



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

## SOMMARIO

Anno 24° - n° 38 21 settembre 2025

### 1.1 EDITORIALE

Putin, un eroe a metà tra Geppetto e Super Mario

### 3.1 CEREALI

"Cereali e dintorni". Prezzi nel caos

### 4.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Prima flessione per il Pecorino Romano"

### 5.1 AGROMECCANICA

Trattamenti mirati sui vigneti: Oktopus di Nobili spa è l'irroratrice ideale. (Video)

### 8.1 PARMIGIANO REGGIANO

Palio Dei Caseifici di collina della provincia di Parma a Montechiarugolo: medaglia d'oro al Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Sociale di Monzato Di Traversetolo

### 10.1 FUNGO IGP BORGOTARO

Borgotaro accende l'autunno con la magia del Fungo Porcino IGP

### 11.1 CITTA' PULITA e AMICI ANIMALI

Utile, elegante, igienica e di design la proposta di Maurizio Domolato per la gestione delle deiezioni canine.

### 12.1 I PERCORSI DEL MOLINO

Molino Grassi. Riprendono i corsi destinati ai professionisti

### 13.1 EFSA

Prosegue la campagna #Safe2Eat promossa dall'EFSA in collaborazione con il Ministero della Salute

### 13.1 COMMISSIONE AGRICOLTURA UE

La Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo in visita al Parmigiano Reggiano: focus su riforma IG, mercati internazionali e futuro della PAC

### 15.1 satira

Charlie Kirk

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

## Editoriale

# Putin, un "eroe" a metà tra Geppetto e Super Mario



*Droni russi di cartone e polistirolo con motori da 60 cc, droni israeliani simil razzi di segnalazione, lavatrici come indispensabili pezzi di ricambio elettronico per la balistica dell'esercito di Putin. Non si capisce come un esercito così sconclusionato possa far fronte a 27 potenze occidentali. Putin è un eroe dei fumetti a metà tra Mastro Geppetto e il più moderno Super Mario.*

*Di **Lamberto Colla** Parma, 21 settembre 2025 - Il desiderio infinito di portare l'Europa a scontrarsi con la Federazione Russa sta portando al ridicolo i Paesi che fanno parte della NATO ma anche i cittadini che, a differenza dei loro governanti, sono portati a farla finita e vivere in Pace.*

Ma questa benedetta guerra "ibrida" come è stata etichettata, forse per richiamare l'attenzione alla alta politica GREEN dell'UE, o quantomeno come viene raccontata, diventa sempre più ridicola nelle sue narrazioni ufficiali. La Metsola è andata per la terza volta a Kiev a portare il sostegno dell'Unione Europea, mentre il leader polacco scalpita per l'invasione di droni russi nello spazio aereo della Polonia. Un attacco tanto feroce da fare accelerare il trasferimento di 40.000 soldati sul confine e fare confluire mezzi e soldati dagli alleati per rafforzare le difese dell'est Europa.

Peccato che trascorsi soli pochi giorni e da fonte polacca, per di più, si scopre che la casa disabitata la cui distruzione era stata accreditata ai droni russi invece venne distrutta da un missile di Varsavia sparato da un F16. *"Ma la colpa, secondo il premier polacco Donald Franciszek Tusk, è sempre dei russi".*

Purtroppo per lui, l'infiltrazione di uno sciame di droni russi nello spazio aereo polacco nella notte tra il 9 e 10 settembre ha suscitato non poche **preoccupazioni** per la scarsa reattività delle difese aeree polacche e alleate, capaci di intercettare 3 o forse 4 dei 19 Gerbera segnalati sulla Polonia, distruggendo peraltro una abitazione "amica".

Negli stessi giorni la **"Flottilla"**, dispersa in mare mediterraneo, alla volta delle spiagge di Gaza,





è stata colpita da un "drone", israeliano si presume questa volta, peccato che dalle immagini distribuite sembra un razzo di segnalazione che sia rientrato da dove era partito.

Sempre nelle medesime ore si è palesato il vero assassino dell'ex presidente del Parlamento Ucraino. Andriy Parubiy, 54 anni. Il politico sarebbe stato colpito 8 volte da un uomo vestito da rider e i sospetti, ovviamente, erano subito ricaduti su killer russi. Invece, Mykhailo Stselnikov, il cittadino ucraino arrestato per l'uccisione sabato del deputato Andriy Parubiy, ha confessato di esserne l'autore. Ha tuttavia negato qualsiasi legame con la Russia, ipotizzato dai media e dalla polizia dopo l'omicidio. Si sarebbe trattato di una "vendetta personale" contro le autorità ucraine per la morte al fronte del figlio del 52enne. Parubiy sarebbe stato scelto come bersaglio perché residente nella medesima città, Leopoli.

Insomma **invece di lavorare per andare verso negoziati di pace con la Russia** si cerca ogni pretesto, anche il più insignificante e marginale per provocare Putin che, per fortuna riesce a mantenere un po' di lucidità e quantomeno non risponde alle continue provocazioni.

Purtroppo, quel che è peggio, l'informazione martellante con al centro Putin e i suoi ridicoli armamenti e strateghi militari, colpiscono il segno dei cittadini europei che, dopo la pandemia, ormai credono a tutto.



Hanno creduto che Putin stava morendo già all'inizio del conflitto, poi che c'era un sosia, che il gasdotto North Stream fosse stato minato dagli stessi russi che lo avevano costruiti e che portava un flusso di soldi immenso, così come i frequenti bombardamenti russi alla centrale nucleare di Zaporizh'zja dai russi stessi controllata.



Ma simpatica anche la favoletta che grazie agli imbarchi europee le fabbriche russe non fossero più in grado di produrre microchip per produrre i sistemi di navigazione dei missili, motivo per cui i russi fecero razzia di lavatrici e altri sofisticati elettrodomestici.

Talmente sofisticati che riuscirono a produrre telecomandi universali in grado di far perdere l'orientamento all'aereo della Ursula Von Der Leyen costringendo i piloti a atterrare con le cartine "Michelin".

Insomma, se non fosse per la gravità dei rapporti geopolitici con ben 4 paesi dotati di armi nucleari, ci sarebbe da sbellicarsi dalle risa.

Il ridicolo della informazione di parte occidentale ha raggiunto vette altissime e se fossi un politico sarei paonazzo dalla vergogna e dalla rabbia.

Già lo sono da cittadino appassionato della verità e della libertà così aspramente conquistata dai nostri nonni nella prima metà del secolo scorso.

Sacrifici di vite umane, di patrimoni, di famiglie, che sono andati nel dimenticatoio più profondo e buio.

Queste donne e uomini dal grilletto facile sono il vero tumore di quest'europa che ha perso la ragione della sua costituzione, arrivando a collezionare figure infami che si potrebbero etichettare in modo più colorito ma sconveniente.

Figuracce che ricadono ancora sui suoi cittadini che ne pagano già le conseguenze ma in dirittura d'arrivo per pagarne altre molto più pesanti.

Invece Putin, con cartone, nastro adesivo e lavatrici sta tenendo in mano tutta europa. Ma attenzione perché i nostri strateghi, con Ruth in testa, sta già operando per mettere in campo, di battaglia si intende, il nuovissimo invincibile **E-Tank**.

Se non fossimo sull'orlo del precipizio ci sarebbe anche da ridere...

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





## CEREALI

### “CEREALI E DINTORNI”. PREZZI NEL CAOS

Di “Pace” non si vede l’ombra e i prezzi rispondono in armonia alla situazione geopolitica e climatica.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

## “Cereali e dintorni”. Prezzi nel caos

*Di “Pace” non si vede l’ombra e i prezzi rispondono in armonia alla situazione geopolitica e climatica.*

**Di Mario Boggini e Virgilio** Milano, 17 settembre 2025 - Segnalazione del 10 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 - \(per contatti +39 338 6067872\) ...\)](#)

Con il bombardamento a Doha da parte di Israele, le tensioni aumentano, la Russia non dà tregua con i bombardamenti in Ucraina e l’Ucraina risponde attaccando raffinerie in Russia: di pace non se ne vede l’ombra.

Una sintesi del **mercato interno**: grano stabile, cereali minori stabili, mais in totale confusione, problemi di logistica, stock, qualità e origine, disturbano il mercato. Così assistiamo al rincaro delle specialties.

L’alimentare nazionale aumenta, così come anche il 5 ppb sempre più difficile da trovare e il differenziale tra i due 300-263= raggiunge ben i 37€ tonnellata.

Il 103, cioè sino a 20 ppb, sotto pressione per il raccolto, perde 2€ tonnellata e il differenziale tra il 5 ppb e il 20 ppb €263-€246= raggiunge ben i 17€ tonnellata.

Il comunitario, arrivo camion, si posiziona sulla area metropolitana di Milano a

273€ tonnellata con i 5 ppb, ma dai magazzini interni, sempre reso area metropolitana, si arriva a 291€ quindi con una differenza di ben 18€ alla tonnellata base 5 ppb.

Infine, il portuale scende di 7€ tonnellata ma ha il suo perché! La merce brasiliana è di qualità discutibile, e la merce ucraina che garantisce il 3 ppb sta finendo così il differenziale tra un 5 ppb e un 3 ppb arriva ora a 22€ tonnellata.

Un vero e proprio caos di prezzi per qualità. Situazione che forse si sbloccherà da ottobre inoltrato o dalla prima quindicina di novembre con l’arrivo di merce dei nuovi raccolto dall’est.

Intanto il novembre '25 - marzo '26 gira intorno a i 220€/222€ tonnellata a Ravenna/ Venezia.

Cruscami e farinacci in ridimensionamento. Proteici stazionari, soya sul 2026 stabile intorno ai 330€ tonnellata per la proteica. Buccette di soya stabili, fibrosi da foraggio in rialzo. Seme di cotone non più quotato sia per scarsità di merce per confusione qualitativa e momento di transizione tra vecchio e nuovo raccolto.

Per il mondo delle **bioenergie** abbiamo disponibilità di vinacce d’uva esauste diraspate a valori inferiori ai 50€ tonnellata. Il settore è fortemente disturbato dai problemi di certificazione inerenti alla sostenibilità: ieri se



ne è vissuto un primo caso con una merce certificata sostenibile immessa sul mercato con un valore ben più alto della normale quotazione ad uso zootecnico/mangimistico. E’ probabile che andando avanti, di questi casi, se ne risconteranno altri, purtroppo è una pazzia che troverà il suo culmine da gennaio 2026 a meno di una “auspicata” proroga e revisione del DM.

#### Indici Internazionali al 10 settembre 2025

L’indice dei noli b.d.y. è salito a 2.079 punti, il petrolio wti è a circa 63\$ al barile, il cambio €/ \$ gira a 1,16924 ore 08.58.

#### Indicatori del 10 settembre 2025

| Noli (*) | €/ \$             | Petrolio WTI |
|----------|-------------------|--------------|
| 2.79     | 1,16924 ore 08.58 | 63,00 \$/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.gazzettadellemilizia.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.**

## LATTIERO CASEARIO

### Lattiero Caseario: “Prima flessione per il Pecorino Romano”

News Lattiero Caseario - n°27 37° e 38° settimana

- 15 settembre 2025

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXXVII e XXXVIII settimana 2025 “Prezzi in flessione generalizzata. Stabile il Parmigiano.” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL

Agroalimentare

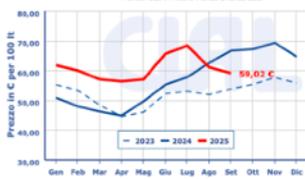
## Lattiero Caseario: “Prima flessione per il Pecorino Romano”

News Lattiero Caseario - n°27  
37° e 38° settimana  
- 15 settembre 2025

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXXVII e XXXVIII settimana 2025 “Prezzi in flessione generalizzata. Stabile il Parmigiano.” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

di Redazione Parma, 15 settembre 2025 -

Italia, Milano - Prezzo del Latte crudo spot nazionale (sfuse in clistero, franco arrivo in lattieria Nord Italia)  
Fonte: CCGAA Milano Monza Branca Lodi



23,29 24,32 (-) 21,22 22,77 (-)  
Latte spot BIO nazionale

Italia, Milano - Prezzo del Burro Reg.CEE 1308/2013  
Fonte: CCGAA Milano Monza Branca Lodi



BURRO CENTRIFUGA: 6,63 €/Kg. (-)  
BURRO PASTORIZZATO: 4,68 €/Kg. (-)  
BURRO ZANGOLATO 4,48 €/Kg. (-)  
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 3,10 €/Kg. (-)  
MARGARINA luglio 2025: 1,70 – 1,80 €/kg (=)

Borsa di Verona (15/9/2025)  
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 3,05– 3,15 €/Kg. (-)

Borsa di Parma (12/9/2025) (-)

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 (15/9/2025) MI (15/9/2025)  
Latte crudo spot nazionale  
56,71 59,28 (-) 55,16 56,71 (-)  
Latte Intero pastorizzato estero  
53,61 55,67 (-) 53,61 55,67 (-)  
Latte scremato pastorizzato est.

65,98 67,02 (-)

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

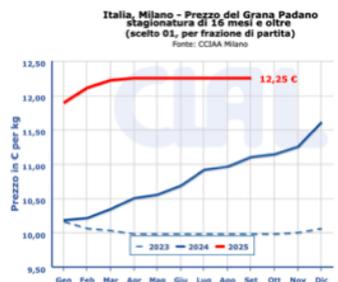
Borsa di Milano (15/9/2025)  
BURRO CEE: 6,48Kg. (-)



BURRO ZANGOLATO: 4,28 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 9/9/2025 (+)  
BURRO ZANGOLATO: 4,28 – 4,28 €/kg.

GRANA PADANO– Milano (15/9/2025)  
– Grana Padano: in lieve flessione.  
- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 10,80 – 10,95 €/Kg. (-)  
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 12,05– 12,35 €/Kg. (-)  
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 12,60 – 12,80 €/Kg. (-)  
- Fuori sale 60-90 gg: 8,80– 8,90 €/Kg. (-)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 15/9/2025 – A Parma i listini rallentano confermando le precedenti quotazioni. Altrettanto alla borsa milanese.  
· PARMA (12/9/2025) MILANO (15/9/2025)

-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 (=)

Italia, Parma - Parmigiano Reggiano stag. minimo 24 mesi e oltre (qualità scelto 12% tra Q-1, per lotti di partita)  
Fonte: CCGAA Parma (Prezzi medio mensile)



PECORINO ROMANO DOP – Milano 15/9/2025 – A Milano i listini in flessione negativa.

MILANO (15/9/2025)

-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 11,95– 12,10 €/Kg. (-)  
-Pecorino Romano DOP 8 mesi di stagionatura e oltre: 12,20– 12,30 €/Kg. (-)

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

A SEGUIRE I DATI RIPORTATI DAGLI ULTIMI BOLLETTINI UFFICIALI PUBBLICATI

# MACCHINE

## TRATTAMENTI MIRATI SUI VIGNETI: OKTOPUS DI NOBILI SPA È L'IRRORATRICE IDEALE. (VIDEO)

In versione trainata o portata, Oktopus è disponibile sia in versione trainata che nella versione portata. Oktopus è la attrezzatura particolarmente indicata nei vigneti a tendone.

Nobili spa



### AGROMECCANICA

## Trattamenti mirati sui vigneti: Oktopus di Nobili spa è l'irroratrice ideale. (Video)

*In versione trainata o portata, Oktopus è disponibile sia in versione trainata che nella versione portata. Oktopus è la attrezzatura particolarmente indicata nei vigneti a tendone.*

**Di Redazione** Molinella, 19 settembre 2025. Nella gamma delle irroratrici proposte da Nobili spa, la Oktopus a controllo integrale è particolarmente indicata per trattamenti mirati nei vigneti a tendone.



Vigneto e actinidia a tendone

L'originale struttura degli esclusivi moduli di irrorazione, regolabili e indipendenti tra loro, garantisce a Oktopus una elevata precisione nella operazione di distribuzione eliminando i problemi di dispersione.

Oktopus Mini è dotato di ventilatore centrifugo ad alto rendimento e, nella **versione TY**, di bocchette biforcute, specifiche per i trattamenti su **vigneti e kiwi a tendone**.

Le cisterna ,in polietilene da **400 – 500 – 600** litri nei modelli portati e **600 - 1000** litri in quelli trainati, sono tutte formulate con tre serbatoi completamente separati.

### CARATTERISTICHE

(Vedi tabella)



### IMPIEGHI

### CATEGORIA

| Caratteristiche tecniche | Oktopus 43-400 HP | Oktopus 43-500 HP | Oktopus 43-600 HP | Oktopus 43-600 MT | Oktopus 43-800 MT | Oktopus 43-800 MT | Oktopus 43-800T MT | Oktopus 43-800T MT | Oktopus 43-1000T PLUS | Oktopus 50-1500T PLUS | Oktopus 50-1500T PLUS | Oktopus 50-2000T PLUS |
|--------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|--------------------|--------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Capacità                 | 400               | 500               | 600               | 600               | 800               | 1000              | 600                | 1000               | 1000                  | 1500                  | 1500                  | 2000                  |
| rpm - 540 bar 0-50       | litri/1            | litri/1            | litri/1               | litri/1               | litri/1               | litri/1               |
|                          | 430               | 430               | 430               | 430               | 430               | 430               | 430                | 430                | 500                   | 500                   | 500                   | 500                   |
|                          | 2970              | 2970              | 2970              | 2970              | 2970              | 2970              | 2970               | 2970               | 4158                  | 4158                  | 4158                  | 4158                  |
|                          | mc/h              | 11600             | 11600             | 11600             | 11600             | 11600             | 11600              | 11600              | 13000                 | 13000                 | 13000                 | 13000                 |
| Altura Orizzontale       | m                 | 2-4               | 2-4               | 2-4               | 2-4               | 2-4               | 2-4                | 2-4                | 2-4                   | 3-4,5                 | 3-4,5                 | 3-4,5                 |
| Altura Verticale         | m                 | 1-3,5             | 1-3,5             | 1-3,5             | 1-3,5             | 1-3,5             | 1-3,5              | 1-3,5              | 1-3,5                 | 1,7-2,5               | 1,7-2,5               | 1,7-2,5               |
| Potenza                  | HP                | 30-35             | 30-35             | 30-35             | 35-40             | 40-50             | 40-50              | 35-40              | 40-50                 | 50-60                 | 50-60                 | 50-60                 |
|                          | KW                | 22-26             | 22-26             | 22-26             | 26-30             | 30-37             | 30-37              | 26-30              | 30-37                 | 37-44                 | 37-44                 | 37-44                 |
| Misure                   | A mm              | 1470              | 1580              | 1580              | 2900              | 2950              | 3410               | 3410               | 3450                  | 3500                  | 3800                  | 3900                  |
|                          | B mm              | 1350              | 1380              | 1380              | 1900              | 1900              | 1900               | 1900               | 1900                  | 1900                  | 1900                  | 1900                  |
|                          | C mm              | 1260              | 1105              | 1215              | 1180              | 1260              | 1240               | 1240               | 1240                  | 1455                  | 1455                  | 1500                  |
| Peso                     | KG                | 230               | 245               | 250               | 300               | 306               | 510                | 290                | 510                   | 550                   | 790                   | 830                   |





Parmigiano

Reggiano

## Palio Dei Caseifici di collina della provincia di Parma a Montechiarugolo: medaglia d'oro al Parmigiano Reggiano 24 Mesi del Caseificio Sociale di Monzato Di Traversetolo



*Il concorso, svoltosi nel contesto del Monte Food Festival di Montechiarugolo, ha visto come secondo e terzo classificati i caseifici Società Agricola Fratelli Boldini di Mamiano e l'Azienda Agricola Boselli Nullo e Marcello di San Ruffino*

Reggio Emilia, 15 settembre 2025 – Il Parmigiano Reggiano 24 mesi del Caseificio Sociale di Monzato di Traversetolo vince la terza edizione del Palio dei caseifici di Collina della provincia di Parma a Montechiarugolo. Il concorso, svoltosi nel contesto del Monte Food Festival, ha visto come **secondo e terzo classificati** i caseifici **Società Agricola Fratelli Boldini** di Mamiano e **l'Azienda Agricola Boselli Nullo e Marcello** di San Ruffino su **16 caseifici partecipanti**.

I **Palii del Parmigiano Reggiano** sono gare che si svolgono da 13 anni nella zona d'origine della Dop (che, oltre a Mantova alla destra del fiume Po, comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna alla sinistra del fiume Reno) alle quali ogni caseificio consorziato può partecipare iscrivendo un campione di Parmigiano Reggiano di 24-26 mesi. I formaggi in concorso vengono valutati da una giuria composta da assaggiatori certificati della **APR** (Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano).

I **prossimi cinque palii** previsti per il 2025 sono:

- 28 settembre - Palio di San Lucio (Guastalla, RE)
- 4 ottobre - Palio di San Petronio (Bologna)
- 4 ottobre - Palio del Frignano (Pavullo nel Frignano/Lama Mocogno, MO)
- 19 ottobre - Palio GustiaMo (Carpi, MO)
- 16 novembre - Palio Teatro della Natura (Viano, RE)

I **13 caseifici vincitori** dei Palii del Parmigiano Reggiano 2025 (di cui due con un Parmigiano Reggiano 40 mesi) verranno celebrati con una serata evento in cui gli verrà consegnato il **Casello d'Oro**. Dopo i fasti della prime due edizioni del premio, svoltesi rispettivamente a Parigi e Londra, la sede della prossima edizione è stata annunciata a **Madrid l'11 febbraio 2026**.



Più grande, *insieme.*



Parmigiano

Reggiano

## La Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo in visita al Parmigiano Reggiano: focus su riforma IG, mercati internazionali e futuro della PAC



Reggio Emilia, 16 settembre 2025 – Una delegazione della **Commissione per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale (AGRI) del Parlamento europeo** ha fatto tappa oggi a Reggio Emilia nell'ambito della missione in Italia (15-17 settembre) dedicata all'incontro con alcuni degli attori principali della filiera agroalimentare del Paese e con rappresentanti politici e istituzionali italiani ed europei. Guidata dalla presidente **Veronika Vrecionová** (Repubblica Ceca), la delegazione – composta da parlamentari provenienti da diversi Paesi e gruppi politici – ha visitato un caseificio di produzione di **Parmigiano Reggiano**, simbolo del Made in Italy e modello di riferimento nel panorama delle Dop europee. All'incontro hanno preso parte anche gli eurodeputati italiani **Stefano Bonaccini** e **Dario Nardella**, che hanno promosso la missione.

Dopo i saluti istituzionali della presidente Vrecionová e dell'onorevole Bonaccini, membro della Commissione, **Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano**, ha accolto la delegazione illustrando le sfide e le opportunità che attendono il comparto. Al centro del confronto alcuni temi chiave per l'agenda europea. In primis, la valutazione positiva della **Riforma delle Indicazioni Geografiche 2024** che ha rafforzato i Gruppi e i Consorzi, gli strumenti di tutela, introdotto procedure e tempi certi e ampliato le garanzie per le Dop e Igp.

Il Consorzio ha ribadito l'importanza di una piena attuazione della riforma, sia attraverso i decreti nazionali che con l'avvio del **GI Action Plan** annunciato dalla Commissione UE a partire dal 2026.

Non è mancata l'occasione per un'analisi degli **scenari internazionali**. La delegazione ha infatti raccolto la posizione del Parmigiano Reggiano rispetto alla disputa tariffaria USA-UE, con i dazi voluti dal presidente Donald Trump attualmente fissati al 15%, con un richiamo al ruolo decisivo degli accordi bilaterali (quali i FTA - Free Trade Agreements) nella protezione delle Indicazioni Geografiche. È stato inoltre espresso un giudizio positivo sugli accordi con **Giappone, Messico e Mercosur**, e l'auspicio per una rapida ripresa dei negoziati con l'Australia.

L'incontro ha sottolineato l'esigenza di una **nuova visione europea**, che sappia mantenere un approccio equilibrato alla Politica agricola comune e superi gli estremismi che hanno segnato il dibattito su temi ambientali e di etichettatura nutrizionale come il Nutriscore. Il Parmigiano Reggiano ha ribadito come il modello europeo di agricoltura, fondato su qualità, sostenibilità e legame con i territori, possa rappresentare un motore per la competitività e la resilienza dell'UE nel contesto globale.



Più grande, *insieme.*

Il Parmigiano Reggiano è uno dei formaggi più antichi e celebri al mondo: viene prodotto ancora oggi con soli tre ingredienti (latte crudo, sale e caglio), senza additivi né conservanti e con una tecnica rimasta sostanzialmente invariata nei secoli. La sua filiera, profondamente legata al territorio d'origine (Parma, Reggio Emilia,

Modena, Bologna a sinistra del fiume Reno e Mantova a destra del Po), coinvolge **oltre 2.100 allevatori, 291 caseifici e 50.000 persone**, con una produzione che nel 2024 ha superato i **4 milioni di forme**. Il giro d'affari è pari a **1,77 miliardi di euro alla produzione e 3,2 miliardi al consumo**, con un export che rappresenta quasi il **50% del totale**: numeri che confermano il Parmigiano Reggiano come ambasciatore del Made in Italy agroalimentare nel mondo.

La visita di Reggio Emilia ha confermato il ruolo della Dop come **eccellenza e laboratorio di esperienze** in grado di offrire spunti concreti per l'evoluzione delle politiche agricole europee, rafforzando il dialogo tra istituzioni comunitarie e produttori.





## Borgotaro accende l'autunno con la magia del Fungo Porcino IGP

Un viaggio tra gusto, tradizione e scoperta nei due weekend del 20-21 e 27-28 settembre 2025

L'attesa è finita: Borgo Val di Taro è pronta a trasformarsi nel palcoscenico più autentico dell'autunno italiano. Per due weekend consecutivi – **20-21 e 27-28 settembre 2025** – il borgo dell'Appennino parmense si animerà con la **50ª Fiera del Fungo Porcino IGP**, appuntamento imperdibile che intreccia sapori, storie, arte e comunità.



### Un tesoro che nasce dal bosco

Il protagonista è il Fungo Porcino di Borgotaro, unico in Europa ad aver ottenuto l'IGP e impossibile da coltivare: cresce soltanto nei boschi della Valtaro, sprigionando un profumo e un gusto che lo rendono inimitabile.

### La città in festa: piatti, eventi ed esperienze

Il centro storico si vestirà di festa per due fine settimana trasformando il borgo in una grande piazza del gusto: piatti tipici e street food a base di porcino, show cooking e degustazioni, mostre, laboratori ed eventi culturali, il progetto "Tour Day", che unisce visite a castelli, pievi e paesaggi con esperienze sensoriali uniche.

### Una 50ª edizione speciale

Tra gli appuntamenti più attesi spicca la cartolina celebrativa firmata dall'artista borghigiano **Mario Previ**, impreziosita dall'annullo postale commemorativo di Poste Italiane (domenica 21 settembre).

Un ricordo unico che suggella mezzo secolo di storia e di emozioni condivise, destinato a diventare un tesoro per collezionisti e appassionati.

### Orgoglio e identità

La Fiera del Fungo è il riflesso di una comunità accogliente, fatta di volontari, associazioni e operatori che, insieme, rendono Borgo Val di Taro una meta imprescindibile del turismo enogastronomico nazionale e internazionale. Il segno tangibile di una comunità che accoglie, valorizza e custodisce la propria identità, trasformando ogni edizione in un'esperienza da vivere con tutti i sensi.

Link al programma completo: <https://www.sagradelfungodiborgotaro.it/programma/>





## CITTA' PULITA

### Utile, elegante, igienica e di design la proposta di Maurizio Domolato per la gestione delle deiezioni canine.

Presentazione della Rivoluzionaria Linea "PoopDog": L'Innovazione Incontra il Design nella Gestione delle Deiezioni Canine - Design Maurizio Domolato

Parma, Italia – 17 settembre 2025 – La gestione delle deiezioni canine raggiunge un nuovo livello di efficienza, igiene e stile con il lancio ufficiale della linea "PoopDog", ideata dal rinomato

Visionario designer Maurizio Domolato. Questa innovativa gamma di contenitori e dispenser rappresenta una soluzione completa per amministrazioni comunali, parchi, aree private e tutti coloro che desiderano mantenere gli spazi pubblici puliti e accoglienti, nel rispetto dell'ambiente e della comunità. La linea "PoopDog" si distingue per la sua funzionalità avanzata e un'estetica curata, offrendo tre modelli pensati per diverse esigenze e contesti:

1. PoopDog Dispenser Sacchetti Deiezione Cani e Contenitore Deiezione in Acciaio Inox: Un'elegante soluzione freestanding che combina un pratico dispenser di sacchetti con un robusto contenitore per le deiezioni, interamente realizzato in acciaio inox per garantire durabilità e resistenza agli agenti atmosferici. Ideale per parchi, viali e aree ad alto transito.
2. All-in-One Cestino Rifiuti con Dispenser Contenitore Sacchetti: Questo modello integra la funzionalità del contenitore per le deiezioni canine con un cestino rifiuti generale, ottimizzando lo spazio e la comodità. Una soluzione versatile e compatta, perfetta per aree urbane e spazi pubblici multifunzionali.
3. PoopDog a Parete Dispenser Sacchetti e Contenitore: Progettato per un'installazione a muro, questo modello offre una soluzione discreta e salvaspazio, ideale per ingressi di condomini, aree cani recintate o spazi dove l'ingombro a terra deve essere minimo. Ciò che rende "PoopDog" una proposta davvero unica è l'attenzione alla personalizzazione e all'integrazione ambientale. Ogni modello "PoopDog" può essere mimetizzato attraverso l'applicazione di pellicole adesive di wrapping con protezione UV. Questa possibilità consente di integrare armoniosamente i contenitori nel paesaggio circostante, replicando texture naturali, pattern urbani o grafiche personalizzate, rendendoli quasi invisibili o trasformandoli in veri e propri elementi di design.

"Con 'PoopDog' abbiamo voluto superare il concetto tradizionale di cestino per le deiezioni," afferma Maurizio Domolato. "La nostra visione è quella di offrire soluzioni che non solo risolvano un problema pratico ma che contribuiscano anche all'estetica e al rispetto dell'ambiente urbano. La possibilità di mimetizzare i contenitori è un passo fondamentale verso questa integrazione."

Per supportare il lancio di questa innovativa linea, è stata prevista una campagna pubblicitaria mirata che evidenzierà i benefici funzionali, il design accattivante e le opzioni di personalizzazione di "PoopDog". La campagna si rivolgerà a enti pubblici, gestori di parchi e aree verdi, amministratori di condomini e, più in generale, a chiunque abbia a cuore la pulizia e l'ordine degli spazi comuni.

"PoopDog" non è solo un contenitore, è un gesto di responsabilità, un simbolo di civiltà e un passo avanti verso città più pulite e vivibili per tutti, a quattro zampe e non.



#### Contatti per i media:

Presidente Gazzetta dell'Emilia Dott. Lamberto Colla. [direzione@gazzettadellemilvia.it](mailto:direzione@gazzettadellemilvia.it)

<https://www.gazzettadellemilvia.it/>

Maurizio Domolato

[www.poopdog-bin.webnode.it](http://www.poopdog-bin.webnode.it)

[poopdog.bin@gmail.com](mailto:poopdog.bin@gmail.com)



## 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](#))





## EFSA

### Prosegue la campagna #Safe2Eat promossa dall'EFSA in collaborazione con il Ministero della Salute

#### Focus sugli Additivi

- Dopo aver trattato i focolai di tossinfezione alimentare attribuibili ad alimenti di origine vegetale (ANOVA), da settembre la campagna si concentra sugli additivi alimentari
- Nel 2024 la campagna ha coinvolto oltre 50 milioni di europei
- Il 40 % delle persone coinvolte nella campagna ora tiene attivamente conto della sicurezza alimentare quando fa acquisti

**Parma, 15 settembre 2025** – Per il quinto anno consecutivo, l'**Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA)** e il **Ministero della Salute** hanno lanciato la campagna di comunicazione **Safe2Eat** con l'**obiettivo** di far crescere la fiducia dei consumatori nella sicurezza alimentare nell'ambito dell'UE, informando e **sensibilizzando i cittadini italiani**, per promuovere la capacità di prendere decisioni informate relative alle scelte alimentari di ogni giorno aumentando la consapevolezza su ciò che avviene nelle fasi di preparazione e conservazione dei cibi e al tempo stesso evidenziando il **ruolo fondamentale della scienza** e delle direttive formulate dagli **esperti dell'EFSA**, grazie alle quali il cibo sulle nostre tavole è controllato e sicuro.

Quest'anno la campagna in Italia è partita ad aprile concentrandosi sui focolai di malattie a trasmissione alimentare attribuibili ad alimenti di origine non animale, ovvero vegetale, meglio conosciuti come ANOVA, e da **settembre prosegue informando sugli additivi alimentari**.

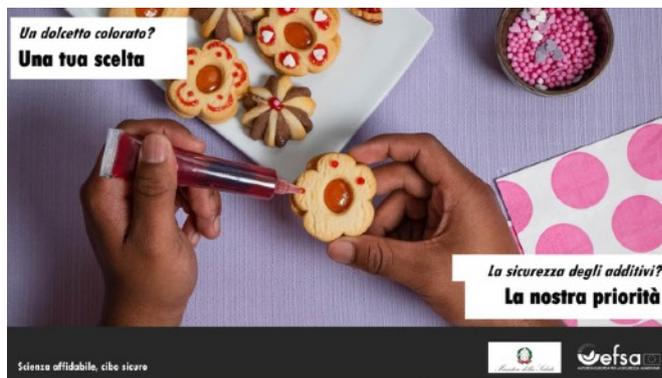
#### Cosa sono gli ADDITIVI

Gli additivi alimentari sono sostanze che vengono aggiunte intenzionalmente agli alimenti con uno scopo tecnologico preciso, come migliorare la conservazione, il gusto, l'aspetto o la stabilità del prodotto. Prima di essere autorizzati all'uso, sono sottoposti a una rigorosa valutazione di sicurezza da parte dell'EFSA e successivamente approvati dalla Commissione Europea.

Solo dopo queste verifiche entrano a far parte di una lista ufficiale, chiamata "**lista positiva**", che ne consente l'impiego.

Ogni additivo alimentare utilizzato deve essere di grado alimentare con una propria "**carta d'identità**", che ne definisce specifiche caratteristiche e requisiti di purezza previsti dai regolamenti europei.

Identificato da una sigla composta dalla lettera "E" seguita da un numero, deve essere sempre indicato in etichetta. Alcuni additivi sono sostanze naturali, come la vitamina C (E 300) e la pectina (E 440), presenti nella frutta, la lecitina contenuta nel tuorlo d'uovo (E 322) o il licopene nei pomodori (E 160d), mentre altri additivi possono derivare da fonti animali, come l'acido carminico (E 120), estratto dagli esemplari di sesso femminile della cocciniglia, o essere sintetizzati chimicamente (ad es. E 123/amaranto, E 160d(i)/licopene sintetico).



Gli additivi si distinguono per funzione: i coloranti (E 100–E 199), i conservanti (E 200–E 299) prolungano la durata degli alimenti, impedendo o rallentando il deterioramento; gli antiossidanti e i correttori di acidità (E 300–E 399) inibiscono, i primi, possibili variazioni da parte dei prodotti alimentari, come ad esempio come l'irrancidimento o le variazioni di colore, i secondi agiscono stabilizzando il grado di acidità e basicità di un prodotto sia ai fini del gusto che della conservazione e aiutano a mantenere il corretto equilibrio acido-base. Esistono additivi, identificati da altre sigle, utilizzati per altre necessità tecnologiche, legate al processo produttivo.

L'uso degli additivi è regolamentato a livello europeo: le norme stabiliscono esattamente quali additivi possono essere utilizzati, in quali alimenti e in quali quantità. In Italia, il rispetto di queste norme viene verificato dal Ministero della Salute attraverso il **Piano Nazionale Additivi Alimentari (2020-2024)**, che prevede controlli ufficiali su circa 1840 campioni l'anno, con una percentuale media di non conformità pari all'1,16%. Questi dati confermano che l'uso degli additivi alimentari è sottoposto a controllo e ne assicura l'uso corretto nel rispetto delle norme per garantire la qualità e la conservazione dei prodotti alimentari ([Link](#))

Gli additivi sono sempre inclusi negli elenchi degli ingredienti degli alimenti in cui sono utilizzati.

Secondo **Camilla Smeraldi**, tossicologa presso l'EFSA: «*Tutti gli additivi alimentari sono sottoposti a valutazione per accertare che possano essere consumati in sicurezza. I consumatori possono essere certi che queste sostanze soddisfano rigorose norme di sicurezza*».

#### Gli aspetti da considerare durante la scelta degli alimenti

In base a un'indagine Ipsos sull'impatto della campagna Safe2Eat 2024, per i consumatori il sapore è al primo posto con il 56 %, seguito dal costo con il 50 % e, successivamente, la durata di conservazione con il 37 %. Tuttavia, le scelte alimentari si stanno evolvendo: **il 40 % delle persone coinvolte nella campagna ora tiene attivamente conto della sicurezza alimentare quando fa acquisti**, rispetto al 35 % del grande pubblico.

Un aspetto rimane costante: **la sicurezza alimentare**. Indipendentemente dai fattori che ne influenzano le scelte, gli europei possono fidarsi del fatto che il cibo sulla loro tavola soddisfa alcuni degli standard di sicurezza più elevati al mondo. Grazie al rigoroso sistema di sicurezza alimentare dell'UE, i cittadini sanno da dove proviene il cibo, com'è prodotto e cosa contiene, garantendo così la trasparenza e la sicurezza a ogni pasto.



## EFSA

### La campagna Safe2EatEU

La campagna Safe2Eat si rivolge al pubblico in generale, da coloro che hanno un elevato livello di consapevolezza e preoccupazioni limitate in merito alla sicurezza alimentare a chi è più preoccupato e meno informato. Lo stile comunicativo è dunque pensato per essere informativo e chiaro, mantenendo al contempo un tono rassicurante, positivo e dinamico.

La campagna, che durerà fino a metà novembre, si rivolge in particolare ai cittadini tra i 18 e i 55 anni, e utilizza un linguaggio semplice, intuitivo e accattivante.

Le attività previste per la promozione della campagna includono ufficio stampa, media partnership, influencer marketing e programmatic advertising.

#### Partecipazione

L'ampio ventaglio di iniziative della campagna Safe2Eat si svolge a livello europeo e nazionale nell'arco dell'anno. I consumatori sono invitati a visitare il [sito web ufficiale della campagna](#), prendendo visione dei materiali didattici e interagendo con i contenuti della campagna sui social media utilizzando l'hashtag #Safe2EatEU.

#### EFSA

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) è un'agenzia dell'Unione Europea istituita nel 2002 con il compito di fungere da fonte imparziale di consulenze scientifiche per i gestori del rischio e di svolgere attività di comunicazione sui rischi associati alla filiera alimentare. Fornisce le basi scientifiche per disposizioni legislative e regolamentari al fine di tutelare i consumatori europei dai rischi correlati agli alimenti. Inoltre, collabora con partner nazionali per promuovere la coerenza delle informazioni pubbliche in materia di sicurezza alimentare nell'UE.

#### MINISTERO DELLA SALUTE

Il Ministero della Salute è l'organo di coordinamento del Servizio sanitario nazionale nonché Autorità nazionale di riferimento per EFSA. Rappresenta l'elemento di raccordo con l'Organizzazione mondiale della sanità - OMS, l'Organizzazione mondiale per la salute animale - WOAH, l'Agenzia europea per i medicinali - EMA e con l'Autorità europea per la sicurezza alimentare - EFSA.

### #Safe2EatEU





## Charlie Kirk

*Siamo tutti Charlie Kirk. Oppure no?*

"**Je suis Charlie**" ripetevamo 10 anni fa in segno di solidarietà alle 12 vittime dei due fratelli di origine algerina, ree (per i due assassini) di lavorare per la rivista **Charlie Hebdo**, la stessa che alcuni giorni prima aveva pubblicato vignette, secondo loro blasfeme.

In quei momenti non contava l'appartenenza politica delle vittime, tanto meno il colore delle loro idee. Contavano solo le loro vite spezzate.

E fu un profondo dolore. Per tutti.

Per **Charlie Kirk** oggi non è così. Leggendo la notizia del suo assassinio su diversi giornali, mi accorgo che ciò che valeva 10 anni fa per l'altro **Charlie**, per il giovane Americano non vale più. Eppure ad armare la mano del killer è lo stesso odio di allora, **l'odio per le idee altrui**.

Questa volta c'è qualcosa però di diverso.

Charlie Kirk era un uomo che difendeva la famiglia tradizionale, contrario all'aborto, convinto del valore intrinseco di ogni persona. Nei suoi *tour* in giro per i campus universitari americani, cercava di stimolare i giovani a riflettere, a porsi domande e a confrontarsi sui temi cruciali della vita.

Tutto ciò l'élite gnostico-globalista non lo poteva certo tollerare. Occorreva farlo tacere.

Ma quando ci sono in ballo le idee, la morte del corpo non basta, occorre infangare anche il ricordo dell'uomo, renderlo detestabile.

Ecco schierati salottini televisivi, pronti ad appenderlo a testa in giù. Qualcuno tra loro, obnubilato probabilmente dalla sterilità di formule numeriche a lui familiari, si sforza di dimostrare, quasi fosse un teorema matematico, la differenza tra il suo ed altri assassini.

Charlie Kirk, lascia una giovanissima moglie e due bimbi di 3 e 1 anno, straziati da un dolore che non li abbandonerà mai più.

Ribadiamolo insieme: "**Je suis Charlie Kirk**".  
*Gianfranco Colella*

Vignettista - Autore di [SatiLeaks](#)

[www.quotidianoweb.it](http://www.quotidianoweb.it)

**Meta descrizione:** Siamo tutti Charlie Kirk. Può l'odio per le idee altrui armare la mano di un uomo e trasformarlo in un killer?



## CIBUS

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

[cibus@nuovaeditoriale.net](mailto:cibus@nuovaeditoriale.net)

[www.cibusonline.net](http://www.cibusonline.net)

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

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

[www.nuovaeditoriale.net](http://www.nuovaeditoriale.net)

codice fiscale - partita iva  
01887110342

iscritta al registro imprese di  
Parma 24929

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

**direttore responsabile**  
lamberto colla



# Nuova Editoriale

## Società Cooperativa

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

### **DALLA CARTA STAMPATA AL DIGITALE.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **LA GAZZETTA DELL'EMILIA E DINTORNI**

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

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

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

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

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

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

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

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