



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

SOMMARIO

Anno 25° - n° 16 19 aprile 2026

1.1 EDITORIALE

I nuovi valori sono i peccati capitali!

3.1 PARMIGIANO REGGIANO

Il Parmigiano Reggiano protagonista alla Milano Design Week 2026: un viaggio sensoriale tra ricerca estetica e alta gastronomia

4.1 CEREALI

"Cereali e dintorni". Incombe lo sciopero degli autotrasportatori

5.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario:

6.1 AGROMECCANICA

Trince Pacciametrici Nobili Sds Serie 1000

8.1 CEREALI E FARINE

8lino Grassi a TuttoFood 2026: tra eccellenza molitoria e grandi ospiti

9.1 VINITALY

Vino senza alcol o vino a bassa gradazione: evoluzione o snaturamento?

12.1 VINITALY

Vinitaly 2026, allo stand Campania una passeggiata nel Taurasi

13.1 MAIS E SOSTENIBILITA'

Il Mais che verrà

15.1 SATIRA

Je so' pazzo

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

Editoriale

I nuovi valori sono i peccati capitali!



Dalle soap opera familiari e d'amore alle intriganti relazioni basate sulla vendetta e l'invidia. Senza parlare delle serie TV che mostrano i modelli negativi, tipo mafiosi o vendicativi, come modelli positivi.

Di **Lamberto Colla** Parma 19 aprile 2026 - Se un tempo, negli anni 80 e 90 imperversavano soap romantiche, dove al massimo si supponevano tradimenti intrafamiliari, dal nuovo millennio le serie TV si sono fortemente orientate alla violenza.

Negli anni più recenti, nell'ultimo lustro per intenderci, c'è stato un fiorire di serie TV particolarmente violente, all'interno delle quali la violenza diventa la normalità. Da questo punto di vista molto interesse stanno suscitando le serie turche. Da **"Io sono Farha"** a **"Forbidden Fruit"** le soap turche, ma non solo, hanno come sentimenti dominanti i **peccati capitali**: vendetta, invidia, tradimenti, manipolazione e sopraffazione di potere che diventano modelli comportamentali positivi.

Sceneggiature ambientate in cornici eleganti, ricche, impreziosite da donne bellissime e spesso malvagie, capaci di intriganti commedie allo scopo di primeggiare e soprattutto distruggere gli avversari, uomini o donne che siano. Uomini dalla pistola facile, sempre pronti a colpire con sguardi cruenti richiamando un passato oscuro da vendicare a distanza di tempo.

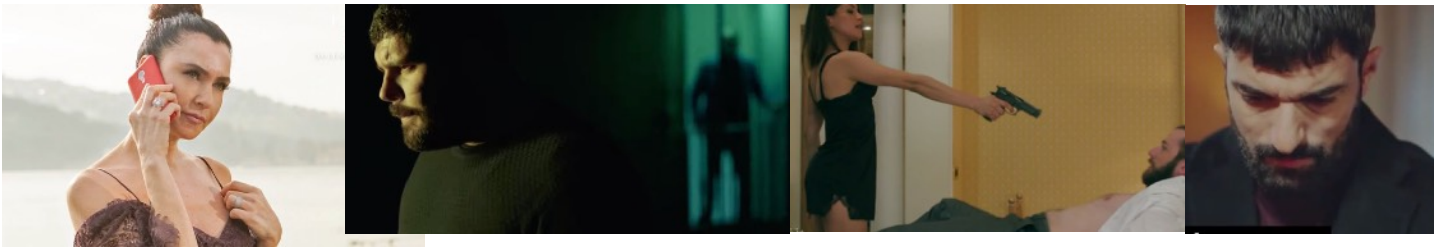
Il tempo insomma non lenisce ma acuisce.

Il perdono questo sconosciuto.

E poi le serie TV nostrane che, nel cercare di fare emergere le negatività del sistema mafioso lo ergono a modello positivo, come ad esempio **Mare Fuori**, **Gomorra** o **Rosy Abate**, la sensuale protagonista "mafiosa" che si innamora del poliziotto ma al contempo continua la sua vita border line con la scusa di ricercare il figlio scomparso.



E che dire di Gomorra, la serie di Roberto Saviano che ha consentito allo stesso autore



di calpestare palcoscenici e talk show per sentenziare sulla mafia come se fosse un oracolo. Ma siamo sicuri che i personaggi della serie siano interpretabili come negativi mentre nelle loro gesta si possa al contrario celare una sorta di apprezzamento?

Qualche dubbio mi sorge... Soprattutto alla luce dei tanti, troppi giovani che scorrazzano con coltelli o pistole, che siano trapper piuttosto che “sot-caldere” (apprendisti) in formazione da boss sino a scappati da letto che accoltellano l’insegnante in mimetica e indossando la maglietta con scritta “vendetta” allo scopo di punire un rimprovero che non avrebbe dovuto subire, secondo il giovane ben informato sulla sua impunità, anzi non sarà nemmeno imputabile in ragione della sua età.

Avrebbe potuto fare un strage, come era nei suoi intenti, ma “purtroppo” non era riuscito a costruire una bomba domestica, rimanendo comunque



penale candida.

Ormai i casi sono all’ordine del giorno come ad esempio quei giovani che a Massa hanno

ucciso a pugni e calci un adulto che li aveva richiamati a una maggiore educazione, in quanto stavano danneggiando cose e spaccando bottiglie.

Il primo a sferrare il pugno, secondo le prime notizie trapelate, fu proprio il minorenne ex pugile, che con un preciso colpo stese a terra il padre di famiglia poi finito a calci in testa dal branco.

Racconti nostrani di cruenta attualità che altro non sono che repliche di frame di soap opera.

Giusto per fare un raffronto, riporto le descrizioni di alcuni trailers delle serie TV sopra menzionate e lascio a voi giudicare il valore educativo.



“A quasi un anno dall’intervento che ha segnato le loro vite, Farah e Tahir si ritrovano in un gioco di ricatti e tradimenti. E poi, un bambino la cui identità è avvolta nel mistero, una fuga pianificata e segreti che pesano come macigni. Fino a che punto è disposto Tahir a spingersi per salvare la sua famiglia? E cosa nasconde davvero Farah? (Io sono Farah)”

“Nella terza stagione della serie, segreti celati e manipolazioni costringono la famiglia Argun a confrontarsi con il passato. Chi sosterrà il peso della verità? (Forbidden Fruit 3)”

“Nella quinta stagione della serie tv crime più amata dagli italiani, la rivalità tra i clan camorristici di Napoli non si ferma e diventa



sempre più complessa tra intrighi, voltafaccia e ritorni inaspettati. (Gomorra 5)”

“Dopo aver finto la propria morte, Rosy Abate, ha assunto una nuova identità in una cittadina della costa ligure. Lavora come commessa in un supermercato ed è fidanzata con Francesco, un uomo premuroso che la ama e ignora il suo passato. Ma il passato di Rosy è troppo ingombrante per rimanere sepolto a lungo. Due mafiosi le rivelano una notizia sconvolgente: suo figlio Leonardo è ancora vivo e, in cambio dell’aiuto di Rosy, le diranno dove si trova. (Rosy Abate)”

E poi si accusano i social media di violenza e manipolazione...

Si invitano i genitori a controllare quello che i bambini e adolescenti seguono sugli smartphone e poi si lascia che il main stream trasmetta, rigorosamente in prima serata o addirittura nel pomeriggio inoltrato, quelle serie dai contenuti violenti ma dal malcelato valore negativo, anzi ammiccanti al positivo.

Qualcuno potrebbe obiettare che anche in passato i bambini erano immersi nella violenza, tra **Willy il Coyote** e **Popeye** o piuttosto la malvagità della **Banda Bassotti**, personaggi negativi con i quali le precedenti generazioni sono cresciute pensando che far attraversare la vecchietta sulle strisce pedonali fosse un fioretto utile a guadagnarsi il paradiso.

Giovani che dalle parrocchie venivano spediti a fare un anno di leva militare e poi al lavoro per un tozzo di pane.

Oggi, giustamente, vivere per un tozzo di pane non è “gaiardo”, lo è invece andare in galera da eroe negativo e da morto che cammina, perché al suo ritorno da libero cittadino, sarà giustamente (almeno per la consuetudine ormai diffusa) oggetto di vendetta.

“Così va il mondo...”

D'altronde i “grandi” fanno la “guerra preventiva” o “esportano la democrazia”. Cosa possiamo pretendere dai nostri giovani

(Vignetta di Copertina a cura di Romolo Buldrini L'Aquila) - Altre vignette realizzate con AI. - Alcuni sono frame delle serie TV citate nell'articolo)

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



PARMIGIANO

REGGIANO



Il Parmigiano Reggiano protagonista alla Milano Design Week 2026: un viaggio sensoriale tra ricerca estetica e alta gastronomia

Dalla mostra-evento INTERNI MATERIAE nell'Università degli Studi all'Edicolina, la Dop celebra l'eccellenza del Made in Italy nel cuore di Milano con l'installazione immersiva "I suoni della materia" e la mostra "Nuove forme di grandezza". Un calendario di eventi e degustazioni d'autore per raccontare la Dop come icona contemporanea del lifestyle

Reggio Emilia, 15 aprile 2026 – Il **Parmigiano Reggiano** sotto i riflettori della **Milano Design Week (20-30 aprile)** con un palinsesto di appuntamenti che trasforma la tradizione millenaria della Dop in un'esperienza multisensoriale, celebrando il connubio tra l'arte casearia e il linguaggio del design internazionale.

Protagonista nel **Cortile d'Onore dell'Università degli Studi di Milano**, nell'ambito della mostra-evento **MATERIAE** promossa dal magazine *Interni*, il Consorzio presenta **I suoni della materia: l'installazione immersiva**, curata da OTTO studio - Paola Navone e Cristina Pettenuzzo con il sound design di Studio Azzurro, invita i visitatori a scoprire la Dop attraverso l'**udito**. Uno spazio circolare, ispirato all'iconica forma di Parmigiano Reggiano, accoglie un "arcipelago" di isole dove le **materie prime** dialogano con gli strumenti dei protagonisti della filiera (dagli agricoltori agli allevatori, dai casari ai battitori). Attraverso un sistema interattivo, il gesto del pubblico attiva una stratificazione sonora: dai suoni naturali agli arpeggi musicali, la presenza dei visitatori trasforma l'ambiente in un'**orchestra collettiva**. Un'opera dove la materia diventa ritmo e vibrazione, dimostrando come la coralità di tutti gli attori coinvolti nella lavorazione della Dop possa amplificare la grandezza di un prodotto che è, esso stesso, materia viva.

Il racconto prosegue a pochi passi dall'Università Statale con la mostra **Nuove forme di grandezza** presso l'**Edicolina Milano** di Piazza Santo Stefano (20-26 aprile). Qui, gli strumenti iconici della produzione vengono reinterpretati in chiave di **design**, sottolineando la bellezza estetica e la funzionalità di una tradizione che si rinnova: lo "spino", ovvero l'attrezzo con cui il casaro rompe la cagliata, diventa un portariviste; il tipico coltellino a mandorla usato per aprire il Parmigiano Reggiano diventa un tagliacarte; la zocca su cui si appoggiano le forme per controllarle diventa uno sgabello; il martelletto del battitore con cui si ispeziona il formaggio diventa uno schiaccianoci. Lo spazio sarà un centro pulsante di attività, con momenti di **storytelling** per coinvolgere il pubblico del Fuorisalone.

Nelle giornate del 20, 21 e 23 aprile, l'Edicolina ospiterà inoltre tre appuntamenti esclusivi di **aperitivo in pairing con Gin Mare**, esaltando la versatilità della Dop in contesti di mixology contemporanea. L'identità del Parmigiano Reggiano sarà declinata anche in percorsi gastronomici d'avanguardia, in particolare con un menu d'eccezione firmato dallo chef **Domenico Stile** del ristorante Enoteca la Torre, due stelle Michelin, e dal pastry chef **Fabrizio Fiorani**. La presenza del Consorzio al Fuorisalone 2026 sarà inoltre oggetto di una robusta **strategia di amplificazione media e creativa**, con un piano di affissioni nei luoghi più iconici di Milano e un piano di contenuti digitali social per raccontare e approfondire gli strumenti tradizionali della produzione della Dop con il supporto di content creator internazionali.



«Il Parmigiano Reggiano è un'icona del Made in Italy che va oltre il concetto di cibo: è cultura, territorio e, sempre più, un simbolo di lifestyle amato a livello globale», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. «La nostra partecipazione alla Milano Design Week, e in particolare la collaborazione con maestri come Paola Navone e Studio Azzurro, riflette la volontà di raccontare la nostra distintività attraverso linguaggi nuovi e stimolanti. Dalla musica generata dalla materia alla reinterpretazione dei nostri strumenti, vogliamo mostrare come la nostra Dop sappia dialogare con la contemporaneità, offrendo un'esperienza che coinvolge tutti i sensi e che celebra quella "grandezza" che nasce dal saper fare della nostra filiera».



Più grande. insieme.



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. INCOMBE LO SCIOPERO DEGLI AUTOTRASPORTATORI

Periodo sempre paradossale con lo spettro dello sciopero degli autotrasportatori.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Incombe lo sciopero degli autotrasportatori

Periodo sempre paradossale con lo spettro dello sciopero degli autotrasportatori.

Di Mario Boggini e Virgilio

Milano, 17 aprile 2026 - Segnalazione del 10 aprile 2026 -

Chiusure Chicago di giovedì 09.04			
SEMI	mag 1155,2 (+3,2)	lug 1181,0 (+3,0)	ago 1188,0 (+3,0)
FARINA	mag 317,6 (+1,5)	lug 316,4 (+2,4)	ago 314,6 (+2,2)
OLIO	mag 67,70 (+0,38)	lug 67,82 (+0,35)	ago 65,55 (+0,31)
CORNE	mag 44,0 (-0,2)	lug 45,0 (-0,9)	set 43,2 (-0,4)
GRANO	mag 571,4 (+6,5)	lug 585,0 (+2)	set 597,1 (+4,0)

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

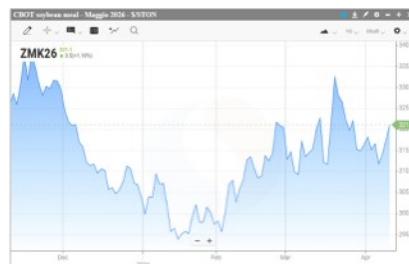
Chiusure MATIF di giovedì 09.04			
CORNE	giu 203,50 (-2,00)	ago 205,35 (-1,50)	nov 201,75 (-2,00)
GRANO	mag 195,50 (-2,25)	set 204,75 (-2,25)	dic 212,25 (-2,00)
COLZA	mag 450,00 (+0,00)	ago 450,00 (+1,00)	nov 450,00 (+1,00)

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 - \(per contatti +39 338 6067872\) ...\)](#)

Prosegue una fase paradossale: rialzista, ma bloccata con pochi scambi, il mercato vero riprenderà dopo le festività pasquali, seppur con lo spettro dello sciopero degli autotrasportatori ipotizzato per la settimana 17 dal 20-24 aprile

Ieri sera (9 aprile ndr) un rapporto USDA tranquillo, in un contesto di scorte abbondanti per tutti i principali prodotti, di conseguenza, l'attenzione è attratta inevitabilmente su variabili esterne, come le condizioni meteorologiche negli Stati Uniti durante la fase di semina primaverile, le tensioni geopolitiche e l'andamento dei prezzi energetici. Siamo in una fase paradossale: rialzista, ma bloccata con pochi scambi. Comunque, vedete qui l'andamento del mercato della far soya che anche ieri sera è salita:



E per noi questo non è un bene stante il fatto che ad oggi gli arrivi di far soya su maggio sono risicati...

Per il mondo delle **bioenergie**, poco da segnalare se non la scarsità di



matrici sostenibili, si rende disponibile un lotto di seme di soya sostenibile partenza porto, chi interessato ci contatti.

Attenzione sul sito del **Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti**: sezione prospetto degli scioperi dei trasporti aggiornato alla data: **15/04/2026** risulta in essere quanto sotto:

Dal 20/04/2026 al 25/04/2026 Trasporto merci
FERMO NAZIONALE
SERVIZI AUTOTRASPORTO MERCI
144 ORE – DALLE 00.00 DEL 20/04
ALLE 24.00 DEL 25/04/2026

Indici Internazionali al 10 aprile 2026

L'indice dei noli b.d.y. è salito a 2.161 punti, il petrolio wti è salito a circa 99\$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,16854 ore 08,20

(*) 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.

Indicatori del 10 aprile 2026

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
2.161	1,16854 ore 08,20	99,00 \$/bd

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

LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Continua la flessione del Burro"

News Lattiero Caseario - n°12 13° - 14° settimana - 30 marzo 2026

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XIII - XIV settimana 2026 "Parmigiano inarrestabile e Grana e Pecorino fermi -" (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma).

Virgilio - CLAL

Agroalimentare

Lattiero Caseario: "Continua la flessione del Burro"

News Lattiero Caseario - n°12 13° - 14° settimana - 30 marzo 2026

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XIII - XIV settimana 2026 "Parmigiano inarrestabile e Grana e Pecorino fermi -" (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma).

di Redazione Parma, 30 marzo 2026 -

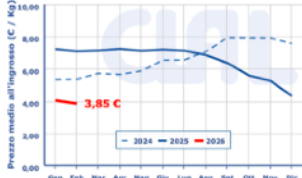
LATTE SPOT – A Milano i prezzi si arrestano. Latte Bio milanese stabile da due settimane.

Italia, Milano - Prezzo del Latte crudo spot nazionale (stato in cisterna, franco arrivo in lattiera Nord Italia)
Fonte: CCGAA Milano Monza Brianza Lodi



45,36 46,40 (=)

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



BURRO PASTORIZZATO: 2,50 €/Kg. (-)
BURRO ZANGOLATO 2,30 €/Kg. (-)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,98 €/Kg. (-)
MARGARINA febbraio 2025: 1,70 – 1,80 €/kg (=)

Borsa di Verona (30/3/2026)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,85– 1,95 €/Kg. (-)

Borsa di Parma 27/3/2026 (-)
BURRO ZANGOLATO: 1,95 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 24/3/2026 (-)

(30/3/2026)
Latte crudo spot nazionale
21,14 23,71 (+)
Latte Intero pastorizzato estero
22,68 24,23 (+)
Latte scremato pastorizzato est.
09,32 10,87 (=)
Latte spot BIO nazionale

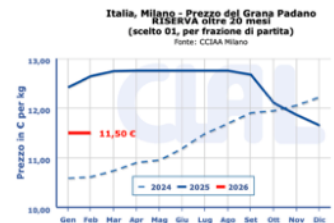
BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano il mercato si contrae e perde 5 centesimi. Alla borsa di Parma il burro zangolato ha un cedimento di -5cent e pure alla Borsa di Reggio Emilia. In flessione negativa le creme - Margarina stabile a febbraio.

Borsa di Milano (30/3/2026)
BURRO CEE: 4,30 Kg. (-)
BURRO CENTRIFUGA: 4,45 €/Kg. (-)

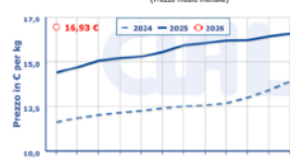


BURRO ZANGOLATO: 1,95 – 1,95 €/kg.
Prezzo "a riferimento" del latte: fissato a 98,60 euro/q.le il valore per il III° quadrimestre 2024

GRANA PADANO– Milano (30/3/2026) – 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. (=)



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



oltre: 16,40 – 16,90 €/Kg. (+) - 16,50 – 16,55 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 17,35 – 17,60 €/Kg. (+) - 17,50 – 17,85 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 17,75 – 18,10 €/Kg. (+) -18,40 – 18,85 €/kg (+)

PECORINO ROMANO DOP – Milano 30/3/2026 – A Milano i listini sono stabili.



MILANO (30/3/2026)
-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 10,80– 10,90 €/Kg. (=)
-Pecorino Romano DOP 8 mesi di stagionatura e oltre: 11,05– 11,10 €/Kg. (=)

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

A SEGUIRE I DATI RIPORTATI DAGLI ULTIMI BOLLETTINI UFFICIALI PUBBLICATI

MACCHINE

TRINCE PACCIAMATRICI NOBILI SDS SERIE 1000

Un concentrato di tecnologia e sostenibilità nelle trincee pacciamatrici Nobili SDS serie 1000.

Nobili spa



AGROMECCANICA

Trince Pacciamatrici Nobili Sds Serie 1000

Un concentrato di tecnologia e sostenibilità nelle trincee pacciamatrici Nobili SDS serie 1000.

Di redazione Molinella (BO), 18 aprile 2026 – Sin dagli esordi, in anteprima assoluta ad EIMA 2022, la trincea pacciamatrice Nobili SDS serie 1000, ha riscosso un enorme interesse. Questa particolare trincea deve la sua genesi per la pacciamatura con erba, potatura, *cover crops* e colture da inerbimento in frutteto, vigneto e oliveto.



Frutto della esperienza quasi ventennale del **sistema brevettato Side Delivery System**, NOBILI ha allargato la famiglia SDS con la performante serie 1000, disponibile nelle larghezze di lavoro di **2600, 2800 e 3100 mm** con scarico bilaterale.

L'interesse degli operatori per questa macchina



deriva dal sempre più frequente utilizzo di tecniche agronomiche idonee a permettere l'incremento di sostanza organica associato ad un apporto di azoto nel terreno lungo la fila delle piante.

La **SDS serie 1000** consente, infatti, la **pacciamatura** del sotto chioma e la contemporanea **pulizia interfilare**, anche in presenza di potatura.






AGRO

MECCANICA

Le macchine si contraddistinguono per la **doppia coclea** di grandi dimensioni e per l'ampia apertura frontale, consentendo all'attrezzo di processare elevate quantità di materiale e di creare andane simmetriche da ambo i lati in un'unica passata.



I triturator SDS appoggiano su rullo, con fondelli smontabili, che consente la regolazione in altezza del lavoro e sono dotate di regolazione idraulica della velocità delle coclee per adeguare la portata di biomassa alla velocità del trattore e al volume del materiale da trinciare.

Caratteristiche tecniche Technical specifications		SDS 2600	SDS 2800	SDS 3100	
Attacco fisso centrale Central fixed linkage		Categoria 2* - Category 2			
 Larghezza di lavoro Working width	mm	2600	2800	3100	
	Larghezza massima della testata Overall width of the cutting head	mm	2870	3070	3370
Numero giri presa di forza PTO transmission speed		rpm	540/1000	540/1000	540/1000
 Potenza trattore compresa tra Tractor power requirement ranging from	HP	70-150	80-150	90-150	
	kW	51-110	59-110	66-110	
 Numero di mazze Number of hammer	06	36	36	36	
Peso Weight		kg	1360	1460	1620

Infine sono presenti due cofani che facilitano la pulizia e la manutenzione della macchina e vedono attacchi di seconda categoria collegabili ai bracci del sollevatore posteriori.

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

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

EIMA articolo Video chiusura GDE: <https://www.gazzettadellemilia.it/economia/item/34335-eima-international-l%E2%80%99avanguardia-della-meccanizzazione-in-agricoltura.html>
(Nobili.com)





CEREALI e

FARINE

Molino Grassi a TuttoFood 2026: tra eccellenza molitoria e grandi ospiti

Dall'11 al 14 maggio 2026, Molino Grassi torna a Milano in occasione di **TuttoFood**, il salone internazionale dedicato all'agroalimentare. Vi aspettiamo presso il **Padiglione 8 – Stand E33** per condividere la nostra visione della farina: un perfetto equilibrio tra qualità della materia prima, innovazione e rispetto per la terra.

LA FARINA COME VALORE: QUALITÀ E FILIERA

Al centro della nostra partecipazione ci sono le persone e i prodotti. Porteremo a TuttoFood una selezione delle nostre migliori farine e semole, pensate per chi cerca affidabilità e standard elevati in ogni lavorazione.

Per noi, "fare farina" significa presidiare una **filiera controllata e tracciabile**, costruita in anni di collaborazione diretta con gli agricoltori. È un impegno che portiamo avanti come famiglia da generazioni, con l'obiettivo di offrire ai professionisti dell'arte bianca una materia prima costante e di valore.

UN PROGRAMMA RICCO DI INCONTRI E DEGUSTAZIONI

Quest'anno lo stand di Molino Grassi non sarà solo uno spazio espositivo, ma un luogo di confronto e ispirazione. Abbiamo coinvolto alcuni dei più importanti interpreti della cucina e della pasticceria per raccontare, attraverso la loro esperienza, la versatilità dei nostri prodotti.

Ecco il calendario degli appuntamenti da non perdere:

- **Lunedì 11 maggio | ore 12:30 Cristiano Tomei:** "A pranzo con le stelle di Molino Grassi". Un incontro che unisce l'estro dello chef stellato alla qualità delle nostre farine.
- **Martedì 12 maggio | ore 11:30 Luigi Biasetto:** "Aperitivo con la Sfoglia del Maestro". Dialogo e approfondimento sulla pasticceria d'autore con un grande maestro dell'arte dolce.
- **Martedì 12 maggio | ore 14:30 Sandro Ferretti:** "Il Dessert ready to serve". Un focus tecnico sulle nuove tendenze e la praticità nella pasticceria contemporanea.
- **Mercoledì 13 maggio | ore 12:30 Paolo Sala:** "Aperitivo con la farina del Miracolo". Degustazione dedicata a una delle nostre referenze più iconiche e cariche di storia.

Inoltre, durante tutti i giorni di fiera, sarà presente **Cristian Zaghini**, maestro pizzaiolo e nostro consulente tecnico, a disposizione dei visitatori per approfondimenti, consigli pratici e segreti tecnici sul mondo della pizza.

VI ASPETTIAMO A MILANO

TuttoFood è per noi l'occasione ideale per incontrare i nostri partner storici e iniziare nuovi dialoghi con i professionisti che, ogni giorno, scelgono l'eccellenza italiana.

Coordinate dell'evento:

- **Dove:** Fiera Milano (Rho)
- **Padiglione:** 8
- **Stand:** E33
- **Quando:** Dall'11 al 14 maggio 2026

Per maggiori informazioni sui nostri prodotti o per fissare un incontro durante la fiera, visitate il nostro sito molinograssi.it.

Ci vediamo a TuttoFood!



Molino Grassi spa

<https://www.gazzettadell'emilia.it/component/banners/click/79>





VINITALY

Vino senza alcol o vino a bassa gradazione: evoluzione o snaturamento?

Di **Lamberto Colla** Verona, 14 aprile 2026 - In questa 58° edizione del Vinitaly uno dei temi più discussi non è stato solo quello della qualità o dei mercati, ma qualcosa di ancora più profondo: **il senso stesso del vino**. Protagonisti del dibattito sono stati i vini **no alcol** e **low alcol**, due categorie in forte crescita ma anche al centro di critiche sempre più esplicite da parte del mondo più tradizionalista.

Dietro queste due definizioni si nascondono, infatti, non solo tecniche diverse, ma **due modelli culturali molto diversi**.

Il vino **no alcol** nasce attraverso un processo industriale successivo alla vinificazione: si produce un vino “completo” e poi si procede alla rimozione dell’alcol tramite tecnologie come la distillazione sottovuoto o l’osmosi inversa. Un passaggio che, inevitabilmente, non elimina solo l’alcol ma incide su struttura, profumi ed equilibrio. Non a caso, spesso si rende necessario intervenire nuovamente sul prodotto per “ricostruirne” il profilo.

Ed è proprio qui che si concentra la critica più netta: **fino a che punto possiamo ancora parlare di vino?** Se il processo non è più quello della trasformazione dell’uva, ma quello della manipolazione di un prodotto già finito, il rischio è di trovarsi di fronte a una bevanda tecnicamente sofisticata, ma culturalmente distante dall’idea stessa di vino.

Diverso, almeno in parte, è il caso dei vini **low alcol**. In questo modello la riduzione della gradazione non avviene a valle, ma a monte, attraverso scelte agronomiche e di cantina: vendemmie anticipate, selezione dei vitigni, gestione delle fermentazioni. **L’alcol non viene tolto, ma “governato”**.

Un approccio che appare più coerente con la tradizione, ma che non è esente da criticità. Ridurre l’alcol significa spesso intervenire sull’equilibrio naturale del vino, con il rischio di ottenere prodotti meno strutturati o meno rappresentativi di alcune denominazioni storiche.

Il punto, però, è un altro. **Il vero nodo non è tecnico, ma identitario**.

Da una parte c’è un modello che risponde alle esigenze di un mercato globale, sempre più attento alla salute, alle normative e a nuovi stili di consumo. Dall’altra c’è un’idea di vino come espressione di un territorio, di una cultura e di un processo agricolo che difficilmente può essere completamente reinterpretato senza perdere qualcosa.

Il successo crescente di queste categorie non è casuale. Le pressioni regolatorie sull’alcol, il cambiamento delle abitudini di consumo e l’apertura verso nuovi mercati – dal Nord Europa agli Stati Uniti fino al Medio Oriente – stanno ridefinendo le regole del gioco. Il vino, in questo senso, si trova oggi nella stessa posizione in cui si trovava la birra qualche anno fa.

Ma proprio per questo la riflessione non può essere elusa.

Il rischio, altrimenti, è quello di scivolare lentamente da un prodotto identitario a una categoria di consumo adattabile, dove il vino non è più ciò che nasce da un territorio, ma ciò che il mercato richiede.

Non si tratta di opporsi al cambiamento, né di arroccarsi su posizioni ideologiche. Si tratta, piuttosto, di capire fino a che punto sia possibile innovare senza snaturare.

Perché se il vino low alcol può rappresentare un’evoluzione, il vino no alcol pone una domanda più radicale: **può esistere un vino senza ciò che lo definisce?**

E, soprattutto, siamo pronti ad accettare che il vino diventi qualcosa di diverso da ciò che è sempre stato?

La sfida che emerge dal Vinitaly non è quindi tra tradizione e innovazione, ma tra due visioni:

quella di un vino che evolve rimanendo sé stesso e quella di un vino che cambia per diventare altro.

Una distinzione sottile, ma decisiva.





VINITALY

Vinitaly 2026, allo stand Campania una passeggiata nel Taurasi



Di **Mario Vacca** Verona, 14 aprile 2026 - Al Vinitaly ci sono padiglioni che si attraversano e altri che si vivono. Quello della Campania, quest'anno, è stato senza dubbio il secondo caso. E dentro quel racconto corale fatto di territori, volti e identità, c'è stato un momento particolare: una vera e propria passeggiata nel Taurasi, il rosso che più di ogni altro incarna l'anima profonda dell'Irpinia.

Con il mio Amico e fotografo Attilio che ha spinto per questa passeggiata ci siamo entrati quasi in punta di piedi, con rispetto. Perché il Taurasi non è solo un vino: è storia, lentezza, struttura. È Aglianico che diventa racconto.

Taurasi DOCG nasce infatti da uve Aglianico e richiede anni di affinamento, almeno tre, di cui uno in legno, per esprimere la sua identità.

Nel percorso tra gli stand si incontrano nomi che hanno fatto la storia recente

del vino campano, realtà come Feudi di San Gregorio, Antonio Caggiano, Di Marzo, Tenute Cavalier Pepe, insieme a cantine consolidate come Nativ, Antica Hirpinia e Mastroberadino.

Un sistema articolato, dove convivono aziende strutturate ed una galassia di piccoli produttori che rappresentano la vera spina dorsale del territorio.

E proprio lì, tra questi ultimi, la passeggiata diventa più interessante.

- Macchie Santa Maria
- Il Cancelliere
- Terre di Valtee

sono espressione di una viticoltura fatta di artigianalità, identità e spesso di coraggio.

Qui il Taurasi non è costruito per piacere, ma per esprimere. È meno levigato, a volte più spigoloso, ma incredibilmente sincero. È il vino che ti costringe a fermarti, a capire, a concedergli tempo.

Molte di queste aziende lavorano su micro-produzioni, su vigne storiche, su parcelle che raccontano differenze di suolo e altitudine. E in un mondo del vino sempre più orientato alla standardizzazione, questa diversità è un valore enorme.

Girando tra i banchi con Attilio, una cosa diventa evidente: il Taurasi non è un vino "facile". Non lo è mai stato e probabilmente non lo sarà mai.

Ma è proprio questa la sua forza.

Non si concede subito, non strizza l'occhio, non cerca scorciatoie. È un vino che chiede attenzione, cultura, tempo. E forse anche per questo rappresenta oggi una sorta di resistenza culturale all'interno del panorama enologico italiano.

E poi, inevitabilmente, si arriva lì. A uno di quei nomi che, più di altri, segnano una linea.

Salvatore Molettieri non è solo un produttore: è un riferimento. Per molti, il punto più alto, quasi austero, del Taurasi.

I suoi vini sono esattamente ciò che il Taurasi dovrebbe essere: profondi, strutturati, longevi. Non cercano compromessi. Sono vini che parlano la lingua del tempo, non quella del mercato.

Nel calice, si percepisce una coerenza rara: il frutto è





VINITALY



scuro, la trama tannica è fitta, l'evoluzione è lenta ma inesorabile. Non è un vino per tutti, ed è forse questo il suo più grande pregio.

Attilio, dopo il primo sorso, mi guarda e sorride: "Questo non è un vino, è una posizione".

E forse ha ragione e quanto ci raggiungono Salvatore ed il figlio, il brindisi è d'obbligo, ascoltarli un piacere.

La passeggiata si chiude con una consapevolezza: il Taurasi è oggi a un bivio.

Da una parte, la necessità di dialogare con mercati sempre più veloci e globali. Dall'altra, la volontà — quasi ostinata — di rimanere fedele a sé stesso.

Le grandi aziende possono aiutare a portarlo nel mondo. Ma sono le piccole realtà, insieme a interpreti come Molettieri, a custodirne l'anima.

E allora forse la vera sfida non è cambiare il Taurasi.

È far sì che il mondo impari a comprenderlo.

Noi, intanto, con il mio prode amico Attilio, abbiamo fatto la nostra parte: camminare piano, assaggiare con rispetto ed ascoltare ciò che questo vino aveva da dire.

E non era poco.

La Bussola d'Impresa - Mario Vacca

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

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

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

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

Un percorso arricchito da anni di esperienza nella gestione di Risorse Umane e Finanziarie, nella Contrattualistica, nella gestione dei rapporti diretti con Clienti e Fornitori, nella gestione delle dinamiche di Gruppo con soci e loro consulenti.

Nel corso degli anni le esperienze aziendali unite alle attitudini personali mi hanno permesso di sviluppare la capacità di anticipare e nel contempo essere un buon risolutore dei problemi ordinari e straordinari delle attività. Il mio agire è sempre stato caratterizzato da entusiasmo e passione in tutto quello che ho fatto e continuo a fare sia in ambito professionale che extra-professionale, sempre alla ricerca dell'innovazione e della differenziazione come caratteristica vincente.

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

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

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

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



Contatto Personale: mvacca@capri.it

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



VINITALY

Amarone, ritorni e scelte: cronache dal padiglione Veneto



Di Attilio De Blasio Verona, 15 Aprile 2026 - Negli spazi sempre affollati del Vinitaly, il padiglione del Veneto resta uno di quei luoghi in cui il tempo sembra dilatarsi. Non tanto per la quantità di stand – che pure è imponente – quanto per la densità culturale che ogni calice porta con sé. È qui che, quasi inevitabilmente, il passo rallenta. E nel nostro caso, si è fermato più volte davanti a un nome: Amarone.

Non è un caso. L'Amarone della Valpolicella è, probabilmente, una delle espressioni più compiute della capacità italiana di trasformare la tecnica in identità. Un vino che nasce già "diverso": le uve – Corvina, Corvinone, Rondinella – vengono lasciate appassire per mesi prima della vinificazione, perdendo acqua e concentrando zuccheri, aromi e struttura. Il risultato è un rosso potente, avvolgente, che non cerca immediatezza ma profondità.

Nel padiglione veneto, tra gli stand più frequentati, si incontrano alcune delle firme storiche della denominazione. Realtà come Zenato – presente con un Amarone celebrativo e nuove interpretazioni dell'Archivio Storico – testimoniano quanto la tradizione non sia immobilismo, ma continua rilettura di sé stessa.

Accanto ai grandi nomi, si percepisce anche il lavoro corale delle cosiddette "Famiglie Storiche dell'Amarone", protagoniste di degustazioni dedicate proprio alla lettura dei cru e delle diverse identità territoriali: segno che oggi l'Amarone non è più solo "uno stile", ma una pluralità di espressioni.

È in questo contesto che si inserisce una tappa quasi obbligata: Masi.

E qui, inevitabilmente, il pensiero va oltre il calice. "A volte ritornano", verrebbe da dire. La famiglia proprietaria, dopo l'ingresso di un fondo, ha riacquisito il controllo dell'azienda, riportando il timone là dove, forse, era sempre rimasto culturalmente. Un ritorno che ha il sapore di quelle operazioni che non sono solo finanziarie, ma identitarie.

Nel bicchiere, la riflessione si fa concreta.

Da un lato il **Costasera Amarone Riserva 2019**: composto, elegante, quasi misurato nella sua potenza. Un vino che sembra voler dimostrare che anche l'Amarone può parlare con toni contemporanei, senza perdere profondità. È quello che, personalmente, mi ha convinto di più: per equilibrio, per bevibilità, per quella sensazione di controllo che raramente si associa a vini di questa struttura.

Dall'altro, il **Vaio Armaron Serego Alghieri 2017**: più tradizionale, più opulento, più "amarone" nel senso classico del termine. Un vino che non cerca compromessi e che anzi sembra volerli evitare con decisione. Ed è proprio questo che ha conquistato **Mario**, compagno di questa esplorazione, che nel Serego Alighieri ha trovato quella pienezza quasi teatrale che rende l'Amarone un'esperienza più che una semplice degustazione.

Due interpretazioni, due sensibilità, due modi di leggere lo stesso territorio.

E forse è proprio questo il senso di una passeggiata al Vinitaly: non trovare una risposta, ma accorgersi che il vino – soprattutto quello grande – non è mai una verità unica, ma un dialogo continuo tra chi lo produce, chi lo racconta e chi lo beve.





MAIS e SOSTENIBILITÀ

Il Mais che verrà



Alla Granaria Milano è stato presentato il progetto COMBI MAIS PLUS 2026 i cui risultati di questo dodicesimo anno verranno presentati il prossimo settembre nella Azienda Agricola Folli.

Di Ufficio Stampa Granaria Milano, 14 aprile 2026 - Tanto importante, tanto è in crisi. Il mais è un prodotto fondamentale per molte filiere agroalimentari, un prodotto che si potrebbe benissimo dichiarare strategico.

Ecco quindi che verso questa coltivazione si sono rivolte molte delle attenzioni pubbliche e private per analizzare le criticità e individuarne le soluzioni.

Se lo [scorso 24 marzo](#) il professor Dario Gianfranco Frisio, del [Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali](#) dell'Università di Milano, portò all'attenzione degli operatori riuniti in "Granaria Commodity Trading Association" quali scenari globali e locali condizionano il mercato del Mais, l'occasione odierna, anch'essa ospitata da "Granaria Milano", ha messo nero su bianco come la ricerca scientifica privata possa dare un eccellente contributo alla comunità agricola individuando la strada migliore per ottenere produttività, economicità e ovviamente sostenibilità.

Il progetto COMBI MAIS è giunto alla 12esima edizione, ha sottolineato **Mario Vigo**, coordinatore e ideatore del protocollo Combi Mais insieme al professor **Amedeo Reyneri** del Dipartimento di Agronomia dell'Università di Torino, e al dottor **Leonardo Bertolani** che ha seguito il coordinamento agronomico, e quest'anno *"abbiamo introdotto nuovi partner in squadra e nuovi obiettivi"*.

All'incontro era presente **Alessandro Beduschi**, Assessore all'agricoltura e sovranità alimentare della Regione Lombardia, che si è complimentato per gli eccellenti risultati conseguiti e per quelli che verranno raggiunti con questa ennesima fase in procinto di essere messa in campo.

Mario Vigo, prima di dare la parola al cattedratico di Torino, ha lasciato a **Mario Boggini**, Vice Presidente di Granaria Milano, di portare i saluti del Consiglio ospite e introdurre gli argomenti dal seminario, sottolineando che Granaria Milano è stata tra le prime ad adottare le diverse nomenclature del granoturco sulla base della qualità, sanità, della destinazione e delle provenienze.

"Una innovazione continua dal 2014" sottolinea **Amedeo Reyneri** aprendo la sua relazione anticipando che il progetto sarà orientato verso una **"agricoltura rigenerativa"** e vedrà anche l'implementazione di un drone dal quale ci si attendono molti e interessanti risultati agronomici avendo raggiunto elevate possibilità di carico e di autonomia in volo operativo.

"Siamo avanti di 10 anni" annuncia con soddisfazione il professore, poiché con il Combi Mais si sono incrementate le produzioni per ettaro mediamente di 22 quintali (circa un +10%). Considerando, che in condizioni convenzionali il miglioramento annuale si attesta intorno al +1-1,5%, *"vuol dire che in un anno si sono "guadagnati" 10 anni di evoluzione"* senza contare i vantaggi in termini di utilizzo d'acqua (sia in termini qualitativi che quantitativi) e di sostenibilità, confermando così che la risposta ambientale funziona.



Il professore si è quindi dilungato sulle nuove sfide connesse alla più recente evoluzione della PAC che dà valore e sostegno ai risultati misurabili.

Il progetto Combi Mais Plus, illustra **Leonardo Bertolani**, possiede solidi **punti fermi**:

- Lavorazioni del terreno (minima lavorazione)
- Azoto. (Inibitori e organo minerali)
- Fosforo (non utilizzo di P2O5)
- Cover (riduzione della impronta carbonica)
- Biostimolanti (nuovi e innovativi prodotti disponibili)



AMICI

ANIMALI



- Acqua (risparmio idrico)

Su questi punti fermi vengono innestate le quote d'innovazione come:

- Nuove genetiche,
- Biorazionali con amminoacidi e peptidi di origine vegetale
- Batteri ed enzimi che ottimizzano le parti organiche e la fissazione dell'azoto,
- Utilizzo di Droni

Il dottor Bertolani si addentra nella illustrazione dei cantieri di lavoro per le diverse fasi e i prodotti che verranno utilizzati dagli starter ai prodotti per la difesa e la nutrizione.

Ma l'attesa dei convenuti era particolarmente attenta a individuare quali obiettivi sarebbero assegnati ai droni in questa nuova fase che possono essere così sintetizzati:

- Integrazione tra Tradizione e Innovazione
- Ulteriore RIDUZIONE di Agrofarmaci e Fertilizzanti
- Utilizzo di Biostimolanti anche in piena coltura
- Utilizzo con Interventi mirati, minor compattamento, anche in condizioni difficili climatiche
- Maggior sicurezza per gli Operatori.

Infine il progetto si è dotato anche di un ammortizzatore economico di rischio attraverso l'accensione di una **polizza** adeguatamente formulata e destinata agli associati al Combi Mais.



“Ogni anno trovo nuove innovazioni” è la conclusione dell'**assessore Beduschi**, il quale si complimenta per la vitalità di Mario Vigo e la professionalità dimostrata da tutta la “squadra” e conclude che “sostenere il mais e i produttori è indispensabile” alla luce del fatto che ben l'88% della produzione è raccolto in quattro regioni del nord ma soprattutto dal fatto che dal 2000-2001 al 2025 si è passati dal 97% di autoapprovvigionamento al 47%.

In conclusione Mario Vigo ha invitato tutti a tornare per riscontrare i risultati che verranno esposti il prossimo settembre alla azienda Folli.

Per contatti Ufficio Stampa

Lamberto Colla
+39 344 2373963
ufficiostampa@nuovaeditoriale.net

Nuova Editoriale società cooperativa
Sede Legale: Via Sidney Sonnino, 35/A Parma (PR)
info@nuovaeditoriale.net
Codice fiscale e partita iva: 01887110342
SDI Cod.Univoco: M5UXCR1
Iscritta al Registro imprese di Parma al n° 24929
Registro Operatori della Comunicazione - R.O.C. 4843
Mail PEC: nuovaeditorialescrl@pec.it



Je so' pazzo

Era il 1979 quando **Pino Daniele** tirò fuori quello che sarebbe diventato uno dei manifesti più potenti e iconici della sua discografia: **"Je so' pazzo"**. La canzone era un urlo di ribellione al conformismo che incatena alle regole, alle opinioni e ai giudizi altrui.

- *Je so' pazzo*
- ...
- *E scusate vado di fretta*
- *Non mi date sempre ragione*
- *Io lo so che sono un errore*
- ...



Il suo riconoscersi "errore" della società non era però l'ammissione di uno stato di debolezza mentale, ma un atto di vera forza e autodeterminazione.

In pratica, un **"neo Masaniello"** alla guida degli oppressi.

Nelle ultime settimane il *modus operandi* del Presidente degli Stati Uniti **Donald Trump**, sembra proprio ispirarsi al testo della canzone di Pino Daniele.

I media lo descrivono come bizzarro, instabile e imprevedibile. Pazzo.

E lui stesso non lo nega.

È riuscito a passare nell'arco di una notte da: **«un'intera civiltà morirà stanotte, per non tornare mai più»**, ad un improvviso **cessate-il-fuoco** di due settimane.

A ben vedere, però, anche quella di Trump è una vera e propria strategia di rottura con la dilagante e melensa narrazione dell'élite dominante.

Così come Pino caccia via chi vuole imporgli norme o giudizi

- *...Ascite fora d'a casa mia*

allo stesso modo Trump strapazza il **Regno Unito** e gli altri partners **NATO**, intimando loro di andarsi a prendere il petrolio da soli dallo *Stretto di Hormuz*.

Da sempre Donald Trump si è presentato come **outsider** che spacca il sistema. Ora lo fa a livello internazionale.

Minaccia una guerra su vasta scala, poi la sospende con un post su **Truth Social**, infine firma accordi improvvisi. Spesso si vanta di riuscire ad ottenere risultati che la **"vecchia diplomazia"** non potrebbe mai raggiungere.

Pino Daniele nel 1979 urlava la sua "pazzia" dal palco di Napoli per liberarsi. Trump la mette in pratica dalla Casa Bianca.

Gianfranco Colella Vignettista - Autore di [SatiLeaks](#) per [Quotidianoweb.it](#) 12 aprile 2026

[SatiLeaks](#) by Gianfranco Colella

Leggi anche:

- ✓ [Principe Andrea](#)
- ✓ [ALL-IN](#)
- ✓ [La telefonata](#)

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



Nuova Editoriale

Società Cooperativa

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

DALLA CARTA STAMPATA AL DIGITALE.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LA GAZZETTA DELL'EMILIA E DINTORNI

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

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

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

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

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

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

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

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