



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

SOMMARIO

Anno 24° - n° 40 05 OTTOBRE 2025

1.1 EDITORIALE

PsyEco. Ritornano le limitazioni al traffico! (Video)

3.1 CEREALI

"Cereali e dintorni". Grani stabili ma pesanti.

4.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Tendenze al ridimensionamento dei prezzi."

5.1 AGROMECCANICA

Nobili spa a Bari. Agrilevante apre al giardinaggio hobbisti e professionale con "Levante Green"

7.1 ZOOTECNIA

Visite guidate, degustazioni e spettacoli: "Caseifici Aperti" torna il 4 e 5 ottobre per scoprire la zona di origine del Parmigiano Reggiano

8.1 VINO CAPRESE

Tra vigne, profumi e l'azzurro di Capri

9.1 I PERCORSI DEL MOLINO

Molino Grassi. "Percorso Pasticceria" "Pandoro 2.0: Reinventiamo La Tradizione"

10.1 PROSCIUTTO PARMA

Consorzio del Prosciutto di Parma: importante vittoria legale a tutela della DOP

11.1 PREZZO LATTE A RIFERIMENTO

Prezzo "a Riferimento" Del Latte: fissato a 92,47 Euro/Q.le il Valore per il II° Quadrimestre 2024

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

Editoriale

"Psy(E)co". Ritornano le limitazioni al traffico!



Volano bombe a destra e a manca. Navi stracolme di Gas Naturale Liquido (GNL) che solcano i sette mari per alimentare le navi gassificatrici che stazionano ai porti, piani di introduzione di impianti di Biometano insostenibili e senza le adeguate sicurezze d'impresa con rischi per i cittadini e le loro attività economiche oltretutto sostenuti da autorizzazioni semplificate e noi a piedi a meno che non vogliamo cambiare le nostre auto, ancora perfettamente efficienti, per convertirci al "dio" Green Elettrico.

*Di **Lamberto Colla** Parma, 5 ottobre 2025 - **PsycoEcologia** in breve "PsyEco" sembra essere questa la malattia mentale che corre in Europa ai più alti livelli dirigenziali. Da un lato si costringono i cittadini a estremi sacrifici e dall'altro si consuma irresponsabilmente, dal terreno agricolo alla CO2, si distrugge l'intera filiera automotive e si obbligano i cittadini a acquistare nuovi mezzi di sempre minor durata e efficacia.*

Gli italiani, come spesso accade, sono i più **indisciplinati**, e qualcuno dei nordici penserà che sono ritardati, che sono insensibili all'ambiente, anche perché sembra continuo ad apprezzare i rumorosi motori a scoppio, quelli che fanno vibrare il cuore e i timpani. Il "**rosso**" dell'Italia motoristica si espande trasversalmente sull'intero arco costituzionale. L'unico "rosso" amato anche dalla destra.

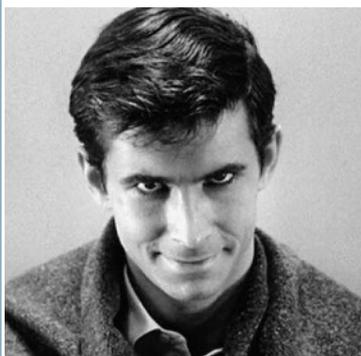
L'Italia è infatti all'ultimo posto per gli acquisti di auto elettriche nonostante gli incentivi governativi.

E allora per convincerli a cambiare le auto vengono introdotte sempre maggiori limitazioni alle libertà, non solo nei trasporti.

Così **finalmente arriva l'autunno** e si può dare una nuova stretta "PsyEcologica" per contrastare le polveri sottili, le PM10 (sfido chiunque a dirmi cosa sono) e il tempo di utilizzo delle auto si riduce sempre più drasticamente.

Da questa domenica saranno ancora i **diesel euro 4** a essere banditi, ai quali vengono affiancate anche le vetture a **metano e a GPL**.

Nello specifico, in **Emilia Romagna**, dal 1° ottobre 2025 sono partite le limitazioni al traffico per i





mezzi più inquinanti come previsto dal PAIR - Piano Aria Integrato Regione Emilia Romagna 2030.

La novità sostanziale è la restrizione per:

- i veicoli alimentati a **GPL/benzina o metano/benzina** fino all' EURO 2 (fino all'anno scorso il divieto era per gli Euro 1), non conformi alla direttiva 98/69/A CE e successive o alla direttiva 99/96/A CE e successive;

- i **ciclomotori fino all' EURO 2** (in passato il divieto era per gli Euro 1) non conformi alla direttiva 2013/60/CE e successive;

- i **motocicli fino all' EURO 2** (in passato il divieto era per gli Euro 1) non conformi alla direttiva 2003/77/CE e successive.

"La promozione della sostenibilità ambientale, scrive la Regione Emilia Romagna, attraverso la riduzione di emissioni inquinanti nell'aria, si sostanzia attraverso quattro macro azioni: limitazione al traffico per i veicoli più inquinanti dal lunedì al venerdì, domeniche ecologiche, adozione delle misure emergenziali in caso di sfioramento dei limiti di legge del PM10 e gestione impianti di riscaldamento.

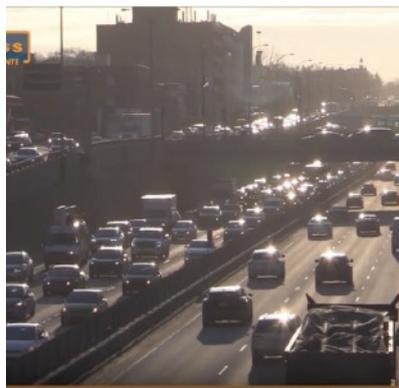
Per chi possiede un'auto soggetta a limitazioni è possibile aderire al servizio Move - IN, con la possibilità di avere a disposizione un chilometraggio di percorrenza limitato, in base alle categorie dei veicoli, per muoversi."

A livello europeo, secondo gli ultimi dati disponibili, riferiti ad agosto 2025, la quota di mercato delle auto elettriche ha raggiunto il 19,4% in Francia, il 19,1% in Germania, l'11,5% in Spagna e il 26,5% nel Regno Unito. Nello stesso mese, l'Italia si era fermata al 4,9%, mentre Paesi come Belgio e Olanda registravano rispettivamente il 34,3% e il 34% di market share (da Euroborsa).

Noi italiani confermiamo, che nonostante una lieve ripresa incentivata e in attesa dei nuovi bonus connessi a ISEE, le auto elettriche non riescono a affrancarsi e a decollare come si pretenderebbe agli alti piani UE.

Con la scusa antiscientifica del **clima** in mutamento a causa delle azioni antropiche, l'Europa sta scavandosi la fossa e per accelerare il processo ha deciso di sostenere, irresponsabilmente, una guerra persa dal suo avvio.

Il dibattito sull'emergenza climatica - scrive [Klima e Scienza](#) - si arricchisce di un intervento netto, dello scorso anno, da parte di [Franco Prodi](#), fisico



atmosferico di fama internazionale e già direttore dell'Istituto di Scienze dell'Atmosfera e del Clima del CNR. [Durante un confronto televisivo, Prodi](#) ha replicato con fermezza alle affermazioni del divulgatore scientifico Albertini, sottolineando la necessità di attenersi al rigore scientifico. "Ho partecipato a tutti i problemi che coinvolgono i servizi meteorologici. Io sono l'esperto unico, con le credenziali. Parlo solo con chi ha le mie credenziali, chi non le ha può star zitto. Se è un divulgatore, faccia il divulgatore", ha dichiarato con tono deciso.

Alla domanda della conduttrice, **Myrta Merlino**,: **"il cambiamento climatico c'è o non c'è?"**, il fisico ha risposto: "il cambiamento climatico è connaturato, non può non esserci. Dipende dal Sole, dall'astronomia, dall'effetto di gravitazione degli altri pianeti e dai componenti dell'atmosfera. Io non nego il cambiamento climatico perché sono un fisico delle nubi: le nostre nubi adesso sono diverse".

1.500 studiosi contestano le teorie sul cambiamento climatico by **"gretinotti"** e nessuno li interroga anzi vengono emarginati perché l'importante è indirizzare le **pecore** verso il recinto e gli **asini** alla guida delle auto.

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

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

<https://www.gazzettadellemilvia.it/economia/item/51153-sissa-trecasali-no-fermo-al-bmet14-srl>

<https://www.gazzettadellemilvia.it/politica/item/51060-biometano-no-grazie>

<https://www.gazzettadellemilvia.it/economia/item/51223-ritornano-le-limitazioni-al-traffico-per-i-mezzi-pi%C3%B9-inquinanti-crescono-le-limitazioni>

<https://euroborsa.it/Auto-elettriche--il-mercato-italiano-cresce--ma-l-Europa-resta-lontana.aspx>

https://www.facebook.com/profile.php?id=61556540547118&_cft_%5B0%5D=AZXoRudR0kGummPjLOdkLM_JgFzKk-Qrna5HILMCI1wSC4ACXcgN-IUozgqo6Nuncgzm3TjLnz4kdZHDwIwt-PnJ653GFoheGJ3ALYww0rL6TFmfPxpPvp7tvY23UfAw3ebjhI8x8XydHOmz5nb6_YfI_sURRQInSazKLzj1qeHF_237FMBuM-6cpjBA5RU&_tn_=-UC%2CP-y-R

Video Franco Prodi sbotta: <https://youtu.be/0RzIucUXxIQ>

<https://www.gazzettadellemilvia.it/economia/item/44038-rivoluzione-green-un-progetto-avventato-con-video-intervista-prof-franco-prodi>



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. GRANI STABILI MA PESANTI.

Argentina. Trattenute cereali all'esportazione sospese sino alle elezioni di fine ottobre.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Grani stabili ma pesanti.

Argentina. Trattenute cereali all'esportazione sospese sino alle elezioni di fine ottobre.

Di Mario Boggini e Virgilio

Milano, 30 settembre 2025 - Segnalazione del 23 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](#)

Chiusure Chicago del 22.09					
SEMI	nov 2024 (-4,4)	gen 2025 (-4,2)	mar 2025 (-10,4)		
FARINA	ott 278,9 (-4)	dic 280,3 (-4,6)	gen 283,6 (-1,7)		
GRAND	ott 48,17 (-0,86)	dic 49,09 (-0,9)	gen 50,07 (-0,09)		
CORN	dic 421,5 (-2,2)	mar 438,6 (-2,4)	mag 448,4 (-2,4)		
GRAND	dic 520,6 (-11,6)	mar 529,4 (-11,2)	mag 541,6 (-10,6)		
Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per Bushel per semi, corn e grano, in dollari per tonnellata cotta per la farina.					
Chiusure MATIF del 22.09					
CORN	nov 185,75 (-1,75)	mar 191,75 (-1,5)	giu 197,5 (-1)		
GRAND	dic 189 (-1,75)	mar 195,5 (-1,5)	mag 200,25 (-1,25)		
COLZA	nov 470,75 (-2,5)	feb 466,5 (-4,25)	mag 469,25 (-0,25)		
Tra parentesi le variazioni sulle sedute precedenti in euro per tonnellata.					

[cerealicoli nazionali e internazionali - \(per contatti +39 338 6067872\) …](#)

mais	totale Europa a 33 paesi	96.563 MLTON	+ 3% rispetto al 2024
grano totale	Europa a 33 paesi	173.863 MLTON	+15% rispetto al 2024
grano duro	Europa a 33 paesi	8.393 MLTON	+ 7% rispetto al 2024
orzo	totale Europa a 33 paesi	9.539 MLTON	+ 9% rispetto al 2024

Ieri il COCEREAL ha pubblicato i dati e le previsioni cerealicole 2025 e assolutamente non manca nulla, anzi:

A tutto questo aggiungiamo anche lo scivolone del CBOT di ieri. Tratto da Pellati informa “Il governo di Milei (Argentina) ha riferito che le trattenute per le esportazioni di grano saranno eliminate fino al 31 ottobre (in pieno periodo elettorale). La misura cerca di “generare una maggiore offerta di dollari durante questo periodo”. La decisione riguarda la soia, il mais, il grano e il girasole, tra le altre colture, e consentirà l'ingresso di valuta estera e rafforzerà le riserve della Banca Centrale....”

Mercato interno, grani stabili, ma pesanti (alcuni più tenuti in quanto concorrenziali al mais) orzo più tenuto, mais sotto pressione, è più pesante, il mais USA 5 ppb arrivato al porto sta soddisfacendo per qualità e sanità, ed è concorrenziale al poco ucraino rimasto con i 3 ppb, mentre il brasiliano che è qualitativamente e sanitariamente più deludente appesantisce il mercato. Difficile il mercato arrivo camion dall'estero. Certo la situazione è contingente e particolare: tutto sarà più semplice ad ottobre inoltrato. Cruscami in ribasso, ma vicini ad un punto di resistenza. Proteici sempre a buon mercato e fibrosi stabili.

Per il mondo delle **bioenergie** consiglio di approfittare del ribasso dei cruscami di frumento che si apprestano a trovare una soglia di resistenza. Caos riguardo ai documenti necessari per le certificazioni credo che nei mesi prossimi ne vedremo di tutti i colori. Comunque,

mercato con pochi scambi: “le trincee ora sono piene...”

Indici Internazionali al 23 settembre 2025

Indicatori del 23 settembre 2025

Noli (*)	€/€	Petrolio WTI
2.172	1,17930 ore 08.28	62,00 \$/bd



L'indice dei noli b.d.y. è salito a 2.172 punti, il petrolio wti è sceso a circa 62\$ al barile, il cambio €/€ gira a 1,17930 ore 08.28

(*) 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

LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: “Tendenze al ridimensionamento dei prezzi.”

News Lattiero Caseario - n°29 39° e 40° settimana - 29 settembre 2025

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXXIX e XL settimana 2025 “Stabile il Parmigiano e il Pecorino.” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL

Agroalimentare

Lattiero Caseario: “Tendenze al ridimensionamento dei prezzi.”

News Lattiero Caseario - n°29
39° e 40° settimana
- 29 settembre 2025

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXXIX e XL settimana 2025 “Stabile il Parmigiano e il Pecorino.” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

di Redazione Parma, 29 settembre 2025 -



Borsa di Verona (29/9/2025)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,75– 2,95 €/Kg. (-)

Borsa di Parma (26/9/2025) (-)

BURRO ZANGOLATO: 3,58 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 23/9/2025 (-)

BURRO ZANGOLATO: 3,58 – 3,58 €/kg.

Prezzo "a Riferimento" Del Latte: 92,47 Euro/Q.le

GRANA PADANO– Milano (29/9/2025)

– Grana Padano: in forte flessione.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 10,60 – 10,75 €/Kg. (-)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 11,85– 12,15 €/Kg. (-)

- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 12,40 – 12,60 €/Kg. (-)

- Fuori sale 60-90 gg: 8,55– 8,60 €/Kg. (-)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma

29/9/2025 – A Parma i listini rallentano confermando le precedenti quotazioni. Altrettanto alla borsa milanese.

· PARMA (26/9/2025) MILANO (29/9/2025)

-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. (=) -

-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 29/9/2025 – A Milano i listini rallentano.

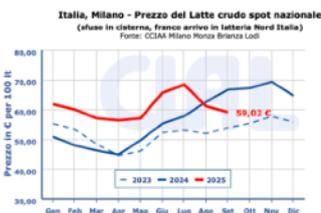
MILANO (29/9/2025)

-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 11,85– 12,00 €/Kg. (=)

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

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

A SEGUIRE I DATI RIPORTATI DAGLI ULTIMI BOLLETTINI UFFICIALI PUBBLICATI



LATTE SPOT – A Milano e Verona i listini sono tendenzialmente in lieve contrazione. Latte Bio milanese in fase calante anch'esso

VR (29/9/2025) MI (29/9/2025)

Latte crudo spot nazionale

54,13 56,71 (=) 52,07 54,13 (=)

Latte Intero pastorizzato estero

49,49 51,55 (-) 49,49 51,55 (-)

Latte scremato pastorizzato est. 21,74

22,77 (-) 20,70 22,25 (=)
Latte spot BIO nazionale

63,92 64,95 (-)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano, i prezzi sono in forte ridimensionamento. 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 Luglio. Prezzo "a Riferimento" Del Latte Reggio Emilia: Fissato a 92,47 Euro/Q.le. Il Valore per il II° Quadrimestre 2024 +4,14% sul primo quadrimestre. Il pagamento il 15 novembre



Borsa di Milano (29/9/2025)

BURRO CEE: 5,85 Kg. (-)

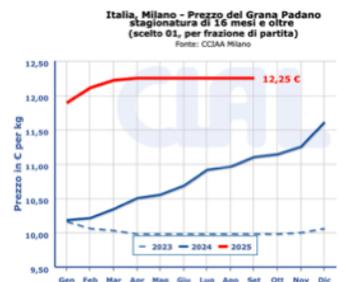
BURRO CENTRIFUGA: 6,00 €/Kg. (-)

BURRO PASTORIZZATO: 4,05 €/Kg. (-)

BURRO ZANGOLATO 3,85 €/Kg. (-)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,76 €/Kg. (-)

MARGARINA luglio 2025: 1,70 – 1,80 €/kg (=)



MACCHINE

NOBILI SPA A BARI. AGRILEVANTE APRE AL GIARDINAGGIO HOBBISTI E PROFESSIONALE CON "LEVANTE GREEN"

NOBILI Spa, sarà ad Agrilevante 2025 con una gamma rappresentativa dei suoi modelli, frutto di una avanzata ricerca operata anche sul campo destinata alla piena soddisfazione della clientela. Nobili Spa potrete incontrarla al padiglione NUOVO stand C34.

Nobili spa



AGROMECCANICA

Nobili spa a Bari. Agrilevante apre al giardinaggio hobbisti e professionale con "Levante Green"

NOBILI Spa, sarà ad Agrilevante 2025 con una gamma rappresentativa dei suoi modelli, frutto di una avanzata ricerca operata anche sul campo destinata alla piena soddisfazione della clientela. Nobili Spa potrete incontrarla al [padiglione NUOVO stand C34](#).

Di Agrilevante Roma, 24 settembre 2025.

Agrilevante: il nuovo salone "Levante Green"

Lo spazio dedicato alle macchine e alle attrezzature per il gardening, situato nel Padiglione 20, è una delle novità dell'ottava edizione della kermesse. Il salone occupa una superficie di oltre 2.200 metri quadrati e ospita 70 industrie espositrici, italiane ed estere. All'esterno del Padiglione, un'area demo di oltre 900 metri quadrati, suddivisa in quattro settori tematici, è dedicata alle prove dei mezzi meccanici. Agrilevante un'occasione per fare il punto sull'andamento e sulle prospettive del mercato delle tecnologie per il green.

Il mercato nazionale delle macchine e delle attrezzature per il giardinaggio e per la cura del verde chiude il primo semestre dell'anno con un +0,4% confermando dunque i volumi di vendita registrati nello stesso periodo del 2024.



E' quanto indicano i dati elaborati dall'associazione dei costruttori di tecnologie per il gardening Comagarden e dal gruppo di rilevamento Morgan, che evidenziano un



andamento diversificato per le differenti tipologie di prodotto. Rasaerba, potatrici e motoseghe chiudono il semestre con un calo pari – rispettivamente – al 6,7%, al 10,8% e al 16,7%, mentre decespugliatori a scoppio e linetrimmer incrementano del 5,4% e del 2,2%. In crescita risultano anche le vendite di soffiatori (+13,4%) e tagliasiepi (+12,5%). A condizionare l'andamento del comparto in questa prima parte dell'anno, sono state alcune problematiche nelle catene di approvvigionamento che, secondo quanto segnalato da diversi player di mercato, non hanno permesso alle aziende di cogliere appieno le richieste del mercato. Secondo Comagarden, l'andamento del primo semestre dovrebbe confermarsi anche nel prosieguo dell'anno con un bilancio consuntivo 2025 stimato nell'ordine di oltre 1,3 milioni di unità vendute (lo stesso volume del 2024).

In questo scenario l'ottava edizione di Agrilevante, la rassegna delle tecnologie per l'agricoltura mediterranea, che si tiene a Bari dal 9 al 12 ottobre prossimi, rappresenta un'importante occasione per fare il punto sui trend di mercato nel breve e medio periodo, con riferimento non soltanto al mercato nazionale ma anche a quelli esteri. Quello delle macchine e delle attrezzature per la cura del verde è un settore che sta crescendo a livello globale, spinto - sottolinea Comagarden - dall'affermazione di stili di vita più attenti alla salute, al contatto con la natura e con il verde, alle attività hobbistiche con la pratica, ad esempio, degli orti cittadini. A questa crescita ha contribuito anche il boom dei nuovi mercati mediorientali, vedi quelli dell'Arabia Saudita, degli Emirati Arabi Uniti e del Qatar, che stanno dedicando grande attenzione al verde urbano come elemento costitutivo di innovativi progetti urbanistici.



AGRO MECCANICA



Proprio al comparto delle macchine e attrezzature per il giardinaggio è dedicato il salone **Levante Green**, che rappresenta una delle novità più rilevanti della prossima Agrilevante. Ospitato presso il Padiglione 20, il salone si estende su una superficie di oltre 2.200 metri quadrati e offre un focus qualificato sulle soluzioni per la cura del verde, in particolare delle aree sportive (campi da calcio, golf, impianti polivalenti) e degli spazi verdi turistici (villaggi, resort, strutture ricettive).

Il Salone vede la presenza di oltre 70 aziende espositrici ed è pensato per un'ampia platea di buyer, operatori del settore, enti pubblici e professionisti del verde, a cui - spiega l'associazione dei costruttori di macchine agricole FederUnacoma, che è organizzatrice diretta della rassegna mediterranea - sono dedicati incontri e workshop di approfondimento tecnico. L'esposizione delle tecnologie per il verde prosegue anche all'esterno del Padiglione 20 nell'area demo di 900 metri quadrati, dove i visitatori possono vedere in azione alcuni dei modelli esposti nel Salone, saggiandone dal vivo caratteristiche tecniche e funzionalità operative. L'area demo è suddivisa in quattro differenti settori tematici - sottolinea la Federazione - ciascuno dei quali si contraddistingue per un particolare allestimento e per l'impiego di una specifica tipologia di mezzi meccanici. Il settore dedicato al verde sportivo mette alla prova macchine quali arieggiatori, rasaerba e trattorini, impiegati per la manutenzione dei campi sportivi, come quelli da calcio o da golf. Nel settore del verde turistico riflettori puntati su loader e porta-attrezzi, che trovano ampio utilizzo per la cura

degli spazi esterni di strutture alberghiere, resort e masserie, mentre l'area dedicata ai robot da giardinaggio vede protagoniste quelle macchine autonome (quali, ad esempio, rasaerba e sfalciaerba) che stanno trovando diffusione crescente per **impieghi hobbistici e professionali**. Di carattere ludico è invece lo spazio denominato "Fai gol, con i soffiatori" dove i visitatori possono sfidarsi su un piccolo terreno di gioco "calciando" la palla non con i piedi ma con il getto d'aria del soffiatore.



NOBILI sarà presente alla prossima edizione di Agrilevante, che si terrà a Bari dal 9 all'12 ottobre 2025. Ci potrete trovare al [padiglione NUOVO stand C34](#).

Link

<https://www.agrilevante.eu/it/programma.php>
<https://www.nobili.com/agrilevante-2025/sa9fa248e>
<https://www.agrilevante.eu/it/index.php>

([Nobili.com](#))

www.gazzettadell'emilia.it e www.cibusonline.net

Link Utili

<https://www.gazzettadell'emilia.it/economia/itemlist/user/985-nobili-spa>

Agricoltura 4.0 scadenze: <https://sgalla.it/news/news/news-sgalla-it-agricoltura-4-0-attenzione-alle-scdenze-per-il-credito-d-imposta-sui-beni->

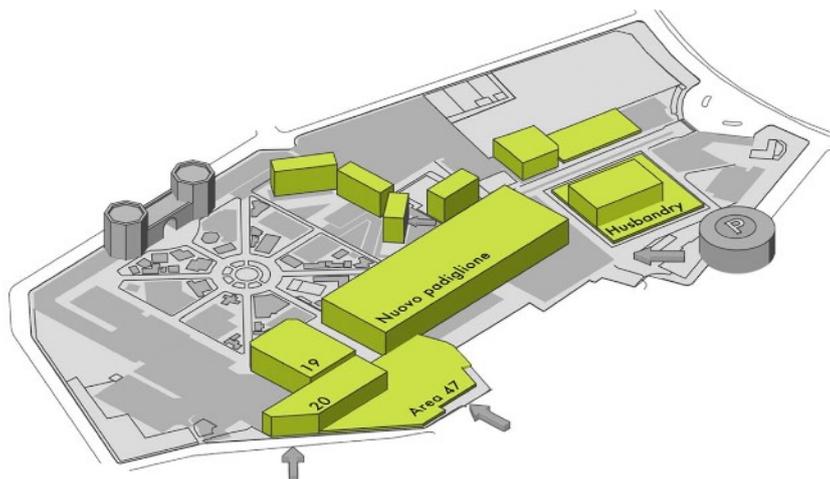
[materiali#:~:text=Come%20sappiamo%2C%20il%20credito%20d,e%2020%20milioni%20di%20euro.](#)

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_QSvZRHw

EIMA articolo Video chiusura GDE: <https://www.gazzettadell'emilia.it/economia/item/34335-eima-international-l%E2%80%99avanguardia-della-meccanizzazione-in-agricoltura.html>

([Nobili.com](#))





ZOOTECNIA

Visite guidate, degustazioni e spettacoli: 'Caseifici Aperti' torna il 4 e 5 ottobre per scoprire la zona di origine del Parmigiano Reggiano

Saranno 45 i caseifici coinvolti nelle 5 province dell'area di produzione, all'interno di un evento in costante crescita che ha concluso l'edizione primaverile con un +50% di visitatori rispetto al 2024

Reggio Emilia, 1 ottobre 2025 – È tutto pronto sabato 4 e domenica 5 ottobre per **Caseifici Aperti**, l'appuntamento promosso dal **Consorzio del Parmigiano Reggiano** che due volte all'anno offre a tutti – dai foodies fino alle famiglie - la possibilità di **partecipare e immergersi nella produzione della Dop**. E lo fa dopo i grandi numeri ottenuti per l'**edizione primaverile** dello scorso 12-13 aprile, dove rispetto a quella del 2024 è stato raggiunto un **+50% di visite durante i due giorni**.

L'iniziativa coinvolge ben **45 caseifici in tutte le province della zona di origine**, di cui 18 a Parma, 12 a Reggio Emilia, 9 a Modena, 5 a Mantova (alla destra del Po come da disciplinare) e uno a Bologna (alla sinistra del Reno). E sono **tantissime le opportunità** a disposizione dei curiosi: collegandosi al sito di **Caseifici Aperti** è possibile prenotarle, a partire dalla **visita durante la produzione** alla sempre ambita **apertura della forma**, passando dalle degustazioni ai pranzi fino ad **attività per bambini**.

Un vero e proprio viaggio nel tempo dove si potranno visitare anche le 'cattedrali di formaggio' dei magazzini di stagionatura alla scoperta del metodo di lavorazione artigianale della Dop, rimasto invariato da quasi mille anni: **tre ingredienti** (latte, sale e caglio) e una produzione del tutto naturale, senza l'uso di additivi o conservanti.



Per partecipare a Caseifici Aperti è sufficiente collegarsi al sito **consultando l'elenco** in base alla provincia e alle attività proposte. Naturalmente al termine di ogni visita sarà possibile **acquistare direttamente il Parmigiano Reggiano**, oppure riceverlo a casa attraverso l'**e-commerce di ciascun caseificio** o il portale **shop.parmigianoreggiano.com**. E i numeri supportano il legame diretto con i turisti: secondo un sondaggio promosso dal Consorzio, ben **l'85% dei partecipanti alle scorse edizioni** ha acquistato Parmigiano Reggiano presso lo spaccio.

Un evento, quello di Caseifici Aperti, in **costante sviluppo**. Se nel 2024 erano state totalizzate 22mila presenze complessive nelle due iniziative, il **2025 ha già registrato un +50% di visitatori** per l'edizione primaverile. Ma oltre ai due appuntamenti, i **caseifici del comprensorio sono visitabili tutto l'anno** tramite prenotazione con un interesse crescente: gli accessi totali nel 2024 sono stati **oltre 180.000, in aumento del 5,9% sul 2023**. Iniziative che rispecchiano un **turismo enogastronomico** sempre più esteso (valore **40,1 miliardi di euro** in Italia secondo il rapporto di AITE e Visit Emilia) dove gli stranieri hanno un ruolo importante anche per il Parmigiano Reggiano: nel **2024 le visite ai caseifici hanno coinvolto circa il 50% di curiosi dall'estero**, soprattutto da USA, Germania, Francia e Regno Unito.

Inoltre, la due giorni è anche un'imperdibile occasione per tutti, dagli appassionati d'arte alle famiglie, per **scoprire i capolavori storici, l'enogastronomia e i luoghi d'intrattenimento della zona di origine**: dai prodotti d'eccellenza della Food Valley di **Parma** al trekking nell'Appennino di **Reggio Emilia**; dai capolavori su quattro ruote della Motor Valley di **Modena** ai romantici portici di **Bologna**, fino agli splendori rinascimentali dei palazzi dei Gonzaga a **Mantova**.

«Dopo il successo delle due edizioni 2024 e l'ottimo riscontro del primo appuntamento primaverile siamo orgogliosi di rilanciare Caseifici Aperti», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. «*Aprire le porte significa mostrare la filiera, i casari, le sale di stagionatura e la storia di ogni forma. Far toccare con mano l'artigianalità della produzione è il modo più efficace per creare ambasciatori del marchio. I visitatori diventano clienti, prenotano visite future, scelgono ristoranti locali e portano turismo fuori stagione, amplificando il messaggio attraverso contenuti user-generated. Per questo Caseifici Aperti è al centro della nostra strategia esperienziale, trasformando il marchio Parmigiano Reggiano in un vero e proprio love brand.*».

CASEIFICI PARTECIPANTI (allegati)



Prosciutto Parma

Consorzio del Prosciutto di Parma: importante vittoria legale a tutela della DOP

Il Consorzio del Prosciutto di Parma mette a segno un notevole risultato nella tutela della DOP, grazie a un'importante vittoria legale, presso la Corte di Cassazione, riguardante l'evocazione ed usurpazione della sua denominazione.

Iniziata nel 2017, la vicenda oggetto del dibattito ha interessato un salumificio abruzzese, accusato di aver commercializzato all'estero (in Germania, Repubblica Ceca e Lussemburgo) confezioni di prosciutto crudo generico con indicazione "Jambon tipo Parma", in evidente violazione della normativa UE ed italiana a tutela della DOP. Il fatto venne portato dal Consorzio all'attenzione delle Autorità competenti, che hanno svolto accurate indagini presso lo stabilimento che commercializzava il prodotto. Ne è derivata una lunga vicenda processuale, nella quale il Consorzio si è costituito parte civile, che ha visto l'imputato condannato sia in primo grado che in appello per frode nell'esercizio del commercio, con l'aggravante relativa alla protezione degli alimenti con denominazione di origine. Ora, con la definitiva sentenza della Corte di Cassazione, è stato confermato come l'utilizzo di diciture simili alla denominazione protetta su prodotti generici costituisca una pratica commerciale lesiva, che trae in inganno il consumatore e danneggia il rapporto di fiducia che sta alla base delle pratiche del commercio leale.



«Difendere la proprietà intellettuale rappresentata dalla DOP Prosciutto di Parma, soprattutto dall'utilizzo indebito e dall'evocazione della denominazione con lo scopo di ottenerne vantaggi commerciali, è un compito che il nostro ente porta avanti in modo costante, sia in ambito nazionale che all'estero», afferma Alessandro Utini, Presidente del Consorzio del Prosciutto di Parma. «Accogliamo con grande soddisfazione l'esito positivo di questa vicenda giudiziaria, che consolida la tutela dei diritti riconosciuti di cui la nostra DOP beneficia. In particolar modo, è assai significativo che presso i tre gradi di giudizio sia stato ribadito il fatto che la frode sussiste ogniqualvolta si evochi indebitamente la denominazione tutelata, anche nel caso in cui il cliente sia consapevole di acquistare un prodotto generico, non certificato, che non ha nulla a che vedere con la qualità e distintività del Prosciutto di Parma. Sul piano della tutela legale e intellettuale, la nostra DOP esce notevolmente rafforzata dalla sentenza ottenuta in Cassazione: un'etichetta che riporti la dicitura "tipo Parma", benché si tratti di un'allusione e non della denominazione integrale, confonde l'aspettativa del consumatore e al tempo stesso rischia di compromettere l'immagine del prodotto tutelato e il lavoro che i nostri produttori conducono quotidianamente, con passione e grande impegno, per realizzare un'eccellenza apprezzata in tutto il mondo» conclude il Presidente Utini.

Si unisce il Direttore del Consorzio, Stefano Fanti: «La sentenza emessa dalla Corte di Cassazione rappresenta un risultato importante a supporto del Prosciutto di Parma e, in generale, delle Indicazioni Geografiche del nostro Paese, che, in virtù del prestigio e del riconoscimento di cui godono, sono talvolta oggetto di attività speculative di sfruttamento dell'immagine. Risultati come questo qualificano in modo ancor più significativo l'operazione di salvaguardia condotta dal Consorzio, in costante collaborazione e sinergia con Origin Italia e con le competenti Autorità nazionali».





VINO

Tra vigne, profumi e l'azzurro di Capri



Di Mario Vacca Capri, 1 ottobre 2025 - Il Bel Paese si scopre lentamente, tra strade che si inerpicano su colline di vigneti e cantine dove il tempo sembra dilatarsi. In questa passeggiata enologica, accanto a **Rossana ed Attilio**, amici di calice e compagni di viaggio, ci lasciamo trasportare dai racconti degli imprenditori e dei viticoltori: **storie di famiglia che si intrecciano con la terra, tra cene conviviali, pranzi generosi e degustazioni che svelano l'anima dei vini.**

Una deviazione ci conduce a **Capri**, dove l'isola appare come un quadro: il cielo e il mare si fondono in un azzurro intenso, e ogni scorcio sembra fatto apposta per respirare bellezza, forse per me è un po' scontato dal

momento che sono nato qui ma percepisco la meraviglia dei miei amici di viaggio. Qui incontriamo **Alberto Celentano**, caprese d'adozione, startupper e docente universitario, che ha trasformato in realtà il sogno antico del bisnonno Ugo. Nasce così **Agricola Celentano**, un progetto che coniuga tradizione, passione ed una visione moderna della produzione vinicola e dell'olio extravergine, immerso nella natura protetta di **Anacapri**.

La **Tenuta Monte Solaro** è un piccolo paradiso: i terrazzamenti di pietra viva raccontano secoli di storia, le viti autoctone rosse emanano profumi intensi, e l'aria salmastra del mare incontra il profumo della terra bagnata. Il **Capri Bio Rosso Solaro, 100% Piediroso**, sprigiona un aroma minerale ed avvolgente, mentre il sorso, fresco e sapido, richiama i tramonti infuocati dell'isola. Dal **Capri Bio Bianco, blend di Falanghina, Greco e Biancolella**, emergono note floreali e fruttate che si sposano perfettamente con il pesce fresco e i crostacei locali.



Alberto ha anche dato vita a **Capri Moonlight**, spin-off giovane e creativo, dove eleganza e gusto si uniscono in etichette pensate sia per la grande distribuzione sia per il mondo Ho.Re.Ca., come il liquore "**Goccia Azzurra**", dolce e luminoso come l'acqua che bagna la costa dell'isola.

Ci congediamo da Capri con un senso di meraviglia: l'azzurro del cielo e del mare che si riflette nei calici, il rosso intenso del vino che scalda il cuore, i profumi della terra e degli ulivi che restano nell'aria. È un invito a fermarsi, assaporare e celebrare il piacere dei sensi, l'arte del buon vivere, il bien vivre che solo Capri sa regalare, tra vigne, tramonti, un piatto di ravioli capresi ed il lento scorrere del tempo mediterraneo.





BREVI

Molino Grassi. “Percorso Pasticceria” “Pandoro 2.0: Reinventiamo La Tradizione

Il secondo corso della nuova stagione sarà il 6-7 ottobre con Pierluigi Sapiente



Cosa sono “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](#)

“Pandoro 2.0: Reinventiamo La Tradizione
con Pierluigi Sapiente
6 e 7 ottobre 2025 Pierluigi Sapiente

Approfondisci le tecniche di lievitazione, le fermentazioni controllate e le emulsioni innovative per creare pandori dall’impasto unico. Sperimenta con farine biologiche, lievito madre e abbinamenti inediti di aromi e spezie. Un corso avanzato per pasticceri che vogliono distinguersi.

Cosa sono “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 secondo appuntamento
6-7 ottobre 2025 Pierluigi Sapiente
(foto Pandoro credit @adrianlungu)

Obiettivo del corso:

- Acquisire una profonda conoscenza delle tecniche di lievitazione e fermentazione per il pandoro.
- Sperimentare con farine biologiche, lievito madre e abbinamenti inediti di aromi e spezie.
- Creare pandori dall’impasto unico e personalizzato.
- Distinguersi nel panorama della pasticceria grazie a prodotti innovativi.



DURATA DEL CORSO 2 giorni dalle 9,00 alle 17,00 circa

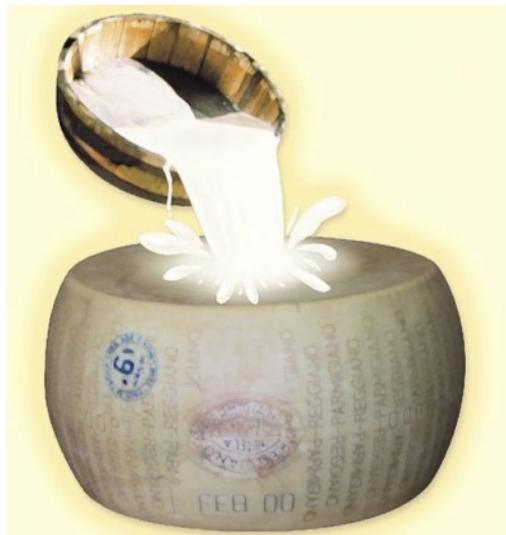


COSTO D'ISCRIZIONE € 292,80



DOCENTE [Pierluigi Sapiente](#)





Prezzo "a Riferimento" Del Latte: fissato a 92,47 Euro/Q.le il Valore per il II° Quadrimestre 2024

+4,14% sul primo quadrimestre. Il pagamento il 15 novembre

Sarà saldato il 15 novembre 2025 il valore del latte ad uso industriale conferito ai caseifici (artigiani e industriali) della provincia di Reggio Emilia nel secondo quadrimestre della campagna 2024.

Lo prevede l'accordo - raggiunto nella sede reggiana della Camera di commercio dell'Emilia - tra le organizzazioni dei produttori e i trasformatori di latte.

Nell'ambito dell'intesa è stato stabilito il prezzo "a riferimento" del latte ad uso industriale conferito dal 1° maggio al 31 agosto dello scorso anno.

Il nuovo valore è stato stabilito in 92,47 euro/q.le, con un aumento del 4,14% rispetto al primo quadrimestre 2024 (88,79 euro/q.le).

L'incremento risente, ovviamente, del buon andamento del mercato del Parmigiano Reggiano registrato nel secondo quadrimestre 2024; è proprio su questa base, infatti, che viene fissato il prezzo "a riferimento" del latte ad uso industriale.

Il prezzo determinato per il periodo maggio-agosto 2024 è già comprensivo di Iva e si intende franco stalla.

I dettagli dell'accordo sono reperibili nella sezione dedicata nel sito della Camera di commercio dell'Emilia (<https://prezzi.emilia.camcom.it/ingrosso/reggio-emilia/alimentari-e-varie/?category=39>).

CIBUS

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

cibus@nuovaeditoriale.net

www.cibusonline.net

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

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

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva
01887110342

iscritta al registro imprese di
Parma 24929

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

direttore responsabile
lamberto colla



Nuova Editoriale

Società Cooperativa

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

DALLA CARTA STAMPATA AL DIGITALE.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LA GAZZETTA DELL'EMILIA E DINTORNI

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

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

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

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

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

Un progetto che, nella sua complessità, 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.