



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

SOMMARIO

Anno 24° - n° 44 2 NOVEMBRE 2025

1.1 EDITORIALE

"Dolcetto o scherzetto?"

3.1 CEREALI

"Cereali e dintorni". Momento di equilibrio.

4.1 CEREALI

"Cereali e dintorni". Soia in recupero deciso

5.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Cede il latte"

6.1 AGROMECCANICA

Nobili, da Agrilevante a RIVE di Pordenone

8.1 AMICI ANIMALI

Pet News Magazine. I cani più adatti alle famiglie

9.1 ZOOTECNIA FAZI 2025

Il Consorzio Agrario Di Parma A Fazi 2025 Tra Sostenibilità e Performances Aziendali e Benessere Animale

9.1 ALLERTA ALIMENTARE

Burrata e stracciatella richiamate per contaminazione microbiologica non specificata. Scatta l'allarme del ministero della Salute per rischio microbiologico

10.1 VINO MERANO

Eichenstein, l'anima del vino tra cielo e roccia

14.1 I PERCORSI DEL MOLINO

Molino Grassi. "Percorso Pizza" -: perfeziona la tua pizza con Cristian Zaghini 17 e 18 novembre 2025

15.1 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

"Dolcetto o scherzetto?"



Alle volte dagli USA veniamo affascinati da tecnologie stupefacenti, a volte da tradizioni lontane anni luce da noi e Halloween pare essere propria una di queste, alla faccia del politically correct e di woke culture in disarmo.

Di **Lamberto Colla Parma**, 2 novembre 2025 - "Dolcetto o Scherzetto?". Difficile immaginare che in piena maturità di quell'allucinante woke culture che fa del politically correct la summa fede, sia il motto più amato e diffuso di questo fine di ottobre.

Ma come possiamo immaginare che nell'epoca dell'(*) sostitutivo del genere, nell'epoca del l'inclusione e del buonismo estremo si possa lasciare che i bambini crescano nell'educazione del ricatto? Da "Dolcetto o Scherzetto" a "O la Borsa o la Vita" è un attimo.

Una tradizione celtica, fatta propria dagli statunitensi, da alcuni anni è divenuta di moda anche in Italia, in modo avulso e scollegato dalle nostre tradizioni.

Le feste degli Ognissanti sono sempre state all'insegna del "raccolimento" e orientale alle origini della famiglia, ripercorrendo l'albero genealogico e onorando i nostri cari che dall'aldilà ci osservano e proteggono, o almeno vogliamo crederlo profondamente. Un momento di ricordi, piacevoli e dolorosi di un passato che non tornerà ma che potremmo riaffermare per il prossimo futuro, nella speranza che i nostri discendenti possano ricordarsi di noi come noi stiamo facendo ora e i nostri ascendenti facevano a loro volta.

Il legame alle origini della famiglia sono i legami alle nostre tradizioni che infine sono lo specchio del Paese per il quale alcuni, o tanti, hanno dato la vita e altri hanno sacrificato i loro rapporti affettivi espatriando, per donare tempi migliori ai propri familiari che in patria gli hanno tenuto un posticino al caldo. Molti erano partiti per il Belgio, l'Argentina, l'Inghilterra e l'Australia in cerca di fortuna. Alcuni sono tornati avviliti, altri si sono integrati nella nuova patria pur costituendo associazioni di emigranti italiani, altri sono tornati per reinvestire in Italia i risparmi accumulati all'estero.



Tutti, indistintamente, anche a migliaia di chilometri, hanno mantenuto forti i legami alla propria terra e alle tradizioni del paesello d'origine, della regione e della Patria. Tradizioni che di fatto sono stati i fattori di rafforzamento personale per resistere e superare



i problemi quasi insormontabili, a partire dalla lingua.

Forse le inflessioni linguistiche si sono mescolate con la nuova lingua ma quello che mai si è annesso è il piacere dell'appartenenza al Paese d'origine. Un ricordo che rafforza lo spirito, che a sua volta aiuta a superare i frequenti momenti di difficoltà e di solitudine in un paese che li ospita ma non li accoglie completamente, anche perché, senza dover necessariamente responsabilizzare il paese ospitante, è oggettivamente difficoltoso adeguarsi a una cultura diversa dalle nostre origini.

Ed ora non si comprende come quelle tradizioni, che non ci appartengono, abbiano preso il sopravvento e si insinuino e sovrappongano proprio alla festività più intima dell'anno, dove i **cimiteri prendono vita**. Un via vai di persone che corrono con fiori freschi o secchi, con



Con la secolarizzazione la festa è divenuta una grande **operazione commerciale** e un momento in cui si esalta o si provoca paura, si evocano spiriti violenti, la stregoneria, persino il satanismo. In tal modo è **stato capovolto il senso della festa cristiana per esaltare solo spiriti cattivi**.

Ecco perché anche **Papa Francesco** metteva in guardia riguardo questa ricorrenza.

Padre **Francesco Bamonte**, Vicepresidente dell'Associazione Internazionale **Esorcisti**, lo scorso 28 ottobre scriveva che *"Pochi sanno che dal 22 settembre di ogni anno i gruppi e movimenti della neo-stregoneria Wicca e del satanismo iniziano una "quaresima" blasfema che va avanti per quaranta giorni, caratterizzata da azioni e rituali sempre più turpi per giungere al loro culmine nella notte tra il 31 ottobre e il 1° novembre, che essi chiamano la notte di Halloween, ma che per i cattolici di tutto il mondo è invece la bellissima luminosa notte della Festa di Tutti i Santi. A differenza della Festa di Tutti i Santi, Halloween propone temi oscuri quali la violenza omicida, l'irrisione della morte o la sua esaltazione disperante, il macabro, l'orrore, l'occulto, la stregoneria, il demoniaco. I personaggi di Halloween, che ispirano il travestimento di minori e adulti, sono mostri, vampiri, fantasmi, scheletri, licantropi, zombie, streghe, diavoli."* (Per completare la lettura [collegarsi al link](#)).

Una conferma del detto che il **"Denaro è lo sterco del Diavolo"**. ... e Halloween si è infatti introdotta nelle nostre ricorrenze in quota commerciale e strizzando l'occhio al malvagio.



secchielli e spugne, che si incontrano con altri nelle medesime condizioni e si raccontano la storia dei loro cari, che per un attimo sembrano tornare in vita partecipando alla conversazione.

Il cimitero perde la sua austerità e diventa una piazza, meglio di quelle che oggi sono frequentate da baby gang più che da anziani giocatori di briscola o da "nerd" rampanti piuttosto che da "fighetti" in ascesa sociale.

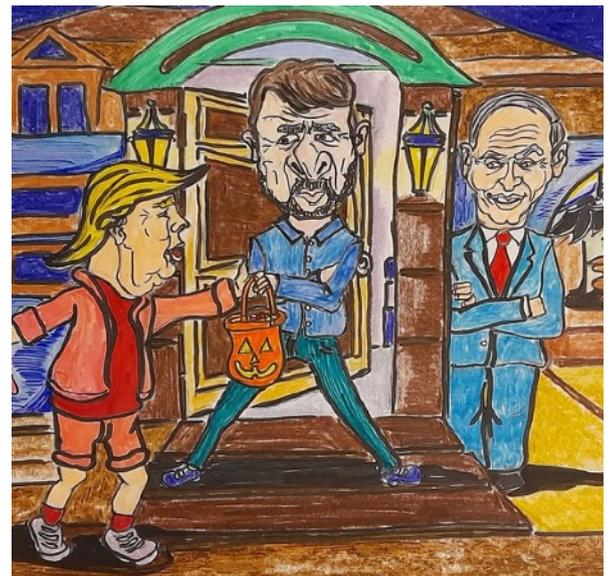
Il cimitero prende la rivincita sociale proprio a cavallo tra ottobre e novembre per tornare al centro del mondo e il fulcro delle famiglie.

Famiglie che, nonostante si voglia cancellare, nella stragrande maggioranza dei casi affonda le radici nel cattolicesimo, ben lontano da queste tradizioni, per così dire celtiche, dove il **paganesimo si è convertito al satanismo**, che tanto presa ha sui nostri giovani.

Già, perché Halloween non appartiene alla tradizione cattolica. Anzi è agli antipodi.

La festa di Halloween mette in contatto la festa di Ognissanti a quella della Commemorazione dei defunti.

Dolcetto o scherzetto?



(Vignetta di Copertina a cura di Romolo Buldrini L'Aquila)

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



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. MOMENTO DI EQUILIBRIO.

Il mercato interno è invece stanco con pochi scambi

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Momento di equilibrio.

Il mercato interno è invece stanco con pochi scambi

Di Mario Boggini e Virgilio Milano,
27 ottobre 2025 - Segnalazione del 16 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 15.10 | | |
|--|------------------|--------------------|
| SENI | nov 2396,4 (0) | gen 1004,2 (0) |
| FARINA | dic 275,9 (-1,5) | gen 275,6 (-1,4) |
| DUO | dic 50,8 (+0,23) | gen 51,14 (-0,23) |
| COEN | dic 438,6 (-1,3) | mar 432,2 (+) |
| GRAND | dic 498,6 (-1,4) | mar 515,6 (-) |
| Tra parentesi le variazioni sulle sedute precedenti in centesimi di dollaro per Bushel per semi, corni e grano, in dollari per tonnellata corta per la farina. | | |
| Chiusure MATIF del 15.10 | | |
| COEN | nov 188,75 (+) | mar 184,75 (-0,25) |
| GRAND | dic 190 (-0,3) | mar 191,25 (-) |
| COLTA | nov 466,5 (+1) | feb 467,75 (+1) |
| Tra parentesi le variazioni sulle sedute precedenti in euro per tonnellata. | | |

Il mercato internazionale da giorni è stabile, come dicono gli analisti va in “laterale. Le quotazioni storicamente sono basse, ma comunque su un fondo di resistenza perché i costi di produzione sono saliti in tutto il mondo. Siamo in un momento di equilibrio.

Mercato interno stanco con pochi scambi, per i cereali i grani si stanno appesantendo, mentre sempre più pesante è il mais che troverà al porto un punto di resistenza sui 220€ pta. Ieri il Brasiliano era già a questi livelli mentre l'ucraino ed usa era a 240€. Il mais nazionale sconta il problema



tossine e ieri il classico 103 veniva scambiato a 225€ franco arrivo Mi-Lo-Bs. Solo l'orzo sembra tenere anche se non ha più quella spinta verso l'alto di due settimane fa. I cruscami sono stabili, i proteici decisamente a buon mercato con le farine di soya scambiate ieri sui porti tra 312- 315€ ton per la proteica, e il 2026 sempre per la proteica di qualità a 328€ per il gennaio dicembre. Girasole proteico arrivo novembre giugno scambiato a 255-260€. Farina di colza a 255 Pta oleifici insomma prezzi bassi! Foraggi e fibrosi stabili, seme di cotone nuovo raccolto si sta appesantendo.

Per le **bioenergie** disponibilità di tutto. Segnalo la possibilità di fare scorta di farina di soya umida dal porto di Ravenna arrivo tra i 130-140€ tonnellata

Indici Internazionali al 16 ottobre 2025

L'indice dei noli b.d.y. è salito a 1.997 punti, il petrolio wti è sceso a circa 58 al barile, il cambio €//\$ gira a 1,16061 ore 8,28

| Indicatori del 16 ottobre 2025 | | |
|--------------------------------|------------------|--------------|
| Noli (*) | €//\$ | Petrolio WTI |
| 1.997 | 1,16061 ore 8,28 | 58,00 \$/bd |

(*) Noli - L'indicatore dei “noli” BDY è un indice dell'andamento dei costi del trasporto marittimo e dei noli delle principali categorie di navi dry bulk cargo, cioè quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI può anche costituire un indicatore del livello di domanda e offerta delle rinfuse secche.

<https://www.andalini.it/it/>
<https://www.gazzettadellemilvia.it/component/banners/click/48>

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.
Officina Commerciale Commodities srl - Milano





CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. SOIA IN RECUPERO DECISO

In attesa dell'incontro tra Donald Trump e il suo omologo cinese.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Soia in recupero deciso

In attesa dell'incontro tra Donald Trump e il suo omologo cinese.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano, 30 ottobre 2025 - Segnalazione del 21 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 - \(per contatti +39 338 6067872\) ...\)](#)

Come già in diverse circostanze abbiamo segnalato, a livello globale non manca nulla, ma la possibile evoluzione dei rapporti Cina

| Chiusure Chicago del 20.10 | | | |
|----------------------------|--------------------|-------------------|------------------|
| SEMI | nov 1031,6 (+12,2) | gen 1050 (+13,2) | mar 1064 (+13,2) |
| FARINA | dic 295 (+0) | gen 298,7 (+4,3) | mar 299,6 (+4,3) |
| GLUC | dic 51,31 (+0,18) | gen 51,67 (+0,15) | mar 52,19 (+0,2) |
| CORN | dic 423,2 (+0,6) | mar 437 (+0,4) | mag 445,2 (+0,2) |
| GRANO | dic 504,6 (+1) | mar 521,4 (+1,2) | mag 533 (+2,2) |

Tra parentesi le variazioni sulle sedute precedenti in centesimali di dollaro per Bushel per semi, corn e grano, in dollari per tonnellata corta per la farina.

| Chiusure MATIF del 20.10 | | | |
|--------------------------|-------------------|-----------------|--------------------|
| CORN | nov 184 (0) | mar 185 (0) | giu 188,25 (0) |
| GRANO | dic 183,5 (+0,75) | mar 191 (+0,25) | mag 195 (0) |
| COLZA | nov 463,75 (+1,5) | feb 465 (+2) | mag 463,75 (+1,25) |

Tra parentesi le variazioni sulle sedute precedenti in euro per tonnellata.

USA sta influenzando il mercato, vi riporto in toto quanto scrive **Pellati Informa**:

“La Cina ha un fabbisogno interno di oltre 120 MMT di semi di soia all'anno, il che la rende strutturalmente dipendente dalle importazioni. Queste provengono quasi esclusivamente da tre Paesi: Stati Uniti, Brasile e Argentina. Il legame tra questi tre produttori e la domanda cinese è uno dei pilastri del mercato agroalimentare mondiale. Per questo, qualsiasi tensione tra Stati Uniti e Cina sulla produzione di soia ha conseguenze immediate e globali.

Trump ha dichiarato di credere possibile un accordo con la Cina che riporterebbe Pechino ad acquistare soia americana. Le sue parole arrivano dopo

la notizia che, per la prima volta dal 2018, la Cina non ha importato nemmeno un chicco di soia dagli USA nel mese di settembre. Un anno fa, nello stesso periodo, ne aveva comprate 1,7 MMT. Quest'anno, invece, le importazioni cinesi provengono quasi tutte da Brasile (10,96 milioni di tonnellate, +29,9%) e Argentina (1,17 milioni di tonnellate, +91,5%). A meno di un grave calo dei raccolti in Sud America, gli USA non riusciranno a recuperare le vendite perse, anche se il mercato ha già scontato questa situazione.

La rivalità tra Cina e Stati Uniti assume un significato particolare per l'Argentina, dopo che Trump ha promesso di “fare tutto il necessario per garantire la rielezione di Javier Milei nel 2027”. Questo rende l'allineamento strategico con Washington cruciale per Buenos Aires, nonostante oltre l'80% delle esportazioni agroalimentari argentine siano destinate proprio al mercato cinese. Gli investimenti americani attesi, dopo il sostegno di Trump a Milei, si concentrano su energia, miniere e alta tecnologia, ma non interrompono il legame economico dell'Argentina con la domanda cinese”

Per questa ragione, da giovedì 16 il mercato del comparto soya è entrato decisamente in recupero; pertanto, sul pronto si è passati dai 312/313€ ton ad oltre i 320€ ton e sul '26 da 325 ad oltre i 333€ ton partenza porti.

Per le **bioenergie** disponibilità di tutte le matrici. Si segnala la possibilità di fare scorta di farina di soya umida/bagnata dal porto di Ravenna arrivo a 120€ tonnellata. Potrebbe non essere avventato, a chi ancora fosse nel condizioni, di fare scorta sino a fine anno perché da gennaio assisteremo, con grande probabilità, ad un mercato più caro e difficile per via del D.L. Sostenibilità del 07.08.2024

Indici Internazionali al 21 ottobre 2025

Indicatori del 21 ottobre 2025

| Noli (*) | €/§ | Petrolio WTI |
|----------|---------------------|--------------|
| 2.071 | 1,16231 ore 8,08 | 57,00 \$/bd |

L'indice dei noli b.d.y. è salito a 2.071 punti, il petrolio wti è sceso a circa 57 al barile, il cambio €/§ gira a 1,16231 ore 8,08

(*) Noli - L'indicatore dei “noli” BDY è un indice dell'andamento dei costi del trasporto marittimo e dei noli delle principali categorie di navi dry bulk cargo, cioè quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI può anche costituire un indicatore del livello di domanda e offerta delle rinfuse secche.

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

<https://www.gazzettadellemilia.it/component/banners/click/48>

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.

[Officina Commerciale Commodities srl -](#)



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Cede il latte"

News Lattiero Caseario - n°33 43° e 44° settimana - 27 ottobre 2025

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLIII e XLIV settimana 2025 " _Formaggi stabili_" (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL

Agroalimentare

Lattiero Caseario: "Cede il latte"

News Lattiero Caseario - n°33
43° e 44° settimana
- 27 ottobre 2025

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLIII e XLIV settimana 2025 " _Formaggi stabili_" (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

di Redazione Parma, 27 ottobre 2025 -



20,70 (-) 19,67 21,22 (-)
Latte spot BIO nazionale

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano il mercato rallenta. Alla borsa di Parma il burro zangolato cede ancora



BURRO CENTRIFUGA: 5,62 €/Kg. (=)
BURRO PASTORIZZATO: 3,67 €/Kg. (=)
BURRO ZANGOLATO 3,47 €/Kg. (=)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,64 €/Kg. (=)
MARGARINA settembre 2025: 1,70 – 1,80 €/kg (=)

Borsa di Verona (27/10/2025)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,55– 2,65 €/Kg. (-)

LATTE SPOT – A Milano i listini sono in ridimensionamento, anche a Verona i listini proseguono a cedere. Latte Bio milanese in arretramento

VR (27/10/2025) MI (27/10/2025)
Latte crudo spot nazionale
53,10 54,64 (-) 51,55 53,61 (-)
Latte Intero pastorizzato estero
45,36 47,43 (-) 45,48 47,94 (-)
Latte scremato pastorizzato est. 19,67

62,89 64,44 (-)

In discesa la panna alla borsa veronese e in discesa pure 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

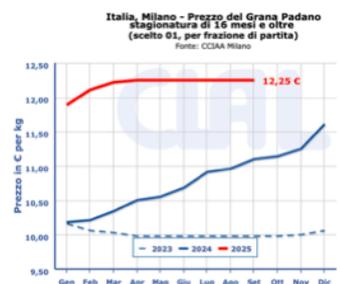
Borsa di Milano (27/10/2025)
BURRO CEE: 5,47 Kg. (=)



Borsa di Parma (24/10/2025) (-)
BURRO ZANGOLATO: 3,07 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 23/10/2025 (-)
BURRO ZANGOLATO: 3,07 – 3,07 €/kg.
Prezzo "a Riferimento" Del Latte: 92,47 Euro/Q.le

GRANA PADANO– Milano (27/10/2025)
– Grana Padano: dopo le consistenti perdite delle settimane precedenti i prezzi si sono stabilizzati.
- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 10,05 – 10,20 €/Kg. (=)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 11,30– 11,60 €/Kg. (=)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 11,85 – 12,05 €/Kg. (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 8,00– 8,05 €/Kg. (=)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 27/10/2025 – A Parma i listini rallentano confermando le precedenti quotazioni. Altrettanto alla borsa milanese.
· PARMA (24/10/2025) MILANO (27/10/2025)

-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 27/10/2025 – A Milano i listini proseguono la discesa.

MILANO (27/10/2025)
-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 11,55– 11,65 €/Kg. (=)
-Pecorino Romano DOP 8 mesi di stagionatura e oltre: 11,90– 11,85 €/Kg. (=)

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

A SEGUIRE I DATI RIPORTATI DAGLI ULTIMI BOLLETTINI UFFICIALI PUBBLICATI



AGRO

MECCANICA

I focus principali dell'attività di R&D della società di Molinella (BO) sono rivolti alla **economicità nel processo** lavorativo e alla **sostenibilità ambientale**, dove i sistemi **IOT** ed **Electrostatic** by Nobili non temono il confronto con alcuno, per arrivare infine ma non da ultimo al diserbo meccanico del vigneto, che rappresenta il miglior "ritorno al futuro" in campo agricolo.

Rassegna Internazionale di Viticoltura ed Enologia

NOBILI sarà presente alla prossima edizione di **RIVE** a Pordenone dal 5 al 7 novembre 2025 - .

Padiglione 5, Stand 5.09.

Link

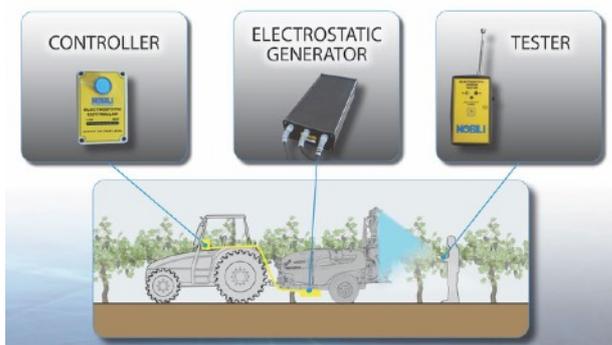
<https://www.exporive.com>

(Nobili.com)

www.gazzettadellemlia.it e www.cibusonline.net

Link Utili

<https://www.gazzettadellemlia.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->



Prima
Before

Dopo
After

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

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

Video intervista R&D Nobili: https://youtu.be/2m_QSvZRH0w



AMICI

Pet News Magazine. I cani più adatti alle famiglie

ROMA (ITALPRESS) 27/10/2025, 15:00:00- In questo numero di PetNews Magazine, prodotto dall'Italpress in collaborazione con Canale Europa Tv: - Petauro dello zucchero, ecco perché viene chiamato scoiattolo volante - Femmine dominanti tra i gorilla di montagna - Golden retriever, Labrador e Beagle i più adatti a famiglie e bambini mgg/azn

azn

```
<style type="text/css">.resp-container {position: relative;overflow: hidden;padding-top: 56.25%;}.resp-iframe {position: absolute;top: 0;left: 0;width: 100%;height: 100%;border: 0;}</style><div class="resp-container"><iframe class="resp-iframe" src="https://video.italpress.com/player/jPjR" frameborder="0" allowfullscreen></iframe></div>
```

<https://youtu.be/YjDAWtc0rSs>

<https://video.italpress.com/home/videocategory/g5Y>

<https://www.gazzettadellemlia.it/component/banners/click/123>

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

PetNews Magazine - 27/10/2025





Brevi

Il Consorzio Agrario Di Parma A Fazi 2025 Tra Sostenibilità e Performances Aziendali e Benessere Animale



Lo stand del **Consorzio Agrario di Parma** a **FAZI 2025** a Montichiari, in occasione della kermesse più importante del settore zootecnico a livello nazionale, ha visto numerose presenze di allevatori e addetti ai lavori interessati non solo alla conoscenza della realtà consortile parmense e alla sua storia, ma alla tecnologia innovativa che il CAP, insieme al partner tecnico Pellon, ha presentato nel bresciano con il modello di tecnologia applicata alla alimentazione sostenibile delle vacche. L'alimentazione della mandria infatti rappresenta un elemento essenziale in stalla e l'avanzato sistema FeedLine e Pro consente una maggiore sostenibilità economica dell'impresa, un incremento concreto del benessere animale e una certificata qualità del latte. Oltre al presidente **Giorgio Grenzi** e al direttore generale **Roberto Maddè** lo staff del CAP ha partecipato attivamente all'ottima riuscita dell'evento.



Burrata e stracciatella richiamate per contaminazione microbiologica non specificata. Scatta l'allarme del ministero della Salute per rischio microbiologico

Non si placa l'allarme dei richiami per rischio microbiologico in Italia. Il ministero della Salute, ai fini della tutela del consumatore, attraverso il suo portale dedicato agli "Avvisi di sicurezza e ai Richiami di prodotti alimentari da parte degli operatori", ha segnalato con nota del 24/10/2025 ma pubblicata solo oggi 31/10/2025 con un ritardo inaccettabile di sette giorni, il richiamo Burrata e stracciatella richiamate per contaminazione microbiologica non specificata. I prodotti interessati sono:

- Burrata d'Aviano, in confezioni da 300 grammi e 125 grammi, appartenenti ai lotti 1214 con la data di scadenza 03/11/2025, e 1196 con la data di scadenza 01/11/2025;
- Burrata d'Aviano affumicata, in confezioni da 125 grammi, appartenenti ai lotti 1214 con la data di scadenza 03/11/2025, e 1196 con la data di scadenza 01/11/2025;
- Stracciatella, in confezioni da 250 grammi e 500 grammi, appartenenti ai lotti 1214 con la data di scadenza 03/11/2025, e 1196 con la data di scadenza 01/11/2025.

L'azienda Casearia del Ben Srl. (IT X8634 CE) con stabilimento di produzione attivo a Porcia, in provincia di Pordenone, in via Maestri del Lavoro n° 29, ha prodotto la burrata e la stracciatella richiamata. In via cautelativa, Giovanni D'Agata, presidente dello "[Sportello dei Diritti](#)", raccomanda alle persone in possesso del prodotto con il numero di lotto indicato di non consumarlo e restituirlo al punto vendita d'acquisto.



VINO MERANO

Eichenstein, l'anima del vino tra cielo e roccia



Di **Mario Vacca** Merano, 27 ottobre 2025 - La strada che porta alla cantina **Eichenstein** è una promessa. Si arrampica dolcemente tra boschi e distese di verde, fino a 550 metri di altitudine, dove il silenzio della natura diventa quasi una musica.

È una mattina limpida, ho fermato l'auto per respirare l'aria che profuma di resina ed ho colto il momento per scendere e scattare qualche foto. Giunto sul luogo dell'appuntamento o meglio, al cancello della tenuta mi accoglie **Martin Pollinger**, sorriso aperto e mano decisa, come chi sa cosa vuole dalla vita e dal suo lavoro.

Camminiamo insieme verso l'azienda. Il sentiero è breve ma intenso: da un lato la vista su Merano, dall'altro la collina viva, piena di energia. Martin mi racconta della sua esperienza – una formazione a Geisenheim, esperienze in alcune delle migliori cantine dell'Alto Adige e della Toscana (Cantina di Bolzano e Poggio al Tesoro a Bolgheri), poi in Austria e in Nuova Zelanda, da

Triebaumer e Quartz Reef. Una carriera già piena di tappe importanti, nonostante la giovane età. Mi colpisce la sua determinazione calma: ha le idee chiare, sa “cosa tirar fuori dalle uve” e, soprattutto, come farlo.

Martin viene da una famiglia di agricoltori di Malles, gente abituata alla terra, al ritmo delle stagioni e alla concretezza delle mani che lavorano. La sua storia personale è intrecciata con quella di **Josef Waldner**, il titolare della cantina e del **Romantik Hotel Oberwirt** di Marlengo. Josef è una figura autentica, sorridente, profondamente legata alla sua terra: un imprenditore che ha saputo costruire il successo senza mai perdere la semplicità.

“La qualità vera”, mi dice Martin, “nasce dal rispetto – per le persone, per la natura, per ciò che si è”.



La tenuta Eichenstein nasce come un atto d'amore, da una passione profonda per il territorio e dalla volontà di trasformare un sogno in architettura, in vigneto, in vino.

Per anni, le uve raccolte nei terreni di proprietà venivano conferite alla Cantina di Merano. Poi la decisione di fare il grande passo: produrre in proprio. All'inizio con il supporto dell'amico Hartmann Donà, poi, completati i lavori, tutto nella nuova cantina – una struttura splendida, scavata nel porfido, moderna e funzionale, concepita per poter essere gestita anche da una sola persona.

Oggi la tenuta conta quasi sei ettari e una produzione di circa 40.000 bottiglie distribuite su nove etichette.

Il 60-70% dei vini è bianco, il 10% rosato e il restante 20% rosso.

Una parte importante delle bottiglie viene servita all'Oberwirt, ma Eichenstein esporta anche in Germania, Austria, Svizzera, Francia, Olanda (da due anni) e, più di recente, negli Stati Uniti. L'obiettivo di Martin e Josef, però, è chiaro: aprirsi con decisione anche al mercato italiano.

I nomi dei vini Eichenstein non sono casuali. Raccontano persone, rose, cavalli. Sono piccoli omaggi al mondo affettivo e simbolico della tenuta.



- **Gloria Dei** – una cuvée raffinata di Sauvignon Blanc, Pinot Bianco e Riesling, che deve il nome a una rosa premiata a livello internazionale.
- **Marie Sophie** – Chardonnay classico, pieno e rotondo, dal profumo maturo e dal finale caldo.
- **Knott** – Sauvignon Blanc dal vigneto di Marlengo, minerale e vibrante, con note di pompelmo e frutto della passione.
- **Athos** – Riesling elegante, con sentori di pesca e albicocca, fresco e



VINO

MERANO

minerale.



- **Stein** – Sauvignon Blanc intenso, salino, figlio delle rocce da cui prende vita.
- **Seppelaia** – Chardonnay Riserva, la quintessenza di Eichenstein: fermentato in legno e affinato in barrique, ricorda miele e fiori bianchi.
- **Rosé Carina** – Schiava in purezza, leggera, profumata, perfetta per le sere d'estate.
- **Amantus** – Pinot Nero di vendemmia tardiva, fresco, elegante, dal carattere pieno e persistente.
- **Baccara** – Merlot e Cabernet Franc in stile Bordeaux, armonioso e lungo, dedicato ancora una volta a una rosa.

Martin mi accompagna tra le botti. Mi racconta che qui non si usano pesticidi, solo prodotti organici – “il terreno deve restare vivo” – e che persino il letame proviene da Avelengo.

L'imbottigliatrice viene noleggiata da un'azienda di

Rovereto: “In un giorno facciamo 2.500 bottiglie”, mi dice con naturalezza.

Ogni gesto è ponderato, ogni scelta ha una ragione.

Mi parla a lungo di cambiamento climatico: “Non possiamo fermarlo, ma possiamo imparare ad ascoltarlo. A capire cosa ci chiede la vite”.

Nel suo sguardo c'è l'orgoglio di chi sperimenta, mescolando uve e legni, alternando botti da 500, 320, 225 litri e piccole barrique con tostature diverse.

Per lui, il vino deve fermentare in legno: “È lì che prende forma, che respira, che si racconta”.

La degustazione è l'ultimo passo, il più intimo. Nella sala vetrata, la valle si apre davanti a noi come un quadro.

Il profumo del vino si fonde con la luce del pomeriggio che filtra tra le montagne.

Assaggio i vini uno dopo l'altro, ognuno con la sua voce, il suo ritmo.

Penso che la grande forza delle piccole aziende come questa sta proprio nella fedeltà al luogo: qui ogni vite cresce sempre nello stesso terreno, ogni bottiglia porta con sé l'impronta unica di un paesaggio, di una mano, di un'anima.

L'apoteosi di questa visita sarebbe stata quella di restare ancora, a parlare dei vini fino a sera, e poi sedersi a cena aprendo un Seppelaia, lasciando che la conversazione scorresse leggera come un ruscello, per poi chiudere con uno dei rossi, densi e pieni di vita.

Ma il bello dei luoghi come Eichenstein è proprio questo: che quando li lasci, senti di portare via qualcosa di più di un vino.

Porti via una sensazione di equilibrio, di autenticità, di verità.

Un piccolo frammento di Alto Adige che profuma di pietra, di bosco e di futuro.





VINO

MERANO



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.

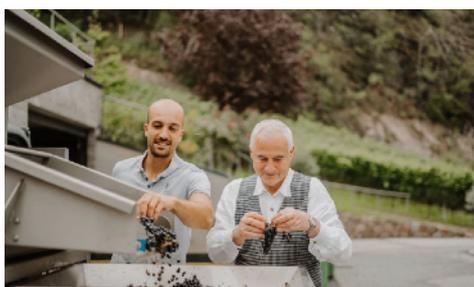
La stessa passione mi porta a pianificare ed organizzare eventi non profit volti al raggiungimento di obiettivi filantropici legati alla carità ed alla fratellanza anche attraverso club ed associazioni locali.

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.gazzettadell'emilia.it/economia/itemlist/user/981-la-bussola-soluzioni-d-impresa.html>





BREVI

Molino Grassi. “Percorso Pizza” - Errori comuni e soluzioni: perfeziona la tua pizza con Cristian Zaghini 17 e 18 novembre 2025

Il quarto corso della nuova stagione sarà il 17-18 novembre con Cristian Zaghini

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 Pizza

Errori comuni e soluzioni: perfeziona la tua pizza con [Cristian Zaghini](#)
17 e 18 novembre 2025

Questo corso per pizzaioli è progettato per aiutarti a superare le sfide più comuni in pizzeria. Esploreremo le cause dei problemi più frequenti, come l'impasto che non lievita correttamente, la pizza bruciata o cruda al centro, e la difficoltà nel trovare l'equilibrio giusto tra gli ingredienti. Imparerai a riconoscere i segnali di allarme, a effettuare le giuste diagnosi e a mettere in atto le soluzioni più efficaci. Grazie a questo corso, potrai migliorare significativamente la qualità delle tue pizze e la soddisfazione dei tuoi clienti.

DESCRIZIONE DEL CORSO

Argomentazione durante il corso:

- Risoluzione dei problemi comuni: Il corso si concentra sui problemi più frequenti che un pizzaiolo può incontrare, fornendo soluzioni pratiche e immediate.
- Approccio: Tramite esempi teorici e pratici comprenderai a fondo le cause dei problemi e acquisirai le competenze necessarie per risolverli.
- Miglioramento della qualità: Imparerai a riconoscere i segnali di allarme e a effettuare le giuste diagnosi, potrai migliorare significativamente la qualità delle tue pizze.
- Soddisfazione del cliente: Pizze di alta qualità significano clienti soddisfatti e un aumento della fidelizzazione.

Cosa imparerai:

- Cottura ottimale: Scoprirai come ottenere una cottura uniforme e croccante, evitando bruciature o centri crudi.
- Equilibrio degli ingredienti: Imparerai a bilanciare sapori e consistenze per creare pizze uniche e deliziose.
- Diagnosi e soluzioni: Sarai in grado di riconoscere i segnali di allarme e di mettere in atto le soluzioni più efficaci per ogni problema.

...

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](#)



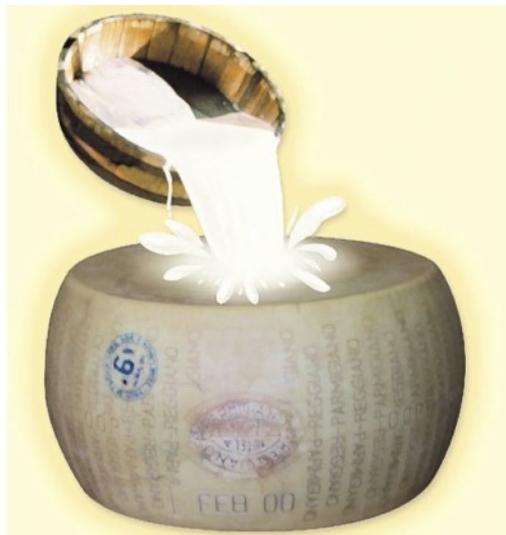
foto di @acrianlungu



Descrizione Sintesi

| | | |
|---|---|---|
|  | DURATA CORSO 17 - 18 novembre | 2 gg. dalle 9.30 alle 17.00 circa |
|  | COSTO D'ISCRIZIONE | 366,00 € |
|  | DOCENTE Cristian Zaghini | https://www.molino-grassi.it/teacher/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.