con l'**Etna Rosso Feudo 2022**, ed infine la scelta di un pezzo di storia il **Semisecco Superiore Riserva Marsala 2001 di Florio** del gruppo Duca di Salaparuta.



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

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

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

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

Un iter professionale che mi ha consentito di sviluppare negli anni competenze in vari ambiti, dalla sfera Finanziaria, Amministrativa e Gestionale, alle dinamiche fiscali, passando attraverso esperienze di "start-up", M&A e Turnaround, con un occhio vigile e sempre attento alla prevenzione del rischio d'impresa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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





SALUTE E

BENESSERE

## Come la Riflessologia Plantare riporta armonia al corpo

Di **Giovanna Cappeller** ([Quotidianoweb.it](https://www.quotidianoweb.it)) Roma, 13 gennaio 2025 - Il piede, silenzioso protagonista del nostro cammino, è la base che ci sostiene e ci connette alla terra. Ogni passo che facciamo è un atto di scambio, un fluido incontro tra il nostro corpo e il mondo che ci circonda. Il piede assorbe le energie della terra, le trasmette al nostro corpo e, attraverso un linguaggio nascosto, racconta la storia di ogni nostro movimento e stato emotivo.

In questo piccolo microcosmo, che racchiude in sé tutta la complessità dell'organismo umano, si cela il potenziale per ristabilire l'equilibrio, per rigenerare il corpo e la mente. La Riflessologia Plantare, con la sua antica saggezza, ci invita a tornare a questo punto di partenza. Stimolando specifiche aree del piede, questa tecnica ci permette di ritrovare l'armonia, intervenendo su disturbi fisici e psichici. Un viaggio che parte dal nostro cammino e, attraverso il tocco delicato, ci guida verso il benessere.



### Le origini

La Riflessologia affonda le radici in pratiche antiche, risalenti a migliaia di anni fa. Tecniche simili si trovano nella Cina del 4000 a.C., nell'Antico Egitto e tra le tribù native americane. Tuttavia, la Riflessologia Plantare come la conosciamo oggi è il frutto delle teorie sviluppate all'inizio del Novecento. Nel 1913, il medico William Fitzgerald introdusse la "terapia zonale", teorizzando che la pressione sui piedi potesse avere effetti anestetici su altre parti del corpo.

Negli anni Trenta e Quaranta, la fisioterapista Eunice D. Ingham amplificò queste teorie, creando una mappa dettagliata dei punti riflessi. Fu lei a coniare il termine "Riflessologia", teorizzando che esistesse una corrispondenza tra le diverse aree del corpo e specifici punti sui piedi e sulle mani. In Italia, questa disciplina si diffuse grazie agli studi di Giuseppe Calligaris e Nicola Gentile.

### La Riflessologia Plantare: un viaggio naturale verso l'armonia del corpo

La Riflessologia Plantare è un metodo naturale e potente, capace di favorire il benessere e mantenere il corpo in equilibrio. Ogni trattamento non si limita a un semplice massaggio, ma diventa un'occasione per esplorare lo stato energetico degli organi. La "diagnosi d'organo" in Riflessologia considera ogni organo da una prospettiva fisica, psicologica ed energetica, offrendo la possibilità di ristabilire un equilibrio profondo che coinvolge corpo, mente ed energia.

I punti dolenti del piede sono segnali d'allarme che permettono di individuare disarmonie prima che si manifestino come malattia. La Riflessologia, in questo senso, diventa uno strumento di prevenzione.

### Dolore e Riflessologia Plantare: cosa ci raccontano i nostri punti riflessi?

La Riflessologia Plantare è un cammino verso il nostro equilibrio interiore. Ogni dolore in un punto riflesso può essere il linguaggio del corpo che ci avverte di tensioni o disarmonie. Tuttavia, non sempre il dolore in una zona corrisponde a un problema specifico nell'organo relativo. Il piede è un mondo complesso, capace di ospitare dissonanze proprie, come calli ossei, speroni calcaneari, cisti, neuroma di Morton o contratture, che possono essere scambiati per dolori agli organi riflessi.

Anche se la Riflessologia può sembrare una tecnica semplice, richiede una visione più ampia, una sensibilità che vada oltre l'aspetto fisico. Il riflessologo, infatti, non è solo un "tecnico" ma un interprete, un osservatore attento della storia che ogni piede racconta. La sua preparazione non è solo medica, ma anche empatica e filosofica: deve conoscere l'anatomia e la fisiologia, ma soprattutto comprendere il corpo come un tutto, un flusso che può essere



## SALUTE



turbato in mille modi diversi. Solo così potrà cogliere i segnali e, se necessario, accompagnare la persona verso un'altra forma di cura, in grado di restituirle il benessere che cerca.

### Le Teorie alla base della stimolazione Riflessologica e i suoi effetti

La stimolazione riflessologica agisce sul corpo secondo diverse teorie che, sebbene complesse, si riflettono in esperienze tangibili di benessere. I principali approcci teorici sono:

- **Teoria della stimolazione nervosa:** la pressione sui punti riflessi attiva le terminazioni nervose, inviando segnali al cervello che stimolano l'intervento sull'organo corrispondente.

- **Teoria dei canali energetici:** il corpo è attraversato da canali energetici che collegano gli organi alle aree riflesse. La stimolazione di questi punti attiva il potere auto-curativo del corpo.

- **Teoria del potenziale elettrico:** la pressione sulle zone riflesse attiverebbe la circolazione elettrica tra i vari organi stimolando quelli

che sono più in sofferenza a funzionare meglio.

- **Teoria della liberazione di ormoni:** stimolare i punti doloranti sul piede invia segnali al cervello per favorire la produzione di endorfine, riducendo sia il dolore fisico che la sofferenza dell'organo riflesso.
- **Teoria della stimolazione del sistema sanguigno e linfatico:** la riflessologia può migliorare la circolazione sanguigna e linfatica, contribuendo all'eliminazione delle scorie e al recupero di un benessere generale.
- **Teoria delle influenze sui neurotrasmettitori:** l'effetto rilassante della Riflessologia potrebbe ridurre l'eccesso di sostanze eccitanti come il cortisolo e l'adrenalina, favorendo un miglior equilibrio psicofisico e una maggiore disponibilità di serotonina.
- **Teoria delle influenze psicologiche secondo la Medicina Tradizionale Cinese:** in base a questa visione, ogni organo è legato a un'emozione e a un comportamento. Il trattamento di specifiche aree riflessologiche aiuta gli organi a ritrovare il loro equilibrio, producendo una risposta psicofisica positiva.

### Cosa si può trattare con la Riflessologia Plantare?

La Riflessologia Plantare offre numerosi benefici, i suoi effetti positivi si percepiscono sia sul piano fisico che emotivo. Questo trattamento non ha controindicazioni significative, ed è utile tanto a chi è in buona salute quanto a chi affronta disarmonie più profonde.

La Riflessologia può integrare il trattamento di disturbi come emicranie, cefalee, tensioni muscolari, disturbi digestivi, stress, ansia, insonnia e squilibri ormonali. In molti casi, il risultato è una sensazione di vitalità e di equilibrio ritrovato, che accompagna la persona nella vita quotidiana.

Ogni trattamento è come una carezza per il corpo, capace di rilassare profondamente o di infondere nuova energia, a seconda della tecnica utilizzata. In ogni caso, la Riflessologia Plantare si conferma uno strumento prezioso per affrontare ogni disarmonia, supportando anche chi segue trattamenti con la medicina allopatrica, con un tocco che penetra fino alle radici dell'essere.

#LinguaggioDeiPiedi





VINO

REPORTAGE

## Schnalshuberhof - Christian Pinggera



Di Mario Vacca Merano, 14 gennaio 2025 - Il Maso Schnalshuberhof è immerso tra viti e meleti sopra Lagundo dove torno sempre volentieri, Christian è impegnato con alcuni clienti e colgo l'occasione per scattare qualche foto.

La prima impressione è che in questo angolo di paradiso sia Madre Natura a regnare sovrana; passeggiando

tra vigneti e meleti mi ha attraversato una sensazione di quiete armonica e più di una volta ho avuto la sensazione che, tra una vite e l'altra, si manifestasse la Dea delle vigne, una sensazione che non mi ha mai abbandonato e che, approfondirò nel corso delle successive interviste in Burgraviato. Ora i rami sono spogli, mi piacerebbe ritornare durante la fioritura o nel corso della raccolta, dell'uva o dei frutti, tutto coltivato secondo i dettami dell'agricoltura biologica.

Ad un certo punto sento chiamarmi e ritorno alla piccola bottega dove stringo la mano a Christian, un uomo dall'aspetto ben piantato, mani forti ed uno sguardo penetrante dettato dalla profondità dei suoi occhi.

Mi invita a salire al piano di sopra, ci accomodiamo nella caratteristica stuben ed inizia a parlarmi della storia del Maso che è menzionato per la prima volta in alcuni documenti risalenti al 1318, nei quali già si parla di uve e di tasse; condotto a lungo come allevamento e, successivamente, come azienda di coltivazione frutti-vinicola, da più secoli è arrivato ai giorni nostri sempre gestito dalla famiglia di Christian. Il Maso è citato in tantissime guide gastronomiche, una notorietà che non ha cambiato il carattere rurale e tradizionale del posto, i principi ed i valori con i quali Christian gestisce l'attività ma ancor più l'amore tangibile per la terra in cui vive. Christian non solo ha frequentato la Scuola professionale per la frutticoltura e la viticoltura ed ha studiato tecnologia delle bevande a Vienna ma è un grande appassionato di storia e nel corso dell'intervista ci perdiamo in un vero e proprio viaggio nel passato del Sud Tirolo dal quale ne esco con un accrescimento culturale della realtà tirolese, dei flussi migratori da Svizzera ed Austria che nel passato hanno caratterizzato questi posti, delle popolazioni retoromanze, della lingua ladina, etc. Ho sempre ritenuto che studiare la storia di un popolo sia la migliore soluzione per comprenderne gli usi ed i costumi attuali ed oggi ne ho avuto tangibile dimostrazione. Coadiuvato dalla famiglia e da un collaboratore che ho avuto la fortuna di vedere all'opera, Christian si occupa di tutte le faccende del Maso, governa vigneto e cantina, distilla l'acquavite, coltiva le mele e riceve i clienti nell'osteria contadina dove si cucina, serve e mangia in modo non convenzionale, proprio come questa famiglia contadina fa da decenni. Grazie alla produzione di tanti alimenti differenti gli ospiti non godranno mai dello stesso menù perché si cucinano e servono soltanto prodotti di stagione; secondo Christian non è importante solo il modo in cui si cucina, ma sono fondamentali anche i prodotti di partenza. "La coltivazione biologica si fonda su conoscenze antichissime che vengono aggiornate con conoscenze moderne. Si genera così un tipo di agricoltura più pulita, salutare, moderna ed efficiente in termini di risparmio delle risorse", è tangibile l'orgoglio di essere un contadino che conosce e comprende i prodotti proposti agli ospiti.



Sino al 1997 le uve raccolte sono state conferite esclusivamente alla Cantina di Merano della quale la famiglia è socia - quando - con l'avvio dell'agriturismo, hanno riattivato la cantina precedentemente realizzata dal nonno, iniziando a vinificare gran parte delle uve per gli avventori del locale. Permettere ai clienti di portar via parte delle prelibatezze prodotte al maso è stata l'idea alla base della bottega aperta qualche anno dopo l'avvio dell'attività culinaria.

Con 2,5 ettari di vigneti, parte di proprietà ed in parte locati, a seconda delle annate si vinificano circa 120 ettolitri tutto in biologico tra varietà classiche e piwi, imbottigliando tra le 20 e le 25 mila unità. Nel prosieguo dell'intervista Christian racconta che nei 40 anni di attività ed in particolar modo negli ultimi anni, ha visto crescere le problematiche e le difficoltà per raggiungere un prodotto di qualità. Combinare la conservazione della tradizione con l'apertura alle innovazioni significative è un valore importante per Christian che, nel Burgraviato, è stato uno dei primi produttori a sperimentare varietà resistenti ai funghi. Oltre ai noti classici altoatesini Pinot Bianco, Vernatsch e Pinot Nero, coltiva le vecchie varietà locali quasi estinte come il Fraueier mentre sta progressivamente diminuendo la coltivazione di Schiava per le difficoltà di quest'uva nell'adattarsi alle mutate condizioni climatiche in particolar modo quando coltivate con metodi biologici. Le vinacce sono reimpiagate nella produzione della grappa che anche cura in prima persona malgrado la constatazione di una graduale diminuzione del consumo di questo prodotto da parte della clientela.

Le bottiglie sono tutte destinate al consumo interno dell'agriturismo o per la vendita diretta ai clienti, soltanto l'unico Doc, il Sauvignon Blanc, è distribuito sul mercato attraverso un amico enotecario.

Interessantissima la modalità di allevamento delle viti e di produzione del vino, cura tutto in prima persona e crea un confronto continuo con altri produttori della zona attraverso riunioni e degustazioni avvalorando il lavoro di coloro che, con impegno e sacrificio, raggiungono dei risultati straordinari.

Un sano e piacevole stile di vita quello di Christian e della famiglia che si riflette anche nei loro pregiati vini.

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/>



## VINO REPORTAGE

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/>

Nona Parte: <https://cibusonline.net/distilleria-privata-wezl/>

Decima Parte: <https://cibusonline.net/reportage-tra-vignaioli-e-cantine-del-burgraviato-5/>

Undicesima Parte: <https://cibusonline.net/reportage-tra-vignaioli-e-cantine-del-burgraviato-11-capitolo/>

Dodicesima Parte: <https://cibusonline.net/cantine-oberrstain-joachim-wolf/>

Tredicesima Parte: <https://cibusonline.net/reportage-tra-vignaioli-e-cantine-del-burgraviato-13/>

Quattordicesima Parte: <https://cibusonline.net/maso-biedermannhof/>

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](mailto:mvacca@capri.it)

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







## MinCulPop alias FACT-CHECKER?

Ci aveva già pensato **Mussolini** quando nel 1922 istituì il **Ministero della cultura popolare**, noto con l'abbreviazione **MinCulPop**, usata ormai in modo spregiativo ed ironico.

Tale ministero era nato con il compito di controllare tutti i canali d'informazione, compreso il cinema, e di piegarli alla propaganda fascista.

Alcuni anni dopo, anche la Germania di Hitler fece lo stesso, e nel 1933 fondò il **Ministero della propaganda** con analoghe mansioni.

In realtà prima che in Italia e in Germania, nel 1917 la libertà di parola fu limitata da Lenin in Unione Sovietica, attraverso un decreto che vietò ogni sorta di pubblicazione contraria al regime. Dopo di lui, Stalin creò la **Direzione generale per gli affari letterari e artistici**, il così detto **Glavlit**, con il compito di esaminare ed eventualmente censurare tutto ciò che doveva essere pubblicato, disegni e fotografie comprese.

Col passar del tempo la voglia di alcuni governi di "limitare" la libertà di parola non si è mai sopita del tutto. In epoca più moderna, nel 2009 l'allora Presidente della Federazione Russa **Dmitrij Medvedev**, ha emesso un decreto per l'istituzione di una **Commissione per il contrasto ai tentativi di falsificare la storia ai danni degli interessi della Russia**.

E gli Americani? Si sa, loro non vogliono mai essere secondi a nessuno. Ecco che agli inizi degli anni 2000, in particolare sotto le amministrazioni Bush e Obama, nascono i primi organismi di "controllo dei fatti", i cosiddetti **fact-checker**, con il compito di controllare/verificare i fatti citati nelle notizie e le relative fonti.

Sempre di controllo si tratta.

**E chi controlla i controllori?** Chi garantisce reale e specchiata imparzialità da parte loro? Chi li finanzia?

È lecito pensare che chi li finanzia li possa anche condizionare a proprio vantaggio?

Falcone sosteneva che basta seguire i soldi per trovare la mafia. Vale anche per l'informazione?

In questi giorni Meta annuncia di voler liberare i suoi social dall'attività di fact-checking.

Questa è una buona notizia. Ma una rondine farà primavera?

Satileaks by Gianfranco Colella [quotidianoweb.it](http://quotidianoweb.it) - 12 gennaio 2025 -



## Ancora allarme listeria, richiamate tre tipologie di formaggio del Sudtirolo con il marchio DEGUST.

**Lo segnala il ministero della Salute su segnalazione del produttore per rischio microbiologico**

Tre nuovi avvisi di richiamo alimentare sono stati diffusi oggi, 14 gennaio 2025 dal Ministero della Salute. Dopo quello dei giorni scorsi,

proseguono i ritiri dal commercio di lotti di formaggio di un marchio italiano causati dal rischio microbiologico. Il ministero della Salute ha segnalato infatti il richiamo cautelativo da parte del produttore, attraverso il suo portale dedicato agli "Avvisi di sicurezza e ai Richiami di prodotti alimentari da parte degli operatori", per rischio microbiologico di tre tipologie di formaggio. Nello specifico rispettivamente si tratta del lotto di produzione 10344 del formaggio a pasta molle, latte crudo, affinato con spezie "Pfiffikas", venduto in forme intere dal peso variabile con scadenza del 03/02/2025. Del lotto 10317 del prodotto a pasta molle, latte crudo, affinato con noce moscata, foglie di vite "Muscatis", venduto in forme intere dal peso variabile con scadenza dell'08/02/2025. E per ultimo del lotto 10349 del formaggio a pasta molle, latte crudo, affinato con Whisky e caffè "Kaffalat", venduto in forme intere dal peso variabile con scadenza del 04/02/2025. Il motivo è la "possibile presenza di *Listeria monocytogenes* per contaminazione degli ambienti e superfici di lavoro. L'azienda DEGUST KG s.a.s des Baumgartner J. & Co., con stabilimento attivo a Vahrn, nella provincia autonoma di Bolzano in Trentino-Alto Adige, in via Bsackerau 1, (marchio di identificazione IT Q0K03), ha prodotto le tre tipologie di formaggio richiamato. La *Listeria Monocytogenes* è un batterio presente nell'ambiente, compreso quello alimentare. Sebbene la maggior parte delle persone possa sperimentare solo sintomi lievi o nulla affatto in seguito all'assunzione di cibi contaminati, alcuni individui sono particolarmente vulnerabili agli effetti della listeriosi, la malattia causata da questo batterio. Le persone più a rischio includono donne in gravidanza, neonati, anziani e individui con un sistema immunitario compromesso. La listeriosi può manifestarsi con sintomi quali febbre, brividi, dolori muscolari, nausea e altri disturbi gastrointestinali. Nei casi più gravi, può portare a complicazioni serie come meningite, aborto spontaneo nelle donne in gravidanza e persino alla morte nei casi estremi. La pericolosità della *Listeria Monocytogenes* deriva dalla sua capacità di sopravvivere e proliferare anche a temperature basse, come quelle tipiche dei frigoriferi. Ciò significa che anche se il prodotto contaminato viene conservato correttamente, il rischio di contaminazione resta presente. Di conseguenza, è cruciale prestare particolare attenzione ai richiami e alle indicazioni fornite dai produttori riguardo ai prodotti potenzialmente contaminati. Per precauzione, Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", raccomanda di non consumare i prodotti con il numero di lotti segnalati e restituirli al punto vendita d'acquisto dove saranno rimborsati o al Servizio igiene degli alimenti e nutrizione della ASL locale. In caso di sospetto consumo di prodotti a rischio o di sviluppo di sintomi correlati alla listeriosi, è fondamentale consultare immediatamente un medico per una valutazione e un trattamento appropriati.

(Lecce 13 gennaio 2025)



## CIBUS

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

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

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

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

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

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

codice fiscale - partita iva  
01887110342

iscritta al registro imprese di  
Parma 24929

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

**direttore responsabile**  
lamberto colla





# Nuova Editoriale

## Società Cooperativa

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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