



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

## SOMMARIO

Anno 24° - n° 24 15 giugno 2025

### 1.1 EDITORIALE

Ingordì!

### 3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Risalita generale"

### 4.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni". Il meteo in sostegno ai prezzi bassi.

### 5.1 AGROMECCANICA

Le novità di Nobili in campo a Enovitis 2025

### 6.1 PET NEWS

DOG PARTY SOS - gara canina semiseria - 15 giugno. L'importante è divertirsi.

### 7.1 AMICI PELOSETTI

Mister Pet, l'eccellenza per il pet food nel cuore della Food Valley

### 9.1 AGRIFOOD

TG AGRIFOO Il vino traina l'export degli alcolici europei

### 10. SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE

Pepe nero macinato richiamato per la presenza di aflatossina B1. Coinvolti i supermercati e ipermercati "Il Gigante"

### 11. SALUTE

Metodo Adamski: il segreto per una pancia felice

### 12. PARMIGIANO REGGIANO

A Noceto è stato lanciato un progetto di Marketing Territoriale grazie alla costituzione di una rete tra le De.C.O. provinciali.

### 14. SATIRA

Polpette avvelenate

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

## Editoriale Ingordì!



*I numeri non mentono. Chi se ne frega del quorum, l'importante è vincere col 28% e che la gente ci creda. L'orgoglio di aver mandato 14 milioni di persone a votare è un successo irripetibile e la sinistra congela questo numero per le prossime politiche.*

**Di Lamberto Colla Parma, 15 giugno 2025** - E' proprio vero che la maggior parte degli artisti sono di sinistra. Giocolieri, illusionisti, numerologi, cartomanti e fantasiosi creativi devono essersi incontrati in infiniti meeting per preparare le dichiarazioni post referendum. Fantasia e matematica miscelate insieme per ludibrio italico post referendum.

Abbiamo dimenticato di elencare i grandi comici, quelli che hanno elaborato i quesiti referendari da alienare, gli stessi argomenti che il PD aveva normato e che domenica scorsa ha chiesto, inutilmente, al "popolo" di abrogare.

Un referendum contro il Governo, è stata l'ultima barzelletta che gli autori di sinistra hanno lanciato nell'etere. Peccato che i quesiti erano contro le loro stesse norme e che oltretutto, nessuno di questi, ha raggiunto il quorum.

**Insomma, un referendum boomerang ma l'importante è essere felici e soddisfatti.**

Soddisfatti di avere contato più votanti di quelli che promossero la Giorgia Meloni, prima donna in assoluto, a assumere la carica di primo Ministro,





detto all'anglosassone, o Presidente del Consiglio in italico idioma.

Insomma una **scorpacciata di voti referendari** che ha spinto la Elly a lanciare il guanto di sfida alla Giorgia per le prossime politiche che il campo largo dominerà senza se e senza ma e forse senza Elly, Landini & C.

In uno splendido gioco di prestigio i leader della sinistra hanno dichiarato di sapere sin dall'inizio che il quorum non sarebbe stato raggiunto.

**C'è da chiedersi quindi il motivo per il quale farci spendere 400 milioni di euro** per allestire i seggi elettorali e quant'altro necessario per mandare in vacanza il centro destra e a "scuola" il centro sinistra, con gran soddisfazione degli alunni che hanno terminato il corso di studi alcuni giorni prima.

E poi che dire del quinto quesito, quello tanto voluto da Landini, votato con il SI da solo un terzo dei pochi che si sono recati alle urne che si traduce in: **"nemmeno quelli di sinistra vogliono i migranti irregolari"**, a dimostrazione che sulle questioni importanti le donne e gli uomini di buon senso non si lasciano influenzare dall'appartenenza partitica.



Una lezione che i leader "sinistri" dovrebbero imparare, per arrivare finalmente a contribuire per migliorare quest'Italia affossata dalla demagogia e dalle utopie, portata sul fronte di guerra da alleati europei che hanno perso i valori che furono posti a fondamento della idea di una Europa Unita.

### E poi che dire sul refrain dell'astensionismo e della crisi democratica.

Già perché quando erano gli uomini o le donne di sinistra a invitare all'astensione era una richiesta legittima mentre quando sono quelli di destra è un attacco alla democrazia.

Crisi democratica invocata dallo stesso capo, ancora per poco, della CGIL Maurizio Landini che la sconfitta la imputa a un duplice problema: lavoro e democrazia "Vedo contemporaneamente una crisi democratica e una crisi del lavoro".

Ed ora, per ripristinare la democrazia, si inventano di abbassare il quorum.

**Abituati a vincere facile**, arrivati al Governo più e più volte grazie ai favori dei Presidenti della Repubblica, con l'aiutino di certa magistratura, bypassando i risultati delle urne, come accaduto per i due decenni precedenti all'arrivo della Meloni, ecco che l'asticella va abbassata anche per l'accesso ai referendum.

**Invece di allenarsi al Buon Governo**, pretendono di andare alle Olimpiadi della Politica abbassando le asticelle e mettendo ostacoli agli avversari.

Ma le donne, gli uomini e i fluidi di sinistra sono orgogliosi dei loro leader, Aboubakar **Soumahoro** compreso, messo in un angolino nel tentativo di farlo dimenticare...

(Vignette di Romolo Buldrini l'Aquila)

-----  
&-----  
(per seguire gli argomenti "Editoriali" [clicca qui](#))  
<https://>



[www.gazzettadellemilia.it/politica](http://www.gazzettadellemilia.it/politica)

## LATTIERO CASEARIO

### Lattiero Caseario: "Risalita generale"

News Lattiero Caseario - n°19 22° e 23° settimana - 9 giugno 2025

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXII e XXIII settimana 2025 "-

Virgilio - CLAL



Agroalimentare

### Lattiero Caseario: "Risalita generale"

News Lattiero Caseario - n°19 22° e 23° settimana - 9 giugno 2025

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXII e XXIII settimana 2025 "- Stabili Padano e Pecorino" (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

di Redazione Parma, 9 giugno 2025 -

LATTE SPOT – A Milano i listini sono in forte ripresa. Alla borsa di Verona i prezzi sono in risalita. Latte Bio milanese in salita.

- 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 9/6/2025 – A Parma i listini riprendono quota sensibilmente, alla borsa milanese nessuna variazione anche questa settimana.

- PARMIGIANO REGGIANO 12 mesi di stagionatura e oltre: 12,95 – 13,15 €/Kg. (+) - 12,90 – 13,10 €/kg (=)
- Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 13,50 – 13,80 €/Kg. (+) -
- Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 14,40 – 14,85 €/Kg. (+) - 14,80 – 14,90 €/kg (+)
- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 15,30 – 15,55 €/Kg. (+) - 15,45 – 15,85 €/kg (+)
- Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 15,70 – 16,05 €/Kg. (+) -16,00 – 16,45 €/kg (+)

PECORINO ROMANO DOP – Milano 9/6/2025 – A Milano i listini sono stabili.

- MILANO (9/6/2025)
- 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**



VR (9/6/2025)	MI (9/6/2025)	
Latte crudo spot nazionale	61,34 62,89 (+)	60,83 62,38 (+)
Latte Intero pastorizzato estero	57,74 58,77 (+)	55,67 57,74 (+)
Latte scremato pastorizzato est.	24,84	25,88 (+)
Latte spot BIO nazionale	69,08 70,11 (+)	

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano, i prezzi riprendono altri 10 cent€. Alla borsa di Parma il burro zangolato cede recupera alcuni cent€ alla Borsa di Reggio Emilia altrettanto. In salita anche la panna alla borsa veronese e a quella milanese - Margarina stabile a marzo.

Borsa di Milano (9/6/2025)



BURRO CEE: 7,20 Kg. (+)
BURRO CENTRIFUGA: 7,35 €/Kg. (+)
BURRO PASTORIZZATO: 5,40 €/Kg. (+)
BURRO ZANGOLATO 5,20 €/Kg. (+)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 3,50 €/Kg. (+)
MARGARINA maggio 2025: 1,70 – 1,80 €/kg (=)

Borsa di Verona (9/6/2025)  
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 3,35– 3,45 €/Kg. (+)

Borsa di Parma (6/6/2025) (+)  
BURRO ZANGOLATO: 4,70 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 3/6/2025 (+)  
BURRO ZANGOLATO: 4,70 – 4,70 €/kg.

GRANA PADANO– Milano (9/6/2025) – Grana Padano: stabile.



## CEREALI

### “CEREALI E DINTORNI”. IL METEO IN SOSTEGNO AI PREZZI BASSI.

I consumi sono ridotti, i contratti in circolazione fatti mesi fa sono cari e di difficile gestione.

Mario Boggini e Virgilio

#### Indici Internazionali al 5 giugno

2025

L'indice dei noli b.d.y. è salito a 1.489 punti, il petrolio wti è salito a circa 63\$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,14118 ore 08,47

#### Indicatori del 5 giugno 2025

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
1.489	1,14118 ore 08,47	63,0 \$/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.gazzettadellemilia.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**

Cereali

## “Cereali e dintorni”. Il meteo in sostegno ai prezzi bassi.

*I consumi sono ridotti, i contratti in circolazione fatti mesi fa sono cari e di difficile gestione.*

**Di Mario Boggini e Virgilio** Milano, 11 giugno 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 - \(per contatti +39 338 6067872\) ...\)](#)

**Mercati internazionali:** continua il caos, anche se adesso interviene il meteo “weather market” a disturbare, o meglio, ad aiutare il mercato a rialzarsi, del resto come già scritto: era ed è troppo basso.

**Mercato interno.** Nulla di nuovo rispetto all'ultimo notiziario. Anche da noi, caos e incertezza sui futuri, si parla di orzo a 208/210€ arrivo Brescia, sul nuovo raccolto e di grano panificabile di base a 225€ arrivo periodo luglio/agosto, mais nuovo raccolto 217/220€ pta porto Ravenna da ottobre a marzo '26. Farine di soya luglio/dicembre a 340€ pta porti. Come si può osservare, valori abbordabilissimi per chi trasforma e poco remunerativi per chi produce!

**Il mercato delle bioenergie.** La richiesta di matrici del mondo biodigestori resta alta, e difficile da soddisfare. Molti impianti hanno finito i trinciati e pastoni e si sono riversati tutti insieme sul mercato libero!

È veramente difficile offrire notizie utili in un orizzonte così piatto, ma anche confuso. Una cosa è certa, i consumi sono ridotti, i contratti in circolazione fatti mesi fa sono cari e di difficile gestione, l'industria sta lavorando poco, ne testimonia la carenza di farinetta, (+13€ di aumento in tre sedute di mercato) e la resistenza alla discesa dei cruscami. Il patrimonio zootecnico si è anche ridotto per via della **Peste Suina** e **Aviaria**, ma anche la spesa agro alimentare in generale si è ridotta.

Leggendo i rapportini internazionali e le riviste di settore, questo è un fenomeno ben presente e ormai ampiamente diffuso, specie nella vecchia Europa.

#### Chiusure di Chicago ieri sera 04.05.2025

SEMI	lug 1095 (+4,2)	ago 1036,6 (+4,4)	set 1025 (+1,4)
FARINA	lug 297,1 (+2,4)	ago 300,5 (+2,5)	set 302,9 (+2,2)
OLIO	lug 46,81 (0)	ago 47 (+0,84)	set 47,23 (+0,82)
CORN	lug 436,6 (+0,2)	set 428 (+4,4)	dic 443,6 (+5,2)
GRANO	lug 543,2 (+7,2)	set 552 (+6,4)	dic 579 (+6,3)

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

**Chiusure MATIF ieri sera 04.05.25 :**

CORN	giu 182 (+8)	ago 181,25 (+0,25)	nov 19778 (+0,25)
GRANO	set 202 (+1)	dic 214,5 (+1,25)	mar 221,75 (+1)
COLZA	ago 476,5 (+8,25)	nov 480,25 (+6,25)	feb 489,5 (0)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in euro per tonnellata

## MACCHINE

### LE NOVITÀ DI NOBILI IN CAMPO A ENOVITIS 2025

Trince pacciamatrici SDS: Binomio di Tecnologia e Sostenibilità sarà in campo il prossimo 18 e 19 giugno 2025 in Abruzzo.

Nobili spa



## AGROMECCANICA

### Le novità di Nobili in campo a Enovitis 2025

*Trince pacciamatrici SDS: Binomio di Tecnologia e Sostenibilità sarà in campo il prossimo 18 e 19 giugno 2025 in Abruzzo.*

Di redazione Molinella (BO), 12 giugno 2025 - Enovitis in campo rappresenta la rassegna di riferimento in Italia per le macchine e attrezzature da vigneto dedicata ad aziende vitivinicole, enologi, agronomi, tecnici e viticoltori interessati alle più moderne soluzioni per le operazioni agronomiche. Sotto i riflettori, le innovazioni e soluzioni interessanti dalla robotica all'elettificazione, dalla corretta gestione del suolo e della chioma al biologico, fino agli agrofarmaci e ai biostimolanti.

Nobili Spa, da quasi 80 anni all'avanguardia delle tecnologie in campo, non poteva mancare alla rassegna che mette in mostra le attrezzature in opera.



Delle 7 macchine che saranno in rassegna il 18 e 19 giugno in Abruzzo oggi presentiamo le **T r i n c e e pacciamatrici SDS:**



#### Binomio di Tecnologia e Sostenibilità.

La trincea SDS serie 100, nata per la pacciamatura con erba, cover crops e colture da inerbimento in frutteto, vigneto e oliveto.

Nobili annovera più di quindici anni di esperienza e commercializzazione di questo sistema brevettato **Side Delivery System**, disponibile nelle larghezze di lavoro di





AGRO

MECCANICA

1200, 1500 1800 e 2100 mm con scarico bilaterale e nelle larghezze di lavoro di 1500 1800 e 2100 mm con scarico monolaterale destro.



Sempre più risultano oggi tecniche agronomiche, quali filari inerbiti e cover crops, idonee a permettere l'incremento di sostanza organica associato ad un apporto di azoto nel terreno lungo la fila delle piante.

SDS consente la pacciamatura del sotto chioma e la contemporanea pulizia interfilare, creando andane simmetriche da ambo i lati in un'unica passata.

I trituratori SDS appoggiano su rullo che ne regola l'altezza di lavoro e sono dotate di regolazione idraulica della velocità delle coclee per adeguare la portata di biomassa alla velocità del trattore e al volume del materiale da trinciare.





**PROVE DI MACCHINE  
NEL VIGNETO**

**18-19 GIUGNO 2025**

**CANTINA MARRAMIERO  
ROSCIANO (PE)**







## Il vino traina l'export degli alcolici europei

<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/ZD92" frameborder="0" allowfullscreen></iframe></div>

ROMA (ITALPRESS) 11/06/2025, 16:40:16 - In questo numero di Agrifood Magazine, prodotto dall'Italpress in collaborazione con TeleAmbiente: - Il vino traina l'export degli alcolici europei - Agroalimentare, sostenibilità cruciale per la competitività delle Pmi - Il Made in Italy in Giappone vale 1,9 miliardi di euro - Frutta e verdura, cresce la produzione e calano i prezzi abr/gtr/col

teleambiente

[https://youtu.be/mT6l9SZtj\\_s](https://youtu.be/mT6l9SZtj_s)

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

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

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





AMICI

ANIMALI

## DOG PARTY SOS - gara canina semiseria - 15 giugno. L'importante è divertirsi.



Oramai è tutto pronto per la sedicesima edizione della manifestazione canina di Langhirano (PR).

Il **dog party** è una "gara canina semiseria", aperta a tutti i cani - meticci e di razza - dove l'importante è divertirsi e socializzare!

Durante la manifestazione ci saranno dimostrazioni di varie attività cinofile: professionisti del settore, che nel mondo del volontariato!

Durante tutto il giorno sarà attivo un servizio bar e dalle 18,00 vi allietteremo con la nostra famosissima e buonissima torta fritta accompagnata dai salumi della nostra vallata!

### Date & Location

Sun, 15 Jun, 2025 at 03:30 pm (CEST)

Add to Calendar

Sos Unità Cinofile Soccorso

Via Berlinguer, Langhirano, Parma, Italy



INSOMMA UN POMERIGGIO DA NON PERDERE!

## "Mister Pet" continua a sostenere la manifestazione

[https://www.facebook.com/sos.unitacinofile.9/?locale=it\\_IT](https://www.facebook.com/sos.unitacinofile.9/?locale=it_IT)

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

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



# MISTERPET



AMICI

ANIMALI



## Mister Pet, l'eccellenza per il pet food nel cuore della Food Valley

Un prato verde quasi senza confine, intorno allo stabilimento. Distoglie l'attenzione dal camice bianco di Enzo Gambarelli, titolare di Mister Pet, azienda produttrice di pet food: crocchette e dintorni. Le vetrate sono specchi del colore dell'erba di fuori. Lui indossa il bianco delle industrie della food valley.

Traversetolo (PR) 10 giugno 2025 - Mister Pet è un'eccellenza della filiera alimentare emiliana. Sul confine tra le province di Reggio Emilia e Parma: Comune di Traversetolo.

1996-2025: quasi trent'anni di lavoro e di innovazione.

Azienda giovane per lo spirito d'impresa. Che è brillante e creativo come lo sguardo mobile di **Enzo Gambarelli**. "Eravamo in quattro nel 1996. Ora siamo in quarantacinque. Tutti collaboratori, neanche un operaio. Lavorano come se l'azienda

fosse la loro". Esordisce così. Prima di presentare prodotti e tecnologie dedica parole e riconoscimenti al gruppo di lavoro.

Petfood: una produzione singolare per un'azienda alimentare in piena food valley. "Siamo nati qui – risponde Gambarelli - grazie all'esperienza e alla cultura del lavoro di questa terra. Mister Pet vende in tutto il mondo. Ma è un'azienda emiliana perché ha mosso i primi passi ed è cresciuta respirando il cielo pulito delle nostre colline. Dall'agricoltura all'allevamento fino alla lavorazione delle carni: un puzzle di professionalità che ha saputo fare sistema."

Chi tiene la regia del puzzle che ha chiamato sistema? Serio, piega la testa sul blocco, prende un appunto. Dirige la voce a una risposta sicura: "Chi ha la cultura del fare. Cioè chi lavora."

In questa cornice laboriosa, che cosa propone Mister Pet ai consumatori? "L'attenzione al bisogno. E una gamma ampia di prodotti di qualità, rispettosi delle esigenze che cambiano e dell'ambiente. Per ambiente si intende quello naturale e quello di lavoro. Mister Pet propone una produzione garantita e di qualità."



# MISTER PET

**Chi sono i consumatori?** "I nostri animali e noi. Dobbiamo mettere sul mercato un alimento che permetta di superare intolleranze alimentari, perdite di pelo, problemi dermatologici e stress. I consumatori siamo anche noi. Perché gli animali fanno parte delle nostre famiglie. Lo standard del petfood



AMICI

ANIMALI



permettono una lavorazione sicura sotto il profilo qualitativo. Nessuna contaminazione dall'ambiente esterno. La materia prima e il semilavorato durante il processo di lavorazione sono protetti. Abbiamo sostituito un impianto idraulico a quello meccanico per l'estrazione dei cereali dai silos: efficiente e preciso. Infine – continua Gambarelli – abbiamo introdotto la spettroscopia, il sistema Nir (Near Infrared Spectroscopy, ndr) per il controllo della qualità del prodotto.”

Futuro in corso alla Mister Pet. Pavimenti asettici, il bianco dei muri e il rumore ovattato degli impianti ricordano che le crocchette del nostro cane sono a denominazione di origine controllata e garantita.



[https://www.facebook.com/sos.unitacinofile.9/?locale=it\\_IT](https://www.facebook.com/sos.unitacinofile.9/?locale=it_IT)

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

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



# MISTERPET



## SALUTE

### Pepe nero macinato richiamato per la presenza di aflatossina B1. Coinvolti i supermercati e ipermercati “Il Gigante”



La catena dei supermercati e ipermercati Il Gigante ha diffuso attraverso un'apposita sezione del suo sito ufficiale, in modo da salvaguardare la salute dei consumatori, legato alla presenza di aflatossina B1 superiori al limite consentito di legge, i dettagli riguardanti un lotto di Pepe nero macinato a marchio UBENA, per rischio chimico. In particolare, gli operatori hanno accertato la presenza di aflatossine totali e B1 superiori ai limiti di legge consentiti, nel lotto segnalato nel modello di richiamo. Ciò significa che, in tutti i vasetti appartenenti a quel lotto, gli alimenti in essi contenuti potrebbero presentare una

percentuale di aflatossine più alta di quanto permesso dalla normativa europea. Si parla di rischio chimico, infatti, quando una sostanza viene ritrovata in quantità superiori rispetto a quelle permesse dalle normative come quella europea, o quando si sospetta la presenza di un elemento chimico non citato sull'etichetta. Secondo quanto reso noto dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare - EFSA, le aflatossine potrebbero essere genotossiche e cancerogene, almeno nelle quantità specificate dalla normativa dell'Unione Europea. Nello specifico il prodotto in questione è venduto in vasetto di vetro da 22 grammi, con il numero di lotto LF4032BA e il termine minimo di conservazione (TMC) del 29/02.2028. Il pepe macinato è stato prodotto per Il Gigante dall'azienda UBENA ALIMENTARI Srl. La vendita del prodotto è stata tempestivamente bloccata. Per ulteriori informazioni è possibile contattare il servizio clienti Il Gigante. Lo stabilimento di produzione, è ubicato nella Città metropolitana di Milano, ed esattamente in Via Gianfranco Zuretti n° 34. Giovanni D'Agata, presidente dello [“Sportello dei Diritti”](#), raccomanda pertanto ai consumatori di prestare attenzione all'allerta alimentare in questione e di non utilizzare e di non ingerire il prodotto. Qualora il pepe nero macinato appartenente al lotto segnalato sia stato utilizzato per preparare altri prodotti, questi ultimi non devono essere consumati. L'aflatossina è altamente tossica e può causare gravi danni alla salute di persone e animali. Tali tossine non vengono distrutte con la cottura. Le aflatossine, dunque, sono metaboliti secondari prodotti da alcuni funghi noti per il loro potere tossico, cancerogeno e mutageno, e per l'essere frequenti contaminanti alimentari. Diversi studi europei hanno accertato la pericolosità di queste tossine, soprattutto se assunte oltre un determinato limite.



## SALUTE



### Metodo Adamski: il segreto per una pancia felice

Di Giovanna Cappeller – Naturopata ([Quotidianoweb.it](https://www.quotidianoweb.it)) Roma, 8 giugno 2025 - Oggi abbiamo l'onore di intervistare Frank Laporte-Adamski, naturopata, osteopata e ideatore del Metodo Adamski, un sistema innovativo che da oltre trent'anni promuove la salute attraverso una corretta alimentazione e tecniche manuali specifiche sull'addome. Autore di libri fondamentali come *La Rivoluzione Alimentare*, *La Dieta Adamski* e *Digerisco*, Frank ha dedicato la sua vita a studiare e migliorare il funzionamento del nostro "secondo cervello", l'intestino. Il suo approccio si basa sulla separazione tra cibi a digestione veloce e lenta, un principio che ha rivoluzionato la comprensione della nutrizione e del benessere.

Come naturopata certificata al Metodo Adamski, ho avuto il privilegio di apprendere direttamente da Frank durante il corso che ho seguito con lui. Questa esperienza ha arricchito la mia pratica quotidiana e mi ha permesso di approfondire le dinamiche tra alimentazione, digestione e salute. In questa intervista, esploreremo insieme a Frank i principi fondamentali del suo metodo, le sue applicazioni pratiche e i benefici che può apportare alla nostra vita quotidiana.

#### **Frank, ci racconti come è nato il Metodo Adamski e cosa lo distingue da altri approcci alimentari?**

Il Metodo Adamski è nato dalla mia osservazione diretta dei processi digestivi e dalla consapevolezza che molti disturbi fisici derivano da un intestino non in equilibrio. La separazione tra cibi a digestione veloce e lenta non è una dieta, ma un'educazione alimentare che mira a rispettare i tempi fisiologici del nostro corpo. Ciò che distingue il nostro approccio è la semplicità e l'efficacia: non demonizziamo alcun alimento, ma insegniamo a combinarli correttamente per favorire una digestione ottimale e prevenire accumuli tossici.

#### **Nel suo libro *La Rivoluzione Alimentare* parla del "secondo cervello" nell'intestino. Può spiegare meglio questo concetto?**

Sì, l'intestino è spesso definito il nostro "secondo cervello" perché contiene una rete neurale complessa che regola molte funzioni corporee, tra cui il sistema immunitario. Un intestino sano è fondamentale per il benessere generale, mentre un intestino compromesso può essere alla base di numerosi disturbi, come mal di schiena, insonnia, gonfiore addominale e problemi circolatori. Il nostro metodo si concentra sulla purificazione e sul corretto funzionamento di questo organo essenziale.

#### **La separazione tra cibi veloci e lenti è il cuore del Metodo Adamski. Come funziona nella pratica quotidiana?**

In pratica, significa evitare di combinare alimenti che richiedono tempi di digestione differenti. Ad esempio, non è consigliabile mangiare frutta (veloce) insieme a pasta o carne (lenti). Questa separazione permette al sistema digestivo di lavorare in modo efficiente, riducendo la fermentazione e l'accumulo di scorie, e favorendo una digestione completa e rapida.

#### **Oltre all'alimentazione, quali altre tecniche consiglia per migliorare la salute digestiva?**

Oltre alla corretta alimentazione, il Metodo Adamski include tecniche manuali come il trattamento riequilibrante dell'addome, l'aromaterapia e l'esercizio fisico mirato. Queste pratiche aiutano a stimolare la circolazione sanguigna, rilassare la muscolatura addominale e migliorare il transito intestinale. Inoltre, l'uso di oli essenziali specifici può supportare la disintossicazione e il benessere digestivo.

#### **Un elemento spesso trascurato ma fondamentale per la salute è anche l'acqua che beviamo.**

Non basta mangiare bene: la qualità dell'acqua è essenziale per aiutare il corpo a digerire, eliminare tossine e mantenere alti livelli di energia. È importante scegliere un'acqua con residuo fisso molto basso, idealmente inferiore ai 40 mg/l, per non sovraccaricare i reni e facilitare il processo di detossinazione. Negli ultimi anni ho anche approfondito l'uso dell'idrogeno molecolare disciolto in acqua: si tratta di una frontiera promettente per la sua potente azione antiossidante, che aiuta a combattere lo stress ossidativo e sostiene il metabolismo cellulare. Un'acqua leggera, pulita e arricchita in questo modo può diventare un alleato prezioso nel nostro percorso di benessere, in sinergia con l'alimentazione secondo il Metodo Adamski.

#### **Quali sono i benefici più evidenti che le persone riscontrano seguendo il Metodo Adamski?**



## SALUTE

I benefici più evidenti includono una maggiore energia, una digestione più regolare, una riduzione del gonfiore addominale e una pelle più sana. Molti notano anche un miglioramento del sonno e una maggiore vitalità generale. Inoltre, la separazione dei cibi aiuta a mantenere un peso corporeo sano senza dover seguire rigide restrizioni caloriche.

### Come consiglia di iniziare ad applicare il Metodo Adamski nella vita quotidiana?

Il mio consiglio è di partire con gradualità, senza stravolgimenti, ma con consapevolezza. Il primo passo è imparare a riconoscere i cibi a digestione veloce e quelli a digestione lenta, per poi evitare di combinarli nello stesso pasto. Questa semplice accortezza permette al sistema digerente di lavorare in modo più efficiente, riducendo fermentazioni, gonfiore e rallentamenti intestinali.

È fondamentale ascoltare il proprio corpo: ogni organismo reagisce in modo diverso, e osservare come ci si sente dopo i pasti è un ottimo strumento di auto-valutazione. Un'altra abitudine importante è prendersi del tempo per mangiare con calma, masticare bene e non mangiare sotto stress.

Per potenziare gli effetti benefici del metodo, suggerisco anche di integrare esercizi fisici leggeri – come camminate quotidiane o movimenti dolci per l'addome – e semplici tecniche di rilassamento, come la respirazione profonda o la meditazione.

I benefici si manifestano spesso già nei primi giorni: l'intestino comincia a funzionare meglio, ci si sente meno gonfi, più leggeri e con una maggiore energia. È un cambiamento tangibile che motiva naturalmente a proseguire.

### Come vede l'evoluzione del Metodo Adamski nel futuro della naturopatia e della salute olistica?

Credo che il Metodo Adamski possa diventare sempre più centrale nel panorama della salute olistica e della naturopatia. Stiamo vivendo un'epoca in cui le persone sentono il bisogno di tornare a un rapporto più autentico con il proprio corpo, e il nostro metodo risponde esattamente a questa esigenza: non impone restrizioni, ma offre conoscenza, ascolto e libertà.

Nel futuro vedo un'espansione del Metodo Adamski non solo come pratica individuale, ma anche come base per programmi educativi nelle scuole, nelle famiglie e nelle aziende. È un linguaggio semplice, ma estremamente potente: tutti possono comprenderlo e metterlo in pratica.

Inoltre, l'integrazione con le nuove conoscenze sul microbiota intestinale, sulla neurogastroenterologia e sull'interconnessione tra emozioni e apparato digerente conferma ciò che osserviamo da decenni nella pratica quotidiana: l'intestino non è solo un organo, è un sistema di intelligenza profonda.

L'evoluzione del metodo sarà sempre nel segno della semplicità, dell'autonomia e dell'auto-osservazione. Non si tratta di "seguire una moda", ma di riscoprire una saggezza antica, riadattata ai tempi moderni. Il mio desiderio è che sempre più professionisti naturopati, medici e operatori del benessere integrino questo approccio nella loro visione della salute. Il futuro è nella prevenzione intelligente e consapevole.

Concludo questa intervista con profonda gratitudine verso Frank Laporte-Adamski, non solo per il tempo che ci ha dedicato, ma per la generosità con cui continua a trasmettere il suo sapere e per la visione olistica che ha saputo offrire a tutti noi, professionisti del benessere e persone in cammino verso la salute.

Il Metodo Adamski è molto più di una linea guida alimentare: è un invito all'ascolto, al rispetto dei ritmi biologici e alla responsabilità individuale nella cura di sé. Ogni volta che applico questi principi nella mia attività professionale, vedo risultati concreti, miglioramenti reali e persone che tornano a vivere con leggerezza, non solo fisica ma anche emotiva.

Invito ogni lettore, ogni curioso o appassionato del benessere, a non fermarsi qui. Se questo articolo ha suscitato in te delle domande, dei dubbi o anche solo una sana curiosità, ti invito a scrivermi. Sarò felice di rispondere alle tue domande, ascoltare la tua storia e, se lo vorrai, accompagnarti in un percorso personalizzato secondo i principi del Metodo Adamski.

Ogni domanda è un primo passo verso la consapevolezza. La naturopatia, come il Metodo Adamski, nasce dal dialogo con la natura e tu sei parte di essa.

Giovanna Cappeller – Naturopata

Link utili: [www.gioviannacappeller.it](http://www.gioviannacappeller.it)

#MetodoAdamski #SecondoCervello #SaluteNaturale #BenessereIntestinale #Naturopatia #EducazioneAlimentare #EquilibrioDigestivo #AlimentazioneConsapevole #DetoxNaturale #FrankLaporteAdamski





## MARKETING TERRITORIALE

### A Noceto è stato lanciato un progetto di Marketing Territoriale grazie alla costituzione di una rete tra le De.C.O. provinciali.



#### Siglato il protocollo di intesa fra il comune di Noceto e l'Associazione Nazionale "Dalla parte del Consumatore"

Parte dall'Amministrazione Comunale di Noceto, che nel 2018 aveva istituito e regolamentato il marchio De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari locali, l'idea di promuovere una rete solidale tra le diverse realtà De.C.O. della provincia di Parma e dintorni con una particolare attenzione alla Lunigiana, unite in una collaborazione che vedrà affiancarsi anche l'Associazione Nazionale "Dalla Parte del Consumatore" a tutela dei consumatori ma che avrà anche il ruolo di suggerire e divulgare anche in altre regioni le iniziative proposte, al fine di consolidare quel valore del Made In Italy che affonda le sue radici proprio nei territori periferici, in quei "mille" comuni nazionali.

Il progetto e lo schema di protocollo sono stati presentati ufficialmente in municipio a Noceto il 26 maggio scorso dal sindaco **Fabio Fecci** insieme all'assessore **Daisy Bizzi** con delega al Commercio ed alla tutela dei Consumatori, con **Lamberto Colla** Presidente De.C.O. Noceto con alcuni componenti della Commissione nocetana, presenti anche alcuni esponenti di altre Amministrazioni Comunali ed in rappresentanza delle rispettive Commissioni De.C.O., oltre ad associazioni locali per la promozione del territorio. Presente anche l'Associazione Nazionale "Dalla Parte del Consumatore", rappresentata dal presidente avv. **Emilio Graziuso** e dal dott. **Massimo Bomba**, vice presidente dell'Associazione, per la sottoscrizione in via preliminare dello schema del protocollo di intesa con il presidente della De.C.O. di Noceto ma che potrà essere replicato anche con le altre commissioni provinciali.

In sintesi, dal protocollo scaturisce una importante ed innovativa sinergia volta a tutelare le specificità locali quindi identitarie di un territorio – si pensi ad esempio ai prodotti alimentari, alle ricette, ai prodotti dell'artigianato, alle sagre tradizionali, ed alle tecniche particolari di coltivazione o allevamento – e, quindi, i consumatori. La Commissione e l'Associazione collaboreranno, infatti, insieme nella realizzazione di iniziative, nell'approfondimento di tematiche di interesse comune e nella divulgazione di informazioni, a partire già dai propri siti internet [www.nocetointavola.it](http://www.nocetointavola.it) e [www.dallapartedelconsumatore.com](http://www.dallapartedelconsumatore.com), relative al mondo DE.C.O. ed alla tutela del consumatore, con particolare riferimento ai temi della sicurezza alimentare e qualità dei prodotti.

Alla presentazione del progetto hanno partecipato anche i rappresentanti di numerosi Enti ed associazioni, a testimoniare l'interesse e l'entusiasmo per l'iniziativa, per la commissione De.C.O. di Noceto oltre al presidente Lamberto Colla la vice Maria Chiara Utini con i componenti Massimo Dondi e Adelia Devodier, per le associazioni con sede a Noceto Nello Bazzini - Pro Costamezzana - Camillo Cotti - Incontriamoci in Paese - Giuseppe Ronchini organizzatore della nota Farm Run, Afra Peveri per Il Paniere di Borghetto.

Presenti anche il sindaco di Fornovo Emanuela Grenti, gli assessori alla Cultura del Comune di Fornovo Maria Teresa Gardelli e di Salsomaggiore Andrea Zecchino, il sindaco di Corniglio Paolo Quagliaroli con la vice Manuela Mansanti, il vicesindaco di Langhirano Anthony Monica. Per le varie associazioni che operano nel settore della promozione dell'agroalimentare nei vari territori c'erano Andrea Ricco con Ernesto Mazzola per la Bontà dell'Appennino, Gianfranca Bocchi con Chiara Della Giacomina per la Proloco di Langhirano, Danilo Biacchi per la Confraternita del Tortel Dols di Colorno, Aldo Stocchi per la Proloco di Sala Baganza, Ugo Massari e Cristina Lucchetti per "Sinestesia fra le Arti" che con l'Associazione Dalla Parte del Consumatore ha avviato da tempo una proficua sinergia.

**Il sindaco Fabio Fecci** << Ringrazio l'assessore Daisy Bizzi, che è stata il motore sia della nascita del nostro marchio De.C.O. - istituito e regolamentato nel 2018 dal Consiglio Comunale di Noceto - sia del suo sviluppo attraverso le svariate iniziative organizzate, e che ora ha unito e coordinato questo gruppo di lavoro che ha la finalità di valorizzare i prodotti della nostra tradizione agroalimentare, composto da istituzioni ed associazioni uniti dalla volontà di fare rete per condividere proposte e progettualità. Il protocollo che andremo a siglare con l'Associazione nazionale per la tutela del Consumatore dà senz'altro valore aggiunto al progetto >>

**L'assessore Daisy Bizzi** << Quello della De.C.O. è un progetto dalle molteplici potenzialità, sto cercando di sensibilizzare i Comuni ad istituire il marchio, così che le comunità possano mettere a valore esperienze e progetti. Il gruppo di lavoro che oggi abbiamo riunito ha proprio l'obiettivo di diventare un cantiere di idee e proposte, di cercare opportunità per ottenere





## MARKETING TERRITORIALE



risorse finanziarie dai vari bandi a livello regionale, nazionale ed europeo, la De.C.O. è veramente un potenziale volano di sviluppo dei territori, vogliamo creare eventi ed esportarli anche in altre realtà territoriali. Questo protocollo che sigliamo con l'Associazione Consumatori crea una collaborazione che prevede il sostegno della associazione alle varie iniziative e nella loro diffusione >>

**Il presidente della commissione De.C.O. Lamberto Colla** << Siamo entrati in una nuova fase del percorso di dare valore e pubblicità alla Commissione De.C.O. così fortemente voluta e sostenuta dalla Amministrazione Comunale di Noceto. Un percorso nato in sordina, anche a causa della pandemia, ma che ha preso piede continuando a macinare idee e raccogliere apprezzamenti, al punto che oggi, su iniziativa di Daisy Bizzi, le varie De.C.O. della provincia saranno messe in rete e parteciperanno a iniziative pubbliche con una immagine comune. Un'esperienza positiva, quella della Commissione di Noceto, che sta attraendo numerose amministrazioni comunali che hanno compreso il valore strategico di questo prodotto di "Marketing Territoriale", quale appunto è la De.C.O. Entro poco tempo, si completerà il mosaico composto dalle De.C.O. della provincia di Parma, a conferma della qualifica di Food Valley.

"Valorizzare sempre di più, in modo concreto ed incisivo, le specificità, i prodotti e le eccellenze comunali, vuol dire tutelare i consumatori" – **questo il commento dell'avv. Emilio Graziuso e del dott. Massimo Bomba, rappresentanti nazionali dell'Associazione "Dalla Parte del Consumatore"** – Parte l'impulso dal Comune di Noceto e, quindi, dal cuore della *food valley*, una nuova ed affascinante sfida che siamo convinti avrà ricadute molto positive sul territorio. Si è creata, infatti, una importante sinergia, derivante da un periodo preliminare di studio ed approfondimento, volta alla valorizzazione delle specificità locali - molte delle quali, soprattutto con riferimento ad alcuni prodotti alimentari, hanno reso l'Italia famosa nel mondo – della quale si vedranno presto i primi risultati già in termini di informazione su tematiche di forte impatto ed interesse per i consumatori, quali, ad esempio la sicurezza alimentare"

Sono seguiti gli interventi dei rappresentanti degli enti ed associazioni presenti

"Riconoscendo pienamente l'importanza di una rete a sostegno e promozione del patrimonio enogastronomico locale << ha commentato il **sindaco del Comune di Fornovo Taro Emanuela Grenti** << il nostro Comune ha scelto con convinzione di sostenere questa rete solidale e sta lavorando per costituire e avviare anche sul nostro territorio la realtà De.C.O., convinti che valorizzare il Made in Italy e le identità territoriali significhi dare voce alla storia, alle tradizioni e alla qualità che i nostri luoghi esprimono. Grazie al Comune di Noceto per l'impulso e l'impegno: fare rete è fondamentale, e lo stiamo facendo con Noceto su più fronti>>

<< La De.C.O. è stata istituita a Salsomaggiore nel 2014>> è intervenuto l'**assessore Andrea Zecchino** << e il nostro impegno è quello di riattivarla con spirito imprenditoriale, abbiamo l'entusiasmo e la motivazione utile per farlo>>

Anche il **vicesindaco di Langhirano Anthony Monica** ha sottolineato l'importanza di fare rete << Aderiamo con convinzione a questo bel progetto che promuove i nostri territori attraverso le eccellenze agroalimentari locali legate alle tradizioni popolari >>

<< Alcune fra le nostre eccellenze locali sono fortemente legate alla storia del nostro territorio >> ha commentato il **sindaco di Corniglio Paolo Quagliaroli** << la loro valorizzazione anche attraverso una rete strutturata come quella prevista da questo progetto senz'altro sarà fruttuosa >>





## Polpette avvelenate

Domenica 8 e lunedì 9 giugno siamo stati chiamati ad esprimere il nostro parere su 5 quesiti referendari abrogativi, promossi da **Maurizio Landini**, Segretario Nazionale della CGIL, e da **Silvia Albano** di Magistratura Democratica,

### I primi 4

- contratto di lavoro a tutele crescenti (licenziamenti illegittimi)
- piccole imprese (licenziamenti e indennità relativa)
- durata massima e condizioni per proroghe e rinnovi (lavoro subordinato)
- esclusione responsabilità infortuni subiti (aziende appaltatrici)

sono punti essenziali del “Jobs Act” di **Renzi**.

L'aggiunta del **quinto quesito** sull'immigrazione

- Dimezzamento degli anni (da 10 a 5) per gli stranieri residenti, per poter richiedere la cittadinanza italiana

rende la *pietanza* di questi giorni molto simile ad una “**polpetta avvelenata**”.

Raggiungere il quorum in un referendum è di vitale importanza.

Presentarsi col solo tema dei migranti, tanto caro all'élite globalista, sarebbe stato un suicidio, occorreva perciò **camuffarlo** da boccone appetitoso.

E quale ingrediente più ghiotto del tema del lavoro?

Sembra del tutto evidente, infatti, che i primi quattro punti servano solo a fare da traino al **VERO NODO DEL CONTENDERE: rendere ancora più facile e veloce per gli stranieri, l'acquisizione della cittadinanza italiana**.

Occorre però sfondare il muro del 50% degli aventi diritto al voto, pena l'annullamento della consultazione. Ma non solo. Il raggiungimento della faticosa soglia è cruciale anche per un altro aspetto.

Secondo la **legge 157 del 1999**, è previsto un rimborso di **1 euro** per ogni firma raccolta per singolo quesito, con un tetto massimo di **500.000** firme a quesito.

Il calcolo è presto fatto:

$$\text{> } 500.000(\text{firme}) \times 5(\text{quesiti}) = 2.500.000,00 \text{ di euro}$$

Questa è la cifra pronta a rimpinguare le casse dei due promotori.

Mmmm... speriamo che il tempo ci aiuti e che si possa andare al mare.

Intanto le polpette sono pronte e l'esca è servita. Vedremo quanti saranno ad abboccare.

### Autore

**Gianfranco Colella**

Vignettista - Autore di [SatiLeaks](#)

Grosseto, 8 giugno 2025 per [QuotidianoWeb.it](#)

**Meta descrizione:** Referendum cittadinanza. Meglio il mare o le polpette avvelenate?

**Hashtag:**



## 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.