

**SOMMARIO**

Anno 24° - n° 20 18 maggio 2025

1.1 EDITORIALE

Gli "Inutili" e "Volenterosi" contro l'istrionico Trump

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Formaggi stabili"

4.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni". Andamenti "lateralini"

5.1 MACCHINE

Nobili e l'elettrificazione

7.1 PET NEWS

- Viaggi in aereo, diventa più facile portare gli animali in cabina

8.1 AGRIFOOD

TG AGRIFOOD del 14 MAGGIO 2025 — Consumi ed export di olio di oliva sopra le aspettative

9.1 SALUTE E BENESSERE

La Costituzione Metallo: la purezza che seleziona l'essenziale

11.1 VINO E EARTE

Vini D'abbazia

12. SATIRA

Fumata bianca

(per seguire gli argomenti correlati [clicca QUI](#))**Editoriale****Gli "Inutili" e "Volenterosi" contro l'istrionico Trump**

Sarà stato lo Spirito Santo o quello spiritoso di Donald a metterci lo zampino sulla elezione del Pontefice. 14 milioni probabilmente ben spesi.

Di Lamberto Colla Parma, 18 maggio 2025 - Da oltre 100 giorni le prime pagine di tutti i media del mondo riportano le dichiarazioni di Donald Trump. Senza soluzioni di continuità, tra il serio e il faceto il ciuffo biondo più famoso al mondo, dopo quello corvino di Bobby Solo, catalizza l'attenzione di tutti.

Comici, editorialisti, cantanti, tiktokers e opinionisti di ogni natura si scagliano contro il Presidente USA, l'unico che però sta lavorando per la pace in ogni angolo del pianeta, dall'Ucraina, al conflitto Palestinese alla scontro nucleare per il Kashmir.

Gli Europei, ormai consapevoli di non valere nulla, si stringono attorno al piccolo Zelensky pur di nascondere quello che di fatto è il risultato: l'Ucraina ha perso la guerra insieme ai 43 alleati che l'hanno sostenuta, Biden compreso ma che ormai è andato nel dimenticatoio.

Hamas ha liberato un ostaggio in onore di Donald, e la tregua in oriente è stata promossa dall'intervento del presidente statunitense.



Intanto gli "inutili" o come ora si fanno chiamare i "Volenterosi" sono pronti per far scoppiare la guerra tra NATO e Federazione Russa.

Dopo i "frugali" (Olanda, Austria, Svezia, Danimarca, Finlandia) pronti a pontificare su ogni operazione italiana, opponendosi al Recovery Fund e puntano su prestiti



con controlli "anti frode".

Peccato però che hanno frenato la Ue nel fare luce sugli scandali bancari miliardari per riciclaggio di denaro che hanno colpito Swedbank, Ing, Danske Bank e Raffaeisen, ecco la nuova cordata europea di guerrafondai: ecco ora apparire quei guerrafondai dei "**Volenterosi**".

La **sconfitta brucia** ma con ciò, insistere per estendere il conflitto è da scellerati e andrebbero **incriminati** per aver sostenuto una guerra che non ci competeva, mentre invece avrebbero dovuto introdursi per pacificare il continente e, in più, hanno operato per distruggere l'economia continentale, con l'industria europea dell'automotive al collasso per favorire una transazione ecologica, illogica e inutile.

I nuovi, orgogliosamente "**inutili**" si sono celebrati come "**volenterosi**" pronti a mandare i loro figli e i nostri a combattere per conto dei "nazisti" ucraini, per salvare una faccia già persa vergognosamente da tempo.

Invece il bulletto Usa, ha trasformato una guerra convenzionale in una commerciale, mitragliando con i dazi a destra e a manca, per portare infine, pian piano, i Paesi a ragionare con lui. Anche Pakistan e India sono stati convinti, grazie all'apertura commerciale con gli USA, a fare una tregua.

Ma il paradosso è che l'opinione pubblica, ormai ipnotizzata dai ragionamenti antitrumpiani, vede il Diavolo in Trump e i guerrafondai come i portatori di valori.

E' fuori discussione che il linguaggio, verbale e non verbale (vedi il travestimento da Papa) di Trump è fuori dagli schemi della diplomazia ma è anche vero che è l'unico che sta conducendo una politica attiva.

Per chi non lo sapesse, o fosse stato male informato, il "malefico" Trump sta cercando di far **dimezzare i costi dei farmaci**. Una politica altamente sociale per dare una migliore possibilità di approccio alla salute anche per i ceti più deboli.



Da noi invece la sinistra, prima rovina il mondo del lavoro (dal Jobs Act alla Fornero al l'art 18) e poi promuove un inutile **referendum** allo scopo principale di fare un sondaggio interno tra M5S, PD e AVS.

A proposito di AVS, qualcuno ha scaricato l'APP per boicottare i prodotti USA?

Infine il "cattivissimo Trump" è intervenuto, come i giornaloni USA hanno rivelato, con 14 milioni di dollari per contribuire a risanare, almeno in parte, il deficit del Vaticano (circa 60 milioni) e i Cardinali "progressisti" non hanno disdegnoato il dono perché "**Pecunia non olet**" dimostrando un pragmatismo ben più solido dei politicanti, "inutili" piuttosto che "volenterosi", europei e con l'Aiuto dello Spirito Santo, Donald ha ottenuto il Papa statunitense, comunque il meno vicino al Tycoon, che però ha giustamente ringraziato il conclave e si è congratulato con il 267esimo pontefice, primo statunitense.

Prevost, un missionario, un dotto e dotato di quella eleganza che potrebbe contenere il temperamento goliardico di Donald Trump.

Vorrei ricordare che Trump è il **presidente americano meno guerrafondaio degli ultimi ottanta anni, il più pragmatico e assolutamente il meno ideologico**.

Il suo metodo istrionico di confrontarsi non l'aiuta certamente nei sondaggi, ma le persone di Buon senso potrebbero tapparsi il naso e cercare di leggere la politica reale di Trump e non la politica declinata dai suoi detrattori, invidiosi, inutili e incapaci, forse anche guerrafondai.

Ora, con l'aiuto di un Papa autorevole come Robert Francis Prevost, il gioco è fatto e le speranze potrebbero accrescere per vedere realizzare un mondo migliore.

(Vignette di Romolo Buldrini l'Aquila)

-----&-----

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



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

LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Formaggi stabili"

News Lattiero Caseario - n°16 19° e 20° settimana - 12 maggio 2025

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XIX e XX settimana 2025 "In calo latte e creme" (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL

Agroalimentare

Lattiero Caseario: "Formaggi stabili"

News Lattiero Caseario - n°16 19° e 20° settimana - 12 maggio 2025

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XIX e XX settimana 2025 "In calo latte e creme" (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

di Redazione Parma, 12 maggio 2025 -

LATTE SPOT – A Milano i listini sono in lieve flessione tranne il nazionale. Alla borsa di Verona i prezzi sono in calo. Latte milanes è stabile.

VR (12/5/2025) MI (12/5/2025)

Latte crudo spot nazionale
56,19 57,22 (+) 55,16 56,71 (+)
Latte Interlo pastorizzato estero

19,15 22,18 (-) 18,63 19,63 (-)
67,02 68,05 (=)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano, i prezzi cedono 10 cent€. Alla borsa di Parma il burro zangolato è stabile alla Borsa di Reggio Emilia altrettanto. Leggera flessione per la panna alla borsa veronese e milanese - Margarina stabile a marzo.

Borsa di Milano (12/5/2025)
BURRO CEE: 7,12 Kg. (-)
BURRO CENTRIFUGA: 7,22 €/Kg. (-)
BURRO PASTORIZZATO: 5,32 €/Kg. (-)
BURRO ZANGOLATO 5,12 €/Kg. (-)

52,58 53,61 (-) 53,10 55,16 (-)
Latte scremato pastorizzato est.
Latte spot BIO nazionale



CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 3,34 €/Kg. (-)
MARGARINA marzo 2025: 1,70 – 1,80 €/kg (=)

Borsa di Verona (12/5/2025)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 3,25– 3,35 €/Kg. (-)

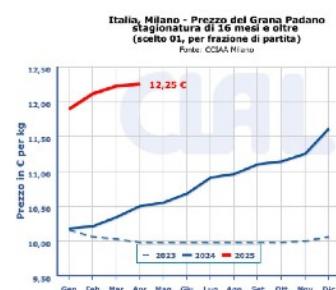
Borsa di Parma (9/5/2025) (=)
BURRO ZANGOLATO: 4,82 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 29/4/2025 (-)
BURRO ZANGOLATO: 4,82 – 4,82 €/kg.



GRANA PADANO – Milano (12/5/2025) – 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 12/5/2025 – A Parma i listini restano ancora fermi, analogamente anche alla borsa milanese.

PARMA (09/5/2025) MILANO (12/5/2025)

- 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 12/5/2025 – A Milano i listini sono stabili.

MILANO (12/5/2025)

- 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 [clica qui](#))

A SEGUIRE I DATI RIPORTATI DAGLI ULTIMI BOLLETTINI UFFICIALI PUBBLICATI



Cereali

“Cereali e dintorni”. Andamenti “laterali”

La questione dazi determina un andamento “laterale” delle borse.

Di Mario Boggini e Virgilio
Milano, 8 maggio 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 cerealcoli nazionali e internazionali - \(per contatti +39 338 6067872\) ...\)](#)

I mercati internazionali continuano ad avere un andamento così detto

Chiusure di Chicago ieri sera 07.05.2025			
SEMI mag 1010,4 (-4,2)	ago 1095,4 (+0,2)	set 1017,2 (+1,6)	
FARINA mag 288 (+1,9)	ago 295 (+2)	set 299,1 (+1,9)	
Olio mag 46,95 (+1,03)	ago 47,33 (-1,02)	set 47,46 (-0,93)	set 47,51 (+0,84)
CORN mag 441 (-4,4)	ago 490,2 (-6,2)	set 428,1 (-0,4)	set 499,6 (-5,4)
GRANO mag 518 (-1)	ago 534,2 (-1,4)	set 549,1 (-1)	set 570,2 (-1)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per Bushel per semi, olio e grano, in dollari per tonnellata cotta per la farina.
Mesi chiusura del 07.05.2025
COTONE gennaio 190,2 (-0,3) mar 197,1 (-1,3)
GRANO gennaio 290 (-1,77) set 298,25 (-1,25) dic 313,75 (+0,75) mar 229,75 (-0,75)
COLEZ. aprile 460 (-5) nov 473,3 (-5) feb 476,25 (-4,5)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in euro per tonnellata

“laterale”, cioè non salgono e non

scendono se non in misura minima e contrastata: il perno è sempre la faccenda dazi.

Il mercato interno è misurabile dai tanti cali e altrettanti valori invariati che si registrano sui diversi bollettini delle borse merci. ovrebbe iniziare una fase di calo per i cruscamini e per i cereali a paglia, vi segnaliamo che sono state fatte posizioni di orzo peso specifico 60, da luglio derivazione raccolto, sino ad ottobre a 210€ arrivo Brescia e posizioni di grano di base sotto i 230€ sempre reso base Brescia.

Il mais al porto invece è più sostenuto ed è difficile trovare merce sotto i 240€ ton a Ravenna. Il mercato del mais nazionale langue, tra diffidenza, contestazioni, e trasformismi di origine.

Proteici a prezzi popolari, farina di soya proteica ieri a Ravenna a 335€ tonn, Far girasole proteico a €263/265 in base alle qualità. Seme di cotone fermo, ma probabilmente rincarerà per carenza di merce.

Il mercato delle **bioenergie** è ancora vivace, anche se si stanno raccogliendo i primi erbai di triticale, e di orzo, a volte si trova del mais over, ma a prezzi meno convenienti delle varie farinette di mais, a breve dovrebbe risistemarsi la disponibilità di semola umida.

CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. ANDAMENTI “LATERALI”

La questione dazi determina un andamento “laterale” delle borse.

Virgilio

Vi informiamo che domani, venerdì 9 maggio, il nostro ufficio sarà pressoché chiuso in quanto parteciperemo alla VI edizione del CEMI “Commodities Exchange Milano” al fine di trovare nuovi canali di approvvigionamento da proporvi.

Indici Internazionali al 8 maggio 2025

L'indice dei noli b.d.y. è stabile a 1.374 punti, il petrolio wti è sceso a circa 58 \$ al barile, il cambio €/\$ si è indebolito l'€ gira a 1,12848 ore 08,43

Indicatori del 8 maggio 2025

Noli (*)	€/\$	Petrolio WTI
1,374	1,12848 ore 08,43	58,0 \$/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/it/>
<https://www.gazzettadellemilano.it/component/banners/click/48>

Mario Boggini - esperto di mercati cerealcoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a

MACCHINE NOBILI E L'ELETTRIFICAZIONE

Razionalità, risparmio e sostenibilità. Dal settore Ricerca e Sviluppo id Nobili l'elettrificazione delle attrezzature ha raccolto consensi e riconoscimenti sin dal 2022.

Nobili spa



AGROMECCANICA

Nobili e l'elettrificazione

Razionalità, risparmio e sostenibilità. Dal settore Ricerca e Sviluppo id Nobili l'elettrificazione delle attrezzature ha raccolto consensi e riconoscimenti sin dal 2022.

Di redazione Molinella (BO), 16 maggio 2025 -. Con un **risparmio del carburante fino al 40% e una riduzione di 10 decibel su scala sonora**, il processo di elettrificazione ha raggiunto ottimi obiettivi, chiari, trasparenti e ripetibili al punto da ricevere, con E-SPRAYER, il Premio Innovazione alla Fieragricola di Verona e il Technology Innovation Award alla fiera Enovitis in Campo. Una propensione all'innovazione, associata a una rara capacità ingegneristica, hanno richiamato l'attenzione di produttori di sistemi robotizzati e unità semoventi specializzate e sin dalla sua comparsa, il primo atomizzatore full electric E-SPRAYER, prodotto da Nobili SpA, venne insignito dei premi Technical Innovation e Blue Award.



elettrici e controllati attraverso il display in cabina del trattore.

L'energia necessaria agli attrezzi viene erogata da e-Source, il generatore esterno sviluppato da New Holland, collegato al trattore T4.110V.

L'innovativo concept, in piena sinergia trattore attrezzo, introduce una nuova fonte di energia negli specializzati che NOBILI sfrutta grazie all'elettrificazione di specifici attrezzi per l'applicazione



E-SPRAYER e E-MULCHER: GLI ATTREZZI FULL ELECTRIC DI NOBILI



Una delle migliori espressioni del reparto R&D di NOBILI si è concretizzato nel progetto di elettrificazione degli attrezzi, E-SPRAYER ed E-MULCHER azionati completamente da motori





AGRO MECCANICA

all'interno del vigneto e del frutteto. E-SPRAYER nasce sulla base delle moderne irroratrici di seconda generazione GEO G2 e vanta il nuovo gruppo ventola HF95. La pompa e la ventola sono azionati separatamente grazie all'installazione di due motori, il tutto disaccoppiato dal motore termico del trattore data l'assenza del cardano. Il risultato è un utilizzo efficiente e preciso dell'attrezzo durante i trattamenti, oltre a nuove funzionalità implementate come la variazione continua della velocità della ventola o l'inversione di rotazione della stessa per la pulizia della griglia. Il controllo della distribuzione dei prodotti è affidato ai più recenti sistemi elettronici che comunicano via protocollo ISOBUS, questo rende possibile la visualizzazione delle informazioni e dei comandi attraverso il display IntelliViewTM IV in cabina. E- MULCHER è basata su una trincia laterale compatta modello TB16, anch'essa azionata da un motore elettrico e costantemente monitorata dal sistema di controllo elettronico. I pistoni idraulici atti alla movimentazione della testata sono sostituiti da attuatori elettrici.

Maggior ergonomia e minore stress per l'operatore uniti a minor consumo di carburante, maggiori funzionalità e minore inquinamento acustico sono i principali progressi raggiunti con le nuove tecnologie impiegate. Traducendo in numeri gli aspetti appena elencati si parla di un **risparmio del carburante fino al 40% e una riduzione di 10 decibel su scala sonora**. Carattere altamente innovativo e green che ha permesso il riconoscimento dalla commissione EIMA 2021 un doppio premio: novità tecnica e premio blu, quest'ultimo rilasciato alle soluzioni che si distinguono in tema ambientale.



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

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

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





TG AGRIFOOD del 14 MAGGIO 2025 — Consumi ed export di olio di oliva sopra le aspettative

<style type="text/css">.resp-container {position: relative; overflow: hidden; padding-top: 56.25%;}.resp-iframe {position: absolute; top: 0; left: 0; width: 100%; height: 100%; border: 0;</style><div class="resp-container"><iframe class="resp-iframe" src="https://video.italpress.com/player/nVrp" frameborder="0" allowfullscreen></iframe></div>

ROMA (ITALPRESS) 14/05/2025, 15:05:15 - In questo numero di Agrifood Magazine, prodotto dall'Italpress in collaborazione con TeleAmbiente: - Consumi ed export di olio di oliva sopra le aspettative - Italia leader mondiale della pasta - Cresce l'export delle conserve di pomodoro - L'Oleificio Zucchi rinnova il legame con la sagra del pesce di Camogli abr/grt

teleambiente



https://youtu.be/rJnd_pUvGg

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

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



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





AMICI

ANIMALI



- Viaggi in aereo, diventa più facile portare gli animali in cabina

<style type="text/css">.resp-container {position: relative; overflow: hidden; padding-top: 56.25%;}.resp-iframe {position: absolute; top: 0; left: 0; width: 100%; height: 100%; border: 0;}</style><div class="resp-container"><iframe class="resp-iframe" src="https://video.italpress.com/player/xNGP" frameborder="0" allowfullscreen></iframe></div>

13/05/2025, 16:14:07

ROMA (ITALPRESS) - In questo numero di PetNews Magazine, prodotto dall'Italpress in collaborazione con Canale Europa Tv: - Viaggi in aereo, diventa più facile portare gli animali in cabina - Al via "Pet Camper Tour Giubileo Edition" - I numerosi benefici della dog therapy mgg/azn

azn



<https://youtu.be/LDp-OflJteo>

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

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

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



MISTER PET



SALUTE E La Costituzione Metallo: la purezza che seleziona l'essenziale

Di Giovanna Cappeller Naturopata ([Quotidianoweb.it](#)) Roma, 11 maggio 2025 - Dopo aver camminato nei territori vitali del Legno, del Fuoco e della Terra, il nostro viaggio attraverso i Cinque Elementi della Medicina Tradizionale Cinese ci conduce oggi nel regno del Metallo. Un elemento sottile e potente, che sa colpire la forma e togliere il superfluo, invitandoci a entrare nel silenzio dell'autunno e nella profondità del nostro essere.

Il Metallo: simbolo di trasformazione e raccolta

Il Metallo è l'essenza dell'autunno: la stagione in cui la natura raccoglie, si ritira e si spoglia di ciò che non serve più. È il momento del tramonto, del respiro che scende, della fine che prepara il nuovo inizio. Questo elemento incarna la purezza, la capacità di separare, di discernere, di trattenere ciò che è essenziale e lasciare andare ciò che non serve più. È il metallo fuso che si lascia forgiare, ma che mantiene la sua integrità. È la lama che taglia, il giudizio che definisce, l'ordine che libera.



Energeticamente, il Metallo è collegato alla direzione discendente del Qi e al movimento di raccolta. Il suo colore è il bianco (a volte tendente al blu), il sapore è il piccante, il clima associato è la secchezza. Organi di riferimento sono i **polmoni** e l'**intestino crasso**, custodi del respiro e dell'eliminazione, mentre il tessuto corrispondente è la **pelle**, la nostra barriera più esterna, e il senso predominante è l'**olfatto**. L'emozione dominante è la **tristezza**, il suono è il **pianto**: entrambi veicoli di rilascio e purificazione.

La Costituzione Metallo: la forma sottile dell'essere

Chi incarna la Costituzione Metallo ha un aspetto spesso slanciato, talvolta disarmonico, con dismetrie tra le varie parti del corpo. La pelle è chiara o opaca, la muscolatura poco sviluppata, le mani affusolate e lunghe, con dita spesso irregolari. Il viso è squadrato e allungato, lo sguardo profondo, malinconico. La voce è monotona, misurata, talvolta interrotta da sospiri. La camminata lenta e ordinata riflette la pacatezza interiore.

Spesso freddolosi, i Metallo presentano pelle secca, unghie fragili, respirazione superficiale. Il corpo tende a trattenere i liquidi, soprattutto nella parte alta, e si affatica facilmente. Pur non essendo necessariamente gracili, appaiono spesso fragili, delicati, eppure nascondono una forza silenziosa e disciplinata.

Metallo in equilibrio e in squilibrio: luce e ombra

L'individuo Metallo, in equilibrio, è un essere **metodico, preciso, ordinato e riservato**. Sa mantenere la distanza giusta, rispetta regole e ruoli, è leale e dotato di un profondo senso civico. È spesso un buon mediatore, giusto e imparziale, fedele alla parola data. Ha un senso estetico raffinato e, pur essendo introverso, può mostrare doti espressive, artistiche, persino ironiche.

Ma quando l'energia del Metallo si irrigidisce o si impoverisce, la persona si chiude, si isola, diventa **pignola, polemica, malinconica, depressa**, con la tendenza a rimuginare sul passato e a rifugiarsi nella solitudine. Vive nel suo mondo ordinato e spesso idealizzato, che può trasformarsi in una prigione. Il desiderio di purezza si può tramutare in perfezionismo, l'ordine in ossessione, la disciplina in rigidità.

Sul piano psichico può manifestare **intransigenza, stanchezza mentale, difficoltà nel gestire le emozioni** e nel comunicare. A volte si rifugia in un mutismo protettivo. La tristezza – emozione regina del Metallo – quando non accolta e trasformata, si accumula e spegne l'entusiasmo per la vita.

Le vulnerabilità fisiche del tipo Metallo

Dal punto di vista fisiologico, il Metallo governa la pelle e le vie respiratorie. I suoi squilibri si manifestano in **disturbi come bronchiti, asma, sinusiti, tosse secca, dermatiti, acne, eczemi, psoriasi**, ma anche in problematiche intestinali (soprattutto coliti e stitichezza cronica). L'intestino crasso, come organo eliminatore, riflette la capacità – o la difficoltà – di lasciar andare.



SALUTE E BENESSERE

Non è raro che questi soggetti soffrano di **ipotiroïdismo**, allergie, problemi circolatori, disturbi reumatici e rigidità articolari. Le loro energie calano progressivamente nel corso della giornata e si sentono più attivi al mattino. L'organismo del Metallo è spesso lento, delicato, esposto al raffreddamento e alla disidratazione. La sua pelle tende alla secchezza, così come i capelli e le mucose.

Nei casi di squilibrio più profondo, possono emergere problematiche endocrine, **difficoltà riproduttive, disturbi del sonno** e stati **ansioso-depressivi**. La tensione psico-emotiva trattenuta si cristallizza nel corpo, rendendolo rigido, affaticato e soggetto a infiammazioni croniche.

Il respiro della consapevolezza: visione naturopatica

Dal punto di vista naturopatico, la costituzione Metallo va sostenuta con delicatezza e rispetto dei suoi ritmi naturali. La sua energia, essendo legata all'autunno, ha bisogno di **ritiro, selezione e purificazione**. I consigli per mantenerla in equilibrio includono:

- Favorire la respirazione consapevole: tecniche di pranayama, camminate lente in natura, esercizi di respiro profondo.
- Curare la pelle, come via di eliminazione e contatto con il mondo, con oli vegetali, spazzolatura a secco, bagni aromatici.
- Seguire un'alimentazione leggera, calda, umida, evitando eccessi di cibi secchi o piccanti.
- Integrare con erbe che sostengono i polmoni e la pelle: eufrasia, altea, timo, piantaggine.
- Favorire il lasciar andare emotivo con floriterapia, scrittura meditativa o pratiche artistiche.
- Coltivare rituali semplici, che diano forma e ordine alla giornata senza irrigidirla.



Il tipo Metallo trae beneficio da tutto ciò che gli permette di **liberarsi dal superfluo**, fisico o emotivo. Ha bisogno di sentirsi utile, di svolgere attività che abbiano un significato profondo e un impatto positivo, anche silenzioso, sul mondo.

Verso l'ultima soglia...

Il Metallo ci insegna la bellezza dell'essenzialità e della disciplina interiore, ma anche la necessità di aprirsi alla leggerezza, al perdono, al flusso della vita. Come l'aria che entra nei polmoni e poi viene espulsa, la sua energia ci invita a respirare in profondità, ad accettare la perdita come trasformazione, a fare spazio dentro e fuori di noi.

Nel prossimo e ultimo incontro, ci immergeremo nella Costituzione Acqua, la più misteriosa e profonda tra le cinque: lì dove tutto ha origine, e tutto ritorna. Scopriremo come il silenzio dell'inverno possa essere fertile, rigenerante e colmo di potenziale.

E tu? Ti sei riconosciuto in alcune delle costituzioni che abbiamo esplorato finora? Forse nel dinamismo del Legno, nella passione del Fuoco, nella stabilità della Terra o nella purezza del Metallo? Il viaggio continua. E ogni elemento è una lente per comprendere meglio te stesso.

Giovanna Cappeller – Naturopata www.giovannacappeller.it

#CostituzioneMetallo #MedicinaCinese #Naturopatia #EnergiaMetallo #BenessereOlistico #PolmoniIntestinoCrasso #SaggezzaCinese
#AutunnoInteriore #SaluteNaturale #LasciareAndare



VINO e ARTE

Vini D'abbazia



Di Mario Vacca Parma, 13 maggio 2025 - Dopo il successo dell'edizione 2024, con oltre 4.000 visitatori, **Vini d'Abbazia torna dal 6 all'8 giugno** nello straordinario scenario **dell'Abbazia di Fossanova** con un programma che mette al centro un ciclo di sei masterclass. A guiderle, giornalisti ed esperti del panorama enologico e culturale che, insieme ai produttori, affronteranno temi attuali legati al mondo del vino e all'enoturismo, offrendo percorsi di degustazione e approfondimento sui territori e le loro identità.

Dal 6 all'8 giugno 2025, l'incantevole Abbazia di Fossanova, a Priverno (LT), accoglierà la quarta edizione di **Vini d'Abbazia**, l'evento che celebra la tradizione enologica monastica attraverso storia, cultura e degustazioni d'eccellenza. La manifestazione conferma il format di successo che, nella precedente edizione, ha coinvolto più di 4.000 visitatori, e vedrà la partecipazione di oltre 30 cantine di abbazie italiane e internazionali, produttori laici legati a luoghi monastici e consorzi. Tre giorni di masterclass, incontri culturali e conferenze animeranno l'Abbazia, con i banchi d'assaggio allestiti nel suggestivo Chiostro e lo **Slow Food Village**, dove sarà possibile scoprire e assaggiare le eccellenze gastronomiche del territorio.

Nel **Refettorio dell'Abbazia**, uno dei luoghi più suggestivi del complesso monastico cistercense, **prenderà forma il ciclo di masterclass distribuite nell'arco delle tre giornate dell'evento**: sei incontri pensati per approfondire il legame tra vino, cultura e territorio, guidati da relatori d'eccezione provenienti dal mondo dell'enologia e della divulgazione. **Tra i temi cardine il focus sul Cesanese, il regno delle bollicine, i vitigni già noti in epoca romana, i vini in anfora, enoturismo e visione femminile nel panorama enologico italiano.**

VENERDÌ 6 GIUGNO:

CESANESE, ANIMA DEL LAZIO CON ANDREA AMADEI. BOLLICINE D'AUTORE CON CHIARA GIOVONI.

Alle ore 18.00 prende il via con **"Il Cesanese: vino dei papi"**, guidata da **Andrea Amadei**, sommelier e voce di Decanter su Rai Radio 2. Un racconto emozionale dedicato al vitigno simbolo del Lazio, le cui radici affondano nell'antico Latium, dove il Cesanese era apprezzato per la sua eleganza sulle tavole papali. Dopo un lungo periodo di marginalità, oggi il vitigno sta vivendo una rinascita grazie al lavoro di produttori che lo stanno riportando al centro della scena vitivinicola laziale. In degustazione, sei interpretazioni firmate da **Alberto Giacobbe, Casale della Ioria, Federici, Giovanni Terenzi, L'Avventura, Maria Elena Sinibaldi e Maria Ernesta Berucci**. A seguire, alle ore 20.00, **"La Gioia delle bollicine"**, a cura di **Chiara Giovoni** – giornalista, autrice e Ambassadeur du Champagne per l'Italia. Un viaggio tra diversi terroir, narrato da otto etichette di grande carattere che esprimono l'essenza di luoghi e metodi di vinificazione differenti, dallo Champagne all'Alta Langa, passando per bollicine nate in abbazie e monasteri, fino al Metodo Classico italiano. Protagoniste della degustazione saranno le cantine: **Abbazia di Novacella, Abbazia di Praglia, Beppe Marino, Champagne Monial, Cincinnato, Domaine de l'Abbaye du Petit Quincy – Domaine Gruhier, Marco Carpineti e il Monastero dei Santi Gervasio e Protasio insieme a La Vigna di Sarah**.

SABATO 7 GIUGNO:

L'EREDITÀ DEI ROMANI CON CRISTINA MERCURI. LA RINASCITA DELL'ANFORA CON HELMUTH KÖCHER E SIMONA GERI.

Alle ore 18.00, la masterclass **"Il vino dei Romani, il nettare della storia"** porterà il pubblico indietro di 2000 anni, grazie al dialogo tra **Cristina Mercuri** - DipWSET, Wine Educator, Wine Editor Forbes e **Candidata Master of Wine** - **eFederica Colaiacomo, archeologa** e direttrice scientifica del **Museo Lavinium**. Una narrazione che intreccia storia antica e viticoltura moderna, alla scoperta di vitigni già noti in epoca romana. In calice, i produttori: **Abbaye de Morgeot, Cincinnato, Domaine de l'Abbaye du Petit Quincy – Domaine Gruhier, Marco Carpineti, Muri Gries, Sant'Andrea, Tenute Capaldo (Abbazia del Goleto), Valle Isarco (Monastero di Sabiona)**. Alle ore 20.00, **"Amphora"** accenderà i riflettori su un metodo ancestrale, oggi riscoperto da numerosi vignaioli. La masterclass, realizzata in collaborazione con **Amphora Revolution di Merano WineFestival e Vinitaly**, sarà introdotta da **Helmut Köcher, fondatore del Merano WineFestival**, e condotta da **Simona Geri**, amministratore unico di **The Winesetter e WineHunter Scout**. Otto etichette guideranno i partecipanti in un percorso sensoriale che mette in luce la vinificazione in anfora come strumento capace di esprimere con autenticità l'identità del vitigno e del territorio. In assaggio, i vini di: **Abbazia di Novacella, Abbazia di Propezzano, Albetum Orange, Casale del Giglio, Luca Leggero, Marco Carpineti, Terre Antiche e Vinum Hadrianum**.

DOMENICA 8 GIUGNO:

L'ITALIA DEL VINO TRA ENOTURISMO, CON FABIO SIRONI E CHIARA GIORLEO, E VISIONE FEMMINILE CON MANUELA



VINO e ARTE



ZENNARO.

Alle ore 18.00, "Il Viaggio", masterclass dedicata all'enoturismo e alla bellezza dei paesaggi vitati italiani. A guidarla **Chiara Giorleo** – critica enogastronomica e **capo panel per l'Italia del concorso World's Best Vineyards** – insieme a **Fabio Sironi**, **caporedattore della rivista DOVE** ed esperto narratore di luoghi. Un itinerario tra vigne, architetture e spiritualità, raccontato attraverso otto vini e i luoghi che li esprimono: dall'Umbria con **Arnaldo Caprai** e San Masseo della **Fraternità di Bose**, alla Toscana con Badia a Passignano di **Marchesi Antinori** e l'Abbazia di **Monte Oliveto Maggiore**; dalle Langhe con Cascina del Monastero di **Giuseppe Grasso**, alla Franciacorta con il Convento dell'Annunciata Wine Retreat di **Bellavista**; dal Friuli Venezia Giulia con l'Abbazia di Rosazzo di **Livio Felluga**, fino alla laguna di Venezia con San Francesco della Vigna di **Santa Margherita**. Chiude la rassegna, alle ore 20.00, "Emozioni di donne, emozioni di vino", una masterclass dedicata al talento e alla visione femminile nel panorama enologico italiano. A guidare l'incontro sarà **Manuela Zennaro**, **giornalista de La Repubblica** e responsabile regionale dell'**associazione Le Donne del Vino**. In degustazione le etichette firmate da **Abbazia di Busco**, **Cantina Villa Gianna**, **Donato Giangirolami**, **Giovanni Terenzi**, **La Matina**, **Monastero di Vitorchiano**, **Petrucca e Vela** e **Pileum**: otto storie di passione, identità e imprenditoria al femminile.

VINI D'ABBAZIA: STORIE DI VINO DAL CUORE DEL LAZIO

Vini d'Abbazia è un viaggio alla scoperta del legame millenario tra vino, spiritualità e territorio. Protagoniste dell'evento sono alcune tra le più importanti abbazie vitivinicole italiane, produttori laici legati a luoghi monastici e la rete francese Les Vins d'Abbayes. Ideato dal giornalista **Rocco Tolfa**, l'evento è promosso dalla **Strada del Vino della provincia di Latina**, dalla cooperativa **Taste Roots** e dall'**Associazione Polygonal**, con il contributo della **Regione Lazio** e di **Arsial**. La manifestazione si svolge in collaborazione con la **Camera di Commercio Frosinone Latina**, l'**Azienda Speciale Informare**, il **Comune di Priverno**, la **Direzione Regionale Musei Lazio**, Oltre Roma Wine Tour, Slow Food Lazio e Associazione Nazionale Le Donne del Vino. Riceve il supporto di **BCC Roma**, **Confagricoltura** e **Polsinelli**, mentre i partner tecnici sono l'**Associazione Italiana Sommelier**, **Vivaio Aumenta**, **Acqua Filette**, **Sabaudia Hotel & Spa 4***, **Il San Francesco Charming Hotel Sabaudia 4***, **Osteria Persei**, **Bodema e Ponza & Dintorni**. Media partner ufficiali dell'evento sono **Rai Radio 2** e **Vinum**. Vini d'Abbazia si svolge a Fossanova, frazione di Priverno, a pochi chilometri dal Parco Nazionale del Circeo, dei laghi salmastri costieri e dalle spiagge di Sabaudia. **Un territorio ricco di biodiversità che custodisce antichi borghi e testimonianze millenarie. Frutto della sinergia tra istituzioni, aziende e consorzi, l'iniziativa punta a promuovere il territorio, rafforzando l'identità del Lazio come destinazione enoturistica di eccellenza.** Tre giorni in cui l'Abbazia di Fossanova diventa un luogo di incontro e racconto, dove il vino si fa portavoce, simbolo di identità e motore di sviluppo culturale e turistico per il Lazio.

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 crescite aziendali o per risolvere crisi aziendali e riorganizzare gli assetti societari efficientando il controllo di gestione e la finanza d'impresa.



Fumata bianca

Mentre sul tetto della Sistina mamma gabbiano è intenta ad alimentare il suo pargoletto, arriva la fumata bianca: *Habemus Papam!*

Leone P.P. XIV

Dopo 12 anni di "bergoglionismo" si cambia pagina.

Il nuovo Pontefice, **Robert Francis Prevost**, si



presenta ai fedeli con la mozzetta rossa e la stola sulle spalle, paramenti utilizzati da tutti i papi fino a **Benedetto XVI**. Non da Bergoglio.

Il drappo esposto dal balcone di San Pietro riporta lo stemma dello Stato Vaticano.

Ricordiamo che, per una vecchia usanza, quando il neoeletto Papa saluta i fedeli dopo la fumata bianca, sul drappo è raffigurato lo stendardo del suo predecessore, chiaro segno di continuità nella legittima successione petrina.

All'elezione di Bergoglio lo stendardo era bianco, nessuno stemma.

I primi passi del nuovo Pontefice sono incoraggianti, ma non pienamente convincenti. Grande come un macigno resta ancora lì da sciogliere il nodo della "Declaratio" di **Papa Benedetto XVI**. Finché non verrà chiarito in modo definitivo dalla **Santa Sede** il reale significato del gesto di **Joseph Ratzinger** del 2013, tutto ciò che è venuto dopo, rimane nell'incertezza.

Ci sono infatti personalità del calibro di **Padre Giorgio Maria Farè**, Carmelitano Scalzo della Provincia Lombarda, Dottore in Teologia Fondamentale, che ravvisano anche in queste ultime elezioni elementi di invalidità.

Il giornalista **Andrea Cionci** invece, che più di tutti al mondo ha studiato e approfondito la rinuncia di **Papa Benedetto XVI**, per il momento non scioglie la riserva. Un giudizio definitivo sulla validità della nuova elezione, spiega, potrà darlo solo quando si saprà se i Cardinali che hanno realmente preso parte al voto, siano stati solo quelli ante 2013.

- Per approfondimenti, questa sotto è la pagina ufficiale di **Padre Farè**: <https://www.veritateminicaritate.com/wp/>
- Mentre questa sotto è quella del **Dott. Cionci**: <https://www.codiceratzinger.eu/>

Per noi semplici **Fedeli** un passo avanti è stato comunque fatto: finalmente si risente parlare di **Cristo**, di **Maria** e della loro **Santità**. E non è poco.

Affidiamo i nostri dubbi e le nostre incertezze al **buon Dio**, certi che, *almeno LUI*, non ci tradirà.

SatiLeaks by Gianfranco Colella 12 maggio 2025 per QuotidianoWeb.it

CIBUS

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

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

SOCIETA' EDITRICE NUOVA EDITORIALE

Soc. coop. a.r.l.

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

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva
01887110342

iscritta al registro imprese di Parma 24929

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

direttore responsabile
lamberto colla



Nuova Editoriale

Società Cooperativa

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

DALLA CARTA STAMPATA AL DIGITALE.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LA GAZZETTA DELL'EMILIA E DINTORNI

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

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

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

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

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

Un progetto che, nella sua complessità, 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.