



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

SOMMARIO

Anno 23° - n° 11 17 marzo 2024

1.1 EDITORIALE

Atomica o Pace?

2.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Pecorino, Burro e creme all'insegna della stabilità"

3.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni" - USDA senza scossoni.

4.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni". Difficoltà a scendere ulteriormente

5.1 SCIENZE

Funghi e Malattie

6.1 MACCHINE E INNOVAZIONE

Nobili. Con gli Atomizzatori Pdf maggiore semplicità di utilizzo

7.1 90ESIMO

A Parigi per festeggiare il 90esimo

8.1 BONIFICHE

Gestione virtuosa e uso sostenibile della risorsa idrica: la filiera di Focus ACQUA si apre al confronto con il mondo della Scuola

9.1 NOTIZIE BREVI

-...Digital Innovation Tour 2024 Parte dalla Provincia di Parma ed è già un successo

- Reggio Emilia. Prezzo "A Riferimento" del Latte Industriale

13.1 VINI E MANAGER

E' Matteo Lunelli il Manager dell'anno

Editoriale Atomica o Pace?



La verità fa male e perciò anche la parole del Papa, che invoca la Pace evocando la bandiera bianca e sottolineando quello che i benpensanti non possono smentire, ovvero che la Guerra è perduta e sarebbe un gesto utile per salvare altre vite, richiamare le parti a un tavolo di negoziato convocato da Ucraina con la Federazione Russa, Usa e UE escludendo la NATO. Invece...

Di **Lamberto Colla** Parma, 17 marzo 2024 - ... Invece, dal "Pupetto" di Kiev ai giornali nazionali perfettamente allineati al pensiero unico che "la guerra va vinta", tutti contro Papa Francesco che non ha più nemmeno la libertà di esprimersi secondo coscienza.

Ecco quindi che da questa alzata di scudi collettiva si obbliga lo sparviero russo a rispondere per le rime minacciando ritorsioni, utilizzando le armi tattiche nucleari, se ce ne fosse la necessità.

Certamente non sono le testate giornalistiche nazionali a mettere in allarme Putin, bensì le esercitazioni NATO sui territori di confine, comprese quelle nazioni, che da poco più di un anno, sono entrate nel "club" NATO come la Finlandia.

"Se minacciati siamo pronti" è la sintesi del discorso di Putin, in parte già anticipato anche in occasione del discorso alla nazione del 29 febbraio. Il presidente russo ha ribadito che, sebbene la Russia disponga della capacità tecnico-militare per una guerra nucleare, l'uso di tali armi di distruzione di massa potrebbe avvenire "solo in caso di minacce esistenziali per lo Stato russo". "Le armi sono fatte per essere utilizzate, ma ci regoliamo su principi ben definiti. Non vedo necessità di ricorrere a armi di distruzione di massa. Questa opzione non rientra nei nostri piani. Non c'è mai stata questa necessità"



E allora tutti gli annunciatori di morte e di emergenze imminenti a esaltare la parola

Guerra e Pace...



In mezzo a questo scenario “primitivo”, a disturbare sono state solo le parole del Papa che, in modo chiaro ed esplicito, ha fotografato alla data odierna la “terza guerra mondiale a



pezzi”, dove continuano ad aggiungersi pezzetti. Dal 7 ottobre Hamas e Israele, quindi è stata la volta degli Yemeniti Houthi schierati al fianco di Hamas nell’ostacolare i passaggi di navi nello stretto di **Bab al-Mandab**, ossia la *Porta del lamento funebre* che è il nome arabo dello stretto che collega il Mar Rosso al Golfo di Aden e all’Oceano indiano, strategico per rifornire Israele e per il transito di merci verso il Mediterraneo e il Nord Europa.

In conclusione, invocare la “bandiera bianca” della trattativa negoziale è un

“atomica” come se fosse la cosa più naturale doverla usare. Probabilmente per gli “yankee” lo è davvero. Loro che inaugurarono l’ultimo lustro della prima metà del secolo scorso con ben due ordigni nucleari abbattuti su altrettante città giapponesi, già di fatto sconfitti. Un esercizio per verificarne l’efficacia distruttiva sulle cavie umane.



Da lì in poi la corsa al nucleare divenne una moda; dal 1946 gli statunitensi proseguirono esperimenti in superficie e sotterranei nel famoso atollo di “*Bikini*”, mentre i cugini francesi si impegnarono a lungo a sperimentare sull’atollo di “*Mururoa*” a partire dal 1963, scatenando una corsa agli armamenti nucleari in ogni angolo del pianeta. Corre voce, infatti, che anche “Israele” si sia dotato di armi nucleari pur continuando a smentire le insinuazioni al riguardo.

Dal 1945 si parla di armi nucleari come di pane. Armi della deterrenza, si potrebbe dire, ma stando a quanto sta accadendo in questi ultimi giorni, armi che potrebbero essere sfoderate per il solo scopo di giustificare una reazione aggressiva verso Mosca.

Da un lato la NATO stuzzica l’Orso russo dai paesi scandinavi, dove è in atto la più grande esercitazione militare di sempre, tanto da indurre Mosca a spostare truppe e armamenti al confine finlandese, dall’altro con le minacce di Macron smanioso di intervenire con le truppe in Ucraina, trascinando nel conflitto tutti i partner NATO in una guerra aperta contro la Federazione Russa.

sacrilegio, “*perché non ci si può arrendere al più forte*”, come sostengono i lungimiranti politici occidentali. E’ invece etico e corretto spingere al massacro altri giovani per ottenere il medesimo risultato finale: morte distruzione sociale e economica e sconfitta... mascherata da “vittoria”?

Sembra che parlare di **PACE** sia un’eresia, quando invece dovrebbe essere l’obiettivo di tutti, occidentali, slavi, mussulmani, cristiani e ebrei, o più in generale delle donne e degli uomini di buonsenso e responsabili.

Uomini e donne che, purtroppo, ancora non vediamo all’orizzonte della politica che conta con queste due caratteristiche.

Ci vuole **coraggio** per essere responsabili!

Invece, a prevalere, non è il coraggio bensì l’arroganza e l’ignoranza irresponsabile.

LINK

<https://www.gazzettadellemilia.it/politica>

[https://tg24.sky.it/mondo/2024/03/12/ucraina-](https://tg24.sky.it/mondo/2024/03/12/ucraina-papa-bandiera-bianca)

[papa-bandiera-bianca](https://tg24.sky.it/mondo/2024/03/12/ucraina-papa-bandiera-bianca)





CEREALI

“CEREALI E DINTORNI” - USDA SENZA SCOSSONI.

In generale non cambia nulla le guerre vanno avanti e i rischi e le incertezze permangono.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni” - USDA senza scossoni.

In generale non cambia nulla le guerre vanno avanti e i rischi e le incertezze permangono.

Di **Mario Boggini e Virgilio**

Milano, 11 marzo 2024

CHIUSURE /CHICAGO venerdì 08.03.2024				
SEMI	mar 1170,4 (+13,4)	mag 1184 (+17,6)	lug 1195,4 (+19,4)	ago 1189 (+19,2)
FARINA	mar 341,3 (+1,4)	mag 341,4 (+7)	lug 344,5 (+7,6)	ago 344,9 (+7,8)
OLIO	mar 45,60 (-0,23)	mag 46,17 (-0,18)	lug 46,65 (-0,09)	ago 46,53 (-0,02)
CORN	mar 426,2 (+0,2)	mag 439,8 (+1,6)	lug 451,8 (+2,2)	set 459,2 (+2,6)
GRANO	mar 526,6 (+6)	mag 537,6 (+9,2)	lug 550,2 (+10,2)	set 564,4 (+10,6)

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

MATIF 08.03				
CORN	giu 174,5 (+1,25)	ago 177 (+0,5)	nov 181,5 (+0,75)	dic 210 (+2,75)
GRANO	mar 182,5 (-4)	mag 193,5 (+1,5)	set 203,25 (+2,75)	
COLZA	mag 423,25 (-2,5)	ago 423,25 (-1)	nov 428,25 (-0,75)	

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

Venerdì un USDA senza storie, merce nel mondo non ne manca, ormai gli stock si sono rimpinguati, allineati e consolidati, ma nonostante questo il mercato ha chiuso con rialzi generalizzati.

Presumibilmente è sceso troppo, anche per i fondi, e forse il rischio di valutare altra discesa si attenua.

Parrebbe che i minimi siano stati toccati e recuperati.

Nulla da segnalare per il mercato nazionale rispetto al precedente rapportino, sia perché è lunedì sia perché il mercato non ha subito scossoni dall' USDA.

Qui andremo avanti a vedere i prezzi sul pronto e medio-breve termine scendere, ma attenzione, le quotazioni sui mesi da maggio in poi, sono ferme e/o in recupero.

In generale non cambia nulla le guerre vanno avanti e i rischi e le incertezze permangono.

Indici Internazionali al 28 febbraio 2024

L'indice dei noli b.d.y. è salito a 2.345 punti, il petrolio wti è sceso a 77 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,09433 ore 8,55.

Indicatori del 11 marzo 2024

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
2.345	1,09433 ore 8,55	77,0/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.

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



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. DIFFICOLTÀ A SCENDERE ULTERIORMENTE

I mercati internazionali stanno trovando soglie di resistenza al calo.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Difficoltà a scendere ulteriormente

I mercati internazionali stanno trovando soglie di resistenza al calo.

Di **Mario Boggini e Virgilio**

Milano, 13 marzo 2024 -

CHIUSURE /CHICAGO martedì 12.03			
SEMI	mar 1182 (-17)	mag 1196 (+16,6)	lug 1208,4 (+16,6)
FARINA	mar 338,8 (-3,3)	mag 339,2 (+2)	lug 342,9 (+2,2)
OIDIO	mar 47,23 (+1,18)	mag 47,87 (+1,18)	lug 48,29 (+1,17)
CORN	mar 429 (+0,5)	mag 441,5 (0)	lug 453,5 (0)
GRANO	mar 535,4 (-2)	mag 547,4 (+0,2)	lug 560,6 (-0,2)
MATIF 12.03	giu 178,5 (-0,75)	ago 181,5 (-0,75)	nov 185,75 (+1,25)
CORN	mag 196,75 (0)	set 206,75 (0)	dic 213,75 (+0,5)
GRANO	mag 444 (+13,25)	ago 442,25 (+12,25)	nov 446,25 (+12)

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

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

Nel mercato **interno** segnaliamo che il MAIS è diventato molto molto più resistente e non si potrebbe escludere che già da giovedì, al mercato di Bologna, inizi ad aumentare.

Cosa diversa per grano ed orzo.

Quello che sta invece preoccupando molti operatori per il segmento farine di soya è il fatto che non sia chiarezza su cosa comportino le direttive EU inerenti la deforestazione, (aree Sud America, ma non solo) e a tal proposito anche i grandi importatori non danno valori sul 2025

(neanche i premi) e uno di questi addirittura non sta quotando da ottobre!

Questi due fattori potrebbero essere un'ottima miccia per riaccendere entrambi i mercati!

Del resto in molti non aspettano altro.

Per il mondo delle bioenergie poco da segnalare se non la presenza di pula in più, a valori che la rendono più conveniente dei crusconi; quasi esaurito il lotto di farina di bucce d'uva leggermente avariato. Segnalo ancora scarsissime disponibilità di mais uso bioenergetico così come anche penuria di farinetta di mais. A tal proposito si segnala che sul mercato sono presenti delle miscele di prodotti, denominate impropriamente farinetta, a prezzi molto golosi, ma che presentano alcuni vizi occulti di inquinamento da plastiche che, qualora individuate dalle competenti autorità renderebbero il biodigestato un rifiuto.



Indici Internazionali al 13 marzo 2024

L'indice dei noli b.d.y. è stabile a 2.315 punti, il petrolio wti è stabile a 77,05 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,09325 ore 11,45.

Indicatori del 13 marzo 2024

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
2.315	1,09325 ore 11,45	77,05€/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.

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.

[Ufficio Commerciale Commodities srl - Milano](http://www.commodities.com)

LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Pecorino, Burro e creme all'insegna della stabilità"

News Lattiero Caseario - n° 9 10° e 11° settimana - 11 marzo 2024

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della X – XI settimana 2024 "In calo il latte spot mentre continuano a salire il "Parmigiano" e il "Grana"". - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)

Virgilio - CLAL



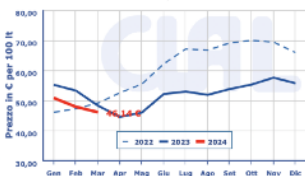
Agroalimentare

Lattiero Caseario: "Pecorino, Burro e creme all'insegna della stabilità"

News Lattiero Caseario - n° 9 10° e 11° settimana - 11 marzo 2024

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della X – XI settimana 2024 "In calo il latte spot mentre continuano a salire il "Parmigiano" e il "Grana"". - (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Italia, Milano - Prezzo del Latte crudo spot nazionale (fase in cisterna, franco arrivo in latteria Nord Italia)
Fonte: CCIAA Metropolitan Milano/Transalpinas Lact



di Redazione Parma, 11 marzo 2024 -

LATTE SPOT – A Milano i listini sono in ripiegamento. A Verona i prezzi in calo, il latte Bio milanese arretra anch'esso.

VR (11/3/2024) MI (11/3/2024)
Latte crudo spot Nazionale
46,40 47,43 (=) 45,36 46,91 (=)
Latte Intero pastorizzato estero 44,85
45,88 (-) 44,85 46,91 (-)

Latte scremato pastorizzato estero 19,15 20,70 (-)
Latte spot BIO nazionale 57,22 58,77 (-)

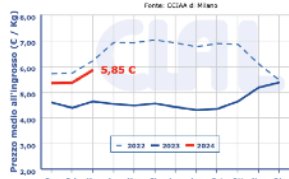
BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano, dopo la galoppata delle scorse settimane, si sono arrestati. La crema anch'essa senza movimenti. Alla borsa di Parma lo zangolato ha un nuovo gran ribalzo di 20cent come alla Borsa di Reggio Emilia. Stabile anche la crema alla borsa Veronese. Margarina stabile.

Borsa di Milano (11/3/2024)

BURRO CEE: 5,85 Kg. (=)
BURRO CENTRIFUGA: 6,00 €/Kg. (=)
BURRO PASTORIZZATO: 4,20 €/Kg. (=)
BURRO ZANGOLATO: 4,00 €/Kg. (=)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg):
2,74€/Kg. (=)
MARGARINA Febbraio 2024: 1,45 – 1,55 €/kg (=)

Borsa di Verona (11/3/2024) (=)
PANNA CENTRIFUGA A USO
ALIMENTARE: 2,70 – 2,80 €/Kg.

Italia, Milano - Prezzo del Burro Reg.CEE 1308/2013
Fonte: CCIAA di Milano



Borsa di Parma (8/3/2024) (+)
BURRO ZANGOLATO: 3,60 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 05/3/2024 (+)
BURRO ZANGOLATO: 3,60 – 3,60 €/kg.

GRANA PADANO– Milano (11/3/2024) – Il Grana Padano prosegue, più lentamente, la risalita

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 9,10 – 9,25 €/Kg. (+)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 10,15– 10,55 €/Kg. (+)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 10,65 – 10,85 €/Kg. (+)
- Fuori sale 60-90 gg: 7,75 – 7,85 €/Kg. (+)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma 08/3/2024
– A Parma, i listini sono ancora in progressione rialzista. Anche a Milano i prezzi salgono ma più moderatamente.

PARMA (8/3/2024) MILANO (11/3/2024)

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,40 – 10,55 €/Kg. (+) - 10,40 - 10,65 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 10,60 – 10,95 €/Kg. (+) -
-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,15 – 11,70 €/Kg. (+) -11,40– 11,60 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 11,80 – 12,15€/Kg. (+) - 12,05 12,55 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,25 –12,90 €/Kg. (+) - 12,60 – 13,15 €/kg (+)

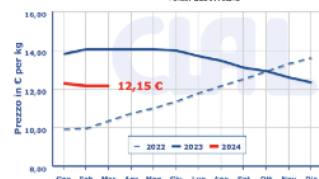
PECORINO ROMANO DOP – Milano
11/3/2024 novembre 2023 – A Milano il listino è stabile al prezzo dello scorso 29 Gennaio.

MILANO (11/3/2024)
-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 12,05– 12,25 €/Kg. (=)

Italia, Parma - Parmigiano Reggiano stag. 15 mesi e oltre (qualità sciolta, 32% f.e.s., per lotti di partita)
Fonte: CCIAA Parma
(Prezzo medio mensile)



Italia, Milano - Prezzo del Pecorino Romano stagionatura 5 mesi ed oltre da produttore
Fonte: CCIAA Milano



SCIENZE

FUNGHI E MALATTIE

Le naturali difese immunitarie dei mammiferi contro le micosi non reggono all'impatto dei cambiamenti ambientali in corso.

Di Antonio Marsilio



Scienze

Funghi e Malattie

Le naturali difese immunitarie dei mammiferi contro le micosi non reggono all'impatto dei cambiamenti ambientali in corso.

Di **Antonio Marsilio** Modena, 11 marzo 2024 - Ci sono segnali che potrebbe essere arrivata alla sua conclusione la lunga tregua armata tra funghi e mammiferi. È durata 65 milioni di anni dalla scomparsa dei dinosauri e della maggior parte delle specie viventi causate dall'impatto di un asteroide con la Terra. Si sono evoluti in [due nicchie ecologiche](#) parallele divise dal loro rapporto con le temperature. I 37°C del corpo dei mammiferi sono mortali per i funghi che possono riprodursi solo in ambienti con temperature che stiano al di sotto dei 25°C. Una barriera termica protettiva contro le micosi che è stata supportata dal sistema immunitario dei mammiferi. "Temperatura e immunità sono stati i due pilastri attorno ai quali si è sviluppata per milioni di anni questa lunga coabitazione tra le due specie" ricorda Arturo Casadevall del Department of Molecular Biology, Bloomberg School of Public Health, Baltimore, Maryland. Un modello di sviluppo in crisi ormai da molti anni.

[Il riscaldamento globale in atto](#) sta incidendo in modo significativo sul corredo genetico delle popolazioni dei funghi a livello globale. Viene favorita la selezione delle specie tolleranti alle alte temperature ambientali e la loro progressiva diffusione sui territori al seguito dei cambiamenti climatici. Una pressione selettiva di cui si iniziano a vedere i risultati. Il *Cryptococcus laurentii* normalmente non cresce a 37°C, ma alcuni ceppi termotolleranti sono stati rinvenuti in pazienti immunosoppressi. I funghi nelle aree urbane crescono più velocemente in condizioni di elevate temperature rispetto alle loro controparti rurali localizzate in ambienti più freschi. Una tolleranza al calore diffusa in particolare tra i basidiomiceti, che



Candida auris

sono i maggiori responsabili dell'attuale sviluppo delle patologie fungine. La storica barriera termica fra funghi e mammiferi è diventata permeabile: una pessima notizia per la salute umana. [Un documento dell'OMS](#) della fine del 2022 ha pubblicato un elenco di 19 gruppi di agenti patogeni fungini umani associati ad un grave rischio di mortalità o morbilità al fine di sollecitare azioni di sanità pubblica contro la loro diffusione per evitare lo sviluppo di alcune malattie fungine molto invasive. Una iniziativa che finalmente ha portato alla ribalta mediatica un gruppo di micosi *che sono state perennemente trascurate* in termini di consapevolezza dagli addetti ai lavori e di finanziamenti pubblici di specifici programmi di ricerca in materia.

Un ritardo grave perché queste micosi che possono anche avere decorsi clinici pericolosi per il metabolismo umano, stanno mostrando una crescente diffusione tra le popolazioni. Recenti valutazioni suggeriscono che più di trecento milioni di persone a livello globale sono affette da infezioni fungine di varia gravità con più di un milione e mezzo di decessi ogni anno. Dall'inizio del secolo quattro generi di

funghi *Aspergillus*, *Candida*, *Cryptococcus*,

Pneumocystis sono stati i responsabili del 90% delle micosi che hanno avuto esiti letali negli esseri umani.

[Prima degli anni '50](#) del secolo scorso la barriera termica e il sistema immunitario umano hanno relegato le malattie fungine in una nicchia minoritaria di popolazione. Tra le ragioni del loro crescente sviluppo negli ultimi decenni c'è l'effetto della diminuita capacità di difesa del sistema immunitario per il generale invecchiamento della popolazione. Ma paradossalmente la grande spinta alla loro diffusione è arrivata dal miglioramento della qualità dei sistemi sanitari e dallo sviluppo di intere categorie di farmaci innovativi avvenuto negli ultimi decenni.

L'introduzione dei corticosteroidi per il trattamento delle malattie autoimmuni e infiammatorie ha prodotto l'effetto indesiderato di rendere vulnerabili alle malattie fungine i pazienti coinvolti. Le terapie antimicrobiche che prevedono l'uso delle tetracicline e la chemioterapia per i trattamenti oncologici sono state spesso

MACCHINE

NOBILI. CON GLI ATOMIZZATORI PDF MAGGIORE SEMPLICITÀ DI UTILIZZO

La più recente generazione di turbo atomizzatori trainati, serie PDF, by Nobili spa, è il risultato di una progettazione orientata allo scopo di combinare innovazione e semplicità di utilizzo

Nobili spa



Meccanica Nobili Spa

Nobili. Con gli Atomizzatori Pdf maggiore semplicità di utilizzo



Comando a distanza in alluminio monoleva con

L'efficacia del trattamento è resa possibile grazie al gruppo ventola da 850 mm con correttore d'aria di serie. Disponibile anche nella versione a torre permette di adattarsi a tutti i tipi di coltura aumentando la penetrazione nelle forme di allevamento a spalliera.

Su tutte le macchine è presente il sistema di lavaggio by-pass, in grado di effettuare il lavaggio del circuito anche a serbatoio principale pieno, senza interferire sulla diluizione del prodotto.

La più recente generazione di turbo atomizzatori trainati, serie PDF, by Nobili spa, è il risultato di una progettazione orientata allo scopo di combinare innovazione e semplicità di utilizzo

Di redazione Molinella, 14 marzo 2024 – Quali sono gli elementi distintivi della attrezzatura?

La nuova cisterna principale disegnata da NOBLI, disponibile nelle taglie da 1000, 1500 e 2000 litri, presenta tre volumi indipendenti (cisterna principale, lava impianto e lavamani) integrati in un unico corpo.

L'ampio vano pompa semplifica la manutenzione degli organi della macchina, inseriti su un robusto telaio zincato a caldo.

La pompa, in cataforesi da 120 L/min, garantisce un'alta resistenza agli agenti chimici anche più aggressivi e, grazie al doppio agitatore pneumatico, la miscelazione è efficace anche nelle soluzioni più concentrate.

Completano la gamma gli optional come l'omologazione stradale europea, i filtri pre-raggiera con attacco lancia, la frizione, il cestello miscelatore in plastica, i deflettori superiori e gli ergonomici comandi elettrici.

Video intervista Ing Montanari EIMA 2023: <https://youtu.be/McY4m5RzUoY>

(Informazione con il contributo di Nobili Spa - Molinella (BO) e Meccagri <https://www.meccagri.cloud/>)

VIDEO NOBILI Spa: https://youtu.be/4-91NB_VLts



Caratteristiche tecniche - Technical Specifications																
PDF	litri	1700-1800 litri 0-100 SERIE	Ø	rpm	ml/res	cm/h	Q ₀	Q ₁₀	Q ₁₅	N° giri	Potenza			kg		
											HP	kW	A mm		B mm	C mm
75-1300	1000		750		50	20300	0-0	2-7			46-68	30-37	3750	1325	1388	620
85-1300	1000								12		51-65	33-40	3750	1325	1388	900
95-1300	1500		800	2160	50	41.300	0-10	2-9			50-60	37-45	4000	1465	1490	710
85-2000	2000										50-60	37-45	4155	1580	1580	700
PDF V																
85-1300	1000								16		51-65	33-40	3750	1325	1390	730
95-1300	1500		100	2160	50	41.300	0-10	2-9			50-60	37-45	4000	1465	1470	720
85-2000	2000										50-60	37-45	4155	1580	1590	640

90ESIMO PARMIGIANO REGGIANO

A Parigi per festeggiare

Di Parmigiano Reggiano



ParmigianoReggiano

A Parigi per festeggiare il 90esimo

Parigi: Il Consorzio Parmigiano Reggiano festeggia il novantesimo anniversario della fondazione e gli 11 caseifici vincitori dei Palii Del Parmigiano Reggiano 2023

Presso l'Ambasciata d'Italia a Parigi, alla presenza dell'ambasciatrice Emanuela D'Alessandro e dello chef Massimo Bottura, il Consorzio ha anche conferito due menzioni speciali ai Parmigiano Reggiano del caseificio Pieve Roffeno (Castel d'Aiano, Bologna) per la miglior struttura e a quello della Latteria Agricola Mogliese (Sermide, Mantova) per il miglior profilo aromatico

Parigi, 15 marzo 2024 – Il Parmigiano Reggiano ha illuminato la Ville Lumière. Ieri sera, giovedì 14 marzo, presso lo storico Hôtel de Boisgelin, sede dell'Ambasciata d'Italia a Parigi, si è svolto l'evento 90 anni nel futuro, una celebrazione del 90° anniversario della fondazione del Consorzio del Parmigiano Reggiano. Alla presenza dell'ambasciatrice d'Italia in Francia, Emanuela D'Alessandro, e della stampa italiana e internazionale, il Consorzio ha così celebrato gli 11 caseifici vincitori dei Palii del Parmigiano Reggiano che si sono svolti nell'arco del 2023, consegnando loro un premio inedito, il Casello d'Oro. Ospite d'onore della serata, lo chef Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena (tre stelle Michelin).

Nel 2023 sono stati organizzati 11 concorsi denominati Palio del Parmigiano Reggiano, eventi che da 12 anni si svolgono nella zona d'origine della Dop (che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume Reno). Si tratta di gare alle quali



ogni caseificio consorziano può partecipare iscrivendo un campione di Parmigiano Reggiano di 24-26 mesi. I formaggi in gara vengono valutati da una giuria composta da assaggiatori certificati della APR (Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano). Gli 11 caseifici vincitori dei Palii del Parmigiano Reggiano 2023 sono:

- Brugnoli F.Ili Società Agricola (Bardi, PR) – vincitore Palio Città di Casina – Reggio Emilia
- Caseificio Sociale di Casola di Montefiorino s.a.c. (Montefiorino, MO) – vincitore Palio di Pavullo nel Frignano – Modena
- Cooperativa Casearia Castelnovese s.c.a. (Castelnuovo Rangone, MO) – vincitore Palio GustiaMo - Modena
- Latteria Agricola Mogliese s.c.a.r.l. (Sermide, MN) – vincitore Palio Caseifici dell'Oltrepò Mantovano - Mantova
- Latteria Agricoltori Roncocesi s.c.a. (Reggio Emilia) – vincitore Palio Teatro della Natura Viano – Reggio Emilia
- Latteria Sociale della Costa di Bazzano s.a.c. (Neviano degli Arduini, PR) – vincitore Palio di Pellegrino Parmense - Parma
- Latteria Sociale San Girolamo s.c.a. (Guastalla, RE) – vincitore Palio di San Lucio – Parma
- Martinelli Romeo di Martinelli Gianpietro e Luca s.n.c. (Noceto, PR) – vincitore Palio di Montechiarugolo – Parma
- Pieve Roffeno s.a.c. (Castel d'Aiano, BO) – vincitore Palio di San Petronio - Bologna
- Soc. Agr. Mezzadri Renzo Roberto Massimo e Stefano s.s. (Busseto, PR) – vincitore Palio dell'Artigianato di Soragna - Parma
- Società Agricola Dall'Aglio s.s. (Gattatico, RE) – vincitore Palio Bibbiano la Culla – Reggio Emilia



BONIFICA

Gestione virtuosa e uso sostenibile della risorsa idrica: la filiera di Focus ACQUA si apre al confronto con il mondo della Scuola



Importante novità agli incontri sui territori del Forum targato Acqua Campus CER-ANBI e finanziato da Regione Emilia-Romagna: oltre 100 studenti degli istituti tecnici di Piacenza, Parma e Castelnovo ne' Monti (RE) intervengono attivamente alla tavola rotonda con Consorzio Parmigiano-Reggiano, OI Pomodoro e associazioni agricole

12 Marzo 2024 – Una Tavola rotonda con esponenti di Coldiretti, Confagricoltura, CIA, OI Pomodoro da Industria Nord Italia e Consorzio del Parmigiano Reggiano DOP con i quali si sono apertamente confrontati oltre 100 studenti degli istituti tecnici agrari di Parma, Piacenza e Castelnovo ne' Monti (RE) sui capillari temi di acqua, clima e agro-alimentare, sotto lo sguardo dei rappresentanti dei Consorzi di Bonifica Parmense, Piacenza ed Emilia Centrale: con questa importante novità ha preso il via dalla Casa dell'Acqua a Parma il calendario 2024 di incontri sul territorio per lo sviluppo della community di Focus ACQUA, il forum permanente che raggruppa l'intera filiera dell'acqua in agricoltura contribuendo alla diffusione delle innovazioni per la produttività agricola e l'adattamento ai cambiamenti climatici e che mira a promuovere la ricerca e lo sviluppo di soluzioni innovative per l'uso sostenibile delle risorse idriche in agricoltura tenendo conto dei fabbisogni e degli interessi del settore e delle principali soluzioni disponibili. L'intero progetto è redatto da Acqua Campus – laboratorio tecnico scientifico del CER targato ANBI – e la sua realizzazione è possibile grazie al finanziamento del bando della Regione Emilia-Romagna PSR 2014-2020, misura 1.2.01.

L'incontro "La filiera dell'acqua per il sostegno delle produzioni agricole" ha visto i saluti dei presidenti **Francesca Mantelli** (Consorzio della Bonifica Parmense) e **Nicola Dalmonte** (Consorzio di bonifica di Il grado per il Canale Emiliano Romagnolo). "Gli interventi effettuati dal nostro ente in favore dell'agricoltura e redatti dall'Ufficio progettazione consortile sono sempre volti al massimo risparmio e all'efficienza più performante per un uso sostenibile della risorsa idrica", ha esordito **Mantelli**, ricordando i più importanti lavori che vedono la Parmense attualmente impegnata sull'intero comprensorio di pianura gestito; soddisfazione condivisa anche da **Dalmonte**, che ha ribadito il valore agro-ambientale ed economico rivestito dal CER e il ruolo di spessore nella ricerca irrigua in Emilia-Romagna: "Da novembre ad oggi il progetto Focus ACQUA è riuscito nell'intento di produrre un policy brief, documento d'intenti redatto, diffuso e adottato sulle necessità di ricerca e sulle innovazioni più promettenti per affrontare i cambiamenti climatici, attraverso un utilizzo razionale della risorsa idrica all'interno delle filiere agricole". Le conclusioni sono state effettuate da **Francesco Vincenzi**, presidente di ANBI Emilia-Romagna, che ha evidenziato "la positiva apertura al contributo delle giovani generazioni, in un'ottica di reciproco scambio di vedute e spunti di riflessione che contribuiranno indubbiamente al miglioramento dei contenuti di questo Forum".

L'APERTURA AL MONDO DELLA SCUOLA

È la novità del 2024 quella che vede il coinvolgimento degli studenti degli istituti secondari di secondo grado all'interno degli incontri sul territorio di Focus ACQUA, proposta dalla Bonifica Emilia Centrale e condivisa da tutti i partner del progetto grazie all'intensa attività formativo-didattica ed educativa svolta dai singoli Consorzi di bonifica in collaborazione con ANBI Emilia Romagna. La Tavola rotonda, moderata dal giornalista **Andrea Gavazzoli**, ha visto gli interventi di **Luca Cotti** (presidente di Coldiretti Parma e della sezione Parmigiano Reggiano DOP Parma), **Roberto Gelfi** (presidente di Confagricoltura Parma), **Riccardo Evangelisti** (responsabile Territorio Ambiente CIA Emilia-Romagna), e **Gabriele Canali** (docente Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e consulente OI Pomodoro da Industria Nord Italia): con tutti loro i giovani studenti hanno avviato un costruttivo confronto in relazione agli argomenti trattati.

L'Istituto Tecnico Agrario **Raineri-Marcora**, da oltre mezzo secolo fiore all'occhiello della realtà piacentina, grazie a strutture e risorse didattiche all'avanguardia, è intervenuto con le classi 3B e 3D sottolineando l'importanza strategica delle nuove opere in fase di realizzazione nel comprensorio gestito dalla Bonifica di Piacenza, oltre al valore di una puntuale manutenzione sulle infrastrutture esistenti e all'efficientamento delle pratiche irrigue. Con gli alunni dell'indirizzo "Gestione ambiente del territorio", il Consorzio porta avanti un articolato progetto didattico che alterna incontri di formazione in classe alle visite "sul campo", presso gli impianti dell'ente dislocati sul territorio.

L'Istituto Tecnico Statale di Parma, intitolato a **Fabio Bocchialini** (illustre agronomo parmense) che, dalla sua nascita, è cresciuto in modo costante, affermando la sua presenza sul territorio, fino a divenire scuola di riferimento per il settore agrario, agroindustriale ed ambientale (e i cui progetti degli studenti con il Consorzio della Bonifica Parmense sono seguiti dalla Referente per le scuole **Chiara Lamoretti** con il coordinamento e la supervisione della dirigente amministrativa **Gabriella Olari**) ha visto il contributo alla discussione della classe 4A in merito a come i cambiamenti climatici incidano sulla disponibilità idrica in generale e sull'irrigazione in particolare, proponendo soluzioni (quali sistemi irrigui di ultima generazione e tecnologie innovative più performanti) per ridurre ed evitare il dispendio della risorsa.

L'Istituto di Istruzione Tecnica e Professionale "Nelson Mandela" di Castelnovo ne' Monti (in provincia di Reggio Emilia) che offre a 717 alunni, suddivisi in 5 indirizzi di studio, qualificati ed efficaci percorsi che li preparano ad affrontare il mondo del lavoro. Negli ultimi anni l'Istituto collabora con la Responsabile della Comunicazione del Consorzio di Bonifica dell'Emilia Centrale, **Marzia Bonicelli**. Con diverse classi d'indirizzo agrario, tra cui la 1A e la 1G, intervenute durante la Tavola rotonda odierna, si sono trattati i temi del risparmio idrico e della transizione ecodigitale con un approfondimento su come le associazioni di categoria incentivando le piccole e medie aziende in agricoltura per renderle soggetto attivo di tale processo, favorendo l'interesse riscontrabile da un imprenditore agricolo nel passaggio alle nuove tecnologie sempre in evoluzione e sul ruolo dell'agricoltore moderno.



BONIFICA

GLI INTERVENTI TECNICI

La community di **Focus Acqua** può contare sul prezioso apporto di un **Comitato Tecnico Scientifico** in costante confronto sulle esigenze del mondo produttivo e le nuove sfide del cambiamento climatico, costituito dai rappresentanti delle organizzazioni agricole regionali **Coldiretti, Confagricoltura e CIA**; dalle **Organizzazioni di Produttori, Cooperative ed industrie nella filiera agroalimentare: Apofruit, Apo Conerpo, Caviro, Co.Pro.B., Orogel, Jingold, Consorzio Tutela del Riso del Delta Po IGP**; ed infine dai **Consorzi di bonifica regionali**, coordinati da **ANBI Emilia-Romagna**. Presenti, fisicamente e online, per seguire l'evento odierno che ha visto anche l'illustrazione di importanti lavori effettuati dal mondo consortile per la gestione della risorsa acqua e di un suo utilizzo più virtuoso.

Per la Bonifica di Piacenza il presidente **Luigi Bisi** (accompagnato dalla Responsabile Comunicazione Chiara Gemmati), nel suo intervento **“Manutenzione dell'esistente e nuove opere: l'esperienza piacentina di mitigazione del cambiamento climatico”**, ha trattato gli interventi in fase di realizzazione da parte dell'ente e finanziati per 96 milioni di euro, dall'analisi del territorio a livello idraulico alla progettazione delle opere strategiche per la difesa idraulica e la distribuzione irrigua. Bisi ha poi illustrato **cinque interventi** integrati tra loro che consentiranno di **efficientare la distribuzione irrigua del distretto della Val d'Arda**: una nuova condotta di 20 chilometri che, affiancandosi alla rete di canali esistente, migliorerà la resa con un risparmio di risorsa idrica e di costi, dando al contempo maggior forza alla rete storica che manterrà la funzione di difesa; oltre alla ristrutturazione funzionale, più avanzata tecnologicamente, del sistema di telecontrollo e alla realizzazione di tre nuovi laghi irrigui capillari per lo stoccaggio distributivo.



Due voci per altrettanti strategici interventi della **Bonifica Parmense**: **Chiara Miodini** sul progetto **“S A L V A C Q U A”**, il maxi-cantiere che vede proprio recentemente avviati i lavori di efficientamento idrico sostenibile sul Canale Ottomulini, finanziati grazie ai fondi PNRR di UE e Ministeri per oltre 12 milioni di euro e che consentiranno al Consorzio un risparmio annuo del 35% di risorsa idrica in favore di una delle aree più produttive della Pianura Padana, nel territorio di Sissa Trecasali (PR); e **Guido Copelli** in merito alle **“Opere di adeguamento dell'impianto irriguo di presollimento dal Fiume Po a Foce Ongina”**, nel territorio di Polesine Zibello (PR), anch'esso finanziato dal PNRR (7 milioni di euro) e atto a contrastare l'abbassamento dei livelli di magra del Grande Fiume che hanno determinato difficoltà di presa per l'impianto consortile nei periodi di forte scarsità idrica: senza apportare alcuna variazione alla portata massima di prelievo (che resterà pari a quella di concessione: 3,3 mc/s) la Bonifica Parmense risolverà l'annosa criticità installando due pompe assiali a pale variabili con portata massima di 1650 l/s ciascuna.

L'Emilia Centrale, con **Emanuele Baratti**, ha descritto gli interventi di **“Adeguamento, ammodernamento e automazione del Canale di Ganaceto e della rete di distribuzione irrigua sottesa”**, tra i Comuni di Campogalliano, Carpi, Modena e Soliera: finanziati dal PNRR per oltre 6 milioni di euro e suddivisi in due parti, i lavori interessano diversi tratti di canali per una lunghezza totale di 7 chilometri e la riqualificazione e telecontrollo di 11 nodi idraulici, oltre ad altri due tratti di canali per ulteriori 4 chilometri.

Il quadro degli interventi tecnici è stato completato dalle relazioni sull'innovazione per le filiere tipiche dell'Emilia: **Domenico Solimando** (“Irrigazione e fertirrigazione di precisione per il pomodoro da industria”) e **Francesco Cavazza** (“Automazione dell'irrigazione a scorrimento: nuove soluzioni per la tutela del prato polifita”) per il **Consorzio CER**; e **Cristian Tommasi** (“Prati Smart - Le soluzioni per la gestione idraulica ed irrigua a pannelli solari”) per **ETG srl**.

Il forum di **Focus Acqua** tornerà a riunirsi il **prossimo 27 marzo a Cesena**, presso la sede di Orogel, in occasione dell'incontro **“Il riuso delle acque reflue: le opportunità di irrigazione e fertirrigazione e le nuove tecnologie per le aziende”** al quale interverranno, oltre ai vertici di **CER e Orogel**, anche i rappresentanti di **CREA, Università di Bologna, Rephyt, Caviro e associazioni agricole** e le cui conclusioni saranno affidate al presidente di ANBI, **Francesco Vincenzi**.

[Materiali:

- due foto che ritraggono altrettanti momenti della giornata: l'apertura dell'evento con (da sinistra) **Dalmonte, Mantelli, Vincenzi e Gavazzoli**; e una fase della tavola rotonda con (da sinistra) **Canali, Gelfi, Evangelisti, Cotti e, alle loro spalle, le classi in collegamento video**;

- Video <https://youtu.be/co6RBRaG-gY>



BREVI

Prezzo "A Riferimento" del Latte Industriale per la Campagna Casearia III Quadrimestre 2022

Reggio Emilia, 21 febbraio 2024 -Presso la Camera di Commercio dell' Emilia, in conformità a quanto previsto dal regolamento e dagli accordi interprofessionali tra le Associazioni dei produttori assistiti dalle Organizzazioni professionali agricole da una parte, gli industriali ed artigiani trasformatori dall'altra, si è pervenuti alla determinazione - a valere per tutta la provincia di Reggio Emilia - del prezzo <<a riferimento>> del latte ad uso industriale conferito ai caseifici nel periodo 1/09/2022-31/12/2022 nella misura di:

€ 65,18 il q.le, IVA compresa e franco stalla
 Il pagamento del latte sarà corrisposto in data:
 - **21/04/2024**



Digital Innovation Tour 2024 Parte dalla Provincia di Parma ed è già un successo

Di Mario Vacca Parma, 15 marzo 2024 - In un contesto economico difficile, dinamico ed insidioso temi cruciali quali la digitalizzazione, l'export, la finanza agevolata e la comunicazione efficace sono argomenti imprescindibili per l'imprenditore che, impegnato nell'organizzazione, deve affiancarsi da manager e professionisti qualificati.

Quale migliore soluzione se non bussare alle porte dello Sportello Digitale, un'associazione culturale patrocinata dagli Osservatori Digital Innovation della School of Management del Politecnico di Milano che riunisce ingegneri gestionali, consulenti d'impresa, professori universitari ed imprenditori digitali per offrire un supporto tangibile alle imprese italiane, in pratica aiutano le aziende italiane ad affrontare le sfide del futuro con gli strumenti giusti e la consulenza dei migliori esperti del settore.

Offrire agli imprenditori una panoramica completa delle opportunità disponibili è la mission 2024 con il Digital Innovation Tour 2024 la cui prima tappa è partita sabato 9 marzo dalla provincia di Parma, ospitata presso la Cantina Oinoe di Alex Cerioli a Guardasone di Traversetolo (PR).

Tanti professionisti ed imprenditori desiderosi di affrontare le sfide del futuro con gli strumenti adeguati e la consulenza di esperti del settore sono stati accolti con una breve ma emozionante visita ai vigneti ed alle cantine dell'azienda che lavora con un bassissimo uso di solfiti, un'agricoltura sostenibile e tanto amore per il territorio. Non solo Lambrusco, ma una selezione di vini fermi bianchi e rossi, bollicine ottenute in bottiglia o in autoclave. Vouvignon balc, Malvasia di Candia, Chardonnay, Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Moscato e l'immane Lambrusco le uve selezionate per ottenere vini emiliani di pregio.

Nell'affascinante sala degustazione trasformata per l'occasione in una speciale sala convegni Tudor Vlad Lazariu e Michele Castagna di Sportello Digitale hanno aperto i lavori dando successivamente la parola ad Irene Nasi dell'agenzia di comunicazione Graffette, Anna Maria Martinelli e Jonathan Maria Santini di Esclamativa, azienda specializzata in finanza agevolata.

L'evento ha rappresentato un'importante occasione per discutere di progetti di sviluppo per le Piccole e Medie Imprese, fornendo loro gli strumenti e le conoscenze necessarie per intraprendere un percorso virtuoso di crescita. Grazie alla prima analisi condotta con l'assistenza degli ingegneri dello Sportello Digitale, le aziende partecipanti avranno la possibilità di avviare un percorso di trasformazione digitale e di sviluppo su misura per le proprie esigenze.

Il successo della prima tappa del Digital Innovation Tour testimonia l'importanza e la necessità di iniziative come Sportello Digitale nell'ambito del supporto alle imprese nel loro percorso verso l'innovazione e la competitività globale.





(PROSEGUE DA PAGINE PRECEDENTI)

associate con micosi invasive come le aspergillosi. L'epidemia di HIV degli anni '80/'90 del secolo scorso ha ridotto le difese immunitarie di consistenti fasce di popolazione con la contemporanea crescita del fattore di rischio delle candidiasi, le criptococcosi e le istoplasmosi.

La *Candida auris* è attualmente al primo posto in termini di diffusione globale con una presenza a macchia di leopardo in tutti i continenti. Una spiacevole sorpresa per gli addetti ai lavori poiché "È stata identificata la prima volta in maniera sistematica solo nel 2009 nel canale auricolare di una paziente di un ospedale geriatrico giapponese" dice [Shawn R. Lockhart](#) del Mycotic Diseases Branch, Centers for Disease Control and Prevention, Atlanta, Georgia. La sua abilità nel sopravvivere in ambienti ospedalieri e l'alto tasso di resistenza ai più diffusi farmaci antimicotici ne hanno fatto una specie fungina ad alta diffusione e pericolosità presente ormai in molti territori sparsi fra i vari continenti. Ma è stata determinante la sua acquisita resistenza alle alte temperature. Alcuni suoi ceppi sono stati identificati nelle isole Andamane nell'Oceano Indiano. "Avere scoperto la *Candida* nel clima tropicale tipico di queste isole ha significato che questa specie ha metabolizzato il gap termico che le separava dalle temperature del corpo dei mammiferi con l'aumento delle sue probabilità di diffusione anche in altri ecosistemi simili dal punto di vista delle temperature medie" è il commento di Vincent Robert del Westerdijk Fungal Biodiversity Institute, Utrecht, Netherlands, [autore di una ricerca su questi funghi](#) "Dobbiamo valutare inoltre



la possibilità molto realistica che anche altre specie fungine abbiano seguito lo stesso percorso di termo tolleranza in altri territori". Come puntualmente è avvenuto. Nella Central Valley in California un territorio caratterizzato da un clima mediterraneo caldo, si è diffusa la 'febbre della valle' prodotta dal fungo *Coccidioides immitis*. [Bridget Barker](#) del Department of Biological Sciences, Northern Arizona University, Flagstaff, Arizona ha dedicato anni allo studio di questa patologia. I *Coccidioides* proliferano nel suolo in forma di miceli e nei periodi di prolungata siccità producono spore. L'infezione avviene per loro inalazione o per trasferimenti fortuiti di polveri dal terreno all'apparato respiratorio. È una patologia che storicamente si è concentrata in California e in Arizona, ma è in espansione negli Stati Centrali e del Nord Ovest" dice Barker "E' una infezione che può interessare altri mammiferi, cani, gatti, cavalli, delfini, leoni di mare. Il 5/7% dei pazienti sviluppa complicazioni che riguardano la pelle, le articolazioni e il sistema nervoso centrale." La barriera difensiva fra mammiferi e funghi storicamente rappresentata dalla temperatura, complice il riscaldamento

globale, sta evidenziando molti limiti. C'è molta preoccupazione fra gli addetti ai lavori anche perché gli attuali dispositivi clinico/farmacologici di difesa disponibili contro le micosi si stanno mostrando meno efficaci del previsto. "C'è in atto una emergenza globale che riguarda la crescita esponenziale dei fenomeni di resistenza ai farmaci antifungini in particolare contro la *Candida* e l'*Aspergillus fumigatus*." commenta [Matthew Fisher](#) del Center for Global Infectious Disease Analysis, Imperial College, London, UK "Ma l'aspetto decisamente *molto* preoccupante è che i nuovi programmi di ricerca sulla resistenza ai farmaci hanno escluso gli antifungini perché le micosi nelle loro varie espressioni cliniche, *non sono state considerate un pericolo per la salute pubblica*". Non ci sono commenti. Mentre la cronaca quotidiana inizia a segnalare gravi casi di micosi anche in Italia. Il direttore della clinica di Malattie Infettive dell'ospedale San Martino di Genova [Matteo Bassetti](#) torna a esprimersi sui casi di *Candida auris*, commentando il caso di un uomo morto a Milano. Si tratta di "Un fungo che conosciamo bene perché abbiamo avuto in Italia diversi casi, anche mortali e che dobbiamo combattere perché può colpire chi è ricoverato in ospedale" dice Bassetti ad Adnkronos "Purtroppo, è il frutto dell'utilizzo inappropriato degli antibiotici e nel caso specifico degli antifungini, che hanno perso di efficacia nel contrasto alla *Candida*. È diventato quindi un microorganismo resistente ai farmaci, con una elevatissima mortalità che può arrivare fino al 50%, uno su due di chi è colpito può rischiare la vita".





(BREVI E PROSEGUE DA PRECEDENTI)



Sono inoltre state attribuite due Menzioni speciali Parigi 2024: al caseificio Pieve Roffeno per il Parmigiano Reggiano con miglior struttura e alla Latteria Agricola Mogliese per il Parmigiano Reggiano con miglior profilo aromatico. A giudicare gli 11 campioni di Parmigiano Reggiano 24 mesi in una degustazione alla cieca è stata una giuria internazionale d'eccezione, composta da Caroline Boquet (formatrice per i prodotti lattiero-caseari presso CFPL-l'Ecole française du Fromage), Alice Bosio (giornalista gastronomica del Figaro), Maddalena Fossati Dondero (direttore della Cucina Italiana e di Condé Nast Traveller Italia), Alessandra Pierini (autrice di libri, reportage, articoli di stampa, programmi radiofonici e conferenze sul tema della cucina italiana), Cornelia Poletto (chef e gestore del ristorante Cornelia Poletto, della scuola Cucina

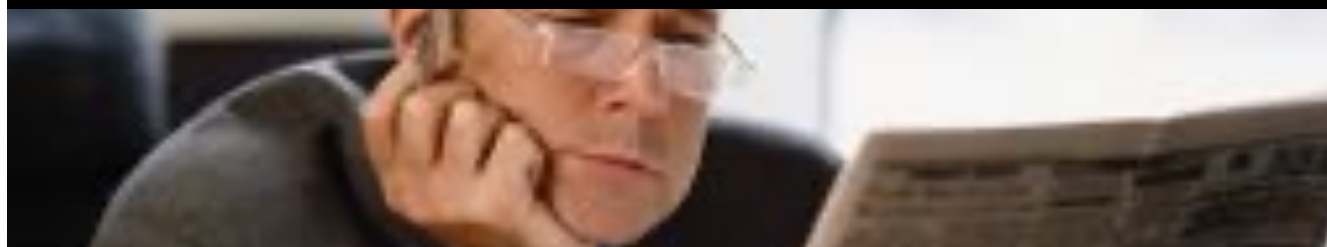
Cornelia Poletto e del bar gastronomia Paolas), Cathy Strange (ambasciatrice della cultura alimentare di Whole Foods Market) e Carlos Yescas (giudice, esperto, autore di libri sui formaggi e collaboratore dell'Oxford Companion to Cheese).

L'evento è stato uno dei momenti chiave dei festeggiamenti per il novantesimo compleanno del Consorzio, che si svolgeranno nell'arco di tutto il 2024 in concomitanza alle principali manifestazioni a cui parteciperà la Dop. L'ente di tutela che associa tutti i produttori di Parmigiano Reggiano venne infatti fondato il 27 luglio 1934, con la funzione di tutelare, difendere e promuovere un prodotto millenario le cui antiche e nobili origini risalgono addirittura al Medioevo, salvaguardandone la tipicità e pubblicizzandone la conoscenza nel mondo.

Emanuela D'Alessandro, ambasciatrice d'Italia in Francia, ha dichiarato: «Sono molto felice che il Consorzio del Parmigiano Reggiano abbia scelto proprio l'Ambasciata d'Italia a Parigi come cornice per questa importante ricorrenza: 90 anni infatti sono un compleanno di assoluta importanza per tutti! So che questa scelta non è stata casuale: la Francia, per il Parmigiano Reggiano Dop, costituisce storicamente infatti uno tra i principali mercati esteri. Un esempio molto concreto e tangibile del forte attaccamento e del profondo amore che il mercato francese ha verso i prodotti italiani di eccellenza e in modo ancora più deciso nel settore gastronomico».

«Il 2024 è un anno molto speciale per la comunità del Parmigiano Reggiano», ha dichiarato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio. «Festeggiamo infatti i 90 anni del nostro Consorzio, il più antico d'Italia per quanto concerne i prodotti alimentari. Inoltre, ieri sera abbiamo assegnato per la prima volta nella nostra storia il riconoscimento Casello d'Oro agli 11 caseifici che nel 2023 hanno vinto i Palii del Parmigiano Reggiano. Abbiamo scelto come sede dell'evento la splendida Ambasciata d'Italia a Parigi, la capitale del nostro primo mercato in Europa con ben 12.944 tonnellate esportate nel 2022, per celebrare il matrimonio tra il Parmigiano Reggiano e la Francia e iniziare a tracciare la strada per fare emergere le distintività della nostra Dop, sensibilizzando su questo tema non solo i consumatori ma anche i produttori».

Massimo Bottura, chef dell'Osteria Francescana di Modena (tre stelle Michelin), ha dichiarato: «Penso che il segreto del Parmigiano Reggiano siano i tempi lunghi, la qualità dell'alimentazione delle bovine, il sapere che si trasmette da generazioni e generazioni in millenni di storia, il riposo delle forme nei magazzini. Da lì nasce questo formaggio unico e irripetibile. Questa sera guardavo negli occhi queste persone che hanno lasciato il loro casello per venire a ricevere un premio come risultato del loro lavoro di 365 giorni all'anno. Ogni volta che racconto ciò che faccio in cucina, narro dell'eroismo di questi artigiani, contadini, allevatori e casari che fanno la grandezza dell'Italia e ci permettono di trasmettere emozioni attraverso il loro lavoro».



Vini

E' Matteo Lunelli il Manager dell'anno

Di Mario Vacca Parma, 11 marzo 2024 - Il **Premio Adige** è un riconoscimento che lo storico quotidiano trentino ha voluto istituire per premiare gli imprenditori ed i manager del territorio che si distinguono nel loro operato, contribuendo all'eccellenza economica di un territorio che mette insieme qualità e sostenibilità.

La giuria, per questo primo anno, composta da Michela Baldessari, direttrice di Radio Dolomiti, Pierluigi Depentori, direttore de L'Adige, Alberto Faustini, direttore editoriale dei media italiani del Gruppo Athesia, e Mauro Keller, direttore di Tv33 è stata unanime nell'assegnare il premio a **Matteo Lunelli**, Presidente ed Amministratore Delegato di Ferrari Trento ed Amministratore Delegato del Gruppo Lunelli, ma anche presidente della Fondazione Altagamma.

Il premio è stato assegnato con la seguente **motivazione**: *“Per aver saputo portare il Gruppo Lunelli in una dimensione internazionale, riconosciuto come una delle eccellenze italiane in tutto il mondo, ma mantenendo ben salde le radici in Trentino. Un Gruppo che ha saputo trovare il giusto mix tra innovazione e tradizione, con un occhio speciale alla valorizzazione del territorio e alla sostenibilità”*.

“Ringrazio la giuria per questo premio, che è frutto del lavoro e della passione di tutte le donne e gli uomini del Gruppo Lunelli. Lo dedico a mia moglie, che ogni giorno è al mio fianco, e a tutta la mia famiglia, che mi ha sempre dato grande fiducia” – ha commentato Matteo Lunelli – “Siamo orgogliosi di portare Ferrari nel mondo come espressione della viticoltura di montagna del Trentino e di aver creato un gruppo con radici solide e un intimo legame con questo territorio. Un territorio che vogliamo promuovere, tutelare e valorizzare, mettendo le persone al centro e operando in armonia con l'ambiente e con la comunità che ci ospita”.

Per il riconoscimento alla Startup dell'anno, la giuria - integrata da Nicola Calabrò, amministratore delegato e direttore generale di Cassa di Risparmio di Bolzano/Sparkasse - ha scelto **B2 Labtech**, azienda nata nel 2022 a Rovereto con la seguente motivazione: *“Per avere saputo innovare il settore dell'illuminazione attraverso un processo di machine learning per riprodurre in ambienti indoor la luce diurna naturale, riducendo lo stress luminoso causato dal gap cromatico tra l'illuminazione artificiale e la luce solare”*.

Molte le persone presenti alla consegna dei premi presso l'Itas Forum di Trento alla presenza, ma anche ospiti da remoto, quali l'imprenditrice Emma Marcegaglia, già presidente nazionale di Confindustria.

La Bussola d'Impresa - Mario Vacca

“Mi presento, sono nato a Capri nel 1973, la mia carriera è iniziata nell'impresa di famiglia, dove ho acquisito la cultura aziendale ed ho potuto specializzarmi nel management dell'impresa e contestualmente ho maturato esperienza in Ascom Confcommercio per 12 anni ricoprendo diverse attività sino al ruolo di vice presidente.

Per migliorare la mia conoscenza e professionalità ho accettato di fare esperienza in un gruppo finanziario



inglese e, provatane l'efficacia ne ho voluta fare una anche in Svizzera.

Le competenze acquisite mi hanno portato a collaborare con diversi studi di consulenza in qualità di Manager al servizio delle aziende per pianificare crescita aziendali o per risolvere crisi aziendali e riorganizzare gli assetti societari efficientando il controllo di gestione e la finanza d'impresa.

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

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

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

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

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

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

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

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

Contatto Personale: mvacca@capri.it

Profilo Professionale: [https://](https://www.gazzettadellemilia.it/economia/itemlist/user/981-la-bussola-soluzioni-d-impresa.html)

www.gazzettadellemilia.it/economia/itemlist/user/981-la-bussola-soluzioni-d-impresa.html



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 G. Spadolini,2 43023 -
Monticelli Terme (Parma)

www.nuovaeditoriale.net

codice fiscale - partita iva
01887110342

iscritta al registro imprese di
Parma 24929

testata editoriale iscritta al R.O.C.
al numero 4843

direttore responsabile
lamberto colla



Nuova Editoriale

Società Cooperativa

Nuova Editoriale soc. coop. nasce e si sviluppa come società editoriale specializzata nella produzione e distribuzione di informazione.

DALLA CARTA STAMPATA AL DIGITALE.

Il primo progetto editoriale nasce nell'ormai lontano 1993 e si realizza a partire dal 1994 con la presa in carico del primo settimanale di Parma: "QUI Parma – settimanale".

Un'impresa che ha dato spunto alla "rivoluzione" locale in campo editoriale. Se oggi a Parma possono convivere molte testate giornalistiche molto lo deve a quella prima esperienza di pluralismo editoriale.

Un periodico, "QUI Parma – settimanale" (13.000 copie settimanali) che offriva una lettura, il più equidistante possibile, dei fatti cittadini e cercava di fare emergere e dare voce anche alle minoranze, alle emarginazioni, più in generale, cercava di portare in superficie e all'attenzione ciò che era meno evidente ma sicuramente molto prossimo al cittadino.

Frutto di quella esperienza sono stati realizzati molti e diversi altri prodotti editoriali di settore, prevalentemente connessi o collegati a organismi di rappresentanza (dall'agricoltura all'automobilismo ecc...). Le competenze acquisite in campo editoriale sono state perciò poste a disposizione e al servizio di soggetti terzi per la pubblicazione di loro prodotti editoriali, house organ o news letter, in formato convenzionale cartaceo e/o in formato digitale.

Più recentemente l'orizzonte si è allargato alla logistica, alle materie prime agricole "commodity alimentari" e alla sanitaria.

C.A.S.E.A. - CIBUS AGENZIA STAMPA ELETTRONICA AGROALIMENTARE

Nel 2002, all'alba del fenomeno "internet", Nuova Editoriale ha dato vita al progetto elettronico dell'agenzia stampa agroalimentare "Cibus Agenzia Stampa Elettronica Agroalimentare".

Un "punto di osservazione" orientato a intercettare e divulgare i fatti che, in qualche misura, toccano l'agricoltura intesa non solo come settore economico ma anche sociale, ambientale e alimentare.

Particolare attenzione viene rivolta all'analisi dei principali mercati agricoli e alla evoluzione dei consumi e dei mercati agroalimentari.

LA GAZZETTA DELL'EMILIA E DINTORNI

E' verso la fine del 2011 che inizia a prendere forma la nuova idea di comunicazione che, dopo un lungo percorso progettuale e di collaudo realizzato insieme a Gazzetta della Spezia.it con la quale prosegue lo sviluppo tecnologico e lo scambio informativo di natura commerciale e strategico, ha preso corpo e si è infine offerta sul web "La gazzetta dell'Emilia & Dintorni.

Il progetto, sin dall'origine, ha lo scopo di realizzazione un prodotto editoriale che sommi i vantaggi delle nuove tecnologie (internet e social network e webTV) alla tradizione editoriale in ambito locale.

Il Giornale intende radicarsi localmente, per ora nelle provincie di Piacenza, Parma, Reggio Emilia e Modena, sognando di diventare un punto di riferimento della informazione regionale potendo ampliare la piattaforma a tutte le provincie emiliano romagnole.

Un prodotto capace di offrire un'informazione tempestiva, tipico dello strumento digitale, ma anche utile sia per i "gruppi di ascolto" sia per gli "emittenti del messaggio" (anche soggetti commerciali) offerto a bassissimo costo. Siamo convinti che la comunicazione sia lo strumento indispensabile per favorire lo scambio commerciale e massimizzare la reputazione aziendale soprattutto nei periodi di crisi.

E' da tale convincimento che si è orientata la progettazione e le risorse tecniche e economiche iniziali alla realizzazione di una piattaforma digitale che, oltre a offrire informazione gratuita, fosse in grado di generare servizi di comunicazione e pubblicità a bassissimo impatto economico, a alta efficienza distributiva e elevata adattabilità alla maggior parte delle esigenze.

Un progetto che, nella sua complessità, persegue costantemente l'obiettivo di orientare la comunicazione sempre più mirata ai target di riferimento.

Un prodotto editoriale complesso, nato da un'idea semplice, con l'obiettivo di radicarsi sempre più nel tessuto sociale e economico locale.

Un progetto, quindi, in costante evoluzione sia nell'offerta di servizi innovativi destinati alle imprese e agli esercizi commerciali ma anche alle organizzazioni professionali, agli enti e istituzioni di diritto pubblico.