



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

SOMMARIO

Anno 25° - n° 21 24 maggio 2026

1.1 EDITORIALE

Je so' pazzo... no terrorist!:

3.1 CEREALI

"Cereali e dintorni". Sali scendi continuo.

4.1 CEREALI

"Cereali e dintorni". E adesso tutto in alto.

5.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Mercati incerti sulla direzione da prendere" :

6.1 AGROMECCANICA

Patata, diserbo meccanico con la BFB di Nobili spa.

8.1 CEREALI E FARINE

Molino Grassi: Non solo farine di qualità!

9.1 PETNEWS

Pet News - Cani, mantenerli può costare fino a mille euro l'anno - (video)

10.1 PARMIGIANO REGGIANO

Visite guidate, degustazioni, fitness e attività per bambini: sabato 23 e domenica 24 maggio torna "caseifici aperti".

11.1 VINO BORDEAUX

Il crepuscolo dell'en primeur, Bordeaux detta ancora la rotta, ma il capitale cerca nuove strade nel vino italiano

13.1 BORSE DI STUDIO

Il Consorzio Del Parmigiano Reggiano Rinnova il bando per due borse di studio dedicate alla formazione dei giovani nell'ambito della tecnologia casearia

13.1 Nuova Editoriale

Dalla Carta stampata al Digitale

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

Editoriale

Je so' pazzo... no terrorist!



Je so' pazzo... cantava il grande Pino Daniele ma mai avrebbe pensato che quel motto potesse essere affibbiato a qualcuno che, dopo una strage o la uccisione della compagna e del figlio, potesse aprirgli le porte del carcere... per uscire e non per restarci.

Di **Lamberto Colla** Parma 24 maggio 2026 - "Preparate, contro di loro, tutte le forze che potrete [raccolgere] e i cavalli addestrati per terrorizzare il nemico di Allah e il vostro..." (Sura 8:60).

Questo insegnamento sembra che sia stato molto ascoltato dai terroristi islamisti che hanno fatto carneficine in ogni angolo d'Europa.

Tutti soggetti sani, come il 15enne che a Firenze è stato arrestato, dalla DIGOS, con l'accusa di terrorismo. Nelle chat di messaggistica intercorse con personaggi riconducibili all'estremismo islamista radicale il minore si era dichiarato pronto ad agire e aveva ricevuto istruzioni sulla tipologia di luogo da scegliere per compiere azioni terroristiche. Ma era pure recidivo. Infatti alcuni mesi prima era già stato colpito dalla misura cautelare del collocamento in comunità per lo stesso reato fino a quando, lo scorso marzo, il provvedimento era stato revocato e sostituito con il regime di messa alla prova.

Per fortuna questo era sano e finalmente finirà, speriamo, in carcere felice e contento di essere un reclutato dall'ideologia islamista e pronto, chissà a fare il martire.

Cosa diversa da quel povero italiano di seconda generazione verso il quale la sinistra, compatta e irriducibile, si è schierata a difesa sin dai primi istanti mettendogli pure a disposizione il magister legale che assiste anche la **Francesca Albanese**. L'avv. **Fausto Gianelli** è lo stesso che entrò nell'inchiesta della Dda di Genova sui presunti fondi destinati ad **Hamas**. Non come difensore di Mohammad **Hannoun**, ma di Abu Rawwa Adel Ibrahim Salameh, immobiliare residente a Sassuolo, scarcerato dal Riesame dopo l'arresto.



Quella di Gianelli è una nomina che non è passata inosservata e sulla quale è intervenuto Carlo Giovanardi, ex ministro dei Rapporti con il Parlamento nel secondo governo Berlusconi. In una nota, ha posto l'accento sul profilo politico dell'avvocato, definendolo "noto sostenitore della causa palestinese e delle ali più radicali ed intransigenti dei movimenti che vogliono la distruzione di Israele". Una scelta che, secondo l'ex ministro modenese, rischia di cambiare la lettura del dopo-attentato.



Ma chi è **Salim El Koudri**. Nato a Bergamo, figlio di immigrati marocchini, cittadino italiano e laureato. Nella sua impresa modenese di sabato scorso 16 maggio ha ferito gravemente cinque persone con la sua auto, quindi ha preso il coltello e correndo ha cercato di accoltellare altre persone in perfetto stile islamista, ma lui era pazzo, quindi è stato più un incidente che una operazione del terrore. Gli era stato diagnosticato, infatti, nel recente passato un "disturbo schizoide di personalità".

Non tanto pazzo da richiedere una bibbia (forse per sputarci sopra) e un prete dichiarando pure di essere certo che quel giorno sarebbe morto.



Insomma un gran paraculo!

"L'attentato di Modena è un atto di **TERRORE**. L'attentatore ha emulato quella che è una tattica dello stato islamico, è la tattica dei 1000 tagli", ci va già forte Fausto Biloslavo. E come il bravo giornalista di guerra la pensano in tanti, tantissimi in Italia.

Pazzo o no, quello è stato un attentato, premeditato di natura islamista. Manca solo la rivendicazione ufficiale per elevare l'azione a un martire fallito.

Tra l'altro corre voce che un testimone avesse ascoltato una sua conversazione con altri due personaggi, dove El Koudri si vantava che avrebbe ottenuto almeno **40.000€ e avrebbe dato un gran bello spettacolo**.

Lo **spettacolo Horror** c'è stato in effetti il giorno seguente. Il secondo tempo dell'**Horror show** è cominciato subito dopo con l'alzata di scudi dei sinistri, responsabili morali e politici di quanto sta accadendo nelle nostre città e periferie.

Un alto senso di buonismo senza se e senza ma che va in una unica direzione: i protetti della sinistra.

Non importa che questi attentino alle persone innocenti, preferibilmente pallide e italiane da sempre, quelle che pagano le tasse per sostenere queste entusiasmanti "**risorse boldriniane**" che ci stanno regalando il miglior futuro essendo i migranti l'"**avanguardia del nostro futuro stile di vita**".

Sinceramente preferisco restare un retrogrado!

Concludendo quindi la faccenda di El Koudri, la sua presunta e ben sostenuta pazzia gli consentirà di godersi i 40.000€ da libero cittadino dopo un periodo di "cure" fuori dagli istituti di pena.

Val la pena perciò ora di ricordare di un altro pazzo i cui familiari avevano isolato a mandato in esilio in Italia dagli USA e che noi abbiamo accolto come un grande artista cinematografico, concedendogli un finanziamento di circa 800.000 euro per un'opera cinematografica di un regista dal nome falso che poco dopo avrebbe massacrato la compagna e il figlioletto arrivando a insultare l'Italia una volta arrestato.

Si chiama **Francis Kaufmann**, finalmente arrestato in Grecia e sospettato dell'omicidio della compagna russa Anastasia e della figlia, entrambe trovate

cadavere a Villa Pamphili, che, come anticipavamo, aveva ottenuto nel 2020 un **tax credit di 863.595,90 euro** per la produzione cinematografica di un film mai realizzato.

Si tratta, **scrive Open**, del film "**Stelle della Notte**" del regista americano, **Rexal Ford**, legato alla società maltese Tintagel Films Llc. **Rexal Ford è proprio il falso nome utilizzato da Kaufmann durante il suo soggiorno a Roma**. Il progetto del film si rivela dunque parte di un'elaborata messinscena, messa in piedi da Kaufmann con l'uso di un falso passaporto e documentazione fittizia. La notizia è riportata in esclusiva dal sito Open che evidenzia che i fondi pubblici erano stati disposti con un decreto del ministero dei beni Culturali del 27 novembre 2020, all'epoca guidato da **Dario Franceschini**, nel corso del governo Conte-bis.

Chissà invece quanto avrebbe dovuto penare un giovane regista, appena uscito dalla accademia, per ottenere un misero finanziamento di poche migliaia di euro. Tra domande, certificati, autocertificazioni, dichiarazioni di conformità e poi controlli sullo stato di avanzamento e controlli di gestione in itinere che devono essere fotocopia di quanto dichiarato in progetto, pena la riduzione o addirittura la restituzione del finanziamento.

Ma no, su Kaufmann non si può!

Lui è pazzo quindi, guarda caso, ha già un piede fuori dal carcere. Infatti il processo è sospeso per consentire all'americano di curarsi fuori dall'istituto carcerario quando

si renderà disponibile una struttura specializzata pronta ad accoglierlo.

E se il suo disturbo psichiatrico fosse una buona montatura? La fuga da una struttura del Servizio psichiatrico ospedaliero (Spo) di diagnosi e cura è sicuramente più semplice che da un carcere, soprattutto per uno che pazzo potrebbe non essere.

Attenzione, voi cittadini italiani che magari a fatica riuscite a pagare, sino all'ultimo scellino, le tasse, non azzardatevi a salire su un autobus senza il biglietto obliterato... La giustizia non Vi farà sconti!

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

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

<https://www.poliziadistato.it/articolo/firenze--quindicenne-arrestato-per-terrorismo>

<https://www.facebook.com/share/r/1D1ymq5LB5/?mibextid=wwXlfr>

https://roma.corriere.it/notizie/cronaca/26_maggio_07/femminicidi-di-villa-pamphili-kaufmann-esce-dal-carcere-per-ragioni-di-salute-72c0bd49-b14c-45d1-92d9-e9b444f01x1k.shtml

<https://www.youtube.com/watch?v=E7QePDmPHfk>



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. SALI SCENDI CONTINUO.

La difficile situazione geopolitica non sembra avere una soluzione a breve ed i mercati reagiscono con sussulti a ogni lieve sollecitazione esterna.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Sali scendi continuo.

La difficile situazione geopolitica non sembra avere una soluzione a breve ed i mercati reagiscono con sussulti a ogni lieve sollecitazione esterna.

Di Mario Boggini e Virgilio
Milano, 18 maggio 2026 - Segnalazione del 11 maggio 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 venerdì 08.05			
SEMI	mag 1194,2 (+17,2)	lug 1260,0 (+15,6)	ago 1202,0 (+10,0)
FARINA	mag 322,5 (+1,2)	lug 315,7 (+0,29)	ago 316,0 (+1,7)
OLIO	mag 75,36 (+0,17)	lug 74,32 (+0,17)	ago 72,78 (+0,17)
CORN	mag 456,2 (+3,4)	lug 471,2 (+5,0)	set 477,0 (+0,4)
GRANO	mag 607,4 (+0,5)	lug 619,0 (+0,5)	set 636,0 (+0,0)
Tra parentesi le variazioni sulle sedute precedenti in centesimi di dollaro per Bushel per semi, corn e grano, in dollari per tonnellata corta per la farina			
Chiusure MATIF di venerdì 08.05			
CORN	giu 211,58 (+3,36)	ago 216,00 (+3,00)	nov 209,25 (+8,25)
GRANO	mag 187,50 (nrch)	set 206,25 (+8,25)	dic 215,75 (+0,25)
COLZA	ago 511,25 (+1,60)	nov 515,00 (+1,60)	gen 514,75 (+0,75)
Tra parentesi le variazioni sulle sedute precedenti in euro per tonnellata.			

Per gli operatori la situazione è di difficile interpretazione potendosi, attendibilmente, proiettare solo nel breve periodo, mentre per archi temporali superiori gli strumenti più adeguati sono sfruttare le minime coperture, considerando anche le difficoltà derivanti dalla logistica e dai suoi costi in costante aumento, oltre agli accumuli di ritardi dovuti a controlli e problemi sanitari. Ciononostante il mercato ripone sufficiente fiducia sul risultato del prossimo incontro tra Donald Trump e il suo omologo cinese. Sul tavolo un probabile accordo nel comparto dei proteici, che a questo punto riprenderebbero a rialzarsi, e ovviamente non potrà mancare una discussione sulla questione iraniana.

Nel corso del 7° **Commodities Exchange Milano** (C.E.MI), che lo scorso venerdì ha visto la partecipazione di circa 1000 operatori, il 40% provenienti dall'estero, sono emerse tutte le criticità del mercato che sta contraddistinguendo gli ultimi 5-6 anni e sono state avanzate alcune interessanti ipotesi strategiche per affrontare

il futuro. In particolare si è evidenziato il forte mutamento delle strategie della logistica alle prese con mutamenti continui ai quali deve adattarsi con grande rapidità e responsabilità. La logistica quindi non è più una “commodity”. Si è passati da un approccio “just in Time” a Just in case” o addirittura “random time”.

Indici 11 maggio 2026

L'indice dei noli b.d.y. è appena sceso a 2.978 punti, il petrolio wti è stabile a 95 \$/barile, il cambio €//\$ gira a 1,17684ore 09,17

Indicatori del 11 maggio 2026

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
2.978	1,17684ore 09,17	95,00 \$/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.gazzettadellemilie.it/component/banners/click/48>

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](https://www.andalini.com)

“Mercato nelle mani della geopolitica che continua ad avere un impatto diretto sull'utilizzo del denaro da parte dei fondi, che entrano ed escono dal comparto agricolo continuamente. È il “war risk” e le sue conseguenze che si fanno sentire a corrente alternata” (da Pellati Informa).





CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. E ADESSO TUTTO IN ALTO.

La difficile situazione geopolitica non sembra avere una soluzione a breve ed i mercati reagiscono con sussulti a ogni lieve sollecitazione esterna.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. E adesso tutto in alto.

In Italia difetto di fisico, Soia a 470€.

Di Mario Boggini e Virgilio

Milano, 20 maggio 2026 - Segnalazione del 12 maggio 2026 -

[\(... Per NEWS in tempo reale 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 - \(per contatti +39 338 6067872\) ...\)](#)

carico. ... e mentre scriviamo i mercati sono tutti in rialzo!

Siamo alle prese con la peggior crisi di “fisicità” della farina di soya!

Indici 12 maggio 2026

L'indice dei noli b.d.y. è appena salito a 3.063 punti, il petrolio wti è stabile a 100 \$al barile, il cambio €//\$ gira a 1,17115 ore 16,09.

Indicatori del 12 maggio 2026

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
3.063	1,17115 ore 16,09	100,00 \$/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/it/>

<https://>

www.gazzettadellemilie.it/component/banners/click/48

[Mario Boggini](#) - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)

Chiusure Chicago di martedì 12 05

SEMI	mag 1212,4 (+13,6)	lug 1226,6 (+13,6)	ago 1221,6 (+13,6)	set 1201,6 (+11,4)
FARINA	mag 332,9 (+1)	lug 328,4 (+3,6)	ago 325,1 (+2,9)	set 319,4 (+2,1)
GLIO	mag 26,3 (+1,42)	lug 26,36 (+1,42)	ago 27,82 (+1,42)	set 22,89 (+1,4)
CORN	mag 487,5 (+6,4)	lug 480 (+4,9)	set 486,3 (+4,4)	dic 502 (+4,2)
GRANO	mag 965 (+42,6)	lug 979 (+45)	set 891,4 (+42,6)	dic 710,2 (+40,2)

Tra parentesi le variazioni sulle sedute precedenti in centesimi di dollaro per Bushel per semi, cent e grano, in dollari per tonnellata cortia per la farina

Chiusure MATIF di venerdì 08 05

CORN	giu 215,5 (+3,75)	ago 221,5 (+3,5)	nov 217 (+4)
GRANO	set 216,5 (+0,25)	dic 225,75 (+7,25)	mar 225,5 (+7,25)
COLZA	ago 522 (+7)	nov 524,75 (+6,5)	gen 524,75 (+6,75)

Tra parentesi le variazioni sulle sedute precedenti in euro per tonnellata.

Dopo un USDA moderatamente rialzista ecco che i Sogni di Trump danno fuoco ai mercati!

E in Italia manca merce con la **farina soya che vola a 470€** partenza porti oltre a code al



LATTIERO CASEARIO

Lattiero Casario: "Mercati incerti sulla direzione da prendere"

News Lattiero Casario - n°18 20° - 21° settimana - 18 maggio 2026

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XX XXI settimana 2026 "Latte in ripresa., butirro stabile e formaggi generalmente stabili" (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL

Agroalimentare

Lattiero Casario: "Mercati incerti sulla direzione da prendere"

News Lattiero Casario - n°18 20° - 21° settimana - 18 maggio 2026

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XX XXI settimana 2026 "Latte in ripresa., butirro stabile e formaggi generalmente stabili" (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).



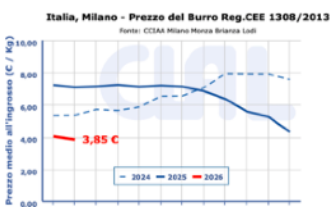
Latte scremato pastorizzato est.
Latte spot BIO nazionale

di Redazione Parma, 18 maggio 2026 -

LATTE SPOT – A Milano i prezzi tornano hanno un buon rimbalzo. Latte Bio milanese continua la ripresa.

MI (18/5/2026)
Latte crudo spot nazionale 32,48 34,54 (+)
Latte Intero pastorizzato estero 26,29 28,35(+)
12,94 14,49 (+)
50,00 51,03 (+)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano il mercato si ferma. Alla borsa di Parma il burro zangolato ha un cedimento di altri 5 cent e pure alla Borsa di Reggio Emilia. In ripresa la crema veronese e anche quella milanese- Margarina stabile a aprile.



1,64 €/Kg. (+)
MARGARINA aprile 2026: 1,70 – 1,80 €/kg (=)

Borsa di Verona (18/5/2026)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,60– 1,70 €/Kg. (*)

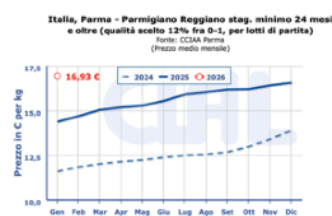
Borsa di Parma 15/5/2026 (-)
BURRO ZANGOLATO: 1,40 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 12/5/2026 (-)
BURRO ZANGOLATO: 1,45 – 1,45 €/kg.



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

GP– Milano (18/5/2026) – 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. (=)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 18/5/2026 – A Parma i listini si sono fermati. Alla borsa milanese i prezzi invece riprendo a salire. PARMA (15/5/2026) MILANO (18/5/2026)

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 14,90 – 15,25 €/Kg. (=) - 14,85 – 15,10 €/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. (=) - 16,60 – 16,75 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 17,50 – 17,75 €/Kg. (=) - 17,60 – 18,05 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 17,90 – 18,25 €/Kg. (=) -18,75 – 19,20 €/kg (+)

PECORINO ROMANO DOP – Milano 18/5/2026 – A Milano i listini sono stabili.



MILANO (18/5/2026)
-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

MACCHINE

PATATA, DISERBO MECCANICO CON LA BFB DI NOBILI SPA.

STOP agli erbicidi. Il filo di "Arianna" della progettazione di Nobili spa è sostenibilità che si affianca a qualità e efficienza.

Nobili spa



AGROMECCANICA

Patata, diserbo meccanico con la BFB di Nobili spa.

STOP agli erbicidi. Il filo di "Arianna" della progettazione di Nobili spa è sostenibilità che si affianca a qualità e efficienza.

Di redazione Molinella, 21 maggio 2026 – Attenzione all'ambiente e sostenibilità sono concetti entrati nella quotidianità di tutti i processi umani. Soprattutto nel "mondo occidentale" è forte, l'applicazione corretta dei processi umani e produttiva per ridurre l'impatto negativo sull'ambiente.

Molti dei processi aziendali neutrali sono entrati nella quotidianità e le aziende più avanzate stanno completando e arricchendo le gamme di prodotti e mezzi utili al contenimento degli effetti negativi delle attività umane sull'ambiente.

I **triturator Nobili BFP 320 e 370** sono nati proprio per soddisfare in pieno la lavorazione agricola senza l'utilizzo di erbicidi.

Le trinciafoglie BFP sono dotate di un rotore con speciali coltelli che seguono il profilo dei cumuli, consentono di triturare solamente la parte erbacea senza intaccare la sommità del terreno.



L'elevata velocità periferica degli utensili crea un effetto di aspirazione che consente di trinciare tutto il materiale presente a terra.

I deflettori installati



all'interno della grande camera di trinciatura operano per scaricare il materiale processato sul fondo, pulendo quindi i cumuli, agevolando pertanto la successiva fase di raccolta.

La trincia per foglie di patata è disponibile nelle versioni 320 e 370, rispettivamente pensate per lavorare 4 file da 75/80 o 90 cm. Per adattare la macchina al terreno sono installate posteriormente due ruote di lavoro regolabili in altezza. Di serie sono invece presenti elementi antiusura per garantire maggiore longevità alla

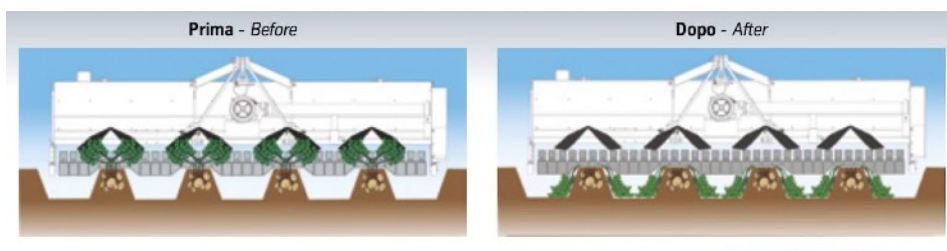
Caratteristiche tecniche		BFP 320-75	BFP 320-80	BFP 370-90
Attacco		Posteriore	Posteriore	Posteriore
Spostamento laterale	mm	Attacco centrale	Attacco centrale	Attacco centrale
Larghezza Lavoro	mm	3200	3200	3700
Numero giri pdp	rpm	1000	1000	1000
Potenza trattore	HP	110-125	110-125	120-150
	KW	81-92g	81-92g	88-114
Velocità di rotazione del rotore	rpm	1758	1758	1733
Numero di coltelli	04	16	16	22
	09	16	16	10
Misure	A	3450	3450	3930
	B	1700	1700	1730
	C	820	820	890
Peso	KG	1770	1770	2200



AGRO

MECCANICA

macchina come ad esempio le slitte di protezione dei laterali e la lamiera di consumo interna alla camera di trinciatura. A completare l'equipaggiamento è l'accessorio ruote di pressione che prevede l'installazione di quattro ruote (una per ogni cumulo) grazie alle quali si va a compattare il terreno a seguito della trinciatura.



(immagini Nobili spa e salvadanaio creato con AI)

(Nobili.com)

www.gazzettadellembria.it e www.cibusonline.net

Link Utili

<https://www.gazzettadellembria.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%2020%20milioni%20di%20euro.>

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

Video intervista R&D Nobili: https://youtu.be/2m_QSvZRH0w

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

(Nobili.com)



BREVI

Molino Grassi: Non solo farine di qualità!

Piazzale Borri cambia volto: il nostro impegno per una Parma più Verde

Parma, 27 aprile 2026 – “Siamo orgogliosi di annunciare il nostro sostegno alla riqualificazione di **Piazzale Borri**, un progetto ambizioso promosso dal Consorzio Forestale KilometroVerdeParma. Il cantiere aprirà ufficialmente il **4 maggio**, trasformando un'area urbana in un polmone verde pensato per mitigare le isole di calore e favorire il drenaggio delle acque.

Non si tratta solo di piantare alberi, ma di restituire alla città uno spazio vivo, con arredi in legno e rifugi per la fauna locale. Un passo concreto verso una città più resiliente e a misura d'uomo, che vedrà la luce entro la fine dell'anno.”



[\(Molino Gassi\)](#)





AMICI

ANIMALI



Pet News - Cani, mantenerli può costare fino a mille euro l'anno – (video)

```
<style type="text/css">.resp-container {position: relative;overflow: hidden;padding-top: 56.25%;}.resp-iframe {position: absolute;top: 0;left: 0;width: 100%;height: 100%;border: 0;}</style><div class="resp-container"><iframe class="resp-iframe" src="https://video.italpress.com/player/v6Ln" frameborder="0" allowfullscreen>/iframe></div>
```

ROMA (ITALPRESS) 11/05/2026, 15:52:12 - In questo numero di PetNews Magazine, prodotto dall'Italtpress in collaborazione con Canale Europa

Tv: - Crescono i servizi di lusso per gli animali domestici - Cani, mantenerli può costare fino a mille euro l'anno - In Europa normative stringenti per la tracciabilità mgg/azn più
azn

<https://youtu.be/JSejjlJRNps>

<https://video.italpress.com/home/videocategory/g5Y>

<https://www.gazzettadellemlia.it/component/banners/click/123>



<https://www.gazzettadellemlia.it/component/banners/click/125>





PARMIGIANO

REGGIANO

Visite guidate, degustazioni, fitness e attività per bambini: sabato 23 e domenica 24 maggio torna “caseifici aperti”

...con il debutto del primo “evento off” a Bologna e nuove iniziative per il turismo internazionale.

Dopo il successo del 2025, anno in cui i visitatori totali nei caseifici del comprensorio hanno raggiunto quota 180.000, i produttori della Dop riaprono le porte al pubblico con 53 caseifici coinvolti nelle cinque province della zona di origine. Il turismo enogastronomico si riconferma un pilastro valoriale per il Consorzio: l'edizione 2026 punta a

intercettare i flussi internazionali e a promuovere l'accoglienza tutto l'anno



Reggio Emilia, 19 maggio 2026 – Tutto pronto per l'edizione 2026 di **Caseifici Aperti (sabato 23 e domenica 24 maggio)**, l'appuntamento promosso dal **Consorzio del Parmigiano Reggiano** che offre a tutti – dai *foodies* ai curiosi, grandi e piccini – la possibilità di **partecipare e immergersi nella produzione della Dop**, trasformando i caseifici in destinazioni turistiche d'eccellenza. Dopo il successo delle due edizioni 2025, con **oltre 30.000 visitatori (+36% sul 2024)**, l'iniziativa coinvolge quest'anno ben **53 caseifici** distribuiti in **tutte e cinque le province del comprensorio**: 19 a Parma, 12 a Reggio Emilia, 12 a Modena, sei a Mantova alla destra del Po e quattro a Bologna alla sinistra del Reno.

Oltre alle attività classiche – **assistere alla produzione, visite alle stalle e ai magazzini di stagionatura, aperture delle forme, pranzi in caseificio e degustazioni in purezza** (curate dagli esperti dell'**APR** - Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano) o in **pairing con vini** – in 21 caseifici è stato organizzato un **programma**, realizzato in collaborazione con Proxima, che prevede **otto grandi appuntamenti tematici** e **13 eventi speciali**. Le proposte spaziano dalla **“colazione con l'arpa”** alla **giocoleria**, dai **laboratori didattici per bambini** alla **musica dal vivo**, fino al debutto del **“Caseifit”** (sessioni di fitness in caseificio) presso il Caseificio Il Boiardo di Scandiano (RE). Non mancheranno i momenti legati alla tradizione, come la **marchiatura a fuoco** nella Cooperativa Casearia Castelnovese (stabilimento di Castelnuovo Rangone, MO) e nel Caseificio Sociale Castellazzo di Campagnola Emilia (RE), e la **cottura a legna** al Società Agricola Montorsi di Modena.

La grande novità di quest'anno è il **lancio del primo “Evento OFF”** presso i **Giardini Margherita di Bologna**. Per due giorni, il cuore verde della città ospiterà **cooking show** in collaborazione con le Cesarine, impegnate nella preparazione di piatti tradizionali di tutte le cinque province, oltre a **laboratori per bambini, aperture di forme e degustazioni guidate**. L'obiettivo è intercettare i flussi turistici della città felsinea per invitarli a scoprire l'intero comprensorio della Dop: per l'occasione, sarà attivo un **servizio navetta** che porterà i visitatori direttamente dai Giardini ai **caseifici bolognesi Azienda Agricola Caretti e Bazzanese**. Il Consorzio guarda anche ai *foodies* di domani con il lancio del **nuovo libro per bambini Sul Parmigiano Reggiano: dritte per esploratori del gusto**, firmato da **Bread&Jam** e illustrato da **Lucia Catellani**.

Partecipare è semplice: basta visitare il **sito ufficiale del Consorzio** per consultare l'elenco dei caseifici aderenti e prenotare le attività: www.parmigianoreggiano.com/it/caseifici-caseifici-aperti. Inoltre, per facilitare l'esperienza dei turisti, le **mappe dei caseifici aderenti** sono già disponibili presso tutti gli uffici IAT del territorio, complete di suggerimenti enogastronomici e segnalazioni ai migliori ristoranti della zona per un'esperienza di viaggio completa. Naturalmente al termine di ogni visita sarà possibile **acquistare direttamente il Parmigiano Reggiano**, oppure riceverlo a casa attraverso l'**e-commerce di ciascun caseificio** o il portale shop.parmigianoreggiano.com. E i numeri supportano il legame diretto con i turisti: secondo un sondaggio promosso dal Consorzio, ben **l'85% dei partecipanti alle scorse edizioni** ha acquistato Parmigiano Reggiano presso lo spaccio.

L'edizione 2026 si pone l'obiettivo di **consolidare il turismo internazionale** e di **promuovere la cultura della visita in caseificio come attività fruibile 365 giorni l'anno**, valorizzando i 15 caseifici che già oggi garantiscono l'accoglienza costante. L'evento diventa così il fulcro del nuovo **“Progetto Turismo”**, che segna un'evoluzione strategica per il Consorzio: il **Parmigiano Reggiano** diventa una **vera e propria destinazione**. Si tratta della **prima iniziativa organica di sistema** che valorizza il **territorio come leva di costruzione di marca**, integrando caseifici, aziende agricole, ospitalità ed esperienze gastronomiche. Il progetto punta a portare il flusso turistico dedicato a **300.000 visitatori entro il 2029**, grazie a **investimenti diretti del Consorzio, interamente privati e non supportati da fondi pubblici**, con l'obiettivo di



PARMIGIANO

REGGIANO

strutturare l'offerta di accoglienza e rafforzare il legame tra prodotto e territorio, trasformando il Parmigiano Reggiano in un'esperienza oltre che in un'eccellenza gastronomica.

Infine, l'appuntamento rappresenta un'occasione imperdibile per ogni visitatore, dalle famiglie agli amanti dell'arte, per scoprire i **tesori storici** e le **eccellenze gastronomiche** del territorio d'origine: si spazia dai sapori della Food Valley di **Parma** ai percorsi naturalistici dell'Appennino di **Reggio Emilia**, dalle automobili leggendarie della Motor Valley di **Modena** ai capolavori architettonici di **Bologna**, fino alla magnificenza dei palazzi dei Gonzaga a **Mantova** e a itinerari storici come la **Via Francigena** e la **Via Romea Nonantolana**.

«Caseifici Aperti non è più solo un appuntamento, ma il cuore di una strategia di accoglienza che portiamo avanti tutto l'anno attraverso il Progetto Turismo, con l'obiettivo di superare i 180.000 visitatori dei caseifici della Dop registrati nel 2025», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. «Investire nell'ospitalità significa dare la possibilità a ogni visitatore di vivere un'esperienza di scoperta autentica della nostra Dop e della sua storia millenaria. Abbiamo scelto Bologna per il debutto del formato OFF proprio perché è una porta d'accesso strategica per i turisti internazionali: il nostro obiettivo è mostrare che dietro ogni scaglia di Parmigiano Reggiano c'è un intero ecosistema fatto di persone e territori unici, la cui sostenibilità economica e sociale può essere rafforzata dal turismo di qualità».



CASEIFICI PARTECIPANTI

PROVINCIA DI PARMA

- **Azienda Agricola Ciao Latte**, Via Borghetto 15, Niceto
- **Società Agricola Giansanti**, Strada Traversetolo 228, Parma
- **Coop. Cas. Agrinascente - Parma 2064**, Via S. Michele Campagna 22/5, Fidenza
- **Latteria Sociale Santo Stefano**, Via Parma 78, Basilicogiano
- **Caseificio La Madonnina**, Via Scipione Ponte 19, Salsomaggiore Terme
- **Il Trionfo Caseificio**, Strada Provinciale per Parma 3, San Secondo Parmense
- **Caseificio Ugolotti**, Via M.E. Lepido 72, Parma
- **Caseificio La Medesanese**, Strada Carnevala 21/A, Medesano
- **Rastelli Fratelli**, Via Vittorio Veneto 1, Rubbiano
- **Società Agricola Saliceto**, Via Toscanini 3, Mulazzano
- **Azienda Agricola Iris**, Via Torchio 3/1, Lesignano de' Bagni
- **Caseificio Basilicanova**, Via Argini 27, Montechiarugolo
- **Caseificio Montauro**, Via Berettine 48/A, Fontanellato
- **AgriZoo**, Strada Gazzano 69, Parma
- **Caseificio La Crocetta**, Via Gerenzana 3, Polesine Parmense
- **Soc. Agr. Bertinelli**, Via Pedemontana 2, Noceto
- **Azienda Agricola Mezzadri**, Via Consolatice Superiore 35, Busseto
- **Soc. Agr. Butteri**, Strada Provinciale 109, Salsomaggiore Terme
- **Latteria Soc. San Pier Damiani**, Via Gazzano 35/A, San Prospero

PROVINCIA DI REGGIO EMILIA

- **Consorzio Vacche Rosse**, Via F.lli Rosselli 41-2, Reggio Emilia
- **Antica Fattoria Caseificio Scalabrini**, Via San Michele 1, Bibbiano
- **Caseificio Sociale Castellazzo**, Via Don Mazzolari 12, Campagnola Emilia
- **SAE Soc. Agr.**, Via XXV Aprile 50, Casalgrande
- **Latteria Sociale Nuova Lago Razza**, Via Razza Lago 2, Campegine
- **Caseifici Cinqueventi**, Via Berna 5, Reggiolo
- **Latteria Sociale Collina**, Via Gen. Reverberi 3/B, Toano



PARMIGIANO

REGGIANO

- **Latteria Sociale San Giovanni Della Fossa**, Strada Levata 10, Novellara
- **Latteria La Grande Castelnovo Sotto**, Via Case Melli 60, Castelnovo Sotto
- **Caseificio San Simone dal 1902**, Via G. Lorca 18, Reggio Emilia
- **Caseificio Boiardo - Matilde di Canossa**, Via delle Scuole 5, Scandiano
- **Caseificio Sociale del Parco**, Via Val Lonza 4-4A, Ventasso

PROVINCIA DI MODENA

- **Reggiani Roberto**, Via Baracca 6/A, Castelfranco Emilia
- **Soc. Agr. Montorsi**, Via Pomposiana 162, Modena
- **Cas. Soc. La Cappelletta di San Possidonio**, Via Matteotti 80, San Possidonio
- **Rosola di Zocca**, Via Rosola 1083, Zocca
- **Azienda Agricola Moscattini**, Via Viazza di Sopra 48, Formigine
- **4 Madonne Caseificio dell'Emilia**, Str. Lesignana 130, Lesignana
- **Latteria di Campogalliano**, Via Reggio 1, Campogalliano
- **Caseificio Bucamante**, Via S. Dalmazio 388, Serramazzone
- **Oratorio San Giorgio**, Via delle Nazioni Unite 16, Carpi
- **Santa Lucia**, Via per Vesale 141, Sestola
- **Caseificio Dismano**, Via Montebelvedere 300, Montese
- **Caseificio Castelnovese**, Via Cavidole 6, Castelnuovo Rangone 6

PROVINCIA DI MANTOVA

- **Latteria Vo' Grande**, Strada Vo', Pegognaga
- **Latteria Sociale Gonfo**, Via Argine Po 86, Motteggiana
- **Società Agricola Fienilnuovo**, Str. C. Guerrieri Gonzaga 6, Palidano
- **Latteria Sociale Marzette**, Via Marzette 14/B, Bondeno
- **Latteria Agricola Begozzo**, Str. Begozzo 10, Palidano
- **Latteria Agricola Mogliese**, Via Galvani 1, Sermide

PROVINCIA DI BOLOGNA

- **Caseificio Bazzanese**, Via Moretto Scuole 7, Valsamoggia
- **Azienda Agricola Caretti**, Via Zenerigolo 4B, San Giovanni in Persiceto
- **Caseificio Sociale Canevaccia**, Via Pratorotondo 326-328, Gaggio Montano
- **Cas. Soc. Fior di Latte**, Via Torretta 225, Gaggio Montano



Più grande, *insieme.*



VINO

Il crepuscolo dell'en primeur, Bordeaux detta ancora la rotta, ma il capitale cerca nuove strade nel vino italiano



Di Mario Vacca Parma, 19 maggio 2026 - Il sistema degli en primeur di Bordeaux, per decenni paradigma finanziario del mercato mondiale del vino, mostra oggi tutte le crepe di un modello costruito in un'altra epoca economica. Nato per garantire liquidità agli châteaux e consentire a négociants, distributori e collezionisti di acquistare vini ancora in affinamento a prezzi teoricamente vantaggiosi, il meccanismo si trova ora schiacciato tra volatilità geopolitica, rallentamento dei consumi globali, crisi della liquidità e trasformazione delle abitudini di acquisto del consumatore premium.

Le prime uscite della campagna 2025 restituiscono un quadro disomogeneo, alcuni grandi nomi bordellesi tentano ancora aumenti selettivi, facendo leva su una vendemmia qualitativamente eccellente ma quantitativamente limitata; altri continuano invece nella strategia di riduzione dei prezzi già vista nelle campagne 2023 e 2024, che avevano riportato molte quotazioni ai livelli di un decennio fa. In teoria, secondo le classiche logiche di domanda ed offerta, un'annata scarsa e di qualità dovrebbe sostenere i prezzi. In pratica, però, il mercato oggi ragiona in termini molto più finanziari che emotivi.

Ed è proprio questo il punto centrale: **il valore simbolico del "grande vino" non basta più a giustificare immobilizzazioni di capitale pluriennali in un contesto caratterizzato da tassi elevati, instabilità internazionale, guerre commerciali, oscillazioni valutarie e crescente prudenza degli operatori.**

Per anni Bordeaux ha rappresentato una sorta di "benchmark finanziario" del fine wine mondiale, quasi assimilabile ad un asset alternativo decorrelato. Oggi quella funzione si sta progressivamente ridimensionando. La stessa piattaforma Liv-Ex evidenzia come Bordeaux sia passata dall'85% del valore degli scambi mondiali del fine wine di quindici anni fa a circa il 35% attuale. Un ridimensionamento non solo commerciale, ma strutturale.

La crisi dell'en primeur, tuttavia, non riguarda soltanto la Gironda. Il fenomeno investe ormai l'intero comparto dei grandi rossi da investimento, inclusi i più importanti vini italiani.

Se Bordeaux resta il laboratorio finanziario del vino mondiale, l'Italia non è più spettatrice. Anche denominazioni iconiche come Brunello di Montalcino e Barolo stanno vivendo una fase di raffreddamento sia nel sell-in sia nel sell-out, soprattutto nelle fasce più alte del mercato.

Per anni questi vini hanno beneficiato di una crescita quasi automatica della domanda internazionale, sostenuta da scarsità percepita, premi della critica e crescente interesse collezionistico. Ma oggi il paradigma sta cambiando.

Il mercato globale del lusso alimentare è diventato molto più selettivo. Gli operatori guardano con crescente attenzione alla rotazione del magazzino, al costo-opportunità del capitale immobilizzato e alla marginalità reale delle operazioni. **In questo contesto, detenere stock di grandi rossi che richiedono anni prima di entrare pienamente nel ciclo commerciale appare sempre meno coerente con le esigenze di liquidità della distribuzione contemporanea.**

Il risultato è duplice.

Da un lato, i grandi vini iconici mantengono un ruolo centrale per il collezionismo internazionale e per gli investitori di fascia alta. Dall'altro, il mercato si sta polarizzando, così **crece l'attenzione verso denominazioni considerate più accessibili e con un miglior rapporto valore/prezzo, come Rosso di Montalcino o Nebbiolo d'Alba,** mentre i segmenti premium soffrono un rallentamento fisiologico.

Non si tratta semplicemente di un ciclo negativo, ma di un cambiamento strutturale delle abitudini di consumo. **Da quasi un decennio il mercato internazionale premia vini più immediati, versatili e meno impegnativi finanziariamente e culturalmente. La crescita costante di spumanti e vini bianchi, a discapito dei grandi rossi da lungo affinamento, ne è la dimostrazione più evidente.**

Il vero tema, oggi, è finanziario prima ancora che enologico.



VINO

Il modello en primeur nasceva in un contesto di denaro relativamente "economico", crescita stabile della domanda asiatica e forte espansione del collezionismo internazionale. Oggi il quadro è radicalmente mutato.

L'aumento dei tassi di interesse ha modificato il costo del capitale per importatori, distributori ed operatori Ho.Re.Ca. Immobilizzare liquidità per due o tre anni in attesa della consegna di bottiglie che potrebbero non rivalutarsi più come in passato diventa una scelta sempre meno attraente.

In termini finanziari, il mercato sta sostanzialmente ricalcolando il rapporto rischio/rendimento del vino da investimento.

Per molti operatori è oggi più conveniente acquistare annate già disponibili, immediatamente monetizzabili e spesso offerte a prezzi inferiori rispetto alle nuove uscite. Il mercato secondario sta quindi diventando competitivo rispetto al primario, erodendo una delle fondamenta storiche del sistema en primeur: il vantaggio economico dell'acquisto anticipato.

Questa dinamica riguarda sempre più anche il vino italiano di fascia alta. Non è un caso che molte aziende stiano iniziando a rivedere le proprie strategie commerciali, puntando meno sulla logica della scarsità artificiale e più sulla sostenibilità dei listini e sulla tenuta della domanda reale.

Negli ultimi anni una parte del mercato del fine wine ha beneficiato di una forte componente speculativa, alimentata dall'espansione asiatica, dalla finanza alternativa e dalla ricerca di beni rifugio post-pandemia.

Ma come accade in tutti i mercati, quando il prezzo si scollega troppo dal consumo reale, la correzione diventa inevitabile.

Molti Bordeaux, ma anche alcune etichette italiane di culto, hanno raggiunto quotazioni che hanno progressivamente allontanato il consumatore tradizionale, trasformando il vino da bene culturale a strumento finanziario. Oggi il mercato sembra voler riequilibrare questo eccesso.

Il ritorno a prezzi più coerenti non rappresenta necessariamente una crisi irreversibile. Potrebbe anzi essere la condizione necessaria per ristabilire profondità di mercato, rotazione e sostenibilità nel lungo periodo.

Bordeaux probabilmente resterà il principale riferimento culturale e commerciale del vino rosso mondiale. Allo stesso modo, Barolo e Brunello continueranno ad occupare il vertice qualitativo del vino italiano.

Ma il mercato del futuro sarà probabilmente meno automatico e molto più selettivo.

La nuova parola chiave sembra essere "credibilità", credibilità dei prezzi, sostenibilità finanziaria delle operazioni, coerenza tra qualità e valore percepito.

In questa trasformazione, i produttori italiani avranno davanti una sfida decisiva. Non basteranno più reputazione, punteggi o scarsità produttiva. Servirà una strategia capace di conciliare prestigio, accessibilità finanziaria e capacità di generare consumo reale.

Perché il vino resta un asset emotivo, culturale e identitario. Ma quando il mercato globale rallenta, anche il fascino dei grandi rossi deve confrontarsi con le leggi della finanza.

In fondo, il vino di lusso rischia oggi lo stesso paradosso dei ristoranti più alla moda, quando tutto è sempre "esclusivo", viene spontaneo chiedersi se la scarsità sia reale o semplicemente una strategia di mercato.



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 Concommercio 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



**Il Consorzio Del
Parmigiano Reggiano
Rinnova il bando per due
borse di studio dedicate alla
formazione dei giovani
nell'ambito della tecnologia
casearia**

Il progetto si rivolge a diplomati under 27, con un investimento triennale totale di 42.000 euro. L'iniziativa sostiene il percorso di laurea a orientamento professionale in Tecnologie e gestione dell'impresa casearia, rafforzando il

legame con il territorio e promuovendo la formazione di nuove figure professionali

Reggio Emilia, 21 maggio 2026 – Il Consorzio del Parmigiano Reggiano rinnova per il secondo anno il bando a sostegno dei giovani che vogliono intraprendere un percorso formativo nell'ambito lattiero-caseario. È prevista l'assegnazione di due borse di studio dedicate a studenti che si iscriveranno al corso di laurea a orientamento professionale in Tecnologie e gestione dell'impresa casearia (TeGIC) interateneo con l'Università di Parma, l'Università di Milano e l'Università Cattolica del Sacro Cuore, in collaborazione con il CREA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria di Lodi.

Il bando si rivolge a giovani diplomati under 27. Nell'impegno del Consorzio a rafforzare il legame tra l'investimento nella formazione di nuove figure professionali e il territorio d'origine della Dop, la candidatura dovrà essere sostenuta da un soggetto della filiera (caseificio, allevamento, operatore), che potrà anche rendersi disponibile ad accogliere il candidato per il tirocinio previsto dai corsi. Lo svolgimento del tirocinio presso un soggetto della filiera consentirà allo studente di ottenere una maggiorazione della borsa studio rispetto al valore base di 18.000 euro per il triennio di studi (per un totale di 21.000 euro).

La selezione avverrà attraverso la valutazione delle candidature e la redazione di una graduatoria di merito. Il saldo annuale della borsa sarà subordinato al raggiungimento dei requisiti previsti al termine di ciascun anno di corso. Il bando e i moduli per la candidatura sono disponibili sul sito del Consorzio. Le domande dovranno essere presentate entro il 30 settembre 2026. Con questa iniziativa, il Consorzio rafforza il proprio ruolo di promotore dello sviluppo professionale, con un'attenzione particolare alla sostenibilità sociale e al radicamento territoriale della filiera.

«Siamo orgogliosi di riconfermare, a nome di tutta la filiera, l'iniziativa lanciata nel 2025 per l'assegnazione di borse di studio, giunta alla sua seconda annualità», ha dichiarato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio. «Dare continuità a questo bando significa ribadire la nostra volontà di scommettere sui giovani e sulla loro preparazione come pilastro fondamentale per il domani del nostro territorio e per l'eccellenza della nostra Dop. Attraverso questo percorso, continuiamo a offrire un sostegno tangibile a chi aspira a una carriera nel comparto agroalimentare e lattiero-caseario, creando un ponte diretto tra le nuove competenze e le realtà produttive che rendono grande il Parmigiano Reggiano. Si tratta di una visione di lungo periodo che punta su innovazione e responsabilità sociale, con la consapevolezza che formare oggi i nostri talenti significa preparare i migliori ambasciatori di domani della nostra Dop».



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



Più grande, *insieme.*



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.