



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

SOMMARIO

Anno 24° - n° 37 14 settembre 2025

1.1 EDITORIALE

Biometano NO Grazie

3.1 CEREALI

""Cereali e dintorni"". Confronti geopolitici d'alto livello.

4.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Solo il "Parmigiano in risalita"

5.1 AGROMECCANICA

I trituratorci Nobili serie TL e TP sono idonee per le piccole trattorie.

8.1 PARMIGIANO REGGIANO SPONSOR A NEW YORK

Parmigiano Reggiano e New York Jets annunciano una nuova partnership strategica pluriennale

9.1 BARBABIETOLA DA ZUCCHERO

Appello al Governo della filiera italiana dello zucchero: rischio crollo con l'accordo MERCOSUR

11.1 VIGNAIOLI INDIPENDENTI

14° Mercato Dei Vini dei Vignaioli Indipendenti, a BolognaFiere dal 15 Al 17 Novembre

12.1 I PERCORSI DEL MOLINO

Molino Grassi. Riprendono i corsi destinati ai professionisti

13.1 FORMAGGI

Consorzio Parmigiano Reggiano al Mondial Du Fromage (14-16 Settembre)

14.1 CEREALI

""Cereali e dintorni"". Qualità mais in raccolto

15.1 satira

Raccolta delle più recenti vignette.

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

Editoriale

Biometano: NO GRAZIE!



Sarà per i finanziamenti cospicui, sarà perché sono opere inderogabili e imprescindibili, sarà per entrambe le opzioni che il progetto presentato a Sissa Trecasali per la realizzazione di un impianto di Biometano è stato sfornato con evidente superficialità. C'è da augurarsi che in altre aree i progetti presentati siano di migliore e più corretta compilazione, nel rispetto dei cittadini e anche delle amministrazioni di controllo.

*Di **Lamberto Colla** Parma, 14 settembre 2025 - Verrà calato dall'alto, quindi siamo certi che sarà di pubblica utilità. Ma come spesso accade in questa strana penisola, alcuni hanno la fortuna di pubblicizzare i costi e di privatizzare gli utili.*

Oggi i ricavi sono ottenuti grazie ai finanziamenti centrali e alla tariffa premiante stellare. Ma tra 15 anni, quando scadranno i vantaggi, ecco che magari i titolari saranno già traslocati in altre avventure facili facili.

PRENDI I SOLDI E SCAPPA!

*Per fortuna che c'è la **Conferenza dei Servizi** a vigilare che tutto sia eseguito secondo la massima aderenza alle norme, fortuna che i **Vigili del Fuoco** sono in prima linea sia per intervenire nelle emergenze e per garantire la più sicura prevenzione. Poi ci sarà qualcuno che verificherà i conticini dei finanziamenti erogati siano stati utilizzati correttamente.*

*Ma al momento attuale sembra che nessuno sia incaricato di verificare la **fattibilità reale** e le **garanzie di salvaguardia** verso la popolazione che sarà interessata dall'investimento.*

Premesso che ogni investimento è il benvenuto nel comune di Sissa Trecasali, ma penso di non essere smentito se estendo l'interesse anche a quasi tutti gli



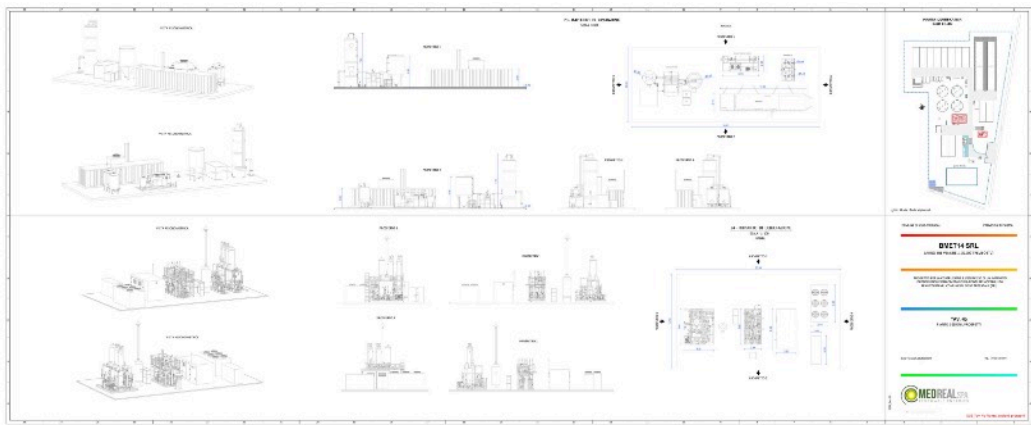


Figura 4 – Tipologia mezzi imputabili al trasporto di GNL



5. L'azienda proponente non è l'impresa che realizzare l'opera

6. E' ipotizzato un presidio di tre unità operative in loco per una copertura di circa 9.000 ore lavorative anno e per un valore economico lordo di 30.000€/cad. L'impianto, quindi, si può agevolmente affermare che non sarà presidiato per molte ore al giorno.

7. Saranno circa 30 i mezzi che mediamente ogni giorno porteranno le materie prime per il funzionamento dell'impianto.

8. In totale saranno circa 600 anno invece le cisterne e mega cisterne (50 ton GNL) che ogni trasporteranno il **GNL** (Gas Naturale Liquefatto) ai centri di raccolta e convogliamento. Rammentiamo che il GNL è un gas altamente esplosivo e che il momento di maggiore criticità è appunto il trasferimento da cisterna a tank e viceversa.

9. Il GNL quindi non sarà di servizio alla popolazione residente.

10. Il residuo della lavorazione, "**compost**", verrà anch'esso trasportato altrove, fuori dal Comprensorio del Parmigiano Reggiano all'interno del quale non può essere utilizzato. Non si conosce il numero di mezzi che dovranno essere utilizzati.

11. Il sospetto che possa trattarsi di una speculazione è elevata in considerazione del fatto che:

11.1. Capitale limitatissimo

11.2. Ipotesi di costruzione societaria tipo "scatole cinesi"

11.3. Gli accordi eventualmente sottoscritti con gli attuali amministratori potrebbero essere non più validi in caso di vendita della società ad altri gruppi (si vocifera per un gruppo / Fondo tedesco).

12. A conclusione del progetto fra 15 anni, che ne sarà dell'area così deturpata?

13. Altro... in via di investigazione.

Al territorio di **Sissa Trecasali**, toccato dal progetto BMET14 srl non resterà nulla salvo i potenziali danni e malefici. E come è invece la situazione nei vicini territori di **Polesine Zibello** e **Sorbolo Mezzani**. Anch'essi sono nelle medesime condizioni con progetti analoghi?

altri comuni, ma le imposizioni dove gli svantaggi potenziali potrebbero risultare di gran lunga superiori ai vantaggi, ecco che in questo caso la popolazione ha tutti i diritti di opporsi con ogni mezzo.

Già perché, come teorizzò **Sandro Pertini** in un discorso del 1974, abbiamo il "**dovere di non adeguarsi di fronte ai fatti legati alla cattiva politica...**"

E in questa circostanza gli elementi per opporsi ci sono e tanti e di elevato peso come di seguito elencato.

Come anticipavamo, il progetto presentato riporta "**simpatici refusi**" a testimonianza di operazioni di "**Copia Incolla**" insolenti piuttosto che di percorsi transitabili dai camion impossibili o quasi. Strade e ponticelli che non possono sopportare quei mezzi. Inoltre, giusto per esemplificare anche la dichiarazione che non vi sarà passaggio nei centri abitati, quando invece ci sono, eccome se ci sono, non è proprio un elemento di correttezza.

In breve sintesi:

1. La società che ha presentato il progetto è stata costituita solo tre mesi prima della presentazione del progetto stesso;
2. La medesima società è aderente a una Holding di diritto lussemburghese costituita un mese prima della italiana
3. Il capitale, addirittura interamente investito, è di **10.000 €** a fronte di investimenti che potrebbe essere di circa 25 milioni.
4. Gli amministratori, soprattutto uno di costoro, è titolare in una costellazione di società analoghe.

Camera di Commercio di MILANO MONZA
BRIANZA LODI
Registro Imprese - Archivio ufficiale della CCIAA

VERBA ORDINARIA SOCIETA' DI CAPITALE

BMET HOLDING SRL

DATI ANAGRAFICI

Tipologia della società: S.p.A. (Società per Azioni)
Sede sociale: 20122 MONZA (MI)
Codice fiscale: 0541210095
Data di costituzione: 06/07/2024
Data ultima modificata: 15/07/2024
Procedura di costituzione: 15/07/2024
Procedura di modificazione: 15/07/2024

ATTIVITA'

Settore attività: 20.11.01
Attività principale: 20.11.01.01
Attività secondarie: 20.11.01.02
Attività terziarie: 20.11.01.03
Attività quaternarie: 20.11.01.04
Attività quinarie: 20.11.01.05
Attività senarie: 20.11.01.06
Attività settime: 20.11.01.07
Attività ottave: 20.11.01.08
Attività non classificate: 20.11.01.09

DOCUMENTI CONSULTABILI

Atto costitutivo: 15/07/2024
Statuto: 15/07/2024
Atti di amministrazione: 15/07/2024
Atti di gestione: 15/07/2024

Camera di Commercio di MILANO MONZA
BRIANZA LODI
Registro Imprese - Archivio ufficiale della CCIAA

VERBA ORDINARIA SOCIETA' DI CAPITALE

BMET HOLDING SRL

DATI ANAGRAFICI

Tipologia della società: S.p.A. (Società per Azioni)
Sede sociale: 20122 MONZA (MI)
Codice fiscale: 0541210095
Data di costituzione: 06/07/2024
Data ultima modificata: 15/07/2024
Procedura di costituzione: 15/07/2024
Procedura di modificazione: 15/07/2024

ATTIVITA'

Settore attività: 20.11.01
Attività principale: 20.11.01.01
Attività secondarie: 20.11.01.02
Attività terziarie: 20.11.01.03
Attività quaternarie: 20.11.01.04
Attività quinarie: 20.11.01.05
Attività senarie: 20.11.01.06
Attività settime: 20.11.01.07
Attività ottave: 20.11.01.08
Attività non classificate: 20.11.01.09

DOCUMENTI CONSULTABILI

Atto costitutivo: 15/07/2024
Statuto: 15/07/2024
Atti di amministrazione: 15/07/2024
Atti di gestione: 15/07/2024

Transito di innumerevoli mezzi all'interno dei centri abitati, problemi odoriferi, rischio **inquinanti il latte** per il Parmigiano Reggiano, rischio esplosione, maggiori oneri manutentori per il manto stradale e per l'area che sarà dismessa.

Infine ma non da ultimo, **l'inquinamento** e la **produzione di CO2**. Pare una barzelletta se si considera che il progetto nazionale sul Biometano ha origine proprio dalla necessità di accelerare la transizione energetica e la sostenibilità ambientale.

Informazioni accessorie

INCENTIVAZIONE

Il D.M. 15 settembre 2022 rappresenta il più recente decreto di incentivazione del biometano, in applicazione della misura "Sviluppo del biometano, secondo criteri per la promozione dell'economia circolare" del PNRR (Missione 2, Componente 2, Investimento 1.4).

In continuità con il precedente D.M. 2 marzo 2018, il nuovo decreto ha l'obiettivo di sostenere gli investimenti per la realizzazione di nuovi impianti di produzione di biometano e per la riconversione di impianti esistenti a biogas.

Più nello specifico, possono beneficiare dei nuovi incentivi gli impianti di produzione di biometano di nuova realizzazione, agricoli o a rifiuti organici, e gli interventi di riconversione a biometano (totale o parziale) di impianti agricoli esistenti di produzione di elettricità alimentati da biogas.

L'incentivo si concretizza in un sostegno in conto capitale (pari al massimo al 40% delle spese sostenute) e in una tariffa incentivante della durata di 15 anni, applicata alla produzione netta di biometano.

Il biometano prodotto deve essere destinato al settore dei trasporti o ad altri usi.

Beneficiari: Imprese - Soggetti Pubblici/P.A.

Chi lo gestisce: Gestore servizi energetici (GSE)

Per concludere, in data **22 luglio 2025** è stato pubblicato dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica il Decreto Direttoriale n. 235 del 21 luglio 2025 che approva l'Avviso pubblico che disciplina la partecipazione alla procedura prevista dal PNRR nell'ambito della Missione 2, Componente 2, Investimento 1.4 "Sviluppo biometano secondo criteri di promozione dell'economia circolare" Misura "Pratiche Ecologiche" di cui al DM 13 marzo 2024 n. 99.



Con una dotazione finanziaria complessiva pari a **193 milioni di euro**, l'Avviso definisce in dettaglio i criteri di ammissibilità, le modalità di presentazione e i termini per inoltrare le richieste di partecipazione alla procedura.

Insomma la demagogia di cui è pervasa la politica europea è riuscita a generare un nuovo ossimoro: **Progetto Biometano e Transizione energetica**.

Per approfondire: [Investimento 1.4 - Sviluppo del biometano, secondo criteri per promuovere l'economia circolare](https://www.gazzettadellemilia.it/politica)

-----&-----

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

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

https://www.mase.gov.it/portale/-/pnrr-e-biometano-pubblicato-l-avviso-per-l-avvio-della-procedura-di-accesso-agli-incentivi-previsti-per-pratiche-ecologiche-?p_l_back_url=%2Fportale%2Fricerca%3Fr%3Dbiometano%2B

<https://www.mase.gov.it/portale/web/guest/investimento-1-4-sviluppo-del-biometano-secondo-criteri-per-promuovere-l-economia-circolare>

<https://www.assobassa.it/biometano.html>





CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. CONFRONTI GEOPOLITICI D'ALTO LIVELLO.

Cina e USA come pavoni.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Confronti geopolitici d'alto livello.

Cina e USA come pavoni.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano,
10 settembre 2025 - Segnalazione del 3
settembre 2025-

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

Chiusure Chicago di ieri sera 02:00
SEMI set 1025,6 (+141) nov 1041 (+145,4) gen 1059,4 (+147) mar 1075 (+147)
FRONDA set 275,5 (+6,1) set 275,5 (+6,1) dic 283,8 (+6,2) gen 287,5 (+6,3)
CULO set 53,97 (+0,5) set 52,26 (+1,50) dic 52,46 (+0,52) gen 52,56 (+0,53)
CORNI set 403 (+5) dic 423 (+2,5) mar 440,6 (+3) mag 450,6 (+3)
GRANO set 513,4 (+5) dic 520,4 (+6) mar 546,4 (+7,4) mag 555 (+7,4)
Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per Bushel per semi,
corni e grano. In dollari per tonnellata conte per la farina.
Chiusure MATIF di ieri sera 02:00
CORNI nov 186 (+0,5) mar 182,5 (+3,25) giu 187,25 (+1)
GRANO set 183,4 (+4,5) dic 190 (+1,75) mar 197,5 (+4,25) mag 202,75 (+3)
COLZA nov 469 (+1,75) feb 479,5 (+1,5) mag 478 (+1)
Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per tonnellata.

Mentre la Cina festeggia l'anniversario della guerra vinta contro il Giappone e il Presidente Cinese mette in mostra il suo potente arsenale bellico oltre che i suoi invitati di prestigio, il rappresentante commerciale Li Chenggang a Washington, non ha raggiunto l'accordo con gli USA e questo evidenzia maggiormente l'opposizione geopolitica della Cina agli Stati Uniti.

Quindi sul comparto soia pesano i timori di un rallentamento della domanda cinese.

Una **sintesi del mercato interno:**
grano ancora in leggero ribasso, cereali minori stabili, mais in ridimensionamento.

A tutt'ora si difende bene il mais estero in quanto non c'è ancora la spinta dall'estero e il portuale è la principale fonte di approvvigionamento e le derivazioni mais ucraino si stanno esaurendo; infatti, per la derivazione certa Ucraina si paga un premio di 10-12€ tonnellata rispetto alla “qualità ogni origine”.

Tutti in fila al porto a caricare e comunque il vero mercato del mais lo vedremo ad ottobre inoltrato con ingenti arrivi sui porti nazionali. Cruscami e farinacci in leggero ridimensionamento ad eccezione del farinaccio di tenero. Buccette di soya in calo perchè qualcosa è arrivato e proteici sempre a buon mercato. Seme di cotone stabile, foraggi stabili, ad eccezione della medica disidratata in aumento.

Per il mondo delle **bioenergie** abbiamo disponibilità di vinacce d'uva esauste diraspate a valori inferiori ai 50€ tonnellata, a breve allo studio ci sarà disponibilità maggiori di farinette di mais e di crusca di frumento.

Il problema delle certificazioni dei fornitori sempre caldo!



Indici Internazionali al 3 settembre 2025

L'indice dei noli b.d.y. è sceso a 1.986 punti, il petrolio wti è salito a circa 65\$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,16328 ore 08.58.

Indicatori del 3 settembre 2025		
Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
1.986	1,16328 ore 08.58	65,00 \$/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

LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Solo il "Parmigiano in risalita"

News Lattiero Caseario - n°26 36° e 37° settimana - 08 settembre 2025

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXXVI e XXXVII settimana 2025 "Burro, crema, latte in decrescita"

(In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL



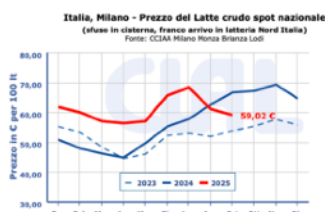
Agroalimentare

Lattiero Caseario: "Solo il "Parmigiano in risalita"

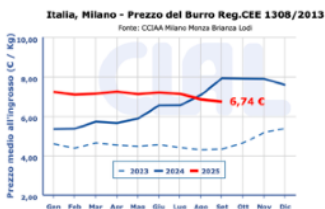
News Lattiero Caseario - n°26 36° e 37° settimana - 08 settembre 2025

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXXVI e XXXVII settimana 2025 "Burro, crema, latte in decrescita" (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

di Redazione Parma, 8 settembre 2025 -



25,88 (-) 22,25 23,81 (-)
Latte spot BIO nazionale



BURRO PASTORIZZATO: 4,88 €/Kg. (-)
BURRO ZANGOLATO 4,68 €/Kg. (-)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 3,28 €/Kg. (-)
MARGARINA luglio 2025: 1,70 – 1,80 €/kg (=)

Borsa di Verona (8/9/2025)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 3,25– 3,35 €/Kg. (-)

Borsa di Parma (5/9/2025) (+)
BURRO ZANGOLATO: 4,40 €/Kg.

LATTE SPOT – A Milano i listini sono tutti in contrazione. Alla borsa di Verona cedimenti su tutti i listini. Latte Bio milanese in fase calante anch'esso

VR (8/9/2025) MI (8/9/2025)
Latte crudo spot nazionale
59,80 61,86 (-) 56,71 58,25 (-)
Latte Intero pastorizzato estero
55,67 57,74 (-) 55,16 57,22 (-)
Latte scremato pastorizzato est. 24,84
67,02 68,05 (-)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano, i prezzi in forte calo. Alla borsa di Parma il burro zangolato sale leggermente e pure alla Borsa di Reggio Emilia. In contrazione la panna alla borsa veronese e in decrescita anche a Milano - Margarina stabile a maggio.

Borsa di Milano (8/9/2025)
BURRO CEE: 6,68Kg. (-)
BURRO CENTRIFUGA: 6,83 €/Kg. (-)

Borsa di Reggio Emilia 2/9/2025 (+)
BURRO ZANGOLATO: 4,40 – 4,40 €/kg.

GRANA PADANO– Milano (8/9/2025) – Grana Padano: prosegue in stabilità.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 10,85 – 11,00 €/Kg. (+)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 12,10– 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 8/9/2025 – A Parma i listini hanno una nuova impennata e altrettanto alla borsa milanese che registra un altro sensibile rimbalzo.

PARMA (5/9/2025) MILANO (8/9/2025)

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 13,55 – 13,75 €/Kg. (+) - 13,65 – 13,80 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 14,10 – 14,45 €/Kg. (+) -
-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 15,15 – 15,60 €/Kg. (+) - 15,55 – 15,60 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 16,05 – 16,30 €/Kg. (+) - 16,25 – 16,60 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 16,45 – 16,80 €/Kg. (+) -16,95 – 17,35 €/kg (+)

PECORINO ROMANO DOP – Milano 8/9/2025 – A Milano i listini sono stabili.

MILANO (8/9/2025)
-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

MACCHINE

I TRITURATORI NOBILI SERIE TL E TP SONO IDONEE PER LE PICCOLE TRATTRICI.

In Prati, Parchi e Giardini la gamma di trince polivalenti sono le attrezzature ideali per la manutenzione, il taglio d'erba e di steli fibrosi.

Nobili spa



AGROMECCANICA

I triturator Nobili serie TL e TP sono idonee per le piccole trattrici.

In Prati, Parchi e Giardini la gamma di trince polivalenti sono le attrezzature ideali per la manutenzione, il taglio d'erba e di steli fibrosi.

Molinella (BO) 11 settembre 2025 – I **TRITURATOR NOBILI TL e TLP** sono macchine di tipo semiportato, applicabili ai tre punti del sollevatore idraulico, posteriore o anteriore di piccole trattrici.

Disponibili nelle misure 120 - 150 - 180 cm nella serie TL e 120 - 135 - 160 cm nella serie TLP, è possibile, a richiesta, disporre anche della versione con spostamento idraulico.

In opera appoggiano sul rullo, che ne regola l'altezza. Il rotore è provvisto di coltelli "mobili" intercambiabili, con forme e dimensioni diverse, per adeguare la trincia alle varie esigenze di lavoro.

Il Triturator è stato costruito in conformità alle Normative Europee



IMPIEGO

Erba

CATEGORIA

Manutenzione del verde
Erba, prati, parchi,
giardini



Erba, piante fibrose, legnose, cespugli

SCHEDA TECNICA: https://www.nobili.com/userfiles/FamigliaTrince/files/cataloghi/TL_TLP.pdf

Caratteristiche tecniche Technical specifications Características técnicas		TL 120	TL 150	TL 180	TLP 120	TLP 135	TLP 160
Attacco L'ingaggio Enganche		Fisso 2 posizioni - 1ª categoria 2 points fix - category 1 Fijo 2 posiciones - categoría 1			1ª - 2ª categoria category 1-2 categoría 1-2		
Spostamento laterale Offset Desplazamiento lateral	mm	-	280	280	350	350	350
Lunghezza di lavoro Working width Anchura de trabajo	mm	1200	1500	1800	1200	1350	1500
	mm	1352	1616	1922	1350	1500	1750
Numero giri presa di forza PTO transmission speed Frecuencia de rotación E.F.	rpm	540	540	540	540	540	540
	CV	15 - 30	20 - 30	25 - 35	15 - 50	20 - 55	25 - 60
Potenza trattoria compresa tra Tractor power requirement ranging from Potencia tractor incluida entre	kW	11 - 22	15 - 22	18 - 26	11 - 37	15 - 40	18 - 44
Rullo libero Free wheel Rueda libre		Sul gruppo rinvio - Integrated in gearbox - En la caja de cambio					
Trasmissione del rotore Rotor drive Transmisión rotor		Cinghia SPSK N. 2 SPSK belts Cintea SPSK		Cinghia SPSK N. 2 SPSK belts Cintea SPSK		Cinghia SPSK N. 3 SPSK belts Cintea SPSK	
Diametro del rotore Rotor diameter Diámetro rotor	mm	356	356	356	400	400	400
Velocità di rotazione del rotore Rotor speed Velocidad de rotación rotor	rpm	2309	2309	2309	1965	1965	1965
Velocità lineare dei coltelli Blade linear speed Velocidad lineal de cuchillas	m/s	44,2	44,2	44,2	412	412	412
Numero di coltelli Number of knives Número de cuchillas	04	24	28	36	32	40	48
	08	48	56	72	/	/	/
Regolazione dell'altezza Height control Control de altura		Ruote sterzanti, slitta, rullo - Steering wheels, skids, roller - Ruedas pivotantes, patines, rodillo					
Peso Weight Peso	Kg	125	160	180	140	150	190



AGRO

MECCANICA



(Nobili.com)

www.gazzettadellemilia.it e www.cibusonline.net

Link Utili

<https://www.gazzettadellemilia.it/economia/itemlist/user/985-nobili-spa>Agricoltura 4.0 scadenze: <https://sgalla.it/news/news/news-sgalla-it-agricoltura-4-0-attenzione-alle-scadenze-per-il-credito-d-imposta-sui-beni->[materiali#:~:text=Come%20sappiamo%2C%20il%20credito%20d,e%2020%20milioni%20di%20euro.](#)Agricoltura 5.0 <https://agronotizie.imaginenetwork.com/agrimeccanica/2025/03/26/credito-50-si-possono-acquistare-nuove-attrezzature/86930>Video intervista R&D Nobili: https://youtu.be/2m_QSvZRH0wEIMA articolo Video chiusura GDE: <https://www.gazzettadellemilia.it/economia/item/34335-eima-international-1%E2%80%99avanguardia-della-meccanizzazione-in-agricoltura.html>

(Nobili.com)



Parmigiano

Reggiano

Parmigiano Reggiano e New York Jets annunciano una nuova partnership strategica pluriennale

Per la prima volta nella sua storia il Consorzio di tutela della Dop sigla una collaborazione con una squadra sportiva professionistica negli Stati Uniti. Il team, tra i più prestigiosi e amati della National

Football League, giocherà la prima partita della stagione questa domenica, 7 settembre, con i Pittsburgh Steelers al MetLife Stadium di New York



Reggio Emilia, 5 settembre 2025 – Il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** e i **New York Jets**, tra i team più prestigiosi e amati della **National Football League**, hanno dato il via a una **partnership strategica pluriennale** in occasione della stagione **NFL 2025**. La collaborazione, che fa seguito a quella come sponsor ufficiale del Miami Open 2025, è la **prima nella storia del Consorzio con una squadra sportiva professionistica statunitense**. I Jets giocheranno la **prima partita della stagione** questa **domenica, 7 settembre**, con i Pittsburgh Steelers al MetLife Stadium: durante l'incontro e quelli successivi, i tifosi potranno vivere **esperienze culinarie autentiche all'interno del MetLife Stadium** di New York.

Questa **collaborazione** rappresenta una **tappa fondamentale nel percorso di crescita del Parmigiano Reggiano sul mercato americano**, con l'**obiettivo di rafforzare la notorietà del brand oltreoceano** e instaurare un **legame sempre più diretto con i consumatori statunitensi**. Per integrare il Parmigiano Reggiano nell'esperienza di gara dei Jets, i due brand hanno svelato **nuove attivazioni al MetLife Stadium**, che spaziano dalle proposte gastronomiche alle apparizioni sui maxischermi durante le partite casalinghe.

All'interno del MetLife Stadium, **piatti a base di Parmigiano Reggiano** saranno serviti in diverse aree di ristorazione, tra cui la Commissioner's Club, la Green Room e la Coaches Club. Qui verranno proposte stazioni di antipasti con



Parmigiano Reggiano e postazioni di pasta mantecata nelle tipiche forme di Parmigiano Reggiano. Le proposte gastronomiche nei club esclusivi dello stadio evolveranno durante la stagione, con **nuove ricette in occasione di ogni partita**. I tifosi avranno anche l'**opportunità di vincere premi speciali**, tra cui forme personalizzate di Parmigiano Reggiano. Sono previste attività di degustazione nella Tailgate Zone il 19 ottobre (durante l'incontro Jets vs. Panthers) e il 30 novembre (Jets vs. Falcons). L'accordo comprende anche un piano di marketing mirato a rafforzare la presenza del

Più grande, insieme. **collaborazioni con influencer e campagne pubblicitarie Out of Home e digitali nell'area di New York.**

«Il Parmigiano Reggiano ha da sempre sostenuto lo sport e gli sportivi, e siamo felici di scendere in campo al fianco di una leggenda del football americano come i New York Jets, con cui condividiamo valori fondamentali come eccellenza e impegno verso la grandezza», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, Presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. «Gli Stati Uniti rappresentano il principale mercato estero del Parmigiano Reggiano, con una quota pari al 22,5% e oltre 16.000 tonnellate esportate nel 2024: numeri che testimoniano una domanda in continua crescita da parte di consumatori attenti, che scelgono qualità e tradizione. I Jets sono uno dei simboli più forti di New York, una città che rappresenta il cuore pulsante del Parmigiano Reggiano DOP negli USA. Con questa sponsorizzazione vogliamo rafforzare il nostro legame con la cultura americana attraverso la tradizione del football, un autentico rito collettivo che unisce generazioni, famiglie e comunità. Il football americano è intrattenimento, convivialità e condivisione, e il cibo rappresenta il collante sociale per eccellenza. Essere al fianco dei New York Jets significa creare una relazione diretta con i consumatori e condividere con loro ciò che rende unico il Parmigiano Reggiano».

«Siamo entusiasti di collaborare con Parmigiano Reggiano, un brand riconosciuto e rispettato a livello globale», ha dichiarato **Jeff Fernandez**, senior vice president, business development + ventures dei New York Jets. «Questa partnership rafforza l'impegno di lungo periodo dei Jets nel proporre ai tifosi una cucina internazionale di livello mondiale, all'altezza delle aspettative dei nostri sostenitori sia al MetLife Stadium che in tutta New York City. Siamo impazienti di lavorare insieme a Parmigiano Reggiano per offrire esperienze sempre nuove e gustose».





Appello al Governo della filiera italiana dello zucchero: rischio crollo con l'accordo MERCOSUR

In Sud America sono ancora autorizzati principi attivi vietati in Europa da anni

Maccaferri (Coprob Italia Zuccheri): “Le misure di salvaguardia previste dall'accordo sono del tutto insufficienti. È invece necessario introdurre clausole automatiche, attivabili al verificarsi di determinate condizioni di mercato, a tutela non solo dei produttori, ma anche dei consumatori”

9 Settembre 2025 – L'accordo della Unione Europea con il Mercosur (Mercato comune dell'America meridionale) rischia di mettere definitivamente in crisi l'ultima filiera dello zucchero rimasta in Italia. In un contesto di mercato continentale già altamente competitivo all'interno dell'UE e mentre si negozia anche il rinnovo dell'accordo commerciale con l'Ucraina, che prevede l'importazione di 100.000 tonnellate di **zucchero a dazio zero**, l'introduzione di ulteriori 180.000 tonnellate dal Mercosur avrebbe concretamente effetti devastanti per la produzione nazionale. Non si tratta infatti soltanto della quantità dichiarata: a queste importazioni vanno **aggiunte quelle presenti all'interno dei prodotti trasformati, che aggravano ulteriormente la saturazione del mercato europeo.**

Ad oggi i prezzi dello zucchero hanno toccato i minimi degli ultimi quattro anni e **ulteriori pressioni rischiano di schiacciare definitivamente i margini di produzione.**

In Italia la situazione è particolarmente critica: **siamo il secondo paese europeo per consumo di zucchero, ma al tempo stesso quello con la minore produzione interna, che copre appena il 10-15% del fabbisogno nazionale.** Questa quota è garantita unicamente da **Italia Zuccheri – Coprob**, attraverso i due impianti di Minerbio (Bologna) e Pontelongo (Padova): è dunque proprio in Italia che la concorrenza si scaricherà con maggiore intensità.

Le misure di salvaguardia previste dall'accordo sono del tutto insufficienti. Le clausole non scattano automaticamente, ma soltanto dopo valutazioni complesse da parte della Commissione europea: un sistema che rischia di arrivare troppo tardi, lasciando che il settore subisca danni irreversibili. **È invece necessario introdurre clausole automatiche, attivabili al verificarsi di determinate condizioni di mercato, a tutela non solo dei produttori, ma anche dei consumatori.**

Un ulteriore elemento critico riguarda gli standard produttivi: lo zucchero importato da paesi extraeuropei **non sempre rispetta le stesse regole sanitarie, fitosanitarie e ambientali a cui sono sottoposti i nostri agricoltori.** In Sud America, ad esempio, sono ancora autorizzati principi attivi vietati in Europa da anni. Questo determina una **concorrenza sleale**, con costi di produzione incomparabilmente più bassi rispetto a quelli sostenuti dalle nostre aziende.

“Sono molto preoccupato per la situazione che si sta venendo a creare in Europa – sottolinea il Presidente di Italia Zuccheri-Coprob Luigi Maccaferri – mi sento di fare appello al Governo affinché si opponga a condizioni per noi estremamente penalizzanti al fine d'introdurre il principio di reciprocità che diventa indispensabile: chi esporta nell'Unione Europea deve rispettare gli stessi standard produttivi richiesti ai nostri produttori. Allo stesso tempo è fondamentale garantire al consumatore un'etichettatura chiara e trasparente, che indichi in modo inequivocabile l'origine dello zucchero acquistato. L'Italia non può permettersi di perdere una delle ultime filiere agroindustriali strategiche, né di dipendere completamente dalle importazioni di zucchero, prima europee e poi extraeuropee. Servono regole di tutela forti, automatiche ed efficaci, per difendere un settore che è parte integrante della nostra sicurezza alimentare e della nostra sovranità produttiva”.

[Foto allegate: Luigi Maccaferri, presidente di Coprob Italia Zuccheri, ritratto nello stabilimento di Minerbio (Bo) durante la campagna bieticola 2025; e una delle fasi di lavorazione della barbabietola da zucchero da parte di Coprob Italia Zuccheri].





VINO

14° Mercato Dei Vini dei Vignaioli Indipendenti, a BolognaFiere dal 15 Al 17 Novembre

Si avvicina la **14ª edizione del Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti**, in programma **dal 15 al 17 novembre 2025 a BolognaFiere**, e da oggi **apre la biglietteria online**.

Intanto, BolognaFiere e **FIVI** - Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti annunciano di aver sottoscritto un accordo che porterà il Mercato dei Vini nei padiglioni della Fiera di Bologna per **altri tre anni**.

Gianpiero Calzolari, Presidente di BolognaFiere, commenta così l'estensione della fruttuosa partnership con FIVI: «Siamo orgogliosi di poter confermare BolognaFiere come la casa dei Vignaioli Indipendenti fino al 2028. Il Mercato dei Vini è un appuntamento che unisce qualità, cultura e passione, e che ogni anno arricchisce la nostra città di un pubblico attento e competente. Questo rinnovo rafforza una collaborazione che valorizza il territorio e il lavoro dei produttori italiani, contribuendo a rendere BolognaFiere un punto di riferimento anche per il settore vitivinicolo e l'enoturismo».

L'attesa è adesso rivolta al Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti numero 14, che animerà i padiglioni di BolognaFiere per tre giorni di festa.

Anche quest'anno, numeri importanti: ad accogliere il pubblico saranno circa **1.000 vignaioli**, provenienti da **ogni regione italiana**, insieme a **3 delegazioni di vignaioli europei** in rappresentanza delle associazioni nazionali appartenenti a **CEVI** - Confédération Européenne des Vignerons Indépendants, e a **32 soci di FIOI** - Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti.

«Non vediamo l'ora di riaprire le porte del Mercato dei Vini per accogliere il nostro pubblico di appassionati e operatori e, per tre giorni, divertirci insieme a loro», spiega sorridendo **Rita Babini, Vignaiola e Presidente della FIVI**. «Lo dico col sorriso sulle labbra e con la giusta leggerezza, e non è una provocazione, tutt'altro. Il vino è leggerezza, ma quanta gravità a volte si trova sul groppone. Il vino è per tutti, ma troppo spesso è stato raccontato come qualcosa di esclusivo, e quindi escludente. Il vino è piacere, sorprendente perché effimero, ma suo malgrado viene caricato di significati che lo rendono incomprensibile. Parafrasando il mio conterraneo Arrigo Sacchi, che ovviamente parlava del calcio, il vino è la cosa più importante delle cose meno importanti. Ecco, noi Vignaioli vogliamo provare a riportare il vino al suo posto: prodotto contadino che può elevarsi a nobiltà, ma senza perdere di vista ciò che è e da dove viene. E siamo le persone giuste per farlo, perché conosciamo tutto del vino: la terra e la vigna, le presse e le botti, chi lo vende e chi lo consuma. Al Mercato dei Vini produttori, venditori, consumatori e appassionati potranno guardarsi negli occhi, fermarsi a riflettere e condividere una nuova strada. Non c'è altro luogo dove questa piccola rivoluzione possa avvenire».

Per ospitare espositori e pubblico, BolognaFiere mette a disposizione una superficie di quasi 40.000 metri quadrati, distribuiti su 4 padiglioni: ai vignaioli saranno riservati il 29 e il 30, mentre il 26 e il 28 saranno dedicati al food e ai servizi al pubblico. Nella galleria centrale troveranno spazio i partner e gli sponsor del Mercato dei Vini, e l'immane stand istituzionale FIVI, con le t-shirt e altri gadget firmati 'Vignaioli Indipendenti'.

Rispetto alle scorse edizioni, non hanno subito alcun aumento i biglietti di ingresso, che possono essere acquistati in prevendita già dal 1° settembre, sul sito www.mercatodeivini.it; inviate anche le riduzioni per i sommelier e gli operatori, alle quali si affiancano quelle per gli abbonati al Bologna Football Club 1909, novità dell'edizione 2025.

Tra le conferme, il servizio di **carrelli e trolley** del Mercato, indispensabili per portare fino al parcheggio le bottiglie comprate. E per chi farà molti acquisti, in Fiera sarà disponibile un pratico **servizio di spedizioni**.

La centralità di Bologna permetterà al pubblico di **raggiungere agevolmente** il Mercato dei Vini non solo con l'automobile, ma anche con i mezzi pubblici: una scelta di **sicurezza e sostenibilità** in linea con lo spirito della manifestazione.

A questo proposito, per migliorare l'esperienza dei visitatori, BolognaFiere ha predisposto l'**apertura dell'ingresso di Piazza Costituzione, in aggiunta al tradizionale ingresso Nord**. Oltre a facilitare l'arrivo dei visitatori a piedi o con i mezzi, ciò consentirà di utilizzare sia il **parcheggio di Piazza Costituzione** che i **5.500 posti auto del multipiano Michelino**, comodamente accessibile dall'uscita autostradale 'Bologna Fiera'.

Tornando ai mezzi pubblici, grazie al rinnovo della **convenzione con Trenitalia**, espositori e visitatori potranno approfittare dell'**'Offerta Speciale Eventi'** e giungere a Bologna sui **Frecciarossa con sconti fino al 75%** rispetto al biglietto Base. I canali per usufruire della convenzione sono l'App di Trenitalia, le biglietterie, le agenzie di viaggio abilitate e il sito trenitalia.com.

Ad arricchire il programma della manifestazione saranno **cinque masterclass**, incentrate sul tema **Vino, vigne, Vignaioli: una storia di famiglia**.

In occasione del Mercato dei Vini saranno, inoltre, annunciati i vincitori del **Premio Leonildo Pieropan 2025**, dedicato alla memoria di uno dei pionieri di FIVI, e del **Premio Vignaiolo come noi**, che negli ultimi due anni è stato assegnato al cantante e musicista Stefano Belisari in arte Elio, e al capitano della Virtus Pallacanestro Bologna, Marco Belinelli.

Il Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti è un evento FIVI. È organizzato da BolognaFiere, con il patrocinio del Comune di Bologna e di Concommercio Ascom Bologna. Media Partner: QN Quotidiano Nazionale, il Resto del Carlino, La Nazione e Il Giorno.





BREVI

Molino Grassi. Riprendono i corsi destinati ai professionisti

Il primo corso della nuova stagione sarà il 24 settembre con Cristian Zaghini. **“Ottimizzare il Food Cost e la Qualità”** Sai scegliere la farina giusta per la tua pizzeria? Presso Genial Srl – San Giovanni Lupatoto VR.

“I PERCORSI DEL MOLINO”



“Impastando S’Impara” è stato il primo step di un percorso d’insegnamento che, dal 2010, via via si è sempre più affinato e ampliato sino a raggiungere la attuale configurazione di un vero e proprio centro di formazione: **“I Percorsi del Molino”**. Una scuola rivolta ai professionisti che desiderano approfondire i temi specialistici sul mondo delle 4 P: Panificazione, Pizzeria, Pasticceria e Pasta.

I Percorsi del Molino. Non solo ricette e modalità operative ma la trasmissione del valore del cibo, dell’importanza della qualità delle materie prime, il rispetto per la tradizione e il territorio.”

Docenti

Il primo appuntamento

24 settembre 2025 Cristian Zaghini

Demo Gratuita presso Genial SRL – Via Monte Carega 21

Scopri come ottimizzare il tuo food cost e migliorare la qualità della tua pizza, partendo dalla scelta della farina fino a ogni singola materia prima.

Ricorda che partecipando **riceverai direttamente un buono sconto del 10%** sul primo o prossimo ordine direttamente durante la demo.

DESCRIZIONE DEL CORSO

A chi è rivolto: Questo corso è rivolto a tutti i professionisti del settore.

DURATA DEL CORSO ore 13.00 durata 3 ore circa

COSTO D'ISCRIZIONE € 0

DOCENTE [Cristian Zaghini](#)

Iscrizione Obbligatoria ([LINK](#))





FORMAGGI

Consorzio Parmigiano Reggiano al Mondial Du Fromage (14-16 Settembre)

*Qualità e formazione sul palco del Salone Internazionale Di Tours
Grand Hall – D11*

*A Tours verrà presentata agli operatori francesi l'attività dell'Accademia
Parmigiano Reggiano*

Reggio Emilia, 12 settembre 2025 - Il Consorzio Parmigiano Reggiano annuncia la propria partecipazione alla **7ª edizione del Mondial du Fromage et des Produits Laitiers** (14-16 settembre 2025, Tours, Francia, GRAND HALL – D11). Questo Salone internazionale, che nell'ultima edizione ha registrato **oltre 200 espositori e più di 3.600 professionisti**, è oggi un appuntamento irrinunciabile per tutti gli operatori della filiera lattiero-casearia: dai caseifici agli affinatori, dai distributori agli chef.

Per il Consorzio sarà un'occasione unica per presentare a un pubblico altamente qualificato l'eccellenza della DOP Parmigiano Reggiano, sottolineandone la qualità artigianale – frutto di soli tre ingredienti: latte, sale e caglio – la versatilità di utilizzo e **l'impegno costante nel campo dell'educazione e della formazione degli addetti ai lavori**.

Diverse aziende del Consorzio, in particolare quelle che hanno vinto il premio Casello d'Oro, parteciperanno inoltre al Concorso Internazionale organizzato nell'ambito del Mondial du Fromage, in collaborazione con la prestigiosa *Guilde Internationale des Fromagers*.

La partecipazione al Mondial du Fromage si inserisce in un contesto di grande dinamismo sui mercati esteri. Nel 2024 le esportazioni complessive di Parmigiano Reggiano hanno raggiunto **72.440 tonnellate**, con un incremento del **+13,7%** rispetto al 2023. Il mercato statunitense si conferma al primo posto (+13,4%), mentre la **Francia** – con circa **15.000 tonnellate esportate** – consolida il proprio ruolo di **secondo mercato mondiale** per la DOP, e primo in Europa, registrando una crescita del **+9%**. Numeri che confermano la forte passione dei consumatori francesi per il Parmigiano Reggiano e l'importanza strategica di questo Paese.

La presenza a Tours sarà dunque l'occasione per raccontare questi risultati e ribadire che la forza del Parmigiano Reggiano si fonda su tre pilastri: **tradizione, artigianalità e, anche formazione**. In questa direzione si inserisce l'**Accademia Parmigiano Reggiano**, lanciata ufficialmente nel 2025: un centro internazionale di cultura del prodotto e di formazione immersiva rivolto a professionisti di tutti i canali – dalla GDO alla ristorazione, dal catering al dettaglio indipendente – con percorsi costruiti su misura per ogni settore.

Ad oggi l'Accademia - che ha sede a Reggio Emilia - ha già coinvolto **oltre**

Più grande, insieme.

CIBUS AGENZIA STAMPA AGROALIMENTARE N° 37- 14/09/2025 www.cibusonline.net



700 dipendenti di grandi catene della distribuzione e del retail, in Italia e all'estero. Le attività formative hanno toccato **10 Paesi in 4 continenti** – tra cui Stati Uniti, Francia, Germania, Spagna, Giappone, Australia ed Emirati Arabi – e l'obiettivo è di **raddoppiare questi numeri entro la fine del 2025**. Attraverso masterclass pratiche, visite ai caseifici e sessioni sensoriali, i partecipanti hanno la possibilità di approfondire l'intero processo produttivo, le tecniche di taglio e porzionatura e le caratteristiche delle diverse stagionature. Un approccio che consente a buyer, chef e operatori di accompagnare i consumatori verso scelte più consapevoli, valorizzando ogni forma della DOP.

La partecipazione al Mondial du Fromage 2025 consentirà al Consorzio di rafforzare ulteriormente il dialogo con partner commerciali e opinion leader internazionali, consolidando il legame con la Francia e riaffermando la centralità del Parmigiano Reggiano come **simbolo del Made in Italy**.

Durante il Salone si terranno inoltre **due workshop** all'interno della Sala Conferenze: domenica 14, alle ore 12.30, il focus sarà sull'apertura e sul taglio della forma, mentre lunedì 15, alle ore 13.30, sulle diverse stagionature del prodotto. Entrambi saranno seguiti da degustazione guidate.

Grazie a iniziative come l'Accademia e alle degustazioni guidate, il Consorzio ribadirà come il Parmigiano Reggiano sia molto più di un pezzo di formaggio: un prodotto unico al mondo, ambasciatore dei valori italiani di qualità, cultura e tradizione, sempre più riconosciuto e apprezzato dai consumatori internazionali.





CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. QUALITÀ MAIS IN RACCOLTO

Preoccupano il mercato le difformità qualitative del mais raccolto 2025.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Qualità mais in raccolto

Preoccupano il mercato le difformità qualitative del mais raccolto 2025.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano,
12 settembre 2025 - Segnalazione del 5
settembre 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 - \(per contatti +39 338 6067872\) ...\)](#)

In questi giorni sta emergendo tutto il contrasto possibile fra mais nazionale sotto raccolto, sia 5 ppb che 103 e il mais estero arrivo camion (sempre in affanno e in ritardo) e il mais al porto dove il divario fra every origin e Ucraino ha ormai superato i 10€ tonnellata e le giacenze al porto sono scese a Ravenna a



50.000 tonnellate.

Nei porti interni poca merce.

Un vero inferno e rompicapo, il mais nazionale di difforme qualità è sotto pressione, mercantile, l'arrivo camion è una sequela di ritardi ed inadempienze, e il mais portuale sugli scudi molto ben difeso.

Tutto questo influisce anche sul mercato a breve - medio termine, mandando in tensione anche le quotazioni novembre/marzo.

Dalla borsa di Vienna oggi (5 settembre) in corso arrivano allarmi sulla qualità del mais di varie origini ad Est.

A lungo andare questo influenzerà ancora il mercato del grano dove i mangimisti entrano in concorrenza con i molini.

Ci si era illusi di una annata positiva ma per sapere se veramente è così occorre attendere ancora una decina di giorni per essere in piena campagna. Sperando ora nel sole e nel vento che asciughino le campagne.

Logicamente in questa confusione anche la gestione delle rilevazioni prezzi resta problematica.



Indici Internazionali al 27 agosto

2025

L'indice dei noli è stabile a 2.041 punti, il petrolio wti è stabile a circa 63\$ al barile, il cambio gira a 1,16164 ore 09.05.

(*) 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/>

Indicatori del 27 agosto 2025

Noli (*)	€/€	Petrolio WTI
2.041	1,16164 ore 9,05	63,00 \$/bd

<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](#)



Raccolta delle più recenti vignette.



Satira ma che tristezza!



OPEN ARMS: PROCURA RICORRE IN CASSAZIONE



CIBUS

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

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusononline.net

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

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

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva
01887110342

iscritta al registro imprese di
Parma 24929

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

direttore responsabile
lamberto colla



Nuova Editoriale

Società Cooperativa

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

DALLA CARTA STAMPATA AL DIGITALE.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LA GAZZETTA DELL'EMILIA E DINTORNI

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

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

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

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

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

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

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

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