



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

SOMMARIO

Anno 24° - n° 41 12 OTTOBRE 2025

1.1 EDITORIALE

Governo "Marcion"

3.1 CEREALI

"Cereali e dintorni". Strategie cinesi mettono in ambascia gli USA

4.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Primo cedimento del Grana Padano e del Pecorino"

5.1 AGROMECCANICA

Nobili spa a Bari. Il 9 ottobre si alza il sipario su Agrilevante.

7.1 CHAMPAGNE

Champagne Experience: il debutto "in rosa" sotto le Due Torri

9.1 CANTINA MARZO

Cantine di Marzo: alle radici del Greco di Tufo e delle bollicine d'Irpinia

11.1 SALUTE e PARMIGIANO

- Salmonella spp nell'hamburger di cinghiale. Lo segnala il Ministero della Salute per rischio microbiologico di un lotto a marchio Il Grifone srl

- VML Italy firma il nuovo posizionamento globale di Parmigiano Reggiano con la nuova campagna "Più grande, insieme" (video).

12.1 I PERCORSI DEL MOLINO

Molino Grassi. "Percorso Pasticceria" Panettone: Dolce, Salato e oltre - 20 e 21 ottobre 2025 Pierluigi Sapiente

13.1 CHAMPAGNE

Bologna conquista il primato delle bollicine con Champagne Experience

14.1 CEREALI

"Cereali e dintorni". Rimbalzo prezzi in USA.

15.1 SATIRA

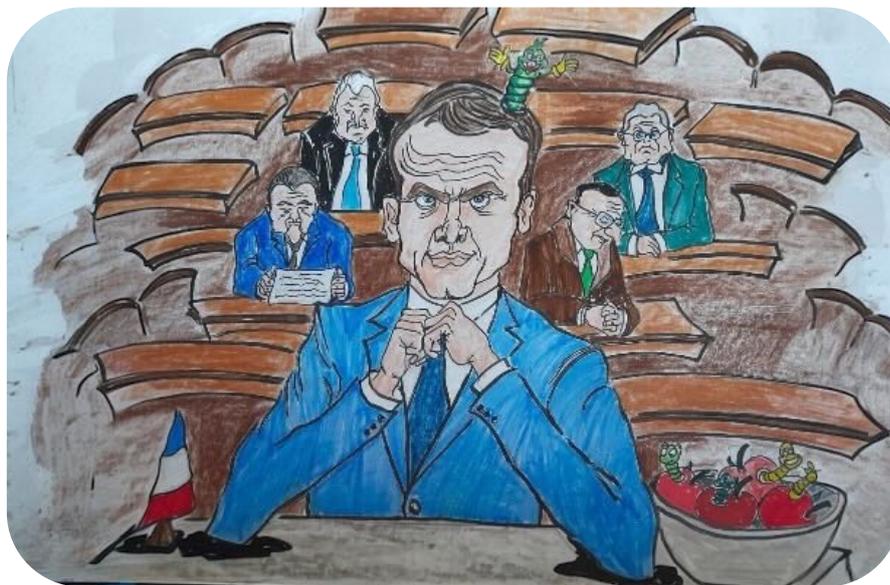
La premiata Monti & Fornero

16.1 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 Governo "Marcion"



Governo Macron ormai al declino, qualcuno potrebbe dire che è "scaduto come uno yogurt" al sole. Governo "Marcion"?

Di Lamberto Colla Parma, 12 ottobre 2025 - Sebastien Lecornu, il primo Ministro Francese più veloce della storia. Una carriera durata poche ore, decaduto dopo avere nominato la squadra dei suoi Ministri lunedì scorso.

Lecornu, che insieme a Rutte, appartiene a quella particolare categoria per i quali i nomi in qualche modo ne identificano il profilo, è stato **tradito** anche dalle formazioni politiche più prossime alla sua. Ma il magnanimo Presidente, gli ha offerto una seconda opportunità, concedendogli altre 48 ore per riproporre un nuovo Governo.

Nonostante le botte, **Emmanuel Macron** non vuole scendere dal suo destriero. Indebitamento pubblico stellare, tensioni sociali e equilibri politici fortemente instabili, tanto da aver dovuto assegnare già tre incarichi in questo anno solare e la pressione dei partiti che vorrebbero lo scioglimento del Parlamento per andare a nuove elezioni.

Addirittura il partito che da sempre lo "stampella" ha dichiarato di preferire un governo provvisorio per andare alla approvazione della finanziaria per poi procedere a una nuova consultazione elettorale.

Martedì scorso, infatti, l'ex primo ministro **Edouard Philippe**, centrista in carica fra il 2017 e il 2020, ha detto che Macron dovrebbe considerare le dimissioni anticipate, dopo l'approvazione della legge di bilancio 2026. Le dimissioni del presidente sono invocate da tempo dalle opposizioni di destra e di sinistra, ma finora nessuno dell'area politica vicina a Macron le aveva mai incluse fra le opzioni possibili.

Ma ora comincia a "puzzare" di **"Marcion"** e tutti si allontanano dalla fonte odorifera.





"**Lider**" in Europa, sempre con lancia in resta pronto ad attaccare la Russia come fece il suo predecessore, un certo Napoleone, ma isolato come un contatore del gas in casa, dove arriva a meritarsi persino schiaffetti pubblici dalla moglie.

Le dimissioni di **Sébastien Lecornu**, annunciate poche ore dopo aver nominato il suo nuovo governo, hanno ancor più acuito una crisi che ha radici profonde.

Breve storia della crisi

Nella primavera del 2024, per superare la crisi del parlamento francese, Macron aveva convocato a sorpresa nuove elezioni, ma la situazione era ulteriormente peggiorata.

L'Assemblea Nazionale è divisa in tre schieramenti che finora non sono stati disposti a negoziare alcun accordo: il centro, formato da partiti che restano fedeli al presidente; i partiti di sinistra dei Socialisti, dei Verdi e della France insoumise; e l'estrema destra, dominata dal Rassemblement National (RN), la formazione di Marine Le Pen, condannata e impossibilitata a candidarsi per 5 anni.

"**Non lo capisco più**", dice **Gabriel Attal**, il secondo ex premier e leader di Renaissance, che "rinnega" il "padrino". esprimendo l'amarrezza per la crisi del macronismo.

La decisione di sciogliere l'Assemblea, le nomine di premier come **Barnier, Bayrou e Lecornu**, e la lista dei ministri di Lecornu, quasi identica a quella bocciata di Bayrou, con il ritorno di Bruno Le Maire, confondono anche i suoi stessi sostenitori.

La situazione non è di facile soluzione, nemmeno se si dovesse procedere con nuove elezioni.

Un'avanzata della formazione di **Marine Le Pen** è altamente probabile, ma quasi impossibile che possa raggiungere una maggioranza assoluta e così il blocco politico rischia di perdurare.

Chi è Sébastien Lecornu (wikipedia)

Sébastien Lecornu (Eaubonne, 11 giugno 1986) è un politico francese, Primo ministro della Francia dal 9 settembre 2025.[2][3]

Membro di Renaissance (RE) - noto sino al 2022 come La République En Marche! - da quando ha lasciato i Repubblicani (LR) nel 2017, in precedenza Lecornu è stato presidente del Consiglio dipartimentale dell'Eure dal 2015 al 2017, venendo poi chiamato a ricoprire, nel governo nazionale, i ruoli di segretario di Stato presso il ministro della transizione ecologica e inclusiva (2017-2018), ministro delle collettività territoriali (2018-2020), ministro dell'oltremare (2020-2022) ed infine ministro delle forze armate (2022-2025).



In conclusione restiamo in attesa degli sviluppi ma, parafrasando un antico proverbio, come abbiamo appurato in quest'ultimo anno e mezzo, **le mele "Marcion" non cadono mai lontano dall'albero.**

ULTIMA ORA: NUOVO INCARICO A SEBASTIEN LECORNU... (terza volta in 10 giorni. **Errare humanum est, perseverare autem diabolicum**)

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

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

By U.S. Secretary of Defense - <https://www.flickr.com/photos/68842444@N03/54571843363/>, Public Domain, <https://commons.wikimedia.org/w/>



<index.php?curid=166997145>



MACRON INCONTRA MELONI A ROMA





CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. STRATEGIE CINESI METTONO IN AMBASCIA GLI USA

Sul mercato interno ancora pochi scambi.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Strategie cinesi mettono in ambascia gli USA

Sul mercato interno ancora pochi scambi.

Di Mario Boggini e Virgilio

Milano, 8 ottobre 2025 - Segnalazione del 30 settembre 2025-

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

Chiusure Chicago del 29.09

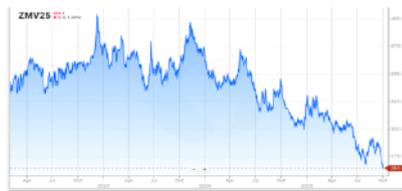
	nov 18(0) (+0,2)	gen 1(275,6) (-0,2)	mar 1(1045,4) (-0,4)
SEMI			
FARINA	ott 268,1 (-0,7)	dic 275,4 (-0,3)	gen 275,8 (+1)
OLIO	ott 49,11 (-0,49)	dic 49,69 (-0,5)	gen 50,05 (-0,52)
COINI	dic 421,4 (-0,4)	mar 435,4 (-0,2)	mag 447,6 (-0,2)
GRANO	dic 229,4 (-0,2)	mar 232,1 (-0,4)	mag 240,6 (-0,4)

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 29.09

	nov 185 (-1)	mar 150,25 (-1,25)	giu 106 (-0,25)
COINI			
GRANO	dic 188,5 (-1)	mar 195,25 (-1)	mag 200,75 (-0,25)
COLZA	nov 465,25 (-0,25)	feb 463,75 (-0,25)	mag 463,75 (-0,25)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in euro per tonnellata.



LA Cina la scorsa settimana ha prenotato ed acquistato 35 carichi di soya dall'Argentina.

Il braccio di ferro attendista tra Cina ed Usa continua...

Mercato interno si registrano pochi scambi e solo alcune proiezioni sui futuri con il mais e la farina di soya a valori più che accettabili.

Per il mondo dei **biodigestori**, a causa della situazione “certificazione delle materie biosostenibili”, tanti operatori si stanno autoescludendo dal mercato non certificandosi, alcuni sono in corso di certificazione per essere in linea con i compratori, ed infine molti altri, letteralmente brancolano nel buio...

Tutta questa confusione renderà difficile l'approvvigionamento da Gennaio 2026.

Il mercato USA risente dell'immobilismo della Cina che preferisce altre fonti commerciali.

Una dimostrazione ne è il grafico della far soya qui riportato da aprile'23 ad oggi con il CBOT di ottobre a 265\$, ancora un'altra volta

Indici Internazionali al 30

settembre 2025

L'indice dei noli b.d.y. è salito a 2.220 punti, il petrolio wti è salito 63,5\$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,17349 ore 08.18.

Indicatori del 30 settembre 2025

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
2.220	1,17349 ore 08.18	63,50 \$/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.

LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: “Primo cedimento del Grana Padano e del Pecorino”

News Lattiero Caseario - n°30 40° e 41° settimana - 6 ottobre 2025

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XL e XLI settimana 2025 “Stabile il Parmigiano, in flessione negativa il burro.” (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma).

Virgilio - CLAL



Agroalimentare

Lattiero Caseario: “Primo cedimento del Grana Padano e del Pecorino”

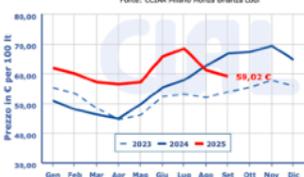
News Lattiero Caseario - n°30
40° e 41° settimana
- 6 ottobre 2025

Lattiero Caseario: “Primo cedimento del Grana Padano e del Pecorino”
Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XL e XLI settimana 2025
“Stabile il Parmigiano, in flessione negativa il burro.” (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma).

di Redazione Parma, 6 ottobre 2025 -

Italia, Milano - Prezzo del Latte crudo spot nazionale

(cifrese in clipboard, franco arrivo in lattieria Nord Italia)
Fonte: CCGAA Milano Monza Brianza Lodi



LATTE SPOT – A Milano i listini sono stabili, a Verona in lieve crescita. Latte Bio milanese stabile

VR (06/10/2025) MI (06/10/2025)
Latte crudo spot nazionale
54,16 56,71 (+) 52,07 54,13 (=)
Latte Intero pastorizzato estero
49,49 51,55 (=) 49,49 51,55 (=)
Latte scremato pastorizzato est.

22,25 23,29 (+) 20,70 22,25 (=)
Latte spot BIO nazionale

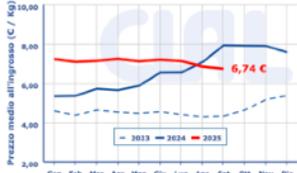
63,92 64,95 (=)

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. Stabile la panna alla

borsa veronese e in decrescita invece a Milano - Margarina stabile a Settembre. 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

Italia, Milano - Prezzo del Burro Reg.CEE 1308/2013

Fonte: CCGAA Milano Monza Brianza Lodi



Borsa di Milano (06/10/2025)
BURRO CEE: 5,75 Kg. (-)

BURRO CENTRIFUGA: 5,90 €/Kg. (-)
BURRO PASTORIZZATO: 3,95 €/Kg. (-)
BURRO ZANGOLATO 3,75 €/Kg. (-)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,72 €/Kg. (-)
MARGARINA settembre 2025: 1,70 – 1,80 €/kg (=)

Borsa di Verona (06/10/2025)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,75– 2,85 €/Kg. (=)

Borsa di Parma (3/10/2025) (-)

BURRO ZANGOLATO: 3,45 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 30/9/2025 (-)

BURRO ZANGOLATO: 3,45 – 3,45 €/kg.

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

GRANA PADANO– Milano (06/10/2025)

– Grana Padano: in forte flessione.
- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 10,45 – 10,60 €/Kg. (-)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 11,70– 12,00 €/Kg. (-)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 12,25 – 12,45 €/Kg. (-)
- Fuori sale 60-90 gg: 8,40– 8,45 €/Kg. (-)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma 06/10/2025 – A Parma i listini rallentano confermando le precedenti quotazioni. Altrettanto alla borsa milanese.
- PARMA (03/10/2025) MILANO (06/10/2025)

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

PECORINO ROMANO DOP – Milano 06/10/2025 – A Milano i listini rallentano.

MILANO (06/10/2025)

-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 11,75– 11,85 €/Kg. (-)
-Pecorino Romano DOP 8 mesi di stagionatura e oltre: 12,00– 12,05 €/Kg. (-)

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

A SEGUIRE I DATI RIPORTATI DAGLI ULTIMI BOLLETTINI UFFICIALI PUBBLICATI



AGRO

MECCANICA

gimkana sull'asfalto e una prova a sorpresa ... Valutate velocità di esecuzione ma anche precisione. I contoterzisti e i trattoristi in possesso dell'abilitazione alla guida del trattore interessati, sono invitati ad iscriversi.

*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>

<https://www.agrilevante.eu/it/programma.php>



(Nobili.com)

www.gazzettadellemilia.it e www.cibusonline.net

Link Utili

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

Agricoltura 4.0 scadenze: <https://sgalla.it/news/news/news-sgalla-it-agricoltura-4-0-attenzione-alle-scadenze-per-il-credito-d-imposta-sui-beni-materiali#:~:text=Come%20sappiamo%2C%20il%20credito%20d,e%2020%20milioni%20di%20euro.>

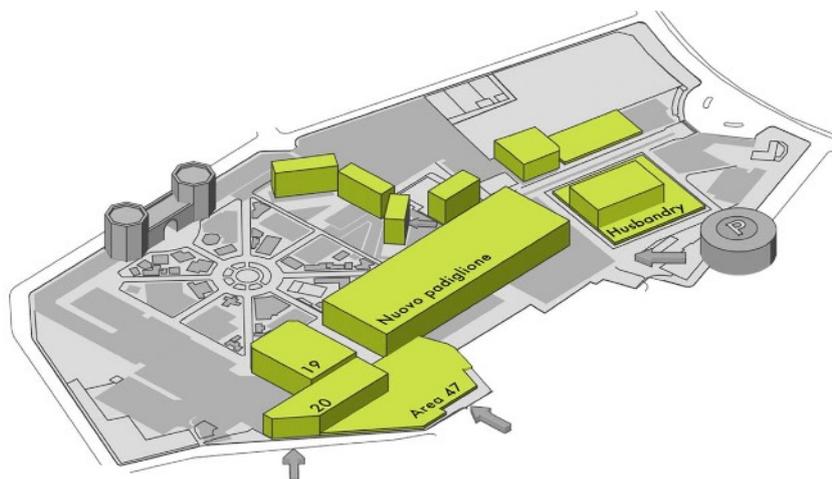
Agricoltura 5.0 <https://agronotizie.imaginenetwork.com/agrimeccanica/2025/03/26/credito-50-si-possono-acquistare-nuove-attrezzature/86930>

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

EIMA articolo Video chiusura GDE:

<https://www.gazzettadellemilia.it/economia/item/34335-eima-international-1%E2%80%9999avanguardia-della-meccanizzazione-in-agricoltura.html>

(Nobili.com)





CHAMPAGNE

Champagne Experience: il debutto “in rosa” sotto le Due Torri

Di Mario Vacca Bologna, 7 ottobre 2025 - Per la prima volta, l'evento italiano dedicato alle nobili bollicine francesi si allontana da Modena per approdare a Bologna. Il **Champagne Experience 2025**, che si è tenuto il 5 e 6 ottobre presso il padiglione 15 di **BolognaFiere**, ha segnato un momento storico: dopo sette edizioni modenesi, l'organizzazione ha scelto la città emiliana per offrire spazi più ampi, migliore accessibilità e una visibilità ancora più forte.

L'evento, promosso da **Excellence SIDI** – Società Italiana Distributori e Importatori –, ha messo in mostra un panorama ampio del mondo champagne, ospitando oltre 700 etichette e 145 maison e vigneron provenienti da tutte le zone di produzione: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Côte des Bar.

Questo significato “territoriale” è essenziale: ciascuna area dello Champagne ha rappresentato il proprio carattere e stile, permettendo ai visitatori di “viaggiare” tra cru, terroir e filosofie di vinificazione.

Il mio percorso tra i rosé: eleganze e contrasti

Durante la manifestazione ho deciso di realizzare un percorso tutto mio concentrandomi in particolare sugli champagne rosé, un segmento che sa essere sofisticato, vibrante e rivelatore, andando “a caccia” di quelli assemblati con il **Vin Rouge D'ambonnay**.

In Francia, per l'assemblaggio degli Champagne rosé è consuetudine aggiungere una piccola percentuale di Vin Rouge d'Ambonnay: un **vino rosso fermo da uve Pinot Noir**, prodotto in quantità estremamente limitate nel prestigioso territorio Grand Cru di Ambonnay.



Di seguito le mie impressioni su alcune etichette assaggiate, con i loro punti di forza e le sfumature che le rendono interessanti:

Jaquex Rosseaux

Un nome meno noto ma intrigante: la rosé de Saignee Grand Cru Extra Brut di Jaquex Rosseaux ha mostrato finezza e delicatezza, con un colore elegante e note di piccoli frutti rossi. Mi ha colpito per la sua leggerezza ben bilanciata da struttura, con un grado zuccherino da 6,6 e , con affinamento sui lieviti di circa 36 mesi

Louis Roederer Rosé

Una delle maison più affermate, Louis Roederer propone un rosé intenso e calibrato. La versione Rosé Brut – ottenuta da blend di Pinot Noir e Chardonnay, con affinamento sui lieviti di circa 48 mesi – si distingue per la ricchezza aromatica di frutti rossi, agrumi e una leggera speziatura, con un finale persistente. È un rosé che unisce profondità e freschezza, rendendolo perfetto per occasioni gastronomiche eleganti.

Gonet Medeville

È un produttore che punta su finesse e territorialità. L'extra brut Rosé Grand Cru che ho assaggiato ha





CHAMPAGNE

evidenziato linee sottili, aromi di fragoline e piccoli frutti rossi, con una trama molto elegante. E' ottenuta da blend di Pinot Noir (27%) Chardonnay (70%) ed un 3% di Vin Rouge D'Ambonnay, con affinamento sui lieviti di circa 48 mesi

Maxime Blin

ha sorprendentemente saputo unire freschezza e tensione. Il suo **Evanescence** rosé si caratterizza per un naso pulito, con note di ciliegia, lampone, qualche accenno agrumato. In bocca è ben calibrato, con bella vivacità, 100% Pinot Nero, con un grado zuccherino di 7 g/l ed affinamento di 36 mesi sui lieviti

Paul Clouet

La maison con il Rosè Assemblage Brut, ha conferito al vino una bella personalità. Note eleganti di frutti rossi, buona lunghezza e finezza, un assemblaggio dato dal 60% di Chardonnay e 40% di Pinot nero, con un dosaggio di 7 g/l.



Castelnaud

Castelnaud, storica maison, ha una gamma prestigiosa. Il suo rosé si distingue per equilibrio e raffinatezza, con delicate note di frutti rossi e una vena minerale che sostiene il sorso.

Jean-Philippe Trousset

La "Le Rosè", importata da Masucco – A. Bergère, ha catalizzato la mia attenzione per la sua tipicità: naso franco, frutta polposa e pulita, con una leggera nota agrumata. In bocca rivela finezza e un buon equilibrio tra tensione e morbidezza. Assemblata con 46% di Chardonnay, 36% di Pinot Noir di cui il 6% vinificato in rosso, ed il 18% di Pinot Meunier ha un dosaggio di 3,6 g/l e riposa 24 mesi sui lieviti.

Masucco Importatori è oggi un punto di riferimento per gli Champagne d'autore in Italia, grazie a una selezione impeccabile e a una profonda conoscenza del settore. Un unicum nel panorama nazionale, è infatti l'unico importatore italiano a essere anche produttore di

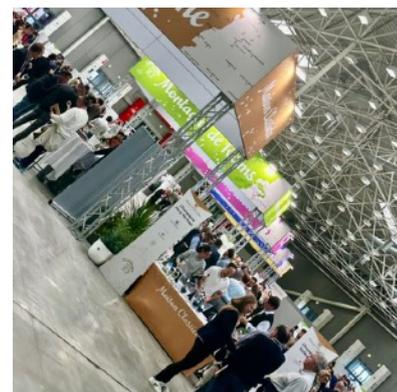
Champagne, segno distintivo di una competenza maturata sul campo e di una passione autentica per l'eccellenza francese

Cattier

Importato dalla nota **Classy**, fondata dall'intuizione della vivacissima **Mimma Posca**, figura di spicco nel panorama dello stile e del lifestyle ed attenta alle nuove tendenze, il Rosè Brut Premier Cru è assemblato con 43% di pinot noir, 31 % di Chardonnay, e 26% di Pinot Meunier con un dosaggio di 8 g/l e 42 mesi sui lieviti

Mi piace scrivere anche di un'azienda che non ha portato Rosè ma un metodo innovativo di affinamento in Acqua. Champagne Under Water, presentata da Emanuele Kottakhs, è un progetto che dalla terra – con lo Champagne Mloe Marie Kottakis - prosegue l' affinamento in mare, precisamente nel golfo antistante Portofino. Tutti i vini presentati, -52 Privilege Edition, - 52 Selection Edition e – 52 Limited Edition vinificati in bianco, dosaggio zero, e 36 mesi di affinamento.

Jamin UnderWaterWines è una realtà nata a Santa Margherita Ligure (Liguria), fondata nel 2015. È una PMI innovativa, una società benefit, che si dedica esclusivamente (o quasi) al servizio di





CHAMPAGNE

affinamento subacqueo di vini e distillati. Non è produttrice vinicola tradizionale: il suo modello è quello di "fornitore di tecnologia e metodologia", specialista di un processo che arricchisce il vino dopo l'imbottigliamento mediante immersione sottomarina.

Lo spostamento da Modena a Bologna non è solo logistico: segna una evoluzione dell'evento, che aspira a crescere ancora come punto di riferimento per operatori, importatori e appassionati italiani.

La "rosa" che ho voluto seguire è un viaggio affascinante perché rivela la sensibilità delle maison verso il frutto, l'equilibrio tra fermentazioni ed affinamenti, le scelte di assemblaggio (rosé d'assemblage, vinificazione in rosso, dosaggi). In questo contesto, è emersa con chiarezza la ricchezza e la varietà del panorama rosé dello Champagne, dai nomi più blasonati alle piccole realtà che coltivano con passione e visione.



La Bussola d'Impresa - Mario Vacca

"Mi presento, sono nato a Capri nel 1973, la mia carriera è iniziata nell'impresa di famiglia, dove ho acquisito la cultura aziendale ed ho potuto specializzarmi nel management dell'impresa e contestualmente ho maturato esperienza in Ascom Confcommercio per 12 anni ricoprendo diverse attività sino al ruolo di vice presidente.

Per migliorare la mia conoscenza e professionalità ho accettato di fare esperienza in un gruppo finanziario inglese e, provatane l'efficacia ne ho voluta fare una anche in Svizzera.

Le competenze acquisite mi hanno portato a collaborare con diversi studi di consulenza in qualità di Manager al servizio delle aziende per pianificare crescita aziendali o per risolvere crisi aziendali e riorganizzare gli assetti societari efficientando il controllo di gestione e la finanza d'impresa.

Un iter professionale che mi ha consentito di sviluppare negli anni competenze in vari ambiti, dalla sfera Finanziaria, Amministrativa e Gestionale, alle dinamiche fiscali, passando attraverso esperienze di "start-up", M&A e Turnaround, con un occhio vigile e sempre attento alla prevenzione del rischio d'impresa.

Un percorso arricchito da anni di esperienza nella gestione di Risorse Umane e Finanziarie, nella Contrattualistica, nella gestione dei

rapporti diretti con Clienti e Fornitori, nella gestione delle dinamiche di Gruppo con soci e loro consulenti.

Nel corso degli anni le esperienze aziendali unite alle attitudini personali mi hanno permesso di sviluppare la capacità di anticipare e nel contempo essere un buon risolutore dei problemi ordinari e straordinari delle attività.

Il mio agire è sempre stato caratterizzato da entusiasmo e passione in tutto quello che ho fatto e continuo a fare sia in ambito professionale che extra-professionale, sempre alla ricerca dell'innovazione e della differenziazione come caratteristica vincente.

La passione per la cultura mi ha portato ad iscrivermi all'Ordine dei Giornalisti ed a scrivere articoli di economia pubblicati nella rubrica "La Bussola d'Impresa" edita dalla Gazzetta dell'Emilia ed a collaborare saltuariamente con altre testate.

La stessa passione mi porta a pianificare ed organizzare eventi non profit volti al raggiungimento di obiettivi filantropici legati alla carità ed alla fratellanza anche attraverso club ed associazioni locali.

Mi piace lavorare in squadra, mi piace curare le pubbliche relazioni e, sono convinto che l'unione delle professionalità tra due singoli, non le somma ma, le moltiplica.

Il mio impegno è lavorare sodo con etica, lealtà ed armonia."

Contatto Personale: mvacca@capri.it

Profilo Professionale: <https://www.gazzettadellemilia.it/economia/itemlist/user/981-la-bussola-soluzioni-d-impresa.html>



CHAMPAGNE

Bologna conquista il primato delle bollicine con Champagne Experience

Di Lamberto Colla Parma, 8 ottobre 2025 - Si è conclusa con grande successo a BolognaFiere l'edizione 2025 di *Champagne Experience* (5-6 ottobre 2025), l'evento di riferimento per l'Italia nel mondo delle bollicine francesi.

Organizzata da Excellence SIDI, la manifestazione ha saputo confermare – ed ampliare – la propria portata, grazie a numeri in crescita, partecipazione di alto profilo e una formula capace di unire passione, professionalità e scoperta.

Dopo sette edizioni ospitate a Modena, Champagne Experience ha fatto il grande salto passando a BolognaFiere, nel padiglione 15. La scelta è stata motivata dalla necessità di spazi più ampi, migliori collegamenti logistici (via terra, ferrovie, aeroporto) ed una struttura fieristica capace di rispondere al crescente interesse del pubblico nazionale e internazionale.

Anche nei numeri l'evento ha segnato una forte crescita: oltre **700 etichette** in degustazione, provenienti da circa **145 realtà produttive** – tra grandi Maison e piccoli vigneron. Inoltre, si è registrato un +20% nelle vendite dei biglietti rispetto all'edizione precedente, ad evidenziare un interesse in continua espansione.

Come sempre, non è stato solo il gusto a predominare. Champagne Experience ha offerto un ricco calendario di masterclass con esperti del settore, degustazioni tematiche e momenti di approfondimento sul terroir, i formati, la filosofia produttiva, gli abbinamenti gastronomici. Particolarmente apprezzate le degustazioni "speciali" come I Grandi Formati o Spécial Club, ed esperienze più narrative ed immersive, come la degustazione al buio che hanno dato al pubblico occasioni per conoscere lo Champagne non solo come prodotto ma come cultura.

L'evento ha ribadito l'attenzione verso il settore Ho.Re.Ca., includendo contenuti pensati per ristoratori, alberghi e operatori della ristorazione. L'obiettivo è sempre più chiaramente quello non solo di mostrare etichette, ma di offrire strumenti concreti per valorizzare lo Champagne nei menu, nelle carte dei vini, nei servizi al cliente.

Champagne Experience 2025 segna un punto di svolta: il trasferimento a Bologna sarà probabilmente ricordato come la tappa che ha sancito la maturità dell'evento. Tra spazi funzionali, pubblico qualificato, programma ricco e offerta espositiva ampliata, l'evento ha consolidato la sua reputazione come il più grande momento italiano per gli appassionati di Champagne, sia professionisti che semplici wine-lovers.

Per il futuro, si attendono ulteriori sviluppi in termini di internazionalizzazione, collaborazioni con produttori emergenti, e sempre più proposte che mettano al centro sostenibilità, storytelling ed innovazione nel servizio.





CANTINA

MARZO

Cantine di Marzo: alle radici del Greco di Tufo e delle bollicine d'Irpinia

Terza Tappa del Tour Campano tra Vigne e Cantine

Di Mario Vacca Parma, 9 ottobre 2025 - La nostra terza tappa del viaggio in Campania, in compagnia di Rossana ed Attilio, ci conduce a Tufo, un borgo aggrappato alle colline dell'Irpinia, piccolo ma ricco di storia e paesaggi vitati: la sua identità è fortemente segnata dal suolo tufaceo e sulfureo che dà al territorio il caratteristico profilo minerale e permette la coltura del vitigno Greco, da cui prende il nome la celebre DOCG locale. Qui, tra colline vitate e case in pietra, si respira un'atmosfera sospesa tra storia e tradizioni contadine, il borgo conserva tracce medievali, chiese settecentesche ed una forte memoria contadina che si respira tra le viuzze ed i filari.



L'azienda che abbiamo visitato è Cantine di Marzo, definita storicamente tra le più antiche del territorio e spesso citata come luogo di origine della produzione organizzata del Greco di Tufo. La famiglia di Marzo vanta radici antiche nella zona e — dopo passaggi e modernizzazioni — oggi la conduzione è nelle mani di Ferrante di Somma (discendente da parte della nonna paterna Maria di Marzo Principessa del Colle), che ha dato nuova linfa alla tenuta unendo la tradizione secolare a scelte tecniche attente all'internazionalizzazione.

Ad accoglierci con un'ospitalità raffinata e calorosa è proprio Ferrante, figura di grande cultura storica ed enologica, capace di trasformare una visita in un racconto vivido. Prima ancora di portarci tra i vini della sua Cantina, Ferrante ci narra la storia del borgo: la nascita di Tufo, i segni lasciati nei secoli dal suolo sulfureo e dal lavoro dell'uomo. Soprattutto, ci conduce in un viaggio affascinante sull'origine del nome "Greco", legato a racconti antichi, aneddoti tramandati e studi approfonditi anche con l'aiuto di Antonella Monaco ricercatrice dell'università e grande esperta di commercio medievale del vino e di vitigni, che ha riportato alla luce la memoria storica di un vitigno arrivato da lontano e acclimatatosi perfettamente in Irpinia. Attilio e Ferrante mostrano una tale intesa che, nel raccontare la storia della regione, finiscono per completarsi a vicenda come se avessero studiato insieme.

Le Cantine di Marzo affondano le radici nel 1648, quando Scipione di Marzo, fuggito dalla peste da San Paolo Belsito, si rifugiò a Tufo portando con sé l'uva del vitigno "Greco di Nola". Quel vitigno trovò nel sottosuolo minerale delle colline di Tufo l'habitat ideale, dando origine al Greco di Tufo. Già nel 1648 Scipione avviò la costruzione del Palazzo di famiglia e delle storiche cantine, incorporate nelle mura del borgo. Dal 1827, con la fondazione ufficiale dell'Azienda Agricola da parte di Vitantonio di Marzo, la produzione si strutturò come impresa. Oggi Cantine di Marzo è la cantina più antica della Campania ed una delle più antiche del Sud Italia ancora in attività, tuttora guidata dai discendenti della famiglia.

La storia non è fatta di sole vigne, "la prima data chiave è il 1866" racconta Ferrante "quando Francesco Di Marzo, percorrendo a cavallo queste terre, scorge alcuni pastori intenti a bruciare pietre. Dal fumo riconosce subito l'odore: è zolfo. Intuisce così che la sua terra è ricca di questo minerale e avvia un'attività mineraria destinata a durare per oltre cent'anni, le cui tracce sono ancora visibili poco distante dalla cantina, al Mulino Giardino. "Mulino" perché lì veniva macinato lo zolfo, "Giardino" perché davanti vi era un parco dove i minatori e le loro famiglie potevano riposare.

Accanto al luogo della lavorazione si trovano i vigneti, a ricordare il legame indissolubile fra la terra e il lavoro dell'uomo. Lì, un arco in pietra lavica del Vesuvio — a richiamare le origini vesuviane della famiglia — inquadra il busto di Francesco Di Marzo, lo scopritore. L'arco è affiancato da due ali simmetriche: una destinata ai tecnici e una alla famiglia, poste volutamente sullo stesso livello, a sottolineare il principio di uguaglianza fra chi investe e chi lavora.





CANTINA

MARZO

E infine, una torre ottagonale, a testimonianza della passione di Francesco per l'astronomia e, insieme, della sua appartenenza alla massoneria. L'ottagono, infatti, nella simbologia massonica è emblema di perfezione e di infinito: un richiamo diretto alla visione culturale e spirituale che animava Di Marzo, capace di unire l'impresa alla conoscenza, la materia al pensiero”.

Ferrante ha vissuto e lavorato per molti anni tra Francia, Inghilterra e Russia. Proprio in Francia consegue un master in marketing e commercio del vino, presso l'Ecole Supérieure de Commerce di Dijon, in Borgogna. E' sua l'idea di puntare sulla zonazione del Greco e nel valorizzare le peculiarità del territorio di Tufo, presentando nel 2017 sul mercato tre Cru di Greco di Tufo: Vigna Serrone, Vigna Laure e Vigna Ortale, tutte vinificate ed imbottigliate separatamente.

Il nostro secondo viaggio ci porta nel cuore della cantina vera e propria, scavata interamente nel tufo e disposta su più piani, come un labirinto che custodisce segreti e memorie. Ferrante ci guida attraverso i cunicoli, con il passo di chi conosce ogni pietra e ogni angolo, e ci invita a guardare non solo con gli occhi ma con la curiosità di chi entra in una storia viva.

Qui, tra i corridoi freschi e silenziosi, prende forma un piccolo museo: vecchie attrezzature che raccontano di vendemmie lontane, bottiglie conservate di anno in anno come frammenti di tempo sospeso, fotografie e documenti che restituiscono voci e volti. Colpisce la delicatezza di un libro paga del 1927, testimone dell'impegno di un collaboratore, o la presenza di una pietra di zolfo, a ricordare il lavoro nei campi e i gesti quotidiani che accompagnavano la fatica.

Non mancano le tracce di un passato che dà dignità al presente: le donne, attente e precise, retribuite per misurare e pesare i sacchi, diventano simbolo di una memoria che non vuole svanire. In questo intreccio di oggetti e ricordi, la cantina si rivela non solo luogo di conservazione del vino, ma scrigno di storie, dove ogni cunicolo diventa pagina e ogni passo ci fa sentire parte di un racconto più grande.

Cantine di Marzo propone oggi una gamma che va dal Greco di Tufo classico ad etichette premium passando per le bollicine a base di Greco. L'azienda inizia a produrre spumante già nel 1926 quando il direttore di cantina Fiore Bottiglieri, eroe della prima guerra mondiale, già potestà di Tufo con una forte autonomia, portò la potatura a Guyot in zona e decise di spumantizzare il Greco elevandolo a vino da affiancare agli champagne francesi. Dopo aver cessato la produzione di spumante nel 1964, la famiglia la riprende nel 2000, rilanciando con due nuove etichette “Anni '20” Greco di Tufo D.O.C.G. Spumante Riserva, Metodo Classico Extra Brut e “1930” Spumante Metodo Classico di Greco di Tufo, Millesimato Brut Nature.

“Lo spumante ottenuto da uve Greco di Tufo rappresenta una rarità ed una sfida vinta: è un vino che sa unire intensità aromatica (fiori bianchi, frutta a polpa bianca, note di erbe aromatiche) ad una spiccata mineralità dovuta ai suoli vulcanici e tufacei” racconta Ferrante.

Per quanto concerne i numeri, 21 sono gli ettari di terra vitati per una produzione annua di circa 150 000 bottiglie di cui 3000 di spumante il tutto sotto l'occhio vigile ed attento dell'enologo Vincenzo Mercurio.

Cantine di Marzo ed alcuni suoi vini hanno raccolto riconoscimenti in guide e concorsi, il Greco di Tufo nella sua versione classica ed in alcune riserve compare spesso nelle selezioni dei migliori Greco d'Italia. Nel 2023 Cantine di Marzo aderisce alla Fivi, Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, associazione che garantisce ai consumatori con i propri associati valori di artigianalità, territorialità e sostenibilità. L'azienda cura infatti completamente l'intero ciclo produttivo dei suoi vini dalla coltivazione delle uve, fino all'imbottigliamento ed alla commercializzazione finale.

Lasciamo Tufo con la sensazione di aver toccato un pezzo autentico di storia enologica italiana. Cantine di Marzo non è soltanto la culla del Greco di Tufo, ma un laboratorio vivo in cui tradizione e innovazione si intrecciano grazie alla visione di Ferrante di Somma. La mineralità dei terreni, il rigore in vigna e in cantina, l'audacia nello spumante da Greco — oggi riconosciuto tra i migliori d'Italia — raccontano una storia di resilienza e passione che continua a proiettare questo piccolo borgo irpino in una dimensione internazionale. Per il viaggiatore curioso, il calice di Greco non è solo un vino: è un racconto di pietra, zolfo e cultura che a Tufo diventa esperienza indimenticabile.





SALUTE E AGROALIMENTA

Salmonella spp nell'hamburger di cinghiale. Lo segnala il Ministero della Salute per rischio microbiologico di un lotto a marchio Il Grifone srl



Il Ministero della Salute ha segnalato sul proprio portale dedicato agli "Avvisi di sicurezza e ai Richiami di prodotti alimentari da parte degli operatori", a tutela della salute dei consumatori, il richiamo precauzionale da parte del produttore di un lotto del Grifburger di Cinghiale a marchio del "Il Grifone Srl". Il motivo del richiamo indicato sull'avviso è il rischio microbiologico dovuto alla presenza di Salmonella spp. Il prodotto incriminato è distribuito in pezzi interi da 130 grammi circa ciascuno. Il prodotto richiamato appartiene al lotto numero 140325 con il termine minimo di conservazione del 31/05/2025. Il salame è stato prodotto dall'azienda Il Grifone Srl (marchio di identificazione IT E5Q37) con stabilimento attivo in via Principale 37 loc. Pozzalis a Rive D'Arcano in provincia di Udine. A scopo precauzionale, Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", raccomanda di non consumare l'hamburger di cinghiale con il numero di lotto e la data di scadenza segnalata e restituirla al punto vendita d'acquisto o al Servizio igiene degli alimenti e nutrizione della ASL locale.

[5 OTTOBRE 2025](#)

VML Italy firma il nuovo posizionamento globale di Parmigiano Reggiano con la nuova campagna "Più grande, insieme" (video).

Milano, 9 ottobre 2025. Parmigiano Reggiano lancia il suo nuovo **posizionamento globale con una campagna innovativa, firmata da VML Italy**, per celebrare l'icona dell'eccellenza gastronomica Made in Italy.

La campagna di comunicazione integrata racconta la grandezza di un prodotto che vanta mille anni di storia. Una grandezza aperta a tutti, che permette a chiunque lo voglia di scoprirla, gustarla e diventarne a propria volta Ambassador. Da qui nasce il nuovo pay-off di brand, «**Più grande, insieme**», che racchiude l'essenza di un'esperienza di bontà condivisa.

Il concept di campagna prende vita con lo spot tv diretto dal regista pluripremiato **Reynald Gresset**: un invito a immergersi nella grandezza di Parmigiano Reggiano, che ci accoglie in una moltitudine di occasioni di consumo. Il linguaggio visivo e narrativo proietta nella contemporaneità un prodotto che affonda le proprie radici nella storia, creando un ponte tra passato e presente. Ad accompagnarci in questo viaggio, le note de «**Il Mondo**» di **Jimmy Fontana**, reinterpretata, in collaborazione con Sizzer, dall'artista romano Marco Zitelli, in arte **Wrongonyou**, vincitore del premio della critica Mia Martini a Sanremo Giovani 2021. Gli scatti sono realizzati dal fotografo editoriale **Carmine Romano**.

La campagna è on air **dal 9 ottobre in Italia** a livello nazionale dove sarà visibile su TV, social media, affissioni nelle principali città con diversi contenuti statici e video dedicati; e proseguirà in **Francia e Spagna a fine Ottobre** con lo stesso approccio cross mediale, con obiettivo di aumentare la awareness e la consideration in due mercati chiave per l'internazionalizzazione del business,

La pianificazione media è a cura di Adtelier Group.

«*In un mondo in cui i consumatori cercano un legame sempre più autentico con i brand e i prodotti che amano, abbiamo voluto raccontare come il Parmigiano Reggiano rappresenti il fil rouge che attraversa tante storie diverse, nelle quali ciascuno può riconoscersi. Momenti di vita quotidiana, semplici o straordinari, accomunati da un unico gesto: scegliere e assaporare un formaggio genuino, autentico e buono.*

Questa campagna, che sarà diffusa anche all'estero, segna un'evoluzione nella strategia globale del Consorzio. In una fase storica caratterizzata da un export in costante crescita e da mercati internazionali sempre più centrali, è fondamentale che la comunicazione del Parmigiano Reggiano assuma una dimensione internazionale, parlando al mondo con una voce unica e coerente e valorizzando l'identità culturale e umana che lo rende davvero inimitabile» ha aggiunto **Carmine Forburo**, Head of Marketing del Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Commenta Michele Picci, Group CCO di VML Italy: "Parmigiano Reggiano nasce come qualcosa di grande, ma trova la sua essenza quando si apre, si fa più piccolo e diventa di tutti. Perché la vera grandezza non è nella forma, nel singolo, ma nel sapersi aprire agli altri."

<https://youtu.be/McXOG0unXWQ?si=LNGpdTvjR3x8s8vw>

<iframe width="875" height="492" src="https://www.youtube.com/embed/McXOG0unXWQ" title="Parmigiano Reggiano - Più grande, insieme." frameborder="0" allow="accelerometer; autoplay; clipboard-write; encrypted-media; gyroscope; picture-in-picture; web-share" referrerpolicy="strict-origin-when-cross-origin" allowfullscreen></iframe>





BREVI

Molino Grassi. “Percorso Pasticceria” Panettone: Dolce, Salato e oltre - 20 e 21 ottobre 2025 Pierluigi Sapiente

Il terzo corso della nuova stagione sarà il 20-21 ottobre con Pierluigi Sapiente

Cosa sono “I PERCORSI DEL MOLINO”

....

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](#)

.....

**Percorso Pasticceria
Panettone: Dolce, Salato e oltre con Pierluigi Sapiente
20 e 21 ottobre 2025 Pierluigi Sapiente**

Il corso esplorerà le radici della tradizione pasticceria italiana, analizzando le tecniche classiche e i segreti di un impasto perfetto. Allo stesso tempo, si sperimenteranno nuove combinazioni di sapori e ingredienti, per creare panettoni unici e sorprendenti, sia dolci che salati. Un corso formativo pensato per i professionisti che vogliono elevare la loro maestria nella creazione del panettone.

DESCRIZIONE DEL CORSO

Obiettivo del corso:

Padroneggiare le tecniche fondamentali:

Imparare a gestire il lievito madre e a ottenere una lievitazione ottimale.

Padroneggiare le diverse fasi della lavorazione dell'impasto: impastamento, pirlatura, lievitazione, cottura.

Approfondire gli aspetti teorici:

Comprendere i processi chimici e microbiologici alla base della lievitazione.

Conoscere le proprietà degli ingredienti e le loro interazioni.

Sperimentare con nuovi ingredienti e abbinamenti:

Creare farciture innovative e abbinamenti originali.

Sperimentare con tecniche di cottura diverse.

Sviluppare un approccio creativo:

Inventare nuove ricette e personalizzare il panettone in base alle proprie preferenze.

Presentare il panettone in modo originale e accattivante.

...

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](#)



foto di @acrianlungu



Descrizione Sintesi

	DURATA CORSO 20 e 21 ottobre	2 gg. dalle 9.00 alle 17.00 circa
	COSTO D'ISCRIZIONE	305,00 €
	DOCENTE Pierluigi Sapiente	https://www.molinograssi.it/teacher/pierluigi-sapiente/





CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. RIMBALZO PREZZI IN USA.

Prodotti biosostenibili in difficoltà di approvvigionamento.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Rimbalzo prezzi in USA.

Prodotti biosostenibili in difficoltà di approvvigionamento.

Di Mario Boggini e Virgilio

Milano, 10 ottobre 2025 - Segnalazione del 3 ottobre 2025-

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

Chiusure Chicago del 02.10				
SEMI	nov 1023 (+10,6)	gen 1041,6 (+10,6)	mar 1056,2 (+10)	
FARINA	ott 271,3 (+6,6)	dic 279,3 (+6,7)	gen 283,4 (+6,2)	mar 289,3 (+4,1)
GLIO	ott 49,92 (+0,07)	dic 50,44 (+0,02)	gen 50,82 (+0,05)	mar 51,20 (+0,04)
CORN	dic 421,6 (+5,2)	mar 438 (+5,2)	mag 447 (+5)	
GRANO	dic 514,6 (+5,4)	mar 532,4 (+5)	mag 544,4 (+4,4)	

The parentheses the variations sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per bushel per semi, corn e grano. In dollari per tonnellata cotta per le farine.

Chiusure MATIF del 02.10				
CORN	nov 181,5 (+0,5)	mar 186 (-0,25)	giu 190 (-0,5)	
GRANO	dic 188 (+0,25)	mar 193,5 (+1)	mag 198,5 (+1)	
COLZA	nov 462 (-4)	feb 466,75 (+0,5)	mag 467,5 (+1,25)	

The parentheses the variations sulla seduta precedente in euro per tonnellata.

Il mercato USA ieri sera ha avuto un sussulto rialzista generalizzato, del resto era è su valori bassi. L'immobilismo della Cina che preferisce altre fonti commerciali pesa, ma a fine mese è previsto un incontro tra i due presidenti Trump e Xi Jinping.

Mercato interno si registrano pochi scambi e solo alcune proiezioni sui

futuri con il mais che sul novembre25-marzo26 quota intorno ai 220€ ton partenza porti, e la farina di soya che per il 2026 quota intorno ai 325€ tonnellata per le qualità migliori. Comunque, grani fermi, orzo più teso, mais cedente, ma il mercato è molto diversificato in base alle origini e alle qualità/sanità del prodotto, con differenze inusuali di decine di € la tonnellata: esempio un mais brasiliano a 235€ pta porto, un analogo USA a 258€ partenza porto e il più caro resta l'ucraino. Mentre un mais croato presunto 5 ppb reso Brescia 245€ tonnellata. Capite che con questi valori la confusione sia notevole, e il mais nazionale, che sconta problemi sanitari, è schiacciato sui gradini più bassi dei valori. Cruscami in rialzo, in quanto l'industria molitoria a bianco lavora poco. Fibrosi fermi. Proteici sempre a buon mercato, ma da ieri il comparto soya è maggiormente difeso, stabile la farina di colza, letteralmente invendibile la farina di girasole.

Per il mondo dei **biodigestori**, disponibilità di farinette, spezzati e germe di mais tossinato, buona disponibilità di bucce d'uva esauste deraspate, e di semola umida, discreta disponibilità di matrice misto di cereali da sfridi portuali.

Mentre a causa della situazione **“certificazione delle materie biosostenibili”**, capiamo di giorno in giorno quanto difficile sarà l'approvvigionamento di merci sostenibili dal prossimo futuro e sicuramente con valori commerciali più alti.

Quindi i più attenti meditano sul da farsi...

Indici Internazionali al 3 ottobre 2025

L'indice dei noli b.d.y. è sceso a 1.909 punti, il petrolio wti è sceso a circa 60\$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,17232 ore 08.10

Indicatori del 3 ottobre 2025

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
1.909	1,17232 ore 08.10	60,00 \$/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



SATIRA

La premiata Monti & Fornero

Mentre in questi giorni le principali agenzie di rating (Fitch, S&P Global e Moody's) elogiano l'Italia per i progressi significativi nei conti dello Stato, **La premiata Monti & Fornero** irrompe sulla scena pubblica e cerca di intestarsene i meriti.

In un editoriale del 27 settembre scorso su **Il Corriere della Sera**, l'ex premier si sforza di spiegare quanto gli indicatori economici attuali affondino le loro radici proprio nelle riforme introdotte dal suo governo (2011/13).

Gli fa eco l'ex *Ministra del Lavoro Elsa Fornero*, che in un articolo su **La Stampa** di alcuni giorni fa, difende la sua tanto discussa riforma pensionistica, ed esorta il governo Meloni a non introdurre meccanismi che alterino i criteri restrittivi della sua legge, soprattutto in materia di uscita dal lavoro per anzianità di servizio.

La premiata Monti & Fornero ripete con forza:

- *Il sistema pensionistico non regge*
- *(quindi) gli anziani devono lavorare più a lungo*
- *Il turnover generazionale ha scarsa efficacia sulla disoccupazione giovanile*

Eppure sono numerosi gli studi e i contributi multidisciplinari tra economia del lavoro, sociologia e demografia, che sottolineano l'importante ruolo strategico del turnover generazionale nello sviluppo di un paese. È innegabile infatti che un avveduto ricambio tra lavoratori senior e i giovani, dia dinamismo al mercato del lavoro, soprattutto in presenza di stagnazione dovuta ad alti tassi di invecchiamento.

Non vi è dubbio che la maggiore creatività e flessibilità dei giovani, portatori naturali di nuove prospettive, sommata alla loro capacità di padroneggiare meglio le nuove tecnologie (soprattutto digitali) sia benzina pura nel motore della produttività e dell'innovazione.

Non è difficile capire, inoltre, che eventuali costi per la perdita di *know-how* da parte delle aziende, si possono ridurre attraverso tutoraggi generazionali ben strutturati, mirati non solo a trasferire le competenze tecniche, ma anche etica del lavoro e conoscenze pratiche.

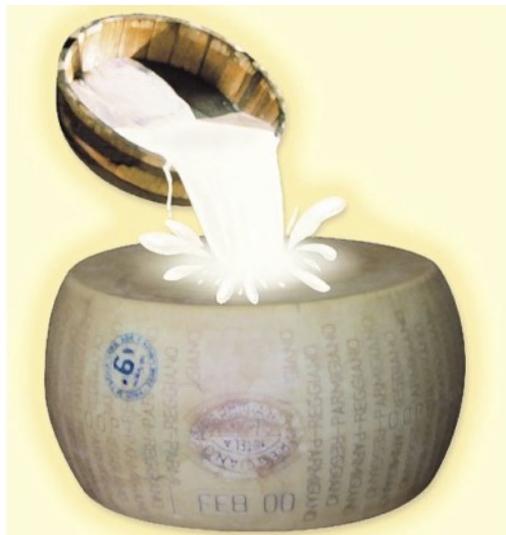
Non ci dimentichiamo infine, che i giovani neo assunti partono sempre con livelli retributivi più bassi rispetto a chi è appena andato in pensione, e ciò abbassa il costo del lavoro per l'azienda, che si ritrova così ad avere profitti aggiuntivi da poter investire in ricerca e sviluppo.

Mmmm... a pensarci bene, i risultati economici di questi giorni hanno proprio **dell'INCREDIBILE**: sono positivi **NONOSTANTE** l'eredità lasciata da **La premiata Monti & Fornero!**"

Gianfranco Colella

Vignettista - Autore di [SatiLeaks](#) 6 ottobre 2025





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.