



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

SOMMARIO

Anno 25° - n° 24 14 GIUGNO 2026

1.1 EDITORIALE

Da emergenza a emergenza per tenere in tensione i polli d'allevamento

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Gran rimbalzo del latte spot"

3.1 CEREALI

"Cereali e dintorni". Bassi e ribassi.

4.1 AGROMECCANICA

Prove di macchine nel vigneto

6.1 PETNEWS

Pet News – Nuove regole europee per viaggiare con cani e gatti – (video)

7.1 VINO E SUSHI

Sushi e vino, perché le bollicine vincono la sfida del piatto più amato dai giovani

11.1 ENERGIA

Lettera al direttore - A proposito dei costi energetici.

12.2 ZOOTECNIA

Stress da caldo e produttività in stalla: dalla ricerca di CAI Nutrizione la nuova frontiera nutrizionale come antidoto a sostegno delle imprese zootecniche

13.1 ENOTURISMO

Futuro del vino italiano: enoturismo, export e mercati emergenti al centro di Envisioning2035

14.1 EVENTI

Parmigiano Reggiano a Identità Milano 2026 con Isa Mazzocchi, Stefano Secchi, Cristina Bowerman e Caterina Ceraudo

16.1 ALLERTA

Allerta del Ministero della Salute.

17.1 Nuova Editoriale

DALLA CARTA STAMPATA AL DIGITALE.

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

Editoriale Da emergenza a emergenza per tenere in tensione i polli d'allevamento



Il polli in batteria siamo noi. Continua l'esperimento sociale universale. L'emergenza come fattore aggregante, la paura come virus e la soluzione unica accolta come se fosse un miracolo.

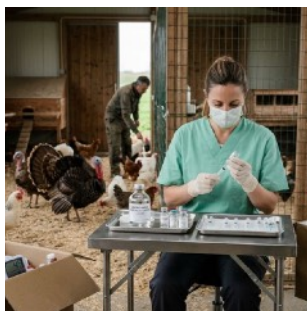
Di **Lamberto Colla** Parma 14 giugno 2026 - A sei anni di distanza dalla pandemia da Sars Covid19, nella speranza che tutto fosse stato dimenticato, ecco che vengono lanciate nuove esche per vedere quanti pesciolini avrebbero abboccato. A parte qualche timorato di Dio che si è preoccupato di indossare la mascherina anche in auto, molti hanno iniziato a preoccuparsi ma non al punto da ritirarsi in casa in modo autonomo. Altri, molto meno ma molto più furiosi, hanno iniziato a opporsi per smontare, pubblicamente, le preoccupazioni emergenti.

La prima, come se fosse una sceneggiatura di un film dell'orrore, è stata agli onori della cronaca per diversi giorni, poi la notizia si è dissolta come neve al sole. Il riferimento è alla crociera da milioni in discarica alla periferia di Ushuaia, nell'estremo sud dell'Argentina con topi portatori di **Hantavirus** che, alla pari dei pipistrelli cinesi hanno, guarda a caso, abilitato il virus per aggredire gli umani. Ma già a fine 2025 c'era stato il tentativo di stimolare la sensibilità umana con il "Vaiole delle Scimmie".

Nel frattempo c'è il caso della Sardegna e l'ordine di abbattimento del capitale zootecnico, infetto e non, per la diffusione della **Lumpy Skin Disease (LSD)**, o dermatite nodulare contagiosa. Si tratta in effetti di una patologia virale trasmessa dagli insetti (come zanzare e zecche) che causa febbre e noduli cutanei, il morbo non è trasmissibile agli esseri umani, ma comporta gravi perdite per il comparto zootecnico. Forse non tanto gravi posto che il servizio sanitario sardo ha chiesto l'abbattimento degli animali sani nelle aziende dove è comparsa la malattia.

Tante **pillole di paura**, giusto per tenere in tensione le emotività affinché la prossima batosta possa essere accolta con terrore, rigore e ubbidienza.

Intanto si sta diffondendo il timore delle **zanzare OGM geneticamente** modificate (prodotto dalla Fondazione Bill e Melinda Gates) per contenere la malaria ma lo stesso Burkina Faso ha interrotto questa sperimentazione. Anche in questo caso le reazioni non sono state particolarmente gravi.



E allora ecco che si alza il tiro e si insinua il sospetto che il terribile virus **Ebola** possa lasciare i Paesi Africani della Repubblica Democratica del Congo (RDC) e dell'Uganda e approdare altrove.

Insomma, **l'infettivologia** va sempre molto di moda ma non sembra ancora sufficientemente convincente e allora, nonostante il **clima** si sia enormemente modificato rispetto alla narrazione terrificante degli ultimi anni, ecco che si cerca di convincere la popolazione che il caldo è soffocante e che le temperature erano fuori



standard anche in maggio. Ad allarmare sono le previsioni di temperature sahariane, 37-40 gradi, ma poi in effetti vengono registrate al momento temperature molto più nella norma salvo rarissimi casi. Grazie ai modelli previsionali è facile proiettare apici di calore e suggestionare la popolazione mettendo in allerta da eventuali danni alla salute.

La neve che i figli di "Gretina" di **Al Gore** non avrebbero mai più visto, invece, per fare loro dispetto, giusto questa primavera ha sommerso il centro Italia, e nelle scorse ore ricoperto il passo dello Stelvio.

Ma l'informazione, sempre attenta a non mollare l'osso emergenziale è uscita con l'ennesima classifica intimidatoria, seppure abbia dovuto, forzatamente, riposizionare la classifica al terzo posto per il caldo, pur sempre con parole devastanti. **"Il 2025 è stato il terzo anno più caldo di sempre (secondo il report di Copernicus sul clima) e da 11 anni viviamo in un mondo a +1"** e come scritto da "wired", **"lo stesso documento conferma come il 2025 sia stato l'undicesimo anno di fila in cui si è registrata una temperatura superiore di almeno un grado rispetto alla media."**

Località	Giorno	°C
Firenze	5 agosto	+41,1
Prato	5 agosto	+40,5
Trento	11 agosto	+40,7
Piacenza	16 agosto	+40,4
Milano Centro	5 agosto	+40,4
Droszkó	5 agosto	+40,2
Brescia	11 agosto	+39,2
Forma	6 agosto	+38,3
Torino Casale	11 agosto	+37,1
Trapani	9 agosto	+37,2
Venezia	5 agosto	+36,9
Pisa	5 agosto	+38,2
Vicenza	5 agosto	+38,2
Rovigo	6 agosto	+39,4
Aosta	6 agosto	+38,0
Belluno	7 agosto	+38,8
Milano Linate	11 agosto	+39,3
Venezia Villalba	11 agosto	+39,0
Bologna Borgo Panigale	11 agosto	+39,5
Ferrara	11 agosto	+39,8
Forlì	11 agosto	+38,0
Bergamo Onio al Sersa	11 agosto	+37,9
Sandikö	11 agosto	+39,7
Ancona	18 agosto	+39,6

Temperatura rilevate nel 2003

MAGGIO: I RECORD DAL 1989 AL 2025		
RECORD GIORNALIERI	RECORD	DATA
temperatura minima assoluta	4,2°	17 maggio 2012
temperatura massima assoluta	36,2°	24 maggio 2017
temperatura media più bassa	9,4°	16 maggio 2012
temperatura media più alta	26,7°	26 maggio 2009
temperatura minima più alta	19,0°	26 maggio 2009
temperatura massima più bassa	10,2°	4 maggio 1991
pressione minima	990,0 mb	17 maggio 1990
pressione massima	1029,2 mb	27 maggio 2002
pioggia massima giornaliera	100,6 mm	30 maggio 2010
RECORD DECADALI		
maximale con temperatura media più fredda	12,2°	14 dec. 1991
maximale con temperatura media più calda	23,4°	14 dec. 2018
RECORD MENSILI		
maggio più freddo: temperatura media	14,2°	maggio 1991
maggio più caldo: temperatura media	21,1°	maggio 2018
maggio più piovoso	312,2 mm	maggio 2012
maggio più secco	27,6 mm	maggio 1991
giorni più giorni di pioggia >= 1 mm	29	mag 12 mag 21
più giorni con precipitazioni >= 1 mm	25	maggio 1992
giorni più giorni con precipitazioni >= 1 mm	18	maggio 2021
max >= 20°	25	maggio 2002
max >= 30°	10	mag 10 mag 11
giorni con temporali	6	mag 10 mag 11
RECORD		
più giornate con cielo prevalentemente sereno	22	maggio 1990
più giornate con cielo prevalentemente nuvoloso	13	maggio 1989
più giornate con cielo prevalentemente coperto	21	maggio 2019

E noi, come polli

azienda e se la Regione Veneto ha già ottenuto le autorizzazioni nazionali ed europee. Si tratterebbe di un intervento il cui rischio va attentamente valutato per la salute animale e umana e generalmente per la sicurezza alimentare. Chiediamo alla Giunta veneta di rendere noti i protocolli di sorveglianza per distinguere animali vaccinati da quelli non vaccinati e quali ricadute si prevedono per la tracciabilità e commercializzazione dei prodotti alimentari. Chiediamo, inoltre, che si rendano pubbliche quali ulteriori misure di biosicurezza, controllo della densità degli allevamenti e programmazione produttiva accompagneranno la vaccinazione, al fine di ridurre strutturalmente il rischio di nuovi focolai."

Ne danno notizia i consiglieri regionali di Resistere Veneto Riccardo Szumski e Davide Lovat.

"Dalle prime e frammentarie informazioni di cui disponiamo - spiegano i consiglieri - il piano coinvolgerà, in particolare nel veronese, 136 allevamenti di tacchini da carne e 64 allevamenti di galline ovaiole, con la somministrazione di oltre 14 milioni di dosi complessive e con un sistema di sorveglianza sanitaria ogni 30 giorni secondo le indicazioni dell'EFSA. Il Veneto diventerebbe la prima regione italiana ad adottare una campagna vaccinale nel settore avicolo, ma è necessaria la massima trasparenza anche perché là dove è stata già adottata - ad esempio in Francia - l'iniziativa ha suscitato grande interesse e apprensione nell'opinione pubblica e tra gli operatori della filiera in relazione alla sicurezza alimentare e alla trasparenza delle informazioni

Oggi le smentite hanno maggiori spazi delle opinioni dubbiose e auguriamoci che fra qualche anno non esca la smentita della smentita con la conferma che i complottisti avevano ragione, come già successo in recentissimo passato.

Nel frattempo molti avranno subito danno economico e di salute.

E noi avremo l'ennesima conferma di essere solo polli da sperimentazione e da spennare.

Per approfondire il progetto pilota consultare il Ministero della Salute a [questo link](#)

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

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

<https://www.nigrazia.it/notizia/burkina-faso-stop-bill-gates-zanzare-ogm-malaria>

<https://www.izslt.it/news/ebola-bundibugyo-aggiornamento-epidemiologico-cresce-il-numero-dei-casi-ma-il-rischio-globale-resta-basso>
<https://www.gazzettadellemilie.it/economia/item/53404-sardegna-quando-la-cura-diventa-distruzione-la-zootecnia-sacrificata-all%E2%80%99illusione-del-controllo-totale>

<https://www.gazzettadellemilie.it/politica/item/53518-economia-si-alzano-le-quotazioni-della-fabbrica-della-paura%E2%80%A6>

<https://www.wired.it/article/crisi-climatica-2025-terzo-anno-piu-caldo-di-sempre/>

<https://www.gazzettadellemilie.it/politica/item/53287-guerre-cambiamento-climatico-e-con-la-crisi-energetica-si-chiude-il-cerchio-video>

<https://ilbolive.unipd.it/it/news/societa/sembra-essere-gia-estate-ora-ce-dicono-anche-dati>

http://www.meteo.it/RECORD_GRAFICI_del_mese.html#Maggio

d'allevamento, dobbiamo bere ogni informazione, ogni notizia, troppo abituati a credere ai main stream, alle TV che hanno, in un tempo remoto, diffuso credibilità, mentre oggi forzano le notizie, ne nascondono altre e lasciano in evidenza solo quelle utili ai loro padroni, agli "editori" del mondo.

E così, non appena comincia a trapelare la notizia di una vaccinazione sperimentale di polli con Vaccini mRNA, ecco i difensori della verità unica e pura irrompono negando.

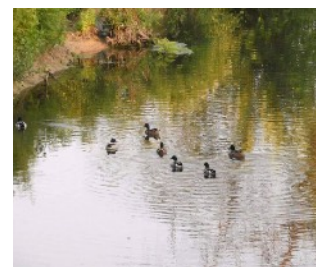
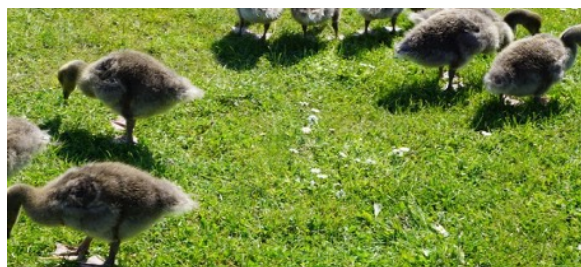
Negando la quantità di allevamenti coinvolti e abbassando il numero a soli 5 sebbene appartenenti alla medesima grande impresa del Nord Est, pur senza portare alcuna informazione sulla natura della tipologia di vaccino sperimentale introdotto, sottolineando solo la innocua sperimentazione.

Ma le preoccupazioni non viaggiano solo sui social della disinformazione, come molti vogliono fare credere.

In Veneto due consiglieri regionali hanno proposto una **interrogazione lo scorso 1 marzo**.

"Abbiamo presentato una interrogazione a risposta scritta sull'annunciata campagna vaccinale - sarebbe la prima in Italia - contro l'influenza aviaria.

Abbiamo chiesto di sapere quale specifica tipologia di vaccino sarà utilizzata (vaccino inattivato tradizionale, vettoriale, nucleotidico, mRNA o altra tecnologia), di quale





CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. BASSI E RIBASSI.

Attenzione! Sino a quando proseguirà la discesa?

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Bassi e ribassi.

Attenzione! Sino a quando proseguirà la discesa?

Di Mario Boggini e Virgilio Milano, 11 giugno 2026 - Segnalazione del 3 e 5 giugno 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 - \(per contatti +39 338 6067872\) ...\)](#)

Il 27 maggio scorso scrivevamo... “Mentre a Chicago tutti aspettano gli ordinativi dalla Cina, che da parte sua non conferma e non smentisce l'accordo siglato tra i due presidenti, il mercato si sgonfia.....” ebbene, oggi, siamo ancora in

Chiusure Chicago di ieri sera 03.06		
SEMI	lug 1156,2 (+1,2)	ago 1158,2 (+10,5)
FARINA	lug 320,8 (+6,4)	ago 318,2 (+2,3)
OLIO	lug 78,71 (+0,30)	ago 77,33 (+0,50)
CORNI	lug 431,4 (+9,2)	ago 440,2 (+7,8)
GRANO	lug 382,2 (+15,6)	set 400,8 (+18,6)
Tria parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per bushel per semi, com e grano, in dollari per tonnellato netto per la farina		
Chiusure MATIF di ieri sera 03.06		
CORNI	giu 210,00 (+4,50)	ago 218,00 (+4,50)
GRANO	set 202,75 (+1,25)	dic 211,50 (+1,25)
COLZA	ago 503,75 (+12,5)	nov 539,50 (+6,00)
		mar 538,50 (+6,00)
Tria parentesi le variazioni sulla seduta precedente in euro per tonnellata.		

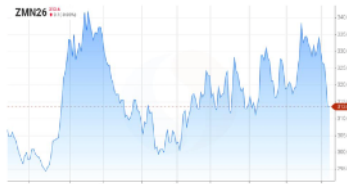
questa fase, in attesa della Cina. Le previsioni di raccolti buone ma sempre consumi ridotti.

La situazione sul mercato nazionale è stagnante, definitivamente risolto il problema farina di soya per la quale a breve potremmo rivedere come prima cifra il 3, e il luglio-dicembre già ha questa prima cifra. Mentre sul 2027 ancora nessun valore in forza della tassa E.U.D.R., e si stanno realizzando solo contratti “open frame” cioè su “prenotazione”.

Per i cereali, mercato più che stagnante, si registrano i primi tagli di orzo, mentre si hanno dubbi sulle prossime qualità del grano, cosa che potrebbe frenare il mercato del mais. E' per quest'ultima ragione che e i valori della merce, sia arrivo camion che partenza porto sulla nuova

campagna, sono più alti di quelli di cui si parlava mesi fa.

Grafici: il primo della farina di soya, il secondo del mais.



Cruscami in ridimensionamento, fibrosi industriali e da campo in ridimensionamento, seme di cotone stabile.

Il Mercato appare come un palloncino che si è sgonfiato, anche se tutto può cambiare in un attimo!

Per le bioenergie la solita caccia alle matrici sostenibili, Si segnala disponibilità di semi di soya sostenibili, partenza porto di Ravenna.



NOTE FINALI

I ribassi marzo-giugno sono sensibili e simili, hanno portato entrambi i prodotti vicini a punti di resistenza: 300 punti base per la soya e 400 punti base per il mais.

Cominciano ora a delinearsi, possibili scenari meteorologici complessi dovuti al fenomeno “EL NINO”.

Si faccia attenzione a non puntare su ribassi infiniti!

Indici 3 giugno 2026

L'indice dei noli b.d.y. è sceso a 3.025 punti, il petrolio wti è salito a circa 97\$ al barile, il cambio €/ \$ gira a 1,16102 ore 8,07

Indicatori del 3 giugno 2026

Noli (*)	€/ \$	Petrolio WTI
3.025	1,16102 ore 8,07	97,00 \$/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.gazzettadell'emilia.it/component/banners/click/48>

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

Officina Commerciale Commodities srl - Milano

LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Gran rimbalzo del latte spot"

News Lattiero Caseario - n°20 23° - 24° settimana - 8 giugno 2026

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXIII XVI settimana 2026 "Formaggi fermi, tranne una lieve ripresa del Grana (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma).

Virgilio - CLAL

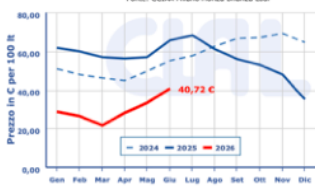
Agroalimentare

Lattiero Caseario: "Gran rimbalzo del latte spot"

News Lattiero Caseario - n°20 23° - 24° settimana - 8 giugno 2026

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXIII XVI settimana 2026 "Formaggi fermi, tranne una lieve ripresa del Grana (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma).

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



Latte scremato pastorizzato est.
Latte spot BIO nazionale

di Redazione Parma, 8 giugno 2026 -

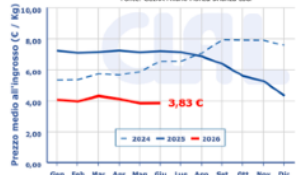
LATTE SPOT – A Milano i prezzi hanno un nuovo buon rimbalzo. Latte Bio milanese continua la ripresa.

MI (08/6/2026)
Latte crudo spot nazionale
39,18 42,27 (+)
Latte Intero pastorizzato estero
32,99 35,57 (+)

19,15 21,22 (+)
54,13 55,16 (+)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano il mercato è stazionario. Alla borsa di Parma il burro zangolato è stabile e pure alla Borsa di Reggio Emilia. In ripresa la crema veronese e anche quella milanese-Margarina stabile a aprile.

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



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

Borsa di Verona (08/6/2026)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,80– 1,90 €/Kg. (+)

Borsa di Parma 5/6/2026 (=)
BURRO ZANGOLATO: 1,43 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 3/6/2026 (=)
BURRO ZANGOLATO: 1,43 – 1,43 €/kg.



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

GP– Milano (08/6/2026) – GP: Ancora Stabile. Dall'inizio del nuovo anno non vi sono state variazioni di prezzo.

- GP 9 mesi di stagionatura e oltre: 9,30 – 9,40 €/Kg. (+)
- GP 16 mesi di stagionatura e oltre: 10,65– 10,90 €/Kg. (+)
- GP Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 11,45 – 11,65 €/Kg. (+)
- Fuori sale 60-90 gg: 7,25– 7,35 €/Kg. (+)

Italia, Milano - Prezzo del Grana Padano RISERVA oltre 20 mesi (scelto 01, per frazione di partita)
Fonte: CCGAA Milano



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



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 08/6/2026 – A Parma i listini si sono fermati da diverse settimane. Nuovo stop alla borsa milanese.. PARMA (05/6/2026) MILANO (08/6/2026)

-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 08/6/2026 – A Milano i listini retano stabili.

Italia, Milano - Prezzo del Pecorino Rom stagionatura 5 mesi ed oltre da prodotti
Fonte: CCGAA Milano



MILANO (08/6/2026)
-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. (=)

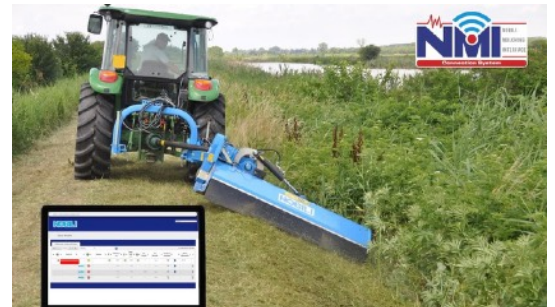
(per accedere alle notizie sull'argomento [clicca qui](#))

A SEGUIRE I DATI RIPORTATI DAGLI ULTIMI BOLLETTINI UFFICIALI PUBBLICATI



AGRO

MECCANICA





AMICI

ANIMALI

Pet News – Nuove regole europee per viaggiare con cani e gatti – (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/v6nM" frameborder="0" allowfullscreen></iframe></div>
```



News in collaborazione con Agenzia Stampa Italpress.com (video)

-



ROMA (ITALPRESS) 8 giugno 2026 - In questo numero di PetNews Magazine, prodotto dall'Italpress in collaborazione con Canale Europa Tv: - Nuove regole europee per viaggiare con cani e gatti - I gatti comunicano con lo sguardo - Cresce la pet economy in Italia mvg/azn
mvg/com

<https://youtu.be/mTvqQDKUDGQ>

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

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

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





VINO e...

Sushi e vino, perché le bollicine vincono la sfida del piatto più amato dai giovani

Di Mario Vacca Parma, 10 giugno 2026 - Da molti anni racconto il vino osservandolo dalla prospettiva che più mi appartiene: quella dell'impresa. Ho scritto e continuo a scrivere di produttori, di famiglie che hanno trasformato un'intuizione in un'azienda, di territori che hanno costruito la propria identità economica attorno a un vitigno, di mercati e di sostenibilità.

Questa volta, però, vorrei partire da qualcosa di diverso ed iniziare un piccolo percorso parallelo.

Le domande che più frequentemente amici e colleghi mi rivolgono quando siamo a tavola non riguardano i bilanci delle cantine o l'andamento delle esportazioni. Sono domande molto più semplici e, forse proprio per questo, più interessanti: "Quale vino scelgo?", "Cosa abbinano a questo piatto?", "Sto sbagliando tutto se bevo una birra?".

Viviamo un'epoca in cui il modo di stare insieme è cambiato. Le nuove generazioni frequentano sushi bar, pizzerie gourmet, locali informali dove la convivialità conta più del rito tradizionale del pranzo domenicale. Eppure il vino continua a essere protagonista, purché sappia dialogare con questi nuovi modelli di consumo.

L'abbinamento perfetto non è una formula matematica. È un equilibrio. Il vino deve accompagnare il cibo, esaltarne aromi e consistenze, creare armonia senza imporsi. Per questo motivo alcune combinazioni funzionano sorprendentemente bene, mentre altre, pur molto diffuse, rischiano di penalizzare sia il piatto sia il calice.

Partiamo allora da alcune delle tavole più frequentate dai giovani: il sushi. Un mondo apparentemente lontano dalla tradizione enologica italiana, ma che può regalare interessanti sorprese a chi sceglie il vino giusto.

L'errore più comune è pensare che il pesce crudo richieda semplicemente un vino bianco. In realtà il sushi è molto più complesso di quanto possa sembrare. Accanto alla delicatezza del pesce convivono la sapidità delle alghe, la leggera acidità del riso, la componente iodica che richiama il mare e, non di rado, la cremosità dell'avocado o la nota pungente del wasabi.

In questo delicato equilibrio il vino deve muoversi con eleganza, quasi in punta di piedi. Non deve imporsi, ma accompagnare. Non deve cercare di essere protagonista, ma esaltare le sfumature del piatto.

Per questo motivo le bollicine rappresentano spesso l'abbinamento più convincente. La loro freschezza, unita alla fine effervescenza, ripulisce il palato a ogni boccone, valorizza la dolcezza naturale del pesce e lascia emergere le note marine senza sovraccaricarle. È una sorta di dialogo continuo tra il calice e il piatto, dove nessuno dei due prevale sull'altro.

Anche i vini bianchi secchi, freschi e sapidi riescono a interpretare magnificamente questo ruolo. La loro acidità accompagna il riso condito, mentre la mineralità richiama le sensazioni del mare. Ciò che conta è l'equilibrio.

Meno indicati risultano invece i vini caratterizzati da profumi troppo intensi o da una struttura eccessiva. Quando il vino porta nel bicchiere aromi esuberanti di spezie, frutta tropicale o importanti passaggi in legno, il rischio è quello di coprire la raffinatezza del pesce crudo e di trasformare un incontro armonioso in una competizione tra sapori.

Esiste però un convitato di pietra che spesso dimentichiamo quando parliamo di sushi e vino: il wasabi.

La sua forza aromatica e la sua piccantezza improvvisa rappresentano una delle sfide più difficili per qualsiasi abbinamento. Diversamente dal peperoncino, il wasabi sviluppa una sensazione intensa e penetrante che coinvolge immediatamente il naso e le vie retronasali. Più aumenta la quantità utilizzata, più il vino perde precisione e armonia. È uno dei rari casi in cui non è il vino a valorizzare il cibo, ma il condimento a imporre le proprie regole.

Forse il consiglio migliore è quello che farebbe sorridere un maestro giapponese, utilizzare il wasabi con moderazione, lasciando che sia il pesce a raccontare la propria storia.

A questo punto qualcuno potrebbe obiettare: "allora apro una grande bottiglia di Champagne e risolvo ogni problema".

Non necessariamente.

Uno Champagne elegante, giovane e verticale può accompagnare il sushi in modo straordinario. Ma quando si entra nel territorio delle grandi cuvée e dei lunghi affinamenti il discorso cambia. Quelle bottiglie raccontano attraverso il bicchiere una complessità fatta di crosta di pane, frutta secca, spezie, note tostate e continui rimandi evolutivi. Il sushi, al contrario, vive di sottrazione, essenzialità e delicatezza.

Il rischio non è che l'abbinamento sia sbagliato. Il rischio è che uno dei due interlocutori smetta di ascoltare l'altro.





VINO e...

In altre parole, una grande bottiglia di Champagne non viene mortificata dal sushi, ma difficilmente trova in esso il partner capace di valorizzarne tutte le sfumature. È un po' come assistere a un concerto sinfonico in una stanza troppo piccola: la musica resta meravigliosa, ma non dispone dello spazio necessario per esprimere tutta la sua grandezza.

Il segreto, come spesso accade nel mondo degli abbinamenti, non è cercare la forza ma la misura. Perché il sushi non chiede un vino che si faccia notare. Chiede un vino che sappia ascoltare.

E forse è proprio questa la lezione più interessante. I giovani non stanno abbandonando il vino. Stanno semplicemente cambiando i luoghi, i momenti e le modalità del consumo. Se un tempo il vino trovava la propria dimensione naturale nelle lunghe tavolate della tradizione, oggi è chiamato a confrontarsi con cucine internazionali, formule più informali e abitudini profondamente diverse.

La sfida non è difendere vecchie regole o costruirne di nuove. La sfida è comprendere i principi dell'armonia e dell'equilibrio per applicarli a tavole che cambiano insieme alla società.

Perché il vino, prima ancora che una bevanda, è cultura. E la cultura, per restare viva, deve saper dialogare con il proprio tempo.



E adesso vediamo cosa bere

Se dovessi sintetizzare tutto quanto scritto finora in poche indicazioni pratiche, direi che il sushi ama i vini freschi, secchi, sapidi e poco invasivi dal punto di vista aromatico. In altre parole, vini capaci di accompagnare il piatto senza rubargli la scena.

Champagne Brut

Probabilmente l'abbinamento più elegante e universale. Le bollicine fini, l'acidità e la freschezza riescono a valorizzare il pesce crudo e a pulire il palato dopo ogni boccone. Meglio orientarsi su versioni giovani e non eccessivamente evolute. Le grandi cuvée e gli Champagne più maturi meritano spesso piatti capaci di sostenere e valorizzare la loro straordinaria complessità.

Franciacorta Brut e Trento DOC

Rappresentano la risposta italiana allo Champagne. La loro vivacità e la buona struttura consentono di accompagnare sia il sushi più delicato sia le preparazioni leggermente più ricche, mantenendo sempre equilibrio e pulizia gustativa.

Lugana

La sua mineralità e la sua eleganza lo rendono particolarmente adatto alle preparazioni più semplici a base di pesce bianco. È un vino che parla sottovoce, proprio come il sushi migliore.

Soave Classico

Spesso sottovalutato, possiede una freschezza e una sapidità che si sposano perfettamente con la componente marina del piatto. Un abbinamento che sorprende per armonia e naturalezza.

Verdicchio dei Castelli di Jesi

L'acidità equilibrata e le caratteristiche note minerali permettono di sostenere anche preparazioni leggermente più saporite senza perdere finezza. È uno dei bianchi italiani più versatili quando si parla di cucina di mare.

Fiano di Avellino

Tra i grandi bianchi italiani merita una menzione particolare il Fiano di Avellino. È un vino che unisce eleganza e profondità, freschezza e complessità aromatica, riuscendo ad accompagnare il sushi senza sovrastarlo. Le sue note di agrumi, fiori bianchi e leggere sfumature minerali dialogano con la delicatezza del pesce crudo, mentre la struttura gli consente di sostenere anche preparazioni più ricche a base di salmone, gambero rosso o crostacei. Un esempio particolarmente interessante è il Brancato di Tenuta Cavalier Pepe, espressione autentica dell'Irpinia. L'azienda, fondata dalla famiglia Pepe nel cuore della provincia di Avellino, ha saputo coniugare tradizione e innovazione, valorizzando i vitigni autoctoni del territorio con una viticoltura attenta alla sostenibilità e all'identità dei luoghi. Nel Brancato il Fiano esprime finezza, equilibrio e una spiccata vocazione gastronomica che lo rende un compagno ideale per molte interpretazioni della cucina giapponese.



VINO e...

Greco di Tufo

Tra le sorprese più interessanti inserirei il Greco di Tufo. Non possiede la leggerezza di un Lugana né la delicatezza di un Soave, ma compensa con una straordinaria combinazione di freschezza, sapidità e carattere minerale. Con le preparazioni più strutturate a base di tonno, salmone o crostacei riesce a costruire un dialogo di grande personalità, dimostrando come anche un vino dal carattere deciso possa trovare la propria armonia nel mondo del sushi.

A rappresentare questa straordinaria denominazione può essere citata la famiglia Di Marzo, il cui nome è indissolubilmente legato alla storia del Greco di Tufo. È infatti proprio a questa famiglia che si deve la conservazione e la valorizzazione del vitigno nel territorio irpino nel corso dei secoli. Ancora oggi l'azienda rappresenta uno dei riferimenti più autorevoli della denominazione, custodendo una tradizione che affonda le proprie radici nella storia stessa del vino campano.

Per chi desidera accompagnare il sushi con le bollicine senza rinunciare all'identità del territorio, particolarmente interessante è la versione spumantizzata proposta dalla cantina. La freschezza e la vivacità della bollicina si uniscono alla tipica impronta minerale del Greco, offrendo un abbinamento originale e sorprendente che testimonia la grande versatilità di questo vitigno.



Vermentino

Soprattutto nelle versioni provenienti dalle zone costiere, offre richiami al mare che trovano una naturale continuità con il pesce crudo e i crostacei. Fresco, dinamico e immediato, rappresenta una scelta particolarmente piacevole nelle stagioni più calde.

Chablis

Per chi desidera guardare oltre i confini italiani, è uno dei bianchi che meglio interpretano il dialogo con il sushi. La sua tensione minerale e la sua precisione aromatica ne fanno un compagno ideale per le preparazioni più raffinate.

Non è un caso che alcune delle proposte più interessanti arrivino dall'Irpinia. In un territorio spesso raccontato per i suoi grandi bianchi da meditazione, produttori come Tenuta Cavalier Pepe e Di Marzo dimostrano come Fiano e Greco sappiano essere anche straordinari interpreti della tavola contemporanea, dialogando con cucine lontane dalla tradizione mediterranea senza perdere la propria identità.

Cosa eviterei

Rossi importanti e tannici, vini fortemente barricati e bianchi eccessivamente aromatici. Non perché siano vini meno nobili, ma semplicemente perché parlano una lingua diversa da quella del sushi.

E se proprio dovessi lasciare un ultimo consiglio, sceglierei sempre il vino che fa venir voglia di prendere un altro boccone, non quello che costringe a dimenticare ciò che si sta mangiando.

Perché il miglior abbinamento non è quello che mette in mostra il vino o il piatto, ma quello che rende entrambi migliori insieme.

La Bussola d'Impresa - Mario Vacca

“Mi presento, sono nato a Capri nel 1973, la mia carriera è iniziata nell'impresa di famiglia, dove ho acquisito la cultura aziendale ed ho potuto specializzarmi nel management dell'impresa e contestualmente ho maturato esperienza in Ascom Confcommercio per 12 anni ricoprendo diverse attività sino al ruolo di vice presidente. Per migliorare la mia conoscenza e professionalità ho accettato di fare esperienza in un gruppo finanziario inglese e, provatane l'efficacia ne ho voluta fare una anche in Svizzera.

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

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

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

Nel corso degli anni le esperienze aziendali unite alle attitudini personali mi hanno permesso di sviluppare la capacità di anticipare e nel contempo essere un buon risolutore dei problemi ordinari e straordinari delle attività.

Il mio agire è sempre stato caratterizzato da entusiasmo e passione in tutto quello che ho fatto e continuo a fare sia in ambito professionale che extra-professionale, sempre alla ricerca dell'innovazione e della differenziazione come caratteristica vincente.

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



ENERGIA E ZOOTECNIA

Lettera al direttore - A proposito dei costi energetici.

Di Rino Basili, 24 maggio 2026 -

Egregio Direttore,

Il nuovo aumento dei costi dell'energia elettrica e del gas naturale a seguito della guerra in Iran, ha riacceso l'attenzione sul tema dell'indipendenza energetica dell'Italia, il nostro Paese infatti, è fortemente legato all'importazione di energia dall'estero.

Il tema del nucleare perciò è sempre in prima pagina, sembra che si intenda definire un quadro per il ritorno a tale energia sostenibile rispetto agli obiettivi dell'indipendenza energetica e della decarbonizzazione.

Il nucleare in Italia però è un progetto destinato a far parlare di sé ancora per molto tempo perché gli aspetti da chiarire sono tantissimi.

Le energie rinnovabili invece non sono più soltanto uno strumento per la transizione ecologica, ma rappresentano ormai una leva economica e strategica per abbattere il costo dell'energia e proteggere famiglie e imprese dalla volatilità dei mercati.

Il valore delle rinnovabili oggi si misura soprattutto nella loro capacità di ridurre l'esposizione del sistema energetico alle oscillazioni dei prezzi internazionali di gas e materie prime. Le fonti rinnovabili quindi oggi hanno la capacità di ridurre l'impatto delle oscillazioni di prezzo rispetto ai mercati internazionali, l'aumento della produzione quindi è uno strumento essenziale per contenere il prezzo finale dell'energia elettrica e del gas, la crescita delle fonti rinnovabili non rappresenta soltanto una scelta ambientale ma una misura di stabilità economica.

Sarebbe perciò opportuno in Italia l'aumento delle estrazioni di gas nazionale e nucleare pulito al fine di contenere i costi.

(immagine copertina realizzata con AI)



Stress da caldo e produttività in stalla: dalla ricerca di CAI Nutrizione la nuova frontiera nutrizionale come antidoto a sostegno delle imprese zootecniche

Gli incontri partecipati di Parma e Mantova hanno alzato l'attenzione su un tema fino ad oggi poco approfondito mettendo al centro il frutto della ricerca innovativa ideata nell'ambito del progetto "Feed The Future": si chiama FRESCASCIUTTA e interviene sulla fase strategica del ciclo produttivo: il periodo di asciutta

(Giovedì 11 Giugno 2026) - Due appuntamenti di approfondimento e confronto, all'Hotel San Marco di Pontetaro Parma e presso la sede di Coldiretti di Mantova, hanno calamitato l'attenzione degli addetti ai lavori dei rispettivi territori, accorsi numerosi ai due focus che CAI Nutrizione ha organizzato per porre l'attenzione sia sullo stress da caldo in stalla, conseguenza diretta delle alte temperature estive destinate a crescere ulteriormente nei prossimi mesi, sia sulla rilevante innovazione nutrizionale

che il settore Ricerca & Sviluppo ha ideato nell'ambito del progetto più ampio "Feed the Future". Una soluzione nutrizionale denominata FRESCASCIUTTA che rappresenta concretamente una nuova avanzata frontiera in campo zootecnico, formulata per supportare le bovine proprio durante il cosiddetto periodo di asciutta, nei mesi più caldi dell'anno, volta a contrastare gli effetti dello stress termico e a contribuire a preservare la salute della bovina, la lattazione successiva e il potenziale produttivo della progenie. I tecnici di CAI Nutrizione hanno sviluppato molteplici soluzioni innovative per accompagnare l'evoluzione e lo sviluppo degli allevamenti, trasformando nell'ambito dell'articolato percorso Feed the Future le più recenti evidenze scientifiche in strumenti concreti per migliorare efficienza, benessere animale e redditività aziendale.



ENERGIA E

ZOOTECNIA

Lo stress da caldo nella bovina in asciutta rappresenta un tema ancora poco presidiato dal punto di vista gestionale e commerciale, ma di grande rilevanza tecnica. Se durante la lattazione il danno è immediatamente visibile attraverso il calo produttivo, nel periodo di asciutta le conseguenze restano spesso nascoste e si manifestano nelle fasi successive: al parto, nella lattazione seguente, nella salute del vitello e nelle performance future della mandria. Un'immagine emersa durante la presentazione sintetizza efficacemente il fenomeno: "il caldo della nonna danneggia le nipoti". Lo stress termico vissuto dalla bovina in asciutta può infatti generare conseguenze che si estendono oltre la singola lattazione, influenzando lo sviluppo fetale, l'efficienza immunitaria del vitello e il potenziale produttivo delle generazioni successive. Le evidenze scientifiche mostrano come il caldo possa compromettere processi fisiologici chiave: il corretto rimodellamento della ghiandola mammaria, lo sviluppo fetale nelle ultime settimane di gestazione, la maturazione delle immunoglobuline, il reset immunitario della bovina e l'equilibrio metabolico. In questa fase, proteggere l'animale significa quindi intervenire su una finestra critica che condiziona risultati futuri. Per rispondere a questa esigenza, CAI Nutrizione ha sviluppato FRESCASCIUTTA, un mangime pellettato formulato a partire da una matrice nutrizionale ad elevata qualità e arricchito con un pool di additivi selezionati per agire su più fronti: osmoregolazione cellulare, supporto epatico, termoregolazione, protezione antiossidante, sostegno immunitario e risposta adattativa dell'organismo allo stress. La formulazione include betaina, metionina e colina rumino-protette, niacina rumino-protetta, oligoelementi chelati, selenio organico, vitamina E e uno specifico mix di fitoderivati con proprietà antinfiammatorie, immunostimolanti e adattogene. Il concept alla base del prodotto è sintetizzato dal claim: "Proteggere oggi per produrre meglio domani" come conferma Alessandra Todisco, Direttore Generale di CAI Nutrizione: «Con FRESCASCIUTTA portiamo sul mercato una proposta innovativa che affronta un tema ancora poco presidiato ma di grande rilevanza per la redditività degli allevamenti. Il periodo di asciutta rappresenta una finestra strategica per costruire le performance future della mandria. Attraverso FRESCASCIUTTA vogliamo mettere a disposizione degli allevatori uno strumento nutrizionale fondato su solide basi scientifiche e pensato per generare valore nel medio e lungo periodo. Feed The Future rappresenta il nostro impegno a guardare oltre l'oggi, anticipando i bisogni degli allevamenti e traducendo la ricerca in soluzioni concrete. FRESCASCIUTTA è un esempio concreto di questo approccio: innovare significa intervenire non solo su ciò che l'allevatore vede oggi, ma anche su ciò che determinerà i risultati di domani». Con FRESCASCIUTTA, CAI Nutrizione conferma il proprio impegno nello sviluppo di soluzioni nutrizionali ad alto contenuto tecnico, orientate al miglioramento del benessere animale, dell'efficienza produttiva e della sostenibilità economica degli allevamenti





PARMIGIANO

REGGIANO

Parmigiano Reggiano a Identità Milano 2026 con Isa Mazzocchi, Stefano Secchi, Cristina Bowerman e Caterina Ceraudo

La Dop protagonista dal 7 al 9 giugno tra lezioni di Identità di Formaggio, masterclass di degustazione, pranzi a quattro mani e abbinamenti con i vincitori del Casello d'Oro

Reggio Emilia, 4 giugno 2026 – Il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** sarà protagonista a **Identità Milano 2026**, il più importante congresso italiano dedicato alla cucina d'autore, in programma **dal 7 al 9 giugno** all'**Allianz MiCo** di Milano. Per il sesto anno consecutivo **main sponsor** della manifestazione, la Dop porterà sul palco alcuni dei più autorevoli protagonisti della ristorazione italiana e internazionale, tra cui **Isa Mazzocchi, Stefano Secchi, Luca Pezzetta, Fabrizio Fiorani, Cristina Bowerman e Caterina Ceraudo**.



La giornata di **domenica 7 giugno** vedrà la Dop al centro del programma **Identità di Formaggio**, la serie di lezioni tenute da grandi nomi della ristorazione italiana nel mondo: **Isa Mazzocchi** (Ristorante La Palta a Borgonovo Val Tidone, Piacenza, una stella Michelin) aprirà i lavori alle 11:00, seguita alle 12:00 da **Stefano Secchi** (Ristorante Rezdora a New York, una stella Michelin), mentre nel pomeriggio si susseguiranno **Luca Pezzetta** (Pizzeria Futura a Milano) alle 14:30 e **Fabrizio Fiorani** (pastry chef del Ristorante Duomo a Ragusa, due stelle Michelin) alle 15:30. Proprio Stefano Secchi vivrà un'esperienza diretta sabato 6, recandosi personalmente nei luoghi d'origine per seguire da vicino il processo di lavorazione della Dop. Inoltre, la novità di questa edizione è l'inserimento nel palinsesto di **due masterclass** di approfondimento a cura di **APR** (Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano) dal titolo **Dire 'è buono' non basta – Impara a degustare il Parmigiano Reggiano**, previste alle 11:35 e alle 15:05. Sempre presso il main stage, **lunedì 8** alle **11:10 Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio, assegnerà il premio **"Miglior selezione di formaggi"** al ristorante che si è distinto per il carrello dei formaggi.

Ogni giorno alle 12:30, lo **stand istituzionale** del Consorzio ospiterà un **talk** per giornalisti e opinion leader dal titolo **Chicchi d'autore**, moderato da Francesca Romana Barberini, arricchito dalla presenza di rinomati chef chiamati a interpretare in modo creativo l'utilizzo della Dop nella preparazione di un risotto con Riso Buono, in abbinamento a Franciacorta Bellavista. Il calendario vedrà protagonisti **domenica 7 giugno Mauro Enoch Rimulas** (Ristorante Rimulas a Voghera, Pavia) e **Federico Costa Arburent** (Ristorante Arburent a Castelnuovo Scivvia, Alessandria) in una performance a quattro mani, **lunedì 8 giugno Cristina Bowerman** (Glass Hostaria a Roma, una stella Michelin) e **Caterina Ceraudo** (Ristorante Dattilo a Strongoli, Crotone, una stella Michelin) sempre a quattro mani, e **martedì 9 giugno Valerio Serino** (Terra Restaurant a Copenhagen). Durante tutte le giornate della manifestazione, lo stand offrirà infine ai visitatori un'immersione nel tema dell'**aperitivo all'italiana**, proponendo **degustazioni** in cui i Parmigiano Reggiano vincitori del premio Casello d'Oro saranno assaggiati in abbinamento con il Franciacorta Contadi Castaldi. Infine, **martedì 9** alle 10:30 presso Bar Experience si terrà la **conferenza stampa** di presentazione della **Cena dei Mille**: l'evento (che si svolgerà martedì 8 settembre nel cuore di Parma), promosso da Fondazione Parma UNESCO Creative City of Gastronomy, rappresenta una delle più importanti celebrazioni delle eccellenze agroalimentari della Parma Food Valley, di cui il Parmigiano Reggiano è ambasciatore nel mondo.



Tutti i giorni dalle ore 12:30 presso lo spazio Parmigiano Reggiano lo show cooking moderato da Francesca Romano Barberini.

Domenica 7 giugno: Mauro Enoch Rimulas e Federico Costa Arburent	Lunedì 8 giugno: Cristina Bowerman e Caterina Ceraudo	Martedì 9 giugno: Valerio Serino
--	---	-------------------------------------

In collaborazione con

PARMIGIANO
REGGIANO

BELLAVISTA
FRANCIACORTA

L'obiettivo della presenza del Consorzio è quello di costruire una **solida rete di dialogo con il mondo degli chef e dei professionisti della ristorazione**, affinché la Dop possa essere percepita non solo come un'eccellenza assoluta, ma come un alleato imprescindibile in cucina per valorizzare al massimo l'esperienza del cliente finale. In quest'ottica, la fiera milanese rappresenta il palcoscenico ideale per sottolineare l'importanza strategica della formazione. Attraverso l'**Accademia Parmigiano Reggiano**, il Consorzio offre infatti moduli didattici specificamente pensati per il personale di sala, gli chef e i ristoratori, fornendo loro gli strumenti necessari per raccontare, proporre e valorizzare il prodotto con competenza e precisione, dalla cura del taglio fino all'abbinamento ottimale.

«La nostra presenza a Identità Milano rappresenta un momento fondamentale per consolidare l'alleanza tra il Parmigiano Reggiano e l'alta ristorazione», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. «Il nostro obiettivo è fornire agli chef e a tutti i professionisti dell'HoReCa non solo un ingrediente di qualità assoluta, ma anche le conoscenze necessarie per esaltarlo al meglio, trasformando il momento del consumo in una vera e propria esperienza culturale. L'impegno profuso con l'Accademia Parmigiano Reggiano e il continuo confronto con i grandi nomi della cucina internazionale dimostrano che il nostro formaggio è una risorsa viva, capace di ispirare e di elevare l'offerta gastronomica in tutto il mondo».



ENO TURISMO

Futuro del vino italiano: enoturismo, export e mercati emergenti al centro di Envisioning2035

Il summit promosso da FreedL Group evidenzia la necessità di un cambio di paradigma: qualità, innovazione, managerialità e conoscenza dei consumatori per competere entro il 2035.

Di Eleonora Francescucci ([Quotidianoweb.it](https://www.quotidianoweb.it)) Roma, 11 giugno 2026 - Il vino italiano sta davvero affrontando una crisi sistemica? La risposta emersa dal summit Envisioning2035 - Wine [R]evolution è un chiaro e deciso "no". Il settore non necessita di difendersi, ma di evolvere. Ospitato giovedì 4 giugno alla Terrazza Belvedere di Palazzo Regione Lombardia a Milano e promosso da FreedL Group, l'evento ha riunito manager, imprenditori, analisti ed esperti del settore vitivinicolo per analizzare le trasformazioni in corso e individuare le strategie che permetteranno al vino italiano di rafforzare la propria competitività nei prossimi anni.



Durante l'incontro, i dati presentati da Denis Pantini (Responsabile di Nomisma Wine Monitor) hanno restituito una fotografia chiara delle sfide e delle opportunità del settore. Nel 2025 l'export mondiale di vino è sceso a 33,8 miliardi di euro e anche l'Italia ha registrato una flessione del 3,6% a valore.

Accanto a questi dati emergono però due segnali positivi che potrebbero rappresentare importanti driver di crescita per il settore:

- l'enoturismo ha raggiunto un valore di 3,1 miliardi di euro per le aziende vinicole italiane;
- i mercati emergenti hanno aumentato il proprio peso sull'export italiano, passando dal 15,1% del 2019 al 19,5% del 2025.

Si tratta di indicatori che confermano come il futuro del vino italiano dipenderà dalla capacità delle imprese di intercettare nuove occasioni di sviluppo e di diversificare i propri modelli di business.

Uno dei temi centrali del summit è stato il superamento dell'idea che la qualità del prodotto rappresenti da sola un vantaggio competitivo sufficiente. Se fino a pochi anni fa eccellenza produttiva, denominazioni e reputazione territoriale erano elementi capaci di garantire crescita e redditività, oggi il contesto richiede competenze più ampie.

Le aziende vinicole sono chiamate a rafforzare:

- la struttura finanziaria;
- le competenze manageriali;
- il presidio distributivo;
- la velocità decisionale;
- il controllo del posizionamento di marca;
- la capacità di interpretare i nuovi comportamenti dei consumatori.



Secondo gli esperti intervenuti a Envisioning2035, la competitività del vino italiano si giocherà sempre più sulla capacità di trasformare il valore percepito in marginalità e crescita sostenibile.

L'evento ha visto la partecipazione di figure di spicco del panorama istituzionale e imprenditoriale. Aperto dai saluti istituzionali del Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida e dell'Assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia Alessandro Beduschi, il panel ha coinvolto esperti del calibro di: Edoardo Freddi, CEO di FreedL Group, Pierluigi Catello, Executive Manager Food & Wine Industry e Head Hunter di Michael Page, Luca Castagnetti, Dottore Commercialista e fondatore del Centro Studi Management DiVino di Studio Impresa, Riccardo Cotarella, Presidente di Assoenologi, Lavinia Furlani, Presidente di Wine Meridian, Federico Giotto, CEO di GiottoConsulting, Stevie Kim, Founder di Italian Wine Podcast e Managing Partner di Vinitaly, Francesco Magro, CEO e Co-Founder di Winelivery, Alessandro Mutinelli, Presidente e AD di Italian Wine Brands, Ettore Nicoletto, Wine Industry Expert, Denis Pantini, Responsabile di Nomisma Wine



ENO TURISMO

Monitor, e René Sorrentino, owner di GES Sorrentino.

«Il vino italiano non è in crisi: è in crisi un modello vecchio di pensarlo, venderlo e raccontarlo», ha dichiarato Edoardo Freddi, CEO di FreedL Group. «Oggi la competitività non si gioca più soltanto sulla qualità del prodotto, ma sulla capacità di costruire marginalità, presidiare i mercati, leggere i consumatori e adattarsi velocemente ai cambiamenti globali. Envisioning2035 nasce per questo: spostare il confronto dalla celebrazione del vino alla costruzione di un sistema vitivinicolo più moderno, strutturato e competitivo. Dalle nuove geografie del consumo ai modelli manageriali, dalla premiumizzazione alla trasformazione dei linguaggi e dei formati, il summit metterà al centro le vere sfide del settore: velocità, scala, posizionamento, innovazione e visione internazionale. Perché il futuro del vino italiano non dipenderà soltanto da ciò che produciamo, ma da come sapremo costruirne il valore nel mondo.»

Moderato da Fabio Piccoli, direttore responsabile di Wine Meridian, il summit ha sviluppato il confronto lungo tre direttrici principali, tracciando la rotta per il futuro del settore vitivinicolo.

In primo luogo, è emersa la necessità di una vera e propria evoluzione dell'impresa e della sua managerializzazione. Oggi l'export non può più essere considerato una semplice attività promozionale o una presenza fieristica, ma deve trasformarsi in una strategia strutturata e chirurgica, declinata per mercati, canali e segmenti di consumo specifici. In uno scenario globale così competitivo, le vere chiavi del successo diventano la valorizzazione del capitale umano, l'analisi puntuale dei dati, la gestione rigorosa della marginalità e la capacità di adattarsi con rapidità ai continui cambiamenti del mercato.

In secondo luogo, il dibattito ha evidenziato l'urgenza di intercettare i nuovi consumatori attraverso nuovi linguaggi. Dobbiamo prendere consapevolezza che il vino, oggi, non compete più soltanto con altri vini. La vera sfida si gioca contro spirits, cocktail, birre premium e nuove forme di socializzazione che attraggono e coinvolgono soprattutto le generazioni più giovani. Parallelamente, stiamo assistendo a una rivoluzione dei canali di scoperta e acquisto: il digitale, le community online, l'e-commerce, i podcast e l'intelligenza artificiale stanno ridefinendo radicalmente il rapporto tra produttori e consumatori. Comprendere a fondo queste dinamiche sarà fondamentale per mantenere il settore rilevante e attrattivo nei prossimi anni.

Infine, il terzo asse ha messo al centro l'identità e il suo valore economico. Il terroir, le denominazioni e le tradizioni produttive continuano a rappresentare il cuore e l'asset fondamentale del vino italiano. Tuttavia, la raccomandazione degli esperti è chiara: questi elementi devono essere resi più accessibili e facilmente comprensibili per un pubblico globale sempre più eterogeneo. In quest'ottica, anche l'enoturismo è chiamato a compiere un decisivo passo in avanti: non deve più essere inteso come una semplice attività di accoglienza in cantina, ma come un potente strumento strategico. L'obiettivo è trasformare la visita in un'occasione per creare relazioni durature con il consumatore, favorire le conversioni commerciali e costruire una solida fidelizzazione nel tempo.

Dal confronto emerso a Envisioning2035 si delineano cinque fattori chiave che determineranno il successo delle aziende vitivinicole da qui al 2035:

1. Management e competenze manageriali.
2. Presidio dei mercati internazionali.
3. Velocità decisionale e adattamento al cambiamento.
4. Posizionamento distintivo dei brand.
5. Conoscenza dei consumatori e delle nuove dinamiche di consumo.

Queste leve rappresentano il nuovo paradigma competitivo per un settore che vuole continuare a essere protagonista sui mercati mondiali.

Il messaggio conclusivo del summit è chiaro: il vino italiano non deve rinunciare alla propria identità, ma renderla più competitiva. La sfida del 2035 non sarà soltanto produrre vini di qualità, ma costruire modelli d'impresa capaci di generare marginalità, riconoscibilità internazionale e relazioni solide con consumatori sempre più informati, mobili e difficili da intercettare. Dalle nuove geografie del consumo alla trasformazione dei linguaggi, dalla premiumizzazione all'innovazione manageriale, il futuro del settore dipenderà dalla capacità di costruire valore attorno al prodotto e non soltanto dal prodotto stesso.





Allerta del Ministero della Salute.

Allergene non dichiarato, richiamati Würstel Fiorucci per una contaminazione da caseina. La tutela del consumatore e la sua salute, prima di tutto. Cresce l'attenzione per la sicurezza alimentare ancora di più se ha a che fare con le allergie. Per questo il Ministero della Salute, ha diffuso l'immediato richiamo dai banchi frigo di negozi alimentari e supermercati del lotto 160926LM dei "Würstel Suillo Fiorucci" con scadenza fissata al 16 settembre 2026, commercializzati in confezioni da 250 grammi, per una contaminazione da caseina, un allergene. Come recita l'avviso di richiamo, datato 5 giugno 2026, il richiamo è stato disposto in via precauzionale dallo stesso produttore a causa di test condotti in autocontrollo sul prodotto che hanno rilevato la presenza dell'allergene caseina che però non è dichiarata sull'etichetta dei Würstel. L'alimento è prodotto e confezionato per la società Cesare Fiorucci S.p.A. dalla ditta alimentare "Salumificio Scarlino s.r.l." nel proprio stabilimento di Ugento, in provincia di Lecce. **Per precauzione**, Giovanni D'Agata, presidente dello "[Sportello dei Diritti](#)" raccomanda alle persone allergiche alla caseina di non consumare i wurstel con il numero di lotto indicato e restituirli al punto vendita d'acquisto. Il prodotto in questione è sicuro per i consumatori che non soffrono di allergia alla caseina. Il consiglio è dunque di non consumarli assolutamente in caso di allergie e intolleranza alla caseina. Non essendo termostabile, infatti, la caseina non perde le sue proprietà allergeniche con la cottura del prodotto.

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.