



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

SOMMARIO

Anno 25° - n° 18 3 maggio 2026

1.1 EDITORIALE

Per Grazia ricevuta!

3.1 CEREALI

"Cereali e dintorni". Attenzione alla speculazione violenta.

4.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Mercato freddo"

5.1 AGROMECCANICA

Nobili SDS - Side Delivery System. Un brevetto per ridurre i trattamenti nel sottofilare. (Video)

7.1 CEREALI E FARINE

Molino Grassi. "Percorso Pizza" - Basi Precotte in Pizzeria: Tecniche Di Produzione e Marketing Digitale con Cristian Zaghini 5 e 6 maggio 2026

8.1 ALLERTA

Allerta! Frammenti di vetro nella bevanda bio "mela carota."

9.1 CEMI AGROCOMMODITY

Milano. 7° CeMI è l'evento annuale dedicato al mondo delle agrocommodity in Italia.

11.1 SATIRA

Rutte

12.1 Nuova Editoriale

Dalla Carta stampata al Digitale

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

Editoriale Per Grazia ricevuta!

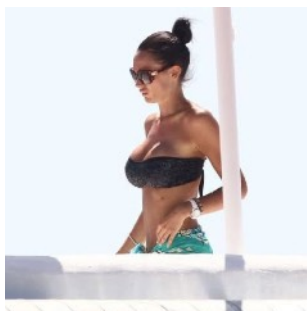


Ormai è chiaro che le opposizioni, sia quelle sui banchi che quelle dietro alle macchine da scrivere dei giornaloni, stanno rovistando nel pattume per cercare elementi per spingere alle dimissioni il Guardasigilli, il Ministro della Giustizia, Carlo Nordio.

Di **Lamberto Colla** Parma 3 maggio 2026 - Se non fosse che "Per Grazia Ricevuta" ha raccolto il maggior incasso del 1971, la trama che si è costruita attorno al caso Mattarella, Minetti, Nordio avrebbe tutti i requisiti per collocarsi come miglior commedia del primo semestre 2026, seppure stia guadagnando posizioni l'altro cine panettone primaverile "Le mirabolanti avventure della Fottilla".

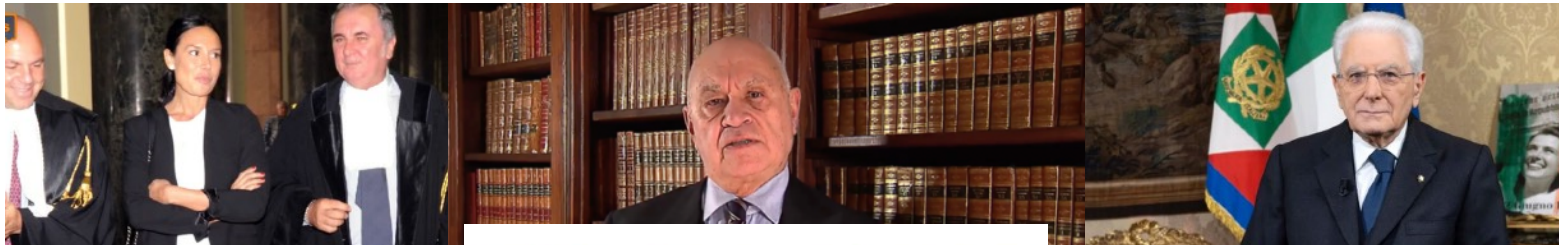
Fa specie che da ogni fonte informativa la presunta colpa venga assegnata al ministro Carlo Nordio, quando la Grazia è stata assegnata lo scorso 18 febbraio dallo stesso Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, come ultimo atto di una sequenza ben chiara. Dai PM alla Procura Generale di Milano, quindi al Ministero di Grazia e Giustizia e infine al Quirinale.

Ma a fare scalpore è il passaggio su Nordio, sul quale crescono anche indiscrezioni giornalistiche che lo avrebbero visto in Uruguay, ospite nel ranch di Cipriani (compagno di Nicole Minetti). Una notizia smentita in diretta, dallo stesso Nordio, nella trasmissione "E' sempre Carta Bianca" in occasione della ospitata del conduttore di Report, Sigfrido Ranucci, mentre stava anticipando le indiscrezioni che sarebbero uscite nel servizio della prossima puntata.



Ma si sa, una indiscrezione, in questo benedetto Paese, diventa all'istante una certezza e a volte una condanna, anni prima del rinvio a giudizio, che sarebbe (vorrei vedere come?) una garanzia per colui che è indagato ma dal popolo percepito come "condanna"..

Staremo quindi tutti attaccati alla TV a seguire il prossimo episodio di "Report" per vedere sino a dove potrà



spingersi l'inchiesta di Report.

Se devo essere sincero, però, a stupire è il comportamento del Quirinale che con una nota ha, in pratica, chiesto al Ministero di Giustizia di verificare se avesse trasmesso dati incompleti o errati.



dal presidente Mattarella. Ciò vuol dire che gli strumenti e il team per accertare i fatti anche da parte del Quirinale esistono.

Se poi volessimo ripercorrere la cronaca di un qualche lustro addietro possiamo retrocedere alla Presidenza Ciampi.

LETTERA DELLA PRESIDENZA DELLA REPUBBLICA AL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA

L'ufficio stampa del Quirinale comunica che la Presidenza della Repubblica ha inviato, in data odierna, la seguente lettera al Ministero della Giustizia:

«In riferimento al decreto di concessione della grazia alla signora Minetti adottato dal Presidente della Repubblica, su proposta favorevole del Ministro della Giustizia, lo scorso 18 febbraio 2026, e alle conseguenti notizie di stampa in ordine alla supposta falsità degli elementi rappresentati nella domanda di clemenza, su indicazione del Signor Presidente prego di voler provvedere ad acquisire con cortese urgenza le necessarie informazioni idonee a riscontrare la fondatezza di quanto rappresentato da un organo di stampa.»

Roma, 27/04/2026 (Il mandato)

Personalmente ritengo che non valgono le giustificazioni che il Quirinale si è affidato alla documentazione trasmessa dal Ministero, perché è tutta una catena autorevole che dovrebbe confezionare la pratica di una qualsiasi domanda di "grazia" ma alla fine spetta solo ed esclusivamente al Presidente della Repubblica decidere e firmare. Appare anche chiaro che il nome di Nicole Minetti avrebbe dovuto sollecitare, quantomeno per prudenza, una verifica particolarmente approfondita.

E' infatti chiaro che spetta solo ed esclusivamente al Presidente della Repubblica concedere la "Grazia" e su questo la storia è esaustiva sin dallo stesso secondo mandato di Sergio Mattarella.

Infatti sono state 1.500 le richieste di Grazia e solo 27 sono state



accordate

La Consulta lo spiega chiaramente: la decisione spetta sempre al Colle

L'atto quirinalizio adesso non si può revocare. Occorrerebbe una nuova istruttoria... La grazia, alla luce della sentenza... Il presidente della Repubblica... La sentenza... La grazia... La decisione spetta sempre al Colle.



Il presidente della Repubblica... La sentenza... La grazia... La decisione spetta sempre al Colle.

Era il 2006 quando il Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi e il Ministro della Giustizia Roberto Castelli si scontravano su chi avesse l'ultima parola nella concessione della grazia. Il Presidente Ciampi voleva infatti concedere la grazia a Ovidio Bompressi, militante di Lotta Continua condannato a 22 anni di reclusione per l'omicidio del commissario Luigi Calabresi, mentre Castelli vi si opponeva fermamente.

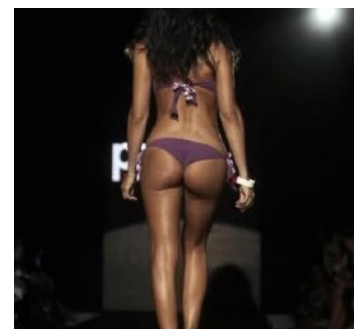
A dirimere la lite intervenne la Corte Costituzionale, che con sentenza n. 200/2006 stabilì definitivamente che:

- Il Presidente della Repubblica non è obbligato a concedere o a negare la grazia sulla base della proposta o del rifiuto del Ministro della Giustizia
 - Sebbene il Ministro della Giustizia faccia parte del procedimento, il suo ruolo è quello del mero suggeritore
- <https://www.quirinale.it/it/pagine/indicazioni-sentenza-200-2006-conseguenti-iniziative>

Ciampi quindi agì in perfetta e legittima sua autonomia e la grazia venne concessa.

In conclusione, a quanto pare, il vizio dello "scaricabarile" è diffuso più di quanto si possa immaginare, soprattutto se la "preda" sacrificale è "Meloni & Company".

(Vignetta di Copertina a cura di Romolo Buldrini L'Aquila) - Altre vignette realizzate con AI.) - Foto Minetti da Profilo Facebook.



-----&-----
(per seguire gli argomenti "Editoriali" [clicca qui](#))
<https://www.gazzettadellemilia.it/politica>
<https://www.facebook.com/profile.php?id=100044385850924&sk=photos>

<https://www.quirinale.it/it/pagine/indicazioni-sentenza-200-2006-conseguenti-iniziative>



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. ATTENZIONE ALLA SPECULAZIONE VIOLENTA.

Mercato domestico segna calma piatta tranne per il mais che si sta surriscaldando grazie alle manovre turche.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Attenzione alla speculazione violenta.

Mercato domestico segna calma piatta tranne per il mais che si sta surriscaldando grazie alle manovre turche.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano,
27 aprile 2026 - Segnalazione del 22 aprile 2026 -

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

Chiusure Chicago di martedì 21.04			
SEMI	mag 1174,4 (+6,6)	lug 1190,2 (+6,4)	ago 1184,0 (+9,2)
FARINA	mag 325,3 (+0,2)	lug 321,2 (unch)	ago 315,3 (-1,4)
OLIO	mag 72,14 (-2,51)	lug 71,65 (-2,38)	ago 69,60 (-2,91)
COFIN	mag 453,6 (+1,5)	lug 452,0 (+1,6)	set 446,8 (+2,0)
GRANO	mag 605,0 (+6,0)	lug 612,0 (+6,0)	set 625,4 (+6,0)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per Bushel per semi, corni e grano, in dollari per tonnellata corta per la farina Chiusure MATIF martedì 21.04

COFIN	giu 208,60 (+2,25)	ago 208,00 (+2,25)	nov 206,20 (+1,25)
GRANO	mag 195,75 (+1,75)	set 209,00 (+2,25)	dic 216,25 (+2,25)
COLZA	mag 517,75 (+9,50)	ago 500,25 (+6,25)	nov 504,25 (+8,25)

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

Siamo ancora in un mercato senza direzione precisa, in balia degli eventi, delle guerre, poi tregue e ultimatum, incontri, liti, tregue... Il mercato non è ribassista, o per lo meno le perdite sono rallentate, ma attenzione è comunque sempre pronto ad incrementare a doppia velocità. Prova che la **speculazione** è fortissima.

Nel mercato **domestico** è calma, molta calma, nei cereali si sta surriscaldando il mais per via del fatto che la Turchia ha ridotto il dazio per il mais ucraino e questo ha dato forza al mercato d'origine. Ma qui gli scambi e le ricoperture sono limitate. Comunque il mais sta cercando di recuperare quotazioni anche se il mais nazionale è praticamente ai valori del primooctobre'25

Orzo e grano senza storia, cruscami in leggero ridimensionamento, fibrosi da campo prossimi al calo, fibrosi industriali invariati.

Proteici: prosegue ormai da quasi tre mesi che, le prime mani non escono con i valori del pronto caricabile, se non di fronte ad impegni di acquisto, e comunque trasformano con margini molto alti, e le rivendite si accodano. Oggi la far soya proteica caricabile franco partenza porto gira a 420 - 425€ alla tonnellata, e rivendita a 415€ mentre un luglio dicembre siamo nominalmente a 365-370€ tonnellata.



(*) 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.

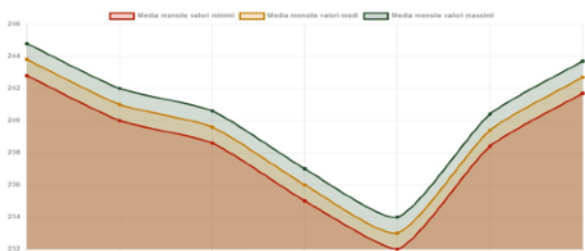
<https://www.andalini.it/it/>
<https://www.gazzettadelleemilia.it/component/banners/click/48>

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](#)

Comunque sia, mercato fermo, piatto e sotto shock per i costi degli autotrasporti.

Per il mondo delle **bioenergie** segnalò



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Mercato freddo"

News Lattiero Caseario - n°15 17° - 18° settimana - 27 aprile 2026

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XVI - XVII settimana 2026 "Burro in decrescita e latte instabile, Pecorino e Padano stabili" (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL

Agroalimentare

Lattiero Caseario: "Mercato freddo"

News Lattiero Caseario - n°15 17° - 18° settimana - 27 aprile 2026

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XVI - XVII settimana 2026 "Burro in decrescita e latte instabile, Pecorino e Padano stabili" (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

di Redazione Parma, 27 aprile 2026 -

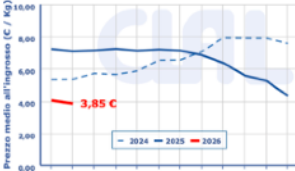
Italia, Milano - Prezzo del Latte crudo spot nazionale (flusso in cisterna, franco arrivo in latteria Nord Italia)
Fonte: CCAA Milano Monza Brianza Lodi



47,94 48,97 (=)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano il mercato si contrae e perde altri 10 centesimi. Alla borsa di Parma il burro zangolato ha un cedimento pesante e pure alla Borsa di Reggio Emilia. In flessione negativa le creme - Margarina stabile a marzo.

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



(=)

Borsa di Verona (27/4/2026)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,60– 1,70 €/Kg. (-)

Borsa di Parma 17/4/2026 (-)

BURRO ZANGOLATO: 1,68 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 20/4/2026 (-)

BURRO ZANGOLATO: 1,68 – 1,68 €/kg.

LATTE SPOT – A Milano i prezzi sono altalenanti. Latte Bio milanese stazionario.

MI (27/4/2026)

Latte crudo spot nazionale

28,38 30,93 (+)

Latte Intero pastorizzato estero

24,23 26,29 (-)

Latte scremato pastorizzato est.

10,87 12,42 (-)

Latte spot BIO nazionale

Borsa di Milano (27/4/2026)

BURRO CEE: 3,98 Kg. (-)

BURRO CENTRIFUGA: 4,13 €/Kg. (-)

BURRO PASTORIZZATO: 2,18 €/Kg. (-)

BURRO ZANGOLATO 1,98 €/Kg. (-)

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg):

1,70 €/Kg. (-)

MARGARINA aprile 2026: 1,70 – 1,80 €/kg



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

GP– Milano (27/4/2026) – GP: Ancora Stabile. Dall'inizio del nuovo anno non vi sono state variazioni di prezzo.

- GP 9 mesi di stagionatura e oltre: 9,25 – 9,35 €/Kg. (=)

- GP 16 mesi di stagionatura e oltre: 10,60– 10,85 €/Kg. (=)

- GP 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 scelta 12% fra 0-1, per lotti di partita)
Fonte: CCAA Parma (Prezzo medio mensile)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 27/4/2026

– A Parma i listini sono hanno frenato e alla borsa milanese i prezzi invece hanno una ripresa sensibile.

PARMA (24/4/2026) MILANO (27/4/2026)

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 14,90 – 15,25 €/Kg. (=) - 14,80 – 15,05 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura

e oltre: 15,35 – 15,75 €/Kg. (=) -

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 16,55 – 17,05 €/Kg. (=) -

16,55 – 16,70 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 17,50 – 17,75 €/Kg. (=) -

17,55 – 18,00 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 17,90 – 18,25 €/Kg. (=)

-18,65 – 19,10 €/kg (+)

PECORINO ROMANO DOP – Milano 27/4/2026 – A Milano i listini sono stabili.



MILANO (27/4/2026)

-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

NOBILI SDS - SIDE DELIVERY SYSTEM. UN BREVETTO PER RIDURRE I TRATTAMENTI NEL SOTTOFILARE. (VIDEO)

Il deposito del materiale vegetale su entrambi i lati in andane simmetriche, consente di garantire una progressiva riduzione delle concimazioni e dei trattamenti al di sotto dei filari.

Nobili spa



AGROMECCANICA

Nobili SDS - Side Delivery System. Un brevetto per ridurre i trattamenti nel sottofilare. (Video)

Il deposito del materiale vegetale su entrambi i lati in andane simmetriche, consente di garantire una progressiva riduzione delle concimazioni e dei trattamenti al di sotto dei filari.

Di redazione Molinella, 30 aprile 2026 – Efficace e innovativo, l'SDS, Slide Delivery System, è un accorgimento premiato sin dall'anno del deposito del brevetto. A EIMA 2018, infatti, SDS venne premiato come novità tecnica di quell'edizione bolognese. Il sistema **SDS, Side Delivery System**, si è evoluto negli anni e, con la deposizione in andane simmetriche di materiale vegetale da ambo i lati al di sotto delle piante di vigneto e frutteto, SDS ha contribuito ad una progressiva riduzione dei trattamenti di concimazione e di diserbo necessari nella zona sottofilare.

L'introduzione in gamma della serie 1000, a partire dal 2022, aumenta la potenza del rotore e la coclea di trasferimento è di maggiori dimensioni con superiori ampiezze di lavoro per la pacciamatura con erba, potatura, cover crops e colture da inerbimento. Oggigiorno, infatti, sempre più diffuse sono le tecniche agronomiche, quali filari inerbiti e cover crops, idonee a permettere l'incremento di sostanza organica associato ad un apporto di azoto nel terreno lungo la fila delle piante. SDS serie 1000 consente la pacciamatura del sotto chioma e la contemporanea pulizia interfilare, anche in presenza di potatura.

Queste trincee appoggiano su rullo con fondelli smontabili, che ne regola l'altezza di



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. Presentano inoltre due cofani **che facilitano la pulizia** e la manutenzione della macchina.

Lo strato pacciamante creato dalla SDS, influisce sulle dinamiche dei livelli di umidità nei primi centimetri di suolo di vigneto e frutteto.





AGRO

Da prove **sperimentali** eseguite dalle più rinomate Università Italiane, nei periodi di assenza di piogge si evince come lo stato pacciamante riesca a mantenere una più prolungata disponibilità idrica alle piante rispetto a filari in cui è stato eseguita una lavorazione meccanica o un intervento di diserbo. Inoltre è dimostrata la capacità dello strato pacciamante di contrastare lo sviluppo delle infestanti e di assicurare nel tempo, anche in condizioni critiche per le riserve idriche del terreno, una condizione favorevole per lo sviluppo della coltura arborea, portando **alla progressiva riduzione o annullamento** degli interventi di diserbo necessari.



Video SDS

<https://youtu.be/7B650UFxC0Y>

<iframe width="755" height="566" src="https://www.youtube.com/embed/7B650UFxC0Y" title="Nobili - SDS" frameborder="0" allow="accelerometer; autoplay; clipboard-write; encrypted-media; gyroscope; picture-in-picture; web-share" referrerpolicy="strict-origin-when-cross-origin" allowfullscreen></iframe>

(Immagini Nobili spa)

(Nobili.com)

www.gazzettadellemilia.it e www.cibusonline.net

Link Utili

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

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





BREVI

Molino Grassi. “Percorso Pizza” - Basi Precotte in Pizzeria: Tecniche Di Produzione e Marketing Digitale con Cristian Zaghini 5 e 6 maggio 2026

Cosa sono “[I PERCORSI DEL MOLINO](#)”

....

I Percorsi del Molino. Non solo ricette e modalità operative ma la trasmissione del valore del cibo, dell'importanza della qualità delle materie prime, il rispetto per la tradizione e il territorio.”

[Docenti](#)

Percorso Pizza

Basi Precotte in Pizzeria: Tecniche Di Produzione e Marketing Digitale con con [Cristian Zaghini](#) 5 e 6 maggio 2026



Percorso tecnico focalizzato sull'utilizzo strategico della tecnologia del freddo per ottimizzare la produzione e comunicare in modo efficiente sui social con una Social Media Specialist

DESCRIZIONE DEL CORSO

Il mercato della pizza evolve: saper gestire la precottura è oggi fondamentale. Questo corso di due giorni ti fornisce il metodo completo per creare basi precotte artigianali, indistinguibili dal fresco e pronte a ottimizzare i tuoi flussi di lavoro. Imparerai le tecniche di impasto, gestione e rigenerazione per garantire sempre uno standard impeccabile.

...

Cosa sono “[I PERCORSI DEL MOLINO](#)”

“*Impastando S'Impara*” è stato il primo step di un percorso d'insegnamento che, dal 2010, via via si è sempre più affinato e ampliato sino a raggiungere la attuale configurazione di un vero e proprio centro di formazione: “*I Percorsi del Molino*”. Una scuola rivolta ai professionisti che desiderano approfondire i temi specialistici sul mondo delle 4 P: Panificazione, Pizzeria, Pasticceria e Pasta.

I Percorsi del Molino. Non solo ricette e modalità operative ma la trasmissione del valore del cibo, dell'importanza della qualità delle materie prime, il rispetto per la tradizione e il territorio.”

[Docenti](#)

Descrizione Sintesi

	DURATA CORSO 5 - 6 maggio	2 gg. dalle 9.30 alle 17.00 circa
	COSTO D'ISCRIZIONE	488,00 €
	DOCENTE Cristian Zaghini	https://www.molinograssi.it/teacher/pierluigi-sapiente/


I PERCORSI DEL MOLINO

**MOLINO
GRASSI**

([Molino Grassi](#))





ALLERTA

Allerta! Frammenti di vetro nella bevanda bio “mela carota”

Carrefour richiamata dalla vendita. Allerta del ministero della Salute per rischio fisico. Lo Sportello dei Diritti: “Non consumare il prodotto e restituirlo al punto vendita di acquisto per ricevere il rimborso”. Ecco info e lotto

Il ministero della Salute ha pubblicato nella pagina internet dedicata agli avvisi dei prodotti non conformi, a tutela della salute dei consumatori, il richiamo precauzionale da parte del produttore di un lotto di della bevanda di mela e carota a marchio Carrefour Bio, a seguito della possibile presenza di frammenti di vetro all'interno del prodotto. La bevanda è commercializzata da GS S.p.A. ed è prodotta da ARC EN CIEL Società Agricola Coop nello stabilimento di via Roma a Cafasse, nella città metropolitana di Torino. Il prodotto interessato è venduto in confezioni da 500 ml, con scadenza 03-10-2027. Il lotto coinvolto è identificabile tramite il termine minimo di conservazione riportato sul tappo. Il richiamo è stato disposto in via precauzionale dopo una segnalazione relativa alla possibile presenza di un corpo estraneo in vetro A scopo precauzionale, Giovanni D'Agata, presidente dello “[Sportello dei Diritti](#)”. Invitan chi avesse acquistato il prodotto a: non consumarlo e restituirlo al punto vendita o al Servizio igiene degli alimenti e nutrizione della ASL locale. È inoltre attivo il numero verde 800 650 650 per eventuali informazioni. Ricordiamo, inoltre, che i rischi derivanti dall'ingestione di pezzi o frammenti di vetro possono essere più o meno gravi a seconda di una serie di fattori quali la quantità di materiale ingerita, la sede del corpo interessata nonché l'entità della lesione eventualmente causata. A seconda infatti dei sopracitati fattori, i sintomi e le conseguenze possono essere del tutto lievi e quasi impercettibili nel caso in cui, per esempio, la quantità di vetro ingerita sia irrisoria e non causi lesioni in nessuna parte del corpo. In questi casi è molto probabile che il corpo estraneo venga espulso tramite defecazione senza causare danni. Tuttavia, l'ingestione di corpi estranei e di vetro nello specifico, non va assolutamente sottovalutata. Può infatti dare luogo a quadri clinici e sintomatologici più complessi tra i quali dolore toracico, difficoltà respiratoria e tosse, fino ad arrivare a conseguenze anche più gravi.

(Lecce 1 maggio 2026)





CeMI

Agrocommodity

Milano. 7° CeMI è l'evento annuale dedicato al mondo delle agrocommodity in Italia

Venerdì 8 maggio dalle ore 9.00 alle ore 17.00 al Palazzo del Ghiaccio Via G.B. Piranesi 14 – Milano

Milano, 3 maggio 2026 - **CeMI è l'evento annuale dedicato al mondo delle agrocommodity in Italia**, paese fondamentale nel panorama della produzione, trasformazione e commercio agroalimentare internazionale.



Un evento internazionale specializzato e dedicato agli operatori di settore che avranno modo di incontrarsi per scambi informativi e per aprire o consolidare rapporti commerciali.

In forza delle condizioni geopolitiche in rapida e discontinua evoluzione, i mercati delle commodity stanno vivendo un periodo di non facile interpretazione ed è perciò, che un evento di tale statura e ampiezza può contribuire a una migliore percezione delle tendenze evolutive dei prezzi delle materie prime agricole.

L'organizzazione è come consuetudine in gestione alla Associazione Granaria Milano, che dal 1902 ha come principale missione quella di assicurare il corretto svolgimento del mercato delle commodity, affiancata a sua volta anche da Ager Bologna per il sostegno e la promozione dell'evento.

Ad aprire la settima edizione di CeMI sarà il convegno dal titolo: **“Rischio, incertezza: nuova normalità?”**

Apertura ore 9,00.

Moderatore:

Angelo Frascarelli

Docente di politica agroalimentare dell'Università di Perugia.

Relatori:

Giorgio Dalla Bona

Ceo Cereal Docks International – Vicepresidente Coceral e ANACER (Italy)

Davide Piatti

Responsabile Agroalimentare Banca d'Impresa, Crédit Agricole (Italy)

Alessandro Santi

Ceo Sagem Srl – Past President Federagenti (Italy)

Andrea Valente

Ceo Molini Valente Spa – Vicepresidente Federprima (Italy)

Mauro Bruni

Presidente di Areté – The Agri-Food Intelligence Company (Italy)

L'ingresso in sala sarà consentito fino ad esaurimento posti disponibili. È prevista traduzione simultanea inglese-italiano-inglese

INFORMAZIONI



CeMI

Agrocommodity

Come arrivare:Da Milano Linate

Il Palazzo del Ghiaccio si trova a 4 km dall'aeroporto di Milano Linate ed è facilmente raggiungibile sia in auto – *tramite la tangenziale Est, uscita Viale Forlanini o Aeroporto di Milano Linate* – che con i mezzi pubblici:

Passante Ferroviario: Porta Vittoria

Autobus: 45 e 73 (collegamento alla metropolitana linea 1, fermata San Babila)

Tram: 27 e 12

Filobus: 90, 91 e 93

Da Milano Malpensa:

Dall'aeroporto di Milano Malpensa si può raggiungere il centro di Milano con **Malpensa Express – Ferrovie Nord Milano**, oppure con i treni **Trenitalia Milano-Gallarate**. Il Palazzo del Ghiaccio dista 20 minuti dal centro.

Dal centro di Milano:

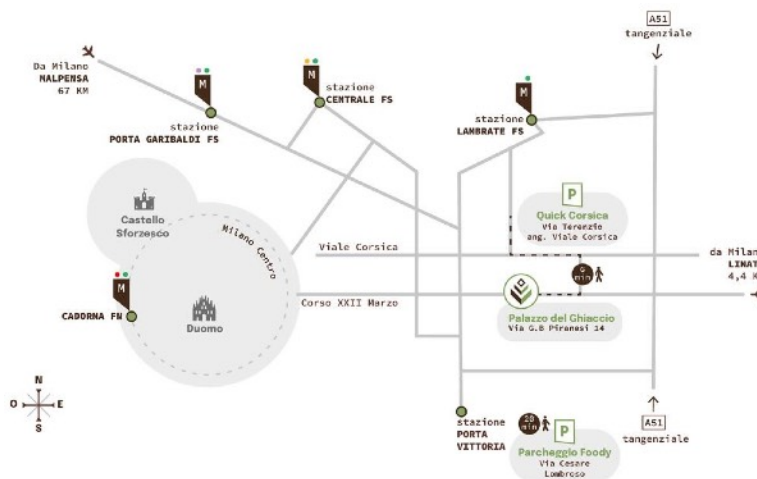
Da Stazione Cadorna: Metro M2 e treno S1 – S2 – S5 – S6 – S13. Palazzo del Ghiaccio dista 350m a piedi da Milano Porta Vittoria.

Da Stazione Milano Centrale: Bus 90 – 92 o treno S1 – S2 – S5 – S6 – S13. Palazzo del Ghiaccio dista 350m a piedi da Milano Porta Vittoria.

Parcheggio nelle vicinanze:**Quick No Problem Parking**

viale Corsica 21, angolo via Terenzio 6 – 20133 Milano

E-mail: info@ceMI-milano.com

(Immagine CeMI 2025)



Rutte

Mark Rutte è subentrato a Jens Stoltenberg come Segretario Generale della NATO ad ottobre 2024.

L'avvicendamento, avvenuto in uno dei periodi più problematici dal dopoguerra, gli ha subito messo davanti diversi nodi da affrontare:

- conflitto in Ucraina
- ritorno di Trump alla Casa Bianca
- mantenimento dell'unità tra i 32 membri dell'Alleanza

La guerra USA-Israele contro l'Iran degli ultimi mesi, ha alimentato a dismisura le tensioni internazionali, dando vita ad una vera e propria crisi USA-UE.

In un articolo del 24 aprile scorso del [CORRIERE](#) si legge, infatti, di una mail riservata del **Pentagono** (rivelata da Reuters) in cui si sarebbero ipotizzate misure "punitive" nei confronti di alcuni alleati **NATO** ritenuti "**difficili**". Francia e Regno Unito in primis.

Secondo la missiva, gli USA potrebbero arrivare a sospendere dall'Alleanza Atlantica la Spagna, rea di non concedere l'utilizzo delle basi americane sul territorio iberico (Rota e Morón) e del suo spazio aereo per gli attacchi contro l'Iran.

Trump scontento del suo basso contributo alle spese per la difesa NATO (circa il 2,1% del PIL), già a marzo aveva minacciato di interrompere gli scambi commerciali con Madrid, dato il suo mancato appoggio al conflitto in Medio Oriente (fonte: [POLITICO.it](#)).

Nella vicenda è intervenuto **Mark Rutte** che ha incontrato il tycoon alla Casa Bianca l'8 aprile scorso. Durante il colloquio, definito "*very frank*" dallo stesso Rutte, sarebbe trapelata una sorta di lista degli alleati "**naughty and nice**" (i buoni e i cattivi).

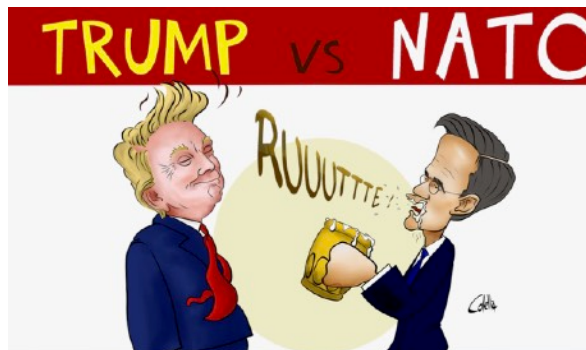
Ovviamente nessun membro può essere espulso dalla NATO. L'unico modo di uscire è di andarsene liberamente, con un semplice preavviso di 12 mesi.

Intanto la situazione continua a farsi sempre più incandescente, e il prossimo vertice NATO ad Ankara (6-7 luglio'26) si profila già carico di tensioni.

E noi?

Noi non ci pensiamo. Pensiamo solo a stare bene, poiché si sa, quando c'è la salute c'è **RUTTO**.

[SatiLeaks](#) by Gianfranco Colella per [Quotidianoweb.it](#) 27 aprile 2026



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.