Cibus

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

SOMMARIO
Anno 25° - n° 47 22 novembre 2026

1.1 EDITORIALE
Tranquilli, nessun attacco hacker!… ci sono solo gli alieni.

3.1 CEREALI
""Cereali e dintorni". Logistica interna sempre in crisi.

4.1 LATTIERO CASEARIO
Lattiero Caseario: "Gran rimbalzo del Parmigiano"

5.1 AGROMECCANICA
Nobili spa, a EIMA con diverse novità tra le quali spicca la gamma di irroratrici H-FAN

7.1 IMPRESA MOLITORIA
Molino Grassi ottiene il riconoscimento Cribis Prime Company

8.1 AMICI ANIMALI
"Meglium", sempre meglio con "Evolution"

9.1 TURISMO
Il "Verdi" vola col "Parmigiano" :

11.1 VINO
Conto alla Rovescia per il Mercato dei Vignaioli Indipendenti a Bologna

12.1 VINO
Parma, una sera in Franciacorta con Barone Pizzini

13.1 SATIRA
Magna Quaestio – IL CARTONE ANIMATO

14.1 LA SATIRA DELLA SETTIMANA
SATIRA della

15.1 Nuova Editoriale
DALLA CARTA STAMPATA AL DIGITALE.

(per seguire gli argomenti correlati clicca QUI)

Editoriale

Tranquilli, nessun attacco hacker!… ci sono solo gli alieni.



Anche il noto romanziere Stephen King avanza un'ipotesi drammatica. Uno sbarco di alieni nel giorno della messa a terra degli aerei statunitensi. Molto discretamente gli OVNI , (come vengono ora chiamati quelli che un tempo erano UFO), sono atterrati senza clamore.*

Di **Lamberto Colla** Parma, 22 novembre 2026 - "Spegni e riaccendi" oppure "CTRL+ALT+CANC" non sono stati sufficienti per far ripartire i sistemi Microsoft, come diversi burloni avevano suggerito di fare.

In meno di 10 giorni i sistemi informatici meglio protetti al mondo hanno subito una sequenza impressionante di errori e blocchi a causa di "Bug" hanno dichiarato i vari responsabili delle comunicazioni.

Un, due, tre e migliaia aerei a terra, poi Outlook e i server di MICROSOFT, poi è stata la volta di JP Morgan e la loro banca CHASE, ma anche APPLE e altre banche hanno dichiarato gravi problemi, ma eclatante è stato il BUG, in italiano "baco" (errore o un'anomalia di programmazione in un software o in un sistema hardware che ne provoca un malfunzionamento) alla **NSA**, l'agenzia per la sicurezza statunitense che controlla tutte le informazioni al mondo di ciascuno, politico o semplice fattorino, senza nulla togliere al fattorino o alla parrucchiera, anche perché spesso sono destinatari di confidenze.

Abbiamo tutti creduto alle giustificazioni, puerili e patetiche, e in men che non si dica è calato il silenzio tombale. Nessuna testata giornalistica ne ha più parlato, come se i fatti fossero insignificanti.



Indubbiamente lo scontro al "profumo" tra **Guillermo Mariotto** e **Barbara D'Urso** era molto più importante, avvincente e di portata nazionale.

Purtroppo prosegue l'atteggiamento di considerare i cittadini un popolo di lobotizzati e probabilmente a ragione.

Ecco invece che, seppure una schiera ristretta, con ironia e satira hanno cercato di aprire gli occhi e le orecchie, ma senza successo. E la cosa inizia a diventare preoccupante.

I più burloni hanno immediatamente suggerito a Microsoft di spegnere schiacciando i tasti







"**CTRL+ALT+CANC"** e di riaccendere la mega piattaforma.

Stephen King, il noto romanziere, ha invece infiammato i social media sostenendo che "*gli alieni sono atterrati grazie al fatto che gli aerei erano tutti a terra*".

Comunque non è necessario essere degli **esperti di statistica** per comprendere che una sequenza di eventi così importanti e straordinari non posso avvenire per caso ma solo a ora di una specifica e qualificata struttura, potente e dotata di altissime capacità professionali.



Non certamente un **Mikhail Antropov** qualsiasi, che oltre a utilizzare un sistema di spedizione postale può far poco altro, tant'è che, a dispetto del nome è stato rintracciato in un angolino della California, dichiarandosi innocente ovviamente.

Ma i burloni e Stephen King sono stati ampiamente superati in comicità **dai vertici delle strutture che abbiamo visto crollare** in sequenza come un bel domino.



LE GIUSTIFICAZIONI (ridicole!)

La serie di gravi disservizi informatici che a metà novembre 2026 ha colpito Microsoft, il traffico aereo statunitense e la rete interna della NSA (oltre a diverse banche e ad Apple) è dovuta a guasti tecnici interni distinti e non collegati tra loro. Sia le aziende coinvolte sia le autorità statunitensi, inclusi il Direttore dell'Intelligence Nazionale Jay Clayton e il Segretario alla Sicurezza Interna Markwayne Mullin, hanno escluso l'ipotesi di un attacco informatico coordinato o sponsorizzato da uno Stato.

Le cause specifiche dei singoli blocchi

Microsoft (12-13 novembre). Il blocco globale di Outlook, Teams e dei servizi cloud è stato causato da un problema tecnico interno emerso durante un aggiornamento dell'infrastruttura di rete. L'azienda ha confermato che l'incidente non è dipeso da intrusioni esterne.

Traffico aereo e compagnie (13 e 16 novembre). Il blocco nazionale dei voli disposto venerdì 13 novembre dalla Federal Aviation Administration (FAA) è stato provocato da un guasto ai router delle comunicazioni del controllo aereo. Nei giorni successivi, un problema separato ai sistemi di gestione delle partenze ha causato ritardi anche ai voli di United Airlines.

Rete interna della NSA (17 novembre). L'agenzia di intelligence americana ha confermato una temporanea interruzione della propria rete classificata per le comunicazioni interne. Secondo quanto dichiarato ufficialmente dalla **National Security Agency,** il disservizio si è verificato durante un intervento di manutenzione ordinaria programmata e non ha compromesso le capacità operative critiche.

Altri disservizi correlati (**banche e Apple**). Nella stessa settimana, un bug software ha rallentato le transazioni di **JPMorgan Chase** e altri istituti di credito, mentre Apple ha attribuito il blocco temporaneo dei suoi servizi a un aggiornamento interno.

Il problema strutturale di fondo

Sebbene i singoli episodi siano frutto di **coincidenze**, gli esperti e le istituzioni statunitensi hanno evidenziato una causa sistemica comune. Come sottolineato in sede governativa dal Segretario **Markwayne Mullin,** molte infrastrutture essenziali integrano software moderni sopra sistemi informatici datati e non progettati per reggerli.

L'estrema interconnessione delle reti fa sì che anche un piccolo errore di configurazione o un aggiornamento difettoso generi reazioni a catena su scala globale.

CONCLUSIONI

E noi dovremmo fidarci di costoro? Discendenti di Pinocchio che, almeno, non poteva riprodursi, mentre costoro, in teoria, posso farlo con grave danno per la società e l'umanità intera.



Meditate gente meditate, quando vi chiederanno di scambiare le vostre monete con l'euro digitale o i vostri documenti identificativi e bancari classificati e ben ordinati nel medesimo tesserino, carta identità digitale, o altra diavoleria generata dalla "Ursula" europea, spero sappiate cosa rispondere… almeno come l'operatore ACI rispose al pedante torinese in viaggio in prossimità di Parma interpretato da Verdone: ***"Va a Cagher"!***

NB: (*)OVNI significato - Oggetto Volante Non Identificato



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

---

&----------

(per seguire gli argomenti





CEREALI

"CEREALI E DINTORNI". LOGISTICA INTERNA SEMPRE IN CRISI.

Ancora molto difficile fare previsioni troppi fronti in movimento.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

"Cereali e dintorni". Logistica interna sempre in crisi.

Ancora molto difficile fare previsioni troppi fronti in movimento.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano, 18 novembre 2026 - Segnalazione del 3 novembre 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) ...)*

In USA, gli elettori alle urne per le elezioni di metà mandato determineranno il controllo del Congresso e influenzeranno la capacità del presidente Donald Trump di portare avanti il suo programma politico. La Camera verrà completamente rinnovata con tutti i seggi (435) sostituiti o confermati dagli attuali rappresentanti. Anche al Senato ci sarà un ampio rinnovo con 35 senatori 100 saranno riconfermati o meno. Al momento i sondaggi prevedono che i Democratici conquistino la Camera dei Rappresentanti, mentre l'esito della votazione al Senato è più incerta.

Quindi è possibile che i Repubblicani perdano il controllo di uno dei due rami del parlamento dopo averli controllati nei primi due anni del mandato di Donald Trump.
Sapremo nei prossimi giorni gli sviluppi, intanto i mercati hanno inanellato la seconda settimana di ribassi nella speranza di una pace Russia-Ucraina che però nelle ultime ora è sembrata allontanarsi di nuovo. Mentre nello stretto di Hormuz i traffici sono comunque tornati normali e il fatto fatto che l'ayatollah supremo abbia dato il suo parere positivo a trattare, distende gli animi. Il cambio invece non ci aiuta e mentre vi scrivo siamo a 1,1195.
Noi continuiamo a viverla male in una bolla mercantile che risente del caos logistico per la provenienza dall'Est, altrimenti avremmo ad esempio sui cereali valori molto più bassi. Nel comparto proteici il disturbo arriva invece dalla tassa EUDR che nella logica del rimpiazzo, che gli importatori adottano, è ormai componente fissa del costo della merce.
Cereali in leggero ridimensionamento e sono ricomparsi sul mercato quotazioni a lungo termine.
Cruscami ancora in rialzo sostenuti dalle esportazioni di pellets e dalla domanda di crusca come fonte di fibra. Proteici in ridimensionamento specie il comparto far soya, che sul CBOT ricomincia ad avvicinarsi alla zona 300 punti base (confort zone) ora gira tra i 320-330$/shortTon. Sul 2027 ieri le farine di soya quotavano a Ravenna il gennaio marzo a 485€ ton franco partenza, e aprile-dicembre a 460€ ton franco partenza. A Venezia ovviamente valori più alti.
Sempre ricercate per il 2027 farine di colza e girasole proteico e normale. Fibrosi sempre ben tenuti.

Per le bioenergie ampia disponibilità di matrici non sostenibili a basso prezzo, mentre per le sostenibili la situazione è ben diversa.



IN GENERALE Difficile fare previsioni troppi fronti in movimento e specialmente occorre capire cosa oggi decideranno gli americani , poi cosa deciderà l'UE sull'EUDR, sul caro energia, come Russia ed Ucraina si accorderanno, e se, si accorderanno. Nel mercato domestico, intanto, gli scambi mercantili sono molto bassi e il calo dei consumi è ormai reale!
Reali però sono anche le ampie scoperture sul 2027 quindi ancora una volta possibili corti di merce su alcuni prodotti.

Indici 3 novembre 2026

L'indice dei noli b.d.y. è salito a 2.628 punti, il petrolio wti è sceso a circa 100$ al barile, il cambio €/$ gira a 1,1195 ore 8,18

Indicatori del 3 novembre 2026		
Noli (*)	€/$	Petrolio WTI
2.628	*1,1195 ore 8,18*	*100,0 $/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.gazzettadellemilia.it/component/banners/click/48

Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi

LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: “Gran rimbalzo del Parmigiano"

News Lattiero Caseario - n°39 45° - 46° settimana - 16 novembre 2026

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLV XLVI settimana 2026 “Latte spot stabile e burro in calo" (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL



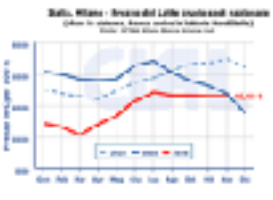
Agroalimentare

Lattiero Caseario: “Gran rimbalzo del Parmigiano"

News Lattiero Caseario - n°39 45° - 46° settimana - 16 novembre 2026

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLV XLVI settimana 2026 “Latte spot stabile e burro in calo" (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

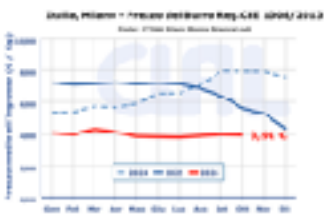
di Redazione Parma, 16 novembre 2026 -



LATTE SPOT – A Milano i prezzi iniziano la ripresa parziale. Il Latte Bio milanese è stazionario.

	MI
(16/11/2026)	
Latte crudo spot nazionale	45,36 47,43 (=)
Latte Intero pastorizzato estero	48,46 51,55 (=)
Latte scremato pastorizzato est.	32,09 33,64 (=)
Latte spot BIO nazionale	58,25 60,31 (=)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano il listino staziona al valore della scorsa ottava. Alla borsa di Parma il burro zangolato è stazionario e pure alla Borsa di Reggio Emilia. Tiene la crema veronese e cede quella milanese- Margarina stabile a ottobre.



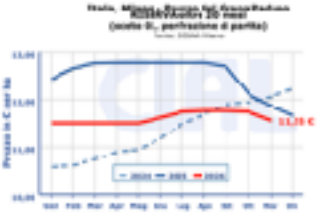
Borsa di Milano (16/11/2026)
BURRO CEE: 3,82 Kg. (=)
BURRO CENTRIFUGA: 3,97 €/Kg. (=)
BURRO PASTORIZZATO: 2,02 €/Kg. (=)
BURRO ZANGOLATO 1,82 €/Kg. (=)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 2,02 €/Kg. (-)
MARGARINA ottobre 2026: 1,70 – 1,80 €/kg (=)

Borsa di Verona (16/11/2026)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 2,05– 2,15 €/Kg. (=)

Borsa di Parma 13/11/2026 (-)
BURRO ZANGOLATO: 1,42 €/Kg.

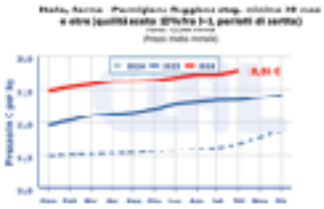
Borsa di Reggio Emilia 10/11/2026 (-)
BURRO ZANGOLATO: 1,42 – 1,42 €/kg.

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



GP– Milano (16/11/2026) – GP: i prezzi cedono ancora.
- GP 9 mesi di stagionatura e oltre: 9,50 – 9,75 €/Kg. (=)
- GP 16 mesi di stagionatura e oltre: 10,55– 10,85 €/Kg. (=)
- GP Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 11,35 – 11,60 €/Kg. (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 7,40– 7,70 €/Kg. (=)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma 16/11/2026 – A Parma i listini hanno ripreso quota con forza, ancor più le stagionature più alte. Alla borsa milanese in forte crescita.



	PARMA (13/11/2026)	MILANO (16/11/2026)
-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre:	15,35 – 15,60 €/Kg. (+)	- 15,25 – 15,55 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre:	15,70 – 16,10 €/Kg. (+)	-
-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre:	17,15 – 17,75 €/Kg. (+)	- 17,35 – 17,50 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 18,50 – 18,75 €/Kg. (+) - 18,50 – 18,95 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 19,20 – 19,55 €/Kg. (+) -19,85 – 20,40 €/kg (+)



PECORINO ROMANO DOP – Milano 16/11/2026 – A Milano i listini sono ancora fermi.
.

MILANO (16/11/2026)
-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

MACCHINE

NOBILI SPA, A EIMA CON DIVERSE NOVITÀ TRA LE QUALI SPICCA LA GAMMA DI IRRORATRICI H-FAN

A EIMA Nobili si è presentato con nuove soluzioni per l'irrorazione e la trinciatura

Nobili spa



AGROMECCANICA

Nobili spa, a EIMA con diverse novità tra le quali spicca la gamma di irroratrici H-FAN



A EIMA Nobili si è presentato con nuove soluzioni per l'irrorazione e la trinciatura

Di Redazione Molinella (BO) 19 novembre 2026 - In occasione di EIMA International 2026, Nobili ha presentato una selezione di importanti novità dedicate al mondo dell'irrorazione e della trinciatura, con particolare attenzione alle esigenze delle coltivazioni specializzate e alle condizioni di lavoro più impegnative.

Irrorazione: nuove soluzioni per vigneto, frutteto e coltivazioni a spalliera

Tra le principali novità nel comparto delle irroratrici protagonista è stata la gamma **H-FAN**, presentata nella scorsa edizione di EIMA in versione **HF 85**. La famiglia si amplia con la nuova **H-FAN ANTIS 2x50**, abbinata a una cisterna dedicata e sviluppata per rispondere alle esigenze dei trattamenti nelle coltivazioni a spalliera, dove compattezza, precisione di distribuzione e adattabilità alla vegetazione rappresentano aspetti fondamentali.



Dall'esperienza NOBILI in fatto di sviluppo di tecnologie per la protezione delle colture, la macchina **introduce un concetto evoluto di distribuzione ad aeroconvezione**, capace di migliorare le prestazioni operative riducendo al tempo stesso consumi e costi di esercizio.



Uno degli elementi distintivi della H-FAN è il timone sterzante **SMART DRAW**, sul quale



AGROMECCAN ICA

è stata installata la pompa a membrane. Questa soluzione permette alla macchina di seguire la traiettoria del trattore, riducendo notevolmente il raggio di sterzata e facilitando le manovre anche negli impianti caratterizzati da spazi ridotti. Inoltre, l'operatore può effettuare le svolte senza disinnestare la presa di forza, migliorando la continuità del lavoro ed eliminando eventuali danneggiamenti degli organi di trasmissione.



La filosofia progettuale della H-FAN punta con decisione sull'efficienza energetica. La pompa è azionata tramite un cardano dedicato di dimensioni ridotte, mentre i ventilatori sfruttano direttamente l'impianto idraulico del trattore. In questo modo viene eliminata la tradizionale trasmissione meccanica del gruppo aria, con vantaggi in termini di minore assorbimento di potenza, riduzione dei consumi e minore usura dei componenti.

Il cuore del sistema è costituito da due ventilatori tangenziali da 500 mm, sovrapposti e azionati idraulicamente. La velocità di rotazione può essere regolata in modo continuo tra 900 e 2.800 giri al minuto, consentendo di adattare il flusso d'aria alle diverse condizioni vegetative. Per l'azionamento dei ventilatori è richiesta una portata idraulica di 60 l/min, un valore perfettamente compatibile con i moderni trattori.

Grazie alla configurazione a doppia ventola, il flusso d'aria è uniforme e costante in tutta la bocca di uscita, migliorando la penetrazione della miscela e riducendo le dispersioni. L'aspirazione anteriore e il posizionamento posteriore dei gruppi ventilanti contribuiscono inoltre a limitare i depositi di prodotto in prossimità della cabina del trattore.

La nuova H-FAN 2x50 nasce attorno a un **telaio specificamente progettato per la cisterna da 1.000 litri** e per la trasmissione idraulica dei ventilatori. L'eliminazione del tradizionale passaggio cardanico ha permesso ai tecnici NOBILI di realizzare una macchina più compatta, con dimensioni fino al 30% inferiori rispetto a quelle di un'irroratrice tradizionale della stessa classe. Un risultato che si traduce in maggiore maneggevolezza, sterzate più agevoli e minori ingombri sia in campo sia durante i trasferimenti.



Una macchina moderna che guarda al futuro, pronta a integrare il controllo dei ventilatori nei sistemi ISOBUS, per una gestione sempre più automatizzata e precisa dei trattamenti. Con la H-FAN, NOBILI conferma il proprio impegno nello sviluppo di tecnologie che migliorano **produttività, sostenibilità e comfort operativo** in campo.

(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.



SEMOLA

Molino Grassi ottiene il riconoscimento Cribis Prime Company



Parma, 13 novembre 2026 –

"Siamo orgogliosi di annunciare che Molino Grassi ha ottenuto il riconoscimento CRIBIS Prime Company, assegnato alle aziende che si distinguono per la massima affidabilità economico-commerciale.

Il premio rappresenta un importante attestato di solidità, trasparenza e correttezza nei rapporti commerciali. Secondo CRIBIS, il riconoscimento viene assegnato mediamente solo al 6% delle oltre 6 milioni di imprese italiane, rendendolo uno dei più prestigiosi indicatori di affidabilità nel panorama imprenditoriale nazionale.

Questo traguardo conferma l'impegno quotidiano di Molino Grassi nel costruire relazioni di fiducia con clienti, fornitori e partner, garantendo una gestione aziendale orientata alla continuità, alla serietà professionale e alla creazione di valore nel lungo periodo.

Ricevere il riconoscimento CRIBIS Prime Company rappresenta per noi una conferma della solidità del percorso intrapreso. Un risultato che appartiene a tutte le persone che contribuiscono ogni giorno alla crescita dell'azienda e alla fiducia che i nostri stakeholder ripongono nel nostro lavoro."

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

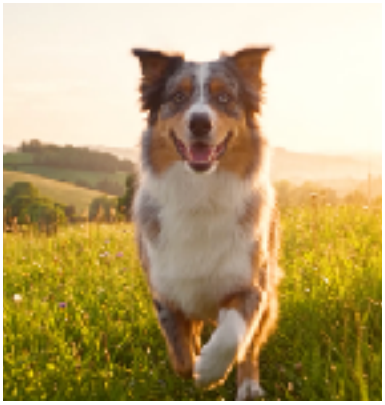




MOLINO GRASSI



AMICI ANIMALI



“Meglium”, sempre meglio con “Evolution”

In Mister Pet cresce la famiglia dei prodotti premium con il lancio di “Meglium Evolution”, presentato alla recente fiera Interzoo di Norimberga.

Di Redazione Mister Pet Traversetolo (PR), 19 novembre 2026 – Non un prodotto bensì una intera linea di prodotti accompagnata da una nuova filosofia alimentare che contraddistingue l’intero complesso “Meglium Evolution”.

Una linea di alimenti di **altissima qualità** studiata per rispondere alle esigenze nutrizionali dei cani di tutte le razze, accompagnandoli con cura in ogni fase della loro vita, da cuccioli fino all'età adulta.

In perfetta armonia con le più recenti tendenze delle preferenze degli animali domestici che beneficiano delle cure più attente e avanzate, Mister Pet ha investito in una nuova linea che prende spunto anche dalla **Filosofia Olistica**.



Infatti, sotto la spinta dell'umanizzazione, i cani e i gatti meglio accuditi mostrano preferenze precise che spaziano dall'alimentazione al comfort domestico, fino agli stimoli sensoriali.

Ma vediamo quali plus sono stati introdotti in “Meglium Evolution”

GLI INGREDIENTI DEL VERO BENESSERE

Sono state selezionate solo le migliori materie prime per garantire una dieta sana, bilanciata e dal gusto irresistibile.

- **Carne e Pesce Fresco:** Proteine di altissima qualità per garantire la massima appetibilità e un eccellente sviluppo e mantenimento.
- **Solo Grani Ancestrali**: Carboidrati nobili, altamente digeribili e a basso indice glicemico, per un'energia costante e duratura.
- **PREBIOTICI:** favoriscono l'equilibrio della flora batterica e una digestione ottimale.
- **OMEGA 3**: per il benessere della pelle e una migliore lucentezza del pelo.

… CON FRUTTA

Meglium Evolution associa proteine e frutta.
Sono state introdotte le proprietà naturali di **Ananas** e **Melograno**, oltre ad altri elementi derivati dalla disciplina olistica, per esaltare i benefici di ogni singola ricetta

LE RICETTE MEGLIUM EVOLUTION

Linea Puppy (per una crescita forte e sana)

- Puppy Salmone: con Melograno
- Puppy Tacchino: con Melograno

Linea Adult (per la vitalità di ogni giorno)

- Adult Salmone: con Ananas
- Adult Tacchino: con Ananas
- Adult Manzo: con Ananas
- Adult Pollo: con Ananas

Adult Agnello: con Melograno







Non resta che provare e il vostro compagno pelosetto ringrazierà.



Turismo

Il “Verdi” vola col “Parmigiano”



Una operazione di “co-branding” naturale, che rafforza l’attrattività turistica del territorio e del comprensorio.

Di LGC Parma, 17 novembre 2026 – Un aeroporto in avanzata ristrutturazione, divenuto irriconoscibile per chi non lo frequentava da qualche mese, è stato il palcoscenico della conferenza stampa per annunciare l’operazione che vede il Consorzio del Parmigiano Reggiano affiancare l’infrastruttura aeroportuale di Parma.



Un’operazione di Co-Branding che sembra pienamente soddisfare i soggetti coinvolti, “Aeroporto Giuseppe Verdi di Parma” (SOGEAP) e Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, ma siamo certi che anche i passeggeri ne potranno godere, per accoglienza e per destinazioni, che verranno svelate nella conferenza stampa del prossimo 10 dicembre quando verranno annunciate le novità e il progetto di sviluppo dello scalo parmigiano.

Un evento importante che ha visto arrivare a sorpresa anche l’esperto gastronomo **Edoardo Raspelli**.

Il progetto “**Vivi Parmigiano Reggiano”** è atterrato sulle piste dell’Aeroporto di Parma e a raccontare il progetto di co-branding c’erano tutti a partire dai presidenti degli organismi, **Gian Luca Tagliavini** per il “Verdi” e **Nicola Bertinelli** in rappresentanza del “Parmigiano” accompagnato da **Cristiano Casa**, Destination Manager e ideatore del progetto “Vivi Parmigiano Reggiano”.

“Il Parmigiano Reggiano? È molto di più di una fetta di formaggio, ma una destinazione da scoprire”. E’ questa la sintesi che declina il progetto tra il “Verdi” e il “Parmigiano Reggiano” inteso non solo come territorio parmense bensì come intero comprensorio consortile e l’aeroporto come vettore privilegiato per promuovere e condurre al programma di visite.

Un territorio ricco di opere, di prodotti tipici e di una cucina che, stando alle parole del “gastronauta” **Edoardo Raspelli**, che riferendosi a Parma, ha mantenuto le barra a dritta sulla tradizione e sui prodotti locali, dal Parmigiano Reggiano, al burro ai salumi e così via, all’insegna del claim coniato dall’esperto in “***terra, territorio e tradizioni***”.

Un rapporto, quello che si è stabilito tra le due organizzazioni, che soddisfa gli obiettivi di entrambi, confermato dagli stessi presidenti. Particolarmente esplicito **Nicola Bertinelli** che lapidariamente afferma che “*questo progetto dimostra che il Parmigiano*



Turismo



Reggiano è molto di più di un pezzo di formaggio, è un luogo da visitare, il Parmigiano Reggiano sarà sempre di più una destinazione turistica e l'aeroporto di Parma è la porta d'ingresso per questo territorio, una delle porte più importanti soprattutto per chi dal mondo arriva a Parma."

A Bertinelli fa eco **Cristiano Casa** illustrando la campagna da lui ideata. "*Sto seguendo il progetto per far sì che il Parmigiano Reggiano, da prodotto diventi anche un luogo da visitare quindi una destinazione turistica. E' un bel progetto, è un progetto molto ambizioso. Devo dire innanzitutto che ci tiene molto il Consorzio, ci tiene molto il Presidente che ha una visione molto chiara per rendere sempre più internazionale il marchio del Parmigiano Reggiano. L'idea è ovviamente di cercare di far sì che le persone possano venire a vivere il Parmigiano Reggiano, per far sì che possano venire a scoprire i nostri caseifici, per vedere come si produce il Parmigiano Reggiano, quali sono i suoi segreti, le sue storie, le sue tradizioni e le sue persone*".

*"L'aeroporto – conclude l'evento il presidente dello scalo parmigiano, **Gian Luca Tagliavini**, è di fatto una porta d'ingresso per il territorio dal mondo. E' una partnerships importante perché il brand del Consorzio del Parmigiano Reggiano è un marchio assolutamente importate, conosciuto in più di 50 paesi quindi, dal punto di vista dell'aeroporto, è un ottimo posizionamento. Dall'altro canto, anche per il Consorzio, crediamo sia un'ottima attività di co-branding perché saremo in grado di promuovere, attraverso specifiche azioni promozionali, di predisporre dei pacchetti che si possono sviluppare anche nel weekend, quindi di promuovere la cultura e il buon cibo di Parma, che è la caratterizzazione del territorio".*







VINO

Conto alla Rovescia per il Mercato dei Vignaioli Indipendenti a Bologna



Dal 21 al 23 novembre la FIVI torna a BolognaFiere con ottomila vini, quattro masterclass e una Notte bianca che porta la festa in città.

Di Mario Vacca Parma, 17 novembre 2026 -
A Bologna, per un fine settimana di novembre, si potrà passare da una vigna delle Eolie a una della Valpolicella nel tempo che occorre per attraversare un corridoio. Il bello è che a raccontare quei luoghi ci sarà chi li lavora. Basta chiedere com'è andata la vendemmia perché, prima ancora di parlare di profumi, il discorso cada su un filare, su un temporale arrivato al momento sbagliato o su una scelta fatta in famiglia. È il piacere del **Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti**, che da sabato 21 a lunedì 23 novembre torna a BolognaFiere per la sua quindicesima edizione.
È il **quarto anno a Bologna**, che lo accoglie dal 2023, l'anno scorso sono arrivati oltre 28 mila visitatori. Per farsi un'idea di che cosa li riporti qui, però, basta immaginare la scena tra i banchi. Qualcuno sfoglia la mappa a caccia di un produttore, qualcun altro sta già cambiando strada perché un amico gli ha detto «questo lo devi assaggiare». E poi ci sono i carrelli, che al mattino fanno un certo rumore da vuoti e la sera si riconoscono dal tintinnio delle bottiglie. Quest'anno i vini da assaggiare e acquistare saranno circa ottomila, presentati da un migliaio di vignaiole e vignaioli di tutte le regioni italiane. Con loro, gli olivicoltori indipendenti della FIOI e le delegazioni di Repubblica Ceca, Bulgaria, Slovenia e Svizzera.

Il filo conduttore è *Think Pink*. Il rosa sarà davvero nel calice sabato pomeriggio, quando **Visioni rosa** metterà a confronto nove vini da vitigni autoctoni. Dal Montepulciano del Cerasuolo d'Abruzzo alla Corvina del Chiaretto di Bardolino, passando per Groppello, Gaglioppo e Bombino Nero, sarà l'occasione per capire quante espressioni diverse convivano sotto la parola «rosato». Ad aprire la giornata, alle 11.30, saranno invece Meca e Rocco di **Rabizza Winery**, che porteranno quattro vini del loro lavoro in biologico nel Valdarno di Sopra, fra cui il bianco Parresia e il rosso Vertigine.
Domenica alle 11.30 si va alle Eolie con **Nino Caravaglio**. Le sue Malvasie faranno da punto di partenza per raccontare il lavoro tra Salina, Lipari e Vulcano e una cantina che negli anni ha dato lavoro anche a persone arrivate da lontano. Alle 14.30 si torna sulla terraferma, nella Valpolicella di **Marinella Camerani**, con il *Mangiabottoni*, un vino alla cui produzione partecipano, dalla vigna al confezionamento, i ragazzi della cooperativa L'Officina dell'Aias. È forse qui che il tema delle masterclass prende la sua forma più concreta. La storia di una bottiglia comprende anche le persone a cui quella vendemmia ha dato un posto in cantina.
Sabato 21, chiusi i padiglioni, la giornata avrà ancora il tempo di una cena. Per la **Notte bianca della ristorazione**, promossa da FIPE–Confcommercio Ascom Bologna, i locali aderenti in città e in provincia terranno le cucine aperte fino a mezzanotte. È il momento in cui il passo rallenta sotto i portici e si finisce a tavola a raccontarsi quel che si è bevuto. A Bologna, davanti a un piatto di tagliatelle, anche il più scrupoloso degli appunti di degustazione può cedere il posto a una domanda assai più concreta. Di quel vino, ne prendiamo un altro calice?
Ad anticipare il Mercato sarà la degustazione di mercoledì 18 novembre, alle 11.30, al Caffè Pathé by Forno Brisa, al Cinema Modernissimo. In quell'occasione saranno illustrate le motivazioni dei premi 2026 **«Vignaiolo come noi»** e **«Leonildo Pieropan»**, intitolato a uno dei fondatori della FIVI. Il primo è andato negli anni a Elio, Marco Belinelli ed Enrico Brizzi. Un musicista, un cestista e uno scrittore. Mi piace quel *come noi*. Ha il tono di chi, dopo averti raccontato come è nato un vino, ti versa ancora un dito e ti chiede che cosa ci hai sentito tu. Alla fine, forse è proprio quella la conversazione che ci fa tornare a Bologna.





VINO

Parma, una sera in Franciacorta con Barone Pizzini



Da Arte e Gusto, sei calici e il racconto di Silvano Brescianini hanno portato gli ospiti della Wine and Food Academy tra le vigne di una cantina che ha aperto la strada al biologico in Franciacorta.

Di Mario Vacca Parma, 18 novembre 2026 - Ci sono sere in cui si parte senza lasciare la città. Mercoledì 18 novembre, a Parma, è bastato sedersi a tavola da Arte e Gusto e aspettare il primo calice. A portarci tra Brescia e il lago d'Iseo è stato ***Silvano Brescianini****, amministratore delegato di* ***Barone Pizzini****, ospite della* ***Wine and Food Academy*** *presieduta da* ***Raffaele D'Angelo****. Il suo racconto ha preso il passo delle storie che si ascoltano volentieri a tavola. Da un nome sull'etichetta si risaliva a una famiglia, da una scelta in vigna al carattere di un vino.*

Nata a Parma nel 2016, l'Academy ha fatto di questi incontri il centro della propria attività. Da dieci anni riunisce produttori e appassionati attorno a degustazioni e cene tematiche. La formula conserva il piacere semplice di poter chiedere a chi fa il vino da dove venga un nome, che cosa sia cambiato in una vigna e quanto tempo ci sia voluto per arrivare al calice che si ha davanti.

Brescianini ci ha accompagnati nella storia della Franciacorta e in quella di **Barone Pizzini**, cantina fondata nel 1870 a Provaglio d'Iseo. Alla fine degli anni Novanta l'azienda ha intrapreso la conversione al biologico, aprendo la strada a questo metodo di coltivazione in Franciacorta. Dal 2009 monitora anche la propria impronta carbonica. Nelle parole di Brescianini, la sostenibilità ha preso così la misura concreta delle decisioni che si ripetono vendemmia dopo vendemmia. I sei vini della serata sono stati presentati come biologici e vegani. Nel **Golf 1927 Extra Brut**, il primo vino della serata, c'è già una storia da raccontare. Il nome ricorda l'anno in cui il barone Edoardo Pizzini fondò a Corte Franca uno dei primi impianti di golf in Italia. Poi sono arrivati l'**Animante Dosaggio Zero** e il **Naturae Brut Nature Edizione '22**, il **Satèn Brut Edizione '22** e il **Rosé Extra Brut Edizione '22**. A chiudere la degustazione, il **Bagnadore Dosaggio Zero Riserva 2016**, le sue uve provengono da un'unica vigna accanto a un bosco. È uno di quei particolari che fanno tornare al calice con un'immagine precisa in mente, quella dei filari e degli alberi che ne mitigano il clima. Proprio il Bagnadore Riserva 2016 ha ottenuto **97 punti da James Suckling** e i **Tre Bicchieri** nella guida *Vini d'Italia 2024* del Gambero Rosso. La stessa guida ha premiato con i Tre Bicchieri il **Naturae 2020** nell'edizione 2025 e il **Rosé 2021** nell'edizione 2026. Già nel 2015, al lavoro della cantina era stato assegnato il premio per la **Viticoltura Sostenibile**. In sala, intanto, il racconto continuava attraverso le domande di un pubblico attento e gli interventi dei soci, tra cui quello dell'architetto Thomas Coccolini.



Poi la cena ci ha riportati a Parma, alle sue ricette e al piacere di ritrovarsi attorno alla stessa tavola. Si è presentata anche la **Società Agricola Salvatore Carvelli**, sponsor dell'incontro, con il suo **olio Jugale OVO**, estratto a freddo. Per me la serata ha avuto un ultimo, inatteso cambio di paesaggio. Raffaele D'Angelo ha voluto presentare il mio libro, *L'Alto Adige in un calice – Vignaioli del Burgraviato*, dopo averne donato una copia all'Academy. Mi ha fatto piacere che le vigne attorno a Merano trovassero posto, per qualche minuto, accanto a quelle della Franciacorta. Scrivendo quel libro, sono andato a incontrare le persone di cui avrei raccontato i vini. A Parma, ascoltando Brescianini, ho ritrovato la stessa curiosità. Il calice è ancora lì, ma la domanda riguarda già la vigna e chi se ne prende cura.







SATIRA

Magna Quaestio – IL CARTONE ANIMATO



Era l'11 febbraio 2013 quando, nel corso del Concistoro Ordinario Pubblico per la canonizzazione di alcuni beati, ***Papa Benedetto XVI*** lesse in latino alcuni fogli destinati a cambiare le sorti della Chiesa e del mondo: la ***Declaratio***.

Da tempo nubi minacciose si addensavano sul pontificato. Il clima intorno al Papa si faceva ogni giorno più ostile e gli attacchi si moltiplicavano, fino a muovere contro di lui accuse inventate, le più assurde e infamanti. Oscuri poteri globalisti e gnostici avevano da tempo puntato al ***Trono di Pietro*** e cercavano in ogni modo di usurparlo.

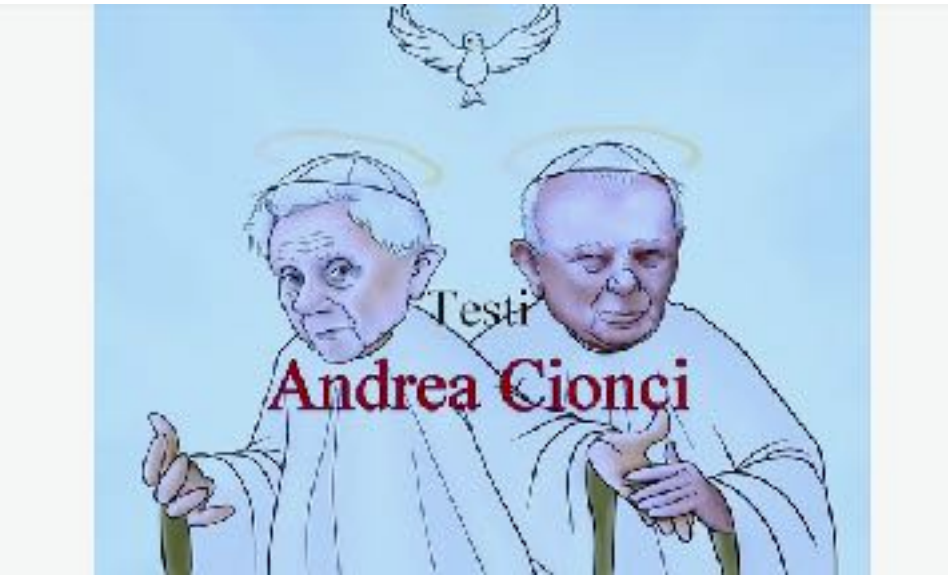
Il 2012 segnò il culmine di questa pressione. Prima voci sempre più insistenti di un possibile piano per eliminare il Pontefice (fonte: *Wall Street Italia*), poi un inspiegabile incidente notturno durante il viaggio in Messico e a Cuba, gettarono in allarme la Santa Sede.

Era giunto il momento di agire. Occorreva "tirare la leva" e attivare il piano anti-usurpazione che il Santo Padre — il "***dolce Cristo in terra***", come amava definirlo ***Santa Caterina da Siena*** nelle sue lettere — aveva da tempo preparato con l'aiuto di un "assistente" molto speciale: ***lo Spirito Santo***.

Il cartone animato ***"Magna Quaestio"*** pubblicato dal giornalista ***Andrea Cionci*** sul suo canale *YouTube* – *QUI* - riassume in poco più di 4 minuti i momenti salienti della vicenda.

A voi il piacere di scoprirli.

SatiLeaks by Gianfranco Colella





SATIRA della settimana sino al 15 novembre 2026

15 novembre 2026















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.