



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

SOMMARIO

Anno 24° - n° 5 2 febbraio 2025

1.1 EDITORIALE

Tra deportazione, respingimenti, espulsioni e rimpatri... il grande inganno!

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Continua la salita del Padano e del Parmigiano"

4.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni". In attesa degli effetti degli ordini esecutivi di Trump

5.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni". Soia: inversione di tendenza.

6.1 MACCHINE

Segnali di miglioramento nell'indice del clima economico (CEMA)

8.1 TG AMBIENTE

TG AMBIENTE del 26 gennaio 2025 ... - Aeroporti, a Fiumicino il più grande impianto fotovoltaico d'Europa - (Video)

9.1 AGRIFOOD

TG AGRIFOOD del 29 gennaio 2025 - L'olio tunisino 'low cost' invade il mercato italiano (Video)

10.1 CIOCCOLATO E SALUTE

Benefici (e rischi) del cioccolato

11.1 PARMIGIANO REGGIANO

Casello D'oro Awards: Il Consorzio Del Parmigiano Reggiano Celebra al British Museum di Londra la seconda edizione del premio

12.1 SALUTE E BENESSERE

"Dimmi come digerisci e ti dirò come stai": Scopri il legame tra digestione e salute secondo il Metodo Adamski

14.1 ECOSOSTENIBILITA'

Innovazione ecosostenibile: la rivoluzione della plastica idrosolubile ottenuta dagli scarti del pesce

16.1 PROSCIUTTO

Il Consorzio Del Prosciutto Di Parma "Ritorna Al Futuro" con McCann La rinnovata collaborazione coinvolgerà la comunicazione di brand ed eventi esperienziali per tutto il 2025

18.1 SATIRA

OM.S

19.1 LATTE CASEIFICAZIONE

Prezzo "a riferimento" del latte ad uso industriale per la campagna casearia III quadrimestre 2023

20. POMODORO

Campagna pomodoro 2025, raggiunto in tempi record l'Accordo Quadro d'Area Nord.

Editoriale

Tra deportazione, respingimenti, espulsioni e rimpatri...il grande inganno!



Deportazione. E' il termine utilizzato dalla maggior parte dei media mainstream per indicare il rimpatrio degli irregolari presenti sul territorio statunitense. Un termine che richiama la deportazione degli ebrei dei quali si è celebrato l'ottantesimo dalla Shoah proprio lo scorso 27 gennaio, richiamando perciò gli orrori nazi fascisti. L'inganno della traduzione "malefica".

Di **Lamberto Colla** Parma, 2 febbraio 2025 - D'altronde Elon Musk è stato etichettato come fascista, oggi che sostiene Donald Trump, quando la sinistra e i DEM avrebbero più propriamente chiamarlo "traditore", alla pari degli altri miliardari della **silicon valley**, impegnati a sostenere **Biden** nella precedenti elezioni. Anzi, come ha ricordato il corrispondente dagli USA **Federico Rampini**, che non può dirsi di destra, la **Kamala Harris** fu una scoperta di Elon Musk.

Ma oggi è tutto cambiato! Trump, quello che ha dichiarato di alienare la filosofia **woke**, di ripristinare i **due generi**, di far chiarezza sul **periodo oscuro della pandemia** e che vuol porre rimedio alla guerra in **Ucraina** fortemente voluta dagli statunitensi come limpidamente dichiarato da **Robert Kennedy Jr.** e infine, ha tutta l'intenzione di dare una "raddrizzata" alla politica e alla influenza della OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) così come pure alla demenziale politica **GREEN** che tanti danni sta producendo alle economie occidentali.



Siamo praticamente certi che se la medesima operazione fosse stata siglata da Biden o Obama o altro DEM, sarebbe stata esaltata come una chiara e limpida operazione di **rimpatrio** di delinquenti comuni che si erano introdotti illegalmente nel territorio a stelle e strisce.

Ma un **fascistone** come il Tycoon non poteva che scatenare una **deportazione**, dopo una dura e repressiva azione di **rastrellamento**. Già perché a precedere una deportazione c'è sempre, sin dai tempi delle leggi razziali del "ventennio", un "rastrellamento".

Il "**rastrellamento**" invece, altro non è che la cattura di



delinquenti irregolari che già avevano compiuto atti criminali e guarda caso, nelle immagini televisive i deportati erano tutti "maschi", nessuna badante o madre di famiglia pronta a strapparsi le vesti pur di integrarsi.

Una generale, diffusa e sconcertante, quanto inqualificabile, manipolazione vera e propria del significato delle parole, atte a trarre in inganno i lettori. In sintesi un atteggiamento oltremodo offensivo verso gli ebrei, che di rastrellamenti e deportazioni se ne intendono, e delle sofferenze e umiliazioni dei padri e nonni, ne rimarrà traccia nella memoria genetica per molte generazioni a venire.

Un **inganno** dovuto a una cattiva e "volontaria" traduzione dall'inglese di "**deportation**" che, tradotto in italiano, corrisponde a **«rimpatrio, espulsione»**, **NON** certamente a "**deportazione**".

A una settimana di distanza, invece, ancora i giornali perseverano a chiamare deportazione una operazione di sicurezza interna che è stata approvata dal congresso americano **con il voto di molti oppositori DEM** a conferma della corretta interpretazione delle volontà del popolo di cui Trump si vuole fare interprete e da cui ha avuto ampio sostegno, compreso le comunità latine e afro americane.

Ma quel che è ancor più buffo, Trump emula la Georgia nazionale con l'istituzione di un "**centro di detenzione a Guantanamo Bay per trattenere fino a 30mila migranti che sono entrati illegalmente negli Stati Uniti**". E qui i nostri magistrati e gli oppositori rosiccheranno ancor più per la lungimiranza meloniana e la ormai chiara stima che da oltreoceano Le riservano. Tant'è che le trappole al Governo ormai non si contano più.

"Il presidente Donald Trump - informa infatti ITALPRESS - ha firmato il **Laken Riley Act** come prima legge della sua nuova amministrazione, legata sostanzialmente alla detenzione e alla potenziale deportazione di persone presenti illegalmente nel territorio statunitense che risultano accusate di furto e crimini violenti prima di una condanna effettiva. Nello specifico si tratta di un provvedimento approvato rapidamente dal Congresso a maggioranza repubblicana, con un grande sostegno anche da parte dei democratici. I sostenitori dei diritti degli immigrati l'hanno definita una legge estrema anche in virtù delle numerose persone presenti nel Paese che sono state accusate per reati minori. Secondo Trump, che ha annunciato la legge nel corso di una conferenza alla Casa Bianca, la legge approvata rappresenta un primo passo verso un'ampia stretta sull'immigrazione illegale da parte della nuova amministrazione: "E' una legge epocale quella che stiamo adottando oggi", ha affermato Trump. Nel corso della conferenza Trump ha anche annunciato che la sua amministrazione si sta muovendo per l'apertura di un centro di detenzione a Guantanamo Bay per trattenere fino a 30mila



migranti che sono entrati illegalmente negli Stati Uniti. La legge firmata dall'amministrazione Trump prende il nome da Laken Riley, uno studente di infermieristica di 22 anni della Georgia che è uscito per una corsa nel febbraio 2024 ed è stato ucciso da Jose Antonio Ibarra, un cittadino venezuelano presente illegalmente nel territorio statunitense. Dopo l'omicidio Ibarra è stato dichiarato colpevole e lo scorso novembre ed è stato condannato all'ergastolo senza possibilità di libertà vigilata. Accogliendo i legislatori e la famiglia di Riley nella Sala Est della Casa Bianca, Trump ha dichiarato che "il suo nome vivrà per sempre nelle leggi del nostro Paese".

E' opportuno che anche i governi europei e comunque l'Italia applichino una maggiore vigilanza sugli ingressi clandestini e si rafforzino le misure di sicurezza, modificando, questo esclusivamente per l'Italia, anche le norme di ingaggio delle nostre forze dell'ordine. Sarebbe oltremodo auspicabile che l'esercito venisse equiparato alle altre forze di polizia almeno nelle occasioni destinate alle operazioni di controllo del territorio. Forse non tutti sanno che i militari dell'esercito non hanno l'autorità per l'arresto tant'è che, per questa ragione, devono essere sempre accompagnati da polizia, carabinieri o altre forze di sicurezza, riducendo enormemente l'efficacia dell'intervento di tutte le forze in campo.



Ma, e un ma c'è sempre, i nostri cari sinistri di controgoverno, perseverano a sostenere che l'insicurezza sia solo una percezione. Forse cambieranno opinione quando essi stessi saranno oggetto di crimini, quando una delle loro figlie sarà stuprata in un sottoscala o il nipotino accoltellato nel cortile di una scuola o la moglie ferita per essere derubata dell'anello di fidanzamento.

Le "**risorse**" di **boldriniana** memoria stanno facendo incazzare anche coloro che si sono, a fatica ma con grande determinazione e onestà, integrati e ora non vorrebbero essere assimilati a questi delinquenti. L'onesto, come il criminale, non è un colore della pelle ma una attitudine e una volontà civica di appartenere a un territorio con tradizioni diverse dalle originali ma liberi di esercitare le proprie nel rispetto delle leggi del paese ospitante.

Infine, se non si mettono sotto legittima protezione gli agenti di polizia e di sicurezza in genere, ben presto l'ultimo muro difensivo delle genti verrà meno e allora i cittadini arriveranno a difendersi da soli e il CAOS esploderà in ogni quartiere.

E' questo quello che vogliono? Non ci sarebbe da stupirsi se così fosse!

(Vignette di Romolo Buldrini l'Aquila)

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

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

Rampini su Musk e trump LA7

<iframe src="https://www.la7.it/embedded/la7?&tid=player&content=576699&title=/piazzapulita/video/rampini-big-tech-con-trump-prima-erano-tutti-schierati-a-sinistra-ora-scopriamo-loligarchia-23-01-2025-576699" width='100%' height='360' allowfullscreen frameborder='0'></iframe>
<https://www.la7.it/piazzapulita/video/rampini-big-tech-con-trump-prima-erano-tutti-schierati-a-sinistra-ora-scopriamo-loligarchia-23-01-2025-576699>

LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: “Grana Padano insegue il Parmigiano stellare”

News Lattiero Caseario - n° 3 4° e 5° settimana - 27 gennaio 2025

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della IV e V settimana 2025 “Burro e crema stabile, fermo il pecorino. Latte a andamento variabile a Verona” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL



Agroalimentare

Lattiero Caseario: “Continua la salita del Padano e del Parmigiano”

News Lattiero Caseario - n° 3
4° e 5° settimana
- 27 gennaio 2025

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della IV e V settimana 2025 “Burro e crema stabile, fermo il pecorino. Latte a andamento variabile a Verona” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

di Redazione Parma, 27 gennaio 2025 -

LATTE SPOT – A Milano i listini tornano tutti a riprendere. La borsa di Verona è invece piuttosto stabile. Latte Bio milanese in rialzo.

VR (27/1/2025) MI (27/1/2025)
Latte crudo spot nazionale
64,44 65,47 (+) 62,89 64,44 (+)
Latte Intero pastorizzato estero
59,80 60,83(=) 57,74 60,83 (+)
27,95 28,98 (=) 26,39 28,46 (+)
70,11 71,65 (+)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano, i prezzi restano invariati e la panna anch'essa. Alla borsa di Parma il burro è stabile, alla Borsa di Reggio Emilia altrettanto. Stabile anche la panna alla borsa veronese - Margarina cresce a Dicembre.

Borsa di Milano (27/1/2025)
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 (27/1/2025)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 3,45– 3,55 €/Kg. (=)

Borsa di Parma (24/1/2025) (=)
BURRO ZANGOLATO: 4,83 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 21/1/2025 (=)
BURRO ZANGOLATO: 4,83 – 4,83 €/kg.

GRANA PADANO– Milano (27/1/2025) – Il Grana Padano continua a salire.

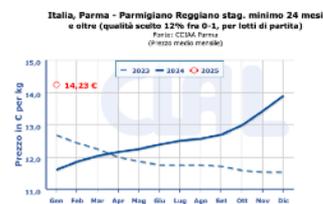
- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 10,70 – 10,90 €/Kg. (+)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 11,80– 12,15 €/Kg. (+)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 12,40 – 12,60 €/Kg. (+)
- Fuori sale 60-90 gg: 8,75– 8,85 €/Kg. (+)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 27/1/2025 – A Parma i listini tornano a crescere sensibilmente. Gran rimbalzo invece nuovamente a Milano.

PARMA (24/1/2025) MILANO (27/1/2025)

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 12,25 – 12,60 €/Kg. (+) - 12,30– 12,60 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 12,80 – 13,05 €/Kg. (+) -
-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 13,50 – 14,00 €/Kg. (+) - 13,90 – 14,10 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 14,35 – 14,60 €/Kg. (+) - 14,55 – 15,05 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 14,75 – 15,10 €/Kg. (+) - 15,10 – 15,65 €/kg (+)



PECORINO ROMANO DOP – Milano 27/1/2025 – A Milano i listini sono stabili da settembre scorso.

MILANO (27/1/2025)

-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](#))



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. IN ATTESA DEGLI EFFETTI DEGLI ORDINI ESECUTIVI DI TRUMP

Molto caos nei mercati internazionali, la Cina arranca, l'Europa pure, tutti cercano di capire che cosa comporterà la svolta americana, nei tanti “ordini esecutivi” alla firma.

Mario Boggini e Virgilio

Indici Internazionali al 24 gennaio

2025

L'indice dei noli b.d.y. è sceso a 824 punti, il petrolio wti è stabile a 75 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,04526 ore 08,12.

Indicatori del 24 gennaio 2025

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
824	1,04526 ore 08,12.	75,00 \$/bd

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

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.
[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](http://www.officina-commerciale-commodities-srl-milano.it)

Cereali

“Cereali e dintorni”. In attesa degli effetti degli ordini esecutivi di Trump

Molto caos nei mercati internazionali, la Cina arranca, l'Europa pure, tutti cercano di capire che cosa comporterà la svolta americana, nei tanti “ordini esecutivi” alla firma.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano, 24 gennaio 2025 -

Chicago chiusura del 15.01.2025			
SOIA	mar 1842,6 (+4,4)	lug 1066 (-6,4)	
FARINA	mar 302 (-1,8)	mag 309,1 (-8,8)	
OLIO	mar 46,27 (+0,03)	mag 46,67 (+0,03)	
CORN	mar 478,6 (-4,2)	mag 488 (+1,2)	
GRANO	mar 547 (+0,6)	mag 558,6 (+0,6)	
Tre parziali le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per Bushel per semi, con il grano, in dollari per tonnellata cotta per la farina.			
Mati chiusura del 15.01.2025			
CORN	mar 213,75 (-2)	giu 219,25 (+2,25)	ago 224,5 (+1,25)
GRANO	mar 228,25 (-1)	mag 234 (+2,5)	set 227,5 (+1,25)
COLZA	feb 536,25 (-1)	mag 538 (+0,25)	ago 490 (0)
Tre parziali le variazioni sulla seduta precedente in euro per tonnellata.			

Trump ha ufficialmente aumentato del 10% i dazi già esistenti nei confronti della Cina a partire dal 1 Febbraio e ha confermato il 25% di dazi ai prodotti messicani e canadesi. Ma intanto le commodities al CBOT recuperano terreno in modo più significativo di quanto non abbia recuperato l'Euro sul Dollaro, il che corrisponde a valori per noi più cari!

Nel frattempo il governo Argentino ha annunciato una riduzione temporanea delle imposte sulle esportazioni per il comparto soya e cereali.

Come un gioco degli scacchi!

Nel mercato interno vi è poco o nulla di nuovo, si segnala che tutto il comparto cereali è tenuto, seppur con scambi limitati. I cruscami si stanno ridimensionando in tutte le loro voci. Fa differenza la farinetta di mais che in veneto è molto più “tesa” che non da noi.

I proteici sono molto volatili con la colza ferma. Il girasole tende a riprendersi, la farina di soya le prime mani, cioè importatori e produttori, escono con valori alti, ma poi il mercato lo fanno le rivendite a 10/15€ sotto le loro quotazioni, anche in tal caso bisogna saperne approfittare senza andare per il sottile.

I fibrosi sono ben tenuti sia alimentari che da lettiera, si segnala per questi disponibilità di lolla di riso da diluire con la paglia o altri prodotti da lettiera. Il seme di cotone è in aumento.

I consumi latitano, e questo rende il mercato molto sornione, anche se è meglio non fidarsi, specie per i cereali, perché mentre per i proteici arriveranno i raccolti del sud America, e ne sentiremo gli effetti tra marzo ed aprile, la strada per i raccolti cerealicoli è molto più lunga e le scorte sono quasi esaurite.

Per il mercato dei bioenergetici, disponibilità immediata di farinetta di mais, di semola umida di mais. Segnaliamo che martedì il 28 presso L'associazione Granaria di Milano si terrà la seconda rilevazione delle quotazioni delle matrici bioenergetiche sia fermentescibili che da combustione, su due schemi che contano, per ora, 113 prodotti e ne sono stati già quotati ben 51.

Le quotazioni sono reperibili per i soli Soci sul sito dell'Associazione Granaria di Milano.

Chi fosse interessato contatti lo studio per informazioni. Meglio farlo che subirlo il mercato.





CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. SOIA: INVERSIONE DI TENDENZA.

Alcuni giorni orsono avevamo segnalato che “il governo Argentino ha annunciato una riduzione temporanea delle imposte sulle esportazioni per il comparto soya e cereali.”

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Soia: inversione di tendenza.

Alcuni giorni orsono avevamo segnalato che “il governo Argentino ha annunciato una riduzione temporanea delle imposte sulle esportazioni per il comparto soya e cereali.”

Di Mario Boggini e Virgilio Milano,
27 gennaio 2025 -

Chicago chiusure del 24.01.2025					
SEMI	mar 1055,4 (-9,6)	mag 1068,2 (-9,4)	lug 1079,4 (-9)		
FARINA	mar 304,9 (-10,6)	mag 313,1 (-9,9)	lug 320,2 (-9,3)		
OLIO	mar 45,22 (+0,18)	mag 45,41 (+0,19)	lug 45,78 (+0,23)		
CDZA	mar 486,4 (-1,2)	mag 495,4 (-2,4)	lug 497,4 (-2,2)		
GRANO	mar 554 (-10)	mag 558,6 (-9)	lug 570 (-8,2)		

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per Bushel per semi, cent o grano, in dollari per tonnellato cotta per la farina.

Matiif chiusure del 24.01.2025					
CONR	mar 213,75 (-2,25)	giu 218,5 (-2,25)	ago 228 (-2)		
GRANO	mar 226 (-4,25)	mag 231 (-5)	set 236 (-4,75)		
CDZA	feb 520,5 (-4,75)	mag 522,75 (-4,75)	ago 497,25 (-1,25)		

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in euro per tonnellata.

La farina di soia ha registrato un notevole ribasso, trascinando con sé i semi di soia e il motivo è riconducibile alla mossa Argentina di ridurre a sorpresa le tasse sulle esportazioni fino a giugno.

Le tasse su farina e olio di soia sono state ridotte al 24,5% dal 33%, quelle sui semi di soia sono state ridotte al 26% dal 33%.

Mentre scriviamo il mercato perde ancora su tutto il comparto soya, ma la perdita si estende anche ai cereali.

Chissà dove i vasi comunicanti del mercato internazionale condurranno i prezzi

certo le decisioni di Trump avranno i loro ulteriori effetti.

Nel mercato **interno** vi è poco o nulla di nuovo rispetto a quanto scritto giovedì scorso. I valori odierni delle farine di soya per le prime mani dovrebbero attestarsi tra i 370€ e 375€ ton partenza porto e le rivendite al disotto. Questi valori dovrebbero indurre chi è scoperto o solo parzialmente coperto a prendere in considerazione delle quote di copertura almeno sul primo trimestre in modo da sfuggire o attenuare eventuali effetti del “Mercato del tempo - weather market.”

Per il mercato dei **bioenergetici**, disponibilità immediata di farinetta di mais, di semola umida di mais, e anche di buccette di soya ammalorate da bagnamento, rese Lombardia sui 115€ arrivo.

Segnaliamo che martedì 28, presso l'Associazione Granaria di Milano, si terrà la seconda rilevazione delle quotazioni delle matrici bioenergetiche sia fermentescibili che da combustione, su due schemi che contano, per ora, 113 prodotti e ne sono stati già quotati ben 51. Le quotazioni sono reperibili per i soli



Soci sul sito dell'Associazione Granaria di Milano.

Chi fosse interessato ci contatti per informazioni, è un peccato lasciare che il mercato lo facciano altri.

Indici Internazionali al 27 gennaio

2025

L'indice dei noli b.d.y. è sceso a 778 punti, il petrolio wti è stabile a 75 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,04595 ore 08,58

Indicatori del 27 gennaio 2025		
Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
778	1,04595 ore 08,58	75,00 \$/bd

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

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.
[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](http://www.officina-commerciale-commodities-srl-milano.it)

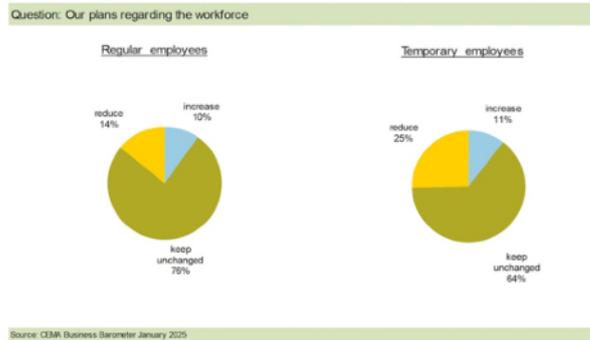


AGRO

MECCANICA

mesi (sulla base di un basso volume di ordini).

Employment



Graf 3

Anche i mercati registrano lievi segnali di positività, sebbene i concessionari, non siano ancora riusciti a trasferire tutti gli ordini ai clienti finali e le scorte dei concessionari continuano ad attestarsi su livelli superiori alla media in quasi tutti i mercati europei, ciononostante è possibile osservare un netto miglioramento rispetto ai mesi precedenti.

(Tratto ed elaborato da [Meccagri](#))





BREVI

TG AGRIFOOD del 29 gennaio 2025 - L'olio tunisino 'low cost' invade il mercato italiano (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/yzAR" frameborder="0" allowfullscreen></iframe></div>
```

ROMA (ITALPRESS) 29/01/2025, 15:00:00 - In questo numero di Agrifood Magazine, prodotto dall'Italpress in collaborazione con TeleAmbiente: - Dai cittadini europei forte sostegno alla Politica Agricola Comune - L'olio tunisino 'low cost' invade il mercato italiano - Campania protagonista dell'agricoltura biologica - I benefici della Dieta Mediterranea protagonisti di una docuserie mgg/gsl teleambiente

https://youtu.be/JHpAbwbkg_w

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

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





AMBIENTE



TG AMBIENTE del 26 gennaio 2025 ...- Aeroporti, a Fiumicino il più grande impianto fotovoltaico d'Europa - (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/J1zv" frameborder="0" allowfullscreen></iframe></div>
```

ROMA (ITALPRESS) 26/01/2025, 15:00:00 - In questo numero del Tg Ambiente, prodotto dall'Italpress in collaborazione con TeleAmbiente: - Aeroporti, a Fiumicino il più grande impianto fotovoltaico d'Europa - Ispra, recuperate oltre 30 reti fantasma dai fondali marini - Sviluppo sostenibile, un bando per i progetti di ricerca - In Italia nevica sempre meno mgg/gtr

teleambiente

<https://youtu.be/M6UkYZ7nbiM>

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

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





PARMIGIANO

Casello D'oro Awards: Il Consorzio Del Parmigiano Reggiano Celebra al British Museum di Londra la seconda edizione del premio

I 13 caseifici vincitori dei Palii del Parmigiano Reggiano 2024 riceveranno il premio alla presenza dell'ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, Inigo Lambertini. Il Consorzio conferirà due menzioni speciali: al Parmigiano Reggiano con miglior struttura e a quello con miglior profilo aromatico

Reggio Emilia, 29 gennaio 2025 – Il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha annunciato la seconda edizione dei Casello d'Oro Awards, il premio dedicato ai 13 caseifici vincitori dei Palii del Parmigiano Reggiano 2024: dopo il successo del primo evento, che si è svolto lo scorso marzo presso

l'Ambasciata d'Italia a Parigi, l'edizione 2025 si terrà **martedì 4 febbraio** al **British Museum di Londra**. Alla presenza dell'ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, **Inigo Lambertini**, e della stampa italiana e inglese, la serata, condotta da **Valentina Harris**, una delle più riconosciute esperte britanniche di cucina italiana e volto noto della BBC, sarà una celebrazione dell'eccellenza e delle distintività di quello che non è solo un pezzo di formaggio, ma un'icona dello stile di vita italiano amata dai consumatori di tutto il mondo.

Da 12 anni, nella zona d'origine della Dop (che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume Reno) si svolgono **gare annuali** denominate "**Palio del Parmigiano Reggiano**". Ogni caseificio consorziato può partecipare iscrivendo un **campione di Parmigiano Reggiano di 24-26 mesi**: la stagionatura minima è di 12 mesi, ma è intorno ai 24 mesi che la Dop raggiunge la maturazione adatta a far risaltare le sue caratteristiche tipiche, esprimendo al palato un buon equilibrio tra il sapore dolce e salato, presentandosi friabile e granulosa. I formaggi in concorso vengono valutati da una giuria composta da assaggiatori certificati della **APR** - Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano, chiamati ad analizzare la straordinaria gamma di sapori, aromi e sfumature che questo formaggio unico è in grado di esprimere. Inoltre, in occasione del Palio Città di Casina e del Palio GustiaMo sono stati premiati **due caseifici** per la **stagionatura 40 mesi**. I **13 caseifici** vincitori dei Palii del Parmigiano Reggiano 2024 sono:

- Ambrosi Spa (Traversetolo, PR) – Vincitore del Palio di Montechiarugolo (Montechiarugolo, PR)
- Caseificio Il Boiardo - Pratissolo Matilde di Canossa (Scandiano, RE) – Vincitore del Palio Teatro della Natura (Viano, RE)
- Caseificio Sociale La Guardia (Coscogno, frazione di Pavullo nel Frignano, MO) – Vincitore del Palio del Frignano (Pavullo nel Frignano, MO)
- Cooperativa Casearia Agrinascente (Fidenza, PR) – Vincitore del Palio dell'Artigianato di Soragna (Soragna, PR)
- Latteria Agricola Arrivabene (Poggio Rusco, MN) – Vincitore del Palio dei Caseifici dell'Oltrepò Mantovano (Gonzaga, MN)
- Latteria Sociale Cavecchia (Reggiolo, RE) – Vincitore del Palio di San Lucio (Guastalla, RE)
- Latteria Sociale San Giorgio (Casina, RE) – Vincitore del Palio Città di Casina (Casina, RE) con la stagionatura 40 mesi
- 4 Madonne Caseificio dell'Emilia (stabilimento di Baggiovara, frazione di Modena) – Vincitore del Palio GustiaMo (Modena) con la stagionatura 40 mesi
- 4 Madonne Caseificio dell'Emilia (stabilimento di Medolla, MO) – Vincitore del Palio GustiaMo (Modena)
- 4 Madonne Caseificio dell'Emilia (stabilimento di Valsamoggia, BO) – Vincitore del Palio di San Petronio (Bologna)





PARMIGIANO



- 4 Madonne Caseificio dell'Emilia (stabilimento di Varana di Serramazzoni, MO) – Vincitore del Palio Città di Casina (Casina, RE)
- Rastelli Fratelli (Rubiano, frazione di Solignano, PR) – Vincitore del Palio di Pellegrino Parmense (Pellegrino Parmense, PR)
- Società Agricola Dall'Aglio (Gattatico, RE) – Vincitore del Palio Bibbiano la Culla (Ghiardo di Bibbiano, RE)

Durante la serata verranno attribuite **due Menzioni speciali** per il **Parmigiano Reggiano con miglior struttura** e per quello **con miglior profilo aromatico**. A giudicare gli 11 campioni di 24 mesi in una degustazione alla cieca sarà una **giura internazionale d'eccezione**, composta da **Gennaro Contaldo** (uno degli chef e personaggi televisivi più amati del Regno Unito, maestro di Jamie Oliver, autore di libri di cucina di grande successo), **Maddalena Fossati Dondero** (direttore de *La Cucina Italiana* e di *Condé Nast Traveller Italia*), **Bronwen Percival** (acquirente del formaggio per Neal's Yard Dairy a Londra, cofondatrice del sito web *MicrobialFoods.org* e membro del comitato editoriale dell'*Oxford Companion to Cheese*), **Cornelia Poletto** (chef e gestore del ristorante Cornelia Poletto, della scuola Cucina Cornelia Poletto e del bar gastronomia Paolas di Amburgo e noto volto della TV tedesca),

Cathy Strange (ambasciatrice della cultura alimentare di Whole Foods Market e membro della Guilde Internationale des Fromagers, dell'American Cheese Society, de Les Dames d'Escoffier e della Cheese Importers Association) e **Carlos Yescas** (giudice supremo ai World Cheese Awards, cofondatore di Lactography, autore di libri sui formaggi e collaboratore dell'*Oxford Companion to Cheese*).

Saranno inoltre protagonisti della serata **Ronan Currie**, assistant blender di **The GlenAllachie Distillery**, e **George Wills**, UK sales & marketing manager di **Kilchoman Distillery**, due delle più storiche e apprezzate distillerie di whisky della Scozia. Lo **scotch whisky** è un prodotto ideale per l'abbinamento con il Parmigiano Reggiano per le moltissime affinità che condividono: dal legame inscindibile delle materie prime col territorio alla fondamentale importanza del tempo nell'evoluzione di sapori e aromi, dalla versatilità al ruolo di portabandiera dell'eccellenza nazionale nel mondo. Durante la serata verrà degustato in pairing con le stagionature della Dop e sarà anche il protagonista dei **due signature cocktail** creati per l'occasione da **Giorgio Bargiani**, assistant director of mixology del The Connaught di Londra, chiamati *Pomo d'Oro* e *Salt Fat Acid Heat*: il matrimonio perfetto con i sapori e gli aromi dei Parmigiano Reggiano 24 e 40 mesi, che riconferma come la Dop non sia solo un prodotto di estrema versatilità e distintività, ma anche un elemento irrinunciabile di ogni momento di convivialità, come una degustazione di alta mixology con gli amici.



SALUTE E BENESSERE

"Dimmi come digerisci e ti dirò come stai": Scopri il legame tra digestione e salute secondo il Metodo Adamski



Di Giovanna Cappeller ([Quotidianoweb.it](https://www.quotidianoweb.it)) Roma, 27 gennaio 2025 - L'antica saggezza popolare recita: "Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei", un'affermazione che mette in evidenza come le nostre scelte alimentari possano riflettere il nostro stato fisico e mentale. Tuttavia, il famoso Metodo **Adamski** offre una prospettiva ancora più profonda: "Dimmi come digerisci e ti dirò come stai". Secondo questo approccio, la digestione non riguarda solo ciò che mangiamo, ma anche come il nostro corpo metabolizza e assimila gli alimenti.

In un precedente articolo (pubblicato il 30 dicembre 2024), abbiamo esplorato le basi teoriche del Metodo Adamski. Oggi andremo più a fondo nel funzionamento del tubo digerente, esaminando i disturbi che possono manifestarsi quando la digestione non funziona correttamente.

Il ruolo del tubo digerente: molto più di un semplice sistema di trasformazione

Il tubo digerente è un sistema complesso che comprende vari organi: esofago, stomaco, duodeno, intestino tenue e crasso. A esso fanno capo altri organi e ghiandole: il fegato, la cistifellea e il pancreas. Ogni componente del tubo digerente è cruciale per la salute dell'intero corpo. Il suo compito non si limita a trasformare il cibo che ingeriamo, ma è anche essenziale per il nostro equilibrio fisico e mentale.

In particolare, il tubo digerente ha due funzioni principali: il transito e l'assimilazione/eliminazione.

1. **Il transito:** Il transito consiste nell'eliminare dal corpo tutto ciò che è superfluo o dannoso, cioè liberarsi dei rifiuti accumulati attraverso l'alimentazione. Si tratta di un processo verticale che va dalla bocca al retto, durante il quale i cibi percorrono i dieci o dodici metri dell'intestino, passando attraverso diversi organi che li trasformano, li scompongono e li filtrano, in modo da eliminare solo i rifiuti, le tossine e i grassi nocivi.
2. **Assimilazione ed eliminazione:** Questi due processi sono strettamente legati e complementari. L'assimilazione riguarda l'assorbimento di nutrienti essenziali, come vitamine, minerali, oligoelementi e grassi buoni, che vengono trasferiti nel flusso sanguigno e vanno a nutrire ogni cellula. L'eliminazione, invece, riguarda la rimozione delle scorie e delle tossine che, se non espulse, potrebbero accumularsi e compromettere la nostra salute. Se uno dei due processi non funziona correttamente, l'equilibrio dell'intero sistema può essere messo a rischio.

I segnali di un tubo digerente in difficoltà

Quando il tubo digerente non funziona come dovrebbe, i disturbi possono manifestarsi in vari modi. Disturbi come il gonfiore addominale, la stanchezza inspiegabile e le difficoltà digestive sono solo alcuni dei segnali che ci indicano che qualcosa non va. Questi sintomi non devono essere ignorati, poiché potrebbero essere legati a disfunzioni più profonde del sistema digestivo.

Alcuni dei disturbi più comuni legati a una cattiva digestione includono:

- **Problemi digestivi:** Come costipazione, diarrea, acidità, rigurgiti e gonfiore. Questi segnali sono spesso il risultato di un transito inefficace, che rallenta l'assimilazione e l'eliminazione.
- **Disturbi circolatori:** Gambe pesanti, cellulite e varici sono spesso causati da una cattiva circolazione, che può essere aggravata da un tubo digerente che non funziona correttamente. La compressione delle vene da un intestino gonfio può ostacolare il flusso sanguigno.
- **Stanchezza cronica:** Un sistema digestivo che non riesce a svolgere correttamente la sua funzione può causare affaticamento persistente. La mancanza di nutrienti essenziali e l'accumulo di tossine nel corpo contribuiscono a ridurre i livelli di energia.
- **Dolori articolari e muscolari:** Il tubo digerente è collegato alle ossa, in particolare alla colonna vertebrale. Un malfunzionamento può provocare tensioni muscolari e dolori articolari, come lombalgia e sciatalgia.

Questi segnali di disfunzione digestiva non sono isolati, ma indicano un malfunzionamento più ampio che può influire su tutto il corpo.



SALUTE



Le conseguenze di un tubo digerente ostruito

Quando il tubo digerente è ostruito, i piccoli orifizi che permettono l'assorbimento dei nutrienti si "incrostano", impedendo al sangue di essere adeguatamente nutrito. Di conseguenza, vitamine, minerali, oligoelementi e "grassi buoni" non vengono più assorbiti e le cellule sanguigne si impoveriscono, creando uno squilibrio nutrizionale che può essere anche grave.

Le tossine, invece di essere eliminate, si accumulano nel corpo, avvelenandolo. Un esempio tipico è il colesterolo: se il sistema digestivo non è in grado di assorbirlo correttamente, l'organismo produce colesterolo in eccesso come meccanismo di compensazione. Poiché non viene eliminato, si accumula, portando a un aumento della colesterolemia. Questo dimostra come un tubo intestinale intasato possa alterare la composizione del sangue. Se il tubo digerente non viene "sbloccato", correggere carenze o eccessi tramite l'alimentazione risulterà inefficace.

Un transito intestinale rallentato impedisce al tubo digerente di riposarsi. Se rimane costantemente attivo, senza momenti di pausa, non può svolgere la sua naturale funzione di auto-pulizia.

Ad esempio, un risveglio stanco nonostante una notte di sonno ristoratore può essere il segno di un transito difficoltoso.

Gli organi emuntori: l'importanza di un sistema di eliminazione efficiente

Quando il tubo digerente non riesce a eliminare correttamente le scorie, sono altri organi, definiti emuntori, a intervenire per "liberare" il corpo dalle tossine accumulate. Gli emuntori comprendono organi vitali come i polmoni, l'apparato uro-genitale, la pelle e il sistema ORL (orecchie, naso e gola), nonché le articolazioni. Questi organi agiscono come "valvole di sicurezza", cercando di compensare il malfunzionamento intestinale.

Se il corpo non è in grado di espellere correttamente le tossine tramite il tubo digerente, il sistema emuntore entra in azione, ma a lungo andare può provocare condizioni come asma, bronchite, infezioni urinarie, artrosi, riniti, psoriasi e altri disturbi dermatologici. Gli emuntori sono dunque essenziali per mantenere il corpo sano, ma quando vengono sovraccaricati da un sistema digestivo inefficiente, si manifestano segnali di sofferenza in varie aree del corpo.

La medicina tradizionale e il ruolo del naturopata

La medicina tradizionale è fondamentale per trattare patologie gravi e urgenti, come malformazioni e infezioni acute. Tuttavia, per disturbi funzionali, come problemi intestinali, un approccio olistico può essere più efficace. Mentre la medicina convenzionale si concentra sui sintomi, il naturopata cerca di individuare e trattare le cause profonde, supportando la salute intestinale e migliorando il benessere generale. Il suo intervento complementa la medicina tradizionale, favorendo il recupero e la prevenzione di disturbi cronici.

Conclusioni e anticipazioni future

In questo articolo, abbiamo esplorato come il tubo digerente svolga un ruolo cruciale nella nostra salute e come il suo malfunzionamento possa avere ripercussioni su tutto il corpo. Abbiamo visto che una cattiva digestione non è solo un problema locale, ma può influenzare la nostra energia, la nostra pelle, la nostra circolazione e il nostro equilibrio generale.

Nei prossimi articoli, continueremo a esplorare il Metodo Adamski e come ottimizzare la digestione per migliorare la nostra salute. Non perdere i prossimi approfondimenti, che ti guideranno passo dopo passo nel miglioramento della tua qualità della vita, partendo proprio dalla digestione e dal benessere intestinale.



AMBIENTE



Innovazione ecosostenibile: la rivoluzione della plastica idrosolubile ottenuta dagli scarti del pesce

Una nuova era per l'imballaggio grazie alla bioplastica Relicta, una soluzione innovativa, sostenibile e biodegradabile.

Di Andrea Caldart ([Quotidianoweb.it](https://www.quotidianoweb.it)) Cagliari, 26 gennaio 2025 - La lotta contro l'inquinamento plastico trova un nuovo alleato: **Relicta**, un materiale bioplastico

idrosolubile ricavato dagli scarti della lavorazione del pesce. Questa invenzione rivoluzionaria, nata da un'attenta ricerca sull'economia circolare e sulla sostenibilità, promette di trasformare il mondo degli imballaggi con un approccio innovativo e rispettoso dell'ambiente.

Il punto di partenza di Relicta è la pelle del pesce, una risorsa spesso trascurata nell'industria alimentare. Grazie a una miscela specifica, da questa materia prima viene ricavata una pellicola di plastica trasparente, inodore e dalle straordinarie proprietà chimiche. Compostabile, biodegradabile e, soprattutto, idrosolubile, questo materiale offre una nuova soluzione per ridurre drasticamente i rifiuti plastici.

La caratteristica che rende Relicta unica nel suo genere è la capacità di dissolversi in acqua. Questa proprietà apre scenari inediti per lo smaltimento dei rifiuti: invece di accumularsi nelle discariche o negli oceani, la plastica Relicta si dissolve completamente in acqua, riducendo l'impatto ambientale. Il processo è sicuro e non lascia residui tossici, garantendo un'alternativa ecologica agli imballaggi convenzionali.

L'utilizzo di scarti ittici nella produzione di Relicta risponde anche a un altro problema cruciale: la gestione dei rifiuti organici. Trasformando un sottoprodotto dell'industria alimentare in un materiale innovativo, questa soluzione rappresenta un esempio concreto di economia circolare, in cui nulla viene sprecato e tutto può essere riutilizzato.

Relicta potrebbe rivoluzionare settori come l'imballaggio alimentare, la cosmesi e la logistica, offrendo un'alternativa valida alla plastica tradizionale. La sua produzione su larga scala, tuttavia, richiederà investimenti significativi e una sensibilizzazione del mercato verso materiali biodegradabili e compostabili.

Gli esperti sono concordi nel vedere in Relicta un'opportunità straordinaria per affrontare la crisi globale dell'inquinamento da plastica. La sfida sarà diffondere la consapevolezza e integrare questa tecnologia nei processi produttivi esistenti.

Relicta non è solo un materiale innovativo, ma un simbolo di come la scienza e la tecnologia possano offrire soluzioni reali ai problemi ambientali. Con il suo potenziale per ridurre l'inquinamento e promuovere la sostenibilità, questo bioplastico idrosolubile segna un passo avanti verso un futuro più verde e responsabile.

L'adozione di materiali come Relicta potrebbe essere la chiave per un cambiamento significativo, in cui risorse naturali e ingegno umano si uniscono per sviluppare soluzioni innovative.



ALIMENTAZIONE

Benefici (e rischi) del cioccolato

Difficile resistere al cioccolato che, a parte poche eccezioni, è senza dubbio uno degli alimenti più amati in tutto il mondo.

Di **Eva Bergamo** ([Quotidianoweb.it](https://www.quotidianoweb.it)) Roma, 26 gennaio 2025 - Negli anni si sono succedute e alternate **informazioni spesso contrastanti sulle sue proprietà**: fa bene, fa male, fa ingrassare, fa venire i brufoli, meglio fondente, meglio al latte... ma qual è la verità? Vediamo di fare un po' di chiarezza, sulla base delle più recenti ricerche in merito.



Tipologie di cioccolato

Iniziamo col vedere quali sono le principali varietà di cioccolato, in base agli ingredienti che contengono e ai metodi di lavorazione, che li differenziano per colore, sapore e proprietà.

- **Fondente**: Forse il più conosciuto e apprezzato tra gli amanti del cioccolato per la sua intensità, che deriva dalla presenza predominante di cacao. La normativa comunitaria definisce cioccolato fondente quello che contiene almeno il 35% di cacao magro. Esistono comunque diverse gradazioni di prodotto, che possono raggiungere fino al 100% di cacao.
- **Al latte**: Presenta un sapore più dolce e meno intenso grazie alla presenza di latte; la normativa prevede minimo 25% di cacao e 14% di latte, anche in polvere.
- **Gianduia**: specialità originaria di Torino, nata come risposta al blocco napoleonico sul cacao, prevede la presenza di nocciole tra il 20% e il 40% all'interno della formulazione; il suo nome è un tributo alla maschera Gianduja che rappresenta il Piemonte nella tradizione carnevalesca.
- **Bianco**: Non è propriamente cioccolato, in quanto non contiene cacao; la sua nota dolce è dovuta alla presenza di latte (minimo 14%) e burro di cacao per almeno il 20%.
- **Crudo**: Si distingue per il diverso processo di lavorazione, in quanto le fave di cacao non vengono tostate, ma essiccate al sole; di conseguenza presenta un sapore più delicato del cioccolato tradizionale.
- **Aromatizzato**: Viene aggiunto di oli essenziali, spezie, frutta, fiori, che conferiscono al prodotto un sapore caratteristico.
- **Cioccolato di Modica**: specialità siciliana con un processo di lavorazione a freddo che lo rende unico, per consistenza e sapore. Ha ottenuto l'indicazione IGP nel 2018, rendendolo il primo cioccolato ad essere protetto attraverso l'UE con un marchio d'origine.
- **Cioccolato rosa**: deriva da un particolare tipo di cacao derivante da una fava rossa chiamata *Ruby Cocoa bean*, dalla quale si ottiene un cioccolato meno dolce di quello bianco, con una leggera nota asprigna. Il sapore del cioccolato Ruby ha un leggero aroma fruttato, con retrogusto lievemente amaro simile ad un fondente al 60%.

Proprietà nutrizionali

Da sempre sappiamo che **mangiare cioccolato migliora l'umore**, in quanto contribuisce alla secrezione della serotonina, l'ormone del benessere; ma i suoi effetti benefici non si fermano qui, perché il cacao, contenuto in grande quantità soprattutto nel fondente, sembra essere in grado di **modulare in modo positivo il sistema immunitario**, oltre ad avere un **effetto antinfiammatorio** sull'intero organismo.



ALIMENTI NUOVI

Va sottolineato che si tratta di un alimento ricco di grassi, sia saturi che monoinsaturi; tra questi ultimi il più rappresentato è l'**acido oleico**, un acido grasso della serie omega-9 dalle riconosciute proprietà antinfiammatorie (è quello che troviamo anche nell'olio di oliva). La varietà fondente apporta anche un'**elevata quantità di minerali** come il magnesio, il potassio, il rame, il ferro e alcune vitamine, tra cui la E - potente **antiossidante e immunostimolante** - e quel gruppo B - essenziali a livello **energetico** e per il **sistema nervoso**.

Troviamo poi anche la **teobromina**, un alcaloide dal blando **effetto cardiotonico e rilassante**, che contrasta l'eccessiva stimolazione data dalla presenza di caffeina, contenuta soprattutto nel cioccolato fondente.

Ma quello che regala al cioccolato le sue virtù migliori sono i **flavonoidi** - una tipologia di polifenoli, composti chimici dalle spiccate **proprietà antiossidanti** - utili, ad esempio, nella prevenzione della sindrome metabolica, delle patologie neoplastiche e del deterioramento cognitivo.



Controindicazioni

Purtroppo, come la maggior parte degli alimenti, anche il cioccolato ha i suoi lati negativi, vediamo i principali.

- Il contenuto di **sostanze psicoattive**, quali caffeina e teobromina, sostanze nervine che sarebbe meglio limitare in caso di insonnia, tachicardia, in gravidanza e nell'allattamento.
- La presenza di **zuccheri** ed eventuali edulcoranti, che può essere problematica soprattutto nei soggetti diabetici e pre-diabetici.
- L'**effetto vasodilatatore** può peggiorare emicranie e cefalee.
- Stimolando il **rilascio di istamina**, va limitato in chi soffre di allergie alimentari, dermatiti atopiche e reflusso gastroesofageo.
- Recenti studi hanno inoltre dimostrato che può aggravare uno stato di **acne**, soprattutto quello nella versione fondente.
- Sempre per quanto riguarda il cioccolato fondente, si è notato che più aumenta la percentuale di cacao, più è soggetto a **contaminazione da metalli pesanti** come cadmio e piombo, sostanze che, se assunte in quantità elevate, possono causare danni alla salute. Sono le stesse fave di cacao ad accumulare questi elementi, che sono naturalmente presenti nell'ambiente; pertanto, anche la scelta di un prodotto biologico non ne assicura l'assenza.

In ogni caso, il problema si pone solo per chi ne assume grandi quantità, mentre chi ne fa un uso moderato, nelle quantità raccomandate (circa 30 grammi al giorno), non ha nulla da temere: per limitare l'assunzione di queste sostanze basta non abbuffarsi e variare la propria alimentazione.

In conclusione, possiamo dire che **i benefici superano di gran lunga le controindicazioni** e mangiare un po' di cioccolato anche ogni giorno porta sicuramente beneficio, sia al corpo che alla mente.

#scienza #medicina #nutrizione #cacao #cioccolato



PROSCIUTTO

Il Consorzio Del Prosciutto Di Parma “Ritorna Al Futuro” con McCann La rinnovata collaborazione coinvolgerà la comunicazione di brand ed eventi esperienziali per tutto il 2025



Al termine di una consultazione che ha visto coinvolte diverse agenzie di rilievo nel mondo della comunicazione, il **Consorzio del Prosciutto di Parma** ha scelto **McCann** come nuovo partner per ideare la propria strategia creativa.

Eccellenza del Made in Italy conosciuta e apprezzata in tutto il mondo, il Prosciutto di Parma ritrova il sodalizio con McCann, che contribuirà a valorizzare e rafforzare la sua comunicazione.

Si tratta di un vero e proprio ritorno per l'agenzia, guidata da Daniele Cobianchi, che aveva già firmato campagne di successo, come “Sei di Parma se” e “Sei di Parma anche tu”.

A McCann, insieme all'agenzia media UM, è stato affidato il compito di realizzare un piano di comunicazione integrata, che punta a rafforzare l'identità e la distintività del prodotto. Saranno coinvolti sia i canali tradizionali che i nuovi media, così come si conferma l'importanza degli eventi, che negli ultimi anni hanno contribuito in modo determinante a rinsaldare il legame e il dialogo con le persone.

Alessandro Utini, Presidente del Consorzio del Prosciutto di Parma, commenta: *“Il nostro Consorzio conferma il proprio impegno nella valorizzazione del Prosciutto di Parma, affidandosi a un mix di attività declinate su diversi canali, che possano dialogare tra di loro in modo*

proficuo. La partnership con McCann, che anche in passato ha contribuito in modo determinante a delineare l'immagine del nostro prodotto, è per noi motivo di grande soddisfazione. Siamo convinti che la profonda competenza del team porterà grandi benefici alla nostra attività di comunicazione”.

Daniele Cobianchi, CEO McCann Worldgroup Italy, commenta: *“E' per tutti noi di McCann e UM un privilegio essere stati nuovamente scelti dal Consorzio del Prosciutto di Parma. Il nostro compito sarà quello di valorizzare il ruolo unico del Consorzio in termini di tutela e di promuovere la distintività di un prodotto che non ha eguali, vera e propria icona del made in Italy d'eccellenza”.*



About Consorzio del Prosciutto di Parma

Il Consorzio del Prosciutto di Parma nasce nel 1963 per tutelare e valorizzare in tutto il mondo il Prosciutto di Parma e offrire ai consumatori garanzie e sicurezze sulla qualità del prodotto. Oggi può contare su un'organizzazione di 129 aziende, tutte situate nella zona tipica di produzione, che continuano a utilizzare e custodire il metodo tradizionale di lavorazione, seguendo il Disciplinare produttivo. Gli addetti alla lavorazione del Prosciutto di Parma in Provincia di Parma sono circa 3.000, mentre 50.000 sono le persone impiegate nell'intera filiera. Nel 2023 sono stati marchiati 7.450.000 Prosciutti di Parma, per un valore alla produzione di 850 milioni di euro e un giro d'affari complessivo di 1,7 miliardi. All'export è stato destinato il 33% dei prosciutti marchiati.

About McCann Worldgroup

McCann Worldgroup, parte di Interpublic Group (NYSE: IPG), è un'azienda leader a livello mondiale nelle soluzioni creative. L'azienda è presente in oltre 100 Paesi con la missione di aiutare i marchi ad avere un ruolo significativo nella vita delle persone. McCann Worldgroup è stata nominata per il quarto anno consecutivo “the most creatively effective marketing service company” agli The Effie Awards 2022. Il network principale di Worldgroup è composto da McCann, MRM, CRAFT e collabora con Momentum Worldwide per fornire soluzioni in tutti gli ambiti marketing.



SATIRA

OM..S

Quando c'è la salute, c'è tutto, recita un vecchio adagio. Ed è vero. Sappiamo tutti, infatti, che la perdita di questo bene, IRRIMEDIABILMENTE, porta via con sé ogni altro BENE.

In politica potremmo semplificare dicendo che chi governa "la salute" governa tutto il resto.

Ecco perché la decisione di Trump di abbandonare l'Oms ha provocato molta tensione, soprattutto tra chi vede in questo organismo il vero "cavallo di Troia" per la conquista totalitaria della governance globale.

Sembrava ormai tutto pronto per la cessione di ulteriori poteri da parte degli Stati membri all'istituto dell'Onu, ma l'arrivo del tycoon rischia di far saltare il banco.

L'anomalia più evidente dell'Oms è la presenza di privati tra i suoi maggiori finanziatori. La Bill & Melinda Gates Foundation con il suo 13,67% del bilancio (dati novembre 2024 - sito ufficiale OMS) è seconda solo agli Stati Uniti che pesano il 14,53%.

Come mai tutti questi soldi da parte di un privato? A che pro?

La Santanchè probabilmente direbbe: "Chi paga comanda!"

Ma quando c'è in ballo la salute pubblica, comanderebbe cosa?

È evidente che il venir meno dell'appoggio degli Stati Uniti potrebbe innescare un effetto a catena e indurre altri Stati ad abbandonare l'istituto.

La preoccupazione è tanta, soprattutto per il suo Direttore Generale Tedros, a cui non resta che ricorrere al principio sanscrito di ogni preghiera: "OM..S!"



Satileaks by Gianfranco Colella quotidianoweb.it - 1 febbraio 2025 -



Prezzo “a riferimento” del latte ad uso industriale per la campagna casearia III quadrimestre 2023

€ 78,10 al quintale (IVA compresa e franco stalla), pagamento corrisposto entro il 22 marzo 2025. A valere per la provincia di Reggio Emilia

In conformità a quanto previsto dal regolamento e dagli accordi interprofessionali tra le Associazioni dei produttori assistiti dalle organizzazioni professionali agricole da una parte, gli industriali e gli artigiani trasformatori dall'altra, si è pervenuti alla determinazione, a valere per tutta la provincia di Reggio Emilia, del prezzo "a riferimento" del latte ad uso industriale conferito ai caseifici nel periodo 01/09/2023 - 31/12/2023 nella misura di € 78,10 al quintale (IVA compresa e franco stalla).

Pagamento corrisposto entro il 22/03/2025.

I dettagli sul sito della Camera di commercio dell'Emilia.



Campagna pomodoro 2025, raggiunto in tempi record l'Accordo Quadro d'Area Nord.

Grande soddisfazione da parte dell'OI

Parma, 28 gennaio 2025 – Questa mattina si sono riunite a Parma presso la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari le delegazioni di parte agricola e di parte industriale e hanno raggiunto in tempi record l'Accordo Quadro d'Area Nord per la campagna di produzione e trasformazione del pomodoro del Nord Italia 2025.

Il **Presidente dell'OI Giuseppe Romanini** esprime "grande soddisfazione da parte dell'Organizzazione Interprofessionale Pomodoro da Industria Nord Italia (OI) per il raggiungimento dell'accordo quadro in tempi celeri e soprattutto utili per l'organizzazione, la programmazione e la conduzione della campagna 2025. La tempestività dell'intesa metterà la filiera nelle migliori condizioni per rispondere in modo efficace alla difficile situazione verificatasi nella precedente campagna. Si tratta di un risultato importante, a maggior ragione dopo il mancato accordo del 2024. In tale contesto è apprezzabile che le parti abbiano deciso di operare congiuntamente e responsabilmente per la difesa e la valorizzazione del settore interpretando lo spirito di leale collaborazione che è alla base della stessa esistenza dell'OI: trasparenza, condivisione dei dati, programmazione si traducono in concreti elementi di competitività".

L'accordo prevede il deposito dei singoli contratti presso l'OI Pomodoro da Industria Nord Italia entro il 28 febbraio e consentirà un'adeguata programmazione della produzione in campo per la campagna di trasformazione 2025.

Riguardo il valore economico, le delegazioni di parte industriale e di parte agricola hanno raggiunto un accordo attorno ai 145 euro/tonnellata, considerate anche le modifiche alle tabelle di valutazione.

L'OI Pomodoro da Industria Nord Italia rappresenta la totalità della produzione e della trasformazione del pomodoro di tutte le regioni del Nord Italia per una superficie complessiva superiore a 40.000 ettari e oltre 3 milioni di tonnellate di pomodoro coltivato e trasformato.

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.