



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

SOMMARIO

Anno 24° - n° 25 22 giugno 2025

1.1 EDITORIALE

Come Saddam?

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Grana Padano in stand by"

4.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni". Trump sta vincendo la guerra dei dazi

5.1 AGROMECCANICA

18 e 19 giugno Enovitis in Campo. Nobili spa: Presente!

7.1 AMICI PELOSETTI

A tavola con Mister Pet

9.1 AGRIFOOD

La ristorazione traina la ripresa

10. MALTEMPO EMILIA ROMAGNA

Maltempo. Forti temporali nel pomeriggio sulle province di Bologna, Modena, Reggio Emilia, Parma, Ferrara e Ravenna.

14. PARMIGIANO REGGIANO

Parmigiano Reggiano Protagonista Di The World's 50 Best Restaurants 2025 (Torino, 17-20 Giugno)
Come Official Cheese Partner

15. SALUTE

Cambia tutto, è reato tenere i cibi guasti nel magazzino del locale.

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

Editoriale Come Saddam?



Da "armi di distruzione di massa" a "quasi pronta la bomba atomica". Analogie inquietanti tra l'Iraq di Saddam e l'Iran degli Ayatollah. Dei civili importa a qualcuno?

Di **Lamberto Colla** Parma, 22 giugno 2025 - "Atomica Sì", "Atomica No", "Atomica Sì", "Atomica No" ... "Atomica Sì", "Atomica No".

I grandi del mondo tutti a sfogliare la margherita per decidere chi può tenersi l'atomica.

A Israele è concesso possederle, sembra che sia un numero compreso da 90 a 200. A Israele è concesso non dichiararle e impedire che l'AIEA (Agenzia Internazionale per l'Energia Atomica diretta da Rafael Grossi) possa accedere alla verifica, alla pari di India e Pakistan, peraltro anche loro in conflitto.

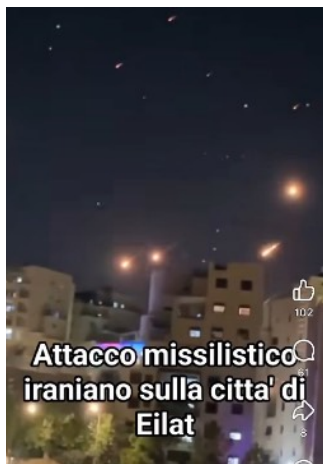
All'Iran, invece, le segnalazioni, non ufficiali, indicano che ormai sono sulla strada di ultimare il processo per l'arricchimento atomico. Le segnalazioni ufficiali invece (AIEA) dicono che dal 2003 l'IRAN ha sospeso il programma e non ha proceduto all'arricchimento dell'uranio

Ciononostante a fare cronaca sono le segnalazioni non ufficiali, date in pasto ai media globali per l'indottrinamento. Un sospetto, divenuto certezza, che è sufficiente per scatenare i bombardamenti di Israele giustificando l'azione come "Guerra Preventiva", quindi nessun volontà di invasione, secondo il teorema contrario a quello applicato alla Federazione Russa nei confronti dell'Ucraina.

Tutti i leader occidentali, in coro e i loro megafoni, a urlare che l'Iran NON può avere l'atomica. Nessuno però ha obbligato Israele a aprire le porte all'AIEA. Addirittura, roba da non sentire, viene enunciato l'obiettivo di uccidere Ali Khamenei, l'Ayatollah guida suprema dello Stato Islamico dell'Iran, che un tempo era la Persia, una delle civiltà più antiche.

Nemmeno un processo farsa come quello cominato a **Saddam Hussein** sarebbe garantito al successore di Ruhollah Khomeyni.





D'altronde noi occidentali **esprimiamo i valori più alti della democrazia**. Abbiamo bombardato Beirut senza autorizzazioni, abbiamo invaso l'IRAQ sulla base di false informazioni su **armi di distruzione di massa** (senza averle mai trovate, ma solo confezionate), abbiamo bombardato la Libia e eliminato Gheddafi aprendo la strada alla "Primavera Araba", concediamo a Israele di massacrare i palestinesi, tutti civili, sulla falsa idea di combattere Hamas nonostante sia accertato che i militari di Hamas erano 40.000 a inizio della risposta all'assalto del 8 ottobre e siano ancora 40.000 dopo i non meno 60.000 civili deceduto a Gaza sotto il bombardamento selvaggio su chiese, ospedali e scuole. Insomma sono riusciti a eliminare gli scudi umani e non i miliziani.

LICENZA DI UCCIDERE

Insomma sembrerebbe che in questo nostro mondo alcuni abbiano licenza di uccidere, ovunque e chiunque, mentre altri non possano nemmeno pensare di mandare a quel paese qualche antipatico stronzo presuntuoso a rischio sifilide.

Una delle ultime boutade di Donald Trump è la richiesta all'Iran di arrendersi o avrebbe dato autorizzazione di uccidere Khamenei.

Per fortuna, dal 1973 a seguito della debacle del Vietnam, al presidente è stata tolta la facoltà di decidere di aggredire uno stato sovrano.

Una autorizzazione delegata al Congresso, nel tentativo di mitigare i poteri su pochi soggetti, Presidente compreso, come ha perfettamente illustrato il Professor [Daniele Trabucco](#) da queste stesse colonne.

Voglio comunque assicurare che dai pasdaran agli ayatollah, da



Hamas agli Houthi, dai Guardiani della Rivoluzione agli islamisti tagliatori di gole, non sono certo soggetti stimabili e potendo vederli alienati ne

sarei felice, ma non posso sentirmi in pace pensando che si concedano autorizzazioni a invadere e a combattere guerre atroci contro civili con false informazioni, sempre sostenute dal feroce clima di paura sostenuto dai mainstream a reti unificate globali che certificano l'emergenza e sostengono la paura.



BOLLAH RIVENDICA ATTACCO ALLA CASA DI NETANY

Ma la situazione con l'Iran potrebbe aggravarsi molto, soprattutto per il fatto che, per la prima volta la famosa difesa **Iron Dome** israeliana sta fallendo e una pioggia di missili iraniani sono caduti sulla Stella di David e anche sulla sede del Mossad, il servizio di intelligence israeliano, noto per la sua efficienza. Tutto questo, senza l'intervento diretto di alleati potenti come gli USA, rischia di portare a decidere di usare l'atomica, di cui Israele è pieno come un bignè, per risolvere il conflitto con il suo acerrimo nemico che ha oltretutto, l'impudenza di non arrendersi e anzi di colpire con le stesse armi, non con i gesti terroristici di cui ci aveva abituati.

Val la pena ricordare le parole del **Papa Leone XIV** che alcuni giorni fa ha così ruggito: *"Cari fratelli e sorelle, il cuore della Chiesa è straziato per le grida che si levano dai luoghi di guerra, in particolare dall'Ucraina, dall'Iran, da Israele, da Gaza. Non dobbiamo abituarci alla guerra, anzi, bisogna respingere come una tentazione il fascino degli armamenti potenti e sofisticati. Poiché nella guerra odierna si fa uso di armi scientifiche di ogni genere, la sua atrocità minaccia di condurre i combattenti a una barbarie di gran lunga superiore a quella dei tempi passati"* così Papa Leone XIV durante l'udienza generale in piazza San Pietro in Vaticano.

Ma lo Spirito Santo non potrebbe inseminare un po' di buon senso nei cervelli dei leader mondiali?

(Vignette di Romolo Buldrini l'Aquila)

-----&-----

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

<https://www.gazzettadell'emilia.it/politica>

<https://www.gazzettadell'emilia.it/cultura/item/50123-il-presidente-degli-stati-uniti-d-america-non-pu%C3%B2-entrare-in-guerra-contro-la-repubblica-islamica-dell-iran-senza-l%E2%80%99autorizzazione-del-congresso>



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: “Grana Padano in stand by.”

News Lattiero Caseario - n°20 23° e 24° settimana - 16 giugno 2025

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXIII e XXIV settimana 2025 “Forte crescita del latte, burro in stasi” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL



Agroalimentare

Lattiero Caseario: “Grana Padano in stand by.”

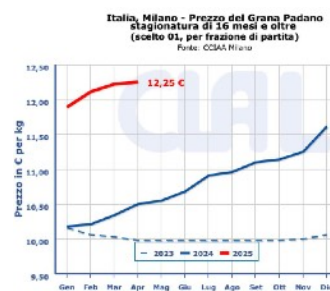
News Lattiero Caseario - n°20 23° e 24° settimana - 16 giugno 2025

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXIII e XXIV settimana 2025 “Forte crescita del latte, burro in stasi” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

di Redazione Parma, 16 giugno 2025 -

GRANA PADANO– Milano
(16/6/2025) – Grana Padano:
stabile.

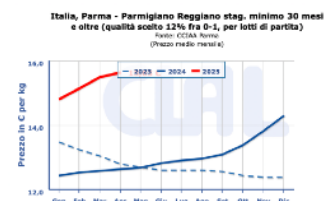
- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 10,80 – 11,00 €/Kg. (=)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 12,05– 12,40 €/Kg. (=)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 12,65 – 12,85 €/Kg. (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 8,85– 8,95 €/Kg. (=)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 16/6/2025 – A Parma i listini riprendono quota, alla borsa milanese variazione solo per il 30 mesi.

PARMA (13/6/2025) MILANO (16/6/2025)

- Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 13,00 – 13,20 €/Kg. (+) - 12,90 – 13,10 €/kg (=)
- Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 13,55 – 13,85 €/Kg. (+) -
- Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 14,45 – 14,90 €/Kg. (+) - 14,80 – 14,90 €/kg (=)
- Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 15,35 – 15,60 €/Kg. (+) - 15,45 – 15,85 €/kg (=)
- Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 15,75 – 16,10 €/Kg. (+) -16,15 – 16,60 €/kg (+)



PECORINO ROMANO DOP – Milano 16/6/2025 – A Milano i listini sono stabili.

MILANO (16/6/2025)

- 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



Latte scremato pastorizzato est. 26,91 27,95 (+) 24,84 26,39 (+)
Latte spot BIO nazionale 70,11 70,65 (+)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano, i prezzi rallentano. Alla borsa di Parma il burro zangolato recupera altri centé alla Borsa di Reggio Emilia altrettanto. In salita la panna alla borsa veronese e a quella milanese - Margarina stabile a maggio.



Borsa di Milano (16/6/2025)
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): 3,56 €/Kg. (+)
MARGARINA maggio 2025: 1,70 – 1,80 €/kg (=)

Borsa di Verona (16/6/2025)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 3,55– 3,65 €/Kg. (+)

Borsa di Parma (13/6/2025) (+)
BURRO ZANGOLATO: 4,80 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 10/6/2025 (+)
BURRO ZANGOLATO: 4,80 – 4,80 €/kg.



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. TRUMP STA VINCENDO LA GUERRA DEI DAZI

Gli USA hanno siglato un accordo con il Vietnam pari a 2.000 miliardi di dollari in beni agricoli. A rischio le esportazioni del Sud America.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Trump sta vincendo la guerra dei dazi

Gli USA hanno siglato un accordo con il Vietnam pari a 2.000 miliardi di dollari in beni agricoli. A rischio le esportazioni del Sud America.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano, 18 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: Trump ha vinto il braccio di ferro sui dazi. La Corte di appello ha concesso una proroga sino al 31/07 per la sospensione del blocco dei dazi, cosiddetti reciproci, contro decine di Paesi che lo avevo bocciato come illegittimo.

Inoltre, poche ore fa è stato siglato un accordo con il Vietnam pari a 2.000 miliardi di dollari in beni agricoli. Se questo precedente si dovesse ripetere con altri paesi, ne soffrirebbero sicuramente le esportazioni del Sud America.

Il mercato, nel suo continuo andamento in “laterale”, cerca spunti di rialzo, sul meteo “weather market” (mercato del tempo). Dobbiamo ripeterci, ma il mercato è molto basso, e da non dimenticare che di guerre ve sono in corso, sia civili che commerciali. Inoltre, i fondi di investimento sono molto esposti (hanno venduto) sui futuri, quindi qualora ci fossero delle scintille entrerebbero massicci in ricopertura e il mercato potrebbe ripartire nel giro di poche sessioni.

Mercato interno. Poco da segnalare, situazione molto calma. L'orzo in raccolta pare essere finalmente di qualità, il grano avrà bisogno ancora di una decina di giorni, i mais in campagna sono veramente belli, ed ora arriva il caldo.

I valori mercantili sui futuri sono estremamente bassi, più che accettabili per chi trasforma, ma una sensazione di fermo, se non di ribasso spinge i grandi speculatori a muoversi con operazioni di ricopertura del venduto.

Il mercato delle bioenergie. La richiesta di matrici del mondo biodigestori resta alta direi anche difficoltosa da soddisfare. Molti impianti hanno finito i loro trinciati e pastoni e si sono riversati tutti sul libero mercato. Vanno a ruba farinette di mais e farine di mais e melassi.

In pochi stanno approfittando del calo dei cruscami, molti prediligono i farinacci di duro che però non arrivano dal sud Italia, perché là si è in piena campagna e scarseggiano i camion.

Indici Internazionali al 11 giugno

2025

L'indice dei noli b.d.y. è salito a 1.680 punti, il petrolio wti è salito a circa 65\$ al barile, il cambio €/ \$ gira a 1,14148 ore 08,21

Indicatori del 11 giugno 2025

Noli (*)	€/ \$	Petrolio WTI
1.680	1,14148 ore 08,21	65,0 \$/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.gazzettadellemilie.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

Chiusure di Chicago ieri sera 04.05.2025

SEMI	lug 1845 (+4,2)	ago 1838,6 (+4,4)	set 1825 (+1,4)
FARINA	lug 292,1 (+2,4)	ago 300,5 (+2,5)	set 302,9 (+2,2)
GRANO	lug 46,91 (0)	ago 47 (+0,04)	set 47,18 (+0,02)
CORN	lug 435,6 (+0,2)	set 436 (+4,4)	dic 443,6 (+5,2)
GRANO	lug 543,2 (+7,2)	set 552,2 (+6,6)	dic 579 (+6,7)

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

Chiusure MATIF ieri sera 04.05.25 :

CORN	giu 182 (+8)	ago 181,25 (+0,25)	nov 18779 (+0,25)
GRANO	set 203 (+1)	dic 214,5 (+1,25)	mar 221,75 (+1)
CORN	ago 470,5 (+0,25)	nov 482,25 (+0,25)	feb 488,5 (0)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in euro per tonnellata

MACCHINE

**18 E 19 GIUGNO ENOVITIS IN CAMPO.
NOBILI SPA: PRESENTE!**

Non può mancare all'appello la Nobili spa, l'azienda di Molinella (BO) specializzata e nota in ogni angolo del globo per le qualità e adattabilità delle attrezzature alle diverse esigenze della clientela e delle condizioni climatiche e orografiche.

Nobili spa



AGROMECCANICA

**18 e 19 giugno Enovitis in Campo.
Nobili spa: Presente!**

Non può mancare all'appello la Nobili spa, l'azienda di Molinella (BO) specializzata e nota in ogni angolo del globo per le qualità e adattabilità delle attrezzature alle diverse esigenze della clientela e delle condizioni climatiche e orografiche.

Di redazione Molinella (BO), 18 giugno 2025 - Si inaugura quest'oggi ENOVITIS in Campo. Due giorni di prove in campo del meglio delle produzioni tecniche destinate alla viticoltura e anche alla olivicoltura.

Forte dei molteplici brevetti e sostenuta da un centro ricerca e sviluppo sempre attento alle innovazioni e all'ammodernamento delle attrezzature già in commercio e apprezzate, Nobili spa non poteva mancare l'importante appuntamento abruzzese.

Nobili presenta oggi l'irroratrice pneumatica a basso volume multifilare OTF PLUS, la soluzione ideale per trattare 6 facciate in un solo passaggio in condizioni impervie e vigneti irregolari.



Ventis multifilare OTF Plus 1000 trainato con elettrostatico associa efficienza e sostenibilità.

Grazie alla combinazione di 4 mani e 4 cannoni, il lavoro risulta agevole e la regolazione istantanea e precisa. La forte spinta dell'aria concentrata nei cannoni esterni permette ottima copertura e penetrazione in filari larghi fino a 3 m.





AGRO

MECCANICA

I vantaggi della serie VENTIS sono una migliore **micronizzazione** e una distribuzione **omogenea** con riduzione delle perdite di prodotto, riduzione dei volumi per ettaro e quindi una maggiore autonomia di lavoro.

Inoltre, questa irroratrice è dotata di sistema elettrostatico che migliora ulteriormente il trattamento e limita la deriva di prodotto. Il flusso di prodotto in uscita dagli erogatori risulta polarizzato consentendo alla miscela nebulizzata di attaccarsi alla parete vegetativa (foglie, grappoli), e di aumentarne la copertura sia sulla facciata di passaggio, che su quella opposta, con una direzione avvolgente delle gocce nei confronti del bersaglio.

La **penetrazione** del flusso nella vegetazione è agevolata dalle 4 mani i cui flussi si incrociano nelle prime 4

facciate, mentre i cannoni hanno il compito di colpire le pareti più esterne, grai ad una regolazione elettrica della direzione del loro flusso che si controlla direttamente in cabina.

La movimentazione della struttura del telaio è agevolata da un sistema a 5 cilindri idraulici (sollevamento, apertura DX e SX, ripiegamento braccio DX e SX), che adattano la conformazione della macchina a molti sestri d'impianto e al trasporto su strada.



Questa irroratrice è disponibile con cisterne da 1000 e 1500 litri, anche in versione omologata.

Tutte le irroratrici della serie VENTIS possono essere dotate di computer di spandimento che

monitorano e controllano la distribuzione di prodotto autonomamente. Equipaggiate di comando comprendenti flussometro, sensore di velocità GPS, valvole di sezione e di regolazione pressione elettriche.

In particolare, l'irroratrice che stiamo vedendo è dotata di una centralina ISOBUS per un accoppiamento veloce e preciso con il Terminal ISOBUS già presente sui trattori moderni e di ultima generazione. Da questo Terminal si gestiscono le sezioni della macchina come un normale computer di spandimento, ma volendo si possono anche avere la chiusura automatica delle sezioni e applicazioni a rateo variabile, sfruttando mappe di prescrizione opportunamente caricate.

Inoltre, per chi avesse necessità di monitorare e gestire la flotta in tempo reale abbiamo disponibile NOBILI IOT. Che tramite la connessione al server ci permette di monitorare, controllare e operare da remoto attraverso un web service dedicato.

_____ Link Utili

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

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

EIMA articolo Video chiusura GDE: <https://www.gazzettadellemilia.it/economia/item/34335-eima-international-l%E2%80%99avanguardia->





La ristorazione traina la ripresa

<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/nV4p" frameborder="0" allowfullscreen></iframe></div>

ROMA (ITALPRESS) 18/06/2025, 15:20:29 - In questo numero di Agrifood Magazine, prodotto dall'Italpress in collaborazione con TeleAmbiente: - La ristorazione traina la ripresa - Agroalimentare, ICQRF: nel 2024 oltre 54 mila controlli - 21 milioni di euro per potenziare la filiera ittica - Aldi festeggia 7 anni in Italia e accelera sulla sostenibilità mgg/gsl

teleambiente



https://youtu.be/KsR_SQ7JSM8

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

<https://www.gazzettadell'emilia.it/component/banners/click/123>

<https://www.gazzettadell'emilia.it/component/banners/click/79>





AMICI

ANIMALI

A tavola con Mister Pet

Benvenuti a Mamiano di Traversetolo, sulle colline del parmense, in piena Food Valley, terra feconda di cibo d'autore. Anche per gatti e cani!

Di redazione Traversetolo (PR) 18 giugno 2025 - Una famiglia che da sempre vive e lavora in armonia con l'ambiente, la sua terra d'origine e gli animali. E con il ritmo della cultura del fare. Che lavora, pensa e produce ispirandosi ai principi dell'innovazione e della ricerca, fortemente orientata a rispondere ai bisogni dei pet e dei loro proprietari.

Stiamo parlando della famiglia Gambarelli e di Mister Pet, eccellenza locale fortemente apprezzata anche a livello internazionale per qualità e competenza, serietà e attenzione.



Enzo Gambarelli, fondatore e amministratore delegato dell'azienda, con la sua grande esperienza e conoscenza delle materie prime promuove da sempre una selezione meticolosa di tutti gli ingredienti delle ricette Mister Pet, frutto di impegno e studio di moltissimi anni. Per questo, la dedizione e l'attenzione dedicate dalla Cucina aziendale e alla formulazione di una dieta salutare per gli amici a quattro zampe potrebbe definirsi quasi maniacale.

L'importanza di ingredienti e materie prime di qualità

Nonostante un'esperienza quasi trentennale, Mister Pet è una realtà giovane per lo spirito d'impresa, brillante e creativa, come lo sguardo del suo fondatore. L'azienda parmense propone per i clienti del tuo negozio una vasta gamma di prodotti innovativi e naturali a misura di tutti i pet, anche i più esigenti. La produzione avviene a una distanza minima in linea d'aria dalla quella alimentare D.O.P. (denominazione origine protetta, ndr): stesse regole di sicurezza alimentare per tutti i cibi.

Ma il gusto non è tutto, perché Mister Pet sa bene che la gratificazione del palato va supportata da competenza e conoscenza.

L'invito di Enzo Gambarelli, spirito innovatore di Mister Pet, è forte e chiaro: "Leggere le etichette rende consapevoli e conoscere gli ingredienti permette di scegliere con lucidità il prodotto migliore. Optare per il meglio significa garantire una vita salutare agli amici a quattro zampe e diluire nel tempo l'intervento del veterinario, sebbene sempre importantissimo soprattutto se coadiuvato



MISTERPET

da cibo di alta qualità".



AMICI

ANIMALI



Enzo Gambarelli suggerisce dunque ai consumatori di prestare sempre attenzione alle etichette e di imparare a leggere ingredienti e percentuali seguendo il suo esempio: "Leggo, leggo tutto: stampa specializzata e articoli dedicati all'innovazione e alla ricerca del settore pet food".

La gamma di ingredienti di Mister Pet si differenzia in termini di varietà e ricchezza nutrizionale veramente uniche a livello mondiale:

- * carni bianche: anatra, pollo, tacchino, oca, maiale;
- * selvaggina: quaglia e cinghiale selvatico;
- * carni rosse: bufalo italiano, cervo, agnello;
- * pesce: salmone, tonno, sgombero, trota, aringa, sardine, pesce di mare (orata, nasello, sogliola);
- * alghe marine;

* frutta e verdura: ananas, mela verde, melograno, mora, mirtillo rosso, mirtillo nero, rosa canina, cicoria, piselli;

* erbe officinali e semi: tarassaco, cardo mariano, lespedeza, rosa canina, rosmarino, semi di lino;

* radici e tuberi: patata dolce (basso contenuto glicemico), yucca, barbabietola;

* proteine idrolizzate: Mister Pet attua nelle sue cucine il processo idrolizzato con un metodo unico che rende le ricette ancora più impareggiabili.

Eccellenze da podio



L'azienda, ancora e per il quinto anno consecutivo, si è aggiudicata il prestigioso premio riconosciuto dai consumatori con alcune referenze delle sue rinomate linee Primordial e Vivere: il Quality Award 2025, traguardo che presuppone il brillante superamento di test di performance e qualità.

Mister Pet è infatti sinonimo di eccellenza per la particolare cura nella scelta delle materie prime e per la meticolosità della preparazione delle proprie ricette, plus che le hanno valso anche una menzione particolare da parte dei Medici Veterinari, a suggello del lavoro aziendale ispirato ai valori della sicurezza alimentare e di qualità: il logo "Approvato dai Veterinari".

La linea Primordial, in particolare Primordial Grain Free per cane e gatto, ha ottenuto un punteggio eccezionale, un vero e proprio traguardo d'onore, in un contesto che vedeva come partecipanti competitor di alta levatura. Gli indicatori del meritato riconoscimento sono significativi: test di laboratorio e gradimento pari al cento per cento da parte di un selezionato campione di consumatori, esigenti e competenti, impegnati nel consumer test. Insieme a Primordial, si attesta in pole position anche Vivere, con la sua linea Low Grain.

L'innovazione al servizio del benessere



MISTER PET

Mister Pet ha recentemente inaugurato un nuovo impianto produttivo, frutto di anni di ricerca e investimenti. Si tratta di uno stabilimento all'avanguardia a livello mondiale, che vanta l'ultima tecnologia di estrusione sul mercato, che consentirà all'azienda di includere fino al 100% di ingredienti freschi nelle proprie ricette.

Questo nuovo impianto rappresenta per la Famiglia Gambarelli un ulteriore importante step nel proprio percorso di ricerca della migliore qualità possibile,



AMICI

ANIMALI



che da sempre contraddistingue la produzione dell'azienda. Lo stabilimento sarà dotato di quattro linee di estrusione e di linee di confezionamento di altissima efficienza e tecnologia. Una struttura high tech - progettata e ideata nei minimi particolari per permettere di lavorare in un ambiente altamente accogliente e sicuro, con locali e materiali studiati su misura - che adotta la massima innovazione in tutti i suoi reparti: dalla ricezione delle materie prime, ai silos di ultima generazione, ai miscelatori, ai forni, alla grassatura. Un impianto davvero all'avanguardia ideato e personalizzato con passione dal fondatore stesso con la sua profonda conoscenza dei processi produttivi e della lavorazione delle materie prime.

Questa importante novità ha permesso all'azienda di creare una catena produttiva unica e impareggiabile, in cui ogni fase viene controllata in pochissimi minuti da un reparto all'altro: dalla control room degli impianti di estrusione, infatti, si ha una visione a 360 gradi di tutto ciò che accade.

Insomma, un vero gioiello del comparto pet food, che permetterà a Mister Pet di accrescere ed espandere la propria presenza in tanti Paesi internazionali. L'azienda, grazie anche al supporto della sua nuova capacità produttiva, ha appena aperto la propria distribuzione a nuovi importanti mercati come il Sud Africa, la Corea del Sud, il Marocco e gli Emirati Arabi che vanno ad aggiungersi agli oltre 55 Paesi già presenti, con l'obiettivo ambizioso di arrivare a 100 mercati nel medio termine.

Ricette tutte naturali

Qualità e nutrizione impareggiabili: ecco i plus distintivi dell'ampia varietà di carne e pesce - selezionati in base al loro valore biologico e ai loro aspetti nutrizionali - che l'innovativa Cucina Mister Pet propone al tuo cliente nei propri alimenti.

Tutte le ricette sono 100% naturali: solo carne cotta a vapore arricchita con erbe officinali, frutta, verdura e prebiotici, per garantire a cani e gatti il giusto apporto di vitamine, fibre e antiossidanti.

La gamma di ingredienti si differenzia per varietà e ricchezza nutrizionale veramente uniche. E varietà significa una dieta sana: carni rosse (bafalo italiano, cervo, agnello), bianche (anatra, pollo, tacchino, oca, maiale), blu (salmone, tonno, sgombero, trota, aringa, sardine e pesce di mare come orata, nasello, sogliola) e nere (selvaggina come quaglia e cinghiale selvatico).

Ecco le linee Mister Pet che puoi proporre per chi è alla ricerca solo del meglio per il proprio cane e gatto: Primordial, Meglium e Vivere.

Primordial, fiore all'occhiello dell'azienda

Le linee Cane e Gatto Primordial Grain Free, in continua evoluzione, annoverano da sempre referenze gustose e salutari, frutto di un continuo studio tra combinazioni nuove di fonti proteiche e ingredienti di altissima qualità. Mister Pet promuove un approccio nutraceutico attraverso un mix di frutta, verdura ed erbe officinali che con i fitonutrienti accuratamente selezionati nelle cucine dell'azienda supportano un sistema immunitario sano.

Ogni ricetta viene studiata in collaborazione con veterinari, nutrizionisti e università da un'équipe di ricercatori che si impegna costantemente a soddisfare al meglio le esigenze nutrizionali di cani e gatti, sempre nel rispetto della loro alimentazione naturale.

Le referenze sono ora disponibili in vari formati, incluso il nuovo sacco da 6 kg per le referenze Mini Cane e Gatto.

Primordial è una crocchetta Grain Free, 100% naturale, prodotto finale della lavorazione di carni provenienti da allevamenti sostenibili Ormon Free. Le carni bianche - anatra, tacchino e pollo - provengono da allevamenti a terra, garantiscono un'eccellente digeribilità e sono ricche di proteine, grassi e nutrienti. Le carni rosse, che provengono da allevamenti italiani con animali in



MISTER PET



AMICI

ANIMALI

libertà, sono quelle del bufalo, del cervo e dell'agnello e la loro principale caratteristica è il valore energetico. Alle carni si aggiunge il pesce: trota, salmone, tonno, aringa, sgombero, ricchi di grassi essenziali Omega 3 e di preziose proteine del pescato in natura con pratiche sostenibili.

A complemento di carni e pesce, gli specialisti del laboratorio culinario di Mister Pet aggiungono piante officinali, verdura e frutta.

Tra le referenze Primordial per il cane, studiate per cani di tutte le taglie, età e stili di vita, citiamo due ricette altamente appetibili e digeribili:

- Primordial Cane Adult Agnello Fresco & Cinghiale disidratato. Formula con elevato contenuto di agnello fresco e cinghiale selvatico disidratato dall'alta appetibilità, anche per i cani più esigenti.
- Primordial Cane Adult Sardina & Tacchino. Ricetta con alto contenuto di pesce azzurro fresco (sardina) e di carne bianca disidratata (tacchino), specifica anche per i cani più delicati e sensibili.

Per i gatti ricordiamo le quattro formulazioni appositamente studiate per soggetti sterilizzati:

- Primordial Gatto Sterilizzato Exigent al Salmone Fresco & Quaglia disidratata. Formula ricca di pesce fresco dall'elevata appetibilità, che soddisfa anche i gatti più esigenti.
- Primordial Gatto Sterilizzato Sensitive al Salmone Fresco idrolizzato. Ricetta per i soggetti più delicati, con un alto contenuto di pesce fresco idrolizzato.
- Primordial Gatto Sterilizzato Skin&Coat al Salmone Fresco & Tacchino disidratato. Formula con un elevato contenuto di acidi grassi essenziali di qualità Omega 3 e 6.
- Primordial Gatto Sterilizzato Urinary al Tacchino Fresco & Aringa. Ricetta con un bilanciato apporto di minerali.



Meglium, solo il... meglio per cani e gatti

Mister Pet propone per il tuo pet shop una gamma di alimenti semplici e naturali, come quelli che il tuo cliente preparerebbe nella propria cucina, formulati con pregiate carni selezionate di pollo, tacchino, manzo, e pesce arricchite con riso e verdure di altissima qualità. Il tutto cotto semplicemente a vapore e ricco di vitamine e minerali, per soddisfare i bisogni energetici e nutrizionali di cani e gatti.

Come per tutte le linee Mister Pet, anche la produzione degli alimenti Meglium Natural Meal avviene all'insegna di anni di esperienza nel comparto pet food e di una profonda conoscenza delle materie prime, vero e autentico punto di forza e unicità che contraddistingue la Famiglia Gambarelli.

Aggiornata anche nel packaging e nella grafica, questa linea si è ora arricchita di nuove referenze Mini per cani e di una linea gatto rinnovata, con nuovi formati, proponendosi come una delle gamme cane e gatto con il maggior contenuto di carne del proprio comparto.

La linea Meglium Natural Meal cane:

- * propone i nuovi formati da 2,5 kg e 14 kg;
- * si differenzia per un elevato contenuto di carne: dal 30% al 40%;
- * è formulata con il primo ingrediente di origine animale (carne e grassi);

- * propone referenze sia Puppy che Adult;
- * propone ricette appositamente studiate per i cani sportivi, Sport Gold, con ingredienti naturali, energetici e bilanciati, che contengono un'ampia varietà di proteine;
- * lancia 4 nuove referenze Mini (con formati da 2 kg e 7 kg).

La linea gatto:

- * si rinnova presentando i nuovi formati da 1,5 kg e 7 kg;
- * si distingue per alimenti con un elevato contenuto di carne: fino al 38%;



MISTER PET



AMICI

ANIMALI



- * è formulata con il primo ingrediente di origine animale (carne e grassi);
- * propone un'offerta ampia e completa con referenze Kitten, Adult e Sterilized.

Vivere, garanzia di benessere

Infine, ma non per importanza, la linea Vivere è il primo atto di amore verso tutti i cani. Vivere è infatti la crocchetta dell'armonia con la natura e con l'etica di una produzione sostenibile: qualità della vita e ambiente sono le condizioni senza le quali non è possibile raggiungere l'equilibrio perfetto. Le referenze di questa linea sono disponibili per cani di piccola, media e grande taglia con referenze mini, medium e maxi. Gli ingredienti sono ispirati a una filosofia di produzione olistica rispettosa di ogni esigenza e delle caratteristiche di tutti gli amici a quattro zampe. Ricette Gluten Free con erbe medicinali, Omega 3 e probiotici: l'obiettivo è quello di garantire l'equilibrio alla flora intestinale, dare valore al benessere del pelo e della cute e garantire fluidità al sistema circolatorio di tutti i cani. (T.C.P.)

info@misterpetsrl.com

https://www.facebook.com/sos.unitacinofile.9/?locale=it_IT

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




MISTERPET



MALTEMPO



Maltempo. Forti temporali nel pomeriggio sulle province di Bologna, Modena, Reggio Emilia, Parma, Ferrara e Ravenna.

Numerosi gli interventi dei vigili del fuoco, degli operatori di Protezione civile e dei volontari per i diffusi allagamenti e la caduta di alberi, a causa di raffiche di vento che hanno superato i 100 chilometri orari. De Pascale-Rontini: “Seguiamo minuto per minuto la situazione, grazie a chi ha lavorato per mettere in sicurezza le persone”

Nel modenese auto in panne e strade invase dall'acqua nel Distretto ceramico, linea ferroviaria momentaneamente interrotta nel reggiano

Bologna, 16 giugno 2025 – Una forte ondata di temporali ha colpito nel pomeriggio le province di **Bologna, Modena, Reggio Emilia, Parma, Ravenna e Ferrara**. Numerosi gli interventi di vigili del fuoco e squadre della Protezione civile, con l'aiuto di volontari, per lo

svuotamento delle aree allagate a causa delle precipitazioni cadute in grande quantità e in pochissimo tempo. Molte anche le rimozioni di alberi caduti, a causa di raffiche di vento che hanno superato i 100 chilometri orari.

Nel **modenese** le piogge hanno fatto registrare cumulate che hanno superato nei territori dell'**Unione del distretto ceramico e dell'Unione Terre di Castelli** la soglia di 30 millimetri di pioggia in un'ora e in alcuni punti anche di **70 in 3 ore**. Complessivamente in tutto il territorio collinare e pedecollinare si sono registrate cumulate dai 40 agli 80 millimetri. Nel **reggiano** la circolazione nella linea ferroviaria convenzionale è stata sospesa tra Reggio Emilia e Sant'Ilario, poi è tornata alla normalità. Una violenta grandinata ha, invece, colpito la zona del ravennate.

Il monitoraggio dell'Agenzia regionale di Protezione civile, in stretta collaborazione con le amministrazioni locali, le Prefetture e le forze dell'ordine, è tutt'ora in corso. Alle 18 gli interventi dei Vigili del Fuoco erano stati in totale 34.

“Fin dalle prime ore del pomeriggio stiamo monitorando minuto per minuto la situazione, pronti a intervenire e a fornire assistenza alla popolazione laddove ci sia bisogno- spiegano il presidente della Regione, **Michele de Pascale**, e la sottosegretaria con delega alla Protezione civile, **Manuela Rontini**-. Grazie a tutti gli operatori che sono e che stanno tuttora intervenendo, la richiesta è quella di attenersi alle indicazioni dei sindaci e delle autorità per evitare qualsiasi rischio finché la situazione non sarà tornata alla normalità”.

Gli interventi provincia per provincia

Parma. Segnalate alcune infiltrazioni in una materna a Calestano, i bambini sono stati immediatamente spostati in un luogo sicuro. Sempre a Calestano, in località Ravarano, una frana ha invaso la strada provinciale. In una materna di Neviano degli Arduini ha ceduto un controsoffitto, i bambini sono stati spostati in un'area sicura.

Reggio Emilia. Vigili del fuoco e volontari attivi fin dal primo pomeriggio per allagamenti a Canossa, Castellarano e Scandiano, dove per precauzione è stata chiusa un'entrata del pronto soccorso. Risolta l'interruzione della linea ferroviaria Reggio Emilia-Sant'Ilario.

Modena. Allagamento al municipio di Formigine, già in azione le squadre volontarie con motopompe. Abitazioni, strade e garage allagate in molti comuni del distretto ceramico, a Maranello, a Marano e nello stesso capoluogo dove la situazione più rilevante ha riguardato la casa di riposo 'Villa Parco', comunque sotto controllo. Disagi anche in diverse strutture sanitarie: a Vignola, dove la dialisi è stata messa in sicurezza, Sassuolo, Formigine, Modena e Castelfranco. E' stata garantita la prosecuzione dei servizi.

Bologna. Le forti precipitazioni hanno causato momentanee interruzioni di corrente. Due interventi per allagamenti a San Giovanni in Persiceto. Una decina di voli dirottati all'Aeroporto Marconi nel momento di massima intensità della pioggia.

Ferrara. Volontari attivi al fianco dei vigili del fuoco per rimuovere alcuni alberi caduti in città.

Ravenna. La violenta grandinata ha causato la caduta di alcuni alberi e l'allagamento di alcuni sottopassi.

Red

(Immagini i repertorio)



PARMIGIANO

REGGIANO

Parmigiano Reggiano Protagonista Di The World's 50 Best Restaurants 2025 (Torino, 17-20 Giugno) Come Official Cheese Partner



Oltre alla presenza nei momenti chiave dell'evento internazionale, il Consorzio sosterrà anche la 50 Best Restaurants Scholarship, il programma di borse di studio che offrirà a un giovane chef emergente un'opportunità unica di formazione in due dei migliori ristoranti del mondo: El Celler de Can Roca a Girona (Spagna) e SingleThread a Healdsburg (USA)

Reggio Emilia, 13 giugno 2025 – Il Consorzio del Parmigiano Reggiano protagonista per la prima volta nel ruolo di **official cheese partner** di **The World's 50 Best Restaurants 2025**, l'evento internazionale che celebra l'eccellenza nella ristorazione identificando il **ranking dei 100 migliori ristoranti al mondo**, che quest'anno si svolgerà per la prima volta in Italia, a **Torino** da **martedì 17 a venerdì 20 giugno**. La Dop sarà al centro dei quattro giorni della querelle con l'**apertura di una forma alla Chefs' Feast** (mercoledì 18 giugno a Villa Bria), a cui parteciperanno 350 chef stellati, e al **50 Best Closing Party** (venerdì 20 giugno, NH Piazza Carlina), in cui il Parmigiano Reggiano sarà anche presente come **ingrediente principale** nel menù, caratterizzando con il suo gusto unico le creazioni di chef di fama mondiale quali **Mauro Colagreco** di Mirazur (tre stelle Michelin) ed **Elena Reygadas** del ristorante stellato Rosetta. Inoltre, nel corso della **cerimonia di premiazione**, il momento più atteso della quattro giorni durante il quale verrà svelato l'elenco dei **50 migliori ristoranti al mondo** (giovedì 19 giugno presso

Lingotto Fiere), si potranno assaggiare gli **11 Parmigiano Reggiano 24 mesi vincitori dei Casello d'Oro Awards 2024**, ovvero i premi conferiti ai formaggi vincitori delle **gare annuali** denominate **"Palio del Parmigiano Reggiano"**, celebratisi a gennaio presso il British Museum di Londra.

Come parte della **collaborazione triennale**, il Consorzio sostiene 50 Best anche attraverso la **50 Best Restaurants Scholarship**, un **programma internazionale di borse di studio** che offrirà a un **giovane chef emergente**, di età superiore ai 18 anni e con meno di tre anni di esperienza in una cucina professionale o in un ambiente simile, selezionato tra **oltre 480 candidati da tutto il mondo**, un'**opportunità unica di formazione e crescita** in **due dei migliori ristoranti della scena internazionale**: **El Celler de Can Roca a Girona (Spagna)**, eletto The World's Best Restaurant nel 2013 e 2015 e ora parte della hall of fame di Best of the Best, e **SingleThread a Healdsburg (USA)**. I tre finalisti, **Christian Nawabunike** dalla Nigeria, **Angelica Ortis** dalla Colombia ed **Eva Stepak Heritier** dalla Francia, visiteranno l'Emilia-Romagna per scoprire dal vivo il processo di produzione del Parmigiano Reggiano presso un caseificio del Consorzio e parteciperanno alla cerimonia di premiazione, nel corso della quale verrà annunciato il vincitore.

«Siamo felici di annunciare che il Consorzio del Parmigiano Reggiano sarà protagonista di The World's 50 Best Restaurants 2025 per la prima volta con il ruolo di **official cheese partner**», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio. «Da sempre la ristorazione riveste un ruolo fondamentale per far conoscere le distintività del Parmigiano Reggiano in Italia e nel mondo. Attraverso questa collaborazione triennale e, in particolare, con la 50 Best Restaurants Scholarship, vogliamo ribadire il ruolo della Dop come ingrediente d'eccellenza, capace di ispirare la creatività degli chef e raccontare i valori di un territorio unico. Siamo orgogliosi di sostenere una realtà che mette al centro la formazione e il futuro dei giovani della ristorazione globale e di supportare grazie alla Scholarship un giovane chef a consolidarsi come eccellenza di settore, in linea con il nostro impegno nella valorizzazione delle nuove generazioni».





Cambia tutto, è reato tenere i cibi guasti nel magazzino del locale.



Il nuovo orientamento della Corte di Cassazione Penale. Per lo Sportello dei Diritti un passo decisivo per la sicurezza alimentare e le nuove responsabilità del gestore del locale alla luce del regolamento Ce che impone a tutta la filiera di garantire l'igiene con posizione di garanzia degli operatori e affidamento dei consumatori. Accolto il ricorso proposto dal pm contro la decisione del Tribunale di Trieste che aveva assolto l'imputato

Compie reato il gestore del locale che tiene cibi guasti in magazzino. E ciò benché nello spazio destinato alla vendita vi sia invece un altro frigorifero con alimenti ben conservati. Pesa il regolamento Ce 852/2004 che prescrive a tutti gli operatori della filiera obblighi tali da garantire i requisiti d'igiene: a carico di tutti i soggetti che intervengono nelle fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, infatti, si configura una vera e propria posizione di garanzia cui corrisponde sul versante opposto un affidamento del consumatore sulla sicurezza dei prodotti che gli sono somministrati. È quanto emerge dalla sentenza 22632/25 pubblicata il 20 giugno 2025 dalla terza sezione penale della Cassazione. Accolto il ricorso proposto dal pm contro la decisione del Tribunale di Trieste che aveva assolto l'imputato perché il fatto non sussiste dall'imputazione di cui all'articolo 5 lettere b) e d) della legge 30.04.1962, n. 283. Nel locale kebab gestito dal trentaquattrenne di origine pakistana gli agenti trovano in pieno agosto circa due chili di pomodori marci in un congelatore, nove confezioni di altri generi alimentari e altro cibo sfuso in cattivo (o pessimo) stato di conservazione. Per gli Ermellini, di cui ha scritto il sito Cassazione.net, rileva Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", il motivo è fondato e, al riguardo, hanno ricordato che "La sentenza liberatoria, tuttavia, scatta perché non risulta provata la destinazione alla vendita dei prodotti guasti, che si trovano soltanto in dispensa. Trova ingresso, invece, la censura del pm secondo cui la norma persegue «un autonomo fine di benessere» che consiste nel tutelare l'interesse dell'utente a che il prodotto arrivi al consumo con le cure igieniche imposte dalla sua natura. La contravvenzione contestata all'imputato, invero, è un reato di pericolo presunto: in base al regolamento 852/2004 il bene-fine la tutela della salute pubblica che si ottiene attraverso la protezione del bene-mezzo che è la sicurezza alimentare. E la presenza di alimenti in cattivo stato di conservazione nell'esercizio commerciale, magazzino e dispensa compresi, viola l'affidamento del consumatore, mentre la normativa stabilisce precise regole formali e sostanziali che impongono di distinguere i rifiuti dai prodotti da utilizzare, confinando i primi in un'area destinata a deposito temporaneo a fini di smaltimento o recupero".

(21 giugno 2025)

CIBUS

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

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.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 province di Piacenza, Parma, Reggio Emilia e Modena, sognando di diventare un punto di riferimento della informazione regionale potendo ampliare la piattaforma a tutte le province 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.