



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

SOMMARIO

Anno 24° - n° 45 9 NOVEMBRE 2025

1.1 EDITORIALE

Un mussulmano a New York...Elly: "Abbiamo vinto!"

3.1 CEREALI

"Cereali e dintorni". Attenuata la minaccia dei dazi ma...

4.1 CEREALI

"Cereali e dintorni". Farina di soia in ripresa

5.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Diffusa stabilità"

6.1 AGROMECCANICA

RIVE di Pordenone, numeri in crescita

8.1 MERANO WINE FESTIVAL 2025

Wine & Food Creators, conto alla rovescia per il Merano Wine Festival

10.1 FIVI VINO

Enrico Brizzi "Vignaiolo Come Noi".

12.1 VINO

Il vino online tira il freno: il commercio elettronico rallenta e l'operazione Tannico-Valap diventa un segnale

13.1 I PERCORSI DEL MOLINO

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

14.1 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

Un Mussulmano a New York...Elly: "Abbiamo vinto!"



Un, due e tre. Il Re è nudo o quasi. Tre batoste in un solo giorno, anche se a far "bruciare" maggiormente è l'ascesa di un giovane, quasi sconosciuto, 34enne nato in Uganda da facoltosa madre Indiana. Il simbolo perfetto per far ringalluzzire i nostri DEM, sempre pronti a gioire delle vittorie a loro negate in patria.

Di **Lamberto Colla** Parma, 9 novembre 2025 - "Dolcetto o Scherzetto?". Scherzetto ha risposto il "fatto" malefico. Mussulmano e nemmeno "Born in the USA" ha conquistato il trono della Grande Mela. Per il nuovo sindaco, **Zohran Mamdani**, stando all'analisi dei flussi elettorali, ha votato il 75% degli elettori sotto i 30 anni, il 90% della piccola comunità musulmana ma anche una buona percentuale della comunità ebraica. Stravince a Brooklyn, Manhattan e nel Bronx.

Una mobilitazione che difficilmente può considerarsi spontanea ma ben orchestrata e preparata da tempo e con una quantità di finanza impressionante, vista l'affluenza da record. Già perché per trovare una affluenza analoga occorre tornare al 1960.

Se un tale risultato fosse stato registrato in un paese dell'UE, portando al più alto scranno un "avversario" del movimento globalità, subito si sarebbe dato la responsabilità a interferenze russe e proceduto a annullare le elezioni.

Qui a New York invece ha vinto l'anti Trump per eccellenza, quello che ha avuto la benedizione anche di Obama che mai vorrebbe spartire il Nobel per La Pace con il "Ciuffone Biondo" che ancora è ben lontano dal raggiungere il record di 7 guerre all'attivo durante il mandato presidenziale.



La vittoria di Mamdani è stata cementata dal voto giovanile: circa i tre quarti degli elettori al di sotto dei 30 anni hanno espresso la loro preferenza per il giovane Zohran, molti dei quali per la prima volta in un'elezione a sindaco. Questo dato sottolinea una forte identificazione tra le nuove generazioni e l'identità di socialista democratico, una categoria politica che, tra i giovani, rappresenta quasi



quattro elettori su dieci.

Ha fatto breccia nei cuori giovanili l'indirizzo incentrato su accessibilità economica e giustizia sociale.

Concludendo questa sintetica analisi dei flussi elettorali si evince che la sua vittoria è stata cementata dal voto giovanile: circa i tre quarti degli elettori di New York City al di sotto dei 30 anni hanno espresso la loro preferenza per Mamdani, molti dei quali per la prima volta in un'elezione a sindaco. Questo dato sottolinea una forte identificazione tra le nuove generazioni e l'identità di socialista democratico, una categoria politica che, tra i giovani, rappresenta quasi quattro elettori su dieci.



In conclusione i dati confermano che la vittoria di Mamdani è stata il frutto di una coalizione multiculturale di base, guidata dai giovani e dagli elettori di sinistra radicale, un **rifiuto dell'establishment democratico** e un forte mandato per attuare le sue politiche di **rimborso fiscale aggressivo e di sostegno sociale**.

In Virginia, Abigail Spanberger ha sconfitto la vicegovernatrice repubblicana Winsome Earle-Sears con il 57,4% dei voti. Spanberger, 46 anni, ex agente della Central Intelligence Agency ed ex membro del Congresso, diventa la prima donna a governare la Virginia.

In New Jersey, la deputata Mikie Sherrill ha battuto il repubblicano Jack Ciattarelli con il 56,2% dei voti. Sherrill, 53 anni, ex pilota di elicotteri della Marina ed ex procuratrice federale, diventerà la 57esima governatrice del New Jersey e la seconda donna a guidare lo Stato.

Entrambe le signore, hanno vinto impostando una campagna contro Donald Trump e spingendo su nervi scoperti nei due Stati.

In **Virginia** ha fatto breccia il tema sui tagli ai lavoratori federali, un tema particolarmente sentito in uno Stato che ospita circa 320.000 dipendenti federali e centinaia di migliaia di appaltatori.



Nel **New Jersey** invece a catalizzare i voti anti Tycoon sono stati la promessa di riduzione dei costi dell'elettricità, che quest'estate sono aumentati del 22%, e il divieto di cellulari nelle scuole ma soprattutto il legame tra l'avversario Repubblicano Jack Ciattarelli e il presidente Trump.

Insomma, il grido universale che giunge dagli States è: **"Trump si può Battere"**.

E' la sintesi della politica moderna, basata sul "nemico" invece che sui programmi.

Le campagne elettorali sono organizzate come si organizza il tifo sportivo. L'importante è tenere vivo l'odio sul nemico invece che catalizzare l'attenzione sui programmi e sulle modalità e risorse per attuarli.

Ma il paradosso lo vediamo in Italia, dove a esultare per la vittoria sono stati i nostri DEM, sicuri che la vittoria statunitense sia una vittoria di tutti i democratici italiani compresi e per la proprietà transitoria la **"Meloni" si può battere**.

E in effetti una analogia tra Mamdani e la Schlein c'è: entrambi sono posizionati su una sinistra radicale, hanno origini diverse dal Paese che governeranno.

"Splendida vittoria di Zohran Mamdani a New York! Con un messaggio chiaro contro il caro vita: per una città che tutte e tutti si possano permettere. Ha vinto con una campagna collettiva di centomila volontari contro i milionari che finanziavano i suoi avversari e una pesante campagna denigratoria guidata dallo stesso Trump. La sinistra torna a vincere con parole e programmi chiari su stipendi dignitosi, sanità davvero universale, sul diritto alla casa, sui trasporti e i nidi gratis per chi non ce la fa". Così si è espressa la segretaria del PD Elly Schlein, fiera della vittoria come se fosse lei l'artefice. "La politica della speranza - prosegue la Elly - vince sulla politica della paura che individua solo nemici e capri espiatori. Vincono anche le candidate democratiche Mikie Sherrill in New Jersey e Alice Spanberger in Virginia, vince il referendum del governatore democratico Newsom in California. Un bel risveglio negli Usa!".

Un risveglio che non sembra abbia influenzato l'Italia, dove la coalizione Campo Largo" non riesce a scardinare il centrodestra nonostante gli aiuti di certe procure e gli errori dei meloniani.

Fare un po' di autocritica non potrebbe essere conveniente?

Intanto lasciamo che godano delle vittorie realizzate oltre oceano, per rinfrescare il piacere delle vittorie nelle regioni rosse per eccellenza, Toscana e Emilia Romagna in primis.

Due regioni così fortificate che non val nemmeno la pena candidare dei fuoriclasse.

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

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

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



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. ATTENUATA LA MINACCIA DEI DAZI MA...

... rischio EUDR ancora presente.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Attenuata la minaccia dei dazi ma...

... rischio EUDR ancora presente.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano,

4 novembre 2025 - Segnalazione del 27 ottobre 2025-

Il mercato ha immediatamente reagito con una impennata dei prezzi.

Ma il peggio è un'altra cosa: l'EUDR, ennesima gabbella Europea che rischia di creare una situazione mercantile inedita in quanto gli stati produttori del Sud America dato l'impegno che comporta allinearsi alla EUDR potrebbero scegliere di vendere prima ad altri paesi e poi alla vecchia Europa, oppure la merce la si dovrà pagare ben più cara in origine per poi essere tassata di nuovo in Europa!

Questa vicenda anche se riguarda il 2026 trascina e coinvolge il mercato del pronto, cioè il caricabile e il breve-medio periodo. Il 2026 si presenta con nubi grigie all'orizzonte!

Anche se di merce non ne manca la BUROCRAZIA ANDRA' PAGATA e l'EUDR non coinvolge solo la soya, ma molte altre materie prime in varie categorie quali: Soia: inclusi anche i prodotti derivati. Carne bovina: e tutti i prodotti derivati, come il cuoio e pelli. Olio di palma: inclusi i prodotti alimentari derivati. Legno: compresi mobili, carta, pasta di legno e loro derivati. Cacao: e il suo derivato principe, il cioccolato. Caffè: compresi i derivati. Gomma naturale: e tutti i prodotti che la contengono.

Per le **bioenergie** disponibilità di tutto. Ma chi è nelle condizioni di fare scorte entro fine anno attenua le difficoltà che da gennaio si manifesteranno per i rincari e per via del D.L. Sostenibilità del 07.08.2024.

Morale, anche in questo caso la BUROCRAZIA, solo nazionale sta creando sconvolgi di mercato, così come potrà creare “problemi” la pretesa dei prezzi minimi garantiti alla produzione di alcuni cereali.

Indici Internazionali al 16 ottobre 2025

Indicatori del 27 ottobre 2025

Noli (*)	€/\$/	Petrolio WTI
1.991	1,16232 ore 8,13.	61,50 \$/bd

L'indice dei noli b.d.y. è sceso a 1.991 punti, il petrolio wti è salito a circa 61,50 al barile, il cambio €/\$/\$ gira a 1,16232 ore 8,13.

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

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

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

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39



338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza

Rapporto n.852 “MATERIE PRIME CEREALI E DINTORNI ECONOMICI” anno 14 del 27-10-2025
Chiusure Chicago del 24.10

SEMI	nov 1041,6 (+3)	gen 1060,2 (+1,6)	mar 1077,4 (+1,6)
PARINA	dic 239,1 (+1,8)	gen 239,7 (+2,3)	mar 300,1 (+2,9)
OLD	dic 52,26 (+0,6)	gen 53,64 (+0,58)	mar 53,32 (+0,56)
CORN	dic 423,2 (+4,6)	mar 528 (+0,2)	mag 465,6 (+3,4)
GRANO	dic 532,4 (+4,6)	mar 528 (+0,2)	mag 538,6 (+0)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per Bushel per semi, corn e grano, in dollari per tonnellata corta per la farina.

Chiusure MATIF del 24.10

CORN	nov 183 (+0,25)	mar 184,5 (0)	giu 186,25 (0)
GRANO	dic 196,15 (+0,5)	mar 192,25 (+0,5)	mag 195,75 (+0,75)
COLZA	nov 429,25 (+2,75)	feb 474,25 (+1,25)	mag 472,5 (+2)

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

(... 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) ...)

Ieri pomeriggio ANSA scriveva: “Il segretario al Tesoro statunitense Scott Bessent ha affermato che i colloqui a margine del vertice ASEAN di Kuala Lumpur hanno eliminato la minaccia di dazi del 100% sulle importazioni cinesi da parte di Trump a partire dal 1° novembre. Bessent ha affermato di

Il mercato reagisce logicamente in rialzo: ecco l'andamento di questa mattina

SP500	dic +12,5	gen +17	mar +11,5	COX	dic +0,2	mar +1	mag +0,5
NASDAQ	dic +16,4	gen +22,5	mar +16	GRAND	dic +11,6	mar +15,8	mag +10
DAX	dic +10,10	gen +16,87	mar +12,08				

aspettarsi che la Cina rinvi di un anno l'attuazione del suo regime di licenze per i minerali di terre rare e i magneti, mentre la politica viene riconsiderata.”



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. FARINA DI SOIA IN RIPRESA

Gli accordi USA Cina mettono in fibrillazione i mercati e il 2026 si presenta con potenziali storture.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Farina di soia in ripresa

Gli accordi USA Cina mettono in fibrillazione i mercati e il 2026 si presenta con potenziali storture.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano,
5 novembre 2025 - Segnalazione del 28 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 - \(per contatti +39 338 6067872\) ...\)](#)

tonnellata corta all'inizio di Ottobre'25) e mentre vi scrivo è a quota 302\$ per tonnellata corta, il telematico è ancora in aumento mentre i fondi sono fiduciosi sull'accordo USA-CINA. Tutto poi dipenderà dalla lunghezza dell'accordo e dai tonnelli, visto che per gran parte del 2026 la Cina si è già approvvigionata in Sud America.

Tutti questi fattori tendono ad infiammare gran parte delle commodities quotate sul C.B.O.T e al non avere offerte di quotazioni sul medio lungo termine.

Il nostro mercato nazionale nel 2026, indipendentemente dall' accordo, dovrà affrontare e subire varie storture di mercato tra cui: la più pericolosa ed inquietante la tassa sulla deforestazione E.U.D.R, poi i costi della sostenibilità ambientale DL 07/08/2024, l'ipotesi del prezzo minimo garantito ai produttori di cereali, e l'ipotesi di un grande sindacato che

chiede di abolire le Borse Merci a favore delle CUN (Commissioni Uniche Nazionali)

Quando la politica entra nell'economia e nel mercato non è semplice gestire la situazione che ne consegue...

Indici Internazionali al 27 ottobre

2025

L'indice dei noli b.d.y. è sceso a 1.991 punti, il petrolio wti è salito a circa 61,50 al barile, il cambio €//\$ gira a 1,16232 ore 8,13.

Indicatori del 27 ottobre 2025

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
1.991	1,16232 ore 8,13.	61,50 \$/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.

<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

GRAFICO FAR SOYA SUL Chicago B.O.T DA APRILE 2023 AD OGGI

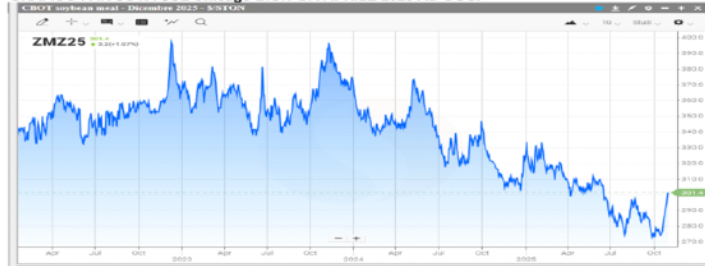
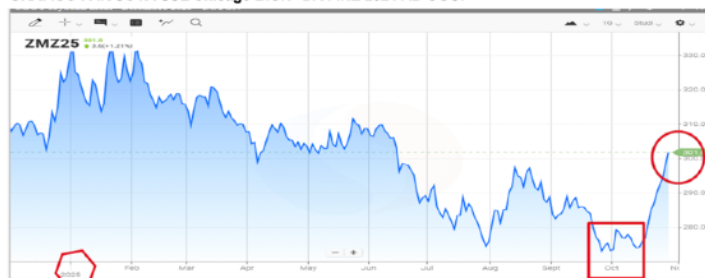


GRAFICO FAR SOYA SUL Chicago B.O.T DA FINE 2024 AD OGGI



Come potete vedere il mercato si è decisamente ripreso dai minimi (265\$ per



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: “Diffusa stabilità”

News Lattiero Caseario - n°34 44° e 45° settimana - 3 novembre 2025

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLIII e XLIV settimana 2025 “_Cede il latte e sale il Parmigiano a Parma._” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL

Agroalimentare

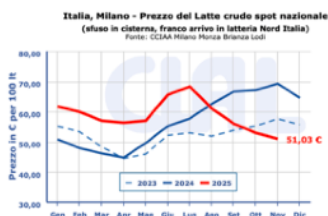
Lattiero Caseario: “Diffusa stabilità”

News Lattiero Caseario - n°34
44° e 45° settimana
- 3 novembre 2025

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLIII e XLIV settimana 2025 “_Cede il latte e sale il Parmigiano a Parma._” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

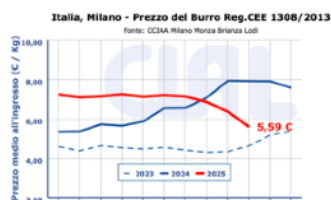
di Redazione Parma, 3 novembre 2025 -

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



62,38 63,92 (-)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano il mercato rallenta. Alla borsa di Parma il burro zangolato è stazionario e pure alla Borsa di Reggio Emilia. 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



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 (31/11/2025)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,55– 2,65 €/Kg. (=)

Borsa di Parma (31/10/2025) (=)



BURRO ZANGOLATO: 3,07 €/Kg.

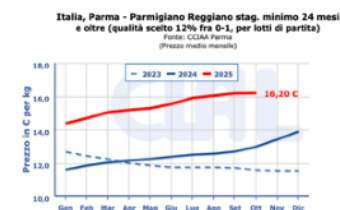
Borsa di Reggio Emilia 27/10/2025 (=)
BURRO ZANGOLATO: 3,07 – 3,07 €/kg.
Prezzo “a Riferimento” Del Latte: 92,47 Euro/Q.le

GRANA PADANO– Milano (31/11/2025) – 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 31/10/2025 – A Parma i listini riprendono a salire. Stazionari alla borsa milanese.
PARMA (31/10/2025) MILANO (31/11/2025)

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 13,65 – 13,85 €/Kg. (+) - 13,65 – 13,80 €/kg (=)
-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 14,20 – 14,55 €/Kg. (+) -
-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 15,25 – 15,70 €/Kg. (+) - 15,55 – 15,60 €/kg (=)
-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 16,15 – 16,40 €/Kg. (+) - 16,25 – 16,60 €/kg (=)
-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 16,55 – 16,90 €/Kg. (+) - 16,95 – 17,35 €/kg (=)



PECORINO ROMANO DOP – Milano 31/11/2025 – A Milano i listini sono stazionari

MILANO (31/11/2025)
-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

MACCHINE

RIVE DI PORDENONE, NUMERI IN CRESCITA

Dal 5 al 7 di novembre, Nobili spa, è stata presente a Pordenone alla rassegna dedicata alla viticoltura padiglione 5, stand 5.09.

Nobili spa



AGROMECCANICA

RIVE di Pordenone, numeri in crescita

Dal 5 al 7 di novembre, Nobili spa, è stata presente a Pordenone alla rassegna dedicata alla viticoltura padiglione 5, stand 5.09.

Di Redazione Molinella, 7 novembre 2025 – È stata inaugurata alla **Fiera di Pordenone** la **quinta edizione di R.I.V.E. – Rassegna Internazionale di Viteicoltura ed Enologia**, il salone biennale dedicato all'intera filiera vitivinicola "dalla vite al vino".

Già dalla prima giornata, RIVE 2025 ha registrato un **incremento del 30% dei visitatori** rispetto all'edizione 2023, confermando il successo di un format che coniuga **esposizione commerciale, incontri tecnici e innovazione**.

Cuore pulsante della manifestazione è **Enotrend**, il programma culturale e scientifico che propone **oltre trenta appuntamenti** tra seminari, workshop e convegni. I temi affrontati spaziano dalla **ricerca**



scientifica alla sostenibilità, fino alle nuove tecnologie applicate alla vigna e alla cantina.

Grande attrattività anche per **Dynamic R.I.V.E.**, l'area dimostrativa dedicata all'**innovazione tecnologica in viticoltura di precisione**, dove i visitatori hanno potuto assistere dal vivo a **prove di robotica e droni** tra i filari di un vigneto ricreato all'esterno del padiglione 6.





AGRO

MECCANICA



Le nuove tendenze in campo vitivinicolo sono state tracciate nel corso del Convegno tecnico a cura di Assoenologi che si è svolto il secondo giorno.

Il mondo del vino sta cambiando. A dimostrarlo il calo dei consumi, i dati dei mercati e il cambiamento negli usi delle nuove generazioni di consumatori. In questo contesto, in cui sempre più spesso ci si chiede perché ciò stia accadendo e come far fronte a questi cambiamenti, i tecnici del vino coordinati da Assoenologi hanno provato a dare una risposta durante il convegno tecnico organizzato nell'ambito di RIVE (Rassegna Internazionale Viticoltura Enologia) alla Fiera di Pordenone, con il coinvolgimento di figure strategiche del mondo dell'enologia e della viticoltura, così come Consorzi e produttori particolarmente attivi sull'argomento.



(immagini della manifestazione a cura dell'[Ente Fiera di Pordenone](#))

Link

<https://youtu.be/ATtBbcrugJU?t=31>

<iframe width="1409" height="793" src="https://www.youtube.com/embed/ATtBbcrugJU" title="Reel day 2" frameborder="0" allow="accelerometer; autoplay; clipboard-write; encrypted-media; gyroscope; picture-in-picture; web-share" referrerpolicy="strict-origin-when-cross-origin" allowfullscreen></iframe>

<https://www.expolive.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->





Vino



Enrico Brizzi “Vignaiolo Come Noi”.

Alla vigilia del 14° mercato dei vini dei Vignaioli Indipendenti, FIVI ha assegnato allo scrittore bolognese il premio giunto alla sua terza edizione. Un riconoscimento a chi «ha deciso di fare il narratore e non ha mai smesso di emozionarsi per il suo mestiere», si legge nella motivazione del Premio istituito dalla FIVI - Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti.

La consegna a Brizzi è avvenuta il 4 novembre a Como, ormai a pochi giorni dal Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti, l'evento FIVI atteso dal 15 al 17 novembre a BolognaFiere.

Como, 5 novembre 2025 - Dopo il musicista e il campione di basket, la terza edizione del Premio “Vignaiolo come noi”, istituito dalla FIVI - Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, va a uno scrittore di talento: **Enrico Brizzi**, originario di Bologna, autore del celeberrimo romanzo “Jack Frusciante è uscito dal gruppo”, uno degli esordi più impattanti

della letteratura italiana del dopoguerra.

Il riconoscimento è nato per premiare ogni anno un uomo o una donna del mondo della cultura, del giornalismo, dello sport, dell'economia o dello spettacolo che, pur non esercitando il mestiere di Vignaiolo, mette al centro del proprio lavoro i valori della qualità, dell'originalità, della professionalità e l'amore per le cose fatte bene, eseguite con passione e cura artigiana. Nel 2023 fu assegnato al cantante, compositore e artista Stefano Belisari, in arte Elio e nel 2024 al cestista della Virtus Pallacanestro Bologna Marco Belinelli, primo italiano a vincere un titolo NBA.

La consegna a Enrico Brizzi del Premio “Vignaiolo come noi”, una splendida targa realizzata dal maestro artigiano trentino Mastro7, avvenuta a Como il 4 novembre presso il Punto d'Affezione Rive Enoteca, rappresenta una nuova tappa di avvicinamento al Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti, che sabato 15 novembre apre il sipario sulla 14ª edizione, in programma a BolognaFiere fino a lunedì 17, con i suoi 1.000 vignaioli pronti ai banchi d'assaggio, per una festa che non ha eguali nel settore.

“Dagli abbracci con la vodka ghiacciata del vecchio Alex, indimenticabile protagonista di “Jack Frusciante è uscito dal gruppo”, ne è passata di acqua, vino e birra, sotto i ponti italiani - si legge nella motivazione del Premio a Brizzi con riferimento al romanzo del 1994, quando ancora era ventenne- Per lo scrittore sono passati anche tanti chilometri, un numero difficilmente misurabile, tra lunghi cammini e avventure in bicicletta, in Italia, in Europa e in altri angoli del mondo. E poi libri, tanti, tra romanzi e racconti di viaggio, guide e biografie, libri illustrati e narrativa per ragazzi. Sempre in movimento, sempre guardando avanti ma con i piedi saldi in ciò che è stato, in un passato che non è un mito stanco ma una storia da conoscere, capire, trasmettere. E dagli abbracci con la vodka si arriva in un attimo al puntalone delle paltadore della Manifattura Tabacchi di Modena (ndr il riferimento è al romanzo “Enzo, storia di un ragazzo” sulla giovinezza di Enzo Ferrari) scorrazzando nel tempo e nello spazio. Nell'anno 2025, i Vignaioli indipendenti italiani sono onorati di attribuire il Premio “Vignaiolo come noi” a Enrico Brizzi, che ha deciso di fare il narratore e non ha mai smesso di emozionarsi per il suo mestiere.

«Abbiamo tutti amato il romanzo di esordio di Brizzi, ma ancora di più abbiamo apprezzato la sua capacità di non rimanere mai fermo nell'appagamento del successo, ma di cercare sempre nuove vie, pur fedele al proprio stile. Anche noi Vignaioli, a modo nostro, cerchiamo di rinnovarci senza perdere la nostra identità. È un onore per noi premiare quest'anno un grande scrittore come Enrico Brizzi, ed è un piacere dare continuità a un Premio che, nato quasi per gioco, speriamo possa essere un modo per fare incontrare mondi diversi e dare un po' di brio alla comunicazione del vino italiano» dice Rita Babini, Vignaiola e Presidente FIVI.

Intanto, a BolognaFiere, il Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti si prepara ad accogliere il pubblico in 40mila metri quadrati di area espositiva su 4 padiglioni, con oltre

1.000 vignaioli provenienti da tutte le regioni italiane, 3 delegazioni di vignaioli europei, in rappresentanza di alcune associazioni nazionali appartenenti a CEVI - Confédération Européenne des Vignerons Indépendants, e 28 olivicoltori soci di FIOI - Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti.

(immagine: Guido Pelizzatti Perego (sx), Vignaiolo in Valtellina, e Camillo Favaro (dx), Vignaiolo in Piemonte e Consigliere nazionale FIVI. Al centro lo scrittore Enrico Brizzi, insignito del Premio “Vignaiolo come noi” 2025 - Ph. Andrea Butti)

BIO DI ENRICO BRIZZI

Enrico Brizzi è nato a Bologna nel 1974. Ha esordito nel 1994 con il bestseller *Jack Frusciante è uscito dal gruppo*, che ha segnato un'intera generazione di lettori, è stato tradotto in ventiquattro Paesi ed è diventato un film. Appassionato di cammino, ha percorso a piedi le grandi vie di pellegrinaggio; questi viaggi hanno ispirato molti libri. Ha pubblicato anche molti romanzi, saggi storici dal taglio narrativo e alcuni volumi sul calcio per adulti e ragazzi. Ha vinto il Premio Bancarella Sport con *In piedi sui pedali* (Mondadori, 2014). Ha pubblicato per HarperCollins *La primavera perfetta* (2021), *Enzo. Il sogno di un ragazzo* (2023) e *Supertondelli* (2025). Il suo ultimo romanzo è *Due* (HarperCollins, 2024), il tanto atteso seguito di *Jack Frusciante è uscito dal gruppo*.

FIVI - Federazione Italiana dei Vignaioli Indipendenti

La Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti (FIVI) è un'organizzazione senza scopo di lucro nata nel 2008. Si propone di promuovere e tutelare la figura, il lavoro, gli interessi e le esigenze tecnico- economiche del Vignaiolo Indipendente italiano, inteso quale soggetto che attua il completo ciclo produttivo del vino, dalla coltivazione delle uve fino all'imbottigliamento e alla commercializzazione del prodotto finale. Attualmente sono 1.800 i produttori associati, da tutte le regioni italiane, per un totale di oltre 18.000 ettari di vigneto. Il marchio FIVI raffigura “Ampelio”, immagine di un Vignaiolo che porta una cesta d'uva sulla testa e la cui ombra prende la forma di una bottiglia. In questa figura è riassunto tutto quello che per la FIVI significa essere Vignaioli, impegnati quotidianamente in un processo che segue l'intera filiera di produzione, operando costantemente per custodire, tutelare e promuovere il territorio di appartenenza.



Vino



Wine & Food Creators, conto alla rovescia per il Merano Wine Festival

Presentato a Roma in casa Coldiretti il programma dell'edizione 2025 del Merano WineFestival a tema "Vision: Wine & Food Creators". L'eccellenza italiana guarda al futuro del gusto tra scienza, cultura del territorio e confronto tra esperti sul domani dell'enogastronomia italiana e internazionale.

Presentata la 34ª edizione di Merano WineFestival, nella Sala delle Statue del Centro Congressi Palazzo Rospigliosi alla presenza del fondatore Helmuth Köcher, del presidente di Coldiretti Ettore Prandini, del Sottosegretario al Ministero dell'Agricoltura, Luigi D'Eramo. Dall'analisi della situazione attuale del comparto vitivinicolo, al rilancio, attraverso la valorizzazione delle eccellenze territoriali: i temi cardine dell'evento che, dal 7

all'11 novembre nelle eleganti sale del Kurhaus di Merano, in Alto Adige, accenderà i riflettori sul Made in Italy enogastronomico. Oltre 1000 cantine presenti, 130 produttori in GourmetArena, nonché showcooking, masterclass e talk. Tra gli eventi principali, le attese premiazioni dei WineHunter Platinum Awards, delle WineHunter Stars e degli Honour Awards. **Novità dell'edizione 2025, l'acquisto in fiera dei vini in degustazione tramite una piattaforma digitale dedicata.**

"Mai come quest'anno il Merano WineFestival vuole essere un **palcoscenico dedicato ai creatori del mondo enogastronomico**, a coloro che con passione e impegno quotidiano danno vita a vini e prodotti unici, autentiche espressioni di cultura e territorio. Nell'antichità, il vino era considerato un ponte tra l'uomo e il divino, simbolo di comunione, arte e filosofia: la più antica forma di cultura mediterranea. **Oggi, come allora, continua a raccontare chi siamo, a custodire la nostra identità e a unire le persone in un linguaggio universale**" esordisce Helmuth Köcher, patron della manifestazione. "La mia visione, e quella del Merano WineFestival, è quella di guardare avanti partendo da queste radici: **preservare la qualità e la tipicità del vino italiano in un clima che cambia, valorizzando la diversità come forza e opportunità**. Il futuro del vino e del cibo passa attraverso la consapevolezza, la sostenibilità e l'innovazione, senza mai dimenticare la storia che li ha resi simboli del nostro Paese. I prodotti enogastronomici italiani, autentici e legati al territorio, diventano **testimonianze viventi della nostra cultura**, ambasciatori di una tradizione che evolve nel tempo. È questa la visione che ispira il Merano WineFestival: un'Italia che continua a essere un "museo vivente" di biodiversità, gusto e bellezza".

"I risultati positivi della vendemmia di quest'anno confermano **la forza e la professionalità dei nostri viticoltori**, ma pongono anche il tema di garantire a questi vini il giusto collocamento sul mercato, valorizzandone appieno l'identità e l'eccellenza" spiega il presidente della Coldiretti Ettore Prandini. "Dinanzi alle criticità legate all'impatto dei dazi Usa sul Vigneto Italia ma anche al calo e ai cambiamenti delle abitudini di consumo, occorre mettere in campo **strumenti efficaci di promozione e sostegno per garantire spazio al nostro vino sui mercati esteri come su quello interno**. Un esempio sono le misure promosse da Ice o i programmi Ocm per la Promozione sui Paesi terzi, ma anche iniziative di comunicazione positiva come il Merano WineFestival. La nostra presenza e attenzione a questa manifestazione vanno proprio a testimonianza di quanto questo sia centrale nelle strategie di Coldiretti".

Collegato in diretta Matteo Zoppas presidente dell'ICE, Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane: «Siamo a disposizione di tutti i produttori per aiutarli a entrare nei mercati esteri, soprattutto in questo periodo di incertezza che sta vivendo il mondo del vino a causa dei dazi. A Merano WineFestival portiamo 24 importatori e operatori da vari Paesi del mondo con l'obiettivo di incontrare i produttori e ottenere uno scambio proficuo tra loro». Ha portato i suoi saluti con un videomessaggio Francesco Lollobrigida, Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste che ha dichiarato "Merano WineFestival è stato il primo evento internazionale che ho visitato da Ministro e ho, sin da subito, apprezzato la capacità di promozione dei vini italiani su mercati esteri. Auguro a questa edizione un grande successo e ringrazio Helmuth Köcher per quello che ha fatto negli anni, nel settore, e che farà negli prossimi anni a venire".

Svelato, infine, il programma delle cinque giornate della manifestazione altoatesina che da 34 anni celebra l'eccellenza tra vino, alta cucina e cultura del territorio, dopo gli interventi istituzionali del Vicepresidente della Provincia Autonoma di Bolzano Marco Galateo, del vicesindaco del Comune di Merano Nerio Zaccaria e del dirigente dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania Luciano D'Aponte, che con Calabria ed Abruzzo è tra le regioni partner di Merano WineFestival 2025. Sono intervenuti anche Marco Sciarrini, in rappresentanza delle commissioni d'assaggio della Guida The WineHunter e Corrado Tononi, che ha parlato della partnership con Banca per il Trentino Alto Adige.

IL PROGRAMMA DEL 34° MERANO WINEFESTIVAL (7-11 NOVEMBRE 2025)

La giornata inaugurale di **venerdì 7 novembre**, dalle 10.00 alle 16.30, sarà dedicata alle espressioni più innovative e sostenibili del panorama enologico contemporaneo, raccolte nel format **TasteTerroir – bio&dynamica**: ben 200 realtà tra vini biologici, biodinamici, naturali, PIWI, orange, in anfora, underwater e, novità di quest'anno, spazio alle referenze no-low. All'interno del Kurhaus, inoltre, il percorso **Cult Oenologist** celebra i 10 migliori enologi italiani selezionati da Helmuth Köcher, mentre l'area ExtraWine è dedicata a partner e sponsor d'eccellenza. In Corso Libertà torna il **FuoriSalone**, palcoscenico diffuso sul quale territori e consorzi si raccontano al pubblico: presenti le regioni Calabria e Abruzzo, il Consorzio del Vulture, lo spazio collettivo di Casa Campania con i consorzi territoriali del Sannio, del Vesuvio, VitiCaserta e Vita Salernum Vites; infine, Falstaff Italia e Banca per il Trentino-Alto Adige, sponsor ufficiale dell'evento. In Piazza della Rena, **venerdì e sabato dalle 10.00 alle 17.00 il Mercato della Terra** a cura di Slow Food Alto Adige. **Da sabato 8 a lunedì 10 novembre, The Festival** rappresenta un autentico itinerario sensoriale tra **300 aziende vitivinicole** nella sezione **Wine Italia**, **50 produttori da 9 Paesi diversi per Wine International**,



Brevi



con una rappresentanza del 40% proveniente dalla Georgia, e ben **250 etichette selezionate nella WineHunter Area** curata dai sommelier FISAR Alto Adige. Tra gli appuntamenti di sabato 8, alle ore 9.00 al Teatro Puccini la **presentazione ufficiale della Guida ViniBuoni d'Italia 2026** a cura del Touring Club Italiano, alle 14.00 la **sciabolata ufficiale d'apertura** della 34ª edizione sul Ponte Lenor. Lunedì 10 alle ore 17.00 all'Hotel Terme Merano la cerimonia del **31° Premio Godio**, riconoscimento alle eccellenze gastronomiche che rende omaggio a chef visionari e appassionati. Infine, **martedì 11 novembre**, chiusura nel segno dello stile e della leggerezza con **Catwalk Champagne&More**, la giornata dedicata all'universo delle bollicine, con più di **120** eccellenze in una raffinata selezione che spazia dallo Champagne, simbolo di eleganza e celebrazione, alle migliori espressioni italiane del metodo classico. Alle 16.30 nella Kursaal, la premiazione della Selezione Nord di **EmergenteSala**, il concorso a cura di Luigi Cremona e Lorenza Vitali che svela i talenti nel campo della ristorazione.

LA NOVITÀ: L'APP PER ACQUISTARE I VINI IN DEGUSTAZIONE AL MERANO WINEFESTIVAL

Merano WineFestival conferma la sua avanguardia tra le manifestazioni enogastronomiche, introducendo per la prima volta la **possibilità di acquistare i vini in degustazione**, grazie alla partnership con la **piattaforma digitale Most**: il visitatore potrà aggiungere al carrello i prodotti semplicemente inquadrando dall'app il codice QR esposto al banco del produttore. A fine giornata, i vini saranno acquistabili con un solo ordine e una sola spedizione.

LE PREMIAZIONI: WINEHUNTER PLATINUM AWARD, HONOUR AWARD E LE 8 WINEHUNTER STARS

Venerdì 7 novembre alle ore 17.00, nel rinnovato Teatro Puccini di Merano, le attesissime cerimonie di premiazione: la consegna dei diplomi dei **WineHunter Award Platinum** alle eccellenze delle categorie Wine, Food, Spirits e Beer della Guida The WineHunter 2025, la **proclamazione dei 10 Cult Oenologist** e i **6 prestigiosi Honour Award alla Conquista, al Territorio, alla Famiglia, all'Innovazione, alla Genialità e alla Creatività**, presentati dal giornalista Andrea Radic, che saranno rispettivamente assegnati a **Braida**, al **Consorzio del Vulture**, alla **famiglia Ceraudo**, a **Vivai Rauscedo**, a **Hans Terzer** e ad **Antichi Poderi Jerzu**. A seguire, l'esclusiva cena di gala durante la quale verranno celebrate le **WineHunter Stars**, 8 personalità di spicco nel mondo enogastronomico, capaci di illuminarlo con la loro passione, dedizione e straordinario impegno: il premio come **miglior Winemaker** andrà al celebre enologo **Franco Bernabei**; nella categoria **miglior Wine Manager** sarà premiato **Sebastien Ferrara**, direttore e capo sommelier del ristorante Enrico Bartolini al Mudec (3 Stelle Michelin); la WineHunter Star nella categoria **Wine Producer** andrà ad **Andrea Bocelli** per aver trasformato l'azienda di famiglia, Bocelli 1831, in un simbolo di eccellenza italiana. Il premio al **miglior Wine & Food Journalist** da quest'anno prevede due categorie: per la **carta stampata** si aggiudica la WineHunter Star la direttrice de *Il Gusto*, **Eleonora Cozzella**, mentre per le **testate online** il premio va ad **Alessandro Regoli**, fondatore e direttore di *WineNews*. Il premio come **miglior Wine Artist** omaggia **Riccardo Schweizer**, artista poliedrico e visionario che ha saputo intrecciare arte e vino nelle iconiche etichette realizzate per Franz Haas; sarà la figlia Barbara Schweizer, custode del suo straordinario lascito creativo, a ritirare il premio sul palco del Kursaal. Infine, la **Food Star di Merano WineFestival 2025** sarà **Antonino Cannavacciuolo**, uno degli chef più celebri e amati d'Italia; la **Communication Star** va a uno dei giornalisti e critici più autorevoli del settore a livello globale, che ha contribuito al riconoscimento e al successo dei vini italiani nel mondo: **James Suckling**.

IL FUTURO DEL VINO PASSA DA MERANO: SUMMIT "RESPIRO E GRIDO DELLA TERRA" E TALK TEMATICI

L'edizione 2025 del Merano WineFestival si ispira al tema "**Vision: Wine&Food Creators**", un omaggio ai produttori come autentici artefici del futuro del gusto. In un mondo in continua trasformazione, il Festival sceglie di celebrare coloro che, con intuizione e coraggio, sanno guardare oltre il presente, costruendo una **nuova idea di vino e di gastronomia fondata su identità territoriale, innovazione e sostenibilità**. Una tematica che sarà approfondita nelle sue molteplici sfaccettature nei panel che compongono il Summit "Respiro e Grido della Terra" e in alcuni talk verticali. Il Summit "**Respiro e Grido della Terra**" si aprirà **venerdì 7 novembre dalle ore 9.00 al Teatro Puccini** con i saluti introduttivi di **Helmuth Köcher** e **Julien Dumercq**, direttore della International Viticulture and Enology Society (IVES), seguiti da quattro **panel scientifici nel campo della viticoltura e dell'enologia** curati da IVES. A seguire, dalle ore 11.00, si parlerà di "**Evoluzioni digitali in cantina**", tra negozi virtuali e agricoltura di precisione, con le esperienze di Riccardo Valletti di Connected Reality e di Alex Terzariol ed Elisabetta Ripamonti di MMDesign. Il summit prosegue sabato 8 dalle 15.30 tema del panel "**Dall'Italia al mondo: Merano WineFestival verso i mercati del futuro**" sarà la capacità dei produttori italiani di aprirsi ai mercati internazionali strategici quali Brasile, Canada, Cina, Georgia e Giappone. A seguire, la proiezione dei film "**Born to celebrate**" e "**Future is our heritage**" diretti da Carlo Guttadauro, che vedono protagonisti rispettivamente Cantina Colterenzio e Cantina Monsumello. Infine, spazio ai **talk** che quest'anno si concentreranno sul **legame tra vino e territorio**: venerdì 7 il Premio Maestri Italiani Ambasciatori del Made in Italy seguito da "**Dal vigneto al territorio: strategie per un enoturismo di qualità**" con Enrica Cotarella, promosso dalla testata Wine Life & Travel, sabato 8 la presentazione del progetto enoturistico Wine2Stay a cura della giornalista tedesca Susanne Wess.

GOURMETARENA: SHOWCOOKING E PRODOTTI ARTIGIANALI IN RIVA AL PASSIRIO

All'interno della GourmetArena, la sezione Culinaria rappresenta l'anima gastronomica del Merano WineFestival, un universo dove l'eccellenza enologica incontra l'arte del cibo. Qui, **dal 7 al 10 novembre si celebra la creatività di 130 produttori artigianali**, insieme agli interpreti più innovativi della cucina italiana contemporanea. Lungo il percorso espositivo, profumi e sapori raccontano storie di territorio, sostenibilità e passione, in un dialogo costante con i vini selezionati da The WineHunter. Al centro, l'area **CampaniaFelix** con un programma di **showcooking**, a cura di MysteryApple, che prevede un parterre di ospiti d'eccezione: Antonio Tubelli, Tiziano Palatucci, Alberto Toè, Carlo Scutiero, Nina Gabuldani, Lino Scarallo, Peppe Aversa, Angelo D'Amico, Umberto De Martino e i ragazzi dell'Istituto Alberghiero "G. Marconi" di Vairano Scalo (CE).



Brevi



LE MASTERCLASS

L'Hotel Terme Merano sarà il luogo di riferimento per le masterclass. Si inizia venerdì 7 novembre con quattro appuntamenti: le annate vintage di alcuni grandi bianchi della Campania, la verticale di Trebbiano Spoletino Prefilossera, il focus sui vini della Costa Toscana a cura del Master of Wine **Andrea Lonardi** e quello sui **vini croati del Quarnaro, Regione europea della Gastronomia 2026**. Le dieci degustazioni di sabato 8 spaziano dall'Alto Adige alla Franciacorta, dall'Oltrepò Pavese alla Sardegna, con l'incursione **in Georgia alle origini del vino**, il focus sull'importanza dei calici con Italesse, la masterclass "Struttura sì... ma con ingegno" di **Luca D'Attoma** e, infine, una degustazione speciale dell'intramontabile Solaria Ionica 1959. Domenica 9, la **verticale dedicata ad Ampelio Bucci**, fuoriclasse del Verdicchio di Jesi recentemente scomparso; il focus sui vini con affinamento underwater; il **confronto tra Georgia e Rauscedo**; il viaggio nell'enologia greca con I Vini del Cuore. Spazio al Veneto con un confronto tra Valpolicella e Soave e il focus sul Valdobbiadene di Adami, per poi

approdare nelle isole con i vini del Carignano del Sulcis e della Costiera Amalfitana. Lunedì 10, infine, le celebrazioni dei 25 anni di Domaines Paul Mas e dei 50 anni della vigna di Anfiteatro della cantina toscana Vecchie Terre di Montefili; l'eleganza alpina del Pinot Nero tra Austria, Svizzera e Alto Adige; e poi Collio, Moldavia, **Vini d'Abbazia** con protagoniste le cantine e le abbazie che dal Medioevo hanno salvaguardato vino e vitigni altrimenti oggi scomparsi; infine, la degustazione dedicata all'**Award Dolcissimo**, a cura di Angelo Carrillo. I biglietti per le masterclass sono acquistabili [online](#).

LA VOCAZIONE INTERNAZIONALE DI MERANO WINEFESTIVAL

Con il **WineHunter Buyers' Club**, ospitato nella Sala Sixtus al primo piano della Forsterbräu, e la **ICE Buyers Area**, allestita presso l'Hotel Terme Merano in collaborazione con l'Agenzia ICE per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, Merano WineFestival consolida la sua vocazione internazionale: **spazi dedicati all'incontro tra produttori e operatori del mercato globale, che rappresentano un ponte tra eleganza, cultura e business**, oltre all'approfondimento dedicato ai **mercati del futuro** all'interno del Summit. Tra questi, non può mancare la Georgia, culla delle radici del vino, che nell'estate 2026 sarà protagonista dell'evento **Merano WineFestival Georgia 2026**, curato dalla WineHunter Ambassador per la Georgia, Tamar Tchitchiboshvili.

I NUMERI DEL 34° MERANO WINEFESTIVAL

5 giornate di festival, 1300 aziende presenti e oltre 2000 vini in degustazione, 250 etichette nella WineHunter Area, oltre 4300 WineHunter Awards, 31 masterclass, 12 showcooking e 9 talk.

DISPONIBILI BIGLIETTI E ACCREDITI PER MERANO WINEFESTIVAL 2025

Sul sito meranowinefestival.vivaticket.it sono aperte le vendite online dei biglietti con la possibilità di acquistare gli ingressi per le singole giornate tra il 7 e l'11 novembre, oppure gli abbonamenti per 2 o 3 giornate della rassegna. Attive anche le procedure di accredito sia per gli [operatori del settore](#) che per la [stampa](#).

MEDIA PARTNER

Andrea Radic, Enoblogger – Emanuele Trono, Euregio Media Group, Just.Saywine - Ilaria Cappuccini, Glance Garda&More, Il Gusto, I Grandi Vini, Il Cucchiario D'Argento, Luca Della Regina, NoellaWines – Noemi Brambilla, Pambianco Wine&Food, The Art of Wine, The WineSetter – Simona Geri, Styleconomy, TrotterWine – Andrea Zigrossi, Vino.TV - Chiara Giannotti, Vinum, Radio NBC, Wine Blog Roll – Francesco Saverio Russo, WineMob – Valentino Pusnava, WineTV, WineNews e Wine Life&Travel. **Radio Italia Anni 60** Official Radio Partner e **Peer.TV** Official TV Partner.

PARTNER TECNICI

Si esprime la più sincera gratitudine a tutti i partner che, con il loro prezioso supporto e la loro collaborazione, hanno reso possibile l'organizzazione di questo evento. Un ringraziamento va all'**Hotel Terme Merano**, all'**Azienda di Soggiorno di Merano**, a **Merano Galoppo** e a **Georgian Wine Association** per la collaborazione. Ringraziamo il nostro sponsor ufficiale **Banca per il Trentino - Alto Adige**, e i partner istituzionali: **Agenzia ICE - Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Regione Abruzzo, Regione Calabria, Regione Campania, Coldiretti, Camera di Commercio di Chieti – Pescara, Camera di Commercio Gran Sasso d'Italia, Camera di Commercio Salerno e Camera di Commercio Caserta**. Un sentito grazie ai partner tecnici, tra cui **Italesse, IP Industrie, Fredd, Arco Spedizioni, I Bibanesi - Da Re, MultiColor, Accessori da Vino, Winterhalter, Acqua Minerale Meranwasser, For Team Srl, Berto's, Le Stampe di Alice e ADV wine**, per il contributo pratico e logistico. Ringraziamo inoltre i partner con cui condividiamo la passione per l'eccellenza: **Connected Reality, ManSpeed, Forst Meran, Fisar Nazionale, Fi.Fa Security, Kerum Merano, URCA – Unione Regionale Cuochi Abruzzesi, Mistery Apple, Sannio Consorzio Tutela Vini, Feamps, Vini Buoni d'Italia, GAL Alto Sagro, GAL Costa dei Trabocchi, GAL Marsica, GAL Terreverdi Teramane, GAL Terre d'Abruzzo, GAL Gran Sasso Velino, GAL Terre Pescaresi, GAL Sinis, Riesling Tage, Slow Food e smstudio**. Rivolgiamo un caloroso ringraziamento al nostro Fashion Partner **Runggaldier Tracht&Tradition e Runggaldier Manufaktur**. Le strutture partner ufficiali: **Aster Hotel, City Hotel Meran, Flora Hotel & Suite, Fayn Garden Retreat Hotel, Flow Apartments, Hotel Adria, Hotel Ansitz Plantischerhof, Hotel Europa Splendid, Hotel Filipinum, Hotel Kolping, Meranerhof Classic Hotel, Hotel Villa Laurus, Hotel Westend, Kränzler, Park Hotel Mignon, Prinz Rudolf Stay Smart, Schenna Resort, Somvita Suites, MiraMonti**, che accolgono i loro ospiti con eleganza e professionalità. Infine, si estende un ringraziamento particolare alle istituzioni **Algund – Lagundo, Emergente Sala, Istituto L. Da Vinci L'Aquila, Istituto F. De Cecco Pescara, Istituto Di Poppa-Rozzi Teramo, Istituto P. Artusi Chianciano, Istituto G. Marconi di Vairano Scalo e Istituto G. Marchitelli di Villa Santa Maria**.



VINO

Il vino online tira il freno: il commercio elettronico rallenta e l'operazione Tannico-Valap diventa un segnale



Di Mario Vacca Parma, 2 novembre 2025 - In Italia le insolvenze aumentano del 35% rispetto al 2024; Secondo l'indagine Allianz Trade ne sono attese ben 35 mila nel 2025, si tratta del terzo anno consecutivo di crescita, dopo il +17% del 2024 e il +9% del 2023; inoltre le previsioni indicano che il numero di insolvenze continuerà a crescere anche nel 2026. I settori più a rischio risultano essere commercio (21%), costruzioni (19%), manifatturiero (16%) ed ospitalità (9%).

In particolare anche il mondo del vino entra nell'ultima parte del 2025 con un certo malumore.

Mentre l'export italiano regge e, in alcuni casi, fa meglio della Francia, sul fronte dell'e-commerce enologico si accendono luci rosse. Le principali piattaforme italiane di vendita online mostrano un calo di ricavi, margini in peggioramento e perdite in aumento. L'operazione **Tannico-Valap**, con la dissoluzione del brand Tannico ed il trasferimento della piattaforma sotto il gruppo francese **Castel Frères**, è diventata il simbolo di un cambio d'epoca.

Il mercato arretra ed i numeri parlano chiaro, il peso delle vendite online nel comparto vinicolo italiano resta marginale – attorno al **2-3% del totale del fatturato nazionale** – e mostra segni di lieve contrazione.

- **Tannico** ha chiuso con circa 64 milioni di euro di fatturato, in calo del -6% rispetto all'anno precedente;
- **Vino.com** si ferma a 27 milioni, in flessione del -22%;
- **Callmewine** scende a circa 14 milioni (-16%);
- **XtraWine** si attesta poco sotto i 10 milioni (-20% circa);
- **Bernabei**, unica eccezione positiva, cresce del +23% nel 2023 con ricavi intorno ai 28,5 milioni di euro, rimanendo l'unica tra i top player in utile.

Il biennio 2024-2025 ha evidenziato le fragilità di un modello di business che, dopo il boom pandemico, non ha saputo consolidarsi. **I costi di logistica e marketing restano elevati**, la domanda digitale si è normalizzata ed il margine operativo si è ridotto drasticamente.

Quasi tutti i principali **pure player** hanno registrato perdite nette in aumento (+15% secondo stime di settore), mentre per sostenere la struttura hanno dovuto ricorrere a nuovi apporti di capitale per circa 19 milioni di euro complessivi.

Neppure **Tannico**, sostenuta da Campari Group e LVMH, è riuscita ad invertire la rotta, chiudendo il 2024 con un fatturato stimato a 60 milioni (-7%) e una redditività in calo.

Il caso Bernabei, invece, dimostra che un modello **ibrido** – che integra canale fisico, digitale e presenza nel settore Horeca – può funzionare. È un'impresa familiare, con una struttura snella, capace di presidiare direttamente le attività e mantenere una linea manageriale corta.

In questo contesto, l'operazione **Tannico-Valap** rappresenta più di un semplice passaggio societario: è un segnale strutturale. Se persino la piattaforma simbolo del "vino online italiano" incontra difficoltà, è legittimo domandarsi quanto spazio resti oggi per un modello puramente digitale in un mercato che torna a privilegiare il **contatto diretto, la territorialità e la multicanalità**.

Il rallentamento del commercio elettronico non significa la fine del digitale, ma la fine di un'illusione: quella di poter vendere vino come un qualsiasi altro prodotto da scaffale. Il vino non è una commodity, ma un racconto liquido, un'esperienza che si costruisce nella relazione, nella fiducia e nella memoria sensoriale.

Per gli imprenditori del settore, la strada non è chiudere le piattaforme, ma **ripensarle**:

1. **Integrare canali e comunità** – Il modello "ibrido" (come dimostra Bernabei) rappresenta oggi la via maestra: unire e-commerce, punti vendita fisici, eventi sul territorio e collaborazioni con l'Horeca. L'obiettivo è creare ecosistemi esperienziali, dove il digitale amplifica, ma non sostituisce, il contatto umano.



VINO

2. **Rivalutare la dimensione territoriale** – Le piattaforme possono diventare **hub digitali di filiera**, valorizzando i produttori locali e le denominazioni, offrendo tracciabilità, storytelling e logiche di prossimità. Il “chilometro zero digitale” può essere una leva di fiducia e autenticità.
3. **Investire in dati, non solo in sconti** – I margini non si difendono abbassando i prezzi, ma conoscendo i clienti. Analytics, profilazione etica e strategie di personalizzazione possono trasformare il dato in valore, riducendo sprechi di marketing e aumentando la fidelizzazione.
4. **Fare sostenibilità, non solo comunicarla** – I consumatori più evoluti cercano coerenza: packaging riciclabili, logistica a basse emissioni, partnership con corrieri green, trasparenza sugli impatti. Il vino è cultura e territorio: la sostenibilità deve diventare parte integrante del brand.



5. **Collaborare anziché competere** – In un mercato frammentato e saturo, la cooperazione tra player (consorzi digitali, piattaforme condivise, marketplace verticali) può consentire economie di scala, innovazione tecnologica e accesso a nuovi mercati esteri.

Il vino non vive nei pixel, ma nei gesti. Nel suono del tappo che si apre, nel silenzio di una cantina, nella voce di chi racconta la propria vigna come una parte di sé.

Il digitale può essere un ponte, non una scorciatoia.

Chi saprà ritessere il filo tra **territorio, relazione e innovazione** darà vita a un nuovo umanesimo del vino: meno algoritmico, più autentico.

Perché il futuro del vino non si clicca — si ascolta, si racconta e si versa, ancora, **insieme**.

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 voluto 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](#)

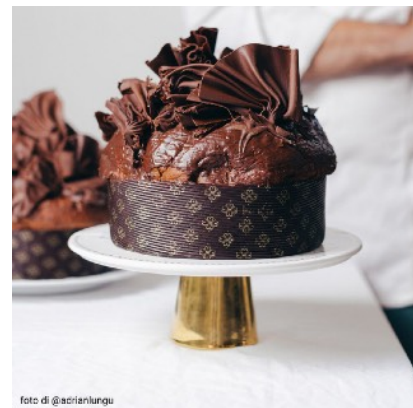


foto di @acrianlungu



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.molinograssi.it/teacher/pierluigisapiente/





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 province di Piacenza, Parma, Reggio Emilia e Modena, sognando di diventare un punto di riferimento della informazione regionale potendo ampliare la piattaforma a tutte le province emiliano romagnole.

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

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

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

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

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