



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

## SOMMARIO

Anno 24° - n° 17 27 aprile 2025

## 1.1 EDITORIALE

Papa, non Papa... Papa non Papa

## 3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Stabilità diffusa. Cede il Burro"

## 4.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni". Valori in calo.

## 5.1 MACCHINE

Il diserbo meccanico della patata secondo Nobili Spa. Basta erbicidi!

## 7.1 VINI

La presenza crescente di TFA nei Vini

## 9.1 SALUTE E BENESSERE

Costituzione Fuoco: quando l'energia si accende e si espande

## 11.1 PARMIGIANO REGGIANO

Parmigiano Reggiano: nel 2024 raggiunto il record dei 3,2 miliardi di euro al consumo.

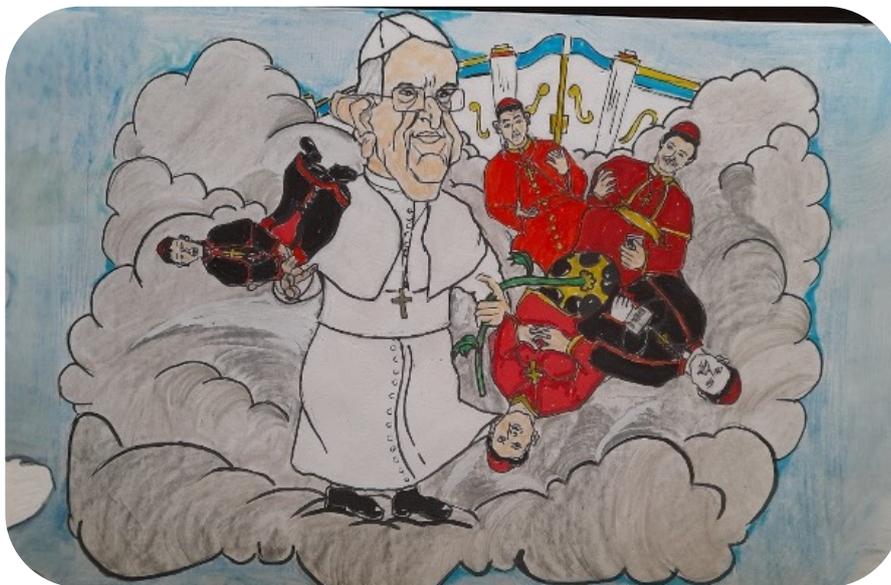
## 12. PAPA FRANCESCO

Papa Francesco è tornato alla Casa del Padre

(per seguire gli argomenti correlati [clicca QUI](#))

## Editoriale

## Papa, non Papa... Papa, non Papa



Aperto il "Toto Papa". Tra celebrazioni inimmaginabili e polemiche rispettose, è iniziato il conto alla rovescia per eleggere il prossimo Papa. C'è chi dice che già sia stato eletto in segreto e chi spera che il conclave scelga in coscienza. Cose pensa la Intelligenza Artificiale?

Di **Lamberto Colla** Parma, 27 aprile 2025 - **"Morto un Papa, se ne fa un altro"**. Non c'è che dire, la morte di Francesco non ha sorpreso, anzi essa è arrivata in ritardo rispetto ai vari "gufi" che lo davano già deceduto poche ore dopo il suo ultimo ricovero. E, poche ore dopo l'annuncio ufficiale del Camerlengo, ecco che già scatta il **TotoPapa**, anzi comincia a correre la notizia di un **"conclave segreto"** che avrebbe eletto, già lo scorso 1 marzo, il nuovo successore di "Pietro" in "Gregorio XVII" all'anagrafe Mons. Parolin.

Non c'è che dire, Papa Francesco al di là delle celebrazioni auliche di questi giorni, non ha ricevuto altrettanti onori in vita. Un po' snobbato, un po' accusato di appartenere alla casta "globalista", addirittura di non essere Papa e che la sede papale fosse impedita al vero Papa Benedetto XVI.

Si racconta che il "buon papa Francesco" non celebra messa dal 17 aprile 2022 e la domanda che alcuni si sono posti è: Non vuole o non può? La scusa del ginocchio è risibile, in quanto Giovanni Paolo II negli ultimi tempi, celebrava da seduto. Potrebbe essere che qualche autorità vaticana abbia imposto di non celebrare la messa. **Andrea Cionci**, forte conoscitore del diritto Canonico e di liturgie, sottolinea "come dalla fine del 2021 egli non abbia più diritto ai 7 candelabri sull'altare, che spetterebbero al papa, e che da maggio 2024 non indossi più l'anello piscatorio. Si contestualizzano così una sequela di altre apparenti rinunce di Bergoglio - fin dall'inizio del suo



Andrea Cionci



Mons. Parolin



Mons. Tagle



Mons. O'Malley



Mons. McElroy

insediamento - a titoli, orpelli, apparati liturgici, usi cerimoniali, privilegi che spetterebbero al Papa.

Già appena eletto, niente mozzetta rossa, no scarpe rosse, no stemma sulla fascia, no auto blu, no stipendio, no appartamento apostolico, no residenza estiva di Castel Gandolfo, no drappo con lo stemma del predecessore dalla loggia di San Pietro."



saranno i prossimi papabili, poiché queste decisioni dipendono da molte variabili e sono prese dai cardinali elettori durante un conclave. Tuttavia, i cardinali considerati più probabili in generale sono spesso figure di spicco all'interno della Chiesa cattolica, rispettati per la loro teologia, leadership e influenza.

Se intendi i cardinali più discussi o considerati papabili recenti,

ecco alcuni nomi che sono stati menzionati nel passato e che potrebbero essere considerati tra i principali candidati:

**Cardinale Pietro Parolin** – Segretario di Stato, molto influente e rispettato all'interno della Curia romana.

**Cardinale Luis Antonio Tagle** – Prefetto della Congregazione per l'Evangelizzazione dei Popoli, noto per il suo impegno pastorale.

**Cardinale Seán O'Malley** – Arcivescovo di Boston, noto per la sua esperienza e spiritualità.

**Cardinale Robert McElroy** – Arcivescovo di San Francisco, considerato un pensatore progressista.

Ricorda che la scelta del Papa può sorprendere, e spesso i conclavi eleggono figure meno note o meno discusse pubblicamente. Per aggiornamenti precisi e ufficiali, ti consiglio di seguire le notizie ufficiali della Chiesa cattolica."

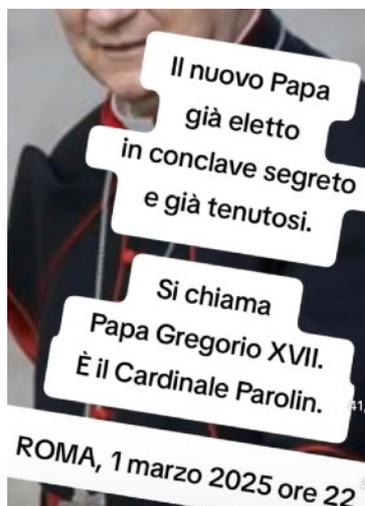
Infine, lo stesso Andrea Cionci dichiara che "Ora siamo quasi alla resa dei conti, manca veramente poco: entro 20 giorni tutti i nodi verranno al pettine. Tutto dipende dal prossimo conclave, se sarà un conclave pre-2013 con soli cardinali aventi diritto, e dunque nominati da Benedetto XVI e Giovanni Paolo II. Da quanto risulta, sono rimasti [28 cardinali elettori](#), un numero più che sufficiente per eleggere un vero Papa con il Munus Petrinum, che possa riportare l'ordine nella Chiesa."

**Complotti e intrighi** hanno il loro fascino e sempre sono attrattivi per chiunque, per coloro che credono a una o all'altra versione. Così come tutto il mondo si interroga sul prossimo nome che salirà al trono papale.

Non possedendo la sfera di cristallo ci siamo affidati all'intelligenza artificiale che di seguito ha rilasciato la sua risposta ... vedremo come andrà augurandoci che, chiunque verrà nominato possa lavorare per una Chiesa con la C maiuscola, autorevole e misericordiosa.

**TotoPapa. Cosa "pensa" l'Intelligenza artificiale AI.**

"Fino alla mia data di aggiornamento (ottobre 2023), non posso prevedere con certezza chi



(Foto Tagle: Sambuhay TV Mass - ST PAULS Philippines

Altre Cardinali Wikipedia)

(Vignette di Romolo Buldrini l'Aquila)

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

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

<https://www.gazzettadellemilia.it/politica/item/48698-i-30-000-denari-di-giuda-e-il-7%C2%B0-candelabro-da-papa-che-hanno-tolto-a-bergoglio-%20la-profanazione-dell%E2%80%99altare-di-san-pietro-un-messaggio-ai-%E2%80%9Cfratelli%E2%80%9D>

<https://www.gazzettadellemilia.it/politica/item/49566-%E2%80%9Cfranciscvs%E2%80%9D-la-lapide-di-bergoglio-senza-sigla-pontificia-il-confronto-con-le-tombe-dei-veri-papi>

## LATTIERO CASEARIO

### Lattiero Caseario: "Stabilità diffusa. Cede il Burro"

News Lattiero Caseario - n°14 15° e 16° settimana - 14 aprile 2025

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XV e XVI settimana 2025 "Parmigiano, Grana e Pecorino sono stabili (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL

Agroalimentare

### Lattiero Caseario: "Stabilità diffusa. Cede il Burro"

News Lattiero Caseario - n°14 15° e 16° settimana - 14 aprile 2025

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XV e XVI settimana 2025 "Parmigiano, Grana e Pecorino sono stabili (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

di Redazione Parma, 14 aprile 2025 -



Borsa di Reggio Emilia 8/4/2025 (=)  
BURRO ZANGOLATO: 4,87 – 4,87 €/kg.

GRANA PADANO – Milano (14/4/2025)  
– Il Grana Padano: stabile.  
- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 10,80 – 11,00 €/Kg. (=)  
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 12,05– 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. (=)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma 14/4/2025 – A Parma i listini ancora fermi, analogamente anche alla borsa milanese.  
- PARMA (11/4/2025) MILANO (14/4/2025)

-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 14/4/2025 – A Milano i listini sono stabili dopo il recupero di 5cent della scorsa settimana.

MILANO (14/4/2025)  
-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



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

VR (14/4/2025) MI (14/4/2025)  
Latte crudo spot nazionale 56,19  
57,22 (=) 55,67 57,22 (-)  
Latte Intero pastorizzato estero 55,16 56,19 (=) 54,13 56,71 (-)  
Latte scremato pastorizzato est. 19,67  
22,70 (=) 18,63 20,70 (-)  
Latte spot BIO nazionale 67,53 68,56 (=)



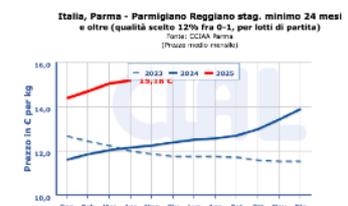
BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano, i prezzi cedono leggermente. Alla borsa di Parma il burro zangolato rallenta alla Borsa di Reggio Emilia altrettanto. Nessuna variazione per la panna alla borsa veronese - Margarina stabile a febbraio.

Borsa di Milano (14/4/2025)  
BURRO CEE: 7,22 Kg. (-)  
BURRO CENTRIFUGA: 7,32 €/Kg. (-)  
BURRO PASTORIZZATO: 5,42 €/Kg. (-)  
BURRO ZANGOLATO 5,22 €/Kg. (-)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 3,48 €/Kg. (-)  
MARGARINA marzo 2025: 1,70 – 1,80 €/kg (=)

Borsa di Verona (14/4/2025)  
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 3,50– 3,60 €/Kg. (=)

Borsa di Parma (11/4/2025) (=)  
BURRO ZANGOLATO: 4,87 €/Kg.





## CEREALI

### “CEREALI E DINTORNI”. VERSO LA STAGFLAZIONE?

L'affare dazi sta sconvolgendo tutti i vari fronti, alcuni paesi del Sud Est Asiatico hanno tolto le loro barriere doganali, altri si apprestano a volare alla Casa Bianca per trovare accordi.

Virgilio

Cereali

## “Cereali e dintorni”. Valori in calo.

*Fare attenzione alle scorte che potrebbero essere a rischio a causa dei ponti festivi*

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano, 15 aprile 2025 -

[\(... Per NEWS in tempo reale e complete di prezzi aggiornati: ... per maggiori informazioni e accedere alle notizie in tempo reale e complete potete contattare Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - \(per contatti +39 338 6067872\) ...\)](#)

Chiusure di Chicago ieri sera 14.04			
SIBIR	mag 1041,6 (-2,1)	lug 1050,2 (-2,6)	ago 1044 (-1,4)
FABINA	mag 297,1 (-2,5)	lug 303,4 (-2,5)	ago 304,8 (-2,3)
OLIO	mag 46,32 (-1,03)	lug 46,85 (-0,99)	ago 46,83 (-0,85)
CORN	mag 485 (-5,2)	lug 492,5 (-4,2)	set 455,2 (-1)
GRANO	mag 547,4 (-4,3)	lug 561,5 (-4,4)	set 576,4 (-2,4)
Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per Bushel per semi come in grano. In dollari per tonnellata corse per le farine.			
Mattini chiusure del 14.04			
CORN	giu 205 (-3,75)	ago 210,5 (-3,5)	nov 207,5 (-3)
GRANO	mag 214,25 (-4)	set 213 (-1,75)	dic 210,75 (-1,5)
COLZA	mag 513,25 (-10,75)	ago 469 (-4,75)	nov 472 (-4)
Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in euro per tonnellata			

Al di là di come ha chiuso in negativo ieri sera il Chicago, mentre vi scriviamo il mercato telematico è ancora in calo sia sul seme che sulla farina e leggeri aumenti sull'olio e il comparto cereali con andamento misto.

Comunque siamo su dei minimi di mercato!

Vi segnalo quanto scrive Pellati Informa “SEMI DI SOIA E CINA. Nel mese

di marzo, la Cina ha importato solo 3,5 MMT di soia. Si tratta di un calo del 36,8% rispetto allo stesso mese dell'anno scorso ed è il totale più basso per quel mese dal 2008. Nei primi tre mesi di quest'anno, la Cina ha sbarcato 17,11 MMT di semi di soia, con un calo del 7,9% rispetto all'anno precedente.”

*Questo fa un po' da specchio dell'economia di quel paese, che negli ultimi anni ha condizionato fortemente il mercato di alcune commodities.*

*Qui il mercato non cambia: pochi scambi e diffusa incertezza e anche proporre la far soya proteica a 350€ alla tonnellata da luglio a dicembre non crea interesse!! Così come l'orzo, nuovo raccolto a 220€ alla tonnellata o il grano luglio dicembre a 230/235€. Anche gli importatori sono sorpresi e spiazzati da alcuni di questi valori infatti “anche i ricchi a volte piangono”*

L'apatia comunque è generale!

Sembra che nulla interessi a nessuno, eppure, alcuni valori sono allettanti, ma purtroppo il momento è quello delle incertezze.

Il mercato delle **bioenergie** è vivace, anche se si sta registrando un discreto “sotto mercato” di pastoni e trinciati tra aziende produttrici ed utilizzatori.

ATTENZIONE ALLE SCORTE ED ORDINI PER LE PROSSIME DUE SETTIMANE INTERVALLATE DA FESTIVITA E PONTI

#### Indici Internazionali al 15 aprile 2025

L'indice dei noli b.d.y. è sceso a 1.282 punti, il petrolio wti è sceso a circa 61,50 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,13401 ore 08,40.

#### Indicatori del 15 aprile 2025

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
1,282	1,13401 ore 08,40.	61,5 \$/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](#)





## AGRO

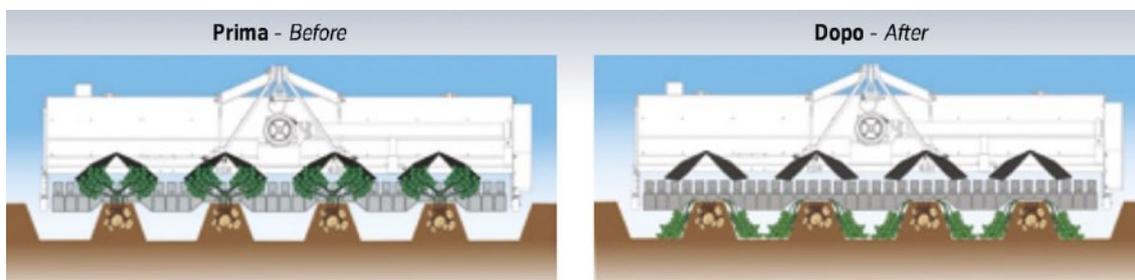
## MECCANICA

I deflettori installati all'interno della grande camera di trinciatura permettono di scaricare il materiale processato sul fondo, pulendo quindi i cumuli, agevolando pertanto la successiva fase di raccolta.

La trincia per foglie di patata è disponibile nelle versioni 320 e 370, rispettivamente pensate per lavorare 4 file da 75/80 o 90 cm.

Per adattare la macchina al terreno sono installate posteriormente due ruote di lavoro regolabili in altezza. Di serie sono invece presenti elementi antiusura per garantire maggiore longevità alla macchina come ad esempio le slitte di protezione dei laterali e la lamiera di consumo interna alla camera di trinciatura.

A completare l'equipaggiamento è l'accessorio ruote di pressione che prevede l'installazione di quattro ruote (una per ogni cumulo) grazie alle quali si va a compattare il terreno a seguito della trinciatura.



Link Utili

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

Video intervista R&D Nobili: [https://youtu.be/2m\\_QSvZRH0w](https://youtu.be/2m_QSvZRH0w)

EIMA articolo Video chiusura GDE: <https://www.gazzettadellemilia.it/economia/item/34335-eima-international-1%E2%80%99avanguardia-della-meccanizzazione-in-agricoltura.html>





## VINI



### La presenza crescente di TFA nei Vini

Non è solo con la politica, la dialettica e le polemiche che vanno difesi i prodotti italiani dagli attacchi giunti da più parti e da più Paesi ma anche con i fatti, quali possano essere la distinzione dagli altri produttori europei riguardo le modalità di produzione e di trattamento.

Di **Mario Vacca** Parma, 25 aprile 2025 - Uno studio tedesco ha riscontrato la presenza crescente di TFA nei vini europei ed anche in quello Italiano a causa dell'utilizzo intensivo dei pesticidi PFAS.

Secondo il rapporto di **Pesticide Action Network** dal titolo **Message from the Bottle – The Rapid Rise of TFA Contamination Across the EU**, sono stati riscontrati livelli circa 100 volte superiori a quelli medi misurati in precedenza, già elevati, nelle acque superficiali e potabili.

Dal 2010 in poi la concentrazione di acido trifluoroacetico (TFA) è aumentata in modo importante, **e questo potrebbe costituire un rischio per la salute umana.**

Lo studio di **PAN** ha esaminato **10 vini precedenti al 1988 e 39 recenti** provenienti da 10 Paesi europei, **Italia inclusa**. **In tutte le bottiglie è stata riscontrata la presenza del TFA.** Per la precisione i ricercatori hanno registrato una concentrazione mediana di 110 microgrammi per litro ( $\mu\text{g/l}$ ) e livelli di picco fino a 320  $\mu\text{g/l}$ . Al contrario, nei vini più vecchi non ve ne è traccia.

Il **TFA è un composto organofluorurato** che può generarsi spontaneamente dalla degradazione atmosferica di refrigeranti a base di idrofluorocarburi o da quella ambientale di pesticidi contenenti PFAS. Una volta generato quest'acido può ricadere al suolo con la pioggia e/o accumularsi nel terreno e nelle acque, contaminando coltivazioni, tra cui le vigne, dove permangono per decenni. A livello ambientale è una sostanza persistente, mobile e difficile da degradare, per cui la sua presenza in alimenti è vista come un indicatore di contaminazione ambientale. Secondo uno studio dell'Agenzia tedesca per l'ambiente **la loro fonte principale sono i pesticidi impiegati in agricoltura (76%), seguiti da quelli rilasciati con la pioggia** e dagli impianti di trattamento delle acque reflue e dal letame.

Il TFA è stato considerato a lungo sostanzialmente innocuo dal punto di vista tossicologico sino ai risultati di uno studio del 2021 commissionato dai produttori di pesticidi, che ha rivelato gravi malformazioni nei feti di coniglio legati a questo composto. Da allora, si sospetta che il TFA rappresenti un rischio anche per la salute riproduttiva umana.

Le analisi di **PAN** condotte sui vini hanno rivelato residui di 8 pesticidi e metaboliti di pesticidi nel 94% dei vini prodotti in modo convenzionale mentre un totale di 18 pesticidi è stato rilevato in tutte le bottiglie, compresi due fungicidi PFAS, fluopyram e fluopicolide. In particolare, **4 dei 5 vini biologici analizzati erano privi di residui di pesticidi rilevabili, ma tutti contenevano TFA.**

**Helmut Burtscher-Schaden**, chimico ambientale della GLOBAL 2000 e **promotore dello studio**, descrive i risultati come "allarmanti sotto due aspetti". Il primo è l'elevata concentrazione rilevata, che fa pensare a un massiccio bioaccumulo di TFA nelle piante: *"È probabile che ingeriamo una quantità di TFA significativamente superiore a quella ipotizzata in precedenza"*. Ancora più preoccupante è il forte aumento della contaminazione dal 2010, *"che indica i pesticidi PFAS come un fattore che contribuisce direttamente o indirettamente a spiegare gli alti livelli di TFA rilevati nelle colture"*.

Per **Salome Roynel**, Policy Officer di PAN Europe: *"I risultati sono un chiaro campanello d'allarme per l'UE. A metà maggio gli Stati membri dell'UE sono invitati a votare sulla proposta della Commissione di vietare il flutolanil, un pesticida PFAS che emette TFA. Ci auguriamo che comprendano che si tratta di un momento decisivo per il futuro della nostra acqua, del nostro cibo e, in ultima analisi, della nostra salute, e che votino a favore del suo divieto"*.

La politica Italiana ed i produttori Italiani potrebbero attivarsi per dare un immediato riscontro allo studio nel tentativo di cambiare le modalità di intervento, migliorare i metodi produttivi e differenziarsi dai produttori europei ed extra-europei.

#### 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.



## SALUTE E BENESSERE

### Costituzione Fuoco: quando l'energia si accende e si espande



Di Giovanna Cappeller Naturopata ([Quotidianoweb.it](http://Quotidianoweb.it)) Roma, 21 aprile 2025 - Prosegue il nostro viaggio alla scoperta delle costituzioni energetiche secondo la Medicina Tradizionale Cinese. Dopo aver attraversato la forza progettuale e creativa del Legno (art. del 15-04-25), oggi entriamo nel regno del Fuoco, il movimento più luminoso, passionale e dirompente del ciclo dei cinque elementi.

Il Fuoco rappresenta il culmine dell'energia vitale. È il momento dell'espansione massima, della manifestazione, della piena espressione della vita. Nella simbologia della MTC, questo elemento è associato all'estate: una stagione in

cui la natura si mostra nel suo splendore, i fiori sbocciano completamente, il sole è alto e le relazioni si intensificano, diventando più calde e coinvolgenti. È un'energia che riscalda, che unisce, che avvolge, ma che, come ogni fiamma, può essere tanto luminosa quanto difficile da contenere.

Nell'articolo di oggi esploreremo insieme le caratteristiche fisiche, psico-emotive e comportamentali della costituzione Fuoco, cercando di comprenderne le meraviglie... e le sfide.

#### Il Fuoco nel cuore della Medicina Tradizionale Cinese

All'interno della visione energetica cinese, la **costituzione Fuoco** è connessa al **massimo dello yang**. Gli organi di riferimento sono il **Cuore (yin)**, considerato l'imperatore dell'intero sistema, e il suo viscere complementare, **l'Intestino Tenue (yang)**.

Il Cuore, secondo la MTC, custodisce lo **Shen**, la mente, lo spirito, la consapevolezza e le emozioni. È da qui che si genera la gioia autentica e la capacità di relazionarsi profondamente con gli altri.

L'Intestino Tenue, a sua volta, non è soltanto implicato nella digestione materiale, ma anche simbolicamente nella capacità di discernere, di distinguere ciò che è essenziale da ciò che è superfluo, a livello sia fisico che emotivo. La loro collaborazione garantisce chiarezza mentale, apertura del cuore e vitalità.

Il movimento/elemento Fuoco, nel suo linguaggio simbolico, ha come direzione il **Sud**, il colore **Rosso**, il sapore **Amaro** e il **Calore** come fattore climatico. La **Lingua** è l'organo di senso che lo rappresenta, simbolo di espressione, locuzione e comunicazione. I **Vasi Sanguigni** sono i tessuti più coinvolti da questo movimento: il loro stato riflette la qualità della circolazione energetica e sanguigna, fondamentale per mantenere in equilibrio l'intero organismo.

L'emozione predominante è la **Gioia**, una gioia genuina, che nasce dall'essere connessi al proprio centro e agli altri. Quando il Fuoco è in armonia, questa gioia è contagiosa e sincera. Ma se l'equilibrio si rompe, può degenerare in inquietudine, euforia instabile o malinconia profonda.

Il suono associato al movimento Fuoco è il **Riso**, espressione di gioia e vitalità, che riflette l'energia espansiva e l'apertura del Cuore.

#### Il corpo che racconta il Fuoco

La morfologia del tipo Fuoco varia ma mantiene sempre una certa armonia di fondo. In alcuni casi il fisico è massiccio e ben proporzionato, in altri si presenta più esile, asciutto, con ossa sporgenti, ma sempre caratterizzato da una

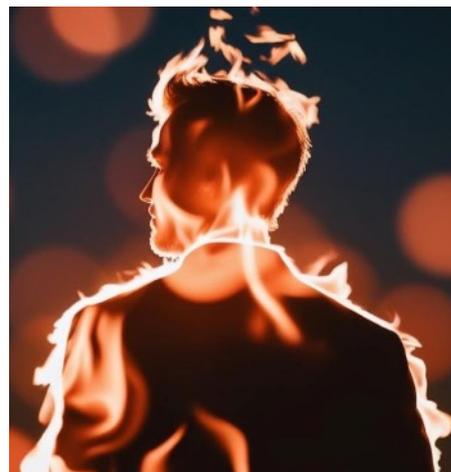


## SALUTE E BENESSERE

presenza elegante, una postura eretta, quasi leggera. Le braccia e le gambe sono generalmente lunghe, così come il collo, e i muscoli, soprattutto nella parte alta del corpo, risultano ben sviluppati.

Il volto spesso ha una forma ovale, con la cosiddetta "fiamma appuntita": fronte ampia, mento affusolato, naso, bocca e occhi che tendono verso la verticalità (le cinque strutture a punta: testa, fronte, naso, viso e bocca a punta). Gli occhi, in particolare, sono vivissimi, magnetici, profondamente espressivi. Il colorito della pelle è roseo o leggermente arrossato, la pelle stessa è sottile, luminosa, delicata, quasi trasparente nei soggetti in pieno equilibrio energetico.

La mano del tipo Fuoco è fine, quasi aristocratica: dita lunghe e sottili, spesso più lunghe del palmo, capaci di gesti armoniosi e articolati, come arabeschi in movimento. Le unghie seguono la stessa linea di eleganza e delicatezza. Anche la voce racconta molto: chiara, squillante, a tratti travolgente. Quando l'energia trabocca, le parole si accavallano, diventano impetuose, rapide, come un fiume in piena.



### La personalità ardente del Fuoco

Il tipo Fuoco è guidato da una forte emotività, un bisogno costante di espressione, relazione, calore umano. È empatico, comunicativo, aperto. Ama stare in compagnia, è spesso al centro dell'attenzione senza cercarlo esplicitamente, perché la sua energia attira e coinvolge. Possiede una naturale capacità di leadership, soprattutto quando è in equilibrio: sa ispirare fiducia, trasmettere entusiasmo, fare gruppo.

Ma dietro il sorriso luminoso e l'energia traboccante, può nascondersi anche una profonda vulnerabilità emotiva. Quando è sotto stress, il Fuoco perde lucidità, si agita, diventa ansioso, a volte apprensivo. Questa tensione interiore può sfociare in esaurimento, perdita di energia improvvisa, o sbalzi di umore che lo allontanano dalla sua natura gioiosa.

L'intelligenza è brillante, ma segue percorsi diversi: in alcuni casi si esprime in una memoria prodigiosa e una concentrazione fuori dal comune, in altri in una mente creativa ma dispersiva, incapace di seguire un filo logico coerente. Ama sognare, di giorno come di notte, ed è spesso soggetto a incubi o sogni intensi, segno di una vita emotiva profonda e complessa.

Le donne Fuoco si "dannano" per amore, se la loro vita affettiva va male hanno difficoltà in tutto.

### Il lato ombra: quando il Fuoco brucia troppo

Quando l'energia Fuoco si sbilancia, il rischio principale è quello di "consumarsi" troppo in fretta. Le persone Fuoco possono diventare volubili, impazienti, impulsive. In alcuni casi si mostrano autoritarie, egocentriche, bisognose di essere sempre al centro dell'attenzione. In altri, più introversi, si chiudono in se stesse, si deprimono, si sentono perse.

Emotivamente, si tratta di soggetti ipersensibili, che vivono tutto con intensità: amore, dolore, gioia e frustrazione. Per questo, nei momenti di disequilibrio, possono reagire in modo eccessivo, soffrire di insonnia, inquietudine, agitazione profonda. Il sonno, già di per sé leggero e breve, può diventare disturbato, frammentato, incapace di rigenerare.

A livello fisico, il Fuoco si manifesta con fragilità dell'apparato cardiovascolare: tendenza all'ipertensione o all'ipotensione, aritmie, palpitazioni, malattie infiammatorie del cuore o dei vasi sanguigni. Anche il sistema digestivo può essere coinvolto, soprattutto con manifestazioni legate all'intestino tenue come coliti, afte, intolleranze alimentari. La pelle, riflesso della qualità del sangue, può manifestare eruzioni cutanee, rossori improvvisi, eccessiva sudorazione.



## SALUTE E

## BENESSERE



Non sono rare anche manifestazioni a carico dell'elemento Acqua, come infezioni urinarie ricorrenti, o del Metallo, come disturbi respiratori e dermopatie. Tutto ciò riflette una dispersione energetica che può coinvolgere l'intero sistema.

### Un equilibrio delicato ma possibile

Le persone Fuoco sono generose, idealiste, capaci di grandi slanci. Tuttavia, la loro energia va canalizzata con attenzione. Hanno bisogno di stimoli, sì, ma anche di centratura. L'eccesso di emozioni, se non contenuto, può portarli alla confusione e al caos interiore. Quando invece il Fuoco è ben gestito, queste persone riescono a esprimere il meglio di sé: sono ispiratrici, entusiaste, capaci di accendere la vita degli altri con il proprio calore umano.

Spesso preferiscono i colori caldi, come il rosso o l'arancio, detestano la monotonia e fuggono la routine. Il loro approccio alla vita è istintivo: sentono, decidono, agiscono. Ma è proprio da questa spontaneità che nasce la loro forza, e allo stesso tempo la loro fragilità.

### Conclusione naturopatica: accendere il cuore, senza bruciare

Dal punto di vista naturopatico, la Costituzione Fuoco richiede particolare attenzione nei mesi estivi e nei periodi di stress emotivo. Il sostegno migliore arriva da tutto ciò che nutre il Cuore: una buona igiene del sonno, la meditazione, tecniche di rilassamento, una dieta equilibrata che stimoli la circolazione sanguigna senza appesantire. I rimedi più adatti includono piante come il **ginseng** o la **linden**, che rafforzano il sistema cardiocircolatorio e promuovono un bilanciamento emozionale.

In generale, per il tipo Fuoco è importante trovare equilibrio, canalizzare l'energia in attività che portano calma e lucidità, evitando la dispersione eccessiva. Solo così, la fiamma del Fuoco può rimanere viva e splendente, senza bruciare troppo velocemente.

Nel prossimo articolo esploreremo la **Costituzione Terra**, l'energia del nutrimento, della stabilità e dell'accoglienza. Se il Fuoco brucia e illumina, la Terra accoglie e trasforma: prepariamoci ad entrare in un mondo fatto di radici, di ascolto e di equilibrio.

Il viaggio prosegue... ogni passo è un ritorno a sé!

Giovanna Cappeller – Naturopata [www.giovannacappeller.it](http://www.giovannacappeller.it)

#CostituzioneFuoco, #MedicinaTradizionaleCinese, #CinqueElementi, #EnergiaFuoco, #BenessereEmotivo, #EquilibrioEnergetico, #GioiaInteriore, #ArmoniaFisica, #CuraNaturale,



## PARMIGIANO



### Parmigiano Reggiano: nel 2024 raggiunto il record dei 3,2 miliardi di euro al consumo.

Crescono Vendite Totali (+9,2%), Italia (+5,2%) Ed Estero (+13,7)

La produzione resta stabile (4 milioni di forme). La Dop è sempre più internazionale: la quota export rappresenta quasi la metà del totale (48,7%)

Milano, 17 aprile 2025 – Oggi, giovedì 17

aprile, nel corso dell'annuale conferenza stampa a Palazzo Giureconsulti a Milano, il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** ha presentato i **dati economici del 2024**. A fronte di uno scenario di crisi geopolitica, di incertezza sui mercati internazionali e dei timori che prendesse piede un contesto mondiale di misure restrittive al libero commercio, nel complesso, il **giro d'affari al consumo** ha toccato il **massimo storico di 3,2 miliardi di euro** contro i 3,05 miliardi del 2023, con un **aumento del 4,9%**. Risultati positivi per le **vendite totali a volume (+9,2%)**, sostenute da un **andamento positivo delle vendite in Italia (+5,2%)** e, soprattutto, **dell'export (+13,7%)**.

In aumento anche le **quotazioni all'origine**: per il **12 mesi** la media annuale si è attestata a **11,0 €/kg**, segnando un **+9%** rispetto ai 10,13 €/kg del 2023; per il **24 mesi**, l'aumento è stato del **+5%**, passando dagli 11,90 €/kg dello scorso anno ai **12,5 €/kg** del 2024.

La **produzione** è risultata **stabile** rispetto al 2023: **4,079 milioni di forme** vs 4,014 milioni nel 2023 (**+1,62%**). Tra le **province** della zona di origine, prima per produzione è **Parma** (1.362.226 forme vs 1.350.415, **+0,87%**), seguita da **Reggio Emilia** (1.217.128 forme vs 1.217.380, **-0,02%**), **Modena** (877.874 forme vs 860.971, **+1,96%**), **Mantova** (507.631 forme vs 476.361, **+6,56%**) e **Bologna** (114.389 forme vs 109.173, **+4,77%**).

La **quota Italia** si attesta al **51,3%** (osservatorio Sell-In Nielsen). Per quanto riguarda i canali distributivi, la **GDO** rimane il primo (**65%**), seguita dall'**industria** (**18%**), che beneficia della crescente popolarità dei prodotti caratterizzati dalla presenza di Parmigiano Reggiano tra gli ingredienti. Il canale **Horeca** rimane fanalino di coda, e quindi con un enorme potenziale di sviluppo, attestandosi al **7%** del totale. Il restante **10%** è distribuito negli **altri canali di vendita**. Le **vendite dirette** dei caseifici (che si concentrano per oltre l'**85%** in Italia, pari a circa 9.000 tonnellate) rappresentano il **5,5%** delle **vendite totali** e hanno registrato un forte aumento (**+13,0%**).

Per il Consorzio, se c'è una certezza che il 2024 ha consolidato è che il futuro del Parmigiano Reggiano è sui mercati internazionali: la **quota export** rappresenta oggi **quasi la metà del totale**, il **48,7%** (pari a **72.440 t.**), con una **crescita del +13,7%**. Risultati particolarmente positivi sui cinque mercati principali: **USA (+13,4%)**, **Francia (+9,1%)**, **Germania (+13,3%)**, **Regno Unito (+17,8%)** e **Canada (+24,5%)**. Note positive anche per il **Giappone (+6,1%)**, primo mercato in Asia, e **Australia (+28,2%)**. Con **28,4 milioni di euro** investiti per **azioni di marketing e comunicazione**, **Parmigiano Reggiano** ha confermato il percorso avviato da alcuni anni per diventare un **vero brand iconico globale**, pronto ad affrontare gli ostacoli posti da mercati estremamente vasti, ricchi di prodotti d'imitazione e caratterizzati da una marcata confusione al momento dell'acquisto. Il Consorzio sta lavorando assiduamente per



## PARMIGIANO



valorizzare la distintività della Dop, fornendo al consumatore più informazioni sulle sue caratteristiche: la stagionatura, la provenienza, il processo produttivo e il gusto, tutti particolari che offrono l'opportunità di differenziarsi dai concorrenti.

«Il 2024 è stato un anno di grandi sfide per il Parmigiano Reggiano, ma si è concluso con risultati record: giro d'affari al consumo che ha toccato il massimo storico di 3,2 miliardi di euro, vendite totali a volume al +9,2%, vendite in Italia al +5,2% e, soprattutto, export al +13,7%», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio. «Nel prossimo futuro, dovremo sempre più investire sulla crescita nei mercati esteri, che rappresentano il futuro della nostra Dop, con una quota export che ha raggiunto quasi la metà

del totale, il 48,7%. È obbligatorio creare nuovi spazi nei mercati internazionali e sarà necessario guidare le precondizioni affinché ciò si possa avverare. È evidente come in questo scenario, gli USA, ovvero il nostro primo mercato estero, svolgano un ruolo fondamentale. L'aumento dei dazi sul Parmigiano Reggiano è una notizia che di certo non ci ha rallegrato, ma il nostro è un prodotto premium e l'aumento del prezzo non porta automaticamente a 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. Con gli USA occorre intavolare un ragionamento sul fatto che non si hanno vantaggi nell'intraprendere una guerra commerciale, né da un lato né dall'altro. Questo dialogo non va condotto bilateralmente dai singoli Paesi, ma dall'Unione Europea. Siamo attraversando un momento di grande cambiamento, caratterizzato da uno scenario di incertezze legato ai conflitti in essere, da nuovi limiti imposti al libero commercio e da una nuova sensibilità del consumatore che cerca in ciò che mangia quei valori che il nostro prodotto incarna e che deve fare emergere per diventare sempre più una marca globale: non un semplice formaggio, ma uno stile di vita, un'icona del saper fare italiano. Il Consorzio sarà in grado di far fronte alle sfide future».



Più grande, *insieme.*



## Papa Francesco è tornato alla Casa del Padre

Di Nicola Comparato Felino, 21 aprile 2025 - Papa Francesco è morto oggi, 21 aprile, all'età di 88 anni. Jorge Mario Bergoglio, arcivescovo di Buenos Aires dal 1998, era stato eletto 266° pontefice della Chiesa Cattolica nel 2013, a 76 anni, scegliendo il nome di Francesco. È stato il primo Papa proveniente dalle Americhe. Nato il 17 dicembre 1936 a Buenos Aires, era il primogenito di cinque figli, figlio di Mario e Regina Bergoglio. Dopo essersi diplomato come tecnico chimico, decise di entrare in seminario, abbracciando la vocazione nella Compagnia di Gesù. Studiò filosofia e teologia al collegio San Giuseppe, dove successivamente insegnò e ricoprì anche il ruolo di rettore.



Ordinato sacerdote il 13 dicembre 1969, divenne provinciale dei gesuiti argentini nel 1973. Dopo alcuni anni nell'ambito accademico e pastorale, venne nominato vescovo ausiliare di Buenos Aires nel 1992 da papa Giovanni Paolo II, che poi lo creò cardinale nel 2001. Il suo motto episcopale, Miserando atque eligendo, rifletteva lo spirito di umiltà e servizio che lo ha sempre contraddistinto.

Nel 1998 fu nominato arcivescovo della capitale argentina, ricoprendo ruoli di grande responsabilità, tra cui quello di ordinario per i fedeli di rito orientale e gran cancelliere dell'Università Cattolica.

Uomo semplice e vicino ai poveri, viveva con sobrietà e si cucinava da solo, dicendo: «La mia gente è povera e io sono uno di loro». Aveva una visione profonda e critica della Chiesa, denunciando spesso il pericolo della "mondanità spirituale", cioè il mettere se stessi al centro anziché Cristo.

Durante il suo pontificato ha lasciato importanti documenti e riflessioni, come *Exsultate*, *Christus Vivit*, *Querida Amazonia*, *C'est la confiance* e *Laudate Deum*.

Tutti i suoi scritti, omelie e messaggi sono disponibili sul sito ufficiale del Vaticano: [vatican.va](http://vatican.va).



## CIBUS

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

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

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

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

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

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

codice fiscale - partita iva  
01887110342

iscritta al registro imprese di  
Parma 24929

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

**direttore responsabile**  
lamberto colla



# Nuova Editoriale

## Società Cooperativa

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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