Cibus

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

SOMMARIO
Anno 25° - n° 48 29 novembre 2026

1.1 EDITORIALE
Può una scarpetta rossa salvare la prossima vittima?

3.1 CEREALI
"Cereali e dintorni". Rimbalzo imprevisto, o quasi.

4.1 LATTIERO CASEARIO
Lattiero Caseario:"Forte calo del burro e delle creme"

5.1 AGROMECCANICA
Nobili spa. La ricerca continua di soluzioni efficaci

7.1 IMPRESA MOLITORIA
Molino Grassi informa. Cereali in fase stabile.s

8.1 VINO
FIVI, 29.000 ingressi e una Bologna che fa mercato anche di notte

9.1 PARMIGIANO REGGIANO
Gli assaggiatori del Parmigiano compiono 20 anni. A "Ruote da sogno" un compleanno speciale per il traguardo raggiunto da APR

11.1 VINO
Un sabato al FIVI, l'Italia del vino a passo d'uomo

13.1 VINO ETNA
L'Etna tra ortodossia ed eresia, una degustazione a Modena

14.1 LA SATIRA DELLA SETTIMANA
SATIRA del 29 novembre 2026

15.1 Nuova Editoriale
DALLA CARTA STAMPATA AL DIGITALE.

(per seguire gli argomenti correlati clicca QUI)

Editoriale

Può una scarpetta rossa salvare la prossima vittima?



Scarpette rosse, panchine rosse, il "Filo di Arianna", l'entrata in vigore del delitto di "Femminicidio". Nulla sembra fermare la follia omicida, perché comunque di omicidio brutale si tratta. L'ultimo in termini temporali ha visto il palcoscenico del cavalcavia toscano già usato per un un altro femminicidio nel settembre scorso.

Di **Lamberto Colla** Parma, 29 novembre 2026 - Non passa giorno, o meglio dal punto di vista statistico non passa settimana che almeno 2 femminicidio salgano alle cronache. Così nelle scorse ore un altro omicidio suicidio è avvenuto sul fatidico ponte a Barberino del Mugello, lo stesso che nel settembre scorso vide la tragica fine di Lorena Isceri, lanciata nel vuoto dall'ex.

Era molto meglio quando al ponte **venivano attaccati i lucchetti** con le iniziali e i cuoricini di innamorati che sul "Ponte Milvio", divenuto famoso grazie al romanzo di Federico Moccia, "*Tre metri sopra il cielo*" dal quale venne tratto il film "*Ho voglia di te*", legavano il loro amore eterno con il "lucchetto d'amore".

Verrebbe da chiedersi quante di quelle coppie, che si giurarono amore eterno, sono ancora tali e quante di quelle ragazze e signore siano ancora vive a ricordare i bei momenti di adolescenza e giovinezza.

Oltre 100 vittime all'anno e non tendono a diminuire. A settembre 2026 erano 68 mentre nel 2025 i dati ufficiali sono ancora in discussione mentre nel 2024 l'ISTAT ne registrava 106, nel 2023 erano 96, nel 2022 105, nel 2021 104.

Tutte queste manifestazioni di facciata senza contenuti e senza un vero e proprio progetto educativo da un lato e punitivo dall'altro, appaiono più come le dichiarazioni delle Miss appena elette: "Voglio la Pace nel mondo".



Ma di quale educazione parliamo? Non certo quella del rispetto delle donne che dovrebbe essere concentrato almeno in un cromosoma, ma della educazione civica minimale che sembra sia totalmente sconosciuta. Lo abbiamo visto nelle devastazioni delle scuole da parte di "pseudo studenti" e "pseudo umani" che si vantano di "distruggere le vetrine" di quei poveri cristi che si spaccano la schiena per portare avanti le loro famiglie e che si trovano decine di migliaia di euro di danni quando non devono invece pagare un milione di euro di risarcimento a quegli extraordinari sub umani che li derubano sotto la minaccia delle armi e poi hanno la peggio e il fuoco nemico li stende con buona pace dei familiari che potranno arricchirsi col sacrificio dei loro familiari.

Certo che se fosse stato un uomo o una donna delle forze dell'ordine a







perire il risarcimento non sarebbe stato maggiore di 15.000€.

Ma così va la vita, come scriveva Vannacci, alla rovescia.

Certamente un bell'esempio viene da una donna di legge che pubblicamente giustifica lo stupro di extracomunitari in quanto "*non si può pretendere che un africano sappia che le donne non si possono stuprare*".

Purtroppo la frase richiama una dichiarazione rilasciata nel settembre 2017 dall'avvocata Carmen Di Genio durante un incontro pubblico a Salerno, in riferimento a un episodio di violenza sessuale avvenuto a Rimini, e tornata a circolare periodicamente sui social e nel dibattito politico.

Sicuramente costoro vengono perfettamente informati dei loro diritti e delle assistenze legali, sanitarie e sociali al punto che riusciamo a mantenere con gli assegni familiari anche la prole avuta nel paese di origine, come il caso del senegalese che oltre ai 2 figli locali ha visto riconoscere dall'INPS anche le quote dei 9 (nove) avuti in Senegal.







E che dire delle famose dichiarazioni della **Laura Boldrini** del 2014 quando sosteneva che *«Dobbiamo dare l'esempio concreto di una cultura dell'accoglienza, che sia integrale, che sappia misurarsi con la sfida della globalizzazione... I migranti oggi sono l'elemento umano, l'avanguardia di questa globalizzazione, e ci offrono uno stile di vita che presto sarà uno stile di vita molto diffuso per tutti noi»* .

E dove sono finite le femministe, le figlie di quelle pure e vere che negli '70 si imponevano a forza di slogan come «Il corpo è mio e lo gestisco io», alienando sin dalla notte dei tempi il "patriarcato" dove il maschio non poteva dire la sua sulla ipotesi di proseguire o meno la gravidanza. Dove sono finite quelle femministe che si dimenticano di difendere tutte le donne, comprese quelle di destra, come quando vengono minacciate di fare la fine di Piazzale Loreto e raffigurate impiccate per i piedi o urlando "Meloni sarai la prima" come dal video registrato a Parma proprio in occasione della manifestazione contro la violenza sulle donne del 25 novembre.

Mi ero ripromesso, lo scorso 8 marzo, di non festeggiare più la Festa della Donna proprio per l'eccesso di demagogia e l'assenza di contenuti e fattiva opera educativa e al tempo stesso repressiva. Purtroppo giunti al 25 novembre ecco che il clima non cambia e l'odio per le donne di destra non si stempera, mentre il buonismo per gli islamici irregolari e che non intendono integrarsi resta al massimo livello.

Tanto è vero che nei giorni scorsi il dibattito pubblico si è acceso in merito alla costituzione di una Camera Arbitrale Islamica Italiana a Padova, dove la legge di riferimento sarebbe la **Sharia**, per quanto, si legge, sarebbe stata applicata entro i limiti di legge italiana.
E chi ci crede se, come è accertato, la **religione islamica**, la seconda dopo la cattolica, non ha ancora sottoscritto **l'Intesa** con lo Stato. Attualmente hanno un'Intesa approvata 14 confessioni non cattoliche (tra cui Valdesi, Ebrei, Avventisti, Battisti, Luterani, Ortodossi del Patriarcato di Costantinopoli, Chiesa Ortodossa Romena, Mormoni, Chiesa Apostolica, Chiesa d'Inghilterra, Unione Buddhista, Soka Gakkai e Unione Induista).





Che sia perché considerano la donna inferiore al maschio? O forse perché i non islamici sono considerati tutti infedeli e quindi non liberi di esistere.
Di quale integrazione parliamo?

Lo vedremo quando il rapporto numerico sarà a loro favore e potranno entrare nei gangli della società e legalmente fare approvare norme a loro favore e nella illegalità, secondo la nostra giurisprudenza ma legalità secondo la loro Sharia, andranno a lapidare le donne senza il velo e ad accoltellare chi si opporrà alle loro rivendicazioni.

E allora, sino a quando si parlerà di patriarcato, di fascismo, di accoglienza senza filtri e di discriminazione verso gli italiani, alla Festa della Donna aggiungerò anche la ricorrenza del 25 novembre e entrambe le metterò in stand by sino a quando le donne di sinistra torneranno a difendere le donne di ogni estrazione politica e di ogni etnia, senza alcuna distinzione togliendo quel "ma" che i sinistri aggiungo ogniqualvolta tentano di allinearsi al buonsenso comune, "ma" va contro i loro sentimenti ideologici e l'odio verso gli avversari fa parte della loro strategia politica.

Attenzione a non tirare la corda che non è detto i fuori di testa siano solo in casa loro e in casa islam.

(Vignetta di copertina di Romolo Buldrini altre generate con AI e foto di Gazzettadellemilia.it)

-

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

(per seguire gli argomenti "Editoriali" clicca qui)

https://www.gazzettadellemilia.it/politica

https://www.gazzettadellemilia.it/index.php/component/content/article/52734-festa-della-donna-basta,-non-festeggio-pi%C3%B9?catid=16&highlight=WyJmZXN0YSIsImRlbGxhIiwiZG9ubmEiXQ==

https://www.instagram.com/reel/DgNGdiQoh2m/?utm_source=ig_web_copy_link&jplx=NTc4MTIwNjQ2YQ==

https://www.senato.it/show-doc?leg=17&tipodoc=Resaula&id=1044705&idoggetto=0&part=doc_dc-allegatob_ab-sezionetit_icrdrs-atto_408107

https://www.consiglio.regione.fvg.it/pagineinterne/Portale/comunicatiStampaDettaglio.aspx?ID=969742





CEREALI

"CEREALI E DINTORNI". RIMBALZO IMPREVISTO, O QUASI.

Si va verso l'ingolfamento logistico di fine anno.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

"Cereali e dintorni". Rimbalzo imprevisto, o quasi.

Si va verso l'ingolfamento logistico di fine anno.

Di Mario Boggini e Virgilio Milano, 27 novembre 2026 - Segnalazione del 11 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) ...)



Ieri sera i dati USDA hanno dato uno scossone rialzista al mercato, nonostante il fatto che il mercato mondiale pingue e ci si aspettano sempre e solo gli acquisti dei cinesi. Certo è che dai massimi toccati, ai livelli attuali, la discesa è stata sensibile; quindi, un rimbalzo poteva anche essere atteso.

Nel mercato **domestico** cambia poco: consumi ridotti, scambi commerciali ai minimi, problemi tanti, dalla sanità del mais alla logistica carissima ed impazzita.
Cereali ancora in ribasso diffuso e continua la diffidenza sul mais nazionale.

Fibrosi sempre ben tenuti con le polpe a quotazioni proibitive, ma anche le buccette di soya sono ben difese.
Cruscami ancora in rialzo sostenuti dalle esportazioni di pellets e dalla domanda di crusca come fonte di fibra.
Proteici un minimo ridimensionamento, anche se oggi, dopo l'USDA di ieri, si affretteranno a chiedere rincari. Per l'EUDR restiamo sempre in attesa dell'applicazione, e comunque ormai è applicata nelle trasformazioni sul pronto e sul primo trimestre '27 che ieri per la farina di soya proteica girava a 470-475€ ton al porto di Ravenna. Le speranze di un ripensamento della UE, come avvenuto l'anno scorso, sono ancora vive, ma si affievoliscono con il passare delle settimane.
Ci avviciniamo al mese di dicembre-gennaio con ben 4 settimane frastagliate di interruzioni festive con diverse incertezze specie sulla logistica e sulle scorte di alcuni prodotti.

Consigliabile quindi di controllare le scorte aziendali e programmare le richieste per le settimane dalla 50/2026 cioè dal 7/12 alla nr 3 del 2027 cioè al 11/01.

Per le **bioenergie** c'è ampia disponibilità di matrici non sostenibili a basso prezzo, per quelle sostenibili invece si va da quella che costa meno e che quota 40-45€ ton resa



Piemonte e Lombardia, a quella più cara 220€ resa stesse aree.

Indici 11 novembre 2026

L'indice dei noli b.d.y. è salito a 2.862 punti, il petrolio wti è sceso a circa 87$ al barile, il cambio €/$ gira a 1,11559 ore 8,14

Indicatori del 11 novembre 2026		
Noli (*)	€/$	Petrolio WTI
2.862	1,11559 ore 8,14	87,0 $/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 senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed espone soltanto indicazioni-informazioni per aiutare le scelte del lettore, pertanto qualsiasi conseguenza sull'operatività basata su queste informative ricadono sul lettore.
Officina Commerciale Commodities srl - Milano

LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: “Forte calo del burro e delle creme"

News Lattiero Caseario - n°40 46° - 47° settimana - 23 novembre 2026

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLVI XLVII settimana 2026 “Parmigiano inarrestabile" (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL



Agroalimentare

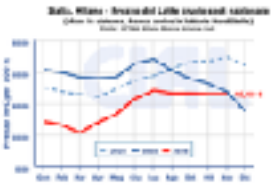
Lattiero Caseario: “Forte calo del burro e delle creme"

News Lattiero Caseario - n°40 46° - 47° settimana - 23 novembre 2026

Lattiero Caseario: “Forte calo del burro e delle creme"

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLVI XLVII settimana 2026 “Parmigiano inarrestabile" (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

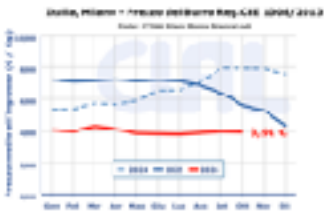
di Redazione Parma, 23 novembre 2026 -



LATTE SPOT – A Milano i prezzi cedono leggermente. Il Latte Bio milanese è stazionario.

	MI
(23/11/2026)	
Latte crudo spot nazionale	45,36 46,91 (-)
Latte Intero pastorizzato estero	47,94 51,03 (-)
Latte scremato pastorizzato est.	31,57 33,12 (-)
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.

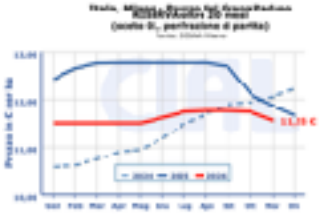


Borsa di Milano (23/11/2026)
BURRO CEE: 3,70/ Kg. (=)
BURRO CENTRIFUGA: 3,85 €/Kg. (-)
BURRO PASTORIZZATO: 1,90 €/Kg. (-)
BURRO ZANGOLATO 1,79 €/Kg. (-)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 1,94 €/Kg. (-)
MARGARINA ottobre 2026: 1,70 – 1,80 €/kg (=)

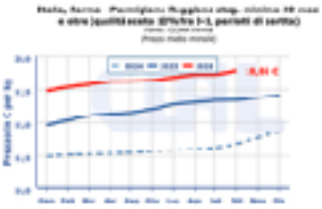
Borsa di Verona (23/11/2026)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 1,95– 2,05 €/Kg. (-)

Borsa di Parma 20/11/2026 (=)
BURRO ZANGOLATO: 1,42 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 17/11/2026 (=)
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 (23/11/2026) – GP: i prezzi sono stabili.
- 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 20/11/2026 – A Parma i listini proseguono una risalita con vigore e pure la borsa milanese è in forte crescita.

PARMA (20/11/2026) MILANO (23/11/2026)

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 15,45 – 15,70 €/Kg. (+) - 15,35 – 15,65 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 15,80 – 16,20 €/Kg. (+) -
-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 17,25 – 17,85 €/Kg. (+) - 17,45 – 17,60 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 18,60 – 18,85 €/Kg. (+) - 18,60 – 19,05 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 19,30 – 19,65 €/Kg. (+) -19,95 – 20,50 €/kg (+)



PECORINO ROMANO DOP – Milano 23/11/2026 – A Milano i listini sono ancora fermi.
.

MILANO (23/11/2026)
-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. LA RICERCA CONTINUA DI SOLUZIONI EFFICACI

EIMA 2026 è stato il palcoscenico ideale per le nuove proposte ma anche per l'evoluzione tecnica di componenti in grado di migliorare la trinciatura professionale.

Nobili spa



AGROMECCANICA

Nobili spa. La ricerca continua di soluzioni efficaci



EIMA 2026 è stato il palcoscenico ideale per le nuove proposte ma anche per l'evoluzione tecnica di componenti in grado di migliorare la trinciatura professionale.

Di Redazione Molinella (BO), 26 novembre 2026 – La ricerca e sviluppo è il cardine evolutivo delle perfomance delle attrezzature di Nobili spa, così apprezzate in ogni angolo del mondo. Un posizionamento guadagnato sulla base di una costanza di osservazione verso tutto ciò che può migliorare l'operatività delle macchine, spesso anche sulla base di manifeste esigenze della clientela che opera in particolari e specifiche aree geografiche dove le macchine convenzionali non sempre ottengono i migliori risultati.

Pensando quindi a nuove soluzioni di trinciatura, maggiormente efficiente e polivalenti, adatte a lavorazioni più impegnative NOBILI ad EIMA 2026 ha proposto l'abbinamento tra le trinciatrici laterali a braccio TBE - TBE-S con rotore PRO-XL, posizionate posteriormente, e le trinciatrici reversibili BPR PRO con rotore PRO, collegate frontalmente al trattore.



I nuovi rotori PRO e PRO XL, con spessore del tubo maggiorato, nascono per migliorare e semplificare il lavoro quotidiano degli operatori, garantendo prestazioni elevate e risultati sempre più professionali.



Progettati con **materiali** di qualità superiore e **soluzioni tecniche all'avanguardia**, PRO e PRO XL con supporti dentati in **acciaio al**



AGROMECCANICA



boro assicurano massima resistenza all'usura, affidabilità nel tempo e una straordinaria durevolezza anche nelle condizioni più impegnative.

Un concentrato di tecnologia pensato per chi pretende **efficienza, precisione e continuità operativa**, stagione dopo stagione.

Inoltre, l'utilizzo combinato delle due macchine TBE - TBE-S e BPR PRO consente di coprire **un'area di lavoro più ampia** in un'unica passata, ottimizzando tempi, consumi e produttività.

Il risultato è una trinciatura uniforme, pulita e professionale, anche nelle condizioni più difficili.

Una soluzione firmata NOBILI pensata per chi cerca massime prestazioni, affidabilità e versatilità operativa in ogni intervento.

(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://



SEMOLA

Molino Grassi informa. Cereali in fase stabile.



La congiuntura a cavallo tra la 47esima e 48esima settimana mostra un comparto cerealicolo nazionale ed europeo che sta attraversando una fase di stabilità complessiva, caratterizzata da una netta polarizzazione qualitativa sul frumento duro

Di redazione Parma, 28 novembre 2026 –. A cavallo tra la 47ª e la 48ª settimana del 2026 (listini del 17 e 24 novembre), il comparto cerealicolo nazionale ed europeo attraversa una fase di **stabilità complessiva**, caratterizzata da una netta polarizzazione qualitativa sul frumento duro.

Nei listini settimanali della Borsa Merci di Milano (sedute del 17 e 24 novembre 2026), il mercato mostra stabilità sui cereali nazionali ed esteri. A seguito dell'entrata a regime della Commissione Unica Nazionale (CUN) per il grano duro convenzionale nazionale, l'Associazione Granaria di Milano mantiene la rilevazione diretta per il **frumento duro biologico** (scheda 13.2) e i sottoprodotti della macinazione.

Il frumento duro biologico continua a essere quotato nei listini camerali (AGMI Milano), mantenendo una quotazione stabile intorno ai **355,00–365,00 €/t** per la qualità Fino bio (proteine min. 12,5%, p.s. 80 kg/hl) e **340,00–350,00 €/t** per il Buono mercantile bio. Il premio rispetto al frumento duro convenzionale Fino si conferma nella fascia **65–75 €/t** (+22%/+26%).

Mercato della pasta secca di frumento duro

Nel 2026 il settore pastario italiano consolida la propria leadership mondiale, muovendosi in uno scenario di stabilità complessiva dei volumi ma di profonda ricomposizione interna per fasce di prezzo e canali distributivi.

- **Dimensioni della filiera:** L'Italia guida la produzione globale con **4,2 milioni di tonnellate** annue e un fatturato complessivo di filiera pari a **13,5 miliardi di euro**, sostenuto da un raccolto domestico 2026 in ripresa (+5% a 3,8 milioni di tonnellate) che ha allentato le tensioni sull'approvvigionamento quantitativo.

Il segmento della pasta secca biologica

- All'interno dell'offerta pastaria, la **pasta di semola di frumento duro biologica** rappresenta una delle categorie più strutturate e resilienti del paniere bio nazionale, beneficiando della generale ripresa dei consumi biologici registrata nel corso del 2026.

La pasta secca si conferma tra i prodotti con il più alto tasso di penetrazione nelle famiglie italiane che acquistano biologico, grazie a un differenziale di prezzo a scaffale relativamente contenuto rispetto alla pasta convenzionale di fascia premium.

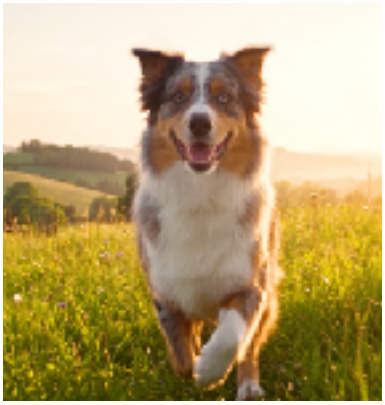
https://www.gazzettadellemilia.it/index.php/component/banners/click/15







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.



VINO

FIVI, 29.000 ingressi e una Bologna che fa mercato anche di notte



La quindicesima edizione del Mercato dei Vini cresce sul 2025. La vendita diretta, le cucine aperte fino a mezzanotte e il nuovo osservatorio FIVI Lab raccontano il rapporto che cambia tra vignaioli, pubblico e città.

di Mario Vacca Parma, 25 novembre 2026 - Nel racconto di sabato ero partito da un calice e avevo attraversato l'Italia a piedi, tra i banchi dei vignaioli. A manifestazione conclusa, cambio prospettiva. Quei corridoi pieni, le soste per parlare con chi produce e le bottiglie portate a casa raccontano anche un fatto economico. Dal 21 al 23 novembre, il **Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti**, organizzato da BolognaFiere, ha registrato **29.000 ingressi**, migliorando il risultato del 2025. Gli organizzatori segnalano anche un aumento del giro d'affari degli espositori, senza indicarne l'entità.

Nei padiglioni 29 e 30, **1.005 vignaioli e vignaiole FIVI** hanno portato **oltre 8.000 etichette** da tutte le regioni italiane. Accanto a loro, le delegazioni di Bulgaria, Repubblica Ceca e Slovenia e le **29 aziende della Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti**. I **1.500 tra carrelli e trolley** utilizzati dal pubblico e il servizio di spedizione a domicilio restituiscono la dimensione commerciale di una fiera in cui si può assaggiare, chiedere e comprare direttamente da chi ha fatto il vino. Nella lettura della presidente FIVI **Rita Babini**, il pubblico del Mercato è sempre più informato e selettivo. Le **quattro masterclass esaurite** e l'affluenza all'**Oil Bar di FIOI**, dove gli assaggiatori professionisti aiutavano a riconoscere qualità e difetti dell'olio, mostrano quanto spazio ci sia per la conoscenza dentro un evento di vendita. È una dinamica che interessa anche le piccole aziende. Spiegare perché si è recuperato un vitigno o perché un vino cambia con l'annata aiuta il cliente a capire che cosa sta acquistando e dà al produttore un riscontro immediato sulle sue scelte.

La dimensione cittadina si è vista nelle serate di venerdì e sabato, con appuntamenti in **oltre 60 locali tra Bologna e provincia**. Per la prima volta *Fuori di FIVI* ha coinvolto il **Mercato Albani**, in Bolognina. Con la **Notte bianca della ristorazione**, promossa da Confcommercio Ascom Bologna, le cucine dei locali aderenti sono rimaste aperte fino a mezzanotte. Chi aveva trascorso la giornata in fiera poteva ritrovare a tavola i vignaioli incontrati poche ore prima. **È qui che il Mercato incontra l'economia bolognese**. La ristorazione ha prolungato il servizio, un mercato di quartiere è entrato nel programma e la presenza di espositori e visitatori da fuori città ha generato domanda potenziale per alberghi e trasporti. Il consuntivo diffuso dagli organizzatori documenta la partecipazione dei locali. Per quantificare la ricaduta servirebbero anche dati su pernottamenti e spesa locale. Il coinvolgimento della Bolognina mostra intanto come l'evento possa portare pubblico anche fuori dal quartiere fieristico e dai consueti itinerari del centro.



Nell'ultima giornata è stato presentato **FIVI Lab**, l'osservatorio sull'impresa vitivinicola verticale avviato con l'**Accademia Italiana della Vite e del Vino**. Il progetto mette al centro un'impresa che segue il vino dalla coltivazione alla vendita. È un punto di osservazione concreto su come cambia il mestiere. Alle decisioni di vigna e di cantina si aggiungono quelle sui canali commerciali e sulla relazione con chi acquista. Anche i premi hanno raccontato due modi di intendere il lavoro. Il **Leonildo Pieropan** ha riconosciuto la capacità d'innovare del vignaiolo trentino **Mario Pojer**. Il **Vignaiolo come noi** è andato a **RECUP**, impegnata contro lo spreco alimentare.



Un plauso va ad **Axelle Brown Videau** per il lavoro dell'ufficio stampa e, in particolare, a **Tommaso Iori**, coordinatore nazionale FIVI. Da cronista, ho apprezzato la cura con cui hanno reso possibile seguire una manifestazione così ampia e orientarsi tra appuntamenti, produttori e temi. Anche grazie a quel lavoro, dal Mercato si torna con storie da raccontare e dati su cui ragionare.



PARMIGIANO REGGIANO

Gli assaggiatori del Parmigiano compiono 20 anni. A “Ruote da sogno” un compleanno speciale per il traguardo raggiunto da APR



L’associazione, che oggi conta 400 iscritti, si è ritrovata ieri a Reggio Emilia per una conferenza sull’analisi sensoriale organizzata dal Consorzio.

Di Guglielmo Mauti Reggio Emilia, 26 novembre 2026 -

Nicola Bertinelli: “Non esiste una *Parmigiano Reggiano spa*, noi non siamo un’azienda, ma una comunità”. Inizia con le parole del Presidente del Consorzio, l’evento celebrativo per i primi 20 anni di APR, l’ associazione di Assaggiatori del Parmigiano Reggiano nata nel 2006.

Teatro dell’evento la suggestiva location di “Ruote da sogno” di Reggio Emilia che ne ha celebrato la nascita, definita dallo stesso Direttore Generale **Deserti**, come “qualcosa di eroico”.

APR è un movimento spontaneo di appassionati, che oggi conta circa 400 soci (ne fanno parte appassionati ma anche professionisti della ristorazione e dell’enogastronomia), di cui il Consorzio del Parmigiano Reggiano è uni dei soci fondatori. Da allora APR promuove e diffonde la cultura e l’assaggio consapevole del Parmigiano Reggiano attraverso numerosi corsi, masterclass, degustazioni ed eventi in tutta Italia che diventano occasioni di approfondimento e confronto.

La giornata è iniziata con una conferenza sull’importanza dell’analisi sensoriale che ha visto salire sul palco personalità del mondo universitario come il professor **Erminio Monteleone** dell’Università di Firenze, il Prof **Francisco J. Perez Elorotondo** e la dottoressa **Flavia Gasperi** dell’Università di Trento, che ha parlato dell’analisi sulle mele del Trentino.

Il prof. Monteleone ha parlato delle scienze sensoriali e dei metodi analitici e olfattivi che studiano i prodotti e come vengono percepiti, quello che le persone si aspettano e come si modificano le preferenze nel tempo.

Il Professor Elorotondo ha invece presentato il caso di successo della DOP Idiazabal, un pecorino molto diffuso nei Paesi Baschi.

Decisamente articolato l’intervento di **Elisa Ruozzi,** una giovane dottoressa che riveste il ruolo di referente per l’analisi sensoriale all’interno del Consorzio Parmigiano Reggiano

Ruozzi ripercorre il lungo processo: *“Siamo partiti 40 anni fa con l’analisi sensoriale con il laboratorio di tecnologia applicata (LTA), riprendendo gli studi fatti da **Marco Zannoni** (presente anch’esso alla serata, ndr). Oggi possiamo considerarla un asset strategico interno per la promozione della qualità. L’analisi ci permette, con il supporto del marketing, di creare strategie di filiera, supportare i bisogni dei consumatori e aumentare la qualità produttiva”.*



Ruozzi ha poi ripercorso gli anni fondamentali del biennio 1993/1994 anno con la nascita della prima *“Guida condivisa per la valutazione sensoriale dei formaggi pasta dura e semidura”,* tradotta in diverse lingue e della scheda di valutazione del parmigiano grattugiato, per arrivare alla discriminazione delle prime imitazioni di formaggi di origine americana.

Da ricordare anche il biennio 1997/98 sia per la pubblicazione di una seconda guida, sia per la redazione di un protocollo internazionale e il primo “*consumer test*”

Si passa al 2006, anno di nascita di APR e negli anni successivi si è proseguito sulla strada dello studio e dell’approfondimento del prodotti sotto tutti i suoi aspetti: *olfattivo, gustativo e sensoriale.*

Un recente test ha coinvolto 395 consumatori di cui il 30% stranieri, 7 caseifici, una giuria “mista” di 15 giudici APR e 8 giudici del Consorzio ha rivelato che i



PARMIGIANO REGGIANO

cittadini prediligono la stagionatura più giovane, da 23 a 26 mesi, che il canale preferito di acquisto è la GDO e che la maggior parte di loro antepone il gradimento al prezzo, riconoscendone la qualità.

La serata è poi continuata con la presenza sul palco di alcuni fondatori come il già citato **Marco Zannoni,** il Presidente di APR **Claudio Guidetti**, il Vice Presidente del Consorzio **Cristian Odini** e il direttore Generale **Riccardo Deserti** che ha consegnato i famosi "*coltellini d'argento*".

Prima dei saluti è stata tagliata una forma di 240 mesi nell'ambito de "**Il progetto ha già una forma**", un rito che vedrà il taglio di 40 forme (fino al 2065!) della medesima stagionatura per raccontare il passato e il futuro di questa eccellenza.















VINO

Un sabato al FIVI, l'Italia del vino a passo d'uomo



Dalle masterclass ai banchi dei vignaioli, la giornata inaugurale del Mercato di Bologna attraverso gli incontri, gli assaggi e una sorpresa venuta dall'Alto Adige.

Di M.V. Bologna, 23 novembre 2026 - Il viaggio di sabato è cominciato con un calice in mano e una domanda semplice. Da dove parto? A BolognaFiere, il 21 novembre, giorno d'apertura del quindicesimo Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti, avevo qualche tappa in mente. Poi è successo quello che mi succede ogni volta che incontro chi fa il vino, mi sono fermato più del previsto. Una domanda ne ha portata un'altra, un'etichetta mi ha fatto cambiare corsia e, nel giro di pochi passi, ero già in un'altra regione.

Le masterclass sono state tra i momenti più belli della giornata, il programma del sabato si è aperto con **Rabizza Winery**, il vino della libertà ed è proseguito nel pomeriggio con **Visioni rosa**, un viaggio tra i rosati da vitigni autoctoni italiani. Mi è piaciuto il tempo che quelle degustazioni concedevano all'ascolto. sedersi, assaggiare, ascoltare chi conosce quelle uve e poi tornare sullo stesso vino. A volte è il secondo sorso, quando si sa qualcosa di più di ciò che si ha davanti, a restare nella memoria.

Tra i banchi della **Federazione Italiana Olivicoltori Indipendenti** mi sono fermato a parlare con **Francesco Pepe**, dell'omonima azienda e consigliere FIOI, è stato uno degli scambi più interessanti della giornata. Di fronte a chi produce olio mi viene la stessa curiosità che mi prende davanti a un vignaiolo, voglio capire quanto del luogo in cui quella persona lavora riesca ad arrivare fino a noi. E quella curiosità, a Bologna, mi ha fatto perdere volentieri un po' il conto del tempo.

La fila davanti alle **Cantine di Marzo** si vedeva da lontano, mi sono fermato anch'io. Di Marzo è uno dei nomi a cui penso quando si parla di Greco di Tufo, e al banco c'era l'Anni Venti, un Metodo Classico Extra Brut da Greco in purezza. Dopo l'attesa, è stato bello ritrovare un'uva così legata all'Irpinia in una veste che incuriosiva già prima dell'assaggio, sapevo che nello stesso tempo il titolare Ferrante di Somma era in Cina per importanti impegni professionali.

Da Miotto mi sono soffermato sulle nuove etichette del Prosecco, le ho trovate bellissime. Conoscevo già la qualità dei vini di questo storico produttore e mi è piaciuto vedere quelle bottiglie con una veste nuova. Poco più in là, alla **Tenuta l'Apparita**, mi ha convinto il d'Assolo, un Sangiovese in purezza. Dal calice toscano sono passato alle pagine del catalogo della **Boutique dello Champagne**, il progetto di importazione della tenuta. La Toscana da una parte del banco, la Champagne dall'altra, a Bologna bastava davvero poco per cambiare paesaggio.



Valle d'Aosta, Liguria, Puglia, Sicilia, Lazio, Friuli, a ripensarci, è stata un'Italia percorsa a piedi in un solo giorno, con soste e deviazioni che nessuna cartina avrebbe previsto. In Piemonte mi sono fermato da **Cascina Castella**, a Roddino, per il suo Langhe Rossese bianco. È un vitigno autoctono riscoperto e coltivato da una manciata di produttori della zona. In mezzo a tanti nomi familiari, mi ha fatto piacere incontrarne uno che ancora chiede di essere raccontato.

Ho incrociato anche **Le Donne del Vino**, presenti attraverso le loro socie, e mi ha incuriosito il **club dei collezionisti di capsule.** Di solito, appena si apre una bottiglia, gli occhi vanno al calice, loro si fermano su quel piccolo disco di metallo che quasi tutti mettiamo da parte. Mi è piaciuta anche questa deviazione del viaggio. La visita ad **Alvise Spagnolli** era una tappa certa, la sua cantina è a Covelo di Cimone, sul Monte Bondone, a circa seicento metri. **Per il mio gusto, gli Spagnolli sono tra i migliori Trentodoc d'altura.** Sono vini che cerco ogni volta che ne ho occasione, e poter tornare ad assaggiarli con Alvise è uno di quei piaceri per cui vale la pena farsi largo tra i banchi. Appena dopo passo in Val Di Cembra per un altro produttore di Trento Doc la cantina Zanotelli che con il suo For Neri Rosè lascia bei ricordi.



VINO

Un sabato al FIVI, l'Italia del vino a passo d'uomo



Dalle masterclass ai banchi dei vignaioli, la giornata inaugurale del Mercato di Bologna attraverso gli incontri, gli assaggi e una sorpresa venuta dall'Alto Adige.

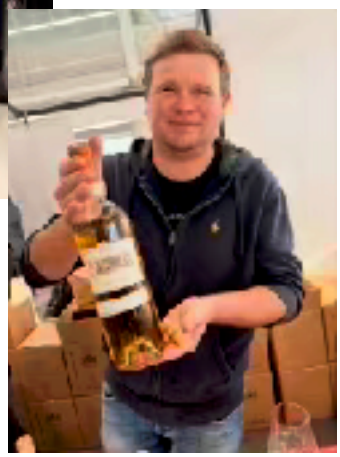
Di M.V. Bologna, 23 novembre 2026 - Il viaggio di sabato è cominciato con un calice in mano e una domanda semplice. Da dove parto? A BolognaFiere, il 21 novembre, giorno d'apertura del quindicesimo Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti, avevo qualche tappa in mente. Poi è successo quello che mi succede ogni volta che incontro chi fa il vino, mi sono fermato più del previsto. Una domanda ne ha portata un'altra, un'etichetta mi ha fatto cambiare corsia e, nel giro di pochi passi, ero già in un'altra regione.

Le masterclass sono state tra i momenti più belli della giornata, il programma del sabato si è aperto con **Rabizza Winery**, il vino della libertà ed è proseguito nel pomeriggio con **Visioni rosa**, un viaggio tra i rosati da vitigni autoctoni italiani. Mi è piaciuto il tempo che quelle degustazioni concedevano all'ascolto. sedersi, assaggiare, ascoltare chi conosce quelle uve e poi tornare sullo stesso vino. A volte è il secondo sorso, quando si sa qualcosa di più di ciò che si ha davanti, a restare nella memoria.

Tra i banchi della **Federazione Italiana**









dell'omonima azienda e consigliere scambi più interessanti della giornata. olio mi viene la stessa curiosità che mi vignaiolo, voglio capire quanto del persona lavora riesca ad arrivare fino a perdere volentieri un po' il conto del

La fila davanti alle **Cantine di Marzo** Di Marzo è uno dei nomi a cui penso c'era l'Anni Venti, un Metodo Classico è stato bello ritrovare un'uva così

Olivicoltori Indipendenti mi sono fermato a parlare con **Francesco Pepe**, FIOI, è stato uno degli Di fronte a chi produce prende davanti a un luogo in cui quella noi. E quella curiosità, a Bologna, mi ha fatto tempo.

si vedeva da lontano, mi sono fermato anch'io. quando si parla di Greco di Tufo, e al banco Extra Brut da Greco in purezza. Dopo l'attesa, legata all'Irpinia in una veste che incuriosiva



Vini

L'Etna tra ortodossia ed eresia, una degustazione a Modena



Dal Carricante al Riesling di Planeta, passando dai Pinot Nero e dai vini del Castello Solicchiata. All'ONAV di Modena, una serata per scoprire quanto lontano portino le strade del vulcano.

di Mario Vacca Modena, 26 novembre 2026 - Quanto deve essere fedele alla tradizione un vino per raccontare il luogo da cui viene? La domanda mi ha accompagnato mercoledì 25 novembre, nella sede dell'ONAV di Modena, dove sono stato ospite del delegato Sergio Scarvaci. Con lui, a condurci tra i vini dell'Etna, c'erano il dottor Santi Planeta, socio dell'azienda di famiglia, e Sandro Di Carlo, responsabile per il Nord Italia.

«Ortodossia» ed «eresia» erano le due parole scelte per dare il via alla serata. L'Etna dei vitigni autoctoni, del Carricante e del Nerello Mascalese, incontrava quello delle varietà venute da lontano. La provocazione funzionava soprattutto con il calice in mano. Bastava accostare il Carricante al Riesling per chiedersi quanto di ciò che si assaggia appartenga all'uva e quanto al luogo in cui è cresciuta.

Il Brut Metodo Classico ha aperto il percorso con le bollicine poi è arrivato l'Eruzione 1614 Riesling, da uve coltivate su terrazzamenti a oltre ottocento metri. L'Eruzione 1614 Carricante, fresco e sapido, ha riportato l'assaggio al vitigno bianco di riferimento del vulcano. A completare la sequenza di Planeta, l'Etna DOC 2024 e il Nerello Mascalese, che ha riportato il discorso sui rossi della tradizione. Planeta Prima di passare ai vini di Castello Solicchiata, ci siamo fermati ad ascoltare la storia della tenuta di Adrano. Nel 1855, il barone Felice Spitaleri di Muglia immaginò uno château alla francese sulle pendici dell'Etna. Il progetto prese forma con l'architetto Andrea Scala, che disegnò i terrazzamenti ispirandosi ai palchi dei teatri all'italiana. È l'immagine che più mi è rimasta del racconto, un teatro disegnato nella lava, con le vigne al posto dei palchi. Da quei terrazzamenti arrivarono vini che già nell'Ottocento si fecero conoscere all'estero, ottenendo, fra gli altri riconoscimenti, un primo premio a Londra nel 1888. Planeta

Nel racconto ascoltato a Modena, la famiglia rivendica due primati etnei ottocenteschi, quello di un taglio bordolese e quello di uno spumante. Per lungo tempo quei vini sono rimasti difficili da trovare, anche per la scelta degli Spitaleri di limitare la commercializzazione. Nel 2022 l'accordo tra le due famiglie ha affidato a Planeta la distribuzione esclusiva dei vini, la valorizzazione del catalogo e l'affiancamento produttivo alla tenuta, tuttora di proprietà degli Spitaleri. Planeta

A quel punto sono arrivati i vini del Castello. Boschetto Rosso e Sant'Elia, entrambi Pinot Nero in purezza, hanno permesso di confrontare due espressioni dello stesso vitigno coltivato a quote diverse. Con il Castello Solicchiata, il racconto è tornato al taglio bordolese e all'intuizione ottocentesca di mettere a dimora varietà francesi sui terrazzi del vulcano.

Alla fine, la parola «eresia» aveva acquistato un altro senso. Il Riesling di Planeta racconta una ricerca recente. I Pinot Nero degli Spitaleri vengono da un'idea che sull'Etna ha quasi due secoli. Sono uscito dalla sede ONAV pensando a quanto sia mobile il confine tra ciò che oggi ci sorprende in un calice e ciò che, con il tempo, impariamo a riconoscere come parte della storia di un luogo.









SATIRA della settimana sino al 29 novembre 2026

29 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.