



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

SOMMARIO

Anno 25° - n° 19 10 maggio 2026

1.1 EDITORIALE

Vade retro...

3.1 CEREALI

"Cereali e dintorni". Soya in fase tumultuosa

4.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Cede il burro"

5.1 AGROMECCANICA

Nobili spa informa. Sicurezza in agricoltura.

7.1 CEREALI E FARINE

Quando i maestri si incontrano, nasce il futuro della pasticceria

8.1 ALLERTA

Il golpe verde dei tecnocrati UE: così stanno privatizzando il seme e cancellando la libertà agricola.

9.1 CEMI AGROCOMMODITY

7° CeMI. Quasi mille operatori - 40% dall'estero - riuniti al Palazzo del Ghiaccio di Milano.

11.1 TUTTOFOOD

Parmigiano Reggiano Protagonista a Tuttofood, con Premiazioni, Masterclass e Degustazioni.

12.1 ZOOTECNIA SARDEGNA

Sardegna quando la cura diventa distruzione: la zootecnia sacrificata all'illusione del controllo totale

13.1 VINO E MUSICA

Quando la musica entra nel vino

14.1 MARKETING

Ospitalità e ristorazione tra gestione e visione.

15.1 Nuova Editoriale

Dalla Carta stampata al Digitale

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

Editoriale Vade retro...



Sembra di essere tornati al tempo delle crociate e della Santa Inquisizione. La Ragione e la Fede sembra si siano perse, come perse sono le anime dei cristiani e non solo. L'attacco al Papa, come a un qualsiasi capo di Stato, è l'ultima devianza che ha colpito Donald Trump che sembra aver perso la bussola e il buon senso, purtroppo alla pari di tanti altri leader.

Di **Lamberto Colla** Parma 10 maggio 2026 - Ormai alle provocazioni di Donald Trump siamo abituati. Abbiamo conosciuto le sue straordinarie capacità di lanciare messaggi potenti e a giro di poche ore le ormai sempre attese smentite, che durano giusto il tempo di fare entrare in fibrillazione le borse di tutto il mondo, dove pochi paragnosti, gran figli di paragnosti, prevedono le mosse del Tycoon, investono e disinvestono rimpinguando quotidianamente i loro portafogli.

Le provocazioni trumpiane sono anche un mezzo, poco nobile ma spesso efficace, di negoziare, e se non avesse come alleato lo spregiudicatissimo (per non dire altro col rischio di trovarsi il Mossad in casa!) Benjamin Netanyahu che, parla poco ma agisce sapendo come far muovere la sua pedina a stelle e strisce.

Se Trump stabilisce la Tregua con l'Iran con l'estensione anche al Libano, Israele fraintende e considera il Libano fuori dall'accordo continuando a bombardarlo e ad abbattere le case edificate in quella che ora è diventata zona di sicurezza occupata dai Sionisti al sud del Paese dei cedri.

La conseguenza diretta è l'interruzione immediata della tregua con l'Iran che rispondeva con una pioggia di missili contro gli alleati Usa del Golfo e dintorni, contribuendo a far fare una figuraccia al Donald d'America.

Così, tra una figura di "merda" autonoma e una indotta dall'amico sionista, la credibilità negoziale statunitense crolla giorno dopo giorno.

Ci mancava infine la crociata contro il capo della Chiesa Cattolica per ricevere gli strali di mezzo mondo,





persino dalla nostrana "pasionaria" Elly Schlein.

Leone XIV, con la flemma che lo contraddistingue, ben poco intimorito dall'attacco del suo connazionale, risponde con poche e sensate parole e ha accettato di ricevere Marco Rubio, il cattolico braccio destro di Donald Trump, per fumare il calumet della pace che si presume Rubio porterà al Papa.



distrutto nelle basi americane del golfo a pochi giorni dalla prima ondata di questa seconda guerra.

Sistemi accecati da ridurre di gran lunga la capacità di difesa dagli attacchi dei droni a buon mercato ma efficaci dell'Iran, tant'è che le portaerei sono state messe a una maggiore distanza da quella che avrebbero voluto per iper deterrenza e per imprimere una maggiore pressione.

Ufficialmente l'incontro ha confermato "Relazioni solide, e un impegno comune per la pace"

Un Incontro "amichevole e costruttivo" hanno dichiarato. La Santa Sede conferma di "Cordiali colloqui e di lavorare per la pace". "La Chiesa è dalla parte delle vittime della guerra" ha ribadito Prevost.

Sin qui le note ufficiali, ma in realtà, non è difficile immaginare un incontro imbarazzato, dove Marco Rubio non è escluso che abbia chiesto al Santo Padre di chiudere un occhio e di "compatire" l'inquilino della Casa Bianca, un po' troppo sotto pressione con il Nobel per la Pace che sta sfumando e l'appuntamento di Mid Term che si profila come una sonora sconfitta. A ciò si aggiunga l'imbarazzo di non trovare una strada per una uscita elegante e da vincitore dall'Iran, con la sofferenza acuita da quella **spina nel fianco di Netanyahu** che sta portando morte e distruzione nel territorio circostante, nel tentativo di costruire il "Grande Israele".

Che non si pensi che per Grande Israele i sionisti si limitino a considerare solo l'area riconosciuta a livello internazionale come parte dello Stato di Israele insieme ai territori occupati **delle alture di Golan, della Cisgiordania e della Striscia di Gaza**, ma a una regione ben più ampia che si estende **dal fiume Nilo all'Eufrate**.

E da come stanno andando le cose, sembra che ci stiano riuscendo anche perché la comunità internazionale ancora non ha posto alcun veto e nemmeno una sanzione a fronte delle oltre 20 indirizzate alla Russia.

In fondo **Israele ha aggredito soltanto 7 paesi**, che volete che sia! Quando saranno almeno 10 allora ci si potrà preoccupare.

La **necessità di proporre e ottenere delle tregue**, sono indispensabili per riarmare i fronti con missili da difesa e droni e missili d'attacco e per il ripristino dei costosissimi sistemi di controllo radar che l'Iran ha

In questa crociata e contro crociata, l'Europa dichiara e dimostra la propria inutilità, sfogando i propri istinti guerrafondai continuando a riempire di armi e soldati l'Ucraina, che ricordiamo non appartiene all'UE e nemmeno alla NATO, che non rispettò i trattati di Minsk e si divertì a bombardare il Donbas russofono, sino a quando Putin decise di intervenire.

L'Europa quindi trascinata da Biden in una guerra non sua, costretta a acquistare Gas dagli USA, grazie agli attentati ucraini ai gasdotti che portavano energia a buon mercato dalla Russia.

E, tanto per non farsi mancare nulla, l'UE ha continuata sul progetto Green Deal e a perseguire l'agenda 2030 perseverando in un harakiri industriale e sociale.

Vade retro... a tutti questi splendidi alleati, quasi più pericolosi dei nemici che oramai sono diventati tanti, anzi troppi.

Stiamo arrivando al punto di rottura dove finalmente l'entropia farà il suo ingresso trionfale, calpestando migliaia di morti innocenti e infine imponendo l'ordine dopo il **caos**.

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

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





CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. SOYA IN FASE TUMULTUOSA

La carenza di piogge condiziona il mercato del mais.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Soya in fase tumultuosa

La carenza di piogge condiziona il mercato del mais.

Di Mario Boggini e Virgilio

Milano, 5 maggio 2026 - Segnalazione del 28 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 lunedì 27.04			
SENE	mag 1177,2 (+15,4)	lug 1192,9 (+13,4)	ago 1184,2 (+12,6)
FARINA	mag 333,8 (+0,5)	lug 327,8 (+8,7)	ago 330,2 (+7,1)
OLIO	mag 72,26 (+0,35)	lug 71,67 (+0,34)	ago 69,98 (+0,34)
CDRN	mag 460,8 (+0,6)	lug 469,2 (+5,6)	set 474,0 (+5,4)
GRANO	mag 521,4 (+13,2)	lug 520,6 (+13,0)	set 542,8 (+12,2)
Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per Bushel per semi, corni e grano, in dollari per tonnellata corte per la farina			
Chiusure MATIF lunedì 27.04			
CDRN	giu 218,50 (+3,00)	ago 215,50 (+3,00)	nov 209,00 (+0,25)
GRANO	mag 194,80 (+0,78)	set 209,00 (+0,29)	dic 217,50 (+0,25)
COLZA	mag 552,00 (+7,80)	ago 509,00 (+0,00)	nov 511,50 (+5,50)
Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in euro per tonnellata.			

I mercati mostrano nervosismo e un'analisi non è facile, ma l'ultima reazione è un generale innalzamento dei valori che rispondono a scenari negativi, minore rese per minori concimazioni, costi logistici ed energetici più alti, sia per il prossimo incontro XI Jinping – Trump previsto per metà maggio con possibile sottoscrizione di un contratto di ulteriori otto milioni di tonnellate di prodotti agricoli.

Il **mercato nazionale** naviga ancora in un mare tumultuoso per la farina di soya caricabile. Un caos che si potrebbe giustificare per una serie di sfortunate coincidenze... tra le quali, navi in ritardo, sdoganamenti rinviati per controlli sanitari sulla merce, ridotta produzione di due stabilimenti, tutto ciò si aggiungono poi i ritardi di partenza dai porti del Sud America.

Tutto questo rischia di condizionare gli scambi e i valori ancora per almeno due/tre settimane!

Per i **cereali** notiamo che i valori sui nuovi raccolti sono risaliti dai minimi di due mesi fa. Oltre ai noti scenari si affianca il problema di carattere qualitativo, specie sui grani. Il **mais** è particolarmente teso sia per tutto quanto già detto sia per carenza di piogge, oggi un max affa 3/3000 don, reso BS-MN per giugno-settembre, quota arrivo camion 260€ e un novembre-marzo al porto, quotava ieri 235€ partenza, quindi arrivo ipotizzabile intorno ai 260€.

Il **blocco di Hormuz** continua e ahimè forse continuerà ad oltranza,



nonostante le ire degli USA, in quanto l'Iran ha scoperto quest'arma potente nei confronti del mondo. L'Europa in tutto questo contesto sta dimostrando la sua debolezza e fragilità.

Visto il modesto movimento dei flussi finanziari, i fondi d'investimento entrano pesantemente nel mercato delle commodities portando nuove variabili ingovernabili.

Indici Internazionali al 28 aprile 2026

L'indice dei noli b.d.y. è salito a 2.666 punti, il petrolio wti è salito a circa 98 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,17018 ore 08,20.

Indicatori del 28 aprile 2026		
Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
2.666	1,17018 ore 08,20	98,00 \$/bd

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

<https://www.andalini.it/>
<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 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: "Cede il burro"

News Lattiero Caseario - n°16 18° - 19° settimana - 4 maggio 2026

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XVIII - XIX settimana 2026 "prezzi generalmente stazionari salvo il burro e le creme che cedono" (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL



Agroalimentare

Lattiero Caseario: "Cede il burro"

News Lattiero Caseario - n°16 18° - 19° settimana - 4 maggio 2026

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XVIII - XIX settimana 2026 "prezzi generalmente stazionari salvo il burro e le creme che cedono" (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

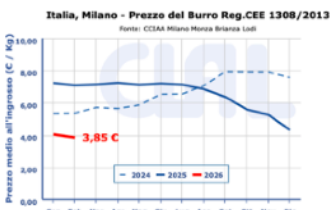
di Redazione Parma, 4 maggio 2026 -

LATTE SPOT – A Milano i prezzi sono relativamente stazionari. Latte Bio milanese in ripresa.



MI (4/5/2026)
 Latte crudo spot nazionale 30,41 32,48 (+)
 Latte Intero pastorizzato estero 24,23 26,29 (=)
 Latte scremato pastorizzato est. 10,87 12,42 (=)
 Latte spot BIO nazionale 48,46 49,46 (+)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano il mercato si contrae e perde altri 13 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.



Borsa di Milano (4/5/2026)
 BURRO CEE: 3,85 Kg. (-)
 BURRO CENTRIFUGA: 4,00 €/Kg. (-)
 BURRO PASTORIZZATO: 2,05 €/Kg. (-)
 BURRO ZANGOLATO 1,85 €/Kg. (-)
 CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,58 €/Kg. (-)
 MARGARINA aprile 2026: 1,70 – 1,80 €/kg (=)

Borsa di Verona (4/5/2026)
 PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,50– 1,60 €/Kg. (-)

Borsa di Parma 1/5/2026 (-)
 BURRO ZANGOLATO: 1,58 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 28/4/2026 (-)
 BURRO ZANGOLATO: 1,58 – 1,58 €/kg.
 Prezzo "a riferimento" del latte: fissato a 98,60 euro/q.le il valore per il III° quadrimestre 2024

GP– Milano (4/5/2026) – 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. (=)



PARMIIGIANO REGGIANO – Parma 4/5/2026 – A Parma in occasione del 1° maggio la borsa è rimasta



chiusa. Alla borsa milanese i prezzi sono stabili.

PARMA (01/5/2026) MILANO (4/5/2026)

- 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 4/5/2026 – A Milano i listini sono stabili.

MILANO (4/5/2026)

- 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



AGRO

miliardi di euro per il settore auto, mentre per i trattori non esiste una misura strutturata di rottamazione. Eppure, parliamo di mezzi che incidono direttamente sulla sicurezza sul lavoro”.

Da qui la **proposta di Federacma di un piano pluriennale da 350 milioni di euro tra il 2027 e il 2031, con 70 milioni annui destinati alla rottamazione dei mezzi più obsoleti**, accompagnato da un credito d'imposta per chi decide di dismettere il proprio trattore senza sostituirlo.



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

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

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

EIMA articolo Video chiusura GDE: <https://www.gazzettadellemilia.it/economia/item/34335-eima-international->



BREVI

Quando i maestri si incontrano, nasce il futuro della pasticceria


Cosa succede quando i migliori maestri pasticceri d'Italia si incontrano nel cuore della Food Valley? Non si parla solo di ricette. **Si costruisce il futuro.** Lo scorso 20 aprile Molino Grassi ha avuto il piacere di ospitare nella propria sede i membri di **AMPI – Accademia Maestri Pasticceri Italiani** – per una giornata di confronto tecnico e visione condivisa. Un momento di incontro tra professionisti che ogni giorno lavorano la materia prima e chi, quella materia, la studia e la sviluppa.



Protagonista della mattina è stato il **Maestro Luigi Biasetto**, Campione del Mondo e testimonial della nostra linea pasticceria, con una masterclass dedicata a un tema centrale per l'evoluzione del settore: l'utilizzo funzionale della farina. Un approccio che supera il concetto tradizionale di "forza" per entrare nel comportamento strutturale dell'ingrediente. Comprendere come la farina reagisce significa poter progettare prodotti più performanti, più coerenti e più contemporanei.

Nel pomeriggio, i maestri hanno visitato il nostro stabilimento, entrando nel cuore produttivo dell'azienda. Un percorso tra aree di lavorazione e stoccaggio che racconta concretamente **il nostro approccio alla qualità**: dalla selezione delle materie prime alla gestione della filiera, fino alle tecnologie di macinazione più avanzate.

Questa visione prende forma anche nei momenti di formazione come la demo tecnica dedicata alla sfoglia dolce e salata, firmata da Luigi Biasetto che si terrà il prossimo diciotto maggio. Un'unica base pensata per sviluppare un'offerta completa lungo tutta la giornata, dalla colazione all'aperitivo, ottimizzando processi, resa e continuità senza rinunciare alla qualità.

 **Lunedì 18 maggio 2026 – Hangar 78, Pianiga (VE)**

Partecipazione gratuita – iscrizioni: eventi@molinograssi.it

Per Molino Grassi, accogliere AMPI significa rafforzare una collaborazione che va oltre il singolo evento: un impegno condiviso per sostenere e far crescere la pasticceria italiana.

Perché la farina non è un punto di arrivo, ma l'inizio di tutto.

[Docenti](#)



Cosa sono **"I PERCORSI DEL MOLINO"**



ALLERTA ...

Il golpe verde dei tecnocrati UE: così stanno privatizzando il seme e cancellando la libertà agricola

Di Andrea Caldart (Quotidianoweb.it) Cagliari, 3 maggio 2026 - C'è una verità scomoda che si cerca in ogni modo di tenere ai margini del dibattito pubblico: la cosiddetta **transizione ecologica europea** sta prendendo la forma di un modello **centralizzato, dirigista e tecnocratico**, in cui la soluzione a ogni problema viene ridotta ad un'unica parola d'ordine, **tecnologia**. Non pluralità, non adattamento ai territori, non libertà di scelta. Solo **standardizzazione, controllo e, soprattutto, brevettabilità**.

Dietro la retorica verde e le dichiarazioni di principio, si sta costruendo un sistema che rischia di riscrivere uno dei pilastri più antichi della civiltà umana: **il rapporto tra l'uomo e il seme**. Per millenni, il seme è stato un **bene comune**, tramandato, selezionato, custodito. Oggi, sotto la spinta delle nuove tecniche genomiche e di una regolamentazione sempre più permissiva, quel patrimonio rischia di essere trasformato in **proprietà privata**, blindata da brevetti e controllata da pochi attori globali.

La **responsabilità politica di questa deriva è chiara**. I tecnocrati europei stanno scegliendo consapevolmente di allentare i vincoli normativi su queste nuove biotecnologie, equiparandole di fatto alle colture convenzionali. Una scelta che non è neutrale, né inevitabile: è **una decisione che sposta potere**. Dalla terra ai laboratori. Dai contadini alle multinazionali. Dalla comunità ai centri di controllo.

Il problema non è la ricerca scientifica in sé. Il problema è il **modello che la incornicia** e la finalità con cui viene promossa. Invece di sostenere una pluralità di approcci agricoli, si impone una traiettoria unica: quella della **soluzione tecnologica standardizzata**, replicabile ovunque, indipendentemente dai contesti locali. Un modello che non tollera deviazioni, che marginalizza le pratiche agroecologiche e che considera la biodiversità più come un ostacolo da gestire che come una ricchezza da preservare.

In questo scenario, **il seme diventa un vettore di controllo economico**. I brevetti non sono solo strumenti giuridici: sono leve di potere. Se una varietà agricola è protetta da diritti esclusivi, chi la utilizza entra automaticamente in un sistema di dipendenza. Non può riprodurla liberamente, non può adattarla, non può sottrarsi a condizioni imposte dall'alto. È la **fine dell'autonomia agricola**.

Ma le conseguenze non si fermano qui. Le filiere che hanno scelto di puntare sulla qualità, sulla tradizione e sul biologico si trovano esposte a un rischio crescente: quello della **contaminazione**. In un contesto in cui le nuove biotecnologie non sono adeguatamente tracciate né etichettate, diventa praticamente impossibile garantire l'integrità delle coltivazioni. Basta una dispersione accidentale, un incrocio non controllato, per compromettere intere produzioni costruite in anni di lavoro.

E con esse, viene erosa anche la **fiducia dei consumatori**. Perché la qualità non è solo una questione tecnica, ma relazionale. È un patto implicito tra chi produce e chi consuma. Se quel patto viene minato dalla **mancanza di trasparenza**, il danno è sistemico.

Il paradosso è evidente: in nome della sostenibilità si stanno introducendo meccanismi che rischiano di distruggere proprio ciò che rende sostenibile un sistema agricolo, la **diversità, la resilienza, la libertà**. Si parla di innovazione, ma si pratica omologazione. **Si invoca il futuro, ma si cancella la memoria agricola dei territori**.





ALLERTA ...

Questa non è una transizione. È una **riconfigurazione del potere**.

E come ogni riconfigurazione del potere, richiede un atto di consapevolezza politica. **Continuare su questa strada significa accettare che la nostra agricoltura diventi un'estensione di interessi industriali concentrati**, dove il margine di scelta si riduce progressivamente fino a scomparire.

Esiste un'alternativa? Sì, ma implica un **cambio di paradigma**. Significa rimettere al centro i territori, le comunità agricole, la conoscenza diffusa. Significa investire in ricerca pubblica indipendente, non orientata al brevetto ma al bene comune. Significa, soprattutto, ristabilire un principio fondamentale: il **diritto di sapere, di scegliere, di coltivare**.

Perché quando il seme diventa proprietà di pochi, non è solo l'agricoltura a perdere. È la **libertà stessa a entrare in crisi**.

Foto copertina: immagine generata dall'AI





CeMI

Agrocommodity

7° CeMI. Quasi mille operatori – 40% dall'estero - riuniti al Palazzo del Ghiaccio di Milano

La settima edizione di CeMI – Commodities Exchange Milano - con una affluenza record, conferma l'appelal di questa formula di matching tra operatori delle agro-commodities, le materie prime agricole.

Milano, 8 maggio 2026 – Ad inaugurare il tradizionale evento organizzato da Granarie Milano, con la partecipazione di Granaria Bologna e Granaria Torino, è stata la tavola rotonda dal titolo **Rischio, incertezza: nuova normalità?** moderata da **Angelo Frascarelli** – docente di politica agroalimentare dell'Università di Perugia, il quale a rotazione ha intervistato i relatori intervenuti sulle cause della volatilità dei mercati e i rischi che comporta, oltre a chiedere loro di esporsi sulle possibili strategie da mettere in campo per affrontare le incertezze e i rischi che ne conseguono.



A rispondere, alcuni dei massimi esperti e conoscitori del loro specifico settore. Sono intervenuti **Mauro Bruni** - Presidente di Areté, The Agri-Food Intelligence Company, **Giorgio Dalla Bona** Ceo Cereal Docks International, Vicepresidente Coceral e ANACER, **Davide Goldoni** Responsabile Marketing e Prodotti BDI, Crédit Agricole, **Alessandro Santi** Ceo Sagem Srl, Past President Federagenti, **Andrea Valente** Ceo Molini Valente Spa, Vicepresidente Federprima.

Un'approfondita analisi della **situazione geopolitica** osservata dai diversi punti di osservazione dei relatori ha evidenziato uno scenario di estrema e ricorrente volatilità, nonostante da 4 anni non vi siano problemi di natura agronomica e climatica, che in altre epoche avevano influito pesantemente sui valori di mercato.

Oggi, come sottolineato da Dalla Bona, sono le esternazioni di Donald Trump a movimentare le borse.

In breve sintesi la volatilità è divenuta una costanza, al punto che si potrebbe interpretare come una nuova normalità o, come invece ha sottolineato Alessandro Santi, *“un continuo rapido adattamento agli shock”* adeguando le risposte ai rapidi mutamenti.

Crisi energetica e volatilità premono più pesantemente sui prodotti **agroalimentare** condizionati come sono dalla alta deperibilità e dalla componente energetica, che arriva a incidere per il 50% sul prezzo (30% dai fertilizzanti e 20% dai trasporti).

I relatori convergono unanimemente sulla necessità di impostare strategie differenziate in grado di massimizzare la marginalità, che nei cereali è bassissima, attraverso una attenta osservazione degli andamenti quotidiani dei mercati al fine di fare una oculata gestione dei prezzi cercando di avere consolidate coperture sia fisiche che finanziarie (future).

Sull'argomento è intervenuto Davide Goldoni anticipando che, in collaborazione con Granaria Milano, verranno istituiti **dei workshop sull'utilizzo dei prodotti finanziari** nella gestione dell'impresa. Strumenti che se ben utilizzati portano sensibili vantaggi. Una sempre più stretta relazione tra esperto finanziario e imprenditore gioverà non solo alla gestione della liquidità ma anche al controllo dei prezzi e delle coperture, fisiche e in future.

Le strategie da adottare devono passare, secondo Mauro Bruni (Areté), attraverso una puntuale analisi delle incertezze e dei rischi, al fine di convertire le incertezze in rischi e a questi portare la migliore soluzione. *“Un processo costoso, per l'incidenza delle assicurazioni, dei future, degli analisti ecc..., ma indispensabile per ridurre al massimo il tasso di incertezza”.*

Si parla sempre di volatilità e dei rischi connessi, mentre non si parla più di **competitività**, d'impresa e di Paese. Basti pensare, conclude Bruni, che in *“Italia il costo energetico è di 110€ KWatt/h, mentre la Germania parte da 80€ e la Francia da 50€ Kwatt/h.”*

Non sono stati risparmiati giudizi negativi sulla operatività dell'**Unione Europea** che ragiona, secondo Dalla Bona, con *“mentalità ottusa e agisce da farmacista”*, pronta a imporre norme restrittive e applicare una anelasticità drammatica che arriva a respingere intere navi, rincara la dose Santi, per sfioramenti millesimali dai limiti giungendo persino a *“autodaziarsi”* (ETS, Deforestazione ecc...).

Nella opinione pubblica e in UE, interviene Valente, non vi è contezza della difficoltà del periodo *“o forse non vi è nemmeno la volontà politica”*. Una politica definita *“tafazziana”* e incapace di proiettarsi nel medio e lungo periodo.

Pensiamo alla Cina che, dove controlla i porti, le esportazioni di quel Paese verso i Paesi terzi sono ridotti del 19% perciò, sottolinea l'esperto della logistica, ed è perciò che *“dobbiamo investire sui nostri porti”*.

Concludendo, 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 come il “CeMI”, può effettivamente contribuire a una migliore percezione delle tendenze evolutive dei prezzi delle materie prime agricole.

Infatti, già in seguito alla Tavola Rotonda, alle evidenze negative portate alla luce e analizzate, è già possibile intravedere delle soluzioni, in parte adottabili dalle imprese, in parte dal *“sistema Paese”*, quindi dalla politica che sono perciò così sintetizzabili:

- 1- Diversificazione di prodotti e fornitori;
- 2- Utilizzo di sistemi intermodali;



CeMI

Agrocommodity

- 3- Affinare una intelligenza geopolitica;
- 4- Impronta digitale importante per gestire finemente i flussi;
- 5- Investire sui porti nostrani;
- 6- Porre attenzione ai prezzi e marginalità entrando anche in maggior relazione con le banche;
- 7- Analizzare le incertezze e affrontare i rischi;
- 8- Rivalizzare le imprese;
- 9- Stringere relazioni in partnership con altre imprese;
- 10- Infine spingere per una maggiore competitività del sistema Paese.

A fare gli onori di casa, in apertura della giornata, è stata la Presidente di Granaria Milano, **Barbara Soravia Gnocco**, che ha preso la parola per ringraziare i tanti e qualificati relatori e operatori intervenuti (circa 980) a questa settima edizione del CeMI. *"La Presidente ha sottolineato quanto il CeMi sia cresciuto edizione dopo edizione affermandosi un evento italiano di riferimento nel trading cerealicolo europeo"*. Dopo il convegno l'evento è proseguito con le sessioni di incontri liberi un'occasione apprezzata per consolidare relazioni e scambiarsi preziose informazioni sui mercati internazionali.



(In foto la Presidente Barbara Soravia Gnocco tra i due Vice Presidenti Alessandro Alberti e Mario Boggini)





PARMIGIANO REGGIANO

Parmigiano Reggiano Protagonista a Tuttofood, con Premiazioni, Masterclass e Degustazioni.

Confermato il trend positivo dell'export: +1,8% nel primo trimestre 2026

Dall'11 al 14 maggio la Dop torna a Fiera Milano (Pad. 1 – Stand P01) per consolidare le relazioni con i buyer globali. Al centro della partecipazione il lancio della prima edizione dei Trade Awards dedicati alle migliori progettualità di sviluppo commerciale, un intenso calendario di masterclass per gli operatori esteri e il riconoscimento conferito dal ministro Francesco Lollobrigida ai formatori dell'Accademia Parmigiano Reggiano

Reggio Emilia, 7 maggio 2026 – Il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** protagonista a **TUTTOFOOD** (Fiera Milano a Rho, da lunedì 11 a giovedì 14 maggio) per incontrare presso il proprio **stand istituzionale (Padiglione 1 – Stand P01)** buyer, retailer e importatori internazionali. La fiera milanese è l'occasione in cui il Consorzio annuncia i risultati positivi delle esportazioni nel **primo trimestre 2026**. Nel 2025 la **quota export** ha segnato un sorpasso storico sulle vendite in Italia, arrivando a rappresentare il **50,5%** (pari a **74.980 t**). Trend confermato anche nei **primi 3 mesi del 2026**, in cui le esportazioni crescono del **+1,8%** sullo stesso periodo del 2025, rappresentando il **53,2%** del totale volumi di Parmigiano Reggiano (pari a **18.852 t**).



Grande spazio sarà dedicato all'**Accademia Parmigiano Reggiano**, il progetto formativo d'eccellenza che ha già coinvolto oltre **700 dipendenti di più di 20 grandi catene della GDO in 10 Paesi**. Per l'occasione, il Consorzio ha organizzato **quattro sessioni di formazione** della durata di un'ora in lingua inglese (**due il 12 maggio**, alle **11:00** e alle **15:00**, e **due il 13** negli **stessi orari**, presso la **Hall 3, aula BETA3**) aperte a **buyer e distributori esteri**, offrendo un'opportunità unica per approfondire la conoscenza tecnica del prodotto anche attraverso **degustazioni verticali guidate di diverse stagionature**. Sempre il 12 maggio, si terrà un'ulteriore sessione formativa interamente dedicata a una **delegazione cinese**.

A esaltare l'arte e la manualità legate alla lavorazione della Dop, interverrà il **ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Francesco Lollobrigida**. All'interno del suo discorso in occasione del **Forum Internazionale della Cucina Italiana** (lunedì 11 maggio, ore 16:00, Auditorium Centro Congressi Stella Polare), il Ministro conferirà uno **speciale patch** della "Cucina italiana patrimonio immateriale dell'Unesco" ai **formatori dell'Accademia Parmigiano Reggiano**, eredi di un patrimonio culturale antico nove secoli e veri portavoce della Dop e dell'eccellenza del Made in Italy alimentare nel mondo.

Per il Consorzio, il 2026 segna il debutto dei **Trade Awards**, premi assegnati per la prima volta con l'obiettivo di valorizzare eccellenza, innovazione e impegno dei **consorziati nello sviluppo della Dop in Italia e sui mercati internazionali**. Un'iniziativa che si inserisce in un piano strutturato di sostegno alla filiera: nel **2025** è stato investito circa **un milione di euro** in progetti dedicati alla crescita commerciale e al rafforzamento della presenza sui mercati. Saranno quattro le categorie premiate: **Miglior Progetto Visibilità** (comunicazione e brand awareness), **Miglior Progetto Formazione** (attività dell'Accademia del Parmigiano Reggiano), **Miglior Progetto Mercato Emergente** (sviluppo in aree ad alto potenziale) e **Miglior Progetto Ho.Re.Ca.** (iniziative per la ristorazione professionale).

Sempre nell'ottica di supportare le vendite e la visibilità nei punti vendita, in fiera il Consorzio presenterà in anteprima il **progetto dedicato al "perfect shelf"**. Si tratta di un **retail tool kit** che definisce un'area espositiva ideale studiata per valorizzare e rendere immediatamente riconoscibile il Parmigiano Reggiano. Questo progetto permetterà al Consorzio di dialogare in modo strategico con le catene distributive, offrendo uno strumento concreto per promuovere una personalizzazione degli scaffali capace di esaltare l'identità della Dop direttamente negli store.

Lo stand del Consorzio sarà infine animato ogni giorno dalla **presenza di numerosi caseifici della Dop**. In particolare, durante la seconda giornata di fiera, **martedì 12 maggio**, interamente dedicata ai **Casello d'Oro Awards** (il premio dedicato ai 12 caseifici vincitori dei Pali del Parmigiano Reggiano, che nel 2025 si è tenuto al Real Casino di Madrid), verranno ospitati quattro caseifici vincitori del premio: **Caseificio Croce**, **Oratorio San Giorgio**, **4 Madonne Caseificio dell'Emilia** con lo **stabilimento di Lesignana** e quello di **Valsamoggia**. Il momento clou della giornata si terrà alle **12:30** con l'**apertura di una forma del Caseificio Sociale di Monzato** di Traversetolo, recentemente premiato in Spagna con due menzioni speciali per la miglior struttura e il miglior profilo aromatico.

«**TUTTOFOOD** rappresenta un palcoscenico fondamentale per dialogare con i grandi player globali e consolidare il valore della nostra filiera», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. «Con i Trade Awards vogliamo riconoscere in modo tangibile l'impegno degli operatori commerciali che sviluppano con noi progettualità innovative, mentre le masterclass dell'Accademia confermano quanto la formazione sia una leva strategica per l'internazionalizzazione. Infine, il riconoscimento ai nostri formatori da parte del ministro Francesco Lollobrigida ci riempie di orgoglio, perché dimostra come il Parmigiano Reggiano sia un portabandiera insostituibile del saper fare italiano e un patrimonio identitario per tutto il Paese».



ZOOTECNIA

SARDA

Sardegna quando la cura diventa distruzione: la zootecnia sacrificata all'illusione del controllo totale

Di Andrea Caldart ([Quotidianoweb.it](https://www.quotidianoweb.it)) Cagliari, 6 maggio 2026 - C'è un momento in cui la sanità smette di essere cura e si trasforma in **gestione del danno pianificato**. È un confine sottile, ma oggi, davanti alle crisi sanitarie che colpiscono gli allevamenti, come da qualche giorno è ripreso in Sardegna per via della Lumpy Skin (LSD), dermatite nodulare bovina, quel confine sembra essere stato superato senza un vero dibattito pubblico, esattamente come l'estate scorsa.

L'idea dominante è semplice, brutale e apparentemente razionale: **eliminare il problema alla radice**, anche quando la radice coincide con intere mandrie, spesso sane. Ma è davvero questa la strada più efficace, o stiamo inseguendo una **illusione pericolosa**?

Dal punto di vista biologico, **la malattia non è un'anomalia da cancellare: è parte integrante della vita**. Ogni organismo vivente, prima o poi, si confronta con essa. **Pretendere di azzerarla completamente equivale a negare la complessità stessa dei sistemi naturali**. Eppure, nuovamente in Sardegna la risposta istituzionale ai pochissimi nuovi episodi di infezione negli allevamenti continua a essere quella degli **abbattimenti di massa che includono anche capi non infetti**.

Questa scelta non è solo eticamente discutibile; è anche scientificamente miope. **Eliminando indiscriminatamente gli animali, si cancella la possibilità di individuare e valorizzare soggetti dotati di resistenza naturale o tolleranza genetica**. In altre parole, **si interrompe un processo evolutivo** fondamentale, sostituendolo **con una dipendenza totale da protocolli di pseudo biosicurezza** sempre più rigidi e costosi, ma **mai davvero infallibili**.

Ed è qui che il ruolo del veterinario cambia natura. Da medico chiamato a curare, si trasforma in **esecutore di politiche sanitarie, spesso orientate più alla gestione economica del rischio che alla tutela della vita animale**. Una trasformazione che solleva interrogativi profondi: chi decide davvero? E in base a quali priorità?

Il nodo politico è centrale. Gli abbattimenti vengono giustificati come misura necessaria per contenere la diffusione delle malattie e proteggere il mercato. Ma a quale prezzo? Lo Stato interviene con indennità per compensare gli allevatori, ma queste compensazioni sono davvero adeguate? Arrivano in tempi utili? E soprattutto: coprono il valore reale di ciò che viene perso, cultura, sacrificio, storia, identità?

Perché qui non si parla solo di numeri o di capi di bestiame. Si parla di **anni di selezione genetica**, di investimenti, di identità produttive locali. Si parla di famiglie che vedono svanire il lavoro di una vita, spesso con il loro stesso consenso, ottenuto sotto la pressione di normative stringenti e alternative inesistenti. L'indennizzo economico, quando arriva, raramente compensa il danno complessivo: economico, sociale e psicologico.

Nel frattempo, le risorse pubbliche vengono assorbite da questo meccanismo di distruzione e compensazione. Si spendono cifre ingenti per eliminare valore già prodotto, invece di investirle in prevenzione strutturale, ricerca su resistenze naturali, miglioramento delle condizioni di allevamento. È una logica che appare **più reattiva che strategica**, più orientata a spegnere incendi che a costruire sistemi resilienti.

E poi c'è il tema, spesso ignorato, della biodiversità. L'idea di poter eradicare ogni virus attraverso l'eliminazione sistematica dei batteri è non solo irrealistica, ma anche dannosa. **Ogni abbattimento di massa riduce la variabilità genetica delle popolazioni animali, rendendole nel lungo periodo più vulnerabili**. È un paradosso: nel tentativo di rendere il sistema più sicuro, lo si rende **più fragile**.

Le stalle diventano ambienti sempre più chiusi, controllati, quasi sterilizzati. Ma questo **modello di prigionia** ha un costo elevato sul benessere animale. Stress, sovraffollamento, isolamento: fattori che indeboliscono le difese immunitarie. E quando un patogeno riesce comunque a entrare, trova un terreno ideale per diffondersi rapidamente, proprio perché manca una **memoria immunitaria diffusa**.

In Sardegna continua a circolare un forte sospetto: che, come già accaduto ai tempi dello scandalo della Lingua Blu, **il contagio possa essere legato alla somministrazione dei vaccini a mRNA**. Allo stesso tempo, si percepisce che molti allevatori finiscano per cedere, **logorati dalla pressione mediatica** e dalla situazione generale.

C'è poi un aspetto economico non secondario: i capi non vaccinati diventano **di fatto invendibili**. Questo mette gli allevatori di fronte a una scelta difficile, che spesso si traduce nel silenzio e nell'accettazione di **un ristoro economico limitato** per ogni animale, secondo quanto imposto dalle disposizioni europee.

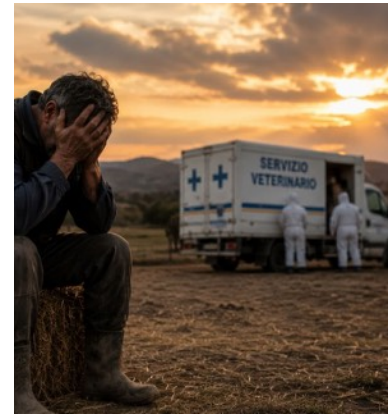
Il nodo centrale, però, è un altro: andando avanti in questo modo, **il rischio concreto è la scomparsa della razza bovina sarda**. Al suo posto, aumenterebbero le **importazioni di carne proveniente da allevamenti intensivi esteri**, con tutte le conseguenze che ciò comporta sia sul piano economico che su quello della qualità e dell'identità del territorio.

Di fronte a tutto questo, la domanda non può più essere rimandata: stiamo davvero operando nell'interesse collettivo? O stiamo seguendo un modello che privilegia la standardizzazione e la gestione economico-industriale a scapito della complessità biologica e sociale?

Forse è il momento di rimettere in discussione alcuni assunti di base ovvero, che la convivenza con alcune malattie, se gestita con intelligenza, può essere meno distruttiva della loro eliminazione forzata. E che la vera sicurezza non nasce dall'isolamento totale, ma dalla **resilienza dei sistemi viventi**.

Continuare su questa strada significa accettare una progressiva erosione del patrimonio zootecnico, della biodiversità e del tessuto rurale. **Significa trasformare la medicina veterinaria in uno strumento di controllo più che di cura**. E significa, soprattutto, ignorare una verità scomoda: **la natura non si piega alle logiche di semplificazione**. E ogni tentativo di forzarla ha un prezzo.

Foto copertina: immagine generata dall'AI





VINO E

MUSICA

Quando la musica entra nel vino

Di Mario Vacca Parma, 10 maggio 2026 - C'è un momento, nel silenzio sospeso di un calice portato alle labbra, in cui il vino smette di essere soltanto vino.

Non è più solo materia, tecnica, gradazione, tannino o struttura. Diventa memoria. Diventa pelle. Diventa emozione.

Ed è forse per questo che **una recente ricerca dell'Università di Pisa e dell'Consiglio Nazionale delle Ricerche**, pubblicata sulla rivista Foods, ha dimostrato qualcosa che in fondo gli uomini hanno sempre saputo senza bisogno della scienza: **la musica rende il vino più buono**. Anche quando è malinconica. Anche quando porta con sé nostalgia.

Lo studio, sviluppato nell'ambito del progetto "Cantina 5.0", ha osservato decine di persone durante vere degustazioni pubbliche accompagnate da musica dal vivo. Un trio jazz, due anime musicali differenti: una più energica, l'altra più intima e malinconica.

Il risultato è stato sorprendente solo in apparenza.

Circa **il 70% dei partecipanti ha percepito il vino come più piacevole quando accompagnato dalla musica**. Non soltanto con melodie vitali e luminose, ma anche con brani nostalgici, quasi malinconici. Cambiava l'intensità dell'effetto, ma non la sostanza: il vino migliorava comunque.

E forse la ragione è molto più umana che scientifica.

Perché la musica non accompagna il vino. Lo attraversa.

Gli dona profondità. Gli presta ricordi. Gli consegna frammenti di vita che il palato, da solo, non saprebbe raggiungere.

Un vino bevuto nel silenzio viene analizzato.

Un vino ascoltato, invece, viene vissuto.

Del resto, il legame tra musica e vino non è affatto nuovo. Da anni alcune cantine scelgono di accompagnare l'affinamento nelle botti con musica classica, lasciando che Mozart, Bach o Beethoven riempiano lentamente le barricaie. Per qualcuno è suggestione, per altri armonia vibrazionale, per altri ancora semplice sensibilità verso l'ambiente di maturazione. Ma al di là delle spiegazioni tecniche, resta un fatto affascinante: il mondo del vino ha intuito da tempo che anche il silenzio di una cantina può avere un suono capace di dialogare con il vino che riposa.

La grande intuizione dei ricercatori pisani non è stata quella di studiare semplicemente il gusto, ma di comprendere che **il gusto non è mai isolato**. È un'esperienza totale. Un intreccio invisibile di ambiente, memoria, emozione e presenza.

Il professor Roberto Marangoni lo spiega con straordinaria semplicità: *"non si trattava di misurare acidità o tannini, ma di capire quali emozioni nascessero dentro una persona quando il vino incontrava la musica"*.

Ed è qui che la ricerca smette di parlare soltanto di degustazione e comincia a raccontare qualcosa di più profondo sull'essere umano.

Perché noi non assaporiamo mai davvero soltanto ciò che abbiamo nel bicchiere.

Assaporiamo il luogo in cui siamo.

Le persone accanto a noi.

Le parole ascoltate poco prima.

La malinconia di un pianoforte.

La gioia improvvisa di una tromba jazz.

Un ricordo che riaffiora senza chiedere permesso.

La musica, in fondo, non modifica il vino. Modifica noi.

Ci rende più aperti, più vulnerabili, più disponibili a sentire.

Ed è forse proprio questo il motivo per cui anche una melodia triste può rendere un vino più piacevole: perché la tristezza autentica non allontana dalla vita, ma ci avvicina ad essa. Ci rende più profondi. Più veri.

Un grande vino non è mai soltanto buono.

È capace di raccontare qualcosa.

La musica gli permette di trovare la voce.

E allora accade qualcosa di straordinario: un calice smette di essere un prodotto e diventa esperienza condivisa. Quasi un linguaggio universale capace di unire ciò che spesso la quotidianità separa.

Forse è proprio questa la lezione più bella che arriva da Pisa.

Che il gusto non nasce soltanto dalla bocca.

Nasce dall'anima.

(Immagine realizzata con AI)





Ospitalità e ristorazione tra gestione e visione.

Arriva "SALE & MARKETING", il primo podcast firmato Hospitality Q.B.

Dal 12 maggio, alle ore 12.00, saranno disponibili su tutte le principali piattaforme di streaming le sei puntate della serie prodotta da Jack Edizioni.

Un viaggio guidato dai manager Giovanni Avolio e Gaetano Marco Corvino, con la conduzione del giornalista Michelangelo Iossa.



NAPOLI – Nel panorama della ristorazione contemporanea, il successo non si decide più soltanto tra i fornelli, ma nella capacità di governare l'invisibile. Con questa premessa nasce "Sale & Marketing", il primo podcast dell'universo "Hospitality Q.B.", che sarà disponibile integralmente a partire da martedì 12 maggio alle ore 12.00 sulle principali piattaforme internazionali di podcasting.

Il progetto, prodotto e realizzato dalla casa editrice napoletana Jack Edizioni con la regia e la supervisione di Andrea Raguzzino, rappresenta l'evoluzione naturale dell'omonimo volume di successo.

Il titolo gioca sapientemente con le parole: qui il "sale" non è il termine inglese legato alla vendita, ma l'ingrediente fondamentale dell'accoglienza, quel condimento essenziale che trasforma un servizio in un'esperienza memorabile.

Il cuore del podcast batte grazie alla competenza di Giovanni Avolio e Gaetano Marco Corvino, food & beverage manager di lungo corso che hanno deciso di trasferire anni di consulenza e di pratica sul campo ai microfoni del loro podcast. Ad accompagnarli in ogni puntata, nel ruolo di conduttore e fil rouge narrativo, è il giornalista e scrittore Michelangelo Iossa.

La struttura del podcast ricalca quella di un menù ideale, snodandosi attraverso sei episodi dai titoli evocativi: Aperitivo, Starter, Pasta, Main course, Dessert e Frutta. All'interno di questo percorso, Avolio e Corvino rifuggono l'astrazione accademica per offrire strumenti concreti a chi deve far quadrare i conti tra sala, cucina e back office.

Attraverso casi studio reali, vengono esplorati concetti complessi come il "cerchio d'oro" di Simon Sinek, l'analisi del "cervello rettile" del consumatore o il celebre "test del sedano" per misurare la coerenza di un brand.

L'universo "Hospitality Q.B." è un ecosistema in continua espansione che comprende già il libro e il podcast di "Sale & Marketing", il sito web di formazione continua www.salemarketing.com e il prossimo volume "Sale & Management", in uscita il 29 maggio sempre per Jack Edizioni.

L'obiettivo è chiaro: aiutare gli imprenditori della ristorazione a evolvere da semplici esecutori a leader consapevoli, ricordando che l'ospitalità è un asset economico che si guida...un'emozione alla volta.

Hospitality Q.B.

Sale & Marketing – Il Podcast

Uscita: 12 maggio 2026, ore 12.00

Piattaforme: Tutte le piattaforme internazionali di podcasting (Spreaker, Spotify, Apple Podcast, Amazon Music...)

Web: www.salemarketing.com



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.