



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

SOMMARIO

Anno 25° - n° 12 22 marzo 2026

1.1 EDITORIALE

Oggi SI Vota! NO Quorum!

3.1 CEREALI

"Cereali e dintorni". Tutto in crescita!

4.1 CEREALI

"Cereali e dintorni". Dopo le fermate, l'impennata.

5.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "STOP al latte spot"

6.1 AGROMECCANICA

Nobili BVL serie 100. Specializzata in frutteti e oliveti.

8.1 MATERIE PRIME - CEREALI

Molino Grassi NEWS. Mercato delle materie prime condizionato dalle guerre.

9.1 MERANO VINO

Il vino e la memoria, un incontro al Finkhof di Merano

11.1 VITE E VINO

Dalle vigne al chiostro: il fascino senza tempo dell'Abbazia di Novacella

12.1 MAIS EVENTI

Come si costruisce il mercato: domande sul mais

14.1 SPORT

Parmigiano Reggiano protagonista ai Miami Open: è l'Official Cheese del torneo per il secondo anno consecutivo

15.1 SATIRA

Guerra BRUTTO!

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

Editoriale

Oggi SI Vota! NO Quorum!



Seggi aperti Domenica 22 marzo dalle 7 alle 23, mentre il lunedì dalle 7 alle 15. Non serve il quorum. Per votare bisogna presentarsi al seggio con un documento di identità valido e la tessera elettorale. Il quesito referendario e il confronto tra le diverse posizioni dei due fronti del SÌ del NO.

Di Lamberto Colla Parma, 22 marzo 2026. - Ai seggi sono attesi tutti gli aventi diritto di voto, un corpo elettorale di oltre 45 milioni di italiani. Per quanto riguarda il voto dei cittadini residenti all'estero, gli italiani iscritti all'Aire (l'anagrafe degli italiani residenti all'estero) hanno votato per corrispondenza nelle settimane scorse. Si tratta di altri 5,5 milioni di elettori.

NO QUORUM

Il referendum confermativo, uno strumento di democrazia diretta disciplinato dall'articolo 138 della Costituzione, non ha bisogno di quorum, cioè non è previsto un numero minimo di votanti: il risultato è valido qualunque sia l'affluenza e l'esito esclusivamente dai voti validamente espressi.

Come si vota

Per votare bisogna presentarsi al seggio con un documento di identità valido e la tessera elettorale. Se la tessera è completa o è stata smarrita è possibile richiedere un duplicato all'ufficio elettorale del **Comune di residenza**.

Oggetto del voto

La legge costituzionale su cui dovranno esprimersi i cittadini è destinata a modificare 7 articoli della Carta - gli articoli 87, 102, 104, 105, 106, 107 e 110 - e cambiare l'ordinamento giurisdizionale italiano per **separare le carriere** di giudici e pubblici ministeri, istituire **due Consigli superiori della magistratura** (uno per giudicanti e uno per requirenti) e una **nuova Alta Corte disciplinare** per i magistrati ordinari (composta da 15 giudici, tra professori, avvocati e magistrati sorteggiati), che accentra la competenza disciplinare oggi in capo al Csm.



Il testo del quesito referendario, come riformulato dal D.P.R. 7 febbraio 2026, è il seguente:

«Approvate il testo della legge di revisione degli artt. 87, decimo comma, 102, primo comma, 104, 105, 106, terzo comma, 107, primo comma, e 110 della Costituzione approvata dal Parlamento e pubblicata nella Gazzetta Ufficiale del 30 ottobre 2025 con il titolo "Norme in materia di ordinamento giurisdizionale e di istituzione della Corte disciplinare"?»

Le operazioni di voto si svolgeranno domenica **22 marzo dalle 7 alle 23 e lunedì 23 marzo dalle 7 alle 15**. Le operazioni di scrutinio avranno inizio subito dopo la chiusura della votazione.



REFERENDUM COSTITUZIONALE

Approvate il testo della legge di revisione degli artt. 87, decimo comma, 102, primo comma, 104, 105, 106, terzo comma, 107, primo comma, e 110 della Costituzione approvata dal Parlamento e pubblicata nella Gazzetta Ufficiale del 30 ottobre 2025 con il titolo "Norme in materia di ordinamento giurisdizionale e di istituzione della Corte disciplinare"?

SI

NO

FAC-SIMILE
FORMATO FINITO CM 41 x 59



I tre punti fondamentali della Riforma:

La **Separazione** delle Carriere in primis.

L'**Alta Corte Disciplinare**.

Il **Sorteaggio dei componenti** delle due CSM che verrebbero istituite. Il sorteggio garantisce lo svincolo dei CSM dalle correnti.

NO QUORUM. Il risultato di questo referendum sarà valido con qualsiasi percentuale di votanti.
Per agevolare la decisione proponiamo una matrice di confronto tra i due fronti del SI e del NO.

(Vignetta di Copertina a cura di Romolo Buldrini L'Aquila) - Altre vignette realizzate con AI.)

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

Sì le ragioni del SÌ	NO le ragioni del NO
Obiettivo principale della riforma: Giudice sia veramente "Terzo e Imparziale". Obiettivi della riforma: ✓ Rafforzare la terzietà del giudice Ovvero garantire che chi giudica sia davvero indipendente e non rischi di essere influenzato da dinamiche interne alla magistratura. ✓ Chiarire meglio i ruoli Magistrati giudicanti e requirenti hanno compiti diversi: rendere più netta questa distinzione serve a rafforzare la credibilità del sistema. ✓ Restituire autorevolezza alla giustizia Secondo gli autori, una riforma ben costruita può avvicinare la giustizia ai cittadini, rendendola più trasparente, più comprensibile e più affidabile. ✓ Ridurre il peso delle correnti È uno dei punti più delicati: molte carriere – scrivono – sono rimaste in ombra perché non allineate alle logiche correntizie. La riforma darebbe più spazio al merito e meno alle appartenenze.	- La Legge Nordio non è una vera riforma della Giustizia. - Non migliora il servizio ai cittadini - non riduce i tempi dei processi, - non aumenta il personale e non regolarizza i precari, - non rafforza le garanzie, - non assicura la rieducazione del condannato né la certezza della pena - È inutile, perché la separazione tra PM e giudici c'è già dopo la riforma Cartabia del 2022, le due funzioni sono separate: meno dell'1% dei magistrati passa dall'una all'altra. - Al contrario, la Legge Nordio stravolge la Costituzione e mette a rischio l'autonomia della magistratura, compromettendo l'equilibrio tra i poteri dello Stato. - Con un obiettivo preciso: sottoporre la magistratura al condizionamento del governo e indebolire i controlli su chi esercita il potere. - La legge Nordio, con Autonomia differenziata e Premierato, è parte di un disegno più ampio di profondo e radicale cambiamento della nostra Repubblica democratica. - Il risultato è una Giustizia dura con i deboli e indulgente con i potenti. - L'autonomia della magistratura non è un privilegio, ma una garanzia di uguaglianza per tutti.



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. TUTTO IN CRESCITA!

Nel il mondo delle bioenergie la carenza delle matrici sostenibili certificate sta peggiorando e siamo in piena follia burocratica.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Tutto in crescita!

Con le guerre in corso le materie prime acquistano enorme valore.

Di Mario Boggini e Virgilio

Milano, 17 marzo 2026 - Segnalazione del 9 marzo 2026 -

Con il petrolio a 105\$ riprendono fiato i semi oleosi per il biodiesel, ma anche i cereali per la produzione di bioetanolo!

Infatti, il telematico segna:

SEMI	mag +20	lug +21	ago +20,4	CORN	mag +17	lug +10,6	set +11,6
FARINA	mag +1,7	lug +1	ago +0,4	GRANO	mag +14,4	lug +15,2	set +14,4
OLIO	mag +2,9	lug +2,43	ago +2,37				

Che il mercato in alcune sue voci avesse quotazioni da confort-zone per chi acquistava era vero, ma ora le posizioni rischiano di invertirsi!

Il mercato subirà questo vento di guerra, guerra in effetti vuol dire ricchezza per chi non la subisce direttamente e, dato che le merci sono monete, nessun fondo di investimento, nessuno speculatore si lascerà sfuggire l'occasione, ANCHE SE POI IL MERCATO LO FANNO I CONSUMI!

In questo scenario bellico, la quiete del mercato domestico italiano sta saltando; oggi per avere le quotazioni ci vorrà molto più tempo e di certo non saranno prezzi in “saldo” inoltre dobbiamo ancora pagare il caro farina soya per il corto fisico in essere.



Per il mercato delle **bioenergie** nulla di nuovo da segnalare se non in questo momento, vista la criticità del decreto bollette appena

varato! E che con queste guerre in corso è fuori tempo.

Indici Internazionali al 9

marzo 2026

L'indice dei noli b.d.y. è incredibilmente sceso a 2.010 punti il petrolio wti è salito a circa 105\$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,15305 ore 09,24. Lo scivolamento dell'euro continua.

Chiusure Chicago di venerdì 06.03.2026

SEMI	mar 3185,0 (+21,2)	mag 3200,6 (+21,4)	lug 3218,0 (+20,4)	ago 3197,2 (+16,6)
FARINA	mar 313,1 (+7,5)	mag 317,2 (+7,9)	lug 319,6 (+7,0)	ago 317,2 (+5,3)
OLIO	mar 66,21 (+0,89)	mag 66,58 (+0,88)	lug 66,23 (+0,63)	ago 65,29 (+0,59)
CORN	mar 447,0 (+1,4)	mag 440,4 (+7,9)	lug 471,0 (+6,2)	set 472,8 (+1,8)
GRANO	mar 611,2 (+24,4)	mag 616,6 (+8,8)	lug 625,2 (+12,2)	set 636,4 (+11,6)

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

Chiusure MATIF di di venerdì 06.03.2026

CORN	giu 205,50 (+3,75)	ago 208,75 (+3,75)	nov 206,00 (+3,50)	mar 207,00 (+1,00)
GRANO	mar 199,50 (+3,25)	mag 200,00 (+6,00)	set 214,25 (+6,00)	dic 219,75 (+5,50)
COLZA	mag 509,25 (+6,25)	ago 491,25 (+6,25)	nov 493,00 (+6,50)	gen 491,75 (+6,00)

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) ...)

Con le guerre in corso le Materie Prime diventano “soldi”, e poi tutte le nozioni apprese a scuola di economia e merceologia, saltano!

Uno pensa: spremono di più sale l'olio, sale il seme scenderà la farina..... invece no!

Indicatori del 9 marzo 2026

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
2.010	1,15305 ore 09,24	105,0 \$/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.gazzettadellemilie.it/component/banners/click/48>

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali -



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. DOPO LE FERMATE, L'IMPENNATA.

Uno scenario bellico che fa saltare la quiete dei mercati.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Dopo le fermate, l'impennata.

Uno scenario bellico che fa saltare la quiete dei mercati.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano, 19 marzo

2026 - Segnalazione del 12 marzo 2026 -

Chiusure Chicago di mercoledì 11.03.2026					
SORH	mar 1220,4 (+11,2)	mag 1227,2 (+12,2)	ago 1213,4 (+11,2)		
FARINA	mar 315,4 (+0,4)	mag 315,4 (+0,9)	ago 317,7 (+0,4)	ago 315,4 (+0,1)	
OLIO	mar 67,06 (+1,75)	mag 67,16 (+1,54)	ago 66,89 (+1,69)	ago 66,89 (+1,70)	
COHN	mar 440,2 (+0,2)	mag 440,2 (+0,0)	ago 472,8 (+0,6)	set 475,4 (+0,6)	
GRANO	mar 180,4 (+0,1)	mag 180,4 (+0,4)	ago 185,4 (+0,4)	set 185,2 (+0,2)	

Tra parentesi le variazioni sulle sedute precedenti in centesimi di dollaro per bushel per anni, con le grane, in dollari per tonnellata corse per la farina.

Chiusure MATIF di mercoledì 11.03.2026

COHN	giu 206,25 (+0,25)	ago 207,75 (+0,25)	nov 204,25 (+2,50)
GRANO	mag 206,00 (+2,00)	set 211,50 (+2,50)	dic 216,75 (+2,00)
COZZA	mag 512,25 (+11,25)	ago 496,75 (+11,50)	nov 495,50 (+10,50)

Tra parentesi le variazioni sulle sedute precedenti 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) ...)

Il telematico mentre scriviamo è in discreto aumento, le tigri cavalciano la crisi)

Vi segnalò queste righe lette ieri: “La proposta di utilizzo delle scorte strategiche del petrolio dovrebbe rilevarsi più ampia di quanto effettuato nel 2022. Misura già utilizzata per calmierare il mercato dopo l'invasione Russa in Ucraina. Gli analisti prendono a riferimento il rilascio di scorte strategiche pari a circa 182 milioni di barili nel 2022 e la riportano ai 6 milioni di barili che è l'attuale riduzione dell'estrazione nel Golfo causata dalla guerra. “Sic rebus stantibus” il calcolo è presto fatto: l'autonomia dei paesi che aderiscono all'IEA-International Energy Agency - per i rifornimenti dal Golfo, potrebbe protrarsi non oltre i 30 giorni. Il Brent ha reagito ieri alla notizia con una discesa dei prezzi al di sotto di quota 90\$, beneficiando quindi di un messaggio tranquillizzante per l'approvvigionamento energetico, ma secondo alcuni analisti questa proposta, come nel 2022, alza nuovi dubbi sull'effettiva durata del conflitto nonostante le rassicurazioni di Trump”.

In questo scenario bellico, la quiete dei mercati è letteralmente saltata. Tutti i detentori di merci puntano al rincaro, del resto i fondi di investimento e gli speculatori non aspettavano altro... La guerra intanto comincia a prevedersi lunga, perché l'IRAN resiste e contrattacca, il loro potere non si è annullato, il loro arsenale bellico reagisce come può, ma reagisce! Lo stretto di Hormuz influenza principalmente il mercato dell'energia, ma in derivata anche quello delle Materie prime.

In futuro, ma anche già nell'immediato il caro trasporti sta facendo la sua parte.

Qui nel nostro mercato **domestico** si soffre ancora per la carenza di farina di soya anche se da lunedì dell'entrante settimana dovremmo vedere la luce in fondo al tunnel, idem per il seme di soya, ma da lunedì 23, comunque per la normalità ci vorranno altre due o tre settimane.

E' indubbio che il mercato non tornerà di certo ai valori che si registravano “sui futuri” a gennaio 2026. Questo un po' per tutto!

Questa è l'ennesima dimostrazione storica che quando la merce costa poco occorre acquistare e non sognare ulteriori cali, non vale solo per il comparto soya o per il comparto cereali, ma per tutto in generale!

Per il mercato delle **bioenergie** da segnalare la possibilità di prenotare crusca certificata dalla seconda decade di aprile.

Indici Internazionali al 12 marzo

2026

L'indice dei noli b.d.y. è incredibilmente sceso a 1.919 punti il petrolio wti è sceso a circa 81\$ al barile, il cambio €/€ gira a 1,15466 ore 08,45. La debolezza dell'euro continua, del resto le guerre sono in corso.

Indicatori del 12 marzo 2026

Noli (*)	€/€	Petrolio WTI
1.919	1,15466 ore 08,45	81,0 \$/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.gazzettadell'emilia.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](#)



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "STOP al latte spot"

News Lattiero Caseario - n°10 11° - 12° settimana - 16 marzo 2026

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XI - XII settimana 2026 "Cresce il Parmigiano e il Burro, stabili gli altri prodotti-" (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma).

Virgilio - CLAL

Agroalimentare

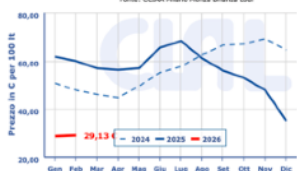
Lattiero Caseario: "STOP al latte spot"

News Lattiero Caseario - n°10 11° - 12° settimana - 16 marzo 2026

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XI - XII settimana 2026 "Cresce il Parmigiano e il Burro, stabili gli altri prodotti-" (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma).

di Redazione Parma, 16 marzo 2026 -

Italia, Milano - Prezzo del Latte crudo spot nazionale (almeno in cisterna, franco arrivo in lattieria Nord Italia)
Fonte: CCIAA Milano Monza Brianza Lodi



Latte spot BIO nazionale

LATTE SPOT – A Milano i prezzi si arrestano.
Latte Bio milanese cede anch'esso.

(16/3/2026)
Latte crudo spot nazionale 20,10
22,17 (=)
Latte Intero pastorizzato estero 21,14 22,68 (=)
Latte scremato pastorizzato est. 08,80 10,35 (=)
Latte spot BIO nazionale 45,36 46,80 (=)

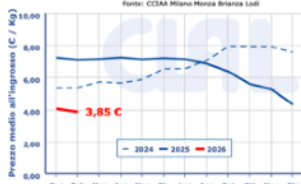
BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano il mercato si "scalda" ancora più. Alla borsa di Parma il burro zangolato ha un nuovo rimbalzo e pure alla Borsa di Reggio Emilia. Nuovo rimbalzo della crema veronese, la crema di latte di Milano cresce anch'essa - Margarina stabile a dicembre.

Borsa di Milano (16/3/2026)

BURRO CEE: 4,40 Kg. (+)
BURRO CENTRIFUGA: 4,55 €/Kg. (+)
BURRO PASTORIZZATO: 2,60 €/Kg. (+)
BURRO ZANGOLATO 2,40 €/Kg. (+)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,14 €/Kg. (+)

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

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



Prezzo "a riferimento" del latte: fissato a 98,60 euro/q.le il valore per il III° quadrimestre 2024

Borsa di Verona (16/3/2026)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,10– 2,20 €/Kg. (+)

Borsa di Parma 13/3/2026 (+)
BURRO ZANGOLATO: 1,90 €/Kg.

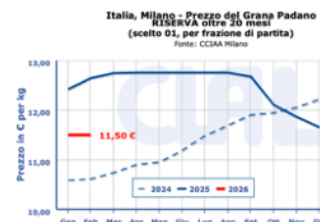
Borsa di Reggio Emilia 9/3/2026 (+)
BURRO ZANGOLATO: 1,90 – 1,90 €/kg.



GRANA PADANO– Milano (16/3/2026) – Grana Padano: Ancora Stabile. Dall'inizio del nuovo anno non vi sono state variazioni di prezzo.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 9,25 – 9,35 €/Kg. (=)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 10,60– 10,85 €/Kg. (=)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 11,40 – 11,60 €/Kg. (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 7,20– 7,30 €/Kg. (=)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma 16/3/2026 – A Parma i listini tornano a crescere (+10cent), e anche alla borsa milanese i prezzi crescono intensamente (+15cent)
- PARMA (13/3/2026)
MILANO (16/3/2026)



-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 14,40 – 14,75 €/Kg. (+) - 14,45 – 14,60 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 15,05 – 15,45 €/Kg. (+) -
-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 16,30 – 16,80 €/Kg. (+) - 16,35 – 16,40 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 17,25 – 17,50 €/Kg. (+) - 17,35 – 17,70 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 17,65 – 18,00 €/Kg. (+) -18,20 – 18,75 €/kg (+)

Italia, Parma - Parmigiano Reggiano stag. minimo 24 mesi e oltre (qualità scelta 12% fra 0-1, per lotti di partita)
Fonte: CCIAA Parma (Prezzo medio mensile)



e oltre: 11,05– 11,10 €/Kg. (=)

(per accedere alle notizie sull'argomento clicca qui)

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

PECORINO ROMANO DOP – Milano 16/3/2026 – A Milano i listini sono stabili.

MILANO (16/3/2026)

-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 10,80– 10,90 €/Kg. (=)
-Pecorino Romano DOP 8 mesi di stagionatura



A SEGUIRE I DATI RIPORTATI DAGLI ULTIMI BOLLETTINI UFFICIALI PUBBLICATI

MACCHINE

NOBILI BVL SERIE 100. SPECIALIZZATA IN FRUTTETI E OLIVETI.

Dopo la panoramica che ha viste coinvolte le attrezzature delle serie BV e BVF Nobili Spa propone la serie 100 di BVL specializzata per i frutteti e gli oliveti.

Nobili spa



AGROMECCANICA

Nobili BVL serie 100. Specializzata in frutteti e oliveti.

Dopo la panoramica che ha viste coinvolte le attrezzature delle serie BV e BVF Nobili Spa propone la serie 100 di BVL specializzata per i frutteti e gli oliveti.

Molinella (BO) 19 marzo 2026 – Ricordiamo che, in via generale, i triturator BV, BVL e BVR di Nobili sono trinciasarmenti pensate per l'utilizzo in vigneto, frutteto e oliveto. Sono contraddistinte da un profilo arrotondato, trasmissione ribassata e compatta, telaio realizzato con acciai alto resistenziali in doppia cassa (parziale o totale); montano utensili pesanti e dotate di 3 file di controcoltelli.

BVL serie 100

Le trince BVL serie 100 sono specializzate per frutteti e oliveti. Progettate con un timone a spostamento idraulico ideale per raggiungere grandi spostamenti laterali e sono dotate di un attacco posteriore alla trattore potendo trinciare trinciare sarmenti fino a 8 cm di diametro. Sono attrezzi ideali per l'accoppiamento a trattori di potenza compresa tra i 65 e 110 CV. La forma con telaio ribassato e arrotondato consente di arrivare il più vicino possibile alle piante. L'apertura della bocca di ingresso



maggiorata consente l'introduzione e la triturazione di un quantitativo maggiore di sarmenti. Sono costruite in acciaio ad alta resistenza e dotate di tre controcoltelli saldati al telaio della macchina. Le trince BVL 100 sono equipaggiate con rullo a fondelli smontabili e alette di protezione in ferro per evitare la proiezione di oggetti pericolosi. Tutti i modelli sono provvisti di ruota libera.

LE DOTAZIONI





MECCANICA

Modelli - Models		BVL 200	BVL 220	BVL 240	
Categorie attrezzo - Linerage category		2	2	2	
Spostamento laterale - Offset		mm	80/500	100/500	100/500
Lunghezza di lavoro Working length		mm	1906	2094	2282
Lunghezza massima della testata Overall width of the cutting head		mm	7124	7533	7500
Potenza Power		HP	68-110	70-110	75-110
		KW	48-80	51-80	55-88
Trasmissione del rotore (Englebel) Rotor drive (Englel)		HPV no.	4 0/14 XPS	4 0/14 XPS	4 0/14 XPS
Velocità di rotazione rotore - Rotor speed		m/s	235,4/2204	235,4/2204	235,4/2204
Velocità lineare dei cettoli Linear speed of the teeth		m/s	57,6/8	57,6/8	57,6/8
Numero di attenti di taglio Number of cutting teeth		06	20	22	24
Regolazione altezza - Height control				Ratio - Ratio	
A mm			1966	2154	2342
		B mm	7301	7525	7716
		C mm	980	1054	1100
D mm			2124	2312	2500
		E mm	1108	1108	1108
		F mm	520	520	520
Pesa (Felt optional) Weight (Felt optional)		kg/ton	765/1687	840/1852	920/2028

Sviluppati in tre serie 10, 100 e 1000 che definiscono caratteristiche crescenti per telaio, sia in termini di dimensioni che larghezze di lavoro, oltre che prestazioni crescenti nella combinazione di mazze/coltelli e controcoltelli. La serie 10, normalmente impiegata in vigneti e frutteti stretti, è adatta per erba e sarmenti. Passando alla serie 100 si aumenta il diametro di taglio e la robustezza strutturale, ciò consente l'aumento delle larghezze di lavoro e capacità di trinciare sarmenti fino a 8 cm. Il livello maggiore, serie 1000, è caratterizzato dall'impiego di

componenti superdimensionati, un esempio sono le mazze da 2,2 kg e supporti dentati sul rotore che consentono di tritare grossi sarmenti di potatura fino a 10 cm di diametro.



(Nobili.com)



www.gazzettadellemilia.it e www.cibusonline.net

Link Utili

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

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

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

Agricoltura 5.0 <https://agronotizie.imagelinenetwork.com/agrimeccanica/2025/03/26/credito-50-si-possono-acquistare-nuove-attrezzature/86930>
Video intervista R&D Nobili: https://youtu.be/2m_QSvZRH0w



NERANO VINO

Il vino e la memoria, un incontro al Finkhof di Merano

Ci sono storie che si cercano, ed altre che arrivano quando non le stai cercando affatto.

di **Mario Vacca** Merano, 15 marzo 2026 - Quel giorno ero a Merano per una serie di interviste. La mattina era stata interamente dedicata al mondo del vino: avevo incontrato il produttore Hartman Dona nella sua cantina, dove si lavorano vini che raccontano con precisione quasi artigianale il territorio altoatesino. Avevamo parlato di fermentazioni, di vendemmie, di stagioni difficili e di equilibri sottili tra tradizione ed innovazione.

Quando l'intervista è terminata, il pomeriggio si è aperto davanti a me con un breve intervallo tra due appuntamenti. Non abbastanza tempo per tornare in albergo, ma sufficiente per una pausa veloce. Così sono entrato quasi per caso in una piccola bottega contadina alle porte della città.

Il luogo aveva quell'atmosfera tipica dei negozi agricoli autentici: scaffali di legno, bottiglie allineate, salumi locali, miele, formaggi ed il profumo del pane appena tagliato. Ho ordinato un panino, qualcosa di semplice, e mentre aspettavo ho notato alcune bottiglie esposte dietro il banco.



"Posso accompagnare il panino con un calice?" ho chiesto. La signora dietro al bancone mi ha guardato con un sorriso gentile. "Certo. Sono vini della nostra cantina."

La frase è stata pronunciata con naturalezza, quasi fosse un dettaglio secondario. Ma per chi, come me, aveva appena trascorso la mattinata a parlare di vino, quelle parole avevano il peso di una promessa. "Davvero?"

"Sì. Vengono dal nostro maso, il **Finkhof**." Mi ha versato il vino con calma. Poi ha aggiunto:

"Se vuole conoscere la storia della nostra famiglia, domani può parlarne con mio marito. Si chiama Konrad." È così che, senza averlo programmato, il giorno dopo mi sono trovato a raccontare una storia che attraversa secoli.

Il giorno successivo raggiungo Konrad alla bottega che mi accoglie con la semplicità di chi vive il proprio lavoro con naturalezza. Non ha l'aria di chi ama parlare troppo di sé. Ma quando comincia a raccontare la storia della famiglia, la voce cambia.

"Il Finkhof, un maso storico situato nella zona di Hagen, sulle colline che guardano Merano, questo posto ha visto passare molte generazioni". "La viticoltura qui è documentata già nel 1213, Otto secoli, è una responsabilità." Continua.

"Otto secoli sono tanti da custodire", gli rispondo. Konrad sorride. "Non si custodiscono da soli. Ogni generazione deve fare la sua parte."

Mentre osserviamo le bottiglie, gli chiedo qualcosa che avevo intuito il giorno prima. "Il vino lo produceste qui?" Konrad scuote leggermente la testa.

"Le uve nascono dai nostri terreni, ma il vino prende forma nella cantina di Hartman Dona."

La coincidenza mi sorprende.

"Lo conosco. L'ho intervistato ieri mattina."

Konrad si ferma un attimo.

"Allora ha già visto dove finiscono le nostre uve." Mi racconta che da anni collaborano con Dona per la vinificazione. Una scelta precisa, maturata nel tempo.

"Noi ci occupiamo della terra. Della vigna. Del lavoro più antico." Poi aggiunge:

"Hartman è un grande interprete del vino. Sa ascoltare l'uva."

Il rapporto tra vigneto e cantina diventa così una forma di collaborazione tra competenze diverse.

"Il vino", dice Konrad, "è sempre un lavoro collettivo. La terra, il contadino, il cantiniere."

Seduti al tavolo, la conversazione scivola lentamente nella storia. Konrad pronuncia un nome che qui sembra appartenere ancora al presente. **Blasius Trogmann**. "Era un nostro antenato", racconta.

"E non era soltanto un viticoltore." Blasius Trogmann

fu uno dei compagni di **Andreas Hofer**, protagonista dell'insurrezione tirolese del 1809.

Il Tirolo viveva allora una stagione turbolenta. Dopo la sconfitta dell'Austria contro Napoleone, la regione era stata ceduta alla Baviera. Le nuove autorità avevano introdotto riforme amministrative e religiose che provocarono forte malcontento tra la popolazione locale.

Fu allora che Andreas Hofer, oste della Val Passiria, guidò una rivolta popolare che avrebbe segnato la storia della regione.

"Molti contadini si unirono alla rivolta", spiega Konrad. "Tra loro c'era anche Blasius."

Lo immagino mentre lascia i filari del maso per unirsi agli Schützen, i tiratori volontari tirolesi.

"Ma quando la guerra lo permetteva", continua Konrad, "tornava qui. Alla vigna."

Il vino e la storia, in queste terre, non sono mai stati mondi separati.





VINO

C'è un dettaglio della storia familiare che Konrad racconta con un certo orgoglio. *"Il vino del Finkhof arrivava fino a Vienna."* Vienna, allora capitale dell'Impero asburgico. *"Non era comune per un piccolo maso"*, osserva. Il commercio del vino seguiva le rotte che attraversavano l'arco alpino. Botti e bottiglie partivano dalle valli del Tirolo e raggiungevano le città dell'impero. *"Era un altro mondo"*, dice Konrad. Poi sorride: *"O forse non è cambiato così tanto."*

Prima di salutarmi parliamo della bottega dove tutto era cominciato. Nel 2020 la famiglia ha aperto la Bauernladen Meran, una bottega contadina dove oltre cinquanta agricoltori locali vendono i propri prodotti.

"Non volevamo solo vendere vino", spiega Konrad. *"Volevamo creare un luogo."*

Un luogo dove il territorio potesse raccontarsi.

Sugli scaffali ci sono vini, speck, pane, miele, succhi di frutta, conserve.

La struttura ha una forma particolare: ricorda la lama di un aratro che entra nella terra.

"È un simbolo", dice Konrad. *"Tutto parte da lì."*

Prima di andare via mi versa un calice.

"Questa è Schiava." Il vino più tradizionale delle colline di Merano. Lo osservo controluce.



Penso alla traiettoria di questa storia: un vigneto medievale, un contadino diventato combattente,

le botti dirette a Vienna, le uve lavorate oggi nella cantina di Hartman Dona.

Otto secoli racchiusi in un bicchiere.

"Il vino cambia ogni anno", dice Konrad guardando il calice.

Poi aggiunge una frase che sembra contenere tutto il senso del Finkhof:

"La terra resta. Noi passiamo."

E mentre esco dalla bottega capisco che quella pausa improvvisata tra due interviste aveva aperto una porta inattesa. A volte le storie migliori nascono così.

Con un panino veloce ed un calice di vino.

In auto ho ripensato alle parole di Konrad, alla storia di Blasius, alle uve che ogni anno tornano a maturare sugli stessi pendii.

In fondo il vino è questo: memoria liquida della terra. Generazioni che passano, mani che si alternano, stagioni che ritornano.

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>



EVENTI

PASTICCERIA

Molino Grassi NEWS. Mercato delle materie prime condizionato dalle guerre.

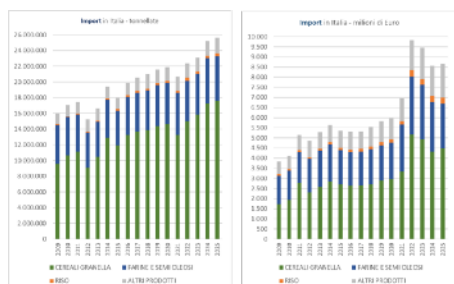
Il conflitto medio orientale apre alla massima incertezza e volatilità.

A cura di redazione [Molino Grassi](#) Parma, 20 marzo 2026 - In queste ultime settimane abbiamo potuto osservare rapidi cambiamenti di indirizzo dei prezzi cerealicoli. Dall'Ucraina al Medio Oriente ogni sospiro induce a sbalzi di prezzi consistenti. Ovviamente, dal punto di vista finanziario nel breve e più strutturale nel medio periodo, la variabile del prezzo petrolifero produrrà effetti negativi su tutte le filiere che risentiranno anche dell'aumento del costo del Gas.



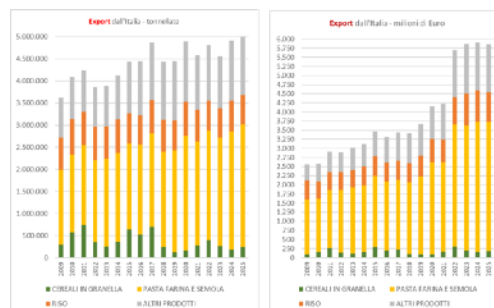
A riprova di ciò, il **18 marzo sera**, "i future" del **Chicago Board** sono saliti per via dell'aumento del petrolio e del gas, e anche i biocarburanti si sono fatti notare.

Incertezze che, fortunatamente, non sono influenzate dalle condizioni meteo, tant'è che le produzioni nei diversi areali del mondo sembrano rispecchiare pienamente le aspettative.



Import Export (Tratto da ANACER 13 marzo 2026)

Sulla base delle rilevazioni Istat le importazioni in Italia nel settore dei cereali, semi oleosi e farine proteiche nell'intero anno 2025 sono aumentate sia nelle quantità di 432.000 tonnellate (+1,7%), sia nei valori di 88,5 milioni di euro (+1%) rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.



Le esportazioni dall'Italia dei principali prodotti del settore nell'intero anno 2025 sono risultate in aumento nelle quantità di 151.000 t (+3,1%) ed in diminuzione nei valori di 49,7 milioni di euro (-0,8%) rispetto allo stesso periodo 2024.

I **movimenti valutari** relativi all'import/export del settore cerealicolo hanno comportato nell'intero anno 2025 un esborso di valuta pari a 8.661,3 milioni di euro (8.572,8 nel 2024) ed introiti per 5.855,9 milioni di euro (5.905,6 nel 2024).

Pertanto il **saldo** valutario netto è pari a -2.805,4 milioni di euro, contro -2.667,2 milioni di euro nel 2024.
(Foto copertina Antonio Nunno - Parma)



<https://www.gazzettadellemilia.it/component/banners/click/79>



VITE E VINO

Dalle vigne al chiostro: il fascino senza tempo dell'Abbazia di Novacella

Di Mario Vacca Parma, 19 marzo 2026 - Tra le pieghe della Valle Isarco, dove le montagne sembrano custodire silenzi antichi e il vento porta con sé il profumo della pietra e delle vigne, esiste un luogo in cui il tempo non si è mai davvero fermato, ma ha imparato a scorrere con pazienza. È **l'Abbazia di Novacella**, uno dei complessi monastici più affascinanti dell'arco alpino, fondato nel 1142 a pochi chilometri da Bressanone.



Arrivando qui, la prima impressione è quella di entrare in una piccola città racchiusa tra mura antiche. Torri, chiostri, giardini, cortili: ogni pietra racconta nove secoli di storia. Ma Novacella non è soltanto un monumento. È un luogo vivo, abitato ancora oggi dai Canonici Agostiniani, dove spiritualità, arte e lavoro della terra convivono con naturalezza.

E tra queste mura, il vino non è semplicemente un prodotto. È parte della memoria.

Pochi luoghi al mondo possono vantare una tradizione vitivinicola tanto lunga e continua. All'Abbazia di Novacella la coltivazione della vite accompagna la vita del monastero fin dal XII secolo, quando persino il pontefice Papa Alessandro III riconobbe ufficialmente ai canonici la proprietà dei vigneti circostanti.



Da allora la viticoltura è diventata uno dei pilastri dell'identità abbaziale. Oggi la tenuta conta circa cento ettari di vigneti, distribuiti tra le altitudini della Valle Isarco e la tenuta Marklhof a Cornaiano, dove il clima più mite favorisce la coltivazione delle varietà a bacca rossa.

Qui, tra pendii che sfiorano i 900 metri di quota, la vite affronta escursioni termiche marcate, terreni morenici e stagioni brevi. È una viticoltura di montagna, fatta di pazienza e precisione, che regala vini bianchi di straordinaria finezza: Sylvaner, Kerner e Riesling sono le voci principali di questo coro alpino. La cantina produce circa 800.000 bottiglie l'anno ed esporta in oltre quaranta Paesi, ma il cuore del lavoro rimane profondamente legato al territorio.

Camminando nei vigneti che circondano l'abbazia si percepisce chiaramente come tradizione e innovazione qui non siano mai state in contrasto. L'azienda, guidata dall'enologo Lukas Ploner e dal responsabile vendite e marketing Werner Waldböth, ha intrapreso già dal 1992 un percorso di viticoltura a impatto climatico zero, anticipando di decenni molte sensibilità oggi diffuse nel mondo del



VITE E VINO

vino.

Il risultato sono vini capaci di raccontare il territorio con precisione quasi geografica.

Il vertice qualitativo della produzione si esprime oggi in due etichette simbolo: il Sylvaner Stiftsgarten, nato dal vigneto storico accanto all'abbazia, e il Pinot Nero Riserva Vigna Oberhof proveniente dalla tenuta di Cornaiano. Due vini che rappresentano la sintesi di un lungo lavoro di selezione dei terroir più vocati.

Ma l'Abbazia di Novacella non è soltanto una cantina. È un universo culturale.

Entrando nel complesso si attraversano secoli di architettura: il chiostro gotico affrescato, la basilica barocca, la celebre biblioteca rococò con oltre ventimila volumi, considerata una delle più belle dell'Europa meridionale germanofona. Nel cortile interno spicca il suggestivo Pozzo delle Meraviglie del 1669, mentre all'ingresso la Cappella di San Michele ricorda nelle forme Castel Sant'Angelo.

Accanto all'arte e alla spiritualità, continua la vocazione all'accoglienza che caratterizza il monastero sin dal Medioevo, quando qui sostavano i pellegrini diretti a Roma.

Oggi ogni anno circa 60.000 visitatori attraversano questi spazi, tra visite guidate, degustazioni, passeggiate nei vigneti e momenti di quiete nel giardino abbaziale. Nel complesso si trovano anche una foresteria, un'enoteca e l'Osteria abbaziale, dove la cucina alpina dialoga naturalmente con i vini della casa.

La comunità dei Canonici Agostiniani – oggi guidata dall'abate Eduard Fischnaller – continua a vivere questo luogo con lo stesso spirito con cui fu fondato quasi novecento anni fa: custodire, coltivare, trasmettere.

In fondo, è proprio questo il segreto di Novacella.



Qui il vino non è soltanto il frutto della vite, ma il risultato di una lunga fedeltà al tempo.

Una fedeltà fatta di preghiera, lavoro, studio e terra.

Ed è forse per questo che, al tramonto, quando la luce scende lenta sulle vigne della Valle Isarco, le bottiglie di Novacella sembrano raccontare qualcosa di più di un semplice vino: raccontano la storia di un luogo dove nove secoli non sono passati, ma presente che continua a fermentare.



PARMIGIANO

REGGIANO -

LATTE

Prezzo "a riferimento" del latte

**Fissato a 98,60 euro/q.le il valore per il III° quadrimestre 2024
+6,63% sul secondo quadrimestre. il pagamento il 26 marzo 2026**

Sarà saldato il 26 marzo 2026 il valore del latte ad uso industriale conferito ai caseifici (artigiani e industriali) della provincia di Reggio Emilia nel terzo 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° settembre al 31 dicembre del 2024.

Il nuovo valore è stato stabilito in 98,60 euro/q.le, con un aumento del 6,63% rispetto al secondo quadrimestre 2024 (92,47 euro/q.le).

L'incremento risente, ovviamente, del buon andamento del mercato del Parmigiano Reggiano registrato nel terzo 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 settembre-dicembre 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>).



Più grande, insieme.



MAIS

Come si costruisce il mercato: domande sul mais

Basi, origini, rischi, produzione interna ed estera, flussi di arrivo e filiere
martedì 24 marzo, ore 11.00

Intervento di apertura del

Prof. Dario Frisio - Università di Milano

Tavola rotonda con:

Dr. Federico Bernabini - Grains Trading Manager Bunge Italia spa

Dr. Carlo Biazzi - Amministratore Delegato Biazzi srl

Dr. Cesare Soldi - Presidente Associazione Maiscoltori Italiani

Dr. Massimo Zanin - Presidente Assalzoo

Granaria Milano - Commodity Trading Association

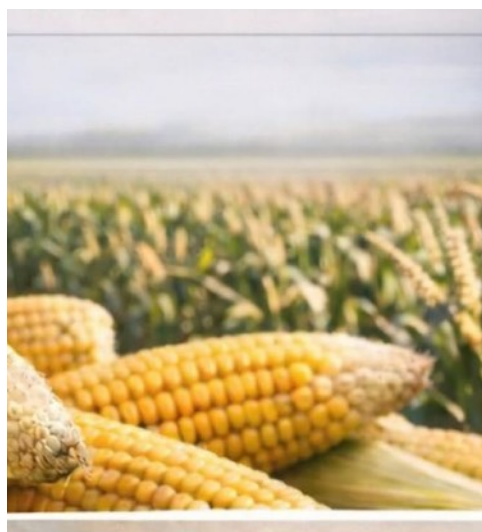
Via Cesare Lombroso, 54 - Palazzo SOGEMI - 20137 Milano

Ingresso gratuito per i soci Granaria Milano

non soci 35€ iva inclusa*

Per iscrizioni e informazioni scrivere a segretario@granariaimilano.it

*il prezzo indicato è comprensivo del Mercato pomeridiano





SPORT



Parmigiano Reggiano protagonista ai Miami Open: è l'Official Cheese del torneo per il secondo anno consecutivo

Dal 15 al 29 marzo, l'icona del Made in Italy rinnova la partnership con uno dei tornei di tennis più prestigiosi al mondo. Un programma ricco di eventi, degustazioni e attivazioni lifestyle che uniscono l'eccellenza della Dop al glamour della Florida, celebrando il legame tra performance sportiva e tradizione gastronomica

Reggio Emilia, 11 marzo 2025 – Il **Parmigiano Reggiano** si conferma protagonista sulla scena degli **Stati Uniti** (principale mercato estero della Dop con una quota export del 22,5%) rinnovando per il **secondo anno consecutivo** il proprio ruolo di **sponsor ufficiale** come **"official cheese"** del **Miami Open presented by Itaú**, uno dei **principali tornei ATP Masters 1000 e WTA 1000 di tennis del circuito internazionale**. Dopo il successo del debutto nel 2025, la Dop torna all'**Hard Rock**

Stadium di Miami Gardens **dal 15 al 29 marzo** per accompagnare le sfide di **quasi 200 tra i migliori atleti dei circuiti ATP e WTA**. La presenza del Consorzio in questa prestigiosa cornice non si limita alla sponsorship, ma punta ad arricchire l'esperienza degli oltre **405.000 spettatori attesi** attraverso un connubio tra sport, cultura e lifestyle.

Presso lo **stand dedicato "Parmigiano Reggiano Taste & Play"** e nelle **aree VIP**, gli appassionati avranno l'opportunità di scoprire la **versatilità** del Parmigiano Reggiano attraverso diverse stagionature e creazioni culinarie inedite. In omaggio alla vibrante cultura della città ospitante, l'**offerta gastronomica** includerà **proposte originali** come il sandwich cubano al Parmigiano Reggiano, le croquetas, il pan de queso con miele speziato al lime e noce moscata, e il gelato al Parmigiano Reggiano. Queste ricette dimostrano come il Re dei formaggi possa andare oltre la tradizione, inserendosi perfettamente in un contesto cosmopolita e contemporaneo.

Il **calendario degli eventi** è fitto di appuntamenti esclusivi pensati per coinvolgere il pubblico e gli opinion leader. Il **19 marzo**, il Consorzio terrà un evento presso l'hotel **The Moore Miami** a cui prenderà parte **Bernardo Paladini**, chef del **Torno Subito**, il ristorante patrocinato dallo chef stellato **Massimo Bottura** a Miami. Il **20 marzo** sarà invece la volta dell'**Italian Heritage Day**, una giornata interamente dedicata all'eredità culturale italiana con performance dal vivo, il rito dell'apertura della forma, programmi con influencer e un atteso meet & greet con uno dei giocatori del torneo. Il **23 marzo** farà seguito un'esperienza di mixology presso il bar **Viceversa** curata da **Giorgio Bargiani**, assistant director of mixology del The Connaught di Londra.

Per rafforzare l'identità del prodotto e combattere il fenomeno dell'Italian Sounding, dopo il successo dell'anno scorso, tornerà la **"Pronunciation Challenge"**: durante sei interventi, i fan presenti saranno invitati a cimentarsi nella corretta pronuncia del nome della Dop per ricevere il merchandising ufficiale del Consorzio. La strategia di comunicazione sarà completata da un intenso **piano di amplificazione digitale e social**, con attività ed eventi dedicati a influencer e creator nello stadio, oltre a promozioni sui maxischermi del campo centrale e dei campi secondari.

«Siamo orgogliosi di tornare come sponsor ufficiale del Miami Open, uno dei tornei di tennis più prestigiosi al mondo», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. «Attraverso questa collaborazione, puntiamo a rafforzare la nostra presenza negli Stati Uniti, nostro principale mercato estero con una quota export del 22,5%, e sulla scena internazionale, oltre a rinnovare l'impegno del Consorzio nei grandi eventi sportivi dopo la sponsorizzazione dello scorso anno, quella del Rolex Paris Masters e la nostra partnership strategica pluriennale con i New York Jets. Il tennis incarna disciplina, eleganza, precisione e rispetto: tutti valori che riflettono il modo in cui viene prodotto il Parmigiano Reggiano. È uno sport globale con un pubblico di alto livello e sempre più giovane, dove la cultura e il lifestyle incontrano la performance. Ciò lo rende il palcoscenico ideale per un prodotto come il nostro, radicato nella tradizione, eppure ambizioso e contemporaneo».



Più grande, insieme.



Guerra BRUTTO!

La battuta "GUERRA BRUTTO!" era in una delle scene più iconiche ed esilaranti della satira di **Corrado Guzzanti**: il mitico "**caso Scafroglia**" che andava in onda nel 2002 su Rai3.

Nello sketch Guzzanti, impegnato ad indagare sulla scomparsa di un fantomatico Mario Scafroglia, si rivolgeva al comico Marco Marzocca e lo esortava:

"Pensiamo alla guerra e diciamo una parola forte.

Guerra brutto!

Guerra brutto!

Guerra brutto!"

La sua satira semplice ma molto acuta, prendeva di mira il mondo sociopolitico di allora. Eravamo sotto il *Governo Berlusconi II* e imperversava ormai da diversi mesi il conflitto in Afghanistan. Le tensioni in campo nazionale ed internazionale erano tante e molti politici (e non solo) si esibivano sui media in grandi proclami altisonanti, ma totalmente inconcludenti. Nei talk show le dichiarazioni contro la guerra, banali e prive di azioni concrete, si affastellavano una sull'altra.

E oggi? Praticamente è la stessa cosa, in diversi ambiti.

Agli attuali leader che gestiscono il potere, per essere a posto basta andare in televisione e, in perfetto stile **Miss Universo**, sciorinare buonismo a più non posso.

Anche la Chiesa, purtroppo, non è immune da questo fenomeno.

Nei giorni scorsi il giornalista [Andrea Cionci](#), famoso per la sua poderosa e pluriennale indagine sulla **SEDE IMPEDITA di Papa Benedetto XVI** ([QUI](#) tutti gli

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 Sidney Sonnino, 35/a - 43126
Parma (PR)

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





Agroalimentare

approfondimenti del suo prezioso studio) in uno dei suoi ultimi podcast, ha messo in evidenza la vacuità di alcune dichiarazioni di **Papa Leone XIV**, esteticamente ineccepibili, ma prive di "sapore spirituale". Sarà impedito anche lui o ha semplicemente paura del moderno Golia che dal 2013 tiene in ostaggio la verità?

Intanto il suo silenzio non è indolore, lo pagano tutti, non solo i Cattolici.

Vedi ad esempio l'immane sacrificio a cui è sottoposta la "famiglia nel bosco". Un vero martirio, soprattutto per i bambini.

Eppure tutti tacciono, TUTTI. Anche chi avrebbe ruolo e mezzi per intervenire.

[SatiLeaks](#) by Gianfranco Colella

Gianfranco Colella Vignettista - Autore di [SatiLeaks](#) per [Quotidianoweb.it](#) 17 marzo 2026



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.