Cibus

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

SOMMARIO
Anno 25° - n° 45 8 novembre 2026

1.1 EDITORIALE
Elezioni di Midterm: dopo il Brasile il Campo Largo vince anche in USA

3.1 CEREALI
"Cereali e dintorni". Siamo ancora in una bolla mercantile.

4.1 LATTIERO CASEARIO
Lattiero Caseario: "Cala il Grana e cresce io Parmigiano"

5.1 AGROMECCANICA
Nobili informa. In attesa di EIMA International e del credito d'imposta 4.0.

7.1 SEMOLA
Molino Grassi. Nuova ricetta: biscotti di semola effetto mosaico!

8.1 Bioenergetico
Invito Stampa: "IL MERCATO DELLE BIOENERGIE – MATRICI UTILIZZABILI E LORO DERIVATI"

9.1 MWF
Merano WineFestival, trentacinque anni di bellezza: Helmuth Köcher unisce il vino alle storie, all'arte e alla cultura

11.1 MWF
Conto alla rovescia per la 35ª edizione di Merano WineFestival: dal 6 al 10 novembre il Kurhaus apre le porte per 5 giornate all'insegna di eleganza, qualità e visione per il futuro del vino.

15.1 ANSA e EIMA
Forum Nazionale dell'Agricoltura di Precisione

16.1 LA SATIRA DELLA SETTIMANA
La satira della settimana sino al 7 novembre 2026

17.1 ALLERTA ALIMENTARE
Allerta alimentare: richiamo precauzionale per rischio chimico di filetti di tonno surgelato

18.1 Nuova Editoriale
DALLA CARTA STAMPATA AL DIGITALE.

(per seguire gli argomenti correlati clicca QUI)

Editoriale

Elezioni di Midterm: dopo il Brasile il Campo Largo vince anche in USA



Tempo di grandi soddisfazioni per il Campo Largo italiano. Grazie all'endorsement di Bonelli, Lula vince al ballottaggio in Brasile e infine l'apoteosi è stata raggiunta in USA.

Di **Lamberto Colla** Parma, 8 novembre 2026 - Trionfo Campo Largo. Riprende vita la coalizione della sinistra italiana dopo le due sonore sconfitte rifilate alle destre del Brasile e degli USA.

Anche se in Italia i sondaggi continuano a premiare un Governo che, a detta delle opposizioni sta facendo disastri e perciò promettono di smantellare tutto quello fatto da Meloni & C. appena saliranno al Colle, chiamati per formare il prossimo esecutivo. La consolazione viene invece dall'estero dove i loro programmi hanno funzionato.

Non si comprende quindi come mai, dopo oltre due anni di governo, il Centro Destra sia ancora in crescita nei sondaggi, al contrario di quanto è accaduto a Donald Trump che invece è stato sconfitto su tutti fronti.

La campagna elettorale nazionale riprenderà ancora più vigore in forza degli ottimi risultati ottenuti oltre oceano. I commenti a caldo dei leader del campo largo:



Elly Schlein -"*Batteremo queste destre che portano soltanto guerre, divisioni, recessione e carovita. Per difendere la dignità delle persone e del lavoro, per l'eguaglianza e il diritto a un futuro migliore*".

La **giovanile del Pd** (Giovani democratici) ha esultato con Schlein: "*Insieme, segretaria. I prossimi saremo noi!*"

"Questa straordinaria vittoria dei democratici fa tirare al mondo un









sospiro di sollievo, perché questa logica folle della guerra va fermata", ha detto su Rai 3 **Angelo Bonelli**.

Giuseppe Conte: *"Dalle piazze italiane alle urne americane che hanno bocciato Trump i cittadini dimostrano di non poterne più di guerre illegittime, corsa al riarmo e alle spese militari, rincari, carovita, tagli e diritti che valgono fino a un certo punto.*

Il segnale giunto stanotte dagli Stati Uniti è un monito che parla a tutti: la partecipazione di chi esprime l'urgenza di voltare immediatamente pagina è fondamentale.

Possiamo davvero cambiare le cose."

Matteo Renzi un po' più cauto dei colleghi dichiara: "*Chi ascolta il discorso di Obama in Michigan si rende conto che non c'è divisione interna al centrosinistra che non valga la pena di essere superata. Se i dem si fossero presentati divisi oggi festeggerebbe Trump. La scommessa è che nel 2027 ci presentiamo uniti e Meloni smetterà di festeggiare. E sai cosa farà Tajani con il cappellino Maga…*"



Quindi prepariamoci a un arrembaggio possente nei prossimi mesi e poi, a seguito della vittoria del centro sinistra italico, esulteremo per il prezzo del petrolio che calerà, e i carburanti chissà, per il reddito di cittadinanza distribuito a pioggia, per le patrimoniali che consentiranno di cedere gli appartamenti sfitti agli immigrati irregolari, gli extra profitti verranno tassati e finalmente il salario minimo verrà introdotto con buona pace di Landini che da solo non era riuscito a spuntare più di 5€/ora.

Le guerre non ci saranno più e finalmente tutte le forze armate saranno riconvertite a altre funzioni, perché la pace regnerà sovrana, i soldi verranno definitivamente sequestrati dalle banche per finanziare la transizione ecologica e digitale e in altre lungimiranti politiche europee. La Polonia sarà sostenuta nel suo obiettivi di riarmarsi per tornare ad assalire la Federazione Russa e sostenuta da una Germania armata sino ai denti.

L'utopia regnerà sovrana e la bicicletta muscolare sarà il traguardo sognato di tutti noi, dopo che la quarta guerra mondiale ci avrà ridotti in numero e condotti in una miseria che i nostri bis-nonni avevano già patito e che noi vogliamo a tutti i costi provare.

Meditate, gente meditate!



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

----------&----------

(per seguire gli argomenti "Editoriali" clicca qui)

https://www.gazzettadellemilia.it/politica

https://www.ilfoglio.it/politica/2026/11/04/news/il-campo-largo-festeggia-la-vittoria-dem-alle-midterm-il-centrodestra-tace--412616

https://www.adnkronos.com/politica/renzi-conte-campo-largo-midterm_5FkUNRfiu86fNhl1CAlbHs

https://www.youtube.com/watch?v=0lxD6UqhT6M

https://www.ilmessaggero.it/politica/midterm_usa_il_campo_progressista_esulta_ci_saranno_ripercussioni_anche_in_italia_e_schlein_l_unita_sara_piu_forte_di_chi_ci_vuole_dividere-9868413.html

https://www.ilgiornaleditalia.it/news/politica/835246/elezioni-midterm-2026-schlein-al-campo-largo-crolla-un-modello-vince-chi-mette-al-centro-le-questioni-sociali.html

https://www.ilmoderatore.it/schlein-midterm-usa-voto-di-speranza-con-destre-guerre-e-carovita/

https://www.dire.it/04-11-2026/1284910-midterm-il-mondo-social-celebra-la-sconfitta-di-trump-ecco-i-meme-piu-virali-dove-spuntano-anche-meloni-e-conte/

https://www.secoloditalia.it/2026/11/usa-conte-e-schlein-si-montano-la-testa-ma-precisano-non-abbiamo-gia-vinto-ma-chi-gli-ha-detto-che-il-campo-largo-vincera/









CEREALI

"CEREALI E DINTORNI". SIAMO ANCORA IN UNA BOLLA MERCANTILE.

I mercati di origine si ridimensionano, ma noi continuiamo a vivere in una bolla mercantile molto particolare e pure pericolosa

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

"Cereali e dintorni". Siamo ancora in una bolla mercantile.

I mercati di origine si ridimensionano, ma noi continuiamo a vivere in una bolla mercantile molto particolare e pure pericolosa

Di Mario Boggini e Virgilio Milano, 5 novembre 2026 - Segnalazione del 20 ottobre 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) ...)



I mercati di origine si ridimensionano, ma noi continuiamo a vivere in una bolla mercantile molto particolare e pure pericolosa, da un lato il mercato dei cereali che per quanto riguarda i prodotti nazionali è spezzato in tre diversi segmenti: grani ben tenuti e ricercati specie dai mangimisti, l'orzo che va per la sua strada, il mais nazionale nel caos qualitativo sanitario più totale, le quotazioni non cedono perché sostenute dalla merce di origine estera, ma si sta creando un mercato parallelo di mais 103 o similare a valori più bassi che vive di "rapina" sulle molte partire contestate.

Comunque sia, il mais nazionale anche quando "bello" sconta la diffidenza degli utilizzatori, e la sua alternativa il sorgo non ha ancora il gradimento del consumo.

Mentre permane teso il mercato dei cereali esteri specie sulla merce di importazione, in particolare quella con garanzie certe di 3 e 5 ppb di aflatossina B, ma anche sul mais estero comunitario si cominciano a riscontrare problemi sanitari. Del resto il clima è stato simile a quello nostro.

Mercato dei fibrosi sempre ben tenuto.
Mercato dei proteici dove il comparto soya fa da padrone, la farina ieri era scambiata a circa 500€ ton partenza Ravenna e più cara su Venezia, (il caro soya persiste e potrebbe durare sino ad aprile '27 fatte salve sorprese) mentre il gennaio-marzo lo si scambiava a 495€ e da gennaio a tale valore va assommata l'EUDR 25€ tonnellata + spese di trasporto; quindi, caccia a farina di Girasole e farina di Colza, ma anche a tutti i proteici alternativi, distiller di cereali, panelli, piselli proteici.

Farsi quotare un 2027 su dodici mesi è un'impresa e quando si sentono i valori nascono molte perplessità.

Come già scritto nel rapportino in precedenza: "E poi si dovrà aggiungere un pochino di "bocca buona" sulle materie prime".



Purtroppo, sino a che guerre, tensioni geopolitiche, crisi logistiche e caro energia imperversano, è difficile che il mercato si stabilizzi, ma il rischio vero è anche una possibile penuria di alcune merci che oggi sono base del sistema agrozootecnico e agro alimentare. La iperglobalizzazione sta presentando il suo conto salato e sta alimentando anche le varie rivolte di piazza e inducendo gli agricoltori a cambi di coltivazione agricola.
Per le **bioenergie** c'è disponibilità di matrici non sostenibili a basso prezzo, mentre per le sostenibili la situazione è ben diversa, chi ha bisogno di info più dettagliate ci contatti pure.

Indici 20 ottobre 2026

L'indice dei noli b.d.y. è sceso a 2.546 punti, il

Indicatori del 20 ottobre 2026		
Noli (*)	€/$	Petrolio WTI
2.546	*1,12315 ore 8,27*	*104,0 $/bd*

petrolio wti è salito a circa 104$ al barile, il cambio €/$ gira a 1,12315 ore 8,27

(*) 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.gazzettadellemilia.it/component/banners/click/48

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per

LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: “Cala il Grana e cresce io Parmigiano"

News Lattiero Caseario - n°37 43° - 44° settimana - 2 novembre 2026

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLIII XLIV settimana

Virgilio - CLAL



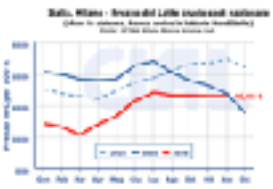
Agroalimentare

Lattiero Caseario: “Cala il Grana e cresce io Parmigiano"

News Lattiero Caseario - n°37 43° - 44° settimana - 2 novembre 2026

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLIII XLIV settimana 2026 “Latte e burro stabili " (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

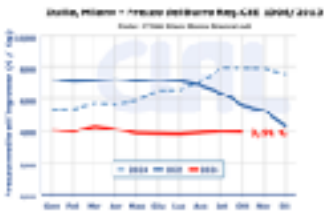
di Redazione Parma, 2 novembre 2026 -



LATTE SPOT – A Milano i prezzi sono stabili. Anche il Latte Bio milanese è stazionario.

MI
(02/11/2026)
Latte crudo spot nazionale 45,36 47,43 (=)
Latte Intero pastorizzato estero 47,94 51,03 (=)
Latte scremato pastorizzato est. 31,05 32,60 (=)
Latte spot BIO nazionale 58,25 60,31 (=)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano il listino è ancora fermo. Alla borsa di Parma il burro zangolato è stazionario e pure alla Borsa di Reggio Emilia. In lieve flessione la crema veronese e ferma quella milanese- Margarina stabile a settembre.



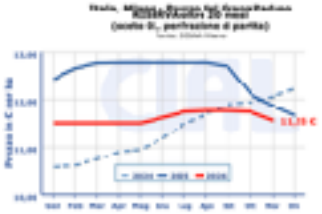
Borsa di Milano (02/11/2026)
BURRO CEE: 3,90 Kg. (=)
BURRO CENTRIFUGA: 4,05 €/Kg. (=)
BURRO PASTORIZZATO: 2,10 €/Kg. (=)
BURRO ZANGOLATO 1,95 €/Kg. (=)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,10 €/Kg. (=)
MARGARINA settembre 2026: 1,70 – 1,80 €/kg (=)

Borsa di Verona (02/11/2026)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,05– 2,12 €/Kg. (=)

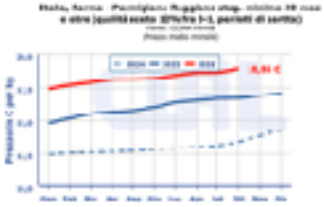
Borsa di Parma 30/10/2026 (=)
BURRO ZANGOLATO: 1,50 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 27/10/2026 (=)
BURRO ZANGOLATO: 1,50 – 1,50 €/kg.
Prezzo "a riferimento" del latte: fissato a 98,60 euro/q.le il valore per il III° quadrimestre 2024

GP– Milano (02/11/2026) – GP: i prezzi cedono altri 10 cent.
- GP 9 mesi di stagionatura e oltre: 9,60 – 9,80 €/Kg. (-)
- GP 16 mesi di stagionatura e oltre: 10,65– 10,90 €/Kg. (-)
- GP Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 11,45 – 11,65 €/Kg. (-)
- Fuori sale 60-90 gg: 7,50– 7,75 €/Kg. (-)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 02/11/2026 – A Parma i listini hanno ripreso quota ancor più le stagionature più alte. Mentre alla borsa milanese è stazionario il più fresco e in forte crescita quelli a maggior stagionatura.

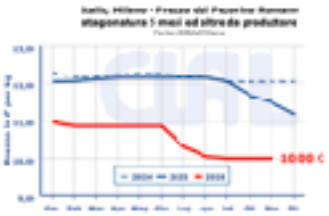


PARMA (30/10/2026) MILANO (02/11/2026)

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 15,20 – 15,45 €/Kg. (+) - 15,15 – 15,45 €/kg (=)
-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 15,50 – 15,90 €/Kg. (+) -
-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 16,95 – 17,45 €/Kg. (+) - 17,15 – 17,30 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 18,10 – 18,35 €/Kg. (+) - 18,30 – 18,75 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 18,80 – 19,15 €/Kg. (+) -19,65 – 20,20 €/kg (+)

PECORINO ROMANO DOP – Milano 02/11/2026 – A Milano i listini sono ancora fermi.

.



MILANO (02/11/2026)
-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 9,90– 10,10 €/Kg. (=)
-Pecorino Romano DOP 8 mesi di stagionatura e oltre: 10,15– 10,30 €/Kg. (=)

(per accedere alle notizie sull’argomento clicca qui)

A SEGUIRE I DATI RIPORTATI DAGLI ULTIMI BOLLETTINI UFFICIALI PUBBLICATI

A SEGUIRE I DATI RIPORTATI DAGLI ULTIMI BOLLETTINI UFFICIALI PUBBLICATI

MACCHINE

NOBILI INFORMA. IN ATTESA DI EIMA INTERNATIONAL E DEL CREDITO D'IMPOSTA 4.0.

Nobili spa Informa.

Nobili spa



AGROMECCANICA

Nobili informa. In attesa di EIMA International e del credito d'imposta 4.0.



Federacma: "Su Credito d'imposta 4.0 promessa mantenuta ma 160 milioni di euro sono insufficienti" - (allegato il programma EIMA 2026)

Di redazione Molinella, 5 novembre 2026 – In attesa delle tante novità che EIMA International porterà all'attenzione del sistema agricolo nazionale e internazionale, da Federacma registriamo il commento al "Credito di Imposta 4.0".

Una misura che dal suo ingresso è riuscita a sostenere il sistema agromeccanico anche nei momenti più difficili della storia recente.

E, si sa, senza risorse non c'è innovazione e senza innovazione non c'è mercato.

"Il nostro auspicio è che i 160 milioni siano soltanto il primo passo e che, nel corso dell'iter parlamentare, si possano individuare ulteriori risorse – **commenta Andrea Borio, presidente di Federacma** –. *Ringraziamo il Ministro per aver dato seguito agli impegni assunti, ma chiediamo al Governo uno sforzo aggiuntivo e tempi certi. Dopo dieci mesi di difficoltà, non possiamo rischiare di ripartire per poi fermarci nuovamente dopo pochi mesi. Serve continuità, perché senza un mercato stabile non c'è futuro né per la distribuzione né per l'industria italiana delle macchine agricole"*





Lo **stanziamento di 160 milioni di euro per il credito d'imposta Agricoltura 4.0**, - commenta Federacma - previsto nella manovra di bilancio 2027, rappresenta un **primo segnale positivo per il rilancio degli investimenti nella meccanizzazione agricola, dopo un 2026** segnato da una **sostanziale paralisi del mercato**.



AGROMECCANICA

Le **risorse** annunciate, tuttavia, **rischiano di essere insufficienti** a recuperare il terreno perduto e a garantire una ripresa duratura a un comparto in forte difficoltà, con ripercussioni sui bilanci delle imprese e sull'occupazione.



"Il ministro Lollobrigida ha mantenuto la promessa e di questo gli diamo atto – **dichiara Andrea Borio** *–. Il Governo e la maggioranza hanno dimostrato una lodevole sensibilità verso le nostre istanze, confermando l'importanza di misure ormai fondamentali per la tenuta del settore. Dopo dieci mesi di sostanziale paralisi degli investimenti, finalmente arriva un segnale concreto. Ma è una soddisfazione a metà, perché 160 milioni di euro rappresentano una risposta ancora insufficiente per un comparto che deve recuperare quasi un intero anno di fatturato".*

Nel 2026, infatti, il credito d'imposta Agricoltura 4.0, pur formalmente previsto, è rimasto inoperativo, congelando numerose decisioni di acquisto e aggravando le difficoltà finanziarie di concessionari e costruttori.



"Per comprendere la portata dell'intervento – **conclude Borio** *– basti pensare che, ipotizzando un'aliquota del credito d'imposta del 40%, i 160 milioni annunciati potrebbero attivare circa 400 milioni di euro di investimenti. Una cifra utile, ma che rischia di esaurirsi nell'arco di pochi mesi, considerando la domanda accumulata.* ***Occorre uno stanziamento più robusto".***





(Nobili.com)
www.gazzettadellemilia.it e **www.cibusonline.net**

_____ Link Utili _____

https://www.gazzettadellemilia.it/economia/itemlist/user/985-nobili-spa
https://www.gazzettadellemilia.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_QSvZRHow
EIMA articolo Video chiusura GDE: https://www.gazzettadellemilia.it/economia/item/34335-eima-international-l%E2%80%99avanguardia-della-meccanizzazione-in-agricoltura.html
(Nobili.com)
www.gazzettadellemilia.it e www.cibusonline.net.



Molino Grassi. Nuova ricetta: biscotti di semola effetto mosaico!



Cercavi un'idea originale e golosa per la merenda o la colazione?

Parma, 7 novembre 2026 .

Abbiamo appena pubblicato la ricetta ufficiale dei nostri **biscotti di semola di grano duro antico Cappelli**!

Una preparazione semplice ma dall'effetto "wow" assicurato: un unico impasto friabile che si divide in tre sapori irresistibili — **vaniglia, cannella e cacao** — per creare un divertente ed elegante motivo a mosaico.

Scopri come la semola possa trasformarsi nel segreto per biscotti fragranti, dorati e incredibilmente saporiti.

Clicca qui per scoprire la ricetta completa e i passaggi nell'Area Ricette!

https://www.gazzettadellemilia.it/index.php/component/ banners/click/15





MOLINO GRASSI



CEREALI



Invito Stampa: "IL MERCATO DELLE BIOENERGIE – MATRICI UTILIZZABILI E LORO DERIVATI"

Milano - 10 novembre 2026 ore 11,00 - Sala stampa di Palazzo Lombardia

Save The Date

"IL MERCATO DELLE BIOENERGIE – MATRICI UTILIZZABILI E LORO DERIVATI"
che si terrà martedì 10 novembre 2026 a Milano, dalle ore 11.30 alle ore 13.00.

L'incontro vuole rappresentare un momento di confronto tra operatori, imprese e associazioni su un settore in significativa evoluzione, con particolare attenzione alle matrici utilizzabili per la produzione di bioenergia e alla valorizzazione dei relativi derivanti.

Nel corso dell'incontro sarà presentato il progetto di rilevazione dei prezzi per il settore bioenergetico sviluppato da Associazione Granaria di Milano, con un approfondimento sull'inserimento del biodigestato nell'ambito del progetto.



Seguirà un intervento dedicato alla valorizzazione del biodigestato, con il contributo di rappresentanti del mondo universitario e della ricerca.

L'iniziativa si svolgerà con il Patrocinio di Regione Lombardia – Assessorato all'Agricoltura, alla Sovranità Alimentare e alle Foreste, concesso dall'Assessore Alessandro Beduschi.

La Sua partecipazione sarà particolarmente gradita e costituirà un'importante occasione di confronto con gli operatori e i rappresentanti delle principali realtà interessate allo sviluppo del mercato delle bioenergie.

Per ragioni organizzative, La preghiamo cortesemente di confermare la Sua partecipazione entro il 5 novembre, rispondendo alla presente comunicazione o contattando la Segreteria dell'Associazione.

SEDE DELL'INCONTRO
Sala stampa di Palazzo Lombardia, 11° piano
ingresso N1, Palazzo Lombardia – Regione Lombardia
Piazza Città di Lombardia, 1
20124 Milano

Iscrizioni. Per partecipare al convegno o richiedere ulteriori informazioni è possibile contattare la

segreteria: **segretario@granariamilano.it**

https://www.granariamilano.it

(Newsletter n. 8 del 29 ottobre 2026 - Associazione Granaria di Milano)



MWF

Merano WineFestival, trentacinque anni di bellezza: Helmuth Köcher unisce il vino alle storie, all'arte e alla cultura



Dal fascino del Kurhaus alle grandi famiglie del vino, dalle voci femminili alla moda sostenibile. Il ***Merano WineFestival*** *celebra il suo trentacinquesimo anniversario trasformando il vino in un racconto di persone, territori ed emozioni. Tra gli appuntamenti culturali, i libri di* ***Camilla Lunelli e Mario Vacca.***

Esistono manifestazioni che si distinguono per la qualità delle proprie proposte e altre che, con il trascorrere degli anni, diventano parte dell'identità culturale di un territorio. Il **Merano WineFestival** appartiene certamente a questa seconda categoria, grazie alla visione di un uomo che ha saputo riconoscere nel vino qualcosa di molto più grande del semplice piacere della degustazione.
Helmuth Köcher, fondatore e presidente della manifestazione, ha costruito nel corso di trentacinque anni un autentico ponte tra il mondo vitivinicolo e quello della cultura, tra le cantine e la letteratura, tra gli uomini che lavorano la terra e gli artisti che interpretano la bellezza attraverso linguaggi differenti.
La sua intuizione è stata quella di considerare il vino non come un punto di arrivo, ma come l'inizio di un racconto. Un racconto nel quale convivono tradizioni familiari, imprese, territori, creatività e memoria.
Non sorprende, dunque, che **"Eleganza e Bellezza"** siano le parole scelte per accompagnare la 35ª edizione del Festival, in programma dal 6 al 10 novembre 2026.
Due parole che sembrano descrivere perfettamente non soltanto l'atmosfera della manifestazione, ma anche il suo modo di intendere l'eccellenza. Perché l'eleganza non appartiene esclusivamente all'estetica e la bellezza non si esaurisce in ciò che appare. Entrambe possono manifestarsi in un gesto, in una storia raccontata con sensibilità, nella dedizione di una famiglia o nella capacità di custodire un sapere antico.
A rendere ancora più suggestiva questa visione contribuisce la cornice del **Kurhaus di Merano**, uno degli edifici più affascinanti dell'architettura cittadina. Le sue sale, l'armonia degli ambienti e l'atmosfera raffinata sembrano interpretare naturalmente il desiderio di Köcher di creare un luogo nel quale il bello possa essere vissuto, condiviso e riconosciuto.
Durante la conferenza stampa del 3 novembre, tenutasi all'**Hotel Therme Merano**, il fondatore del Festival ha illustrato le novità di un'edizione che guarda al futuro senza dimenticare le proprie origini. All'incontro hanno preso parte, tra gli altri, la sindaca **Katharina Zeller** e la presidente dell'Azienda di Soggiorno **Ingrid Hofer**, insieme a rappresentanti del mondo culturale ed enogastronomico.
Il programma conferma una caratteristica sempre più evidente della manifestazione: il vino continua a essere il grande protagonista, ma intorno a esso prende forma un universo di esperienze che coinvolge la letteratura, la scienza, la moda, l'arte e la riflessione sociale.
Particolarmente ricco è il calendario delle presentazioni editoriali, che accompagnerà il pubblico in un percorso attraverso alcune delle molteplici dimensioni del mondo vitivinicolo.
Si comincerà venerdì 6 novembre, alle ore 12, nella Sala Sissi del Kurhaus, con **Giovanni Scapagnini**, autore di *"La Via del Vino – Il gusto di sentirsi bene"*, pubblicato da Mondadori.
Il volume propone una riflessione sul rapporto tra vino, benessere, longevità e convivialità, affrontando un tema che appartiene da secoli alla cultura mediterranea. All'incontro prenderanno parte anche **Federico Veronesi** e **Helmuth Köcher**, per un confronto che invita a considerare il vino all'interno di una più ampia dimensione culturale e di consumo consapevole.
Nel pomeriggio, alle ore 15, la Palm Lounge dell'Hotel Therme Merano accoglierà **Rocco Catalano**, che presenterà *"Sulle orme di Veronelli"*, edito da Edizioni Ampelos.
In dialogo con **Leonardo Romanelli**, l'autore ripercorrerà il pensiero e l'eredità di **Luigi Veronelli**, figura fondamentale nella storia della comunicazione enogastronomica italiana, capace di riconoscere nel vino un patrimonio di identità, cultura e libertà espressiva.
Sempre venerdì, alle ore 15, il Teatro Puccini ospiterà **Laura Donadoni** con *"Grapes of Change"*, progetto europeo dedicato alla parità di genere nel settore vitivinicolo.
Appuntamenti che dimostrano quanto il vino possa diventare uno strumento per interrogarsi sulla società, sulle trasformazioni culturali e sul valore della memoria.
Sabato 7 novembre il racconto si sposterà verso le grandi vicende familiari e il contributo delle donne al mondo del vino.
Alle ore 12, nella Palm Lounge, sarà protagonista **Camilla Lunelli**, che presenterà *"Un'arte di famiglia. Storia di un sogno diventato il brindisi italiano per eccellenza"*, pubblicato da Sperling & Kupfer, in un incontro condotto da **Stefania Mafalda**.
Attraverso le pagine del libro prende forma la storia di una famiglia che ha contribuito a trasformare il nome **Ferrari** in uno dei simboli più riconoscibili dell'eccellenza spumantistica italiana.
Ma non è soltanto il racconto di un'impresa di successo, è anche una riflessione sul significato dell'eredità familiare, sulla responsabilità di raccogliere il lavoro delle generazioni precedenti e sulla capacità di rinnovarlo senza disperderne i valori.
Il percorso personale di **Camilla Lunelli**, segnato anche dall'esperienza nella cooperazione internazionale in Africa prima del ritorno nell'azienda di famiglia, aggiunge al racconto una dimensione umana particolarmente significativa.
Perché dietro ogni grande marchio esistono persone, decisioni, sacrifici e una visione che deve essere continuamente alimentata.
Alle ore 16, sempre nella Palm Lounge, **Chiara Giorleo** presenterà *"Vino, donna. Storie e passioni di 90 protagoniste del cambiamento"*, pubblicato da Luciano Pignataro Editore.
Intervistata da **Manuela Zennaro**, l'autrice accompagnerà il pubblico alla scoperta di novanta donne che, con competenza, determinazione e sensibilità, stanno contribuendo a trasformare il panorama vitivinicolo.
Il tema troverà ulteriore spazio alle ore 18, presso il Museo delle Donne di Merano, con *"Voci nei calici"*, un incontro dedicato alla memoria e alle esperienze femminili legate alle eccellenze enologiche del Trentino-Alto Adige.
Se il venerdì sarà il giorno della conoscenza e il sabato quello delle grandi storie familiari e femminili, domenica 8 novembre il Festival offrirà spazio anche a una narrazione più intima del territorio, quella che nasce dall'incontro diretto con le persone e dalla volontà di custodirne la memoria.

Alle ore 14, nella Palm Lounge dell'Hotel Therme Merano, sarà presentato ufficialmente "L'Alto Adige in un calice – Vignaioli del Burgraviato", il nuovo libro di Mario Vacca, pubblicato da Edizioni Nisroch con la prefazione di Helmuth Köcher.
Un'opera che interpreta con particolare intensità il tema dell'eleganza e della bellezza scelto per questa edizione del Festival.
Mario Vacca, nato a Capri, , consulente di direzione e giornalista enogastronomico, un cultore del bello e dell'eleganza in ogni sua forma ha sviluppato nel tempo una sensibilità particolare verso il rapporto tra vino, impresa e persone. Una sensibilità che lo ha portato a considerare ogni cantina non soltanto come un luogo di produzione, ma come il risultato di una storia fatta di scelte, passioni e legami profondi con il territorio.
Il libro nasce proprio dal desiderio di andare oltre il vino come prodotto, per scoprire ciò che si cela dietro un'etichetta.
Non si tratta di una guida enologica tradizionale, né di una raccolta di giudizi o classifiche. È un viaggio narrativo attraverso **22 realtà vitivinicole del Burgraviato**, raccontate attraverso le famiglie, i masi, i vigneti e le esperienze umane che ne hanno determinato l'identità.



MWF



Le pagine conducono il lettore lungo sentieri nei quali la storia si intreccia con il presente, entrando in cantine dove il lavoro quotidiano conserva ancora il significato di una tradizione tramandata.
Emergono famiglie che hanno custodito per generazioni il proprio maso, giovani che hanno scelto di continuare l'attività dei genitori, produttori che hanno affrontato cambiamenti e difficoltà senza rinunciare al legame con la propria terra.
Il vino diventa così il punto di partenza per raccontare molto altro: la dignità del lavoro, il valore della memoria, il coraggio delle decisioni e quel sentimento di appartenenza che rende un territorio riconoscibile anche attraverso le persone che lo abitano.
La bellezza del libro di Mario Vacca risiede proprio nella capacità di dare voce a ciò che normalmente rimane invisibile.
Una bottiglia può raccontare un vitigno, un'annata, un'esposizione o una tecnica di vinificazione. Ma difficilmente riesce a restituire da sola le emozioni di chi ha lavorato per produrla, le vicende di una famiglia o il significato di una scelta compiuta molti anni prima.
Sono queste le storie che l'autore ha cercato e raccolto, costruendo un'opera nella quale il lettore viene invitato non soltanto a conoscere il Burgraviato, ma a sentirne il carattere e l'anima.
Particolarmente significativo è il contributo di **Helmuth Köcher**, che ha firmato la prefazione del volume.
L'incontro tra il fondatore del **Merano WineFestival** e l'autore rappresenta un dialogo tra due sensibilità accomunate dalla volontà di valorizzare il territorio altoatesino.
Da una parte la visione internazionale di chi ha contribuito a fare di Merano uno dei luoghi simbolo dell'eccellenza enologica; dall'altra lo sguardo di chi ha scelto di raccontare le storie delle persone che rendono possibile quella stessa eccellenza.
La presentazione sarà introdotta da **Helmuth Köcher** e proseguirà con una tavola rotonda moderata da **Raoul Ragazzi**, delegato FISAR per l'Alto Adige.
Accanto a **Mario Vacca** prenderanno parte all'incontro alcuni dei protagonisti del libro, **Katharina Menz** del **Popphof**, **Wolfgang Tratter** di **Arunda Spumanti** e **Filippo Ferragina** del **Sittnerhof**.
La loro presenza conferirà all'appuntamento un significato particolare, perché permetterà al pubblico di ascoltare direttamente le voci di coloro che hanno ispirato le pagine del volume.
Non sarà dunque soltanto la presentazione di un libro, ma un momento di incontro tra autore, vignaioli e territorio, nel quale la letteratura diventerà occasione per riconoscere il valore di un patrimonio umano spesso meno conosciuto rispetto ai vini che produce.
E non potrebbe esserci cornice più appropriata di Merano, nel cuore del Burgraviato, per restituire queste storie alle persone e ai luoghi dai quali sono nate.
Il programma editoriale della domenica proseguirà alle ore 16 con **Olga Sofia Schiaffino**, che presenterà la nuova edizione della guida *"I Vini del Cuore"*, con prefazione di **Marco Sciarrini**.
Tra le proposte culturali della manifestazione figura anche **Antonella Amodio**, autrice di *"Calici&Spicchi – Atlante mondiale della pizza e del vino in 100 abbinamenti"*, un'opera che esplora il dialogo tra due grandi espressioni della cultura gastronomica.
Ma la capacità di **Helmuth Köcher** di costruire relazioni tra mondi differenti emerge anche al di fuori delle presentazioni letterarie.
La sera di venerdì 6 novembre, durante la cena di gala al Kurhaus, il Festival ospiterà **"The Birth of Beauty"**, una sfilata che porterà la moda a dialogare con il vino, l'artigianato e la sostenibilità.
Tra le protagoniste figurano **Margherita de Cles**, con le creazioni di **La Cles Atelier**, e **Fiorella Ciaboco**, che presenterà abiti realizzati con **Vegea**, un biomateriale ottenuto anche attraverso la valorizzazione dei sottoprodotti della lavorazione dell'uva.
L'idea è tanto semplice quanto suggestiva: ciò che rimane del processo di vinificazione può diventare una nuova materia creativa, capace di trasformarsi in un abito e raccontare una diversa interpretazione della bellezza.
Accanto a loro saranno presenti le creazioni di **Andrea Maria Tratter** di **Runggaldier Manifaktur**, i gioielli di **Estefania Monti** e le borse di **Maria Luisa Craia**.
Un insieme di espressioni artistiche che dimostra come la creatività possa trovare ispirazione anche in ciò che apparentemente appartiene a un altro universo.

È questa, probabilmente, una delle intuizioni più felici del fondatore del Festival, aver compreso che il vino, quando viene raccontato nella sua dimensione più autentica, possiede la capacità di dialogare con ogni forma d'arte.
Un libro, un abito e una grande bottiglia condividono infatti molto più di quanto si possa immaginare. Sono il risultato di un'idea, richiedono tempo, esperienza e dedizione, e custodiscono inevitabilmente qualcosa della personalità di chi li ha creati.
Il **Merano WineFestival** celebra così il proprio trentacinquesimo anniversario confermando una vocazione che va ben oltre la degustazione delle eccellenze enologiche.
Grazie alla visione di **Helmuth Köcher**, Merano continua a essere un luogo nel quale il vino incontra le persone, le cantine dialogano con la cultura e la bellezza assume forme differenti, dalla raffinatezza di un grande spumante alla semplicità di una storia familiare.
In questo scenario, il viaggio narrativo di **Mario Vacca** tra i vignaioli del Burgraviato assume un significato che supera la dimensione editoriale.
È un invito a recuperare il piacere dell'ascolto, a riconoscere il valore delle radici e a comprendere che dietro ogni eccellenza esiste sempre una vicenda umana degna di essere conosciuta.
Perché il vino può conquistare i sensi, ma sono le storie degli uomini e delle donne che lo producono a lasciare un segno nella memoria.
E forse il significato più profondo di **"Eleganza e Bellezza"** è proprio questo: scoprire che ciò che rende davvero straordinaria un'esperienza non è soltanto quello che abbiamo davanti agli occhi, ma soprattutto ciò che riesce a rimanere dentro di noi.



MWF

Conto alla rovescia per la 35ª edizione di Merano WineFestival: dal 6 al 10 novembre il Kurhaus apre le porte per 5 giornate all'insegna di eleganza, qualità e visione per il futuro del vino.



Pochi giorni al taglio del nastro della kermesse enogastronomica meranese che accende i riflettori su 35 anni di ricerca e qualità, a cura di Helmuth Köcher e dei commissari The WineHunter. Un programma denso di novità ed eventi, che spazia dal mondo bio all'area No-Low Alcohol, dalla cucina d'autore alle bollicine metodo classico, passando per momenti di celebrazione delle eccellenze e di approfondimento sul futuro del mondo del vino.

Merano, 3 novembre 2026 – È ufficialmente iniziato il conto alla rovescia per la 35ª edizione di Merano WineFestival, in scena al Kurhaus di Merano dal 6 al 10 novembre 2026. Un anniversario storico che accende i riflettori su una kermesse imperdibile, pensata per tracciare il futuro dell'enogastronomia globale sotto il segno del filone tematico di quest'anno, intitolato "Eleganza e Bellezza". Oggi la presentazione nella conferenza stampa all'Hotel Therme Merano alla presenza di Helmuth Köcher, fondatore della manifestazione, della Sindaca di Merano Katharina Zeller, della presidente dell'Azienda di Soggiorno di Merano Ingrid Hofer, con gli interventi di Angelo Carrillo per Slow Food Alto Adige, Raoul Ragazzi per FISAR Alto Adige, Christof Tappeiner della Soc. Coop. Turistica Naturno e Margherita de Cles di La Cles Atelier.

«Giunto alla trentacinquesima edizione, Merano WineFestival ha una lunga storia alle spalle, fatta di eccellenza, visione e avanguardia su molti temi, che abbiamo lanciato negli anni e che oggi sono all'ordine del giorno nel settore del vino» dichiara Helmuth Köcher, fondatore e patron della manifestazione. «Dal 1992 a oggi, abbiamo sempre voluto mantenere il focus sul futuro del mondo del vino, che non può prescindere dai territori e dai produttori. Con questa edizione vogliamo puntare i riflettori anche sul ruolo della tecnologia e dell'IA come strumenti trasversali e potenziali alleati dalla vigna alla cantina, rendendo accessibile il patrimonio di conoscenze del vino, agevolando opportunità di comunicazione e promozione sui mercati internazionali, garantendo trasparenza e informazione ai consumatori». Passando al tema dell'edizione numero 35, Köcher ha aggiunto: «Questa edizione sarà dedicata al tema dell'eleganza che si fa arte e si esprime nella bellezza del Kurhaus, nell'armonia della musica, nella creatività dell'alta gastronomia e dell'alta moda, nella raffinatezza del vino e delle specialità gastronomiche presenti a Merano».

MERANO WINEFESTIVAL APRE VENERDÌ 6 CON TASTETERROIR – BIO&DYNAMICA

La manifestazione si apre venerdì 6 novembre alle ore 10:00 con il taglio del nastro alla presenza del Vicepresidente del Senato Gian Marco Centinaio, della Sindaca di Merano Katharina Zeller, del Presidente dell'Agenzia ICE Matteo Zoppas e del Presidente di Coldiretti Ettore Prandini. Dalle ore 10:00 in Piazza della Rena è attivo anche il Mercato della Terra di Slow Food e Slow Wine Alto Adige, che anche quest'anno punta i riflettori su prodotti artigianali e di qualità. Venerdì è il giorno di TasteTerroir - bio&dynamica, tra vini biologici, biodinamici, naturali, da vitigni PIWI. Spazio anche alla viticoltura sostenibile, alla vinificazione in anfora, all'affinamento underwater, alle migliori espressioni del Riesling e, infine, al percorso d'eccellenza Cult Oenologist, dedicato ai migliori enologi italiani selezionati da Helmuth Köcher: Franco Bernabei, Carlo Ferrini, Luca D'Attoma, Riccardo Cotarella, Alessandro Cellai, Gianni Menotti, Paolo Caciorgna e Gabriele Gadenz. Alle 16:30 il Teatro Puccini ospita la cerimonia di premiazione dei WineHunter Award Platinum, con la consegna degli speciali Honour Award e dei riconoscimenti agli 8 Cult Oenologist.

GALA DINNER TRA ALTA GASTRONOMIA, MODA, ELEGANZA E I PREMI ALLE WINEHUNTER STARS

Dalle ore 19:00, il Kurhaus cambia volto per ospitare l'elegante Gala Dinner con un esclusivo percorso gastronomico realizzato in collaborazione con Teritoria, collezione di oltre 300 Maisons e Tables sensationnelles in Europa, con Alain Ducasse nel ruolo di Brand President. Un viaggio attraverso cinque territori e cinque diverse espressioni dell'eleganza: dalla purezza interpretata dagli chef Sarah Bertocchi e Fabrizio Molteni (Teritoria Frosch Restaurant), al legame tra territorio, radici e memoria espresso da chef Massimo Spigaroli (Teritoria Antica Corte Pallavicina - Stella Michelin) per poi passare all'armonia, nel primo piatto a cura di chef Arcangelo Tinari (Teritoria Villa Maiella - Stella Michelin), al carattere di chef Giacomo Devoto (Teritoria Locanda de Banchieri - Stella Michelin) e infine alla bellezza nel dessert di chef Anna Ghisolfi, alla guida del Teritoria Ristorante Anna Ghisolfi. Ogni chef porta in tavola un paesaggio, un'emozione, una cultura e una visione personale e autentica della



MWF



cucina italiana. Insieme, raccontano un'Italia profondamente legata alle proprie origini e al tempo stesso capace di evolvere.
Durante la cena di gala, la moda fa il suo ingresso nel Kursaal con la sfilata "The Birth of Beauty" a cura di Andrea Maria Tratter di Runggaldier Manifaktur, Margherita de Cles per La Cles Atelier, Fiorella Ciaboco con i suoi abiti in Vegea (biomateriale innovativo nato dalla vinaccia), i gioielli di Estefania Monti e le borse di Maria Luisa Craia.
A seguire, la premiazione delle WineHunter Stars dell'edizione 2026, le stelle che illuminano l'enogastronomia italiana: l'enologo Roberto Cipresso sarà premiato con la Wine Producer Star; il maître-sommelier di Osteria Francescana, Beppe Palmieri riceverà la Wine Manager Star; a Luca d'Attoma andrà la Winemaker Star; a Giuseppe "Peppone" Calabrese, recentemente nominato ambasciatore della cucina italiana nel mondo dal Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare, andrà la Wine&Food TV Host Star; la Wine Artist Star in memoria di Livio Felluga sarà ritirata dal figlio e AD dell'omonima società, Filippo Felluga; la Food Star andrà allo chef Jörg Trafoier del ristorante Kuppelrain; infine, alla Master of Wine Cristina Mercuri, prima donna a conseguire questo titolo in Italia, sarà conferita la Communication Star.

THE FESTIVAL (7-9 NOVEMBRE): TUTTE LE NOVITÀ

Da sabato 7 a lunedì 9 novembre, The Festival riempirà il Kurhaus con oltre 350 aziende vitivinicole nella sezione Wine Italia, oltre 100 produttori da 12 Paesi diversi (tra cui Libano, Moldavia, Georgia, Azerbaigian, Brasile, Argentina, Sud Africa) per Wine International e oltre 120 etichette selezionate nella WineHunter Area servite in degustazione dai giovani sommelier FISAR Alto Adige – coloro che rappresentano il futuro del mondo del vino, come illustrato dal Presidente Raoul Ragazzi in conferenza stampa.
Tra le novità dell'edizione 2026, la selezione Next Platinum con i prodotti che hanno raggiunto il vertice della propria fascia di premio e le etichette premiate con la Gran Medaglia d'Oro al Mondial des Vins Extrêmes, concorso internazionale indetto ogni anno dal Cervim, assoluto riferimento nel campo della viticoltura eroica e di montagna.
Appuntamento imperdibile sabato 7 novembre alle ore 14:00, sul Ponte Lenoir, con la sciabolata inaugurale: 35 sciabolatori d'eccezione per 35 magnum di "140+1®" Spumante Metodo Classico Pas Dosé di Montalbera, una speciale edizione limitata di questa bollicina 100% Pinot Nero che deve il suo nome alla durata di 140 mesi del processo di affinamento, più un giorno dedicato alla degustazione finale.

MASTERCLASS E PRESENTATIONS ALLA SCOPERTA DI CANTINE E TERRITORI

Tra il 6 e il 9 novembre, inoltre, le WineHunter Masterclass propongono ben 28 momenti di degustazioni condotte da produttori ed esperti del settore, nelle sale dell'Hotel Therme Merano, il cui ricavato andrà anche quest'anno in beneficenza al progetto "Un pozzo per la vita" del Gruppo Missionario Merano. A queste 28 esclusive degustazioni, si sommano 4 presentazioni speciali dedicate a cantine e territori da scoprire come LiSignori, Çobo Winery, Bersi Serlini e la Regione Umbria con Umbria Top Wines.

CIBI, BIRRE, DISTILLATI E GLI SHOWCOOKING DAL VIVO, TRA GOURMETARENA E FUORISALONE

Dal 6 al 9 novembre nella GourmetArena circa 150 aziende porteranno in scena prodotti gastronomici, birre e distillati da tutta Italia, insieme a un ricco palinsesto di showcooking e abbinamenti d'autore, tra cui Gourmet Campania – Sfumature di Gusto, con chef e pizzaioli d'eccellenza, nell'area dedicata alla Regione Campania. Tra le novità dell'edizione 2026 situate in GourmetArena anche la WineHunter Rosé Selection, con le migliori espressioni del bere in rosa, e l'area No-Low Alcohol, focalizzata sulle nuove tendenze del bere a gradazione alcolica ridotta o nulla. Un trend, quello dei vini low-alcohol, sempre più evidente, a partire proprio dalle selezioni della Guida The WineHunter: Köcher ha testimoniato, infatti, come la media della gradazione dei vini presentati dalle aziende sia di anno in anno più bassa, con un numero crescente di etichette sotto i 13 gradi.
Gli showcooking proseguono anche nel FuoriSalone di Corso Libertà, a cura degli chef abruzzesi e calabresi, rispettivamente negli stand della Regione Abruzzo e della Regione Calabria. Presenti nel FuoriSalone, aperto al pubblico, anche Casa Campania, Südtirol-Alto Adige e Umbria Top Wines. Tra le novità, ogni giorno alle 13:30 un brindisi in una Regione con Helmuth Köcher: venerdì 6 allo stand della regione Calabria, sabato 7 a Casa Campania, domenica 8 sarà il turno dell'Abruzzo e lunedì 9 di nuovo allo stand della Calabria.

SUMMIT "RESPIRO E GRIDO DELLA TERRA", TALK E PRESENTAZIONI



MWF



Non solo degustazioni ed eventi lifestyle, Merano WineFestival è anche luogo di confronto e di approfondimento. In collaborazione con la International Viticulture & Enology Society, Connected Reality e ForTeam, torna anche nel 2026 il Summit "Respiro e Grido della Terra", previsto per venerdì 6 novembre alle ore 9:00 al Teatro Puccini. Il programma prevede l'introduzione di Helmuth Köcher e di Julien Dumercq, direttore di IVES. A seguire, la presentazione di 5 ricerche scientifiche nel campo della viticoltura e dell'enologia a cura di Francesco Mirone e Sara Zanella del Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia, Valeria De Rosa del Centro Agricoltura Alimenti Ambiente dell'Università di Trento, Matteo Migliorini dell'Università di Verona, infine, le conclusioni di Emanuele Boselli dell'Università di Bolzano-Bozen.

All'interno del programma di Merano WineFestival anche alcuni momenti di approfondimento e di scoperta di interessanti storie legate al mondo del vino. Si inizia venerdì 6 alle ore 12:00 in Sala Sissi con la tavola rotonda di presentazione del libro di Giovanni Scapagnini "La Via del Vino – Il gusto di sentirsi bene" (Mondadori), alla quale interverranno anche Federico Veronesi e Helmuth Köcher. Alle ore 15:00 al Teatro Puccini Laura Donadoni presenterà il progetto europeo "Grapes of Change", finalizzato a promuovere la parità di genere nel mondo del vino. In contemporanea nella Palm Lounge dell'Hotel Therme Merano il giornalista Rocco Catalano presenterà il suo libro "Sulle orme di Veronelli" (Edizioni Ampelos) in dialogo con il collega Leonardo Romanelli. Sabato 7 alle 12:00, sempre nella Palm Lounge dell'Hotel Therme Merano, intervistata da Stefania Mafalda, Camilla Lunelli presenterà "Un'arte di famiglia", il volume edito da Sperling & Kupfer nel quale racconta il suo percorso personale e professionale; alle ore 16:00, stessa location, Chiara Giorleo, intervistata da Manuela Zennaro, presenterà "Vino, donna. Storie e passioni di 90 protagoniste del cambiamento", raccolta di interviste a protagoniste del mondo del vino, edita da Luciano Pignataro; infine, alle ore 18:00 al Museo delle Donne "Voci nei calici", un brindisi che mette in dialogo il patrimonio storico del Museo cittadino e le eccellenze autoctone delle Donne del Vino del Trentino-Alto Adige. Domenica 8 la Palm Lounge ospiterà alle 14:00 la presentazione di "L'Alto Adige in un calice. Vignaioli del Burgraviato" a cura di Mario Vacca per Edizioni Nisroch; alle ore 16:00 la presentazione della nuova edizione della guida "I Vini del Cuore" di Olga Sofia Schiaffino, con prefazione di Marco Sciarrini. Alle ore 14:30, invece, Casa Campania ospiterà il talk "Sardegna, 3.000 anni di civiltà e cultura del vino: dalle radici nuragiche all'identità contemporanea" a cura del prof. Giorgio Murru.

BUYERS, WH AMBASSADOR E NETWORKING: IL LATO BUSINESS DI MERANO WINEFESTIVAL

Per favorire l'incontro tra produzione e mercato, Merano WineFestival consolida spazi e momenti dedicati al networking B2B come il WH Buyers' Club nella Sala Sixtus della Forst di Merano e la ICE Buyers Area in collaborazione con ITA – Italian Trade Agency, all'Hotel Therme Merano. Tra i momenti dedicati alle opportunità di apertura internazionale, sabato 7 novembre alle ore 15:00 nella Palm Lounge dell'Hotel Therme il talk Brasile&Europa: nuove frontiere per il business del vino, con la WH Ambassador Karine de Souza, Helmuth Köcher, Nelson de Andrade Junior in rappresentanza del Ministero dell'Agricoltura del Brasile, il prof. Marcelo Vargas e Cristian Silva, in qualità rispettivamente di esperto formatore e produttore vitivinicolo, entrambi dal Brasile. Lunedì 9 novembre alle 15:00, sempre nella Palm Lounge, il focus sui mercati esteri a cura del WH Wine Observatory, il nuovo progetto lanciato da Helmuth Köcher per indagare i futuri scenari del mondo del vino, insieme ai WH Ambassador internazionali. Spazio anche alla presentazione del calendario degli eventi 2027 targati Merano WineFestival, domenica 8 alle ore 12:00 all'Hotel Therme Merano. Un calendario che toccherà varie regioni italiane e destinazioni internazionali, continuando a portare alto il nome della città di Merano in tutto il mondo.

MARTEDÌ 10, CHIUSURA CON CATWALK CHAMPAGNE&MORE

Chiusura in grande stile, martedì 10, con Catwalk Champagne&more, giornata interamente dedicata al mondo effervescente delle bollicine nazionali e internazionali, accompagnate da una selezione di eccellenze gastronomiche di altissimo livello, tra cui caviale, ostriche e altre specialità gourmet. A terminare la 35esima edizione di Merano WineFestival, alle ore 16:30, la sciabolata conclusiva di una Mathusalem di Champagne Encry.

INNOVAZIONE, TORNA L'APP PER ACQUISTARE I VINI IN DEGUSTAZIONE AL MERANO WINEFESTIVAL

Merano WineFestival conferma la sua avanguardia tra le manifestazioni enogastronomiche. Torna anche quest'anno la possibilità di acquistare i vini in degustazione al banco dalle cantine aderenti al servizio, grazie alla partnership con la piattaforma digitale Most'. Il visitatore potrà aggiungere al carrello i prodotti inquadrando dall'app il codice QR esposto al banco del produttore. A fine giornata, i vini saranno acquistabili con un solo ordine e una sola spedizione.



MWF



I NUMERI DEL 35° MERANO WINEFESTIVAL
5 giornate di festival, 810 aziende presenti con oltre 2600 prodotti in degustazione. Dall'estero più di 100 produttori da 12 Paesi e buyers da 33 Paesi del mondo. Ben 126 etichette selezionate nella WineHunter Area e 150 realtà presenti nella GourmetArena. 28 masterclass, 4 presentazioni, 16 talk di approfondimento.

ULTIMI BIGLIETTI DISPONIBILI PER MERANO WINEFESTIVAL 2026
Sul sito meranowinefestival.com sono ancora aperte le vendite online dei biglietti, con la possibilità di acquistare gli ingressi per le singole giornate o gli abbonamenti.

Merano WineFestival è un evento organizzato da Gourmet's International, con il patrocinio del Comune di Merano, di IDM Südtirol e di Rai Bolzano, in collaborazione con l'Azienda di Soggiorno di Merano, l'Hotel Therme Merano e Merano Galoppo.

MAIN SPONSOR: MedioCredito Investitionsbank

PARTNER TECNICI: IP Industrie, Most', Lauretana, ADVwine, Arco Spedizioni, I Bibanesi – Da Re, Italesse, Berto's, Accessori da Vino, Fredd, Winterhalter, MCC Premium Label Solutions, Manspeed, Le Stampe di Alice, Forst e For Team Srl.

MEDIA PARTNER: Alto Adige, Dolomiten, Food&Wine Italia, Il Gusto, I Grandi Vini, Radio NBC, Radio Südtirol1, Vinum, WineNews.
Official Radio Partner: Radio Monte Carlo | Official TV Partner: Peer.TV

PARTNER: Fi.Fa Security, Teritoria, Euregio Media Group, smstudio, Connected Reality, International Viticulture & Enology Society, Forst Meran, Kerum Outdoor Merano, Signorvino, Slow Food, GAL Terra è Vita, Consorzio di Tutela Aglianico del Vulture, Consorzio Tutela Vini Sannio, Consorzio Tutela Vini Vesuvio, Consorzio Vita Salernum Vites, Consorzio Tutela Vini Caserta, Mistery Apple, FISAR, Unione Regionale Cuochi Abruzzesi, Confagricoltura Salerno, Vini Buoni d'Italia, GAL Terreverdi Teramane, GAL Costa dei Trabocchi, GAL Marsica, GAL Maiella Verde, GAL Terre Pescaresi, GAL Gran Sasso Velino, ARAP Abruzzo.

FASHION PARTNER: Runggaldier Tracht&Tradition, Runggaldier Manufaktur

HOTEL PARTNER: Ansitz Thierburg Suites, City Hotel Merano, Flora Hotel & Suites, Hosler Garni Revival, Katzenthalerhof Garni Hotel, Hotel Ansitz Plantischerhof, Hotel Brunner, Hotel Filipinum, Garni Sirmian, Hohenwart, Hotel Kolping, Paradies Dorf Tirol, Hotel Pfeiss, Hotel Tannerhof, Villa Irma, Hotel Villa Laurus, Hotel Wessobrunn, Hotel Westend, La Maiena Meran Resort, Meranerhof Classic Hotel, Miramonti, MUSE Holiday, Marlena Parkhotel, Prinz Rudolf Stay Smart, Quellenhof Luxury Resorts, Refugium Hideaways, Bel Ami Living, Lichtenberg Apartments, Residence Pollingerhof, Schenna Resort, Schennerhof, Castel Rubein, Restaurant & B&B Sigmund, Steinach Townhouse Merano, Vigilius Mountain Resort, Villa Rosengarten Guesthouse, Am Sonnenhang Panoramahotel.

Grazie alle aziende di soggiorno di Algund-Lagundo, Tramin-Termeno, Hafling-Avelengo, Naturns-Naturno, Partschins-Parcines, Bozen-Bolzano, Südtirols Suden. Un ringraziamento anche a Riesling Tage, IIS "Pellegrino Artusi" di Chianciano (SI), IPSSAR "Giovanni Marchitelli" di Villa Santa Maria (CH), IIS "Di Poppa-Rozzi" di Teramo, IIS "Leonardo Da Vinci" de L'Aquila, IPSEGA "Pellegrino Artusi" di Roma, EmergenteSala, ONAV, AIS, Assosommelier.

PARTNER ISTITUZIONALI: Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Italian Trade Agency - ICE, OpportunItaly, The Extraordinary Italian Taste, Coldiretti, Regione Calabria, Regione Abruzzo, Regione Campania, Camera di Commercio di Messina, Camera di Commercio di Salerno, Camera di Commercio Gran Sasso d'Italia, Camera di Commercio di Chieti-Pescara, Unioncamere Campania, Calabria Straordinaria, Arsac.



EIMA

Forum Nazionale dell'Agricoltura di Precisione



ANSA in collaborazione con EIMA International
Organizza il:
Forum Nazionale dell'Agricoltura di Precisione
Tecnologie, dati e innovazione per una competitività agricola sostenibile e resiliente ai cambiamenti climatici
11 novembre 2026, ore 16.30

Sala Quadriportico – Bologna, EIMA International

L'agricoltura italiana si trova davanti a una doppia sfida: aumentare competitività e produttività, riducendo al tempo stesso il consumo di acqua, energia, fertilizzanti e fitofarmaci. L'estate 2026 ha però reso evidente una terza necessità: aumentare la capacità di adattamento delle aziende agricole agli eventi climatici estremi. Caldo eccezionale, periodi di siccità, stress idrico, grandinate, nubifragi, vento forte e improvvise variazioni delle condizioni meteorologiche hanno colpito produzioni agricole in diverse aree del Paese.
Il Forum vuole quindi affrontare una domanda molto concreta: può l'agricoltura di precisione diventare una delle infrastrutture tecnologiche con cui l'agricoltura italiana affronta il cambiamento climatico?
La risposta dovrà arrivare attraverso dati, ricerca scientifica, esperienze degli agricoltori e soluzioni tecnologiche già disponibili.
Organizzato da ANSA in collaborazione con Eima International promossa e organizzata da FederUnacoma (la Federazione Nazionale Costruttori Macchine per l'Agricoltura), il Forum mette intorno allo stesso tavolo istituzioni, mondo della ricerca, mondo delle imprese tecnologiche, industria delle macchine agricole, mondo finanziario e assicurativo, Università.

PROGRAMMA
16:15 | REGISTRAZIONE E WELCOME COFEE
16:30 | APERTURA ISTITUZIONALE
Saluti
Simona Rapastella – direttore generale FederUnacoma
Francesco Lollobrigida* – ministro dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste
Luigi Contu – direttore Agenzia ANSA
Modera Elisabetta Guidobaldi, giornalista ANSA
16:40-16:50 | KEYNOTE
SATELLITI, ROBOT E IA PER LE SFIDE DELL'AGRICOLTURA
Ing. Alessio Bolognesi - Servizio Tecnico FederUnacoma e segretario operativo di Agridigital
16:50-17:20 | RICERCA E AIUTI ALL' INNNOVAZIONE
Alberto Cavazzini – direttore tecnico-scientifico Crea
Giorgio Venceslai – Responsabile direzione Servizi per le imprese di Ismea



17:20-17:30 | TECNOLOGIA, IA E CERTEZZA RISORSE
Fabio Vitale – direttore Agea, Agenzia per le erogazioni in agricoltura (collegato da remoto)
17:30-17:40 | NUOVE TECNOLOGIE E VANTAGGI PER GLI OPERATORI
Carlo Linetti - presidente Agridigital

17:40-17:50 | INCENTIVI E STRUMENTI PER L'AGRICOLTURA 4.0
Ettore Prandini – presidente Coldiretti (videocollegamento da Bruxelles)
Cristiano Fini – presidente di Cia – Agricoltori Italiani
17:50-18.00 | CONCLUSIONI
Rappresentante ministero dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste



SATIRA

La satira della settimana sino al 7 novembre 2026

7 novembre 2026















Allerta alimentare: richiamo precauzionale per rischio chimico di filetti di tonno surgelato

Marchio "Selezione Più" In's Mercato S.p.A.



Il Ministero della Salute ha segnalato attraverso il suo portale dedicato agli "Avvisi di sicurezza e ai Richiami di prodotti alimentari da parte degli operatori", l'avviso di richiamo precauzionale dal mercato di un lotto di Filetti di tonno surgelati a marchio SELEZIONE PIÙ di IN'S MERCATO S.P.A.. Il provvedimento si è reso necessario a causa di un potenziale rischio chimico per la salute dei consumatori. Di seguito vengono riportati i dettagli specifici del prodotto interessato dal ritiro:



- Denominazione: Filetti di tonno surgelati
- Marchio: SELEZIONE PIÙ – IN'S MERCATO S.P.A.
- Lotto di produzione: 76504-01-001
- Marchio di identificazione dello stabilimento: IN 834
- Nome del produttore: JUDE FOODS INDIA PRIVATE LIMITED
- Sede dello stabilimento: 230/1 North Thamaraikulam, India
- Termine minimo di conservazione / Scadenza: TUTTE le scadenze
- Formato unità di vendita: Confezione da 250 g

Il richiamo è stato disposto a seguito della rilevazione di una possibile presenza di istamina in quantità superiore rispetto ai limiti massimi consentiti dalla normativa vigente. L'ingestione di livelli elevati di istamina può provocare la cosiddetta sindrome sgombroide, un'intossicazione alimentare che si manifesta con sintomi quali arrossamento del viso, mal di testa, nausea, vomito e disturbi gastrointestinali. Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", raccomanda vivamente a tutti i clienti che avessero acquistato confezioni appartenenti al lotto sopra indicato di non consumare il prodotto. I consumatori sono invitati a restituirlo tempestivamente al punto vendita IN's Mercato presso cui è stato effettuato l'acquisto. Sarà possibile richiedere la sostituzione della merce o il rimborso

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, 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.