



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

SOMMARIO

Anno 24° - n° 18 4 maggio 2025

1.1 EDITORIALE

Il Conclave tra spiritualità e pragmatismo. Le sorprese non mancheranno,

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Stabilità diffusa. Cede il Burro"

4.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni". Variazioni minime.

5.1 MACCHINE

Il diserbo meccanico applicato al vigneto, ma anche ai campi agrovoltai, secondo Nobili spa.

7.1 PET NEWS

Greenmark: il percorso che aiuta a trovare le aziende sostenibili a Zoomark 2025

8.1 TUTTOFOOD

Molino Grassi a TUTTOFOOD dal 5 all'8 maggio

9.1 SALUTE E BENESSERE

Ancora troppi pesticidi nelle fragole

11.1 PARMIGIANO REGGIANO

A TUTTOFOOD (5-8 maggio) il Consorzio Parmigiano Reggiano incontra i principali player dei mercati internazionali

12.1 VINO A CANOSSA

Strada del Casalino, meritato successo durante la presentazione dei vini della Casa Vinicola di Canossa.

12. SATIRA

BUONASERA

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

Editoriale

Il Conclave tra spiritualità e pragmatismo. Le sorprese non mancheranno



Tra poche ore si aprirà il "Conclave" che nominerà il 267esimo pontefice. Dopo le celebrazioni da record in occasione della dipartita di "Francesco", può accedere di tutto e non sarà comunque una scelta scontata, nonostante che siano ben 107 i cardinali nominati da Bergoglio.

*Di **Lamberto Colla** Parma, 4 maggio 2025 - Il Papa è morto e certamente resterà nei cuori degli ultimi, di quelli ai quali ha aperto speranze che non hanno avuto seguito e a quelli che non si sono interrogati sulla politica del suo magistero.*

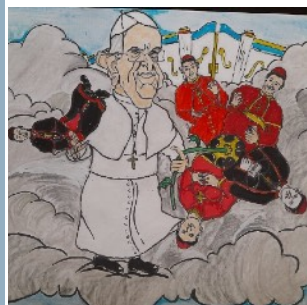
Una condotta accusata di essere estremamente progressista, oltre alle accuse di aver estromesso, con una sorta di colpo di Stato, il Papa emerito **Joseph Aloisius Ratzinger**, Benedetto XVI.

Con tutto quello che ribolle, in profondità e in superficie, il prossimo Conclave troverà la quadra su un personaggio, molto probabilmente, **"sorprendente"**.

Se è vera la teoria dell'opposto allora la politica di Francesco verrà interrotta da un pontefice che riporterà la fede cattolica sotto il segno del rigore tradizionale, come era nelle intenzioni del raffinato Papa Benedetto XVI, che a sua volta faceva seguito all'originalissimo e amatissimo Papa **Karol Józef Wojtyła**, beatificato dallo stesso Papa Benedetto XVI il 1° maggio 2011.

Quindi, se la tradizione dovesse essere mantenuta, il prossimo pontefice potrebbe essere un'attualizzazione miscelata di un papa del medesimo **rigore** di Papa Ratzinger con la filosofia **antimodernista** di **San PIO X**.

Un pontificato che dovrà sciogliere molti nodi particolarmente ingarbugliati, a partire dal caso del **Cardinale Becciu**, che solo all'ultimo momento ha deciso di non entrare in conclave *"Avendo a cuore il bene della Chiesa, che ho servito e continuerò a servire con fedeltà e amore, nonché per contribuire alla comunione e alla serenità del Conclave, ho deciso di obbedire come ho sempre fatto alla volontà di papa Francesco di non entrare in Conclave pur rimanendo convinto della mia innocenza"*.



Bergoglio in seguito all'inchiesta legata allo [scandalo finanziario](#), nel 2020 chiese al cardinale Becciu di rinunciare a tutti i diritti connessi al cardinalato, pur lasciandogli il titolo. Becciu si dimise ma dal 2022 era tornato a prendere a tutti gli eventi pubblici in Vaticano,



su invito del Pontefice. Il porporato era anche ai funerali sabato scorso.

Una questione che ha molti lati oscuri ma non così tanti come quello che riguarda Papa Bergoglio e la sede impedita di Papa Benedetto XVI.

Dopo le celebrazioni esplosive sulla salma di Bergoglio, ecco già apparire le lunghe ombre di coloro che accusano pesantemente "Francesco" e già hanno iniziato a chiedere di attivare delle commissioni al riguardo.

Come riporta **Aldo Maria Valli**, l'ex Nunzio Apostolico **Viganò** dice:

"Occorre impedire che gerarchia progressista possa assicurare un successore a Bergoglio, ossia un altro usurpatore sul Soglio di Pietro che sia l'erede e il continuatore del precedente. Prima di piantare l'ultimo chiodo sulla bara di Bergoglio è dunque indispensabile e indifferibile che venga fatta luce sull'usurpazione da lui perpetrata e sull'occupazione della Chiesa Cattolica da parte di una gerarchia corrotta e traditrice, il cui unico scopo è di distruggerla dall'interno. Le manovre della Mafia di San Gallo con la Sinistra ultraprogressista; i crimini rimasti impuniti di Theodore McCarrick; il suo ruolo in seno alle Amministrazioni Dem; l'influenza che questi ha esercitato nelle nomine dei suoi "eredi" – tutti omosessuali e corrotti – designati a ricoprire posti chiave in America e in Vaticano; l'operato di McCarrick con il regime comunista cinese nella stipula dell'Accordo Segreto; il ruolo dei Gesuiti nella promozione dell'agenda globalista; le scandalose coperture da parte di Bergoglio di abusatori e perversi notori; l'insabbiamento del dossier sulla rete di corruzione in Vaticano, consegnato dal Papa Emerito Benedetto XVI a Bergoglio nell'aprile del 2013 e rimasto senza seguito; il ruolo di Bergoglio nel crimine perpetrato ai danni dell'umanità con la "pandemia Covid" e l'imposizione dei vaccini; il cinico sfruttamento dei migranti clandestini finalizzato alla distruzione del tessuto sociale dell'Occidente: tutto questo ed altro ancora conferma che la chiesa bergogliana è non solo complice del piano eversivo del World Economic Forum ma protagonista di primo piano. Su tutte queste vicende i fedeli hanno il diritto di sapere quale sia la verità".

Quella dell'arcivescovo **Carlo Maria Viganò**, ex Nunzio Apostolico negli USA in seguito scomunicato, non è l'unica voce che si scaglia violentemente contro "Francesco", a lui fa eco **Andrea Cionci** che con il suo libro "Il Codice Ratzinger", divenuto un best seller, percorre in lungo e in largo la penisola per presentare le carte a sostegno della tesi che vede Benedetto XVI essere stato deposto e non dimesso con un "tutore" imposto dal medesimo Papa Emerito, affinché "Governasse" Bergoglio e pian piano lo spogliasse dei simboli papali.

Altre "voci" contro sono di altri scomunicati come **Don Minutella** e **fra Follador** che hanno guidato una contestazione contro la Chiesa di papa Francesco, alimentando tensioni tra tradizionalismo e progressismo, amplificate dai social media.

Insomma più si scava e più sembra di entrare nella lettura di un romanzo di **Dan Brown** e a creare l'atmosfera da romanzo noir è anche la rigorosa liturgia vaticana impregnata di simbolismi millenari.

Inquietante è anche l'episodio che vide come attore un **emarginato (forse) salire sull'altare di San Pietro** e assolutamente indisturbato, distruggere i candelabri dopo aver tolto la tovaglia bianca. Secondo **Andrea Cionci**, "Ma ci sono altri due dettagli da



rilevare nell'episodio dell'altare maggiore, come quel presunto valore di 30.000 euro dei sei candelabri, così massicciamente sottolineato dai giornaloni. Che importa la cifra precisa? E poi, c'era forse un perito antiquario a sottolinearne il valore?

30 tuttavia, sono i denari, i 30 sicli d'argento ricevuti da Giuda per tradire Gesù. Fondamentale capire la fine che fecero queste infami monete, come spiega il Vangelo di Matteo..."

Insomma, credo che gli elementi per seguire il conclave e soprattutto per

analizzare la carriera e il pensiero filosofico del pontefice che ne uscirà darà indicazione della strada che percorrerà la Chiesa Cattolica nel prossimo decennio o più.

C'è da augurarsi che lo **Spirito Santo** faccia bene il suo compito e sia sufficientemente autorevole per guidare i Cardinali alla scelta giusta.

(Vignette di Romolo Buldrini l'Aquila e di Satiliks Gianfranco Colella)

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

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

<https://vm.tiktok.com/ZNdjQW5s/>

<https://www.milanofinanza.it/news/vaticano-che-cosa-succederà-dopo-la-sentenza-sul-cardinale-becciu-nel-processo-del-secolo-per-lo-scandalo-202312151858488421>

<https://www.aldomariavalli.it/2025/02/24/dichiarazione-di-monsignor-vigano-impedire-che-la-gerarchia-progressista-assicuri-un-successore-di-bergoglio/>

https://www.lastampa.it/torino/2025/01/15/news/chi_e_fra_celestino_don_minutella_preti_scomunicati-14940614/

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



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 -



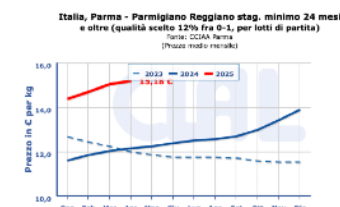
Borsa di Reggio Emilia 8/4/2025 (=)
BURRO ZANGOLATO: 4,87 – 4,87 €/kg.

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. (=)

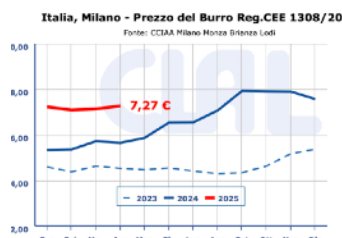
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

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”. VARIAZIONI MINIME.

A fare la differenza sono le questioni geopolitiche e l'instabilità del cambio.

Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Variazioni minime.

A fare la differenza sono le questioni geopolitiche e l'instabilità del cambio.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano,
25 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 23.04

SEMI	mag 1040,2 (+5,2)	lug 1010,2 (+4,2)	ago 1043,2 (+2,4)
FARINA	mag 290,8 (+1,1)	lug 296,6 (+0,9)	ago 300,4 (+0,9)
OLIO	mag 47,95 (+0,53)	lug 48,34 (+0,33)	ago 48,25 (+0,27)
COBN	mag 477 (-0,4)	lug 475,2 (-1,4)	set 445,4 (-4,4)
GRAND	mag 324,2 (-1,2)	lug 343,4 (+6,4)	set 338,2 (-1,4)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per Bushel per semi, corn e grano, in dollari per tonnellata corte per la farina.

Matif chiusure del 23.04

COBN	giu 292,75 (-0,75)	ago 296,5 (-0,5)	nov 303,25 (+0,5)
GRAND	mag 318,75 (+0,25)	set 327,5 (-0,75)	dic 315,5 (-1)
COLZA	mag 515,25 (+1,1)	ago 470,75 (-0,5)	nov 424 (-0,75)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in euro per tonnellata

I mercati internazionali non hanno una direzione precisa, alternano tentativi di rialzo a ridimensionamenti, questo perché nei cosiddetti fondamentali (scorte -seminativi-meteo-lavorazioni- imbarchi- consumi) le variazioni sono ridotte o nulle. Le differenze sono figlie della geopolitica e del cambio €/€ che ieri ha

segnato un passaggio da 1,144 del mattino a 1,133 del tardo pomeriggio.

Nel caso della farina di soya ad esempio: dollari per tonnellata corta 290,80*1.1023 (coefficiente di trasformazione in tonn metrica) =320,54884+ il premio/nolo \$ 62 per tonn =382,54884 trasformata con un /cambio 1,144= 334,3958€ alla tonnellata

Ora con il cambio del pomeriggio: 382,54884/cambio 1,133= 337,6424€ alla tonnellata.

Logicamente dietro tutta questa continua “danza” c'è la guerra commerciale in corso tra USA e resto del mondo.

Qui il **mercato nostrano** resta inalterato: pochi scambi e diffusa incertezza, basti vedere quanti invariati sono stati registrati sul bollettino delle quotazioni dell' Assogranaria di Milano di martedì 22/04.

Comunque, con questa serie lunga di festività con ponti più o meno lunghi, tutto il mercato resta un poco falsato per problemi di logistica. I cereali infatti sono un po' più tesi, così come i cruscami. Poco da segnalare per il resto.

E' comunque da rimarcare nuovamente che le principali materie prime, proteici e cereali, sono a prezzi accettabili.

Il mercato delle **bioenergie** è vivace, anche se si sta registrando un discreto “sotto mercato” di pastoni e trinciati tra aziende produttrici ed utilizzatori; pressoché introvabile il mais uso bioenergetico ed anche lo spezzato

di mais. Scarsa disponibilità di semola umida e di trebbie di malto.

ATTENZIONE ALLE SCORTE ED ORDINI
PER LA PROSSIMA SETTIMANA
INTERVALLATA DAL PRIMO MAGGIO

Indici Internazionali al 25 aprile 2025

L'indice dei noli b.d.y. è salito a 1.300 punti, il petrolio wti è salito a circa 62 \$ al barile, il cambio €/€ gira a 1,13484 ore 08,30

Indicatori del 25 aprile 2025

Noli (*)	€/€	Petrolio WTI
1,300	1,13484 ore 08,30	62,0 \$/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.

<https://www.andalini.it/v/>

<https://www.gazzettadelleemilia.it/component/banners/click/48>

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.

Officina Commerciale Commodities srl - Milano

MACCHINE

IL DISERBO MECCANICO APPLICATO AL VIGNETO, MA ANCHE AI CAMPI AGROVOLTAICI, SECONDO NOBILI SPA.

No erbicidi? Allora occorre scegliere le attrezzature più performanti che il mercato propone per adempiere, in sicurezza, alla “buona pratica agricola”. Con il DM 5010 Nobili ha raggiunto elevati standard di qualità ed efficienza concentrando due operazioni in una.

Nobili spa



AGROMECCANICA

Il diserbo meccanico applicato al vigneto, ma anche ai campi agrovoltaici, secondo Nobili spa.

No erbicidi? Allora occorre scegliere le attrezzature più performanti che il mercato propone per adempiere, in sicurezza, alla “buona pratica agricola”. Con il DM 5010 Nobili ha raggiunto elevati standard di qualità ed efficienza concentrando due operazioni in una.

Di redazione Molinella (BO), 1 maggio 2025 – Ormai la strada è tracciata e l'attenzione alla sostenibilità e all'ambiente è un concetto dal quale non si può arretrare e così i produttori di macchine e attrezzature, Nobili spa in testa, proseguono l'arricchimento e le performances delle proprie attrezzature per soddisfare le esigenze di un mercato sempre più orientato al rispetto dell'ambiente.

La testata DM 5010 per il diserbo meccanico interfilare è appunto una di questi adattamenti che molto successo ha ottenuto sin dalla sua prima presentazione a EIMA International..



L'attrezzatura è dotata di un rotore con fili lunghi di nylon in grado di eliminare meccanicamente le erbe infestanti presenti nel raggio di azione, senza danneggiare i fusti delle piante.



DM 5010 in abbinamento alla trincia, garantisce lo svolgimento di **due operazioni**: di manutenzione e di trinciatura dell'erba nel filare e nel sotto fila attraverso un **solo passaggio**.

Da ciò ne derivano **importanti risparmi legati** ai costi della trattrice e ai tempi di manodopera.





AGRO

MECCANICA

Il DM 5010 è **applicabile** ai trituratori BV serie 100, VKD e BKE; i campi di utilizzo sono **vigneti, frutteti, oliveti e campi agrivoltaici**. Utilizzabile su terreni di qualsiasi impasto anche in presenza di sassi.

L'impiego della testata consente di **non utilizzare erbicidi** ed altri prodotti chimici per l'intero anno. Le operazioni di allungamento e ricarica dei fili sono estremamente facilitate grazie all'innovativo sistema di bloccaggio-sbloccaggio e al rotore aperto. Infine, il sistema ad albero rotore avvolgibile consente una grande autonomia di lavoro.



L'attrezzo può essere utilizzata tramite **collegamento diretto** al trattore attraverso innesti rapidi oppure con **impianto idraulico indipendente**.



Prima
Before



Dopo
After

Caratteristiche tecniche Technical specifications		DM 5010
Larghezza della testata Equipment width	mm	800
Diametro massimo di lavoro Maximum working diameter	mm	500
Sfilo della testata Equipment offset	mm	400
Velocità di rotazione del rotore Rotor speed	rpm	1200
 Potenza trattore compresa tra Tractor power requirement ranging from	HP	40 - 80
	kW	29 - 59
Rocchetti rotore - Spools rotor	N.	10
Peso min/max - Weight min/max	kg	180 - 250

Link Utili

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

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

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



PET SHOW



Greenmark: il percorso che aiuta a trovare le aziende sostenibili a Zoomark 2025

Un passo decisivo in un mercato sempre più attento alla sostenibilità ambientale e sociale

Dalla partnership tra Zoomark e Pet Sustainability Coalition (PSC) nasce Greenmark, il percorso tematico che identifica gli espositori che propongono soluzioni eco-friendly, attraverso pratiche che rispettano l'ambiente e promuovono un futuro più verde.

A Zoomark 2025, in programma a BolognaFiere i prossimi 5-7 maggio, saranno 3 i percorsi tematici che guideranno i visitatori alla scoperta dei 10 padiglioni: Italian Style, dedicato all'eccellenza del design e della creatività, Tech For Future, che consentirà di scoprire le realtà in prima linea nell'innovazione tecnologica e Greenmark, che contraddistinguerà le aziende impegnate nel campo della sostenibilità.

Una partnership strategica per la sostenibilità

Per dialogare con gli espositori che hanno compiuto azioni e sforzi concreti in una direzione realmente ecologica, e che sono interessati a ricevere il Greenmark, Zoomark ha siglato una collaborazione con Pet Sustainability Coalition (PSC).

PSC è un'organizzazione no-profit internazionale impegnata a creare un settore pet più sostenibile, aiutando le aziende a migliorare il loro impatto ambientale e sociale attraverso pratiche di business responsabili.

"Zoomark ha risposto alla crescente domanda di trasparenza e responsabilizzazione in campo di sostenibilità, da parte dei consumatori e degli operatori del settore" – afferma Luisa Bersanetti, Exhibition Manager di Zoomark, - "siamo quindi entusiasti di questa partnership con Pet Sustainability Coalition, un ente dedicato e verticalmente qualificato, riconosciuto a livello internazionale, che ci sta aiutando a definire il percorso tematico denominato Greenmark."

Per incontrare gli espositori presenti a Zoomark che stanno guidando il cambiamento con scelte responsabili per l'ambiente e la società, sarà sufficiente cercare il bollino Greenmark e seguendo le grafiche a terra e sugli stand.

Con Greenmark, Zoomark segna un passo importante e fissa un nuovo standard verso la trasparenza in ambito ecologico, aiutando così buyer e rivenditori in visita in fiera a identificare i brand che intendono evidenziare le proprie iniziative a favore della sostenibilità.

Come rientrare nel percorso Greenmark

Le aziende che desiderano ottenere il Greenmark devono possedere almeno una certificazione di sostenibilità riconosciuta a livello globale e verificata da una terza parte indipendente.

PSC ha sviluppato un rigoroso test di legittimità composto da 6 punti per selezionare le certificazioni che rispondono a requisiti stringenti, tra cui impatto misurabile sull'ambiente e responsabilità sociale, governance da parte di organizzazioni credibili e verifica indipendente da parte di terzi.

Le certificazioni selezionate sono quelle riconosciute globalmente e sostenute da enti come USDA, WWF e l'Unione Europea.

"In un contesto in cui il fenomeno del greenwashing è in crescita e la diffidenza dei consumatori è alle stelle", - sottolinea il CEO di PSC, Jim Lamancusa, - per i brand diventa imprescindibile supportare le loro affermazioni con verifiche di terza parte."

Greenmark è un'iniziativa aperta a tutti gli espositori in possesso delle certificazioni. La partecipazione è volontaria e mira a offrire alle aziende strumenti concreti per adattarsi alle nuove normative e sfide legate alla tutela dell'ambiente, in particolare in vista delle più recenti regolazioni europee in materia, dando loro strumenti per evolversi in un mercato sempre più sensibile alle tematiche ambientali e sociali.

Sostenibilità in primo piano anche sul palco di Zoomark 2025

La collaborazione tra Zoomark e Pet Sustainability Coalition va oltre al progetto Greenmark.

PSC sarà infatti protagonista di uno degli eventi che avranno luogo a Bologna, durante lo svolgimento della manifestazione: martedì 6 Maggio, dalle 10:00 alle 11:00, sul Factory Stage del Padiglione 28 Jim Lamancusa, CEO dell'organizzazione e figura di riferimento con oltre vent'anni di esperienza nel business for-profit, proporrà un intervento di grande impatto, dal titolo "Beyond the Buzzwords: Driving Real Sustainable Impact in the Pet Industry".

La talk di PSC affronterà con approccio concreto e strategico le sfide legate alla sostenibilità nel settore pet, suggerendo come trasformare la sostenibilità da semplice slogan a motore reale di cambiamento per tutte le aziende pet.

Tra i temi che verranno affrontati: il legame sempre più stretto tra sostenibilità, redditività e fidelizzazione del cliente; le strategie per evitare il greenwashing e comunicare in modo efficace e autentico; e le aree chiave su cui intervenire per generare un impatto concreto, come la scelta degli ingredienti, il packaging e le partnership con i fornitori.

Si tratterà quindi di un momento formativo essenziale per tutte le imprese che vogliono fare della sostenibilità un pilastro solido del proprio modello di crescita.



Zoomark è la fiera b2b del pet food e del pet care in programma a BolognaFiere dal 5 al 7 maggio 2025. Da 21 edizioni è punto d'incontro internazionale fra l'industria e la distribuzione nel settore del pet e luogo ideale in cui generare nuovi rapporti, aggiornarsi e confrontarsi con una platea mondiale alla ricerca di nuovi partner e occasioni di business.



TUTTOFOOD

Milano



Molino Grassi a TUTTOFOOD dal 5 all'8 maggio

Un Inno all'Eccellenza Italiana per Pizza, Pane, Pasta e Pasticceria

Preparatevi a un viaggio nel cuore dell'eccellenza agroalimentare italiana! Dal 5 all'8 maggio 2025, Molino Grassi sarà protagonista a TuttoFood Milano, la prestigiosa fiera internazionale dedicata al settore. L'azienda vi aspetta al Padiglione 2, Stand G21, per presentare il meglio della sua rinomata gamma di farine professionali per pasticceria, panificazione, pizzeria e pasta. Un appuntamento imperdibile per tutti i professionisti che ricercano ingredienti di alta qualità, frutto di una costante ricerca tra innovazione e rispetto della tradizione.

Innovazione e Tradizione: Il Cuore della Filosofia Molino Grassi

Molino Grassi porterà in fiera alcune delle sue referenze più innovative e apprezzate. Tra queste spicca la farina Teglia 40x60, una miscela inedita studiata appositamente per impasti indiretti e lunghe lievitazioni, ideale per sfornare pizze in teglia leggere, croccanti e caratterizzate da una perfetta alveolatura. Non

mancheranno le farine

tecniche Napoletana e Romana, fedeli interpreti delle due scuole di pizza più iconiche d'Italia, e l'innovativa farina Senza Glutine, sviluppata per garantire risultati eccellenti anche a chi ha esigenze alimentari specifiche.

Un focus particolare sarà dedicato alla Linea La Pasticceria Bio, un vero e proprio unicum nel panorama professionale. Questa linea comprende cinque farine tecniche biologiche, realizzate con grano 100% italiano, pensate per esaltare la creatività dei maestri pasticceri nel rispetto della natura.

Show Cooking d'Autore: I Grandi Nomi Esaltano le Farine Molino Grassi

Lo stand di Molino Grassi si trasformerà in un vero e proprio palcoscenico del gusto grazie a un ricco programma di dimostrazioni dal vivo che vedranno protagonisti alcuni dei più grandi nomi del settore. Preparatevi ad assistere alle masterclass esclusive di maestri pizzaioli, pasticceri e panificatori di fama internazionale come Luigi Biasetto, Cristiano Tomei, Sandro Ferretti, Diego Vitagliano, Vincenzo Esposito, Paolo Sala, Cristian Zaghini e Nicola Ascani. Questi talentuosi professionisti sveleranno segreti e tecniche d'avanguardia, dimostrando come le farine Molino Grassi possano fare la differenza in ogni preparazione.

Un evento speciale da non perdere sarà la dimostrazione del Maestro pasticcere Luigi Biasetto, nuovo prestigioso testimonial dell'azienda, il 5 maggio. Biasetto incanterà il pubblico con una sessione dedicata alla lievitazione e alla sperimentazione di nuove creazioni, tra cui un sorprendente panettone salato con abbinamenti inediti e raffinati.

Non mancate l'appuntamento con l'eccellenza italiana! Dal 5 all'8 maggio 2025, Molino Grassi vi aspetta a Fiera Milano – Padiglione 2, Stand G21. Un'occasione unica per scoprire la passione e la qualità che da generazioni contraddistinguono Molino Grassi.





SALUTE E

BENESSERE

Ancora troppi pesticidi nelle fragole

Di **Eva Bergamo** Nutrizionista (Quotidianoweb.it) Roma, 29 aprile 2025 - Tra i frutti più amati di questa stagione troviamo senza dubbio le **fragole** - ricche di vitamina C, antiossidanti e antinfiammatori - amatissime anche dai bambini per il loro gusto fresco e dolce, motivo per cui se ne vendono enormi quantità, generalmente a prezzi non proprio economici, tanto da far meritare a queste piccole delizie il soprannome di "oro rosso".

Purtroppo, sono anche **tra i prodotti della terra più frequentemente trattati con pesticidi**, al fine di proteggerle da parassiti, muffe e insetti durante la coltivazione; spesso si trovano addirittura **al primo posto nelle classifiche degli alimenti contaminati**. Il problema è più grave di quanto si possa pensare e non tutti hanno la cognizione esatta di quanto questi trattamenti chimici incidano sulla nostra salute, oltre che sull'inquinamento ambientale.

Le fragole in particolare hanno una superficie molto porosa e un alto rapporto tra superficie e volume, il che le rende particolarmente suscettibili ad assorbire i veleni ambientali e di conseguenza trasmetterli a chi le consuma. E' vero che, soprattutto nel nostro Paese, le normative sull'uso di antiparassitari sono particolarmente stringenti e i relativi controlli vengono svolti con attenzione, ma nonostante le misure rigorose previste dalla Legge, tra gli esperti ancora si dibatte in merito alla sicurezza dei cosiddetti **LMR** (livelli massimi di residui di pesticida consentiti).

I LMR, espressi in mg di sostanza attiva per kg di prodotto vegetale, sono disciplinati in Italia dal Decreto Ministeriale 27 agosto 2004 (e successivi aggiornamenti) che contiene i valori armonizzati a livello comunitario e, quando non disponibili, i valori fissati a livello nazionale. Quindi, al momento della loro immissione in commercio, **i prodotti di**



SALUTE E

BENESSERE

origine vegetale (alimenti per uso umano e mangimi per animali) non devono contenere residui di sostanze attive nei prodotti fitosanitari, superiori ai limiti massimi stabiliti per Legge.

Allora, dov'è il problema?

La risposta è che il rischio derivante dai pesticidi consiste soprattutto in due fattori:

1. **Effetti cumulativi:** dal momento che i test di sicurezza tendono a valutare ciascun pesticida singolarmente, il rischio dell'accumulo di prodotti diversi non è da sottovalutare.

2: **Soggetti vulnerabili:** le persone più fragili, come i bambini, gli anziani e le donne in gravidanza, potrebbero essere più suscettibili agli effetti dei residui di pesticidi anche a livelli considerati sicuri per la popolazione generale .



Si tratta di **sostanze tossiche, mutagene, interferenti endocrine e cancerogene**, la cui ingestione può provocare nel tempo danni irreversibili non solo nell'organismo umano, ma anche per la fauna, come ad esempio gli **insetticidi neonicotinoidi**, che sono letali per gli insetti impollinatori, e **rappresentano una delle cause del forte decremento nella popolazione delle api**, sia selvatiche che mellifere.

Un recente test effettuato dalla **rivista indipendente Il Salvagente** - a mio avviso molto seria - su alcuni campioni di fragole coltivate in Italia, prese in diversi supermercati, ha esposto un quadro piuttosto sconcertante: *"ben 24 pesticidi oltre il limite di quantificazione rilevati, senza contare le decine di tracce non quantificabili comunque presenti. E fino a 7 pesticidi trovati nello stesso campione"*.

Gli **unici prodotti a ricevere un buon giudizio sono stati quelli biologici**. E questo fatto mi porta inevitabilmente a consigliare, quando si scelgono questi frutti, ad **optare per prodotti identificati con il bollino dell'agricoltura biologica o biodinamica**, provenienti da aziende che garantiscono pratiche sostenibili e prive di pesticidi chimici. Vero che i prezzi sono più alti, ma in questo caso è senza dubbio l'opzione più salutare, eventualmente moderando le quantità di fragole acquistate, ma riducendo il più possibile i rischi per la salute.

Dr.ssa Eva Bergamo - Nutrizionista

#medicina #nutrizione #fragole #pesticidi #fitosanitari #insetticidi #agricolturabiologica



PARMIGIANO

A TUTTOFOOD (5-8 maggio) il Consorzio Parmigiano Reggiano incontra i principali player dei mercati internazionali



In occasione di TUTTOFOOD il Consorzio comunica i dati del primo trimestre 2025: la quota export continua a crescere, supera il mercato Italia e si attesta al 52% con un +4,6% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

Reggio Emilia, 2 maggio 2025 - A TUTTOFOOD (Padiglione 1P – Stand P01) il Consorzio del Parmigiano Reggiano porta in scena tutte le **biodiversità della Dop** più amata al mondo. Ormai è noto: c'è un Parmigiano Reggiano per tutti i gusti e per tutte le occasioni. E non parliamo solo di stagionature, ma anche di razze: ci sono la vacca bianca modenese, la rossa reggiana, la bruna e la frisona italiana. Così come esistono prodotti "certificati" che vanno incontro alle esigenze più diverse: dal prodotto di Montagna, al biologico, dal Kosher all'Halal.

La fiera milanese sarà l'occasione in cui il Consorzio incontrerà catene distributive, retailer, buyer provenienti da tutto il mondo, **un fitto calendario di incontri, a testimoniare il sempre crescente interesse che l'estero dimostra per il Parmigiano Reggiano.**

Si parlerà di business, ma anche di formazione: ricordiamo che il Consorzio sta investendo molto, non solo nel rafforzamento della vigilanza sui mercati, ma anche nell'attivazione e presidio dei punti vendita e nel supporto agli operatori affinché il prodotto sia conservato, tagliato e porzionato rispettando quegli standard che ne garantiscono la qualità.

La quota export rappresenta oggi (dati di chiusura 2024) 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%).

Anche nei primi 3 mesi del 2025 la quota export continua a crescere, con un +4,6% vs 2024, rappresentando il 52% del totale volumi di Parmigiano Reggiano. Risultato molto importante considerando che il 2024 è stato un anno da record. La performance è trainata da risultati particolarmente positivi nei paesi Scandinavi, UK e Canada. Gli Stati Uniti, dopo una crescita molto importante degli ultimi anni, registrano invece una flessione del -3,7% rispetto al trimestre dell'anno precedente.

E, come prevedibile, il focus di questa fiera sarà proprio sugli **Stati Uniti**: sono stati programmati incontri con le principali catene della distribuzione a stelle e strisce. Gli Stati Uniti sono il **primo mercato estero** del Parmigiano Reggiano, **pari al 22,5% della quota export totale**: nel **2024** sono state esportate **oltre 16.000 tonnellate**, con un aumento del **+13,4% sul 2023**.



PARMIGIANO

Con l'annuncio delle **tariffe fisse aggiuntive pari al 20%** (per ora sospese da Trump) introdotte dagli **USA** su tutte le importazioni dall'Unione Europea, i **dazi sul Parmigiano Reggiano** passerebbero **dal 15% al 35%**. Prima di questo aumento, il formaggio Dop di 24 mesi, che in Italia viene oggi venduto a circa 15 €/kg, negli USA finiva sugli scaffali con un prezzo medio di circa 50 dollari al kg (44 €/kg). Con i nuovi dazi aggiuntivi, lo stesso verrà venduto a circa 59 dollari al kg (52 €/kg). Necessario quindi un confronto con i principali player del mercato americano per impostare un percorso di crescita in questa momentanea situazione di incertezza, tenendo conto della leggera flessione che si è registrata nel primo trimestre 2025.



Nella settimana di TUTTOFOOD, e precisamente **dal 6 al 10 maggio**, il **Consorzio porterà avanti un'iniziativa con PECK, nella storica sede di via Spadari con degustazioni di diverse stagionature, contest, momenti formativi e sconti riservati ai clienti**. Verranno proposti il *Risotto alla parmigiana*, mantecato direttamente nella forma, e il *gelato salato al Parmigiano Reggiano*. Ad animare le giornate, diverse iniziative, alcune più ludiche, altre più educative. Ci sarà una gara a cui parteciperanno 6 banconisti attuali e storici di Peck per contendersi il titolo relativo al miglior tagliatore di Parmigiano Reggiano. Momenti in collaborazione con l'enoteca Peck, dove si parlerà di abbinamento vini al prodotto, nelle sue caratteristiche organolettiche, e contenuti educativi, per chi desidera entrare più a fondo nel complesso mondo che si cela dietro alla produzione del

formaggio. In particolare, venerdì 9 maggio alle 17:00, Simone Ficarelli (Responsabile dell'Accademia Parmigiano Reggiano) aprirà la serata **"Festa del Parmigiano Reggiano 2025"** con una breve lectio, a cui seguirà lo spettacolare taglio di una forma 60 mesi da vacche bianche. Sabato 10 maggio sarà la giornata conclusiva, con anche la proclamazione del vincitore del contest che potrà tagliare con orgoglio una forma di Parmigiano stagionato vacche bianche 100 mesi, messo a disposizione per l'occasione, dando la possibilità ai presenti di degustarlo e acquistarlo.

"TUTTOFOOD rappresenta non solo una vetrina internazionale e un luogo di incontro privilegiato, ma anche e soprattutto un palcoscenico dal quale possiamo raccontare agli stakeholder, agli importatori, alla stampa di settore le progettualità che stanno impegnando il 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, dialogando con i più importanti player del settore per avviare insieme un percorso di crescita virtuoso" ha dichiarato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano.



Più grande, insieme.



VINO

Strada del Casalino, meritato successo durante la presentazione dei vini della Casa Vinicola di Canossa.



L'evento andato in scena settimana scorsa presso la Sede di ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER REGGIO EMILIA, ha raccolto non solo un buon successo di pubblico ma soprattutto ha fatto emergere quanto le intuizioni da parte del produttore, Federico

Salavolti, siano state azzeccate vista la qualità dei vini proposti

Di L'Equilibrista 30 aprile 2025 - L' Azienda agricola Strada del Casalino, collocata fra le colline di Canossa, in provincia di Reggio Emilia, ad una altitudine di 400 metri circa, beneficia di un territorio vocato per la produzione del lambrusco maestri.

Il loro prodotto, l'**Allegra Brigata** in degustazione, ha fatto emergere tipici sentori di gelso, frutta croccante ed esuberante dalla chiara matrice tannica, quest'ultima capace di creare un giusto connubio per un attento consumo a tavola di questi grandi lambruschi. Il confronto fra il prodotto fresco e la vendemmia di 5 anni prima, ne hanno fatto emergere sentori di evoluzione marcata ma mai prevaricante o poco desiderabili, anzi indispensabili per caratterizzare quanto la capacità di freschezza esaltante espressa nel primo calice, quello più giovane, siano di buon auspicio per le vendemmie successive.

Anche il cabernet sauvignon, il **Pigas**, ovviamente vinificato fermo, ha espresso un'anima floreale di ciclamino e rose rosse, davvero elegante e sofisticata, connotando un palato del tutto in linea con le aspettative di sorso fine e delicato dal finale teso con richiamo di pepe nero e china. Un calice lontano da quella omologata e pericolosa tendenza che favorisce sentori ripetibili e poco territoriali. Qui l'effetto del benefico influsso delle zone calanchive e delle chiare matrici argillose, sono evidenti e precise.

Parlo ora della **Refurtiva**, una spergola di montagna con una breve macerazione.

Prodotto conosciuto ed apprezzato ai tanti reggiani, che qui si presenta con una produttiva vena materica, dalla presenza placida nel calice ma dalla suadente verve al palato, capace di mostrare un'invidiabile tattilità sulla lingua, regalando una spergola di collina veramente fuori dagli schemi, perché di grande classe, dal giallo dorato, spumosa e dalla bolla persistente e fine. Un finale fruttato di pera e pesca matura, carica di gusto, corroborante e finalmente persistente, ponendo fine alla diceria che si vuole sempre e solo questi prodotti proposti in aperitivo.

La scena finale riservata al **sauvignon blanc An' B IANC**, è stata senza dubbio più che meritata. Un vino che nonostante essere stato proposto dopo lambruschi e rossi di struttura, ha manifestato un'invidiabile profondità, un vino rosso vestito da bianco viene da dire, con tanta parte fruttata invitante a coglierne un filo conduttore, con sentori di frizzante albicocca croccante e calibrata cannella dolce, curcuma e miele di acacia.

Tanto spessore gustativo, nonostante stessimo parlando di un prodotto a residuo zuccherino zero, dimostrando la sua totale





BUONASERA.

"Fratelli e sorelle buonasera!"

Echeggia ancora nell'aria il saluto sinistro con cui il "*buon papa Francesco*", affacciandosi al balcone di San Pietro, si presentò al mondo quel lontano 13 marzo 2013. Ancora oggi sono molti i Cattolici che al solo ricordo, riavvertono lungo la schiena lo stesso brivido freddo di quella sera.



Avremmo capito solo dopo (molto dopo) che quel "buonasera" sarebbe stato nient'altro che il preludio di una lunga notte buia in cui si sarebbe ritrovata la Santa Chiesa Cattolica da lì a poco.

Probabilmente sarebbe bastato osservare con maggiore attenzione la scena che andava in onda a reti unificate, per capire che qualcosa non quadrasse. Ma vuoi l'emozione, vuoi la fretta con cui ormai siamo abituati a condurre la nostra esistenza, molti particolari di quell'evento sono risultati del tutto invisibili.

In ogni monarchia che si rispetti (e il papato è una monarchia) il rituale per la successione al trono, è decisamente uno degli aspetti più importanti. Niente avviene per caso, ogni azione o cosa deve essere svolta nei modi e nei tempi rigidamente previsti dal cerimoniale.

All'*Habemus Papam*, per esempio, è uso stendere dal balcone della Basilica di San Pietro il vessillo pontificio con lo stemma del predecessore appena defunto, indicando in questo modo la continuità della linea di successione petrina.

Con Francesco ciò non è avvenuto: lo stemma sullo stendardo rosso era coperto con un rettangolo di stoffa damascata bianca.

- Per approfondimenti consiglio il video del giornalista **Andrea Cionci** al seguente link: <https://www.youtube.com/watch?v=2ju1ul77xyQ>

Ma non è l'unica cosa "fuori posto".

Al neoletto mancava:

- la **mozzetta rossa** (mantellina chiusa al petto con una bottoniera), simbolo del sangue con cui Cristo intrise le sue vesti
- mancava anche la **Stola papale** che rappresenta il dolce e leggero gioco di Gesù che il nuovo Pontefice prende su di sé

Col tempo le anomalie si sono moltiplicate.

Una fra tutte: dall'*Annuario pontificio* del 2020, scopriamo che nella pagina dedicata a Francesco, il più importante dei titoli, "*Vicario di Cristo*", è declassato a titolo storico.

Già da diversi anni vari studiosi, dopo aver analizzato i fatti, sono giunti alla conclusione che le dimissioni di Papa Benedetto XVI siano state tutt'altro che un'abdicazione, e che pertanto l'elezione di Bergoglio sia stata nulla e invalida.

A tal riguardo invito i lettori a seguire l'inchiesta "*Codice Ratzinger*" che il giornalista **Andrea Cionci** ha pubblicato sul suo canale YT al seguente link: <https://www.youtube.com/@codiceratzinger> e che poi ha riassunto nell'omonimo **libro** (best seller).

Degni di nota anche i seguenti libri:

- **NON È FRANCESCO** – di Antonio Socci (2014)
- **BENEDETTO XVI: PAPA "EMERITO"?** – di Estefania Acosta (2021)
- **IL VERO PAPA È ANCORA BENEDETTO XVI** – di Carlo Maria Pace (2017)
- **HABEMUS ANTIPAPAM?** – di Fernando Maria Cornet (2023)
- **PAPA O NON PAPA?** – di Sandro Pomiatto (2023)
- **L'ANTIPAPA** – di Corrado Galimberti (2024)
- **PIETRO DOVE SEI?** – di Alessandro Minutella (2021)

SatiLeaks by Gianfranco Colella

Hashtag:

#papafrancesco, #bergoglio, #papabenedettoxvi, #socci, #SanPietro, #minutella, #estefaniaacosta, #corradogalimberti, #AndreaCionci, #carlomarpace, #donferdinandomariacornet, #sandropomiatto, #codiceratzinger, #annuariopontificio

CIBUS

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

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusononline.net

**SOCIETÀ 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, persegua 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.