



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

SOMMARIO

Anno 25° - n° 31 2 agosto 2026

1.1 EDITORIALE

L'economia delle emergenze – capitolo 1

3.1 CEREALI

"Cereali e dintorni". Mais: il meteo torna a preoccupare

4.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Cede il latte e cresce il burro"

5.1 AGROMECCANICA

Agosto. In campo con le attrezzature Nobili spa

7.1 AMICI ANIMALI

Gente di fabbrica: Enzo Gambarelli

9.1 SICCIATA'

Siccità-Distretto del Po, la situazione peggiora e si passa ad una condizione di "Severità Alta". Agricoltura alle strette e approvvigionamenti critici per oltre 100 comuni tra Piemonte e Lombardia

10.1 BARBABIETOLA

Barbabetola Da Zucchero: buone notizie dall'inizio di campagna nonostante il clima torrido, ma COPROB guarda al futuro con gli incentivi 2027 dal 1° agosto,

11.1 BONIFICA PARMENSE

Fondamentali interventi di sistemazione idrogeologica a difesa del territorio di Compiano

12.1 VINO E MOZZARELLE

Vino, Mozzarella di Bufala e Fior di Latte, le anime bianche della Campania

15.1 SATIRA

La sindrome del Grande Prelato, un caso clinico

18.1 NOCINO e IL CONCORSO

Noceto: a

19.1 Nuova Editoriale

DALLA CARTA STAMPATA AL DIGITALE.

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

Editoriale

L'economia delle emergenze – capitolo 1



Il libro **"L'economia delle emergenze. Dalle pandemie alla guerra"** di **Davide Rossi** analizza le trasformazioni economiche, politiche e sociali nate dalla gestione delle recenti crisi globali — dalla pandemia di COVID-19 fino al conflitto in Ucraina e alla crisi energetica.

Di **Lambert Glue** EmiliaInWeb, 1agosto 2026 – Come anticipato un paio di settimane fa, eccoci a produrre la sintesi del libro di Davide Rossi **"L'economia delle emergenze. Dalle pandemie alla guerra"** con le recensioni dei singoli capitoli.

L'Emergenza come Paradigma di Governo.

Nella fase introduttiva l'autore pone le basi teoriche e concettuali dell'intero saggio, introducendo il concetto di **"emergenza permanente"** usata come strumento di politica economica e di governance.

1. Il passaggio dall'eccezione alla norma

- **La crisi come modello di gestione:** L'emergenza non viene più considerata una parentesi temporanea da superare per tornare alla normalità, ma diventa una modalità ordinaria e continuativa di governo dell'economia e della società.
- **Giustificazione delle misure straordinarie:** Sotto la spinta di una costante percezione di minaccia (sanitaria, bellica, ecologica o energetica), i governi e gli organismi sovranazionali giustificano l'adozione di provvedimenti d'eccezione, bypassando i normali processi democratici e decisionali.

2. La trasformazione dei meccanismi economici

• **Sospensione del libero mercato:** Rossi evidenzia come le situazioni emergenziali abbiano portato a una progressiva sospensione o distorsione delle classiche dinamiche di mercato, a favore di interventi statali fortemente centralizzati, sussidi a pioggia e decreti d'urgenza.

• **Espansione del debito e spesa pubblica:** in questa prima fase egli analizza come la gestione dell'emergenza favorisca l'aumento esponenziale del **debito pubblico** e





la ridefinizione delle priorità di spesa, spesso incanalando risorse ingenti verso settori specifici protetti o strategici.

3. Impatto sociale e concentrazione del potere

- **Penalizzazione del piccolo tessuto produttivo:** Mentre le piccole e medie imprese e i lavoratori autonomi subiscono il peso maggiore delle restrizioni e dell'incertezza economica, si assiste a una forte concentrazione di capitali e potere decisionale verso grandi gruppi multinazionali e attori finanziari globali.
- **Controllo e condizionamento:** L'autore sottolinea il legame tra la narrazione dell'emergenza, l'accettazione sociale di limitazioni alle libertà personali ed economiche e la crescente pervasività dei controlli burocratici e digitali.

In sintesi

L'autore anticipa come l'economia moderna stia transitando da un modello basato sulla stabilità e sulla programmazione a lungo termine a un **"capitalismo delle emergenze"**, in cui le crisi non sono soltanto eventi subiti, ma **diventano leve per accelerare** ristrutturazioni economiche e ricodificare il rapporto tra Stato, mercato e cittadini.

La conferma di questa ipotesi avviene attraverso i diversi casi presi in esame che trovano una perfetta sintonia e integrazione consolidando il processo che porta all'obiettivo finale del controllo sociale che, come si vedrà, troverà convergenza persino tra due politiche economiche contrapposte: quella nata dall'austero socialismo cinese e quella del liberismo capitalistico occidentale. Diversa origine ma identico risultato.

"Arricchiti dai lockdown"

E' il primo dei capitoli vero e proprio. In questa prima parte, Davide Rossi analizza come la gestione dell'emergenza pandemica da COVID-19, attraverso la politica dei lockdown e dei distanziamenti sociali, abbia provocato **una delle più imponenti e rapide redistribuzioni di ricchezza dal basso verso l'alto** della storia moderna.

Il capitolo si concentra sull'asimmetria economica prodotta dalle restrizioni: mentre le piccole e medie imprese, i commercianti al dettaglio, la ristorazione e il lavoro autonomo subivano perdite devastanti o la chiusura definitiva, un piccolo gruppo di grandi corporation internazionali e super-ricchi ha accumulato profitti senza precedenti.

I Punti Chiave del Capitolo

1. Il boom delle multinazionali del Tech e dell'E-Commerce

Rossi evidenzia come la chiusura forzata dei negozi fisici e la reclusione domestica abbiano creato un mercato monopolistico o oligopolistico a favore dei colossi digitali:

- **Big Tech ed E-commerce:** Realtà come Amazon, Google, Microsoft e Apple hanno registrato profitti record grazie al passaggio



obbligato verso gli acquisti online, lo **smart working** e l'intrattenimento digitale.

• **Digitalizzazione forzata:** I cittadini e le piccole imprese, per sopravvivere durante le chiusure, sono stati costretti ad affidarsi alle piattaforme digitali, accentrando il potere economico e informativo in pochissime mani.

2. Big Pharma e il business sanitario

Un altro settore ampiamente trattato è quello farmaceutico. Le grandi aziende produttrici di vaccini e dispositivi medici hanno beneficiato di:

- Finanziamenti pubblici enormi per la ricerca e lo sviluppo.
- Contratti di acquisto blindati con i governi.
- Esenzione da responsabilità legali e brevetti protetti, garantendo margini di guadagno giganteschi in regime di sostanziale assenza di concorrenza.

3. La crisi del ceto medio e del commercio di prossimità

Il capitolo contrappone l'arricchimento delle élite alla drammatica sofferenza dell'economia reale:

• **Cannibalizzazione dei mercati:** Le restrizioni non hanno fermato i consumi, ma li hanno deviati: i piccoli negozianti (costretti a chiudere) hanno perso fette di mercato che sono state intercettate dai colossi della grande distribuzione e delle vendite online (rimasti aperti o operativi).

- **Insolvenze e indebitamento:** Il ceto medio e le micro-imprese si sono impoveriti o indebitati per far fronte ai costi fissi durante le chiusure, riducendo la classe media e aumentando la dipendenza dalle decisioni statali e dai sussidi.

4. La "Scienza dell'Emergenza" come strumento economico

L'autore sostiene che il clima di costante paura e l'ipotesi di "emergenza permanente" siano stati utilizzati non solo per motivi sanitari, ma anche per **giustificare decisioni economiche straordinarie**. La **sospensione** delle normali dinamiche di mercato e dei diritti costituzionali ha permesso di ristrutturare l'economia globale a vantaggio di un'élite di investitori e fondi speculativi (come BlackRock e Vanguard).

Conclusione

Il capitolo **"Arricchiti dai lockdown"** denuncia come la gestione politica e sanitaria della pandemia abbia accelerato un processo di **concentrazione del capitale**: un'operazione in cui la maggioranza della popolazione globale ha subito **perdite economiche e limitazioni delle libertà**, mentre una ristretta élite economico-finanziaria si è arricchita in misura proporzionale alla durata delle restrizioni stesse.

Meditate gente, meditate!

(Vignetta di copertina di Romolo Buldrini altre generate con AI) -

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





Cereali

“Cereali e dintorni”. Mais: il meteo torna a preoccupare

Dopo un avvio di campagna promettente, il mais europeo si trova ora a fare i conti con un quadro meteorologico più complesso

Di Mario Boggini e Virgilio Milano, 28 luglio 2026 - Segnalazione del 8-11-13 luglio 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 - \(per contatti +39 338 6067872\)...\)](#)

L'ondata di caldo che interessa gran parte dell'Europa meridionale, accompagnata da precipitazioni scarse o irregolari, sta colpendo le colture nella fase cruciale della fioritura e dell'allegagione.

Le principali aree maidicole europee **Romania, Serbia e Pianura Padana** stanno registrando condizioni di stress idrico. Se nelle aree irrigue i danni potrebbero restare contenuti, nelle coltivazioni in asciutta aumentano le probabilità di una revisione al ribasso delle rese rispetto alle stime recenti.

Cresce l'attenzione sulla qualità del raccolto. Oltre agli aspetti quantitativi, cresce l'attenzione al caldo e alla siccità che favoriscono lo sviluppo di **Aspergillus flavus**, aumentando il rischio di contaminazione da aflatossine. Per la filiera mangimistica questo rappresenta un elemento chiave di incertezza, con possibili ripercussioni sulla disponibilità effettiva di prodotto utilizzabile.

In questo contesto, il raccolto di frumento rappresenta un fattore di stabilizzazione. Le produzioni europee di grano tenero si confermano abbondanti, con ampia disponibilità anche per uso zootecnico, contribuendo a

mantenere competitivo questo cereale rispetto al mais. Equilibrio fragile per la campagna 2026/27

Per l'industria mangimistica ciò significa poter comprare il grano zootecnico che potrà infatti assorbire parte della domanda normalmente destinata al mais, attenuando eventuali tensioni di mercato. Le prossime settimane saranno decisive per definire sia il volume sia la qualità del raccolto europeo. La campagna cerealicola 2026/27 si apre con un'elevata disponibilità di prodotto che funge da calmiera per i costi e da risorsa strategica per l'alimentazione animale. Per approfondire: Simone Ruffato Componente della Consulta della Mediazione merceologica di FIMAA Italia Mediatore in cereali e semi leguminosi.

Il mercato delle commodities è diventato insensibile alle guerre, ORA il mercato lo sta facendo il clima, Pellati Informa : Le ultime previsioni meteorologiche europee indicano un aumento delle precipitazioni in Ucraina. Si dovrà affrontare altri dieci giorni di caldo intenso e assenza di precipitazioni prima che il quadro meteorologico cambi. Danni significativi e ormai irreversibili al potenziale produttivo delle colture primaverili sono già stati registrati in Spagna, nel Regno Unito e in Francia. Stanno aumentando le probabilità di un ritorno a condizioni più fresche e piovose in Europa dopo il 20 luglio.

Abbiamo davanti una campagna maidicola con varie incognite di: rese, sanità, areali, e in Italia destinazioni.

Sui mercati di Chicago (CBOT) e Parigi (MATIF) la negoziazione è stata guidata in modo determinante dal blocco del traffico navale russo. Gli attacchi mirati dell'Ucraina hanno colpito circa 12-14 navi russe in un solo giorno, con una perdita complessiva già stimata di 50 Milioni di Tonnellate Metriche di grano, il fatto è



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. MAIS: IL METEO TORNA A PREOCCUPARE

Prezzi in rialzo e campagna maidicola di difficile interpretazione..

Mario Boggini e Virgilio

che il mercato non può tollerare interruzioni all'export russo (stimato a 47.5 MMT). Questo shock geopolitico ha fatto balzare il grano a Parigi e in USA, ma come si sa il grano è il re del mercato e il suo



incendio si riflette su altre commodities. Nessuno può quantificare quanto durerà questo blocco, che unito a quanto di nuovo sta succedendo ad Hormuz, ci porta di nuovo in

fasi di turbolenza logistica.

E pur vero che nel mondo non manca nulla sia per i cereali che per i proteici.

Indici 13 luglio 2026

L'indice dei noli è 2.944 punti, il petrolio wti è salito mentre vi scrivo a 74,36 \$ al barile, 1,13979 ore 8,05.

Indicatori del 13 luglio 2026

Noli (*)	€/\$/	Petrolio WTI
2.944	1,13979 ore 8,05	74,36 \$/bd

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

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

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

LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: “ Cede il latte e cresce il burro”

News Lattiero Caseario - n°27 30° - 31° settimana - 27 luglio 2026

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXX XXXI settimana 2026 “Formaggi in fase interlocutoria ” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL



Agroalimentare

Lattiero Caseario: “ Cede il latte e cresce il burro”

News Lattiero Caseario - n°27 30° - 31° settimana - 27 luglio 2026

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXX XXXI settimana 2026 “Formaggi in fase interlocutoria ” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

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

GP- Milano (27/7/2026) – GP: ulteriori segnali di ripresa .
- GP 9 mesi di stagionatura e oltre: 9,65 – 9,85 €/Kg. (+)
- GP 16 mesi di stagionatura e oltre: 10,85– 11,10 €/Kg. (=)
- GP Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 11,65 – 11,85 €/Kg. (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 7,55– 7,80 €/Kg. (+)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 27/7/2026 – A Parma i listini rallentano. Alla borsa milanese i prezzi sono in parte in ripresa. PARMA (24/7/2026) MILANO (27/7/2026)



-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 14,90 – 15,25 €/Kg. (=) - 15,00 – 15,25 €/kg (=)
-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 15,35 – 15,75 €/Kg. (=) -
-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 16,65 – 17,15 €/Kg. (=) - 16,80 – 16,95 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 17,70 – 17,95 €/Kg. (=) - 17,80 – 18,25 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 18,20 – 18,55 €/Kg. (=) -19,10 – 19,60 €/kg (+)

-19,10 – 19,60 €/kg (+)



PECORINO ROMANO DOP – Milano 27/7/2026 – A Milano i listini scivolano perso il basso profondo.

MILANO (27/7/2026)
-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 10,00– 10,20 €/Kg. (-)
-Pecorino Romano DOP 8 mesi di stagionatura e oltre: 10,25– 10,40 €/Kg. (-)

A SEGUIRE I DATI RIPORTATI DAGLI ULTIMI

BOLLETTINI UFFICIALI PUBBLICATI

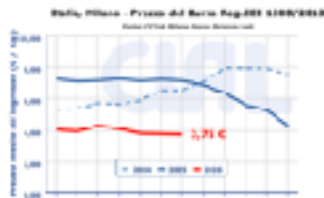
di Redazione Parma, 27 luglio 2026 -

LATTE SPOT – A Milano i prezzi continuano a scender. Anche il Latte Bio milanese si arresta.

MI (27/7/2026)
Latte crudo spot nazionale
46,40 48,97 (-)

Latte Intero pastorizzato estero 42,79 45,88 (-)
Latte scremato pastorizzato est. 27,43 28,98 (-)
Latte spot BIO nazionale 58,25 60,31 (-)

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



Borsa di Milano (27/7/2026)
BURRO CEE: 3,80 Kg. (+)
BURRO CENTRIFUGA: 3,95 €/Kg. (+)
BURRO PASTORIZZATO: 2,0 €/Kg. (+)
BURRO ZANGOLATO 1,80 €/Kg. (+)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg):

1,92 €/Kg. (=)
MARGARINA luglio 2026: 1,70 – 1,80 €/kg (=)

Borsa di Verona (27/7/2026)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,85– 1,95 €/Kg. (=)

Borsa di Parma 24/7/2026 (=)
BURRO ZANGOLATO: 1,35 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 21/7/2026 (=)
BURRO ZANGOLATO: 1,35 – 1,35 €/kg.

MACCHINE

AGOSTO. IN CAMPO CON LE ATTREZZATURE NOBILI SPA

Il mese di agosto è un periodo delicato sia per vigneti che per frutteti. Le attività in campo si dividono principalmente tra gestione dello stress estivo, operazioni sulla chioma per ottimizzare l'esposizione e fasi conclusive/iniziali della raccolta.

Nobili spa



AGROMECCANICA

Agosto. In campo con le attrezzature Nobili spa

Il mese di agosto è un periodo delicato sia per vigneti che per frutteti. Le attività in campo si dividono principalmente tra **gestione dello stress estivo**, **operazioni sulla chioma** per ottimizzare l'esposizione e **fasi conclusive/iniziali della raccolta**.

Di redazione Molinella, 29 luglio 2026 – Le efficienti attrezzature di Nobili spa sono un notevole supporto tecnico per le operazioni agronomiche sia sotto [chioma](#) sia per le operazioni nei trattamenti con le [irroratrici di precisione e sostenibili](#) della società di Molinella.

In Vigneto

Agosto coincide con la fase finale dell'**invaiaitura** (il cambio di colore degli acini) e l'inizio della maturazione zuccherina e aromatica.

Defogliazione della fascia dei grappoli per migliorare l'aerazione prima della vendemmia. Fonte: Informatore Agrario

- **Sfogliatura e gestione della chioma:** Rimozione mirata delle foglie attorno ai grappoli (zona grappoli) sul lato meno esposto al sole diretto nelle ore più calde. L'obiettivo è favorire l'aerazione, prevenire attacchi di *Botrytis cinerea* (muffa grigia) e ottimizzare la maturazione.
- **Diradamento dei grappoli (Vendemmia verde):** Eliminazione dei grappoli in eccesso o ritardati per concentrare le sostanze nutritive nei grappoli rimanenti, migliorando la qualità finale del vino.



- **Monitoraggio della maturazione:** Campionamento periodico delle bacche per misurare il grado zuccherino (Brix), l'acidità totale e il pH, fondamentali per definire la data esatta della vendemmia.
- **Vendemmia precoce:** Verso



metà/fine agosto prende il via la raccolta per le basi spumante (es. Pinot Nero, Chardonnay) o uve precoci come il Moscato.

- **Gestione idrica e difesa fitoiatrica:** Irrigazioni di soccorso moderate (laddove consentito) per evitare blocchi della maturazione dovuti a grave stress idrico. Eventuali trattamenti antiparassitari si fermano o s'impostano rispettando rigorosamente i **tempi di carenza** prima della raccolta.

In Frutteto

Nel frutteto, agosto è un mese intenso sia per la raccolta delle cultivar estive sia per i lavori preparatori sui frutti a maturazione autunnale.

- **Raccolta in pieno svolgimento:**
 - **Pescheti e Susinetti:** Picco di raccolta per pesche, nettarine e susine.





AGRO

MECCANICA



dai colpi di sole (*sunburn*).

- **Gestione del suolo:** Sfalciatura dell'erba tra i filari per ridurre la competizione per l'acqua e agevolare il passaggio dei carri per la raccolta.

Nota agronomica: In entrambi i comparti, la gestione dell'irrigazione a fine estate deve essere calibrata con precisione: un eccesso d'acqua in prossimità della raccolta rischia di "diluire" zuccheri e aromi nei frutti o provocare spaccature nella buccia (*cracking*).

In **conclusione:** Le informazioni riportate sintetizzano le **buone pratiche agronomiche e di coltivazione** ampiamente consolidate nella manualistica di settore e nelle linee guida dei servizi fitosanitari e di estensione agricola (italiani ed europei)

Fonti

https://www.nobili.com/userfiles/News/files/Nobili_IOT_2020.pdf



• **Pere e Mele estive:** Raccolta delle varietà precoci (es. pere *Coscia* o *Williams*, mele *Gala*).

• **Potatura verde estiva:** Rimozione dei succhioni (germogli vigori e verticali) e dei rami in ombra. Questa operazione permette alla luce solare di penetrare all'interno della chioma, migliorando l'accrescimento e la colorazione delle mele e pere a maturazione autunnale.

• **Irrigazione di soccorso e post-raccolta:**

• Supportare il rigonfiamento dei frutti ancora sulla pianta.

• Mantenere idratati gli alberi già raccolti per favorire la **differenziazione delle gemme fiorali** per l'anno successivo.

• **Protezione dalle scottature:** Applicazione di caolino (argilla bianca naturale) sulla vegetazione o attivazione di reti ombreggianti/antigrandine per proteggere le bucce



Link Utili

<https://www.gazzettadell'emilia.it/economia/itemlist/user/985-nobili-spa>

<https://www.gazzettadell'emilia.it/economia/item/54238-nobili-spa-informa-uno-spaccato-sui-crediti-di-imposta-agricoltura-5-0-e-4-0-%20>

https://www.nobili.com/userfiles/News/files/Nobili_IOT_2020.pdf

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

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

(Nobili.com)



AMICI

ANIMALI

Gente di fabbrica: Enzo Gambarelli

Cibo d'affetto. Not just pet food.

Di **Francesca Dallatana** Mamiano di Traversetolo, Parma, 26 Luglio 2026 -

Il bianco del camice gli impone il piglio dell'imprenditore. Efficiente, diretto allo scopo, aperto all'innovazione. Enzo Gambarelli cammina velocemente lungo i corridoi degli uffici e sul percorso pedonale degli stabilimenti di Mister Pet e Racof. Sembra avere tempo soltanto per i suoi pensieri e per gli obiettivi da raggiungere.

Dice di sé: «Dovevamo elaborare un business plan, un collaboratore e io. Ho scritto direttamente il risultato finale, cioè l'obiettivo da raggiungere. Avevo ben chiaro in mente il progetto, la strada per arrivare al risultato economico, ma sono andato subito all'obiettivo».

Un salto. Un'intuizione proiettata nel futuro.

«Mi hanno detto che un business plan non si fa così. Per me, però, la descrizione del progetto e dei passaggi, metodologici e cronologici, necessari per raggiungere l'obiettivo era già chiara. L'abbiamo messa nero su bianco. E lo abbiamo fatto», racconta mentre si toglie la divisa da lavoro.

Il blu della camicia estiva lo riporta alla versione più creativa di sé, quella che ha dato forma e contenuto alle aziende Racof e Mister Pet. Un percorso professionale, prima, e imprenditoriale, poi, condiviso con il fratello **Giuseppe** Gambarelli e con le rispettive famiglie.

Creatività d'impresa durante il boom.

1964: un numero, una data questa volta. Pieno boom economico e demografico. In Italia si accentua il passaggio dal settore agricolo a quello industriale. Ma, soprattutto, la società procede a passi spediti verso una trasformazione delle abitudini quotidiane e delle relazioni.

Enzo Gambarelli vive a Casina, in provincia di Reggio Emilia, con la famiglia. Conducono un'azienda agricola: allevano animali da reddito e coltivano i terreni.

«Ho sempre avuto – racconta – un bellissimo rapporto con i cani. Ne ho avuti più di uno. I primi erano cani da caccia: setter e bracchi. Li ricordo tutti. Ringo, Tris, Jack e anche altri. Mi piaceva molto la loro compagnia. Vivevo con la famiglia a Casina e preparavo il cibo per i miei cani. Una volta li alimentavamo con gli avanzi oppure cucinavamo per loro. Anche oggi alcune persone scelgono la cucina casalinga.

Da noi veniva un medico veterinario di Reggio Emilia. Era un tipo particolare.» Si ferma nel silenzio del ricordo, si sfilta gli occhiali e volge lo sguardo verso la vetrata.

Poi riprende. «Sì, un tipo particolare. Aveva un carattere aspro. Ma quando si parlava di cani si apriva. Dialogava molto. A lui chiedevo consigli per l'alimentazione dei miei amici a quattro zampe. È stato lui a darmi i primi suggerimenti per integrare la dieta casalinga, che da sola non era sufficiente. Mancavano le proteine della carne e vitamine alle quali, allora, non si pensava. Il cane è un carnivoro. Ha bisogno di un'alimentazione equilibrata e completa. La mia cucina casalinga non teneva conto di queste esigenze. Ho seguito i consigli di chi era competente in materia.»

Fra le righe di quella consulenza informale, il medico veterinario suggerisce al giovane cinofilo di Casina anche una possibile strada professionale.

«Sono diventato autonomo molto presto – spiega – e il mio primo lavoro, fuori dall'azienda agricola di famiglia, è stato per una grande azienda produttrice di pet food. Mi occupavo di fornire le carni destinate alla produzione di alimenti per cani e gatti, gli animali da compagnia.»

Nel ruolo di fornitore della grande azienda, Enzo Gambarelli osserva il settore dall'interno. Coglie idee, individua opportunità e inizia a costruire, passo dopo passo, quella visione imprenditoriale che negli anni successivi prenderà forma.

Start and go.

E nel 1974 partecipa a un paio di fiere del settore, a Monaco, in Germania, e a Birmingham, in Inghilterra. Il guizzo imprenditoriale nasce proprio da lì. Le due manifestazioni internazionali gli suggeriscono che la domanda di *pet food* è destinata a crescere e a trasformarsi insieme ai costumi sociali. Cani e gatti entrano nelle famiglie italiane non più come semplici ospiti ma come componenti stabili. Da quell'intuizione prende forma il primo tuffo nel futuro professionale e la visione della prima azienda della famiglia Gambarelli: Racof, impresa specializzata nella produzione del cosiddetto cibo umido in scatola.

L'avvio vero e proprio è datato 1984. La preparazione della *start-up* occupa l'intero decennio precedente. L'azienda produce per conto di importanti marchi del settore.

«Nel corso del tempo abbiamo introdotto tecnologie innovative. A volte le abbiamo intuite, altre le abbiamo progettate insieme ai costruttori di macchine per l'industria alimentare. Ci avvaliamo, per esempio, della tecnica del congelamento da contatto e, nel 2001, abbiamo introdotto un magazzino automatizzato particolarmente efficiente. Racof è stato il nostro primo progetto industriale. Oggi conta venticinque dipendenti, persone che abbiamo formato e fatto crescere all'interno dell'azienda.»

L'osservazione del mercato, intanto, continua. Enzo Gambarelli legge la stampa specializzata, frequenta le fiere internazionali e coltiva la curiosità come strumento di lavoro. L'economia globale si realizza localmente, ma ha bisogno di far circolare l'ossigeno delle idee.

Nel 1996, dodici anni dopo la nascita di Racof, prende forma Mister Pet. «All'inizio l'azienda produceva snack, prodotti di carne essiccata. I cosiddetti premiati per i cani. Poi ci siamo





AMICI

ANIMALI

evoluti. Abbiamo ascoltato il mercato, raccolto le esigenze dei consumatori e introdotto la produzione di crocchette. Nel 2008 Mister Pet diventa un brand. Un anno prima una lunga trasferta negli Stati Uniti ci ha visti protagonisti nella progettazione di un estrusore. Siamo stati in Kansas per confrontarci con un'azienda costruttrice e spiegare le nostre esigenze. Producevano macchine per la trasformazione dei cereali. Insieme abbiamo contribuito alla realizzazione di un nuovo impianto industriale. L'installazione è durata un anno.»

L'avventura industriale di Mister Pet prosegue e, nel 2014, la proprietà avvia un nuovo programma di investimenti destinato al potenziamento e alla modernizzazione degli stabilimenti.

Oggi l'azienda conta quarantacinque dipendenti ed è organizzata in unità operative specializzate, con competenze tecniche, commerciali e logistiche.

«Per rafforzare la distribuzione è stato necessario creare la GL Tir Logistic Srl, la società che si occupa del trasporto dei nostri prodotti sul territorio», conclude Enzo Gambarelli.

Dentro e fuori dai confini nazionali.

Territorio nazionale, europeo ed extraeuropeo. «Abbiamo sempre lavorato molto con la Germania. Con i tedeschi è molto facile capirsi», sorride. Poi incalza: «Un foglio, una penna e indicazioni chiare: quantità, tempi di consegna e un numero. Una negoziazione commerciale di questo tipo presuppone fiducia. Senza bisogno di un interprete. L'inglese lo capisco. Negli Stati Uniti ho imparato la lingua per quanto mi è stato possibile, ma so bene di non essere un interprete.» Mi faccio capire con il linguaggio della pratica, sembra suggerire tra le righe del suo racconto. «Con i tedeschi è molto facile. Meno facile in altri Paesi, per esempio in Olanda, dove ho sempre avuto bisogno di un interprete.»

L'azienda manifesta una vocazione commerciale internazionale a partire dagli anni delle fiere del 1974. Da allora lo sguardo è andato oltre i confini europei.

Fino a pochi anni fa, Mister Pet ha sviluppato un intenso rapporto commerciale con una rappresentanza di Mosca, dove un professionista italiano seguiva la distribuzione dei prodotti. Quel mercato ha subito un rallentamento in seguito agli eventi che hanno coinvolto la Russia nel conflitto con l'Ucraina. Per l'azienda di Traversetolo la clientela russa ha rappresentato, per molti anni, una quota significativa del fatturato.

Enzo Gambarelli non nasconde curiosità e interesse per la Russia. Durante l'intervista partecipa con attenzione allo scambio di informazioni su Mosca e sulla Russia, dimostrando come la conoscenza dei mercati nasca anche dall'ascolto e dal confronto.

L'attenzione verso le opportunità provenienti dall'estero rimane alta, così come la presenza costante alle fiere internazionali del settore e ai momenti di confronto dedicati agli standard qualitativi.

L'azienda continua a guardare lontano, oltre le vetrine dello stabilimento. Con lo stesso stile e la stessa curiosità che hanno accompagnato l'inizio dello spunto imprenditoriale di Enzo Gambarelli nel 1974. Il tempo non ne ha sbiadito la verve imprenditoriale. L'ha resa più consapevole e in linea con le attuali esigenze del mercato.



Cani e gatti di famiglia; cani e gatti on the road.

La tradizione cinofila del titolare di Mister Pet continua. All'ingresso dell'azienda, grandi fotografie raccontano il mondo degli animali: quadrupedi felini e cani diventano il primo segno visibile di una storia personale e professionale.

«Gli ultimi miei cani sono stati un maremmano e un meticcio con una forte somiglianza a un border collie. Ora sto già pensando di prendere altri due amici a quattro zampe. Uno per me e uno per mia moglie. Io vado molto d'accordo con i maremmani. Per mia moglie, invece, dovrò pensarci ancora. Anzi: dovremo pensarci.»

Enzo Gambarelli non sa ancora quale sarà la modalità del nuovo incontro. Un'adozione? Un cane trovato in difficoltà? Una nuova storia da accogliere? Qualche idea? «In passato ho adottato un cane che era ospitato al canile Rocky, a San Bartolomeo, in provincia di Reggio Emilia.»

E ancora, parlando dei canili: «Le adozioni sono un'azione di civiltà. Adottare un cane da un canile è molto positivo. I canili hanno una funzione importante: accolgono animali in difficoltà e rappresentano un rifugio, quando sono gestiti bene. Come azienda abbiamo una relazione molto stretta con alcuni canili della provincia di Reggio Emilia.»

Il titolare di Mister Pet li cita tutti. Li chiama per nome e indica le località. La memoria dei luoghi e delle persone accompagna il racconto.

Il rapporto tra Mister Pet e i canili è mediato da una collaboratrice dell'azienda, che chiede di non essere citata perché il volontariato, come la beneficenza, deve rimanere il più possibile nell'anonimato.

Occhi vivaci, stretta di mano sicura e un grande sorriso illuminano il racconto di una lunga collaborazione volontaria con un canile.

È soprattutto lei a mantenere vivo il collegamento tra l'azienda, i canili e i gattili. Cura le relazioni e assegna in modo ragionevole le donazioni di pet food.

Nessun nome di canile o di ente gestore viene pronunciato, a parte Rocky.

Durante il racconto della volontaria, Enzo Gambarelli rimane silenzioso e serio. Ritorna nella dimensione della riflessione creativa, la stessa della nascita dell'impresa. Quando l'azienda era ancora una visione. Quando il futuro non aveva ancora una forma definita, ma era già nella orizzonte concreto nella sua mente.

Sul confine tra Parma e Reggio Emilia.

Qui e ora, Mister Pet e Racof producono a Mamiano di Traversetolo, in provincia di Parma, a pochi passi dal confine con il territorio reggiano. La cadenza dei collaboratori è soprattutto reggiana. Identità emiliana per tutti. Quadrupedi compresi.





SICCITA'

Siccità-Distretto del Po, la situazione peggiora e si passa ad una condizione di “Severità Alta”. Agricoltura alle strette e approvvigionamenti critici per oltre 100 comuni tra Piemonte e Lombardia



L'Osservatorio Permanente per gli Utilizzi Idrici coordinato dall'Autorità di Bacino Distrettuale del fiume Po, viste le attuali condizioni di disponibilità idrica e le proiezioni dei modelli per le prossime settimane, alza il livello di severità idrica portandolo ad “Alto”

30 Luglio 2026 – Una decisione unanime quella presa oggi dall'Osservatorio Permanente sugli utilizzi idrici, coordinato dall'Autorità di Bacino Distrettuale del fiume Po (ADBPO), con una **condizione di severità idrica** che passa ad “ALTA” per l'intero Distretto. In base all'analisi dei dati idrologici e climatici e alle proiezioni modellistiche per le prossime settimane analizzati nella seduta odierna, tutti i membri dell'Osservatorio (Ministeri, Regioni, istituti di ricerca, associazioni di categoria, multiutility) hanno condiviso la necessità di innalzare ulteriormente la condizione di severità idrica per l'intero distretto padano. Nei prossimi giorni la **Segreteria Tecnica dell'Autorità di Distretto, per conto dell'Osservatorio** e conformemente a quanto previsto dalla legge (art. 63bis, comma 3, del D.lgs. 152/06) provvederà ad inviare al **Dipartimento Nazionale per la Protezione Civile** una relazione per informare sulle condizioni generali di disponibilità idrica nel Distretto evidenziando le principali criticità con particolare riferimento al settore delle forniture idropotabili. Attualmente **sono oltre 100 i comuni tra Piemonte e Lombardia in cui si registrano criticità nell'ambito degli approvvigionamenti**. In diversi di questi, già da diversi giorni si sta facendo ricorso all'uso di autobotti e autocisterne per rifornire i serbatoi degli acquedotti al fine di garantire continuità di servizio alle popolazioni (fonte: Utilitalia). La maggior parte di questi comuni, tra l'altro, ha già provveduto ad adottare ordinanze locali per un utilizzo il più possibile oculato dell'acqua. Nei prossimi giorni, complice la riduzione degli afflussi e delle portate nelle principali sezioni del fiume Po ci si aspetta anche una ripresa del fenomeno dell'intrusione salina nel Delta, con un **possibile interessamento anche centrale di potabilizzazione di Ponte Molo**, nel territorio di Taglio di Po (Rovigo). Purtroppo, le proiezioni modellistiche non lasciano presagire possibilità di miglioramenti significativi nella disponibilità idrica, come confermato dal Segretario Generale dell'ADBPO, **Alessandro Delpiano**: “La situazione è peggiorata, non illudiamoci che i temporali estivi possano essere la soluzione a problemi radicali. Rispetto a dieci giorni fa, nonostante le precipitazioni, abbiamo infatti meno acqua nei laghi, meno acqua nei fiumi con un fabbisogno irriguo ancora significativo per diverse colture a cominciare dal riso”.

Di seguito il dettaglio della situazione regione per regione.

In **Valle d'Aosta** è di **20% in meno la disponibilità complessiva idrica negli ultimi sei mesi**, con le portate della **Dora Baltea** inferiori alla media stagionale. Continuano ad essere in sofferenza le produzioni di foraggio sugli alpeggi. **Nei grandi bacini la percentuale di riempimento complessiva si attesta ora al 45% (-35% rispetto alla precedente annata)**.

Pesanti difficoltà per il **Piemonte** dove, oltre al comparto risicolo, preoccupano ora le condizioni dei **prati stabili**.

Quadro in peggioramento anche in **Liguria**, dove le sorgenti si confermano in difficoltà a causa dell'**abbassamento di alcune falde**.

Peggioramento ancor più evidente in **Lombardia**, dove le risorse sono praticamente esaurite nel comparto del Ticino e la **carenza complessiva delle risorse idriche regionali si attesta ora tra il 50 e il 60%** (ad eccezione del Garda-Mincio, unico comparto ancora non in sofferenza).

In **Emilia-Romagna** giù in picchiata le percentuali di riempimento degli invasi di **Mignano (24,8%) e Molato (15,5%)**; migliore invece la situazione nel Bolognese, dove **Suviana (92%), Brasimone (67%) e Renovio (78%)** consentono di soddisfare i bisogni del territorio. Bene anche **Ridracoli e Conca**.

Anche il **Veneto** presenta un pesante peggioramento, nonostante misure emergenziali per recuperare da monte le portate dei corsi d'acqua. **Irrigazione agricola pressoché azzerata** e difficoltà anche per l'idropotabile.

Più positiva è la situazione nella parte trans-appenninica della **Toscana** e nella valle del Reno.

Qualche criticità nella **Provincia autonoma di Trento**, nella zona del Chiese.

Questi i valori registrati nelle stazioni di riferimento al 19 luglio: **Piacenza 186 metri cubi al secondo; Cremona 210 m³/s; Boretto (RE) 238 m³/s; Borgoforte (MN) 258 m³/s; Pontelagoscuro (FE) 303 m³/s** (confermata in lenta, progressiva discesa).

Alla data del 29 luglio le **condizioni dei Grandi Laghi Regolati non sono rosee**, con il **Lago Maggiore** che perde il 7% del suo volume di riempimento nell'ultima settimana (attestandosi, ad oggi, a -0,40 cm sotto lo Zero Idrometrico di Sesto Calende); **Lago di Como** a -6% (livello attuale: -29 cm sull'idrometro di Malgrate); -7% di riempimento negli ultimi sette giorni anche per il **Lago d'Iseo** e -1% per il **Lago d'Idro**; il **Lago di Garda** (-6% nell'ultima settimana) continua ad essere l'unico dei grandi invasi montani la cui discesa resta più contenuta.

Alla luce delle condizioni osservate e dei modelli previsionali elaborati, la severità idrica a scala distrettuale passa dunque ad “ALTA”.

L'Osservatorio tornerà a riunirsi il prossimo 6 Agosto. Tutti i dati analitici del Distretto sono visibili e consultabili sul portale istituzionale dell'ente al link: <https://www.adbpo.it/osservatorio-permanente/>.

[Materiali allegati:

- una recente immagine del Grande Fiume a Dosolo, MN (foto: Engel Anselmi);

- i file “.PDF” con i valori delle portate tra il 20 e il 29 Luglio 2026 e i dati di riempimento dei Grandi Laghi alpini (aggiornati al 29 Luglio 2026 e confrontati con quelli del 20 Luglio 2026); la mappa del quadro sinottico dell'andamento portate e prelievi nel distretto del Fiume Po aggiornato al 29 Luglio 2026; la situazione inerente alle deroghe al DMV/DE ad oggi attivate].



BARBABIETOL

A

Barbabetola Da
Zucchero: buone notizie
dall'inizio di campagna
nonostante il clima
torrido, ma COPROB
guarda al futuro con gli
incentivi 2027 dal 1°
agosto



*Il Consiglio di Amministrazione
licenzia già la programmazione 2027
con l'obiettivo di 25 mila ettari
coltivati e per raggiungerlo offre alle imprese agricole incentivi economici*

31 Luglio 2026 – A poco più di 20 giorni dall'avvio della campagna bieticolo saccarifera **Coprob Italia Zuccheri** guarda al futuro della filiera. Secondo le linee guida del piano industriale – che prevede il raggiungimento della quota di coltivazione di **25 mila ettari per il 2027 e la piena funzionalità per la lavorazione dei due impianti di Minerbio e di Pontelongo** (attualmente attivo solo per il confezionamento) – il Consiglio di Amministrazione della cooperativa ha deliberato, in queste ore, un pacchetto di incentivi utili che vanno a riconoscere un premio agli agricoltori soci-conferenti che entro il mese di settembre decideranno di sottoscrivere l'impegno di coltivazione per il prossimo anno.

In quest'ottica diventa quanto mai fondamentale la programmazione colturale anticipata per poter realizzare una adeguata preparazione del terreno, elemento essenziale per il successo della coltura stessa; già quest'anno infatti, la lavorazione anticipata dei suoli vocati alla coltivazione di barbabietola ha fornito – alla luce dei primi dati emersi – una soddisfacente resistenza allo stress climatico, nonostante le alte temperature estive, con buone performance qualitative.

“*Coprob Italia Zuccheri* – commenta il **presidente della cooperativa Luigi Maccaferri** – *ritiene importante incentivare economicamente i produttori per consentirgli di poter contare su uno stimolo in più per puntare sulla barbabietola e su una filiera così distintiva come quella dello zucchero di qualità certificata italiano al 100%*”.

La campagna promozionale 2027 prevede per le offerte di coltivazione dal 1° Agosto al 30 Settembre: un premio sul futuro prezzo 2027 e uno sconto ai soci sul seme venduto dalla cooperativa, oltre alle analisi gratuite di terreno e nematodi per soci SQNPI e BIO; questo potrebbe generare fino a 150 euro di beneficio. Nel frattempo è **rilevante rimarcare come sia iniziata bene la stagione 2026 in corso** che per quanto concerne il settore Biologico ha confermato un'ottima PLV, peso e polarizzazione, con punte di resa di 4-5 mila euro per ettaro seminato. Nonostante l'iniziale timore per la fase di estirpo, anticipata di una decina di giorni, la raccolta ha regalato risultati più che proficui. Questo dimostra che la barbabietola è coltura particolarmente resiliente e se programmata in modo efficace permette di guadagnare in qualità nonostante l'incidenza climatica spesso avversa.

Anche la campagna di raccolta “convenzionale”, appena iniziata e ancora lunga, sta comunque proiettando elementi di soddisfazione con buone concentrazioni di saccarosio nella singola bietola con punte di polarizzazione anche oltre il 18%. Risultati che abbinati al contributo accoppiato forniscono un quadro economico di livello per le imprese agricole.

[Nella foto allegata, un'immagine della lavorazione della barbabietola].



Bonifica

Parmense

Fondamentali interventi di sistemazione idrogeologica a difesa del territorio di Compiano

Grazie all'intesa tra l'amministrazione comunale e la Bonifica Parmense, che ha progettato e finanziato i lavori per 70 mila euro



30 Luglio 2026 – Con un importante progetto di **interventi diffusi sul territorio Comunale di Compiano** e finanziato con fondi di

bilancio per **70 mila euro** la **Bonifica Parmense** ha portato a termine i lavori di sistemazione idrogeologica e di regimazione idraulica sulle **strade Pian delle Moglie, Premassato, Costamezzana di Strela, Rio Bertoli e Breia-Strela**, richiesti dall'Amministrazione comunale attraverso una convenzione inerente la gestione della viabilità montana e la difesa idrogeologica del territorio.

Nello specifico, la strada Ponte Ingegna-Strela presentava un cedimento localizzato della massicciata stradale, in corrispondenza del bivio per la località Roncodesiderio, riconducibile a un insufficiente smaltimento delle acque meteoriche e al conseguente indebolimento del corpo stradale: il Consorzio si è occupato della regimazione delle acque meteoriche e dell'esecuzione di due drenaggi.

In località Pian delle Moglie è stata eseguita la messa in sicurezza del tratto di viabilità interferente con il rio del Poggio (affluente di destra del fiume Taro) formando una difesa spondale in massi naturali.

In località Premassato si è provveduto al consolidamento della scarpata di valle della sede stradale in corrispondenza dell'interferenza con due corsi d'acqua minori e alla ricostruzione della scarpata con una scogliera in massi naturali in prossimità dell'attraversamento stradale sul rio di Polito, oltre alla formazione di una difesa spondale in calcestruzzo presso l'intersezione con il rio di Giovanni.

Sulla strada di Costamezzana di Strela, al fine di mitigare alcune criticità e migliorare la percorribilità del tracciato, sono state realizzate strutture per intercettare e convogliare le acque di scorrimento superficiale e riaperte le cunette laterali per il deflusso delle acque.

Infine è stato rialzato l'argine del rio Bertoli, oltre ad un rinforzo strutturale attraverso la posa in opera di massi ciclopici e la pulizia dell'alveo.

*"Continuiamo a prenderci cura della nostra montagna – ha sottolineato la presidente della Bonifica Parmense, **Francesca Mantelli** – adottando una metodologia che privilegia interventi mirati: non solo dove serve e quando serve, ma anche in un'ottica di prevenzione e manutenzione all'interno di un comprensorio gestito che, per due terzi, è composto dalle alte terre, costantemente monitorate grazie ai nostri tecnici di montagna e alla collaborazione degli uffici comunali territoriali".*

*"Gli interventi realizzati confermano l'importanza di una presenza costante e programmata nella cura del reticolo idraulico e nella manutenzione del territorio, aspetti che per un Comune appenninico come il nostro assumono un rilievo particolare sul piano della sicurezza idrogeologica e della tutela delle nostre frazioni – ha commentato **Francesco Mariani**, sindaco di Compiano –. Un ringraziamento sentito va alla Presidente Mantelli, al Direttore Useri e a tutta la struttura del Consorzio, per l'impegno e la professionalità con cui operano a servizio del territorio".*

[Foto allegate: una fase dei lavori di sistemazione idrogeologica nel territorio di Compiano].



VINO

MOZZARELLE

Vino, Mozzarella di Bufala e Fior di Latte, le anime bianche della Campania

Quando si parla di Campania, il pensiero corre immediatamente alla Mozzarella di Bufala Campana DOP. Ed è giusto che sia così, perché rappresenta una delle più grandi eccellenze della gastronomia italiana. Tuttavia, fermarsi alla sola bufala significherebbe raccontare soltanto una parte di una storia molto più ricca. La cultura casearia campana custodisce infatti due autentici capolavori: la Mozzarella di Bufala e il Fior di Latte, due prodotti apparentemente simili ma profondamente diversi, entrambi figli di una tradizione secolare e della straordinaria arte della pasta filata.



La produzione della **Mozzarella di Bufala Campana DOP** si concentra prevalentemente nei territori delle province di **Caserta** e **Salerno**, dove viene utilizzato esclusivamente latte fresco intero di bufala proveniente da allevamenti e caseifici certificati dell'area DOP. **Il nome "mozzarella" deriva dall'antico gesto del casaro che, con un movimento esperto delle mani, "mozza" la pasta filata formando le diverse pezzature.**

Terminata la lavorazione, il formaggio viene immerso nel proprio liquido di governo, indispensabile per conservarne fragranza e freschezza. All'esterno presenta una sottile pellicola liscia e bianca; all'interno una pasta morbida, elastica e priva di occhiature che, al taglio, libera il caratteristico siero lattiginoso. Il gusto è delicato ma persistente, con quella piacevole cremosità che ha reso la mozzarella di bufala famosa in tutto il mondo.

Dal punto di vista nutrizionale rappresenta un alimento completo, ricco di proteine ad elevato valore biologico, calcio, fosforo, zinco e vitamine, mantenendo una piacevole componente grassa che ne costituisce uno dei principali elementi di equilibrio gustativo.

Accanto a questa straordinaria eccellenza vive però un'altra scuola casearia, forse meno conosciuta dal grande pubblico ma altrettanto identitaria, quella del Fior di Latte. La sua massima espressione si incontra ad **Agerola**, nel cuore dei **Monti Lattari**, un territorio il cui stesso nome richiama una vocazione antichissima alla produzione del latte. **Qui il clima, i pascoli e la sapienza dei casari hanno dato vita a un prodotto che rappresenta uno dei simboli più autentici della tradizione gastronomica campana.**

Il Fior di Latte nasce esclusivamente da latte vaccino fresco, trasformato entro poche ore dalla mungitura. Ad Agerola la cagliata viene lasciata maturare naturalmente prima della filatura, secondo una tecnica tramandata da generazioni di maestri casari. È proprio questa lenta acidificazione a conferire al prodotto il suo caratteristico profumo di latte fresco, la consistenza elastica e quel delicato sentore lattico che lo rende unico.

Se la Mozzarella di Bufala conquista per la sua cremosità e la maggiore intensità gustativa, il Fior di Latte affascina per la sua eleganza, la delicatezza e la straordinaria capacità di valorizzare ogni preparazione, tanto da essere considerato da molti pizzaioli il compagno ideale della vera pizza napoletana.

Una delle differenze più interessanti tra questi due straordinari formaggi riguarda proprio la loro **evoluzione nel tempo**. La Mozzarella di Bufala Campana, conservata nel proprio liquido di governo, mantiene più a lungo morbidezza, succosità e fragranza, tanto da poter essere apprezzata con soddisfazione anche nei giorni successivi alla produzione, pur esprimendo il massimo delle sue qualità quando è appena realizzata.

Il Fior di Latte, invece, vive di una freschezza quasi irripetibile. Appena mozzato offre il meglio di sé, profumato, elastico e ricco del gusto del latte appena lavorato. Con il trascorrere delle ore tende naturalmente a perdere parte della propria umidità; già dalla sera della stessa giornata la superficie diventa più asciutta e la pasta più compatta. È proprio questa naturale trasformazione a renderlo prezioso anche il giorno seguente, quando, avendo perso parte dell'acqua, diventa uno degli ingredienti ideali per condire la pizza: fonde perfettamente, mantiene una straordinaria filatura e non rilascia eccessiva umidità durante la cottura.

Anche il vino svolge un ruolo fondamentale nel valorizzare queste eccellenze.

Per comprenderlo fino in fondo abbiamo voluto metterci alla prova. Lo abbiamo fatto nel luogo più naturale possibile, intorno ad un tavolo, presso la **Caffetteria Espresso Napoletano "Caffè e Poesia"** di Antonio Cuccurese, condividendo calici, opinioni e sorrisi. Un sentito ringraziamento va anche ai



VINO

MOZZARELLE

numerosi Soci ed Amici di **Demetra Borbonica**, associazione attiva sul territorio parmigiano nella valorizzazione della cultura, delle tradizioni e delle eccellenze del Mezzogiorno, che hanno partecipato con entusiasmo alla degustazione, contribuendo con curiosità e sensibilità al confronto.

Abbiamo scelto di iniziare dal territorio più vocato per accompagnare la Mozzarella di Bufala Campana DOP.

Il primo calice è stato **Vite Maritata Asprinio d'Aversa de I Borboni**.

Più che un vino, un racconto liquido della sua terra. L'Asprinio nasce infatti da un vitigno allevato con il celebre sistema dell'**Alberata Aversana**, una delle forme di coltivazione della vite più antiche e spettacolari d'Europa, dove le piante vengono "maritate" ai pioppi e crescono fino a sfiorare i quindici metri di altezza. Una viticoltura eroica che ha attraversato i secoli e che ancora oggi rappresenta un patrimonio unico della Campania.

Nel calice questa storia diventa una lama di freschezza. L'acidità naturale



dell'Asprinio attraversa con eleganza la componente grassa della mozzarella, detergendo il palato senza mai aggredirlo. Ogni boccone ritrova così la stessa leggerezza del primo, mentre le delicate note agrumate accompagnano il gusto del latte senza alterarne l'equilibrio.

Il viaggio è poi proseguito con il **Greco di Tufo Grencare di Tenuta Cavalier Pepe**.

Qui il registro cambia completamente. La maggiore struttura, la spiccata mineralità e la consistenza del vino non cercano di contrastare la mozzarella, ma di sostenerla. La sua pasta morbida trova nel Greco una spalla solida, capace di esaltare la sapidità del latte e di prolungarne la persistenza gustativa. Un abbinamento di carattere, nel quale vino e formaggio sembrano procedere fianco a fianco.

A quel punto abbiamo voluto cambiare prospettiva.

Con **Asprinio Spumante Brut Metodo Classico de I Borboni** il protagonista diventa il perlage. Le bollicine, fini e continue, svolgono un lavoro quasi invisibile, accarezzano la cremosità della mozzarella, ne alleggeriscono la sensazione tattile e preparano immediatamente il palato al boccone successivo. È uno di quegli abbinamenti che sorprendono proprio per la loro naturalezza.

La degustazione si è poi spostata in Sicilia con il **Terzavia Metodo Classico Millesimato di Marco De Bartoli**.



Qui la bollicina acquista maggiore complessità. Il lungo affinamento sui lieviti aggiunge profondità, eleganza ed una raffinata sapidità che dialoga magnificamente con il gusto lattico della mozzarella. Non è soltanto un vino che pulisce il palato, è un vino che accompagna il formaggio, rispettandone la delicatezza ed aggiungendo sfumature nuove ad ogni assaggio.



VINO

Soltanto a questo punto abbiamo aggiunto il pomodoro e il basilico, trasformando la degustazione nella più classica delle Capresi.

Ed è qui che il protagonista è diventato il **Fiano di Avellino Brancato di Tenuta Cavalier Pepe**.

La semplicità è probabilmente una delle cose più difficili da raggiungere. Bastano infatti quattro ingredienti — Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodoro maturo, basilico e olio extravergine di oliva — per mettere seriamente in difficoltà molti vini. In questo caso abbiamo utilizzato l'ottimo Olio Extra Vergine Radice di **Francesco Pepe**.

Il vero avversario non è la mozzarella, ma il pomodoro, la cui naturale acidità rischia di rendere il vino sottile, spento e perfino metallico.

Il Brancato affronta questa sfida con grande naturalezza. La sua freschezza accompagna quella del pomodoro senza creare contrasti, mentre la struttura, ricca ma mai pesante, avvolge la cremosità della mozzarella sostenendola con eleganza. Le note di fiori bianchi, erbe mediterranee, agrumi e nocciola si intrecciano con il basilico e con il gusto del latte costruendo un insieme sorprendentemente armonico.



Alla fine della degustazione è emersa una considerazione condivisa.

Non esiste un vino "migliore" in assoluto per la mozzarella. Esiste il vino giusto per il momento giusto. L'Asprinio conquista per la sua energia, il Greco di Tufo per la sua struttura, le bollicine per la loro capacità di rinnovare continuamente il palato, il Fiano di Avellino quando entra in scena il pomodoro e l'equilibrio della Caprese.

È questa la magia dei grandi abbinamenti.

Il vino non accompagna semplicemente un alimento. Lo interpreta, lo valorizza e, qualche volta, riesce perfino a raccontarlo.

Con un Grazie ed un Sorriso,
Mario Vacca





SATIRA

La sindrome del Grande Prelato, un caso clinico

Amici di **QuotidianoWeb** a voi un nuovo contributo (scoppiettante) dell'amico **Antonio Romano**, che saluto e ringrazio con affetto. Buona lettura!

La sindrome del Grande Prelato, un caso clinico

Prima di occuparci del caso clinico in oggetto, è bene riassumere brevemente quello che ho scritto nel precedente articolo sulla "Sindrome del Grande Prelato", pubblicato su questo giornale ([QUI](#)).

Dopo aver desiderato per anni la sua acclamazione a Grande Prelato, perché *lo vuole la Madonna, lo vuole il Cielo, tutti lo chiedono, e chi non è d'accordo se ne vada*, il 24 giugno 2025 don Alessandro annunciava il suo abbandono del Piccolo resto, perché alcuni sacerdoti contestavano la sua «candidatura».

Superato il momento di sconforto, il 29 giugno Minutella otteneva a Monza il tanto sospirato riconoscimento; ma immediatamente dopo, la solenne Elezione gettava il sacerdote palermitano in una seria crisi esistenziale, non si sopportava più, e come ho già scritto, l'imponente figura del Grande Prelato chiamato dal Cielo a salvare la Chiesa caduta nelle mani di Satana, **aveva i giorni contati**.

Agitandosi in maniera scomposta, il 18 giugno scorso urlava: "Non mi dite il Grande Prelato. Non mi dite queste parole, meno male che ve l'ho detto dall'inizio. Io sono, lo sono, ma non me lo dite. Appena me lo dite il diavolo v'incorna". Mentre il Grande Prelato si era dileguato, interessando del caso anche il noto programma della Rai "Chi l'ha visto?", il Leone di Maria guadagnava sempre più consensi.

Riconosco che anche per un bravo psicologo, scrutare i meccanismi della mente del nostro sacerdote, che con un'abile operazione alchemica è riuscito a diluire il Grande Prelato nella figura del Leone di Maria, costituisca una grande incognita. In diverse occasioni il medico neurologo Sigmund Freud, considerato il padre della psicoanalisi, ha affrontato il tema del narcisismo, e sebbene il suo pensiero non sia certamente considerato infallibile, tuttavia può aiutarci a decifrare il caso clinico in questione.

Il rifiuto di Minutella nel riconoscersi il Grande Prelato, è legato al meccanismo della "rimozione", che in *Resoconto della "Wiener medizinische Presse"*, Freud spiega in questo modo:

«Questo meccanismo psichico è un meccanismo unitario; infatti, tutti i fenomeni isterici compaiono attraverso il meccanismo psichico della "rimozione" isterica o nevrotica. Nella stessa vita normale, si cerca di dimenticare avvenimenti ai quali sono collegati ricordi spiacevoli [...] Ciò accade eludendo tutte le percezioni che potrebbero rianimare il pensiero interessato per via associativa, oppure si utilizza il dominio sul proprio corso di pensieri in modo da evitare tutto ciò che tende a risvegliare questa rappresentazione dolorosa, e diventando sempre più cauti si raggiunge un tale virtuosismo nel rimuovere e dimenticare che il ricordo in questione non emerge più spontaneamente alla coscienza».

Dopo l'eclissi del Grande Prelato, il Leone di Maria non era meno vanitoso del suo predecessore, e non si risparmiava nel lodare sé stesso: *Dio mi ha dato delle qualità speciali, singolari... Per questa missione il Signore mi ha dato doti intellettive. Io ho una capacità fulminea di cogliere le cose... viene fuori un cocktail esplosivo... Un prelado ha detto che ho una mente superiore al comune... e forse è vero.*

Questa componente narcisistica Freud la chiama «onnipotenza dei una «nevrosi ossessiva» nei confronti dei "farabutti nemici", che *Mi vogliono distruggere... hanno tentato di uccidermi... per due testimoni... al Vaticano mi temono, e per questo rischio la vita.*

In realtà non lo teme nessuno, perché in ambiente cattolico questa finzione rientra nelle creazioni psichiche minutelliane. Nella «nemico» assume un ruolo fondamentale, perché rappresenta le profetiche dell'Unto del Signore. Sottolineare l'azione del Leone di Maria e sublimarne l'immagine tra i fedeli del Piccolo



pensieri», che nel Leone di Maria era accompagnata da non mancava di ricordare ogni giorno nei suoi discorsi: *volte hanno provato ad avvelenarmi e le suore sono*

Minutella è considerato più che altro un comico, ma strategia adottata da don Alessandro, la figura del forze del Male che si oppongono alla missione «maledetto nemico», è utile per esaltare la figura del resto: "Più ci ignorano... più hanno deciso che noi non



SATIRA

ci siamo, più il Padre Eterno li sprofonda nel caos”.

In *La mia vita. La psicoanalisi*, Freud scrive: «Questo stato poteva essere chiamato «narcisismo», oppure “amore di se stesso”, e non era difficile intuire che esso, in realtà, non viene mai completamente annullato. L’Io rimane, per tutta la vita, il gran deposito della libido, dal quale emanano tutte le cariche dirette verso un oggetto, e al quale, dall’oggetto stesso, la libido può nuovamente far ritorno.

La libido narcisistica si trasforma dunque continuamente in libido oggettuale e viceversa».

In *Introduzione alla psicoanalisi*, il medico afferma che narcisismo ed egoismo coincidono, è un fenomeno libidico. In riferimento alla nostra storia clinica, cosa vuol dirci Freud? La libido minutelliana, cioè quella pulsione interiore che il neurologo austriaco chiama anche «libido dell’Io», spinge don Alessandro a un eccesso di narcisistico protagonismo egoistico, trovando sfogo nell’identificarsi con un santo personaggio annunciato nelle profezie e scelto dal Signore per salvare la Chiesa.



A causa degli inconvenienti creati dal fuoriuscito don Ramon Guidetti, venivano meno le offerte per la Fondazione creata da Minutella, ed ecco che il 18 giugno assistevamo a un altro colpo di scena suscitato da un *accumulo di eccitamento nevrotico* (Freud): “Starei pensando all’ipotesi che dal 1° luglio mi ritiro... cercatemi un lavoro... The end... Sono esasperato”. Si correva il serio pericolo che il Leone di Maria si trasformasse nel coniglio di Carini.

Nel nostro soggetto è frequente l’alternarsi tra stati euforici e crisi depressive, tra il riso e i singhiozzi. La mente del Leone di Maria viene abitata da rappresentazioni ossessive, e vede nemici da tutte le parti, compreso il Piccolo resto, vivendo quello che Freud avrebbe descritto come «delirio paranoico». Nel nostro protagonista nevrosi e paranoia vanno a braccetto.

Il problema principe che tormenta il Leone di Maria è il munus petrino: “ce l’ho o non ce l’ho? Sono il legittimo successore di Benedetto XVI, o no? Posso ordinare vescovi e sacerdoti, o non posso?”. La scissione psichica, facilmente diagnosticabile in Minutella, si può riassumere anche con il seguente rebus: “Mi faccio eleggere Papa dei miei tre preti, oppure continuo con il ruolo non ben identificato e sempre più oscillante del Leone di Maria?”. Questa continua ricerca del soddisfacimento narcisistico dell’Io, abbinato al ruolo di vittima, Freud lo definirebbe anche come «delirio di essere osservati».

In *Isteria e angoscia*, il neurologo austriaco afferma che il quadro clinico della nevrosi d’angoscia comprende diversi sintomi, e almeno quattro di questi li ritroviamo presenti in maniera ragguardevole nel bagaglio psichico del Leone di Maria:

- 1) Irritabilità generica.
- 2) Attesa angosciata (sintomo centrale della nevrosi).
- 3) Attacchi d’angoscia accompagnati dal presentimento di una morte improvvisa.
- 4) Disturbi dell’attività digestiva.

La «nevrosi d’angoscia», che nel caso clinico in esame chiameremo «nevrosi del Grande Prelato», si manifesta anche come una lotta senza quartiere tra l’Io minutelliano, dominato da una crudele libido narcisistica sempre avida di attenzioni, e l’aspirazione irrisolta nell’essere riconosciuto come il Salvatore della Chiesa. Questa continua tensione libidica sfocia in una pulsione distruttiva, che Freud classifica come «pulsione di morte».

Il medico afferma: «La nevrosi d’angoscia, al contrario della sovraeccitazione. Le persone si trovano in costante inquietudine, angoscia in tutte le forme possibili: angoscia acuta come attacco cronica, in modo latente, subdolo, per collegarsi a un evento respiro, tachicardia, congestioni, traspirazione cutanea, disturbi maschera con sintomi quali il disagio, la dispnea, disturbi cardiaci, poi più chiaramente il sentimento d’angoscia».



nevrastenia, fa l’impressione che si tratti di un in nervoso eccitamento, e mostrano anzitutto che le coglie all’improvviso, angoscia in forma qualsiasi. Vi sono accanto: parestesia, difficoltà di del sonno e simili. Spesso lo stato d’angoscia si disturbi gastrici ecc. Negli attacchi più forti subentra



SATIRA

Per capire le precarie condizioni psicologiche nelle quali versa l'ex Grande Prelato, manifestando sempre più palesemente un «delirio di grandezza» (Freud), basta ascoltare quello che diceva la mattina del 13 luglio, che riassumo più o meno con le sue parole: "c'è una pressante richiesta (di riconoscermi Papa)... **non sono Io**, come dicono i nemici che lo voglio io... **non sono Io**... **Io** non mi sono autoproclamato nulla... sono un povero uomo e non ho nessuna paternità mentale... **Io non sono stravagante**... mi guida la Madonna. Se la Madonna vuole questo, lo dico ai confratelli, **Io**, tremando, come faccio a dire no?... potrebbe darsi che dobbiamo aspettare... quindi **Io non mi muovo**... se invece sapessi che il Signore vuole, ma **Io** non guarderei in faccia né a fra Celestino, né a don Enrico, né...". Il quadro clinico si aggravava sensibilmente, e il 22 luglio, dopo bagliori di euforia o «delirio di attenzione» (Freud), il Leone di Maria urlava rivolgendosi ai nemici che gli dicevano: *Tu non sei il Grande Prelato*, e aggiungeva: **quella è un'altra cosa, e può darsi che c'abbia** (!?) ragione. Roba da far drizzare anche i fantasiosi capelli del neurofarmacologo Vittorino Andreoli!



Persa quasi ogni speranza di essere consacrato da un vescovo ortodosso (o della chiesa clandestina cinese) che gli trasmettesse la successione apostolica, il ritornello di don Alessandro è diventato il seguente: *Pietro non ha ricevuto l'imposizione delle mani, è stato scelto direttamente da Gesù... neanche Paolo ha ricevuto l'imposizione delle mani... e perché non dovrebbe accadere anche oggi?* L'azione persuasiva del Leone di Maria nei confronti dei suoi seguaci si fa sempre più serrata, ed ha annunciato la data del 15 agosto come un evento fondamentale per il futuro del Piccolo resto, da prepararsi con un solenne digiuno.

Il bravo don Franco Brogi non ha capito che il problema è psichiatrico, e in un video del 23 luglio ha invitato Minutella alla "conversione". Chi non conosce don Alessandro, ascoltando l'omelia del 24 luglio potrebbe pensare che avesse assunto sostanze dopanti, e invece no, era semplicemente sotto l'effetto dal consueto «delirio» che lo faceva farneticare in questo modo: **"Io Sono** il Leone di Maria. Vedete miei cari figlioli, **Io Sono** la guida di ciò che è rimasto del Piccolo resto, senza dubbio **Io Sono** il successore legittimo di Benedetto XVI... **Io** non ho alcun dubbio su questo".

L'Io Sono di evangelica memoria (Gv 8,24.28.58) risuonava tra i fedeli del Piccolo resto con tutta la sua gravità. Dopo tre giorni diceva: "Io non mi sono autoproclamato Papa... se poi **io sono, io sa il Padre Eterno e un paio di voi**... Io combatto personalmente contro il diavolo... non parlo a vanvera, **guardate che io non parlo mai a vanvera!**".

In questo stato di alterazione confusionale della psiche, nel quale, a suo dire – forse – veniva riconosciuto Papa da *un paio di persone*, continuava ad attaccare i *nemici*: "È vero che ho detto di essere il successore di Benedetto XVI, ma non ho mai detto di essere Papa". Freud avrebbe chiesto a don Alessandro: *se padre Celestino celebra la messa in comunione con il Leone di Maria, perché lei continua a dire di non essere il Papa?* Tuttavia, con il Leone di Carini è inutile porsi domande suscitate dalla razionalità. Nei confronti delle grandi sofferenze di Minutella, anche l'Addolorata assumeva un ruolo subalterno: "Mi sembra che quando viene toccata la Gospa la debba pagare io... due volte che la statua della Madonna viene oltraggiata a Medjugorje, due volte don Minutella è stato oltraggiato peggio della Madonna".

Non sappiamo cosa abbia in mente don Alessandro per il 15 agosto, comunque per il momento sospendiamo la nostra analisi, in attesa di ulteriori sviluppi che analizzeremo alla prossima occasione.

Nel 1910 Freud scrive al suo collega Carl Jung che la Sicilia «è la regione più bella d'Italia», e Minutella sarà senz'altro fiero del complimento fatto dal grande psichiatra alla sua terra. In una conferenza del 1909, dopo aver affermato: «se è un merito l'aver dato vita alla psicoanalisi, il merito non è mio» (lo attribuisce a Josef Breuer), Freud afferma che l'isteria, e di conseguenza la nevrosi, non è una sofferenza organica del cervello, ed è probabile un ristabilimento della salute.

Per concludere, continuando a usare la terminologia di Freud, con tutto il cuore auguriamo a don Alessandro un pronto «raddrizzamento psichico».

Antonio Romano

SatiLeaks by Gianfranco Colella per quotidianoweb.it 30 luglio



2026



Noceto: al blocchi di partenza l'edizione 2026 con la raccolta dei campioni di nocino.



42° Edizione Del
Concorso Nocino e
Torte Di Noci

Domenica 27
settembre 2026 -
Parco del Castello
della Musica

AL VIA LA RACCOLTA DEI CAMPIONI DI NOCINO

I campioni dei liquori dovranno essere consegnati corredati di nominativo, indirizzo e numero telefonico del produttore.

Si può concorrere con più campioni, anche di annate diverse.

Si consiglia l'invecchiamento almeno di un anno.

I campioni (minimo 250 cc.) dovranno pervenire all'Ufficio Relazioni con il Pubblico presso il Municipio di Noceto in Piazzale Adami I (tel. 0521/622130) entro le ore 13 di lunedì 31 agosto 2026.

(foto di copertina di
repertorio)



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 province di Piacenza, Parma, Reggio Emilia e Modena, sognando di diventare un punto di riferimento della informazione regionale potendo ampliare la piattaforma a tutte le province 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, persegua 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.