



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

SOMMARIO

Anno 25° - n° 27 5 luglio 2026

1.1 EDITORIALE

Donald ricco di suo e USA grazie all'UE.

3.1 CEREALI

"Cereali e dintorni". Mercato stagnante.

4.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Prevale il segno "uguale"."

5.1 AGROMECCANICA

Nobili informa: EIMA 2026, ancora più grande e bella

7.1 PETNEWS

Pet News 22 giugno - I cani sono un antidoto contro l'ansia — (video)

8.1 VINO e CANTINE

Quando il vino diventa memoria. L'incontro con Enrica Pagano e il sogno chiamato Aglaia

10.1 SATIRA'

Grande Prelato

10.1 VINO

Quando il vino diventa memoria. L'incontro con Enrica Pagano e il sogno chiamato Aglaia

14.1 SALDI ESTIVI

Saldi Estivi 2026 e Vademecum "Dalla Parte Del Consumatore"

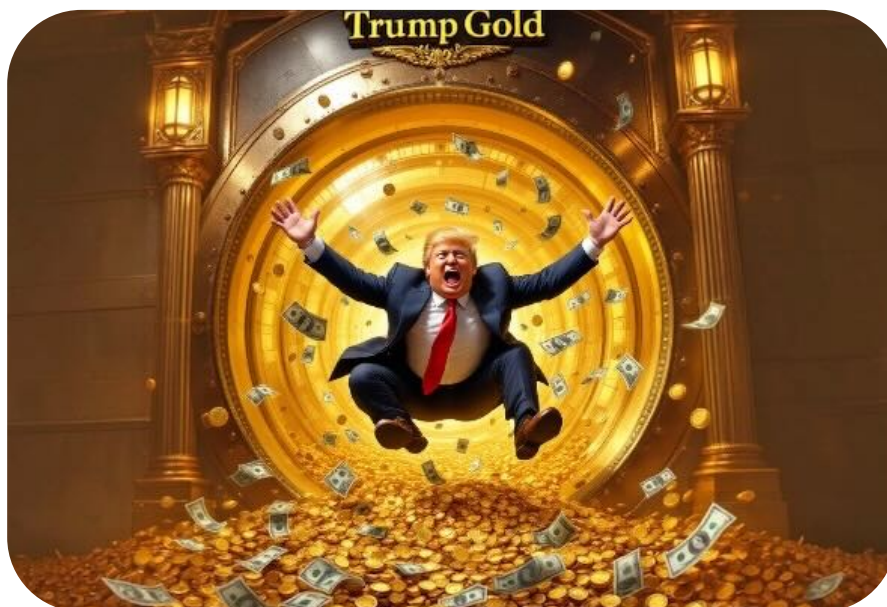
17.1 Nuova Editoriale

DALLA CARTA STAMPATA AL DIGITALE.

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

Editoriale

Donald ricco di suo e USA grazie all'UE.



Cornuti e mazziati. L'UE e la NATO non hanno seguito gli USA in IRAN e allora ... il "Fuck UE" è tornato di moda.

Di **Lamberto Colla** Parma 5 luglio 2026 – Da un paio di giorni l'attenzione dei mass media si concentra sulle ricchezze di Donald Trump come se fosse da vergognarsi per essere miliardario.

L'importante è distrarre l'attenzione dei sudditi su questioni pruriginose ma di bassa importanza. E così degli Epstein Files si è dato in pasto la crema soltanto, il giro di prostituzione, dei festini con qualche accenno a casi di minorenni che trastullavano più o meno vecchi bavosi, ma la parte più schifosa rimane ben mimetizzata agli occhi dei mortali però ben in vista ai servizi segreti e ai burattinai del mondo che a tempo debito vengono somministrati col contagocce per ottenere l'impensabile.

Oggi, quindi, lo scandalo inutile da buttare in pasto ai bulimici dell'informazione, è la ricchezza di Donald Trump. Un patrimonio in cryptovalute, **7,2 miliardi** di dollari, 11 volte inferiore al nostro Paperon de Paperoni, quell'ex chirurgo plastico fondatore di Teher, Giancarlo Devasini, la cui ricchezza ha segnato un'impennata a **89,3 miliardi** nell'ultimo anno per il boom delle valutazioni della sua società, che si colloca tra il 22esimo e 25esimo posto mondiale.



Giustamente il Tycoon ha risposto che i soldi li aveva fatti ancor prima di assumere la carica di Presidente USA.

Gli stessi giornaloni che esaltano, negativamente, la ricchezza di

TRUMP vs NATO



Trump, dimenticano di ricordare che la Guerra in Ucraina ha arricchito tutti negli States.

E l'Unione Europea è diventata una vacca da mungere ancor più attraverso due impianti di trasfusione collegati in contemporanea:

1. L'obbligo di acquisto di **GAS** dagli USA a molto maggior costo della provenienza Russa. Nel primo trimestre 2026, infatti, il 63% delle importazioni europee di gas naturale liquefatto è arrivato dagli Usa e, nell'intero anno, la quota salirà a due terzi. Con questo ritmo, l'Ue potrebbe arrivare a prendere dagli Stati Uniti l'80% del proprio Gnl già nel 2028 o nel 2029. Il dato è contenuto nell'aggiornamento di maggio dell'[European Lng Tracker](#) e dell'[EU Gas Flows Tracker](#) di Iea (che per "Europa" intende Ue27, Regno Unito, Norvegia e Turchia, link in basso). Le importazioni europee di Gnl statunitense – mostrano i dati Iea – sono **più che triplicate tra 2021 e 2025, passando da 29,8 a 99,5 miliardi di metri cubi** (fonte [QualEnergia.it](#)).

2. L'obbligo di Acquisto di ARMI "**ReArm Europe**". Il piano, che è stato presentato attraverso una lettera inviata ai leader europei in vista della riunione del Consiglio europeo del 6 marzo 2025, ha l'obiettivo di investire **fino a 800 miliardi di euro per rafforzare l'infrastruttura** di difesa europea in risposta alle minacce geopolitiche dovute in particolare alla guerra in Ucraina e alle incertezze sul sostegno militare degli Stati Uniti d'America.

L'Europa è sempre stata una vacca da mungere, ma mentre con i precedenti ospiti della Casa Bianca, l'Unione Europea veniva munta con delicatezza e alimentata con favori golosi a buon mercato, con Donald Trump l'UE riceve quello che merita senza alcun ammortizzatore, bensì quello che gli USA pensano lo espongono in modo nudo e crudo come fece Victoria Nuland. La frase "**Fuck the EU**" (tradotta come "l'Unione Europea si fotte") fu pronunciata nel 2014 dall'allora Assistente Segretario di Stato americano per gli Affari europei, Victoria Nuland. L'espressione venne intercettata durante una telefonata con l'ambasciatore statunitense in Ucraina, Geoffrey Pyatt, mentre discutevano della transizione politica a Kiev.



Ora non è più necessario l'intercettazione, le frasi vengono consegnate direttamente al destinatario. In via privilegiata o attraverso emissari, utilizzati come "utili idioti".

L'ultimo caso è stato in capo al segretario della NATO, Mark **Rutte** (Nomen Omen, alla pari del suo predecessore **Stoltenberg** Jens) che su mandato del burattinaio ha lanciato il sasso nello stagno sostenendo che dall'Italia e Sigonella decollarono 500 aerei per bombardare l'IRAN.

Un messaggio apparentemente utile a difendere l'Italia dall'accusa di Donald di non aver collaborato alla guerra all'Iran, ma che di fatto ha scatenato un putiferio interno e all'esterno con gli Ayatollah inferociti dichiarando che l'Italia "è *complice dell'aggressione, violato il diritto internazionale*".

Insomma come spesso abbiamo avuto modo di sostenere, di questi nostri "[Splendidi Alleati](#)" dobbiamo

ben guardarci.

E il popolino, impegnato a tifare per uno o l'altro concorrente di Temptation Island, a scrollare sui social le belle influencer dedite a tenersi in forma in palestra, la capacità di giudizio è rimasto in capo a pochi e magari ormai assuefatti all'idea che comunque la ribellione sarebbe inutile. Così il campo è rimasto libero per i globalisti, i nemici dell'umanità e della democrazia.

(Vignette generate da AI e di Romolo Buldrini quella dei carri armati) -

-----&-----



(per seguire gli argomenti "Editoriali" [clicca qui](#))

- <https://www.gazzettadell'emilia.it/politica>
- https://www.adnkronos.com/economia/criptoalute-non-solo-trump-ex-chirurgi-visionari-e-veterani-tra-i-paperoni_1XTrbWBhOfBGygLfrYgoLp
- <https://www.qualenergia.it/articoli/gnl-europa-cambia-dipendenza-2026-due-terzi-usa/>
- <https://www.gazzettadell'emilia.it/component/>



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. MERCATO STAGNANTE.

Bassi i consumi e operatori in attesa dei raccolti.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Mercato stagnante.

Bassi i consumi e operatori in attesa dei raccolti.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano,
24 giugno 2026 - Segnalazione del 17 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) ...)

Chiusure Chicago di ieri sera 16.06

SEMI	lug 1190,0 (+10,6)	ago 1134,4 (+11,0)	set 1133,2 (+11,4)
FARINA	lug 304,8 (+0,9)	ago 305,2 (+2,3)	set 304,8 (+1,7)
OLIO	lug 72,92 (-1,45)	ago 71,28 (-1,44)	set 69,84 (-1,42)
CORN	lug 413,6 (-1,9)	set 451,4 (-15,0)	dic 442,4 (+0,6)
GRANO	lug 596,0 (+6,2)	set 604,2 (+3,6)	dic 621,6 (+6,0)

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

Chiusure MATIF di ieri sera 16.06			
CORN	ago 209,75 (+0,25)	nov 207,25 (+4,00)	mar 211,00 (+3,00)
GRANO	set 202,50 (+2,75)	dic 208,75 (+2,75)	mar 213,25 (+2,50)
COLZA	ago 507,50 (+5,75)	nov 515,00 (-4,25)	gen 515,00 (-4,25)

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

e purtroppo per i cerealisti i valori che il mercato proietta sui prossimi mesi (da luglio '26 a marzo '27) non sono brillanti. Già registrate posizioni di grano a prezzo finito, partenza magazzini interni raccordati con ferrovia o portuali, molto interessanti e questo ha ridimensionato anche i valori futuri del mais (da novembre a marzo).

Venendo alla rilevazione di ieri (16 giugno 2026 ndr) a Milano:

Grani non quotati in attesa di quantità significative del nuovo raccolto.

Mais più debole specie il nazionale e in particolar modo il 20 ppb.

Cruscami di grano tenero e duro in ridimensionamento sia per l'avvicinarsi del raccolto del nuovo grano che ne produrrà una lieve percentuale in più, sia per l'arrivo di merce da altre zone produttive e dall'estero.

Proteici ancora in ridimensionamento specie per la farina di soya, ma attenzione che il valore si andrà a stabilizzare per cui potrebbe risultare conveniente approfittarne per il periodo luglio-dicembre a prezzo chiuso.

Intanto che le quotazioni del mercato di Chicago sono basse.

Semi oleosi in leggero ridimensionamento.



Il **Telematico** è in ripresa nella speranza che le voci di acquisti cinesi vengano confermate e nel frattempo i segnali di ripresa si sono evidenziati.

SEMI	lug +6,4	ago +8,2	set +7,4	CORN	lug +0,4	set +0,4	dic +0,6
FARINA	lug +2,9	ago +2,6	set +2,2	GRANO	lug +5	set +5	dic +5,2
OLIO	lug -0,35	ago -0,36	set -0,37				

La situazione sul **mercato nazionale** è quella di un mercato stagnante, con bassi consumi e pochi scambi: i raccolti dei cereali a paglia, stanno indebolendo tutto il comparto

Fibrosi industriali (bucette di soya polpe mediche disidratate) anch'essi in leggero ridimensionamento.

Per le **bioenergie** la solita caccia alle matrici sostenibili.

Una “dormienza” sospetta potrebbe far prevedere una tempesta.

Indici 17 giugno 2026

L'indice dei noli b.d.y è sceso a 2.670 punti, il petrolio wti è sceso a circa 76\$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,16085 ore 8,23

(*) Noli - L'indicatore dei “noli” BDY è un indice

Indicatori del 17 giugno 2026

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
2.670	1,16085 ore 8,23	76,00 \$/bd

dell'andamento dei costi del trasporto marittimo e dei noli delle principali categorie di navi dry bulk cargo, cioè quelle che trasportano rinfuse secche. Il BDI può anche costituire un indicatore del livello di domanda e offerta delle rinfuse secche.

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

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

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](#)

LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Prevale il segno "uguale""

News Lattiero Caseario - n°23 26° - 27° settimana - 29 giugno 2026

Lattiero Caseario: "Prevale il segno "uguale""

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXVI XXVII settimana 2026 " Cresce solo il latte" (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma).

Virgilio - CLAL



Agroalimentare

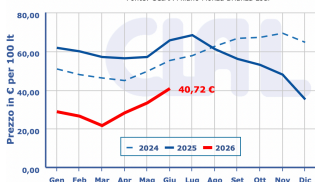
Lattiero Caseario: "Prevale il segno "uguale""

News Lattiero Caseario - n°23 26° - 27° settimana - 29 giugno 2026

Lattiero Caseario: "Prevale il segno "uguale""

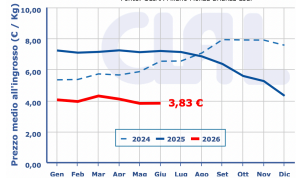
Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXVI XXVII settimana 2026 " Cresce solo il latte" (In allegato la Newsletter di Concooperative Parma).

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



Latte Intero pastorizzato estero
Latte scremato pastorizzato est. 22,77 24,84 (+)
Latte spot BIO nazionale 55,67 57,22 (=)

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



BURRO ZANGOLATO 1,75 €/Kg. (=)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,78 €/Kg. (=)
MARGARINA giugno 2026: 1,70 - 1,80 €/kg (=)

Borsa di Verona (26/6/2026)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,75- 1,85 €/Kg. (+)

Borsa di Parma 29/6/2026 (-)
BURRO ZANGOLATO: 1,35 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 22/6/2026 (=)
BURRO ZANGOLATO: 1,35 - 1,35 €/kg.

di Redazione Parma, 29 giugno 2026 -

LATTE SPOT - A Milano i prezzi hanno un parziale nuovo rimbalzo. Latte Bio milanese stazionario..

MI

(29/6/2026)
Latte crudo spot nazionale 42,79 45,36 (=)
38,15 41,24 (+)

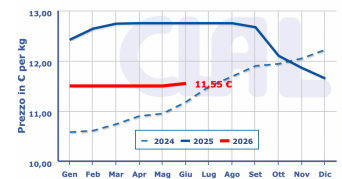
BURRO E PANNA - Alla Borsa Merci di Milano il mercato è stazionario. Alla borsa di Parma il burro zangolato è in ridimensionamento e pure alla Borsa di Reggio Emilia. In flessione la crema veronese e stabile quella milanese-Margarina stabile a giugno.

Borsa di Milano (29/6/2026)
BURRO CEE: 3,75 Kg. (=)
BURRO CENTRIFUGA: 3,90 €/Kg. (=)
BURRO PASTORIZZATO: 1,95 €/Kg. (=)

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

GP- Milano (29/6/2026) - GP: In rallentamento il grana.
- GP 9 mesi di stagionatura e oltre: 9,40 - 9,60 €/Kg. (=)
- GP 16 mesi di stagionatura e oltre: 10,75- 11,00 €/Kg. (=)
- GP Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 11,55 - 11,75

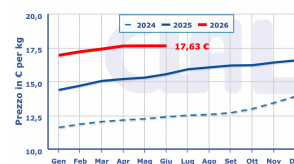
Italia, Milano - Prezzo del Grana Padano RISERVA oltre 20 mesi (scelto 01, per frazione di partita)
Fonte: CCGAA Milano



€/Kg. (=)

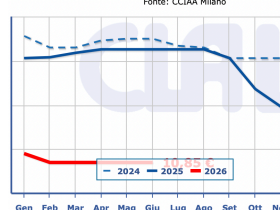
- Fuori sale 60-90 gg: 7,35- 7,55 €/Kg. (=)

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



-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 14,90 - 15,25 €/Kg. (=) - 14,95 - 15,20 €/kg (=)
-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 15,35 - 15,75 €/Kg. (=) -
-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 16,60 - 17,10 €/Kg. (=) -
-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 17,65 - 17,90 €/Kg. (+) -
17,70 - 18,15 €/kg (=)

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



PECORINO ROMANO DOP - Milano 29/6/2026 - A Milano i listini retano stabili.

MILANO (29/6/2026)
-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. (=)

A SEGUIRE I DATI RIPORTATI DAGLI ULTIMI BOLLETTINI

UFFICIALI PUBBLICATI

MACCHINE

NOBILI INFORMA: EIMA 2026, ANCORA PIÙ GRANDE E BELLA

Tornerà dal 10 al 14 novembre la più grande rassegna agromeccanica nazionale con molte novità e numeri da record.

Nobili spa



AGROMECCANICA

Nobili informa: EIMA 2026, ancora più grande e bella

Tornerà dal 10 al 14 novembre la più grande rassegna agromeccanica nazionale con molte novità e numeri da record.

Di redazione Molinella (BO), 2 luglio 2026 – E' stato in occasione della Assemblea Generale FederUnacoma che le novità della Edizione 2026 di EIMA sono state anticipate.

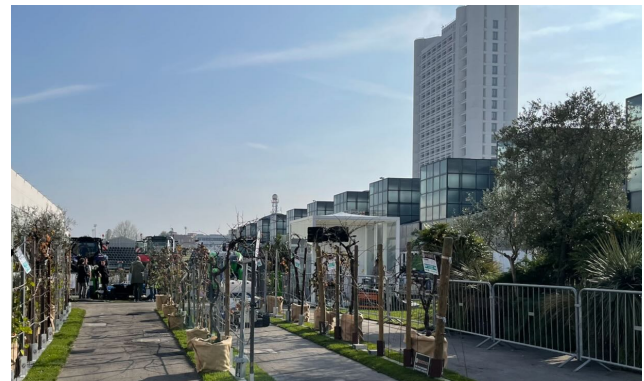
Numeri da record quelli attesi, al punto che attualmente sono già in elenco 1.800 aziende espositrici con circa 100 in lista di attesa e si stima potranno essere oltre 60.000 i modelli di macchine, attrezzature e più in generale tecnologie in esposizione.

Una maggiore qualità negli allestimenti e per la prima volta verrà sfruttata l'Area Maserati che così espanderà il perimetro del quartiere fieristico.

"In EIMA converge molto del lavoro tecnico, economico e di relazioni realizzato dalla Federazione, e finalizzato alla cooperazione fra i Paesi", ha sottolineato Simona Rapastella direttrice di FederUnacoma nel presentare la kermesse bolognese.

"La fiera ottimizza le attività di marketing, seleziona le tecnologie, segnala i nuovi trend, costruisce rapporti di fiducia fra gli operatori di ogni parte del mondo – ha proseguito Rapastella – e questo è prezioso in un momento storico nel quale i protezionismi e le tensioni geopolitiche stanno frenando il settore". "Ma soprattutto – ha aggiunto – la rassegna dell'EIMA accorcia le distanze fra i Paesi e favorisce ogni forma di cooperazione, da quella commerciale a quella industriale e della ricerca scientifica e tecnologica".

Per novembre sarà disponibile il nuovo Padiglione 35, saranno realizzati tre Padiglioni temporanei accanto a quelli permanenti, e sarà per la prima volta sfruttata la cosiddetta Area Maserati, una superficie che espande definitivamente il perimetro del quartiere fieristico e che verrà allestita con nuove



strutture (Padiglioni 11 e 12) e supporti logistici di alta qualità. Potenziati il sistema dei servizi all'interno della fiera e i collegamenti con aeroporto, stazione e quartieri della città, per accogliere un pubblico che nell'edizione scorsa (novembre 2024) ha raggiunto la quota record di 350 mila presenze. Sono attesi visitatori da 150 Paesi, mentre sono confermate le delegazioni ufficiali ICE da 90 Paesi, oltre a quelle di parlamentari italiani ed europei; nell'area denominata Extend saranno inoltre ospitati istituzioni governative e rappresentanti della filiera agroalimentare. "Quest'anno la fiera avrà un impatto estetico ancora migliore - ha aggiunto Rapastella - vista la qualità dei progetti di allestimento che le industrie espositrici stanno inviando al nostro staff organizzativo". Per la prima volta, infatti, si terrà un concorso, realizzato in collaborazione con l'associazione dei designer ADI, che si aggiunge ai due contest che già caratterizzano la rassegna bolognese e che premia i migliori allestimenti, quelli più efficaci nel presentare le innovazioni e i prodotti dell'agromeccanica, e nel raccontare la storia e le qualità dei brand del settore.

"Ad EIMA International - ha sottolineato Simona Rapastella - si finalizza molto del lavoro che la Federazione realizza





AMICI

ANIMALI



Pet News 22 giugno - I cani sono un antidoto contro l'ansia — (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/AL10" frameborder="0" allowfullscreen></iframe></div>

News in collaborazione con Agenzia Stampa Italtpress.com (video) –

22/06/2026, 15:17:06

ROMA (ITALPRESS) - In questo numero di PetNews Magazine, prodotto dall'Italtpress in collaborazione con Canale Europa Tv: - Zebre, leoni e giraffe nei nuovi quartieri strappati alla savana - Cos'è successo a Casper, il delfino bianco - I cani sono un antidoto contro l'ansia mgg/azn



zine - 22/6/2026

<https://youtu.be/mB79osSDpiI>

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

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

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





VINO

Quando il vino diventa memoria. L'incontro con Enrica Pagano e il sogno chiamato Aglaia

Ci sono incontri che sembrano programmati. Non da un'agenda, ma dalla vita.

Di Mario Vacca Parma, 29 giugno 2026 - Conoscevo già **Enrica Pagano**. Ad unirci era soprattutto una cara amicizia comune, quella con Fulvio Lardaro, professionista che stimo profondamente e che, come spesso accade con le persone autentiche, sa mettere in relazione mondi diversi.

Eppure è stato soltanto qualche giorno fa, a Napoli, che quel rapporto ha assunto una dimensione completamente nuova. Parlando ci siamo accorti di avere la stessa età. Fin qui potrebbe sembrare una semplice coincidenza.

Poi sono arrivati i ricordi.

Le estati, i luoghi, le amicizie.

Ed è bastato poco per scoprire che, mentre io crescevo tra il lavoro, i vicoli, il mare, gli scorci di Capri, anche lei frequentava quell'isola negli stessi anni, respirando la stessa atmosfera che ha accompagnato l'adolescenza di tanti ragazzi della nostra generazione.

Sono quei momenti nei quali ti rendi conto che le persone, prima ancora delle aziende che rappresentano, sono fatte di memoria.

Ed è probabilmente questa la ragione per cui, ascoltando Enrica raccontare Aglaia, non ho avuto la sensazione di trovarmi davanti all'ennesima azienda vitivinicola.

Ho avuto piuttosto l'impressione di ascoltare una storia.

Perché Aglaia non nasce semplicemente dall'idea di produrre vino.

Nasce dal desiderio di dare continuità ad un legame con la terra, trasformando una scelta di vita in un progetto capace di custodire identità, cultura e territorio.

Nel cuore dell'antico **Ager Falernus**, ai piedi del Monte Massico, prende così forma una realtà giovane che ha scelto la strada più difficile, quella dell'autenticità. Una viticoltura biologica che non rincorre le mode, ma cerca di raccontare il luogo dal quale nasce, lasciando che siano il paesaggio, la storia e il tempo a parlare attraverso il vino.

L'azienda nasce in una terra che per anni ha avuto un'altra vocazione.

Una grande tenuta dedicata all'allevamento delle bufale, immersa nel cuore del territorio del Falerno, dove il lavoro quotidiano scandiva il ritmo delle stagioni molto prima che si parlasse di enoturismo o di marketing territoriale.

Quando Enrica ha deciso di dare vita ad Aglaia non ha cancellato quella storia, l'ha rispettata.

La proprietà è stata concessa in affitto a chi continua ancora oggi a portare avanti l'attività zootecnica, mentre lei ha scelto di riservare a sé gli ettari destinati alla viticoltura, quasi a voler ritagliare, all'interno di una realtà già esistente, uno spazio nel quale coltivare il proprio sogno.

Ma ciò che colpisce maggiormente non è questa scelta, è il modo con cui è stata realizzata.

Tra Enrica e l'affittuario non esiste quella distanza che troppo spesso caratterizza i rapporti contrattuali. Al contrario, si percepisce il rispetto reciproco di chi comprende che una terra produce i suoi frutti migliori quando le persone imparano a collaborare. Gli spazi destinati al ricovero delle attrezzature vengono condivisi, l'organizzazione quotidiana nasce dal dialogo e dalla disponibilità reciproca, in





VINO e...

Quando il vino diventa memoria. L'incontro con Enrica Pagano e il sogno chiamato Aglaia

Ci sono incontri che sembrano programmati. Non da un'agenda, ma dalla vita.

Di Mario Vacca Parma, 29 giugno 2026 - Conoscevo già **Enrica Pagano**. Ad unirci era soprattutto una cara amicizia comune, quella con Fulvio Lardaro, professionista che stimo profondamente e che, come spesso accade con le persone autentiche, sa mettere in relazione mondi diversi.

Eppure è stato soltanto qualche giorno fa, a Napoli, che quel rapporto ha assunto una dimensione completamente nuova. Parlando ci siamo accorti di avere la stessa età. Fin qui potrebbe sembrare una semplice coincidenza.

Poi sono arrivati i ricordi.

Le estati, i luoghi, le amicizie.

Ed è bastato poco per scoprire che, mentre io crescevo tra il lavoro, i vicoli, il mare, gli scorci di Capri, anche lei frequentava quell'isola negli stessi anni, respirando la stessa atmosfera che ha accompagnato l'adolescenza di tanti ragazzi della nostra generazione.

Sono quei momenti nei quali ti rendi conto che le persone, prima ancora delle aziende che rappresentano, sono fatte di memoria.

Ed è probabilmente questa la ragione per cui, ascoltando Enrica raccontare Aglaia, non ho avuto la sensazione di trovarmi davanti all'ennesima azienda vitivinicola.

Ho avuto piuttosto l'impressione di ascoltare una storia.

Perché Aglaia non nasce semplicemente dall'idea di produrre vino.

Nasce dal desiderio di dare continuità ad un legame con la terra, trasformando una scelta di vita in un progetto capace di custodire identità, cultura e territorio.

Nel cuore dell'antico **Ager Falernus**, ai piedi del Monte Massico, prende così forma una realtà giovane che ha scelto la strada più difficile, quella dell'autenticità. Una viticoltura biologica che non rincorre le mode, ma cerca di raccontare il luogo dal quale nasce, lasciando che siano il paesaggio, la storia e il tempo a parlare attraverso il vino.

L'azienda nasce in una terra che per anni ha avuto un'altra vocazione.

Una grande tenuta dedicata all'allevamento delle bufale, immersa nel cuore del territorio del Falerno, dove il lavoro quotidiano scandiva il ritmo delle stagioni molto prima che si parlasse di enoturismo o di marketing territoriale.

Quando Enrica ha deciso di dare vita ad Aglaia non ha cancellato quella storia, l'ha rispettata.

La proprietà è stata concessa in affitto a chi continua ancora oggi a portare avanti l'attività zootecnica, mentre lei ha scelto di riservare a sé gli ettari destinati alla viticoltura, quasi a voler ritagliare, all'interno di una realtà già esistente, uno spazio nel quale coltivare il proprio sogno.

Ma ciò che colpisce maggiormente non è questa scelta, è il modo con cui è stata realizzata.

Tra Enrica e l'affittuario non esiste quella distanza che troppo spesso caratterizza i rapporti contrattuali. Al contrario, si percepisce il rispetto reciproco di chi comprende che una terra produce i suoi frutti migliori quando le persone imparano a collaborare. Gli spazi destinati al ricovero delle attrezzature vengono condivisi, l'organizzazione quotidiana nasce dal dialogo e dalla disponibilità reciproca, in un equilibrio spontaneo che dimostra come la fiducia possa essere molto più efficace di qualsiasi clausola scritta.





VINO e...

È un particolare che potrebbe sembrare marginale, per me non lo è affatto, perché racconta la filosofia di Aglaia ancora prima delle sue bottiglie. Una filosofia che non parla di possesso, ma di custodia. Non di competizione, ma di convivenza, e forse non è un caso che questa sensibilità appartenga proprio a chi ha dedicato una parte importante della propria vita all'archeologia. Chi studia il passato sa che ogni luogo è il risultato delle persone che lo hanno abitato prima di noi. Allo stesso modo Enrica sembra vivere la sua terra non come qualcosa da conquistare, ma come un patrimonio da custodire, rispettando ciò che esiste e costruendo il nuovo senza cancellarne la memoria.

È da questa visione che nasce Aglaia, non semplicemente un'azienda agricola, ma un progetto nel quale il vino diventa il punto di incontro tra la storia di un territorio, il lavoro quotidiano e le relazioni umane che lo rendono vivo.

Passeggiando tra i filari si comprende come nulla, ad Aglaia, sia stato lasciato al caso.

I vigneti sorgono ai piedi del Monte Massico, nel cuore dell'antico **Ager Falernus, una delle terre che hanno scritto alcune delle pagine più importanti della viticoltura italiana**. È un luogo che porta con sé una responsabilità importante, **quella di confrontarsi ogni giorno con una storia millenaria senza rimanerne prigionieri**.

Enrica ne è perfettamente consapevole, per questo non ha cercato scorciatoie; ha preferito imparare, studiare, confrontarsi con chi possiede competenze maturate in anni di esperienza, mantenendo però ben saldo il timone della propria idea di vino.

È una scelta che apprezzo profondamente perché **esiste una differenza sostanziale tra delegare ed affidarsi**. **Delegare** significa rinunciare ad una parte del proprio progetto, **affidarsi**, invece, significa avere l'intelligenza di circondarsi delle persone migliori affinché quel progetto possa esprimersi nel modo più autentico.

È ciò che Enrica ha fatto, per la **conduzione agronomica e l'intero percorso enologico ha scelto di collaborare con la famiglia Trabucco e con l'enologo Danilo Trabucco**, professionisti che seguono il vino dalla gestione della vigna fino all'imbottigliamento. Un rapporto costruito sulla fiducia e sulla condivisione di una stessa filosofia produttiva, nella quale tecnica ed identità territoriale procedono insieme.

Del resto, il vino è sempre un'opera corale, c'è chi immagina il progetto, chi interpreta il vigneto, chi accompagna le uve durante la vinificazione, chi custodisce il vino fino alla bottiglia.

La bravura dell'imprenditore consiste proprio nel riuscire a dare armonia a tutte queste professionalità senza perdere la propria identità.

Aglaia ci riesce, lo dimostrano anche le prime etichette dell'azienda.



"**Lytica**" non è semplicemente un nome curioso, è un omaggio alla formazione archeologica di Enrica, un richiamo all'industria litica, alle origini dell'uomo, a quel rapporto ancestrale con la terra che ancora oggi continua a guidare il suo modo di interpretare l'agricoltura. È quasi un ponte tra il passato ed il presente, tra la ricerca scientifica e la sensibilità agricola. Si tratta di un Falerno del Massico bianco da uve falanghina, la prima vendemmia per la vendita è del 2024 ed è stata già imbottigliata e messa a riposo l'annata 2025.

Accanto a lui troviamo "**Ponte Ronaco**", altro vino profondamente legato al territorio, è un Falerno del Massico DOC Primitivo, vino che rappresenta una delle espressioni più autentiche di un territorio capace di scrivere pagine indelebili nella storia dell'enologia. Anche in questo caso il nome non nasce per esigenze commerciali, ma racconta un luogo, la sua storia e la memoria di un paesaggio che





VINO

Quando il vino diventa memoria. L'incontro con Enrica Pagano e il sogno chiamato Aglaia

<https://www.youtube.com/shorts/onPhoKtqrkk?t=6&feature=share>

```
<iframe width="359" height="639"
src="https://www.youtube.com/embed/
onPhoKtqrkk" title="Video Terzo Senso"
frameborder="0" allow="accelerometer;
autoplay; clipboard-write; encrypted-media;
gyroscope; picture-in-picture; web-share"
referrerpolicy="strict-origin-when-cross-
origin" allowfullscreen></iframe>
```

Da Abbiategrasso a Capri, il viaggio di un vino che racconta il mare

Ci sono incontri che sembrano casuali e che invece finiscono per raccontare molto più di quanto si immagini.

Di Mario Vacca Parma, 3 luglio 2026 - Qualche settimana fa, parlando con **Rossella Ronzio**, professionista della comunicazione che conosco da oltre vent'anni, è nata una conversazione che, inevitabilmente, è finita sul vino. Del resto, quando il vino entra in una discussione, difficilmente rimane soltanto una bevanda, diventa memoria, territorio, persone.

Rossella mi racconta di seguire la comunicazione di una realtà di Abbiategrasso che porta un nome curioso e profondamente evocativo:

Enoteca Terzo Senso.

È un nome che incuriosisce.

Perché i sensi normalmente sono cinque.

E allora viene spontaneo chiedersi quale sia questo "terzo senso".

La risposta arriva entrando nel loro mondo.

Andrea Dalla Riva e Sauro Bonocchi non vendono semplicemente bottiglie.

Provano a trasmettere cultura.

Oltre quattromila etichette, degustazioni, incontri con i produttori, corsi dedicati a chi desidera avvicinarsi al vino: l'Enoteca è diventata negli anni un luogo dove il vino viene raccontato prima ancora che venduto. Andrea racconta una storia che sa di campagna e di famiglia.

"La mia storia con il vino è iniziata da bambino, quando accompagnavo mio papà a fare la vendemmia da un piccolo viticoltore. È lì che è nata una passione che negli anni è cresciuta insieme a me."

Sono proprio queste le storie che mi piace ascoltare perché spiegano perfettamente come il vino non si studi soltanto sui libri.

Si vive, si respira, si porta dentro.

Andrea comincia vendendo damigiane, poi nel 2003 apre l'enoteca come secondo lavoro, per oltre dieci anni conduce una doppia vita. Di giorno il lavoro principale, di sera e nei fine settimana il vino.

Fino al 2014, quando arriva quella decisione che soltanto chi segue davvero una passione riesce a prendere, trasformarla nel proprio mestiere. Nel 2018 arriva anche Sauro. Una storia bellissima, due amici che si conoscono da quasi trent'anni.

Le strade che si dividono, poi un corso di avvicinamento al vino, un incontro, la ricerca di un socio e l'inizio di una nuova avventura insieme.

È probabilmente questa la differenza tra un'attività commerciale ed un progetto di vita.

Non si costruisce su un business plan, si costruisce sulle persone.

Mentre Andrea racconta tutto questo, il mio sguardo cade su una bottiglia presente nella loro selezione. Il nome mi è fin troppo familiare. Scala Fenicia.

Per me non è soltanto un vino, è un pezzo di casa.

È la strada che da bambino percorrevo guardando il mare.





VINO

È quella straordinaria scalinata che collega Marina Grande ad Anacapri, simbolo della fatica e dell'identità caprese.

Vederla sugli scaffali di una enoteca lombarda mi fa sorridere perché significa che **il territorio può viaggiare senza perdere la propria anima.**

L'azienda agricola Scala Fenicia nasce proprio dal desiderio di recuperare l'antica tradizione vitivinicola dell'isola di Capri.

Una tradizione che rischiava di scomparire.

La cantina è stata ricavata all'interno di un'antica cisterna romana, utilizzata dalla famiglia già dal 1818 per produrre vino e olio. Dal 2010 la produzione è dedicata esclusivamente al Capri Bianco DOC.

Qui non esistono grandi numeri, esiste la viticoltura eroica, quattromila metri quadrati di vigneto, quattro piccoli terrazzamenti, pergole tradizionali sospese a circa cinque metri dal terreno.

Muretti in pietra.

Il mare a pochi passi.

Il Monte Solaro alle spalle.

Ogni grappolo viene raccolto a mano, ogni bottiglia racconta un equilibrio difficile tra uomo e natura. Il risultato è un solo vino.

Il Capri Bianco DOC.

Un assemblaggio di Greco, Falanghina e Biancolella che riesce a condensare nel bicchiere tutto il carattere dell'isola, la mineralità della roccia calcarea, la sapidità portata dal mare, la freschezza dei venti che attraversano Capri durante tutto l'anno.

Ed è proprio qui che comprendo il valore del lavoro di un'enoteca.

Andrea e Sauro potrebbero limitarsi a vendere bottiglie celebri; sarebbe più semplice.

Invece scelgono anche produttori piccoli, territori difficili, aziende che raccontano qualcosa.

Perché il loro lavoro non consiste soltanto nel riempire uno scaffale, consiste nel mettere in contatto due persone che forse non si incontreranno mai.

Da una parte il vignaiolo che coltiva una vite aggrappata alla roccia di Capri, dall'altra l'appassionato che, ad Abbiategrasso, stappa quella bottiglia senza aver mai visto l'isola.

Tra loro c'è un filo invisibile.

Quel filo passa attraverso un'enoteca.

In fondo è questo il vino, un linguaggio universale, capace di unire luoghi lontani centinaia di chilometri. Capace di trasformare una bottiglia in un racconto.

E forse il "Terzo Senso" di cui parla Andrea è proprio questo.

Non il gusto, non l'olfatto, ma la capacità di emozionarsi davanti alle storie che ogni vino custodisce, perché il vino migliore non è sempre quello più costoso, è quello che, una volta finito il calice, continua ancora a raccontare qualcosa.

Da caprese, vedere il Capri Bianco DOC di Scala Fenicia sugli scaffali di una piccola enoteca lombarda mi ha regalato una soddisfazione particolare. È la dimostrazione che i grandi territori non hanno bisogno di grandi numeri, ma di persone capaci di riconoscerne il valore e raccontarlo con passione. Andrea e Sauro fanno proprio questo ogni giorno. Rossella Ronzio, attraverso il suo lavoro di comunicazione, contribuisce a far arrivare queste storie ancora più lontano. E, in fondo, è così che il vino continua a viaggiare, da una vigna ad un bicchiere, passando sempre attraverso le persone.

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.





VINO

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

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

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

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

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

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

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

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

Contatto Personale: mvacca@capri.it

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





SATIRA'

Grande Prelato

Diverse sono le figure mistiche della **Chiesa Cattolica** che, in modi diversi, hanno indicato nella figura di un **Grande Prelato**, il SALVATORE della **Sposa di Cristo** durante l'estrema sua persecuzione.

Secondo alcuni sarebbe già tra noi.

Antonio Romano (che ho avuto l'onore e il piacere di conoscere di persona) ne parla in un articolo denso e appassionato che riporto di seguito.



La sindrome del Grande Prelato (Don Alessandro Minutella)

Tra i sacerdoti scomunicati dal regime bergogliano merita un discorso a parte **Alessandro Minutella**.

Mentre gli una cum (coloro che criticano il papa, ma celebrano in comunione con lui) continuavano a riconoscere l'eresia di "Papa Francesco" senza avere il coraggio di affrontare il tema dell'invalidità della sua elezione, dal suo blog don Minutella "gridava" – nel senso letterale del termine – la sudditanza della chiesa di Roma al potere di Lucifero.

La chiesa sinodale-arcobaleno snobbava il sacerdote palermitano e il suo movimento, mentre i tradizionalisti che rifiutavano anche il Vaticano II lo consideravano scismatico. Citando san Tommaso, don Alessandro cercava di convincere i suoi seguaci che partecipare alle messe della chiesa eretica di Roma era peccato, dimenticando però che il Santo si riferiva agli eretici riconosciuti «da una sentenza della Chiesa» (S. Th., III, q. 82 a. 9).

Il sacerdote ribelle riconosceva di avere diversi difetti, ma non si era accorto del più pericoloso: **considerarsi l'ultimo baluardo a difesa del cattolicesimo e ritenere il suo Piccolo resto l'unico movimento autorizzato dallo Spirito Santo per opporsi alla falsa chiesa.**

Inoltre spesso si faceva sopraffare dall'ira, maledicendo quelli che considerava eretici e scoraggiando così i sacerdoti a condividere il suo cammino, ma il difetto più grande doveva ancora manifestarsi. Nel 2021 don Alessandro citava **Anna Katharina Emmerick** e **don Dolindo Ruotolo** in riferimento al **Grande Prelato**, il quale sarebbe stato una persona umile e santa, di nazionalità italiana ed eletto dai cattolici di Roma, ma certamente – diceva – non era lui. In realtà il sacerdote non accettava il sedevacantismo, e fremeva per essere riconosciuto come **Grande Prelato**. Per aprirsi una strada sicura verso il solenne riconoscimento, nel 2022 si moltiplicavano le sue catechesi sul tema: **il Grande Prelato sarà simile al Re Davide**, pieno di grazia e potenza, di sangue nobile ed eletto per acclamazione dai romani in modo miracoloso dopo la morte di Benedetto XVI, "non ci sono alternative". Nel mese di novembre aveva il coraggio di dire che lui non era il Grande Prelato, **"e già da ora prometto obbedienza a lui"**.

Il 20 febbraio 2025 don Minutella riprendeva le parole pronunciate nell'omelia del giorno precedente da **padre Johannes**: "non abbiamo più bisogno di aspettare il prossimo Papa, perché lo abbiamo già in mezzo a noi", e commentava: "chi non è d'accordo se ne vada". Proseguiva lamentandosi come sempre dei nemici che lo perseguitavano, e in riferimento al Grande Prelato concludeva il discorso con questa espressione: "perché forse... forse... forse" (sottinteso sono io). Nella trasmissione mattutina del 24 giugno don Alessandro annunciava il suo ritiro dal **Piccolo resto** perché alcuni sacerdoti del sodalizio non erano convinti nel riconoscerlo come Grande Prelato, e replicava: **"è stata la gente che lo chiede... la gente del piccolo resto vuole il Grande Prelato"**. Due giorni dopo ripeteva: **"la gente lo chiede da tutte le parti... invito tutti voi a stringervi attorno a colui che il Signore ha scelto... Dio lo vuole, lo vuole la Santa Vergine. Faccio un appello solenne e definitivo: Dio lo vuole"**.

In piena contraddizione con le profezie che lui stesso aveva annunciato, don Minutella veniva riconosciuto a Monza come **Grande Prelato-Leone di Maria**, e **Celestino** è stato il primo sacerdote a confessare pubblicamente di celebrare la messa in unione con il **Leone di Maria**.

Il 16 gennaio 2021 una mistica anonima ha profetato così: "il prelado arriverà molto presto! arriverà e sarà un Leone di Maria molto forte. Sconfiggerà, insieme alla mamma, insieme a voi... insieme a voi questa terribile testa (Bergoglio)!". Poniamoci una domanda: Questa «donnetta» come poteva sapere del Leone di Maria nel 2021? Ho già cercato di dare una risposta che tuttavia non è esaustiva, e il mistero della profezia rimane.

Il 24 ottobre padre Celestino sottometteva al beneplacito di Dio l'efficacia delle sue maledizioni: **"con l'intercessione di Giovanni Paolo II io maledico Prevost falso papa... maledico la CEI... maledico Fernández... maledico tutto il clero che sa la verità, ma non vuole uscire per comodità e per tornaconto"**. Don Franco Brogi era l'unico sacerdote che su YouTube contrastava in maniera efficace don Minutella, il quale, nel nominarlo andava su tutte le furie.

Nell'evento di Milano dell'8 dicembre 2025 don Alessandro riconosceva a Maria il titolo dogmatico di **Corredentrice, Avvocata e Mediatrice**, inoltre – con la presunta autorità che gli compete – scomunicava il defunto antipapa Francesco, Leone XIV e tutta la chiesa



SATIRA'

scismatica. Nella trasmissione del giorno seguente il Leone di Maria abbandonava il tono solenne del giorno prima, e con chiaro riferimento alle folli parole di Fernández sulla liceità del titolo Corredentrice, diceva che tutto era stato fatto "tra amici". Naturalmente questo giocare con il ruolo di Grande Prelato-Leone di Maria, questo vorrei ma non posso, alimentava la confusione e lo smarrimento sia nei fedeli che lo seguivano, sia in quelli che avrebbero voluto farlo. In effetti interpretare il ruolo del Leone di Maria intimoriva don Alessandro, che non si accorgeva delle incoerenze nelle quali cadeva. Il 23 gennaio 2026 lo stesso sacerdote comunicava che don Pablo Tamayo (sacerdote della Costa Rica) aveva ricevuto un messaggio da parte di Gesù indirizzato ai sacerdoti del **Piccole resto**, e aggiungeva che padre Tamayo "celebra in comunione con il Leone di Maria. Così, gli altri vadano via se non sono d'accordo". Dopo cinque giorni diceva che il Leone di Maria è "forse detentore del munus".



Essere o non essere, questo è il dilemma.

Anche durante il recente tour americano del 2026, il sacerdote palermitano inveiva ogni giorno contro i "disgraziati farabutti nemici" che lo calunniavano. Certamente non era facile dare fiducia a un Grande Prelato scelto dal Signore per salvare il «resto» della Chiesa che ostentava le sue grandi e uniche sofferenze: "Padre Pio ha subito tanto, Minutella forse un po' di più"; Faustina Kowalska soffriva perché non era creduta, "Io un po' la vivo questa cosa, forse anche di più". Il fulcro di ogni catechesi era don Alessandro Minutella e il suo tragico martirio. Il sacerdote esibiva quasi ogni giorno le sue «locuzioni» come prova sicura dell'opera alla quale lo aveva chiamato la Santa Vergine.

Tanto per coltivare un profilo umile, don Alessandro informava che l'angelo custode gli bussava sulla spalla quando non aveva finito un pensiero, e aggiungeva: "**se volete credermi eh... c'è chi si stupisce di queste mie uscite soprannaturali**" (22-11-2022). Considerava le sue locuzioni sicure e non paragonabili a quelle delle altre mistiche in circolazione: "**non faccio come la mistica pinco pallina, c'è ne sono tante in giro, (che dice) quella è la falsa chiesa me l'ha detto Gesù**", ma la cosa più sconcertante era l'aver convinto a seguirlo dei sacerdoti sinceri e animati da buone intenzioni.

Il 27 febbraio 2026 si concludeva a Medellin il primo raduno dei sacerdoti del sodalizio mariano internazionale, e don Bernasconi diceva che non bisogna credere alle profezie sul Grande Prelato che si sarebbe manifestato dopo l'Avvertimento, perché la realtà supera la profezia e Dio aveva scelto il Grande Prelato che era già in mezzo a noi. In questo modo il sodalizio mariano agiva sulle profezie con un'operazione «taglia e cuci» per adattare alle proprie esigenze e aspettative. Ormai don Alessandro procedeva a propulsione mistica, e tra una locuzione e l'altra il 9 marzo comunicava quella ricevuta due giorni prima dalla Vergine: "**è venuto il momento di dire le cose con chiarezza, la guida della fede cattolica è il sottoscritto, e che solo qui Dio ha voluto che si conservi la fede cattolica, e altrove è solo e soltanto una contraffazione**". Nonostante tutte le conferme ricevute dal Cielo, e l'aver affermato che il suo munus aveva un valore superiore alle stimmate di padre Pio, il prete siciliano rimaneva talmente incerto sulla propria identità, che non aveva il coraggio di consacrare vescovi i suoi sacerdoti. Dopo aver annunciato per anni che subito dopo la morte di Benedetto XVI sarebbe arrivato il Grande Prelato, non amava farsi chiama così, e diceva: non chiamatemi Papa, chiamatemi Padre... o Guida... oppure Leone di Maria.

Usciva anche il primo libro targato "**Piccolo resto**", dove l'autore affermava che era un problema trovare un vescovo che consacrasse don Minutella per trasmettergli la successione apostolica, e aggiungeva «Non escludo però nemmeno che don Minutella abbia già ricevuto l'ordinazione episcopale per un intervento soprannaturale di Dio».

Soprattutto per le iniziative di **Andrea Cionci**, nel mese di aprile il direttore di **LifeSiteNews John-Henry Westen**, dedicava diverse trasmissioni sull'invalidità dell'elezione di Francesco e Leone XIV, venivano citati i nomi di sacerdoti comunicati, ma di don Minutella nessuna traccia, nessuno ne parlava, sebbene fosse l'unico che avesse le idee chiare sulla falsa chiesa che cercava di concretizzare i piani dell'apostata Jorge Mario Bergoglio.

Il 4 maggio don Alessandro comunicava che don Tamayo aveva tradito il Piccolo resto, tuttavia le sue invettive erano soprattutto rivolte, come sempre, ai "nemici". Intanto si avvicinava il mese di luglio, quando la FSSPX avrebbe consacrato nuovi vescovi senza il permesso di Leone, e Minutella fremeva, perché non aveva nessuna intenzione di rimanere inerte davanti a questo «stato di necessità» generalizzato, e il 18 maggio diceva: "se io fossi vescovo" ordinerei subito i seminaristi del sodalizio.

Ma non aveva il munus venuto dal Cielo? Non aveva già proclamato il dogma della Corredentrice? Perché allora tutta questa titubanza? Don Alessandro era consapevole che il suo munus era talmente artigianale da non autorizzarlo a consacrare niente e nessuno.

In effetti il povero sacerdote stava vivendo una difficoltà molto seria, perché la sua tanto conclamata "missione profetica" stava per essere oscurata dalla Fratemità di San Pio X, che se fosse stata veramente scomunicata avrebbe attirato una moltitudine di fedeli a scapito del Piccolo resto. Il devoto di Leone di Maria responsabile di Adoración y liberación Vicente Montesinos, aveva capito molto bene la situazione, e il 22 maggio, in un «intervento speciale», affermava che se don Alessandro avesse il munus, ma senza la possibilità di ordinare sacerdoti e consacrare vescovi, "allora ci troveremo davanti a una figura teologicamente diminuita". Il messaggio, se pur manifestato in maniera blanda, era chiaro: rompere gli indugi e autoproclamarsi vescovo. Anche padre Lerner cercava di accelerare i tempi, e il giorno dopo diceva che se don Alessandro aveva ricevuto il munus petrino, non aveva bisogno di essere consacrato da un vescovo della falsa chiesa, perché possedeva già la potestà di governo e quella dell'ordine. Esibendo calma e sicurezza, il Leone di Maria dimostrava di apprezzare le considerazioni di Montesinos e padre Johannes, ma demandava la decisione ai sacerdoti del sodalizio.



SATIRA'

Durante l'omelia del 25 maggio diceva: "Non verrà nessun vescovo, oggi che è Pentecoste qui negli Stati Uniti, faccio questa solenne affermazione. Mi dispiace deludervi, non verrà nessun vescovo, poi decideremo noi cosa fare. Sappiatelo, non verrà nessun vescovo... Quando il Signore nella locuzione mi ha detto sarai consacrato vescovo, bisognerà capire cosa significhi". Don Alessandro cercava di convincere i suoi seguaci che la FSSPX era un miraggio, perché anche se scomunicati avrebbero continuato a celebrare una cum Leone XIV. L'unica alternativa era lui e affermava: "i convenuti a tavola aspettano che il profeta chiami l'ultimo dei figli, il più piccolo, quello che sta pascolando le pecore, perché il profeta dice: non ci metteremo a tavola finché lui non venga".

Ormai don Alessandro aveva superato ogni limite, e le sue illusionarie aspettative avevano i giorni contati. Dopo don Pavel, che aveva abbandonato il sodalizio nel mese di novembre, nella catechesi serale dell'8 giugno anche don Ramon Guidetti riusciva a rompere l'incantesimo, e annunciava che non avrebbe più obbedito a don Alessandro, perché aveva tradito la sua vocazione di confermare il popolo nella fede e andava avanti a forza di locuzioni. Don Alessandro girava il mondo per fare proseliti, ma continuava a dire che non aveva paura di essere abbandonato da tutti e rimanere solo. Con tutta la buona volontà, non si riesce a capire come sia compatibile il ritirarsi a vita privata con la missione profetica del Grande Prelato che deve salvare la Chiesa!

In realtà l'indeciso Grande Prelato aveva una grande fretta, e dopo pochi giorni cambiava idea sulla sua consacrazione episcopale, sperando in un vescovo ortodosso che lo avrebbe consacrato, perché tutti si fanno la loro chiesa, "e noi stiamo a guardare!?". Cercando di mascherare il suo urgentissimo «stato di necessità» rassicurava i suoi seguaci: "non c'è fretta". Due giorni dopo (16 giugno), rivolgendosi idealmente a mons. Viganò diceva: "Io che elemosino l'aiuto di qualche successore degli apostoli". Per difendersi dalla propria insicurezza insisteva nel dire che il Piccolo resto era l'unica proposta valida e lui era l'unico al mondo a dire che a Roma c'era la chiesa di Satana. Naturalmente si guardava bene dal citare i miei libri. A motivo dei problemi creati da don Ramon, giovedì 18 don Alessandro "sbroccava" completamente, e agitandosi in maniera convulsa urlava: "Non mi dite il Grande Prelato. Non mi dite queste parole, meno male che ve l'ho detto dall'inizio. Io sono, io sono, ma non me lo dite. Appena me lo dite il diavolo v'incorna". Dopo aver annunciato per anni il Grande Prelato, cioè se stesso, adesso inorridiva al solo udire un'espressione simile! Ormai il Grande Prelato agiva sotto le mentite spoglie di don Alessandro Minutella. Il giorno seguente toccava il fondo, e invocava la maledizione della Madonna sui "piccoli resti" che si erano separati.

Molte volte don Alessandro aveva ripetuto che Benedetto XVI non aveva rinunciato ad essere Papa, ma si era posto in "sede impedita"... vuoi vedere che anche il Leone di Maria sarà tentato di fare la stessa scelta?

A parte gli scherzi, non sappiamo quali saranno le prossime mosse del sacerdote palermitano, sappiamo però con certezza che la Chiesa sta vivendo un periodo di grande confusione, dove in nome dello «stato oggettivo di grave necessità» fatto proprio dalla Fraternità di San Pio X, molti cercano di crearsi la loro chiesa.

Padre Pio conosceva per rivelazione divina il segreto nascosto di Fatima, e quindi l'apostasia della falsa chiesa che avrebbe agito nella vera Chiesa. Ci sono vescovi come Schneider e Strickland, che amano farsi intervistare per manifestare le loro continue lamentele nei confronti della Chiesa, ma hanno letteralmente "paura" di citare le profezie che finora non hanno sbagliato una virgola; non solo, ma alla luce dei fatti è altrettanto limpido quello che hanno già annunciato: non ci sarà alcun ravvedimento da parte dei responsabili della chiesa sinodale-arcobaleno che persevereranno nei loro errori, la confusione e lo scisma dureranno ancora alcuni anni, fino a quando il Signore non pronuncerà il suo solenne BASTA.

Agli inizi degli anni '60 un gruppo di persone con i loro bambini si presentarono dal santo di San Giovanni Rotondo, e uno di loro chiese: padre Pio quando avverrà il trionfo del Cuore Immacolato di Maria? Il Santo rispose più o meno con queste parole: io non lo vedrò, voi non lo vedrete, ma loro (riferendoli ai bambini) sì. Dato che i bambini avevano circa dieci anni, se diamo credito alle parole di padre Pio non manca tanto!

Antonio Romano

Note

- 1Corredentrice per grazia, aspetti di mistica mariana, Phasar, 2025, 55-57
- 2Johannes Lehrner, La rinuncia invalida di papa Benedetto XVI. La Chiesa sopravvive in un piccolo resto, Amazon, 2026, H, 2.3

Ringrazio Antonio Romano per i libri che mi ha regalato e che mi faranno compagnia nelle prossime settimane. Uno su tutti: [UN MASSONE SULLA CATTEDRA DI PIETRO](#) presentato dall'autore sul [blog di Marco Tosatti](#) nel 2025.



Saldi Estivi 2026 e Vademecum “Dalla Parte Del Consumatore”



Prendono il via il 4 luglio i saldi estivi 2026 e l'Associazione Nazionale “Dalla Parte del Consumatore” ha predisposto un vademecum per aiutare i consumatori ad essere più tranquilli durante gli acquisti.

“Negli ultimi anni – afferma l'avv. Emilio Graziuso, Presidente Nazionale dell'Associazione “Dalla Parte del Consumatore” – a causa della crisi economica e del crollo del potere di acquisto delle famiglie, vi è attesa tra i consumatori italiani per i saldi, ormai alle porte.

Da un sondaggio condotto dalla nostra Associazione è emerso che moltissimi consumatori

hanno atteso questo momento per permettersi qualche acquisto, rinviato nei mesi appena trascorsi nella speranza di poterlo realizzare a prezzo scontato.

Come Associazione Nazionale “Dalla Parte del Consumatore” riteniamo che i consumatori, nonostante l'euforia, adottino alcune accortezze nell'approcciarsi all'acquisto scontato.

Per questo motivo abbiamo redatto un agile vademecum “Dalla Parte del Consumatore”.

VADEMECUM 2026 “DALLA PARTE DEL CONSUMATORE”

1) Fare attenzione ai saldi superiori al 50%: potrebbero nascondere bufale, come ad esempio la vendita di merce dell'anno precedente (che ovviamente potrebbe essere ugualmente un buon affare purché il negoziante informi il cliente).

Le svendite, infatti, devono essere realmente di fine stagione e non deve riguardare tutti i beni depositati presso il commerciante.

Fare attenzione, quindi, a quelle attività che avevano gli scaffali semi vuoti prima dei saldi e che si sono riempiti con il partire degli sconti.

2) la merce in saldo deve essere tenuta separata nettamente da quella venduta a prezzo pieno;

3) è obbligatorio esporre sul cartellino il vecchio prezzo, la percentuale di sconto ed il prezzo scontato nonché il prezzo più basso applicato alla generalità dei consumatori nei 30 giorni precedenti;

4) diffidare dai capi di abbigliamento che possono essere solo visionati e non provati. È vero che è rimesso alla discrezionalità del negoziante il far provare o meno i capi di abbigliamento ma il negare tale possibilità è bene che costituisca un campanello di allarme per il consumatore;

5) i negozianti sono obbligati ad accettare il pagamento con carte di credito anche con i saldi. In caso di rifiuto non comprate e segnalate il caso per iscritto alla società Servizi Interbancari e a un'associazione di consumatori;

6) conservare lo scontrino, perché costituisce prova di acquisto che obbliga il negoziante a sostituire e/o riparare la merce difettosa o ‘non conforme’, anche in presenza di cartelli con la dicitura che i capi in svendita non si possono cambiare.

Non è vero, infatti, che i capi in svendita non si possono cambiare (in caso di difetto e non conformità).

Se non è possibile effettuare il cambio perché, ad esempio, non vi è più la disponibilità del prodotto si ha diritto alla restituzione del denaro corrisposto.

7) la garanzia per vizi occulti e per assenza di qualità promessa è dovuta dal venditore anche nelle vendite a saldo ed è di due anni dalla vendita secondo il Codice del Consumo;

8) Fare attenzione all' ‘effetto sfioramento’: spesso, infatti, spendiamo più di quanto crediamo di stare risparmiando. Utile sarebbe fare una lista degli acquisti in anticipo, e tenerla sempre sott'occhio nel fare compere;

9) valutare bene l'acquisto. È una buona regola quella, nei giorni precedenti i saldi, valutare le proposte di più negozi, annotando il prezzo.

Si può così porre in essere un acquisto “a colpo sicuro” ed evitare giri e file alla partenza dei saldi;

10) anche acquistare nel periodo dei saldi in negozi di fiducia o acquistare beni dei quali si conosce già il prezzo e la qualità è una buona prassi;

11) confrontare i prezzi dei vari esercizi anche durante il periodo dei saldi;

(immagine generata con AI)

Per essere sempre aggiornati sui diritti dei consumatori e sulle iniziative dell'Associazione Nazionale “Dalla Parte del Consumatore” consultare il sito www.dallapartedelconsumatore.com o iscriversi, gratuitamente, al canale whatsapp <https://whatsapp.com/channel/0029Vb7QBxp0VycGdJwP13V>

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.