



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

SOMMARIO

Anno 24° - n° 14 6 aprile 2025

1.1 EDITORIALE

Grande Fratello UE: "Marine, sei fuori!"

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Pecorino in ripresa lenta."

4.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni". Alla vigilia dei dazi.

5.1 MACCHINE

Sperimentazione e problem solving sono nel "DNA di Nobili spa.

6.1 TG AMBIENTE

TG AMBIENTE del 30 marzo 2025 - Ue, un piano per case accessibili e sostenibili (Video)

7.1 AGRIFOOD MAGAZINE

TG AGRIFOOD del 2 aprile 2025 - Vino, l'Ue lancia un piano di aiuti per il settore (video)

8.1 PET NEWS MAGAZINE

PetNews Magazine. - L'addestramento dei cani guida è lungo e complesso (video)

9.1 SALUTE E BENESSERE

"Vescica Biliare e Fegato: i custodi del ciclo circadiano e del rinnovo energetico"

10.1 VINO

Amphora Revolution

11.1 DAZI E PARMIGIANO

Commento di Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano sui dazi imposti da Trump

12.1 VINITALY E PARMIGIANO

Il Parmigiano Reggiano protagonista a Vinitaly 2025, tra abbinamenti d'eccellenza e promozione del territorio

13. CEREALI

Cereali protagonisti dell'incontro al Consorzio Agrario di Parma l'8 aprile

Editoriale

Grande Fratello UE: "Marine, sei fuori!"



Il Grande Fratello ha fatto scuola e la passione che è in grado di scatenare si è radicata anche nell'UE dove i VIP vengono eliminati perchè sgraditi al pubblico dei pochi detentori della verità e della democrazia, anch'essa fluida.

Di **Lamberto Colla Parma**, 6 aprile 2025 - Anche il **Grande Fratello UE** sta mietendo successi soprattutto negli ultimi mesi, a dire il vero alcuni test vennero eseguiti negli anni '90 e all'inizio del nuovo millennio: "**Bettino** sei fuori", poi fu la volta di "**Silvio** sei fuori".

Un gioco che pareva relegato alla penisola italiana che ora, nella moderna "dis-Unione Europea" ha preso piede con forza e senza vergogna.

Così, Joachim-Friedrich Martin **Josef Merz**, il neo cancelliere tedesco, pur di non rischiare un No del Parlamento appena eletto, ha deciso di convocare il vecchio parlamento, composto da colori più propensi a accogliere le proposte RearmEurope della Commissaria, ex Ministra della Difesa teutonica che, in un gesto di alta democrazia, non mise ai voti del Parlamento europeo il progetto di spesa di 800 miliardi per il riarmo. Ma poche settimane prima, il GF UE aveva già eliminato **Călin Georgescu**. Arrestato per impedire che si potesse ricandidare alle elezioni che l'avevano già visto abbondantemente vittorioso, ma che vennero annullate per presunte ingerenze Russe.

Più volte la **Giorgia nazionale** è andata in nomination, ma ancora non si sono realizzate le condizioni per l'eliminazione.

Ed ora è toccato a **Marine Le Pen**. Inaspettatamente, la più qualificata per vincere il "GF France", è stata eliminata senza possibilità di appello, almeno non entro i termini per poter competere ancora per il trono di Francia.

E **Viktor Orban**, anch'egli andato spesso in nomination, sino a quando potrà resistere?

Insomma, tempi bui per la destra europea, ai tempi della "**Democrazia On Demand**"!



Grande Fratello UE. In Nomination



Călin Georgescu
Romania



Marine Le Pen
Francia



Viktor Orbán
Ungheria



Giorgia Meloni
Italia

(Vignette di Romolo Buldrini l'Aquila)

-----&-----

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

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



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Pecorino in ripresa lenta."

News Lattiero Caseario - n°12 13° e 14° settimana - 31 marzo 2025

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XIII e XIV settimana 2025 "Burro e latte stabile. Sempre in risalita il parmigiano-" (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Parma).Virgilio - CLAL



Agroalimentare

Lattiero Caseario: "Pecorino in ripresa lenta."

News Lattiero Caseario - n°12 13° e 14° settimana - 31 marzo 2025

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XIII e XIV settimana 2025 "Burro e latte stabile. Sempre in risalita il parmigiano-" (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Borsa di Reggio Emilia 25/3/2025 (+)
BURRO ZANGOLATO: 4,87 – 4,87 €/kg.

GRANA PADANO– Milano (31/3/2025)
– Il Grana Padano: lieve ripresa.
- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 10,85 – 11,00 €/Kg. (+)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 12,10– 12,40 €/Kg. (+)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 12,65 – 12,85 €/Kg. (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 8,85– 8,95 €/Kg. (=)



di Redazione Parma, 31 marzo 2025 -

LATTE SPOT – A Milano i listini sono in lieve flessione. Alla borsa di Verona Tutti i prezzi in calo. Latte Bio milanese stabile.

VR (31/3/2025) MI (31/3/2025)
Latte crudo spot nazionale
56,71 57,74 (=) 56,19 57,74 (=)
Latte Intero pastorizzato estero
55,67 56,71 (=) 54,64 57,22 (=)
Latte scremato pastorizzato est.
20,18 22,25 (-) 19,67 22,25 (-)
Latte spot BIO nazionale
67,53 68,56 (=)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano, i prezzi sono stabili e la panna resta anch'essa ferma. Alla borsa di Parma il burro zangolato cresce altri 10cent€, alla Borsa di Reggio Emilia altrettanto. Nessuna variazione per la panna alla borsa veronese - Margarina stabile a febbraio.

Borsa di Milano (31/3/2025)

BURRO CEE: 7,27 Kg. (=)
BURRO CENTRIFUGA: 7,42 €/Kg. (=)
BURRO PASTORIZZATO: 5,47 €/Kg. (=)
BURRO ZANGOLATO 5,27 €/Kg. (=)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 3,56 €/Kg. (=)
MARGARINA marzo 2025: 1,70 – 1,80 €/kg (=)

Borsa di Verona (31/3/2025)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 3,50– 3,60 €/Kg. (=)

Borsa di Parma (28/3/2025) (+)
BURRO ZANGOLATO: 4,87 €/Kg.

PARMIGIANO REGGIANO – Parma 31/3/2025 – A Parma i listini continuano a salire ma rallentano (+5cent), analogamente anche alla borsa milanese.

PARMA (28/3/2025) MILANO (31/3/2025)

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 12,80 – 13,05 €/Kg. (+) - 12,90– 13,10 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 13,30 – 13,60 €/Kg. (+) -
-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 14,20 – 14,65 €/Kg. (+) - 14,70 – 14,80 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 15,05 – 15,30 €/Kg. (+) - 15,35 – 15,75 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 15,45 – 15,80 €/Kg. (+) - 15,90 – 16,35 €/kg (+)

PECORINO ROMANO DOP – Milano 31/3/2025 – A Milano i listini riprendono a salire.

MILANO (31/3/2025)
-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 12,05 – 12,20 €/Kg. (+)
-Pecorino Romano DOP 8 mesi di stagionatura e oltre: 12,30– 12,40 €/Kg. (+)

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

A SEGUIRE I DATI RIPORTATI DAGLI ULTIMI BOLLETTINI UFFICIALI PUBBLICATI



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. ALLA VIGILIA DEI DAZI.

Son dazi ... Mario Boggini e
Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Alla vigilia dei dazi.

Son dazi ...

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano,
29 marzo 2025 -

Chicago chiusure del 24.03.2025

SEMI	mag 1007,2 (-2,4)	lug 1019,4 (-2)	ago 1015,2 (-4,4)
FABINA	mag 297,6 (-2,7)	lug 304,9 (-2,3)	ago 306,8 (-2)
ORZO	mag 42,15 (+0,14)	lug 42,67 (+0,14)	ago 42,77 (+0,13)
CORN	mag 464,4 (+0,2)	lug 472 (+0,4)	set 445 (+0,2)
GRANO	mag 548,2 (-1,0)	lug 555,2 (-9,2)	set 582 (-9)

Tri parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimali di dollaro per Bushel per semi, così se grano, in dollari per tonnellata coria per la farina.

Matif chiusure del 24.03.2025

CORN	gio 214,25 (-1,5)	ago 218,75 (-2)	nov 214,25 (-3,25)
GRANO	mag 232,25 (+4)	set 228,5 (-1,5)	dic 236,75 (-8)
COLZA	mag 489,5 (+5,3)	ago 479,75 (-1,25)	nov 476,75 (-1,75)

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

Si avvicina il giorno dei dazi, che il Presidente Trump vuole usare come arma.

In realtà il protezionismo commerciale statunitense, si tradurrebbe in tariffe reciproche. Potrebbero aumentare i costi di importazione, disturbare molto tutta la logistica intercontinentale, ridurre la competitività di vari segmenti commerciali, e in ultima analisi, portare a una diminuzione della domanda globale, traducendosi in prezzi più bassi.

Ma potrebbe anche essere che dopo l'annuncio di tariffe pesanti, dazi e contro dazi, si arrivi ad accordi bilaterali singoli, con il

risultato che la vecchia Europa si dimostrerà ancora una volta debole come in realtà è!

In generale nel mercato sempre pochi scambi e solo a breve medio termine, del resto è comprensibile con la faccenda dazi, i possibili accordi di pace che snellirebbero le procedure per l'area del Mar Nero e forse snellirebbero anche l'import e l'export Russo. L'incertezza è sovrana e i mercati d'origine da settimane vanno per lo più in senso laterale, cioè non salgono e neanche scendono. Anche se mentre vi scrivo i mercati telematici USA sono in calo!

Mercato Interno, pochi scambi e stanchi, del resto gli allevatori scontano problemi che, fra Peste suina, e Aviaria (animali abbattuti e allevamenti fermi in regime di stretta sanitaria quindi vuoti) dal mese di agosto a marzo il mancato consumo di materie prime potrebbe assommare a oltre un milione di tonnellate!

Per le **bionergie**, discreta attività di richiesta, i trinciati e pastoni stanno finendo e per gli erbai ci vorranno ancora 40-50 gg. Intanto sono presenti varie matrici che possono sostituire o attenuare il caro cruscami di grano, farinette di mais, semola di mais umida, pula di riso, bucce d'uva umide e sotto vagliature semi oleosi, prodotto quest'ultimo che sta andando molto bene (ricco di semi oleosi danneggiati). Con uno spettro commerciale che va dai 60€ ton ai 220€ tonnellata arrivo su luogo di consumo.

Indici Internazionali al 29 marzo

2025

L'indice dei noli b.d.y. è stabile a 1.641 punti, il petrolio wti è salito a circa 70 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,07973 ore08,27

Indicatori del 29 marzo 2025

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
1.641	1,07973 ore08,27	70,00 \$/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.commodities.it)



AGRO

MECCANICA

anticipo rispetto all'evoluzione che si è poi registrata e ancora in progressione nel comparto dei trattoristi, la NOBILI ha deciso di accelerare ulteriormente sull'innovazione tecnologica, sull'ecologia e sulla sostenibilità, percepita come tema chiave dagli agricoltori.

Un percorso che anche questa volta ha anticipato i tempi facendo trovare la NOBILI spa pronta a



collaborare con produttori di robot per fornire attrezzature agricole senza impiego di presa di forza.



Soluzioni “green” pronte e a portata di mano.

Dalla riduzione dei consumi del trattore, grazie alle macchine agricole elettriche, al recupero delle biomasse in vigneti e frutteti o su colture dedicate alla biomassa, dalla pacciamatura all'organic farming, dal diserbo meccanico in vigneto a quello delle foglie di patate, dalle tecniche più efficienti per aumentare le coperture delle macchine irroratrici e ridurre le dispersioni dei prodotti fitosanitari.

Più in generale, tutti quegli aspetti che portano ad un grande rispetto dell'ambiente e quindi ad un'attenzione alla sostenibilità di ciò che si produce e di come lo si produce, sono i fattori che implementeranno le tecnologie della gamma di Nobili Spa.

Una evoluzione che, oltre a mantenere Nobili spa nel novero dei “migliori” come ormai è consuetudine, consente di dare risposte e soluzioni ai problemi che rischierebbero di ostacolare l'operatività dei produttori agricoli.



Link Utili

<https://www.gazzettadell'emilia.it/economia/itemlist/user/985-nobili-spa>

Video intervista R&D Nobili: https://youtu.be/2m_QSvZRH0w



TG AGRIFOOD del 2 aprile 2025 - Vino, l'Ue lancia un piano di aiuti per il settore (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/Qm2Z" frameborder="0" allowfullscreen></iframe></div>

ROMA (ITALPRESS) 02/04/2025, 17:07:24 - In questo numero di Agrifood Magazine, prodotto dall'Italpress in collaborazione con TeleAmbiente: - Vino, l'Ue lancia un piano di aiuti per il settore - Crescono i prezzi di caffè, cacao e dolci di Pasqua - La ristorazione risorsa strategica per l'economia italiana - Cresce l'innovazione satellitare in agricoltura mgg/gtr teleambiente

https://youtu.be/oltKBZCo_n4

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

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

<https://www.gazzettadellemlia.it/component/banners/click/79>





AMBIENTE



TG AMBIENTE del 30 marzo 2025 - Ue, un piano per case accessibili e sostenibili (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/0poG" frameborder="0" allowfullscreen></iframe></div>
```

ROMA (ITALPRESS) 30/03/2025, 15:00:00 - In questo numero del Tg Ambiente, prodotto dall'Italpress in collaborazione con TeleAmbiente:

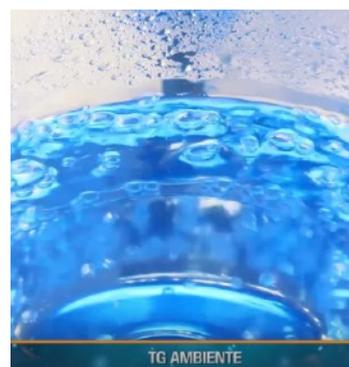
- Ue, un piano per case accessibili e sostenibili -
- Acqua, l'allarme della Corte dei Conti per sprechi e scarsi investimenti -
- I cambiamenti climatici hanno impatti irreversibili -
- Robot, droni e IA per

mappare le foreste. La ricerca di Unibz mgg/gtr/col teleambiente

<https://youtu.be/yOJKNu4aKno>

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

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





AMICI

ANIMALI



PetNews Magazine. - L'addestramento dei cani guida è lungo e complesso (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/Wvln" frameborder="0" allowfullscreen></iframe></div>

ROMA (ITALPRESS) 01/04/2025, 17:08:56 - In questo numero di PetNews Magazine, prodotto dall'Italpress in collaborazione con Canale Europa Tv: - L'addestramento dei cani guida è lungo e complesso - Addio all'olio di squalo nei cosmetici - Il miele delle api e il suo potere

medicinale mgg/azn

azn

<https://youtu.be/Nk1pgCsDVKQ>

<https://video.italpress.com/home/videocategory/g5Y>

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

<https://www.gazzettadellemlia.it/component/banners/click/125>



MISTERPET



SALUTE E BENESSERE

"Vescica Biliare e Fegato: i custodi del ciclo circadiano e del rinnovo energetico"



Di Giovanna Cappeller Naturopata (Quotidianoweb.it) Roma, 31 marzo 2025 - Siamo giunti all'ultima coppia di meridiani nel ciclo circadiano, secondo la Medicina Tradizionale Cinese: Vescica Biliare e Fegato. Questi meridiani sono legati all'elemento Legno, alla stagione di Primavera, alla nascita e alla crescita (art. 09-12-24). L'energia di questi ultimi organi svolge un ruolo fondamentale nel ciclo circadiano, contribuendo alla pulizia e al rinnovo dell'organismo, preparando così il corpo per affrontare il nuovo giorno con energia e vitalità.

Il Circolo Funzionale della Vescica Biliare

La Vescica Biliare ha il suo periodo di massima attività dalle 23:00 alle 1:00, mentre il suo periodo di riposo va dalle 11:00 alle 13:00. Questo organo, dalla forma a pera, è situato proprio sotto il fegato e ha la funzione di immagazzinare e concentrare la bile prodotta dal fegato, essenziale per la digestione dei grassi. La bile viene rilasciata durante i pasti per facilitare l'assimilazione dei grassi stessi.

Secondo la Medicina Tradizionale Cinese, la Vescica Biliare è un organo subordinato al Fegato e insieme formano una coppia di meridiani. Svolge un ruolo di supporto nelle varie funzioni del Fegato, inclusi il controllo di tendini e legamenti e la distribuzione del Qi (l'energia vitale) attraverso il corpo. La sua funzione non si limita a ciò, ma contribuisce anche a mantenere i canali energetici aperti, facilitando il flusso vitale.

Il Qi della Vescica Biliare è fondamentale per rafforzare la nostra capacità di prendere decisioni e per dotarci di determinazione, mentre il Qi del Fegato ci offre il progetto da realizzare. In altre parole, la Vescica Biliare ci fornisce il coraggio necessario per intraprendere nuove strade, senza restare prigionieri di una routine monotona e limitante.

Sintomi e Disturbi:

Un insufficiente Qi nella Vescica Biliare può comportare difficoltà nella digestione dei grassi, con conseguenti problemi come disturbi digestivi, diarrea, pallore e difficoltà a dormire, sia nell'addormentamento che nel mantenimento del sonno. Altri sintomi comuni includono mal di testa, emicrania, dolori cervicali cronici, contratture muscolari e stanchezza. Anche disturbi cutanei, brividi di freddo e fastidi agli occhi sono segni di disarmonie legate a questo meridiano.

Le persone che tendono a reprimere emozioni come rabbia e paura spesso manifestano una tensione interna, diventando più irritabili e indecise. Possono trovarsi in difficoltà nel prendere decisioni e mancare di quella forza interiore necessaria per perseguire i propri sogni. Questo continuo malessere psicologico mina la gioia di vivere e impedisce di modellare la propria esistenza con consapevolezza.

Rimedi Naturali per la Vescica Biliare:

- **Tisane curative:** Per alleviare la tensione nella zona del collo e della nuca, una tisana composta da fiori di cartamo, infiorescenze di crisantemo e resina di incenso offre un effetto antinfiammatorio e analgesico, migliorando anche la perfusione sanguigna.
- **Digitopressione:** Se si soffre di infiammazione agli occhi o di mal di schiena, la stimolazione dei punti di agopuntura come il Punto 14 di Vescica Biliare e il Punto 2 di Fuori Meridiano può portare sollievo.
- **Massaggi terapeutici:** In caso di dolori sacrali, riscaldare prima la zona dolorante e poi massaggiare la parte lombare ai lati della colonna vertebrale con movimenti lenti verso l'alto e verso il basso aiuta a ridurre la tensione muscolare.
- **Esercizi di Qi Gong:** La pratica quotidiana di esercizi di Qi Gong, che combinano respirazione, postura e movimento, favorisce il fluire armonioso del Qi e il recupero dell'equilibrio energetico.

Il Circolo Funzionale del Fegato



SALUTE

Il Fegato raggiunge il suo picco di attività dalle 1:00 alle 3:00, mentre il periodo di riposo è dalle 13:00 alle 15:00. Il Fegato è l'organo metabolico più grande e importante del corpo, situato nell'epigastrio destro. È responsabile di numerose funzioni vitali, come la disintossicazione, la produzione di proteine fondamentali, e l'eliminazione di sostanze tossiche come medicinali o alcol. Inoltre, il Fegato svolge un ruolo essenziale nell'assimilazione dei componenti nutritivi e nella produzione di bile, che viene poi rilasciata nell'intestino per favorire la digestione dei grassi.

Secondo la Medicina Tradizionale Cinese, il Fegato è definito la "casa dell'anima", un organo che rappresenta l'energia attiva e creativa dentro di noi. Il Fegato non solo fornisce l'energia per realizzare il nostro progetto di vita, ma regola anche il flusso del Qi, favorendo l'irrorazione sanguigna agli organi e ai tendini. È responsabile della salute degli occhi, organi di senso attraverso i quali il Qi si diffonde. Allo stesso tempo, il Fegato è coinvolto nella gestione delle emozioni: se queste vengono represses, come nel caso di rabbia o tristezza non espressa, il Qi del Fegato può bloccarsi, creando disarmonie a livello fisico e psichico.



Sintomi e Disturbi

I disordini nel meridiano del Fegato si manifestano in vari modi: disturbi alla vista, occhi secchi o arrossati, congiuntivite, ma anche difficoltà nel sonno, pelle pallida, unghie fragili e problemi cutanei. Possono anche insorgere dolori muscolari, debolezza, intorpidimento e tremori. Per le donne, disturbi mestruali come ciclo irregolare, dolori o sindrome premestruale possono essere segno di uno squilibrio del Qi del Fegato. Stress ed emozioni forti come nervosismo ed eccitazione peggiorano questi sintomi.

A livello psichico, il blocco del Qi del Fegato può portare a irritabilità, frustrazione, e persino depressione. Una sensazione di costante inquietezza o apatia sono altri segnali di disarmonie in questo meridiano. Inoltre, possono verificarsi problemi digestivi come dolori addominali, emicranie, vertigini, tinnito e difficoltà uditive.

Rimedi Naturali per il Fegato:

- **Tisane utili:** In caso di disturbi legati alla menopausa, una tisana a base di bacche di goji, radice di barba di serpente, artemisia annuale e curcuma è ideale per calmare i sintomi come le vampate di calore e per stabilizzare l'umore.
- **Digitopressione:** Per i disturbi mestruali, stimolare punti di agopuntura come il Punto 41 di Vescica Biliare, il Punto 23, 30 e 31 di Vescica Urinaria può portare sollievo.
- **Esercizi di Qi Gong:** La pratica di esercizi mirati per il meridiano del Fegato aiuta a favorire il flusso del Qi, ridurre lo stress e ristabilire l'equilibrio energetico.

Con questa coppia di meridiani, abbiamo concluso il nostro approfondimento sui principali organi legati al ritmo circadiano secondo la Medicina Tradizionale Cinese. Hai mai notato qualche sintomo o disarmonia nei tuoi meridiani? Spero che i rimedi suggeriti ti possano essere utili e che questo articolo ti inviti a riflettere sul tuo benessere. Se ti riconosci in alcuni dei disturbi descritti, potrebbe essere il momento giusto per approfondire il tuo equilibrio energetico.

La Naturopatia può essere un valido supporto per affrontare queste disarmonie e accompagnarti nel percorso verso il recupero del benessere. Tuttavia, se i disturbi persistono o sono ricorrenti, è sempre consigliabile consultare un esperto qualificato, come un naturopata, che ti guiderà verso il trattamento più adatto a te.

Giovanna Cappeller – Naturopata www.giovannacappeller.it

#CicloCircadiano, #VescicaBiliare, #Fegato, #MeridianiMTC, #MedicinaTradizionaleCinese, #BenessereNaturale, #EnergiaVitale, #Naturopatia, #EquilibrioEnergetico, #SaluteOlistica,

#EquilibrioEnergetico
#Benessere
#Shiatsu
#QiGong



VINO

Amphora Revolution



Dal 6 al 9 aprile 2025, al secondo piano di Palaexpo Veronafiere, prende vita Amphora Revolution, una sezione esclusiva dedicata ai vini prodotti e affinati in anfore e giare di terracotta.

Questa iniziativa nasce dalla prestigiosa collaborazione tra **Merano WineFestival**, **The WineHunter**, **Vinality** e **Veronafiere**, con l'obiettivo di celebrare e promuovere un'antica tecnica di vinificazione che oggi rappresenta una delle tendenze più affascinanti del panorama enologico.

Amphora Revolution sarà il punto di riferimento per produttori visionari, esperti del settore e appassionati alla ricerca di vini che esprimono un legame profondo con il territorio e la materia prima. Un'esperienza immersiva tra degustazioni, incontri e approfondimenti, per scoprire il valore di un metodo capace di esaltare autenticità, purezza ed equilibrio nei vini.

Se siete pronti a esplorare il futuro del vino attraverso le radici della tradizione, Amphora Revolution vi aspetta a Vinality 2025!

La Bussola d'Impresa - Mario Vacca

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Contatto Personale: mvacca@capri.it

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



DAZI

Commento di Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano sui dazi imposti da Trump



“Apprendiamo ora dai media che gli USA hanno introdotto tariffe aggiuntive pari al 20%. Si tratta di una tariffa fissa su tutte le importazioni che colpisce anche il nostro prodotto. I dazi sul nostro prodotto passano quindi dal 15% al 35%.

Di certo la notizia non ci rende felici, ma il Parmigiano Reggiano è un prodotto premium e l'aumento del prezzo non porta automaticamente ad una riduzione dei consumi. Lavoreremo per cercare con la via negoziale di fare capire per quale motivo non ha senso applicare dazi a un prodotto come il nostro che non è in reale concorrenza con i parmesan americani.

Ci rimboccheremo le maniche per sostenere la domanda in quello che è il nostro primo mercato estero e che rappresenta oggi il 22,5% della quota export totale. Il Parmigiano Reggiano copre circa il 7% del mercato dei formaggi duri a stelle e strisce e viene venduto a un prezzo più che doppio rispetto a quello dei parmesan locali. Noi non siamo affatto in concorrenza coi formaggi locali: si tratta di prodotti diversi che hanno posizionamento, standard di produzione, qualità e costi differenti: è pertanto assurdo colpire un prodotto di nicchia come il Parmigiano Reggiano per proteggere l'economia americana. Nel 2019, quando Trump introdusse tariffe aggiuntive pari al 25%, il Parmigiano Reggiano fu il prodotto più colpito con un incremento del prezzo a scaffale dai 40 ai 45 dollari al chilo. Fortunatamente i dazi sono poi stati sospesi il 6 marzo del 2021 e non ci hanno creato problemi in termini di vendite. Gli americani hanno continuato a sceglierci anche quando il prezzo è aumentato.

Negli Stati Uniti chi compra il Parmigiano Reggiano fa una scelta consapevole: ha infatti un 93% di mercato di alternative che costano 2-3 volte meno. Imporre dazi su un prodotto come il nostro aumenta solo il prezzo per i consumatori americani, senza proteggere realmente i produttori locali. È una scelta che danneggia tutti. Oggi, il vero nemico dei produttori di latte non sono le loro controparti estere, ma i prodotti che vengono chiamati 'latte' o 'formaggio' pur non avendo alcuno legame con terra e animali, come i cibi a fermentazione cellulare”.



VINITALY

Il Parmigiano Reggiano protagonista a Vinitaly 2025, tra abbinamenti d'eccellenza e promozione del territorio

Oltre ai pairing con i vini di alcune tra le più prestigiose cantine italiane, il Consorzio sarà presente all'inaugurazione del Padiglione Emilia-Romagna con l'apertura di una forma e con il lancio dell'edizione primaverile di Caseifici Aperti (sabato 12 e domenica 13 aprile)

Reggio Emilia, 2 aprile 2025 – Il Parmigiano Reggiano sarà protagonista a Vinitaly 2025, in programma a Veronafiere da domenica 6 a mercoledì 9 aprile, con uno stand ubicato nel Padiglione Emilia-Romagna (stand E19 pad.1).

Proprio in occasione dell'inaugurazione del Padiglione, domenica 6 aprile alle 12:30, si terrà l'iconica apertura di una forma di Parmigiano Reggiano, evento che vedrà la partecipazione di Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, Michele De Pascale, presidente della Regione Emilia-Romagna, Alessio Mammi, assessore all'Agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca, rapporti con la UE della Regione, Davide Frascari, presidente di Enoteca Regionale Emilia-Romagna, e lo chef Massimo Bottura del ristorante Osteria Francescana (tre stelle Michelin).

Lo chef festeggerà i 30 anni del suo locale di punta aprendo nel Padiglione un ristorante temporaneo di cucina emiliana. Nei quattro giorni saranno serviti piatti ideati dalla Francescana Family, in abbinamento ai vini della regione, in cui uno degli ingredienti protagonisti sarà il Parmigiano Reggiano. Con la sua partecipazione, Bottura contribuisce ad amplificare l'immagine turistica della Regione: come sottolineato da Roberta Frisoni, assessore regionale al Turismo, la Food Valley è una realtà di grande richiamo, in grado di generare un indotto economico di oltre 92 milioni di euro tra turismo, enogastronomia e cultura.

Nel corso della fiera, il Parmigiano Reggiano metterà inoltre in mostra tutta la propria versatilità in una serie di abbinamenti con i vini di Cantine Florio, Cantine Intorcia, Consorzio Franciacorta, Consorzio Tutela Lambrusco e Consorzio Tutela Vini Valpolicella. La Dop è infatti un prodotto caratterizzato da una straordinaria varietà di aromi e sapori dati dalla biodiversità delle razze bovine, dalle stagionature e dai prodotti "certificati", che lo rendono diverso dagli altri formaggi: è infatti un simbolo del Made in Italy in grado di conferire un tocco di carattere unico ai piatti, di figurare nei menù dei migliori chef del mondo e, al contempo, di abbinarsi con disinvoltura a vini, birre e distillati. A Vinitaly sarà possibile assaggiare i prodotti di ben otto caseifici presenti a rotazione: domenica 6 aprile Caseificio Ugolotti e 4 Madonne Caseificio dell'Emilia; lunedì 7 aprile Consorzio Vacche Rosse e Società Agricola Montecoppe; martedì 8 aprile Caseificio Rosola di Zocca e Latteria Soc. Coop.va La Grande; mercoledì 9 aprile Antica Fattoria Caseificio Scalabrini e Latteria Agricola Mogliese.

Si tratta di otto dei 51 caseifici di tutte le province della zona di origine (Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del Po) che parteciperanno all'edizione primaverile di Caseifici Aperti (sabato 12 e domenica 13 aprile), l'appuntamento che due volte all'anno offre a tutti – dai foodies ai curiosi, grandi e piccini - la possibilità di partecipare e immergersi nella produzione della Dop, con visite guidate alla lavorazione e nei magazzini di stagionatura, la possibilità di acquistare la Dop direttamente dalle mani dell'artigiano che l'ha creata e un ricco ventaglio di attività: tutte esperienze uniche, autentiche e legate al territorio che gli appassionati potranno vivere in prima persona (per vedere l'elenco completo dei partecipanti e delle attività previste, basta visitare il sito del Consorzio). Il Consorzio ha scelto Vinitaly come palcoscenico per lanciare l'evento per la crescente rilevanza del turismo enogastronomico italiano, settore che ha generato un valore economico complessivo di 40,1 miliardi di euro, registrando un interesse crescente per esperienze autentiche legate alle tradizioni del Belpaese, quali le visite ai caseifici del comprensorio e alle cantine d'eccellenza.

«È un grande onore partecipare a questa edizione di Vinitaly nel padiglione di una delle due regioni alle quali il prodotto è indissolubilmente legato», ha dichiarato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. «Oltre alle prestigiose collaborazioni con cantine italiane d'eccellenza, per noi sarà anche l'importante occasione per lanciare l'appuntamento primaverile con Caseifici Aperti. Parmigiano Reggiano si riconferma sempre più come una vera e propria "destinazione turistica": basti pensare che nel 2024 i visitatori totali nei caseifici del comprensorio sono stati oltre 180.000, in aumento del 5,9% sul 2023. Le Indicazioni geografiche non sono dunque solo un fattore economico per chi le produce, ma anche un vero e proprio elemento di sviluppo territoriale per la loro zona di origine».



Cereali protagonisti dell'incontro al Consorzio Agrario di Parma l'8 aprile

Dalla fertilità dei suoli alle prospettive di mercato, passando per l'innovazione varietale e la tecnologia avanzata

Saranno i cereali i protagonisti dell'incontro aperto al pubblico interessato organizzato dal **Consorzio Agrario di Parma** presso la sede di strada dei Mercati **martedì 8 aprile a partire dalle ore 10** fino alle 12,30. Il focus tecnico e divulgativo prenderà in esame a 360° l'universo cerealicolo con numerosi approfondimenti, "dalla fertilità dei suoli alle prospettive di mercato, passando per l'innovazione varietale e la tecnologia più avanzata".

Interventi di: **Andrea Rossi** (Resp. commercializzazione prodotti agricoli CAP), **Carlotta De Pasquale** Analista di mercato Aretè (Cereali e seme di soia: analisi e trend di prospettive), **Oriana Porfiri** R&S CGS Sementi (La ricerca varietale per affrontare i cambiamenti climatici e le sfide dei mercati), **Massimo Blandino** Professore agronomia Università di Torino (Quale agrotecnica per rispondere al cambiamento climatico e innovazione delle filiere), **Eros Gualandi** presidente coop.agricola Il Raccolto (Innovazione tecnologica e di processo in campo e miglioramento della redditività). Le conclusioni saranno affidate al presidente del Consorzio agrario **Giorgio Grenzi**. Per ulteriori informazioni: info@consorzioagrarioparma.it.

CEREALI
DALLA FERTILITÀ DEI SUOLI ALLE PROSPETTIVE DI MERCATO, PASSANDO PER L'INNOVAZIONE VARIETALE E LA TECNOLOGIA

Introduzione
Andrea Rossi
Resp. commercializzazione prodotti agricoli Consorzio Agrario Parma

Intervengono
Carlotta De Pasquale
Analista di mercato Aretè
Cereali e seme di soia: analisi di trend e prospettive

Oriana Porfiri
Resp. servizio R&S CGS Sementi
La ricerca varietale per affrontare i cambiamenti climatici e le sfide dei mercati

Massimo Blandino
Professore di agronomia e coltivazioni erbacee Università di Torino
Quale agrotecnica per rispondere alle sfide del cambiamento climatico e alla richiesta di innovazione delle filiere

Eros Gualandi
Presidente coop. agricola "Il Raccolto"
Innovazione tecnologica e di processo in campo e miglioramento della redditività

Conclusioni
Giorgio Grenzi
Presidente Consorzio Agrario Parma

Consorzio Agrario Parma - str. dei Mercati, 17
martedì 8 aprile 2025
10:00-12:30
info@consorzioagrarioparma.it

CIBUS

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

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

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

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

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva
01887110342

iscritta al registro imprese di
Parma 24929

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

direttore responsabile
lamberto colla

Nuova Editoriale

Società Cooperativa

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

DALLA CARTA STAMPATA AL DIGITALE.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LA GAZZETTA DELL'EMILIA E DINTORNI

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

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

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

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

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

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

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

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