



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

## SOMMARIO

Anno 23° - n° 24 16 giugno 2024

### 1.1 EDITORIALE

Garantismo a senso unico e il fango come arma elettorale!

### 3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Cresce il Padano"

### 4.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni". Mercati di difficile interpretazione.

### 5.1 MACCHINE E INNOVAZIONE

Nobili E-SPRAYER un esempio di perfetta elettrificazione .

### 6.1 RISORSE IDRICHE

Risorsa idrica garantita nel distretto del Po

### 7.1 VINO E CANTINE

Cantina di Merano

### 8.1 RISORSE IDRICHE FALDE

Emilia-Romagna: falde acquifere ricaricate, ma con qualche anomalia

### 9.1 NOTIZIE BREVI

-Il Parmigiano Reggiano a New York Per il Summer Fancy Food Show

### 10.1 VINO e BOLLICINE

Amphora Revolution edizione zero

## Editoriale

# Garantismo a senso unico e il fango come arma elettorale!



*La macchina del fango invece del programma elettorale. Il modo migliore per vincere senza sforzi e con il solo contributo degli "utili idioti" che sui social si moltiplicano scudati da una tastiera. Cum grano Salis. Trattamento diverso per la Salis le cui condanne non sono state determinanti per cogliere il seggio da Euro Parlamentare.*

**Di Lamberto Colla** Parma, 16 giugno 2024 - "Mi hanno detto di votare di là", "sono stufo ma ho sempre votato così", "se cambiassi mio nonno si rivolterebbe nella tomba", "Mi turo il naso ma voto gli altri perché voi siete **fasisti**". Queste alcune delle considerazioni che il popolo della sinistra locale ha utilizzato per destinare il voto alla "Lista Civica" sostenuta dal PD e anche in persona nella figura del sindaco uscente, segretario del PD provinciale. Inoltre, in quanto Sindaco ha utilizzato le deliberazioni di Giunta dell'ultima ora per avvantaggiare il suo protetto candidato sindaco e alcuni dei suoi membri di giunta con lui in lista.

Scorrettezze, per quanto alcune di esse fossero lecite, che non possono certamente annoverarsi tra le azioni etiche.

Il cambiamento a livello locale è sempre più difficile. Vuoi per la tradizione sinistra dell'Emilia Romagna, vuoi per i favori che le giunte uscenti elargiscono poco prima delle elezioni, asfaltature e inaugurazioni comprese, vuoi per la paura che il cambiamento potrà agevolare altri, vuoi perché la **macchina del fango** è sempre ben oliata.

E, come si diceva, se certe scorrettezze, per quanto immorali, sono lecite, meno lecite e assai gravi sono l'insinuazione del dubbio sulla moralità dell'avversario e la "diffusione" di una condanna per "Bancarotta Fraudolenta" per la quale egli stesso "non potrà fare il Sindaco".



Due affermazioni, false, ingiuriose e diffamatorie che alcuni esponenti della sinistra locale hanno distribuito sul territorio di Bar in Bar, di negozio in negozio,

# Cum grano Salis...

incuranti dei rischi di denuncia e di querela che avrebbero potuto ricevere. Già perché è noto ai sassi che il “candidato Sindaco” avversario di questo paesello emiliano dove i fatti sono avvenuti, non solo è stato triturato per più di 10 anni dal lento e inesorabile sistema giudiziario che infine però, in entrambi i gradi di giudizio ha emesso la sentenza che era dovuta: **assolto con formula piena “perché il fatto non sussiste”**. Ciononostante il candidato Sindaco e la sua famiglia, ha dovuto subire una ulteriore denigrazione pubblica.

## Stupidità, ignoranza, presunzione, o arroganza?

Questo si che è garantismo!

A Voi la sentenza morale!

Una vicenda vissuta sulle sponde del PO che però non è stato un caso isolato. In molti comuni si è vissuta una campagna elettorale sul filo della moralità a senso unico anche se raramente vi è stata la forza e il coraggio di denunciare pubblicamente il danno subito.

Riporto anche il caso di un candidato sindaco di una città emiliana che lamenta, pubblicamente attraverso un comunicato stampa, di interferenze nella sua azione promozionale quantomeno poco eleganti.

*“Diverse persone che mi avevano manifestato interesse ad entrare in lista - dichiara il candidato*



*emiliano - come candidati sono state di fatto costrette a non farlo per evitare imbarazzi sui rispettivi luoghi di lavoro. Un mio candidato ha ricevuto minacce per essersi schierato con me.*

...

*Il voto a Cognome (eletto sindaco ndr) è stato sponsorizzato direttamente da “Nome Cognome” che in qualità di sindaco, cosa assai scorretta e deprecabile, ha invitato tutti i cittadini a non votarmi (vedi il video pubblicato sui social il giorno prima del voto). Il PD ha fatto accordi con Nome e Cognome, dopo che questo era venuto da me il giorno prima sempre per accordi che io non gli ho concesso; poi Cognome alla serata di chiusura della campagna elettorale del PD dal palco ha definito me e quelli della mia coalizione i “nipotini dei fascisti”. Espressione indegna. L'informazione, TV e giornali locali, e gli spazi pubblicitari sono stati interamente occupati dal PD e dal candidato sindaco Cognome. ...*

*Bè ditemi voi se di fronte a tutto ciò i voti che ho preso sono pochi e se si può dire che il fatto di essere arrivati come coalizione “solo” al 33% sia davvero frutto, come afferma ancora una volta in modo fazioso il direttore di TG Città Cognome, di una errata analisi della realtà.*

*Si, forse della triste e prepotente realtà cittadina che non immaginavo potesse arrivare a tanto. Realtà assai lontana dalla vera democrazia”.*

Tutto ciò nelle consultazioni amministrative mentre alle Europee la Sinistra ha dimostrato tutta la sua coerenza e il solido garantismo di cui si riempiono la

bocca i suoi esponenti ogniqualvolta qualcuno di loro venga sfiorato dalla giustizia.



## “Cum grano Salis.”

Con un minimo di buonsenso a nessuno

sarebbe venuto in mente di candidare Ilaria Salis al Parlamento Europeo, invece, non solo Bonelli e Fratoianni, ormai in simbiosi vivono la politica da gemelli diversi, hanno sfidato il buon senso ma hanno persino vinto raccogliendo i voti utili per trasferirla dalle galere di Budapest al sontuoso Parlamento Europeo.

Ilaria Salis è una pregiudicata. “Quando andrà a prendere il suo posto all'Europarlamento, - scrive “Il giornale.it” - la Salis vi arriverà accompagnata anche dal documento che tecnicamente viene definito «certificato del casellario giudiziale», e che nella lingua corrente viene chiamato «fedina penale». È il documento che serve a chiunque aspiri a un posto pubblico, e che serve a dimostrare di essere incensurato. In questo caso, il documento dimostra che la Salis incensurata non è.”

Ingiurie e diffamazione usati dalla Sinistra per abbattere il nemico in una disputa elettorale, che dovrebbe essere il mezzo più idoneo per raggiungere le vette più elevate della democrazia, e al contrario una pluricondannata in Italia e in attesa di giudizio in altro Paese membro dell'UE, elevata a vittima del sistema giudiziario e promossa e europarlamentare.

Forse miglior titolo il generale Vannacci non poteva trovare: “**Il mondo al contrario**”.



LINK

[https://](https://www.gazzettadell'emilia.it/politica)

[www.gazzettadell'emilia.it/politica](https://www.gazzettadell'emilia.it/politica)

<https://www.ilgiornale.it/news/politica/ecco-vero-curriculum-salis-due-condanne-definitive-2333338.html>

<https://gazzettadell'emilia.it/politica/item/46102-1%E2%80%99avv-giovanni-tarquini.-candidato-della-lista-civica-tarquini-sindaco.-esprime-alcune-considerazioni-in-merito-al-risultato-elettorale>



## LATTIERO CASEARIO

### Lattiero Caseario: “Cresce il Padano”

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXIII – XXIV settimana 2024 “altalenante il latte spot e burro ancora in crescita” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL



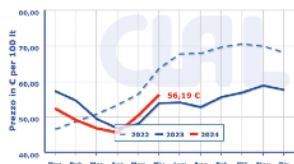
Agroalimentare

## Lattiero Caseario: “Cresce il Padano”

News Lattiero Caseario - n° 21 23° e 24° settimana 10 giugno 2024

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXIII – XXIV settimana 2024 “altalenante il latte spot e burro ancora in crescita” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Italia, Verona - Prezzo del Latte crudo spot nazionale (sfuso in cisterna, franco arrivo in Lattieria Nord Italia) Fonte: CCIAA Verona



di Redazione Parma, 10 giugno 2024 -

LATTE SPOT – A Milano i listini registrano un andamento altalenante. A Verona i prezzi sono anch’essi instabili, analogamente a Milano, il latte Bio milanese non registra variazioni.

	VR (10/6/2024)	MI (10/6/2024)
Latte crudo spot Nazionale	55,67 56,71 (=)	54,64 55,67 (+)
Latte Intero pastorizzato estero	51,55 52,58 (=)	48,46 50,52 (=)
Latte scremato pastorizzato estero	19,15 20,18 (-)	18,63 19,67 (-)
Latte spot BIO nazionale		59,28 60,31 (=)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano, i prezzi sono risaliti di 15 centesimi e la crema è anch’essa in crescita. Alla borsa di Parma lo zangolato sale ancora, come alla Borsa di Reggio Emilia. In forte ripresa anche la panna alla borsa veronese. Margarina stabile.

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



Borsa di Milano (10/6/2024)  
 BURRO CEE: 6,60 Kg. (+)  
 BURRO CENTRIFUGA: 6,75 €/Kg. (+)  
 BURRO PASTORIZZATO: 4,95 €/Kg. (+)  
 BURRO ZANGOLATO: 4,75 €/Kg. (+)  
 CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 3,22€/Kg. (+)  
 MARGARINA Maggio 2024: 1,45 – 1,55 €/kg (=)

Borsa di Verona (10/6/2024) (+)  
 PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 3,15 – 3,25 €/Kg.

Borsa di Parma (7/6/2024) (+)  
 BURRO ZANGOLATO: 4,20 – 4,20 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 04/6/2024 (+)  
 BURRO ZANGOLATO: 4,20 – 4,20 €/Kg.

GRANA PADANO– Milano (10/6/2024) – Il Grana Padano guadagna 10 centesimi.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 9,50 – 9,65 €/Kg. (+)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 10,50– 10,85 €/Kg. (+)

- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 11,10 – 11,25 €/Kg. (+)

- Fuori sale 60-90 gg: 8,05 – 8,10 €/Kg. (+)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma 07/6/2024

– A Parma, i listini guadagnano altri 5 cent. A Milano pure.

PARMA (07/6/2024) MILANO (10/6/2024)

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 10,80 – 11,00 €/Kg. (+) - 10,75 – 10,95 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 11,10 – 11,30 €/Kg. (+) -

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,60 – 12,00 €/Kg. (+)

-11,75 – 11,80 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,25 – 12,45 €/Kg. (+) -

12,40 - 12,80 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,60 –13,00 €/Kg. (+) -

12,95 – 13,45 €/kg (+)

PECORINO ROMANO DOP – Milano 10/6/2024 – A Milano il listino resta in fase di stabilità.

MILANO (10/6/2024)

-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 12,15– 12,35 €/Kg. (=)

(per accedere alle notizie sull’argomento [clicca qui](#))

Italia, Milano - Prezzo del Grana Padano RISERVA oltre 20 mesi (scelto 01, per frazione di partita) Fonte: CCIAA Milano



Italia, Parma - Parmigiano Reggiano stsg. minimo 24 mesi e oltre (qualità scelta 12% tra 0-1, per lotti di partita) Fonte: CCIAA Parma (Prezzo medio mensile)







## CEREALI

### “CEREALI E DINTORNI”. MERCATI DI DIFFICILE INTERPRETAZIONE.

Il mercato internazionale è di difficile interpretazione. Probabile ripresa di valore, ma...

.Mario Boggini e Virgilio

Cereali

## “Cereali e dintorni”. Mercati di difficile interpretazione.

*Il mercato internazionale è di difficile interpretazione. Probabile ripresa di valore, ma...*

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano, 12 giugno 2024

**MERCATO:** Gli Americani ci riempiono

CHIUSURE CHICAGO martedì 11.06			
SEMI	lug 1178 (-16,2)	ago 1171,8 (-11)	set 1146,2 (-19)
FARINA	lug 359,3 (-4,7)	ago 352,3 (-2,1)	set 349,2 (-4,9)
OLIO	lug 43,87 (+0,81)	ago 43,81 (+0,01)	set 43,94 (0)
COFIN	lug 449,4 (-2,2)	set 432,6 (-2,4)	dic 455,2 (-3)
GRANO	lug 626,4 (+19)	set 646,6 (+16)	dic 671,4 (+12,4)

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

MATIF 11.06:			
COFIN	ago 218 (+1)	nov 217 (+1,3)	mar 221,75 (+1,75)
GRANO	set 246,5 (+7,5)	dic 254 (+6,75)	mar 255,75 (+6,75)
COLZA	ago 469,75 (+1)	nov 479,25 (+1)	feb 483 (+0,5)

Tra parentesi le variazioni sullo studio precedente in euro per tonnellata.

di dati e secondo gli analisti l'USDA, (rapporto mensile pubblicato dal Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti) rispetto al precedente rapporto di maggio, potrebbe diminuire la stima della produzione di semi di soia USA, ma aumentare gli stock finali; (quindi il dato potrebbe essere neutro).

Continuando potrebbe diminuire anche la produzione di mais, ma in questo caso, diminuirebbero gli stock finali; (in tal caso il dato sarebbe rialzista).

Potrebbero aumentare sia la produzione sia gli stock di grano; (dato ribassista). Infine sarebbe prevista una diminuzione di stima da parte dell'USDA di tutti gli stock finali del Mondo sia del vecchio che del nuovo raccolto; (dato rialzista). Come si può osservare c'è da porre molta attenzione nell'interpretare questo mix, certo è che il mercato da gennaio '23 sino a marzo '24 è sceso molto/troppo quindi da aprile in poi abbiamo assistito a vari tentativi di rilancio!

Perché l'economia ed i consumi in fin dei conti...sono quello che sono!

Le nostre borse finanziarie sono nella tempesta: il risultato delle elezioni europee continua a penalizzare l'andamento dei listini, e il cambio si commenta da sé; in una settimana siamo passati da 1.09 a 1,07!

Venendo al mercato **nazionale**. Mais in calo, tutti siamo in attesa dei raccolti di grano ed orzo con molti dubbi sulle rese e sulle qualità; (i primi dati sull'orzo nazionale Nord Italia sono semplicemente preoccupanti). I

cruscami si appesantiscono, i fibrosi industriali sono stabili e per i fieni è confusione massima. I proteici restano in balia degli eventi e del cambio euro dollaro. Le farine di soya sono più tenute come anche quelle di colza e girasole. La volatilità però resta altissima.

Per il mondo dei **biodigestori**: c'è panico per il ritardo previsto sui trinciati e sui raccolti di mais, tutti a caccia di tutto.

INFORMIAMO CHE DALLA FINE DI QUESTA SETTIMANA ALCUNI DI VOI NON RICEVERANNO PIU' QUESTO

NOTIZIARIO IN QUANTO SCESI CON GLI ACQUISTI E O VENDITE, NOSTRO TRAMITE, SOTTO LA SOGLIA MINIMA DI I N T E R M E D I A T O . QUALORA GLI STESSI VOGLIANO CONTINUARE A RICEVERLO POTRANNO ABBONARSI ACQUISTANDO IL SERVIZIO DA LUGLIO A DICEMBRE.

### Indici Internazionali al 12 giugno 2024

L'indice dei noli b.d.y. è stabile a 1.831 punti, il petrolio wti è salito a circa 78 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,07438 ore 8,03.

### Indicatori del 12 giugno 2024

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
1.831	1,07438 ore 8,03	78,00/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



## CEREALI

### “CEREALI E DINTORNI”. IN PARTENZA IL RALLY RIALZISTA.

Il taglio dei tassi di ieri è il primo passo per ulteriori ribassi, ma l’ostacolo dell’inflazione renderà il cammino lento e difficile

Mario Boggini e Virgilio

#### Cereali

### “Cereali e dintorni”. In partenza il rally rialzista.

**I**l taglio dei tassi di ieri è il primo passo per ulteriori ribassi, ma l’ostacolo dell’inflazione renderà il cammino lento e difficile

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano, 7 giugno 2024 -

CHIUSURE ICHICAGO giovedì 06.06			
SEMI	lug 222 (+0,8)	ago 219,6 (+19,2)	set 220,4 (+17,2)
FARINA	lug 302,8 (+1,3)	ago 307,5 (+2,36)	set 304,3 (+2,10)
GLIO	lug 48,28 (+1,20)	ago 48,58 (+1,20)	set 48,68 (+1,18)
CORN	lug 492 (+12,8)	set 497,4 (+1,1)	set 499,4 (+10,4)
GRANO	lug 639,4 (+2,2)	set 651,6 (+4,6)	set 658 (+7)

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per bushel per semi, con e grano, in dollari per tonnellata cotta per la farina.

MATEF 06.06:			
CORN	ago 222,75 (+0,75)	nov 223,0 (0)	mar 223,25 (+0,75)
GRANO	set 253,5 (-1)	dic 254 (-1)	mar 253,25 (-1)
GLIO	ago 47,6 (+7)	nov 48,25 (+6,5)	feb 48,75 (+5,5)

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

Ieri sera un mix di fattori ha fatto partire il rally rialzista: i soliti dibattiti sul meteo, troppo caldo nel Midwest Usa, poi le imposizioni fiscali in Brasile sulle esportazioni, e infine il comparto oli.

L’incendio parte dall’olio di palma che sale, e dai problemi che investono il comparto semi oleosi con origine Russia, il mercato del biodiesel tiene, Sud America a corto di Olio e Stati Uniti che comprano, quindi seme di soya su e farina di soya anche.

Venendo al **mercato nazionale**. Mais in calo, ma in modo leggermente più frenato dei scorsi giorni, orzo in arrivo da Croazia e Serbia merce bella, grani fermi in attesa del nuovo raccolto.

Mentre i cruscami si appesantiscono, i fibrosi industriali sono stabili e per i fieni è confusione massima. I proteici restano in balia degli eventi come le farine di soya, più tenute le farine di colza e girasole. La volatilità comunque resta altissima.

Il taglio dei tassi di ieri è il primo passo per ulteriori ribassi, ma l’ostacolo dell’inflazione renderà il cammino lento e difficile, del resto la Lagarde è stata chiara, “agiremo in base alla situazione”, e con due guerre in ballo è tutto un dire!

Per il mondo dei biodigestori: c’è disponibilità di semola umida e consiglio di approfittarne del calo dei cruscami facendo acquisti in media discendente, con volumi crescenti in base al calo. Continua la carenza di farinetta uso bioenergetica specie quella di qualità accettabile.

Mais bioenergetico introvabile, anche altri prodotti scarseggiano e questo a fronte di una domanda di matrici biofermentescibili crescenti, avendo preso coscienza del ritardo dei raccolti di mais.

INFORMIAMO CHE DALLA FINE DELLA PROSSIMA SETTIMANA ALCUNI DI VOI NON RICEVERANNO PIU’ QUESTO NOTIZIARIO IN QUANTO SCESI CON GLI ACQUISTI E O VENDITE, NOSTRO TRAMITE, SOTTO LA SOGLIA MINIMA DI INTERMEDIATO. QUALORA GLI STESSI VOGLIANO CONTINUARE A RICEVERLO POTRANNO



ABBONARSI ACQUISTANDO IL SERVIZIO DA LUGLIO A DICEMBRE.

#### Indici Internazionali al 4 giugno 2024

L’indice dei noli b.d.y. è salito a 1.869 punti, il petrolio wti è salito a circa 77 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,08886 ore 8,16

#### Indicatori del 7 giugno 2024

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
1.869	1,08886 ore 8,16	72,00/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.



## MACCHINE

### NOBILI E-SPRAYER UN ESEMPIO DI PERFETTA ELETRIFICAZIONE

*La massima espressione del reparto di Ricerca e Sviluppo di Nobili Spa si è concretizzata nel progetto di elettrificazione degli attrezzi, raccogliendo ampi consensi anche internazionali*

Nobili spa



Meccanica Nobili Spa

## Nobili E-SPRAYER un esempio di perfetta elettrificazione

La massima espressione del reparto di Ricerca e Sviluppo di Nobili Spa si è concretizzata nel progetto di elettrificazione degli attrezzi, raccogliendo ampi consensi anche internazionali grazie agli ottimi risultati che si traducono in un risparmio del carburante fino al 40% e una riduzione di 10 decibel su scala sonora.

Di redazione Molinella (BO), 13 giugno 2023 -. Nel corso del 2022 E-SPRAYER ha ottenuto anche il Premio Innovazione alla Fieragricola di Verona e il Technology Innovation Award alla fiera Enovitis in Campo. Da alcuni anni NOBILI si è dimostrata pronta a collaborare con i produttori di robot e unità semoventi specializzate, sviluppando varie innovative applicazioni. Alla sua comparsa, durante l'EIMA 2020-2021, il primo atomizzatore full electric E-SPRAYER, prodotto da Nobili Spa, venne insignito dei premi Technical Innovation e Blue Award

E-SPRAYER e E-MULCHER: GLI ATTREZZI FULL ELECTRIC DI NOBILI



Una delle migliori espressioni del prolifico reparto R&D di NOBILI si è concretizzato nel progetto di elettrificazione degli attrezzi, E-SPRAYER ed E-MULCHER azionati completamente da motori elettrici e controllati attraverso il display in cabina del trattore.

L'energia necessaria agli attrezzi viene erogata da e-Source, il generatore esterno sviluppato da New Holland, collegato al trattore T4.110V.

L'innovativo concept, in piena sinergia trattore attrezzo, introduce una nuova fonte di energia negli specializzati che NOBILI sfrutta grazie all'elettrificazione di specifici attrezzi



per l'applicazione all'interno del vigneto e del frutteto. E-SPRAYER nasce sulla base delle moderne irroratrici di seconda generazione GEO G2 e vanta il nuovo gruppo ventola HF95. La pompa e la ventola sono azionati separatamente grazie all'installazione di due motori, il tutto disaccoppiato dal motore termico del trattore data l'assenza del cardano. Il risultato è un utilizzo efficiente e preciso dell'attrezzo durante i trattamenti, oltre a nuove funzionalità implementate come la variazione continua della velocità della ventola o l'inversione di rotazione della

stessa per la pulizia della griglia. Il controllo della distribuzione dei prodotti è affidato ai più recenti sistemi elettronici che comunicano via protocollo ISOBUS, questo rende possibile la visualizzazione delle informazioni e dei comandi attraverso il display IntelliView™ IV in cabina. E-MULCHER è basata su una trincia laterale compatta modello TB16, anch'essa azionata da un motore elettrico e costantemente monitorata dal sistema di controllo elettronico. I pistoni idraulici atti alla movimentazione della testata sono sostituiti da attuatori elettrici.

Maggior ergonomia e minore stress per l'operatore uniti a minor consumo di carburante, maggiori funzionalità e minore inquinamento acustico sono i principali progressi raggiunti con le nuove tecnologie impiegate. Traducendo in numeri gli aspetti appena elencati si parla di un risparmio del carburante fino al 40% e una riduzione di 10 decibel su scala sonora. Carattere altamente innovativo e green che ha permesso il riconoscimento dalla commissione EIMA 2021 un doppio premio: novità premio blu, rilasciato alle distinguono in ambientale.



VIDEO [NOBILI](#)

Spa: [https://youtu.be/4-91NB\\_VLts](https://youtu.be/4-91NB_VLts) (Nobili.com)





## AGRO- ALIMENTARE

### Risorsa idrica garantita nel distretto del Po

Pioggia e neve alimentano Grandi Laghi e corsi d'acqua: Maggiore e Garda sopra il 100% di disponibilità

Sintesi di contesto distrettuale: La primavera meteorologica 2024 è stata particolarmente umida su tutto il Distretto del fiume Po, da marzo a maggio le piogge non sono mancate così come le nevicate sui rilievi alpini. Il manto nevoso sui rilievi alpini, in molti casi, ha raggiunto o superato i valori massimi del periodo. I grandi laghi regolati hanno raggiunto e mantenuto per diversi giorni il massimo volume di invaso. Le portate medie mensili dei corsi d'acqua sono risultate superiori ai valori di riferimento e il fiume, nel mese di marzo,



ha registrato la portata media mensile più alta mai misurata in questo mese negli ultimi 100 anni. La Romagna è la porzione del Distretto del fiume Po dove gli accumuli precipitativi registrati da marzo ad aprile sono risultati in media o poco al di sotto. Per ora, quindi, l'estate meteorologica, che è iniziata il 1 giugno e terminerà il 31 agosto, può contare su di un'ottima disponibilità idrica a scala Distrettuale in attesa delle ulteriori piogge, localmente anche importanti, che nei prossimi giorni interesseranno gran parte del Nord Italia.

7 Giugno 2024 – Una primavera meteorologica così umida non capita di frequente. Negli ultimi tre mesi (da marzo a maggio) molte località del Distretto hanno superato i precedenti record storici in termini di accumuli pluviometrici, diverse località alpine hanno raggiunto e superato i precedenti valori massimi in termini di accumulo nivale per il periodo. I fiumi del Distretto rapidamente hanno ripreso vigore, registrando valori medi mensili pari ai valori massimi del periodo e, in alcuni casi, anche maggiori. Tutti gli invasi hanno raggiunto i valori massimi di stoccaggio della risorsa idrica. In poco tempo, già a fine marzo, il Distretto del fiume Po è tornato a “riempirsi d'acqua” come non accadeva da molti mesi, il che ha consentito un buon recupero della disponibilità idrica a scala distrettuale messa a dura prova dal biennio 2021/2022. Tutto questo è stato possibile grazie ad una lunga serie di perturbazioni di origine atlantica, le uniche in grado di apportare quantitativi significativi di acqua nel Distretto, che hanno attraversato l'intero Centro-Nord Italia.

L'inizio dell'estate meteorologica (giugno-settembre), che ha visto finora l'alternarsi di una prima fase perturbata seguita da una fase più calda ed asciutta, continuerà in questo modo ancora per un po' visto che già da domenica 9 giugno è attesa una nuova perturbazione sul Nord Italia con conseguente calo termico e precipitazioni localmente anche importanti. Le condizioni anticicloniche, che portano tempo asciutto e temperature in media o superiori ai valori di riferimento su tutto il Distretto, arriveranno certamente, ma non per ora.

“In conclusione, stante l'attuale disponibilità di risorsa idrica a scala distrettuale e le più aggiornate previsioni meteorologiche, non si intravedono criticità particolari per il soddisfacimento dei diversi fabbisogni (irriguo, industriale, produttivo e civile) nelle prossime settimane – evidenzia Francesco Tornatore, dirigente del Settore “Pianificazione e gestione degli usi della risorsa” dell'ADBPO e responsabile dell'Osservatorio per gli Utilizzi Idrici –. Va segnalato, comunque, che la perdurante instabilità meteorologica, accompagnata da fenomeni anche estremi, sta creando diversi problemi al sistema agricolo distrettuale”.

[Materiali allegati: una recente immagine del Lago Maggiore che aiuta a comprendere l'incidenza delle precipitazioni sul bacino e per cui l'ADBPO ringrazia Federico Fulcheri Photo Artist Photographer; e il file “.PDF” con la situazione idrologica nel dettaglio aggiornata al 6 Giugno 2024].





## AGRO-ALIMENTARE

### Cantina di Merano

Quarta puntata per il Reportage tra Vignaioli e Cantine del Burgraviato

Di **Mario Vacca** Parma, 15 giugno 2024 -

#### Cantina di Merano

360 soci per 250 ettari vitati che nel 2010 hanno dato vita alla Cantina di Merano attraverso la fusione delle due cooperative storiche di produttori della zona, la Cantina Vini Merano (risalente al 1952) e la Cantina Burggräfer (nata nel 1901).

Siamo a Marleno, poco distante da Merano, un edificio bello ed imponente con bellissime vetrate dalle quali si ammira la valle di Merano, il logo campeggia mastodontico su un fondo di legno che ricorda una botte.

Questa volta ho voluto fare un giro anonimo, non ho anticipato la visita ed ho scelto di unirmi al gruppo di visitatori turistici. "La qualità nel vigneto, la qualità del nostro lavoro e la qualità nel calice di vino hanno la massima priorità. L'origine e la provenienza delle uve devono essere sempre riconoscibili. Il vino deve rimanere fedele alle sue "radici" come sinonimo di trasparenza, carattere e autenticità. Ognuna delle nostre bottiglie diventa così un'esperienza veramente speciale", le parole del nostro professionalissimo interlocutore.

"Inizialmente per il Direttore Tecnico ed enologo Stefan Kapfinger si trattava di un lavoro qualsiasi. Ma il suo operato quotidiano si trasformò presto in passione per diventare infine una vera vocazione! Ci vuole tanta pazienza, sensibilità, attenzione, esperienza e passione affinché dai grappoli d'uva nascano vini unici e autentici. Stefan Kapfinger accompagna il viaggio del vino nel modo più attento e rispettoso possibile ed è un sostenitore dell'autenticità. Durante il processo di vinificazione si concentra sull'essenziale: vini di alta qualità, autentici e caratteristici, le cui origini si riconoscono al primo sorso".

Motivare e coordinare tanti soci, anche per ottenere uve con una qualità sempre più alta è molto difficile ed è stata attuata una strategia molto interessante, quella di cui si parla tanto ma si applica poco; è stato creato un gruppo di conferitori giovani, motivati e preparati che riescono ad essere un punto di riferimento e trainare le modalità di lavoro di tutti gli altri. La formazione è sempre in prima linea e gli incontri con il gruppo di conferitori per esaminare tematiche agronomiche, enologiche e di lavoro sono organizzati frequentemente.

Il resto lo fa la natura, le montagne alle spalle dei terreni, e gli influssi della Valle dell'Adige creano le condizioni ottimali per la viticoltura di qualità.

La cantina di Merano è rimasta una delle poche in Alto Adige dove le percentuali di produzione sono invertite, i rossi predominano sui bianchi con un rapporto 60% a 40%. Il gran numero di soci consente di poter disporre di una varietà di vitigni molto ampia e di poter contare su tante tipologie di vini tipici dell'Alto Adige permettendo anche di poter creare nuovi prodotti, dando vigore alla creatività degli uomini.

Così facendo è nato il Pinot Bianco Riserva Five Years, il bianco più importante della cantina; una metà passa il primo anno in botte grande, l'altra in acciaio. Arrivato il momento vengono assemblate in tini d'acciaio dove restano sui lieviti per altro quattro anni sino all'imbottigliamento delle circa 4000 bottiglie.

Lo spumante Brut Riserva "36" è il primo spumante della Cantina Merano. Un razzo aromatico che scintilla al naso ed esplose al palato con un colpo di freschezza e frutta succosa. La prima fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox e in grandi botti di rovere. Dopo otto mesi di maturazione si avvia la fermentazione in bottiglia per 36 mesi.







## AGRO-

### Emilia-Romagna: falde acquifere ricaricate, ma con qualche anomalia

L'Osservatorio Falde Acqua Campus ANBI-CER (Canale Emiliano Romagnolo) conferma che le piogge hanno consentito la complessiva ricarica delle falde e il deficit accumulato rispetto al 2022, l'anno più siccitoso di sempre, viene finalmente compensato in quasi tutte le province regionali, anche se in Romagna si registrano ancora evidenti anomalie in alcune aree

10 Giugno 2024 – Dati aggiornati e dati storici sulle condizioni della falda ipodermica, ovvero quella parte di falda più superficiale (detta anche “freatica”) che si conferma come essenziale per le attività produttive delle imprese agricole del territorio e per la gestione complessiva degli equilibri idrologici utili per l’irrigazione gestiti dai **Consorzi di bonifica** associati ad **ANBI Emilia Romagna**.

La **drastica inversione di tendenza, soprattutto rispetto al 2022** (vedi grafico allegato), “*annus horribilis*”, caratterizzato da prolungata siccità in tutto il paese, ma in particolar modo proprio nella pianura padana (area ad alta vocazione e produttività per il settore primario) ha lasciato il posto ad **una rilevante “ricarica” delle falde stesse in virtù delle precipitazioni abbondanti** cadute in un maggio atipico, decisamente più piovoso rispetto alla media storica anche se tra i più caldi dal 1950 ad oggi. La comparazione analitica tra le singole province della regione **Emilia-Romagna** mostra chiaramente la tendenza che però presenta una evidente anomalia in territorio romagnolo, nella fattispecie in provincia di **Forlì-Cesena**, dove i livelli di scarsità idrica registrati oggi sono addirittura più bassi rispetto all’anno più siccitoso di sempre (-2,47 metri nel 2024 contro i -2,28 metri del 2022). Nel dettaglio:

- **PIACENZA** | Profondità falda freatica 2022: **-224 cm**; Profondità falda freatica 2024: **-159 cm**;
- **PARMA** | Profondità falda freatica 2022: **-268 cm**; Profondità falda freatica 2024: **-166 cm**;
- **REGGIO EMILIA** | Profondità falda freatica 2022: **-210 cm**; Profondità falda freatica 2024: **-132 cm**;
- **MODENA** | Profondità falda freatica 2022: **-211 cm**; Profondità falda freatica 2024: **-88 cm**;
- **BOLOGNA** | Profondità falda freatica 2022: **-255 cm**; Profondità falda freatica 2024: **-247 cm**;
- **FERRARA** | Profondità falda freatica 2022: **-191 cm**; Profondità falda freatica 2024: **-156 cm**;
- **RAVENNA** | Profondità falda freatica 2022: **-224 cm**; Profondità falda freatica 2024: **-202 cm**;
- **FORLÌ CESENA** | Profondità falda freatica 2022: **-228 cm**; Profondità falda freatica 2024: **-247 cm**;
- **RIMINI** | N.A.

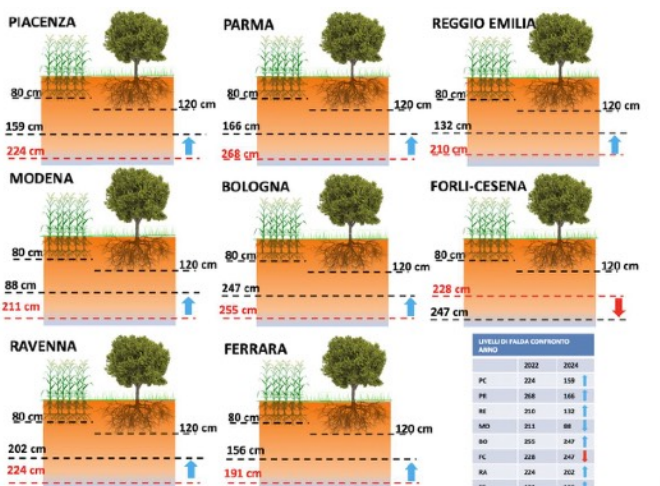
Venendo poi all’**analisi dei dati emersi recentemente**, non si evidenziano variazioni eccessive rispetto a due settimane fa. Sostanzialmente, le quote di falda ipodermica sono allineate o superiori a quelle dello storico nella parte occidentale della pianura, mentre risultano inferiori in quella orientale. **La linea di separazione fra questi due differenti andamenti è da collocarsi fra le province di Modena e Bologna.**

Andando in dettaglio, tutte le province occidentali, assieme a **Ferrara**, hanno quote medie che si assestano al di sopra dei **-170 cm dal p.c.** (a **Modena** addirittura **-88 cm dal p.c.**). **La parte orientale continua invece a permanere sotto la soglia dei -200 cm**, pur senza variazioni significative rispetto all’ultima

rilevazione (da **-204 cm a -202 cm dal p.c. a Ravenna**; da **-243 cm a -247 cm dal p.c. a Forlì-Cesena**). Anche nella provincia di **Bologna** la quota media di falda continua a scendere, passando da **-225 cm a -247 cm dal p.c.** Le tre province sopra citate sono, ovviamente, anche quelle in cui la variazione negativa di quota di falda, rispetto alla media storica, è più elevata. A **Ravenna** e **Forlì-Cesena** la **variazione è rispettivamente del -27% e -28%**, mentre **Bologna** ottiene il record negativo di **-54%**. Tutte le altre province presentano deficit contenuti (**Parma -3%** e **Ferrara -11%**) o un relativo surplus (**Reggio Emilia +2%**, **Piacenza +7%**, fino a **Modena con il +32%**).

In conclusione, le **precipitazioni cadute** nella pianura occidentale, **fra il Piacentino e il Modenese** a partire da gennaio, fanno registrare **altezze complessive ormai attorno ai 500 mm**, mentre in quella orientale ed in particolare in **Romagna**, si attesta a circa **metà di questi valori (250 mm complessivi misurati nella stazione pluviometrica di Ponte Braldo – Forlì-Cesena)**.

[In allegato: il file “.PDF” con il confronto delle falde tra il 2022 e il 2024; e una foto delle analisi di falda condotte da **Acqua Campus CER-ANBI**]





## BREVI

### Il Parmigiano Reggiano a New York Per il Summer Fancy Food Show

Gli USA si confermano il primo mercato estero con oltre 5.500 tonnellate esportate nei primi quattro mesi del 2024 (+33,4% sullo stesso periodo del 2023)

**Il Consorzio torna sul palco del Javits Center per sostenere le azioni di promozione della domanda nel più rilevante mercato estero e per celebrare i 90 anni del Consorzio con una serata-evento al Rockefeller Center di Manhattan**



Reggio Emilia, 12 giugno 2024 – Il Consorzio del Parmigiano Reggiano torna al Summer Fancy Food

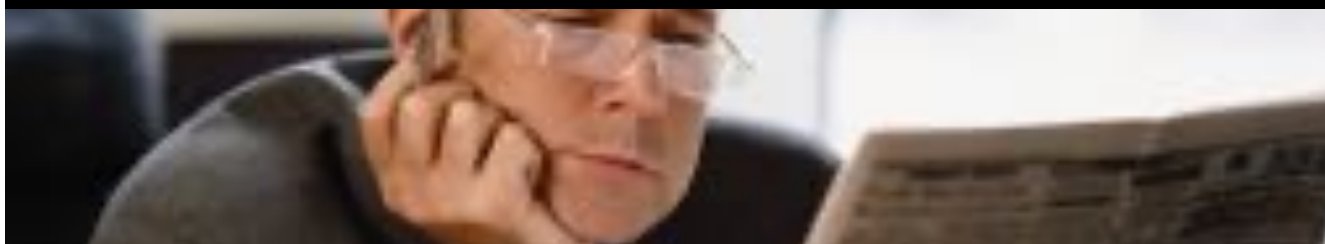
Show di New York (23-25 giugno), la principale fiera americana dedicata al mondo del food & beverage. Un appuntamento irrinunciabile per sostenere le azioni di promozione della domanda della Dop, che vede negli USA il principale mercato estero, con oltre 5.500 tonnellate esportate nel canale retail nei primi quattro mesi del 2024 (con un +33,4% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso viene pienamente recuperato il calo accusato nei primi mesi del 2023). Il Parmigiano Reggiano è la punta di diamante del sistema delle Indicazioni geografiche italiane, il cui valore supera i 20 miliardi di euro annui alla produzione (pari al 20% del fatturato complessivo dell'agroalimentare italiano), e il cui export assomma a circa 12 miliardi di euro. Escludendo dal computo il beverage, il comparto food sfiora i 9 miliardi di euro all'origine, un valore che è aumentato di oltre il 30% in 10 anni. In questo totale, il valore del solo Parmigiano Reggiano raggiunge quasi gli 1,7 miliardi di euro.

Il Consorzio sarà presente al Javits Center, il centro fieristico di New York, con un ampio stand (booth nr. 2418-2420-2422-2424). Le attività prevedono in primo luogo incontri one-to-one con i partner commerciali per condividere strategie e attività del 2024 e le prospettive per il 2025. Per l'intera durata della fiera, sarà presente lo chef ambassador Michele Casadei Massari del Ristorante Lucciola di Manhattan, che metterà in mostra il Parmigiano Reggiano nelle sue diverse interpretazioni, mostrando l'estrema versatilità del prodotto nei piatti tradizionali di vari paesi del mondo. Inoltre, il presidente Nicola Bertinelli incontrerà i principali stakeholder e opinion leader in occasione della serata che si terrà domenica 23 giugno al 620 Loft & Garden del Rockefeller Center, una delle terrazze più suggestive di Manhattan. L'evento sarà non solo l'occasione per raccontare le nuove iniziative di promozione negli States e per lanciare il progetto di rafforzamento della vigilanza di mercato, varata proprio nel 2024, ma sarà anche uno dei momenti chiave, dopo quelli di Parigi, Roma e Parma, di celebrazione del novantesimo compleanno del Consorzio.

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. La prima testimonianza di quest'ultimo sforzo fu, proprio a New York, la partecipazione all'Esposizione universale del 1939. Nei decenni successivi, la funzione del Consorzio è evoluta, arrivando a impiegare nuove risorse e competenze dedicate a mantenere remunerativa la produzione della Dop e ad aumentare la domanda nei mercati terzi. Il Parmigiano Reggiano è infatti un prodotto sempre più internazionale, con esportazioni progressivamente cresciute fino ad arrivare a rappresentare il 43% del mercato (pari a quasi 64.000 tonnellate) in oltre 50 paesi nel mondo. SFFS è anche l'occasione che il Consorzio ha scelto per riconfermare il proprio impegno nel rinforzare non solo le attività di comunicazione e promozione sul mercato a stelle e strisce, ma anche la vigilanza attraverso un sistema di prelievi, analisi e controlli che consentano da un lato di garantire la migliore qualità possibile per il consumatore, dall'altra di dare supporto a operatori commerciali che contribuiscono allo sviluppo del mercato della Dop.

«Partecipare alla fiera più importante del principale mercato del mondo dopo l'Italia», ha dichiarato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio, «nonché quello che in termini di potenziale di sviluppo offre maggiori opportunità per l'aumento della domanda nei prossimi anni, rappresenta per noi un onore e un impegno simbolico di una presenza negli USA che si è fatta ormai costante e quotidiana. Nel prossimo futuro, il Consorzio dovrà sempre più investire sulla crescita nei mercati esteri, in primis gli Stati Uniti, che rappresentano il futuro della nostra Dop. Ciò impone una partnership sempre più forte tra i produttori e quei commercianti che dispongono di una rete vendite e della forza per affrontare i mercati internazionali. Infine, siamo onorati di poter proseguire le celebrazioni dei 90 anni del Consorzio da un luogo così simbolico come il Rockefeller Center, nel cuore di Manhattan. Fin dal 1939, quando il neonato Consorzio partecipò all'Esposizione universale di New York, la Grande mela è stata il palcoscenico prediletto da cui ci rivolgiamo ai consumatori di tutto il mondo, che scelgono il Parmigiano Reggiano non solo perché è un prodotto d'eccellenza e un simbolo del Made in Italy, ma per i valori che incarna: naturalità, sostenibilità, artigianalità e legame con la tradizione».





Vino

## Amphora Revolution edizione zero

Di **Mario Vacca** Parma, 14 giugno 2024 - Il più bell'esempio che due giganti del settore possono dare al mondo economico è quello di creare una partnership per realizzare un nuovo evento.

Ed è così che Merano WineFestival e Vinitaly hanno ideato il nuovo format che ha visto 101 aziende produttrici di vino in anfora provenienti da tutta Italia svoltesi il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere, dando voce a una particolare

nicchia dell'enologia. Interessante occasione di **networking tra convegni scientifici e di ricerca**, curati dal **professor Attilio Scienza**, **masterclass e**

**tavole rotonde con gli enologi** a confronto. Nel corso dell'inaugurazione è stata presentata la nuova guida ufficiale **"The WineHunter Amphora Award 2024"** e sono stati premiati i WH Amphora PLATINUM Award.

La manifestazione si è dimostrata un'importante rampa di lancio per una **nicchia enologica che ha recuperato una tradizione antica come innovazione**. «È stato piantato un seme per il futuro» dichiarano **Helmuth Köcher** – The WineHunter e patron di Merano WineFestival - e **Maurizio Danese** – amministratore delegato di Veronafiere, che hanno ideato Amphora Revolution proprio **per creare un punto di incontro tra i produttori di vini in giare di terracotta**, nonché promuovere e valorizzare questa tecnica antica ma al tempo stesso rivoluzionaria. **Qualificate le presenze, sia per quanto riguarda i winelover, molto informati, e gli operatori professionali con buyer e più di 100 giornalisti accreditati**: la tendenza ha mostrato un pubblico specializzato e



fortemente interessato e preparato al tema, un segnale positivo che sprona però a porsi l'ulteriore obiettivo di coinvolgere una platea sempre più ampia e variegata.

I premi **WH Amphora Platinum Award**, ovvero il massimo riconoscimento possibile, ai vini, sono stati assegnati a: **REND NEN 2020** Erbaluce di Caluso di Luca Leggero (Piemonte), **MIGIU Isola dei Nuraghi 2021 di LE ANFORE** (Sardegna), **Chambave Muscat 2022** di Rosset Terroir (Valle D'Aosta), **Garnellen 2020 di Tröpfungstalhol** (Alto Adige). Assegnati inoltre gli Amphora Wine Packaging, per **l'etichetta più rappresentativa a Cielo**

**Sommerso di Tenuta San Marcello** (Marche) e **Pagus Cerbaia di Poggio al Tesoro** (Toscana).

Oltre 101 le aziende produttrici

provenienti da tutta Italia presenti ai banchi di assaggio a cui si è aggiunta una selezione di etichette georgiane Qvevri Wines, di vini subacquei e prodotti da vitigni antichi, **con la partecipazione di G.R.A.S.P.O., Gruppo di ricerca ampelografica sostenibile per la preservazione della biodiversità viticola che identifica, cataloga e vinifica vitigni antichi e minori a livello nazionale e internazionale**. Una proposta di eccellenze che ha attirato in particolare un pubblico di appassionati e operatori del settore specializzati e che si è rivelato un'importante punto di incontro e confronto tra aziende vitivinicole, unite dalla stessa curiosità e dedizione per il recupero dell'antica tecnica di vinificazione in anfora.

Intenso il programma di convegni tecnico scientifici e di ricerca, simposi e tavole rotonde organizzati durante Amphora Revolution ha disegnato nuove prospettive per il futuro dei vini in anfora. Occasioni di

## CIBUS

Agenzia Stampa Elettronica Agroalimentare - iscritta al tribunale di Parma al n° 24 il 13 agosto 2002.

[cibus@nuovaeditoriale.net](mailto:cibus@nuovaeditoriale.net)

[www.cibusonline.net](http://www.cibusonline.net)

### SOCIETA' EDITRICE NUOVA EDITORIALE Soc. coop. a.r.l.

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

[www.nuovaeditoriale.net](http://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

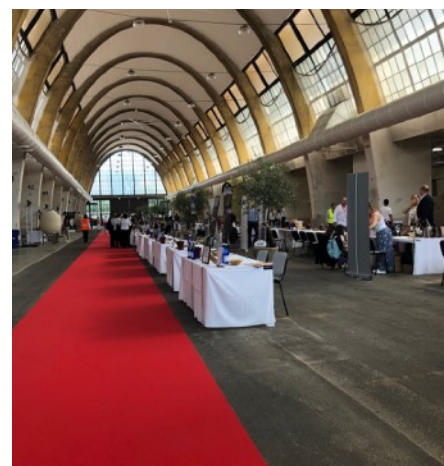






## CONTINUA

confronto, analisi ed elaborazione di dati che hanno evidenziato una tecnologia antica come innovazione e rivoluzione, specialmente in risposta alle sfide dettate dal rispetto della sostenibilità e dai cambiamenti climatici in atto. Il professor Attilio Scienza, presidente del comitato scientifico della manifestazione, ha condotto panel tecnico-scientifici con la partecipazione di: Nereo Pederzoli, dei professori Osvaldo Failla e Raffaele Guzzon, David Maghradze e Steven Batjuk in "The Wine Odyssey – from the past to the future"; il MW Andrea Lonardi, Manna Crespan, Gianluca Telolli, Aldo Lorenzoni e Luigino Bertolazzi in "GRAPE TRACKER. Vitigni dal passato per vini del futuro". Successo anche per il panel di ricerca **"Evoluzione dei vitigni e delle anfore. Il miglioramento delle varietà georgiane: la selezione clonale e la creazione di genotipi resistenti alle malattie"** con Eugenio Sartori di Vivai Cooperativi Rauscedo e il georgiano Steven Batjuk. Alla tavola rotonda **"Enologi Italiani a confronto", condotta da Andrea Radic e Francesca Granelli**, hanno partecipato: Elena Casadei (Le Anfore), Michele Bean (Roi Clâr), Francesco Mondini (Etruscanywine), Robin Baum (Winemakersclub Italia), Stefano Parisi (Poggio al Pino 1872) e Josef Reiterer (Arunda). La tavola rotonda "Vini georgiani: l'origine della viticoltura" ha visto, invece, gli interventi di Carlo Catani e Massimo Palmieri e la moderazione di Helmuth Köcher. Infine, la tavola rotonda "Produttori di anfore" ha visto la partecipazione di Michele Bean (Sirio Anfore), Massimo Carbone (Winejars), Luca Rizzo (Clayver) e Federico Manetti (Manetti e Gusmano) con Helmuth Köcher e Andrea Radic.



### 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](mailto:mvacca@capri.it)

Profilo Professionale: <https://www.gazzettadellemilieconomia.it/itemlist/user/981-la-bussola-soluzioni-d-impresa.html>



# 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.*