



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

SOMMARIO

Anno 23° - n° 30 28 luglio 2024

1.1 EDITORIALE

Ultim'ora! D'estate fa caldo!

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Prezzi stazionari salvo il latte spot"

4.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni". Mais infuocato sul mercato interno

5.1 MACCHINE E INNOVAZIONE

Da Nobili spa l'irroratrice performante GEO, per le aziende professionali.

7.1 VINO

Reportage tra Vignaioli e Cantine del Burgraviato

8.1 BONUS CREDITO 5.0

Credito 5.0 – come e quando poter accedere

9.1 ACQUE E QUALITA'

Emilia Centrale, ottimismo per la stagione irrigua 2024: già soddisfatte 3 mila richieste dell'agricoltura locale

10.1 AGRIFOOD MAGAZINE

TG News - AGRIFOOD del 31 luglio in collaborazione con Agenzia Stampa Italtpress.com (Video)

11.1 MERANO WINE

E' pronta la 33° edizione del Merano Wine Festival in scena dall'8 al 12 novembre.

12.1 AMBIENTE

TG Ambiente magazine del 28 luglio in collaborazione con Agenzia Stampa Italtpress.com (Video)

Editoriale

Ultim'ora! D'estate fa caldo!



Recenti ricerche indicano che d'estate il caldo fa la sua comparsa con temperature superiore ai 30° e punte di 40°. Fiumi colmi e laghi strapieni ma la siccità incombe, soprattutto al Sud (tranne la Puglia).

Di **Lamberto Colla** Parma, 4 agosto 2024 - Laghi stracolmi, pioggia insistente per tutta la primavera e l'inizio d'estate, ciononostante i media continuano a tamburellare sulla eccezionalità del caldo. 30°C e punte di 40 gradi sembrano una eccezionalità. L'insistenza è tale che molti credono sia veramente eccezionale dimenticando le temperature storiche che ogni anno si ripresentano nel bacino del mediterraneo. Punte di 40° in qualche città del sud e non di rado anche qualche località del centro nord, come Firenze, Bolzano o Bologna, particolarmente penalizzate dalle loro posizioni orografiche.

A Roma, in luglio la temperatura di luglio è sempre stata tra i 32 e i 33° C come da tabella allegata.

Ma niente da fare. La siccità è incumbente, onnipresente in ogni comunicazione mediatica al punto che i più influenzabili stanno soffrendo oltremisura questa eccezionalità calorica.

Un inverno nevoso, quello appena trascorso, tanto da portare a coprire la **Marmolada** con oltre 5 metri di manto immacolato e nonostante tutto, il mantra del cambiamento climatico non si allenta anzi cresce portando a esempio il sud per la grave difficoltà idrica a causa, si racconta, esclusiva della mancanza di piogge, tralasciando il dettaglio della dispersione dell'acqua che raggiunge punte del **70%** come in Basilicata e oltre il 50% in Sicilia, mentre la Puglia, per essersi dotata di invasi nel passato recente, non soffre dei medesimi problemi.



E' invece notizia di qualche mese fa che un gruppo di scienziati ha previsto per il prossimo 2030 l'inizio di una **mini-glaciazione** a causa di una riduzione della intensità di irraggiamento della nostra stella vitale: il Sole.

Caldo...

Libera la cultura. Dona il tuo 5

Ondata di caldo del luglio 1962

Da Wikipedia, l'enciclopedia libera

Questa voce sull'argomento meteorologia è solo un abbozzo. Contribuisci a migliorarla secondo le convenzioni di Wikipedia. Segui i suggerimenti del modello di pagina.

L'ondata di caldo del luglio 1962 è stato un evento meteorologico che ha interessato soprattutto il corso della terza decade del mese sull'Italia centro-meridionale.

Mercoledì 11 la stazione meteorologica di Pantelleria con 42,9 °C^[1] faceva registrare il proprio record

Giovedì 12 la stazione meteorologica di Catania Sigonella con 46,7 °C^[2] e la stazione meteorologica di Taormina Mare con 46,5 °C^[3] facevano registrare il proprio record di temperatura massima mensile di luglio.

Cerca la tua località

Meteo da non dimenticare: LUGLIO 1983 e il CALDO FEROCO mai visto prima

Probabilmente fu la peggiore ondata di calore dello scorso secolo, con record frantumati in molte parti d'Italia

MALTEMPO ALLERTA METEO SATELLITI METEO RADAR METEO

«eccezionale ondata di caldo del luglio 1983»

1 Grecia: 47°C nelle città del sud

Il Messogiorno d'Italia e la Grecia colpiti da temperature record

Centinaia di morti nel sud Europa ma ora si allenta la stretta del caldo

“A maggio oltre 5 metri di neve a coprire il ghiacciaio”: in meno di un minuto il VIDEO della stagione di accumulo al Campo Nord Paradisín

Le immagini sono state condivise dal Servizio Glaciologico Lombardo e, come spiega Davide Colombaroli, l'estate 2024 parte quindi "con un'eredità importante in termini di spessore di neve, un patrimonio da gestire (se gli anticicloni africani lo permetteranno) per tentare di chiudere la stagione di ablazione con minime perdite, visti anche i 9 metri di spessore di ghiaccio persi a quota 2950 metri negli ultimi due anni"



Di Filippo Schwachtje - 27 giugno 2024 - 12:41

FRESCO Al Ghiacciaio di Campo Nord Paradisín, come l'ultimo - 2024



Dati storici della temperatura massima registrata a roma il 14 luglio:

2023	32 °C
2022	31 °C
2018	34 °C
2017	32 °C
2015	33 °C
2013	31 °C
2012	33 °C
2010	35 °C
2005	31 °C
1975	32 °C

Qualcuno presto avvanzerà l'ipotesi che, anche quell'allentamento dell'impegno solare, sarà determinato dall'uomo e dalle sue attività con la CO2 come emissione velenosa.

“La risorsa idrica del PO è ai **massimi livelli storici**”. “L'Osservatorio Permanente - prosegue l'ADBPO - sugli Utilizzi Idrici del Distretto con partner istituzionali e portatori di interesse per analizzare e aggiornare l'andamento della disponibilità idrica. Confermate le aspettative di fine primavera con picchi di abbondanza nel Grande Fiume, nei Grandi Laghi alpini e negli affluenti.”

Ma l'**emergenza climatica**, la siccità e le temperature estreme, nonostante tutto ciò sia nella normalità del periodo, è la notizia d'apertura di tutti i giornali e telegiornali. Le previsioni Meteo mostrano le città infuocate mentre per le medesime temperature del passato le grafiche erano molto meno terrificanti.



che si staranno accorciando e presto, troppo presto arriverà il Natale.

Intanto godiamoci la bella stagione, di tanto in tanto rinfrescata da un rovescio di pioggia.



Mettiamoci il cuore in pace; le temperature si abbasseranno dopo ferragosto, come è tradizione, le giornate avvertiremo

LINK

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

<https://www.open.online/2024/03/22/italia-dati-istat-dispersione-idrica/>
<https://www.rainews.it/archivio-rainews/articoli/Rischio-mini-era-glaciale-nel-2030-Il-Sole-va-a-dormire-f10922ff-63d1-48ef-8d0d-0568b567dadc.html#:~:text=Il%20fenomeno%20potrebbe%20ripetersi%20nel%202030&text=Freddo%2C%20crollo%20delle%20temperature%2C%20e,novovo%20a%20dormire>

LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: “Prezzi stazionari salvo il latte spot”

News Lattiero Caseario - n° 27 30° e 31° settimana- 29 luglio 2024

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXX–XXXI settimana 2024 “Latte spot in risalita-” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma)..

Virgilio - CLAL



Agroalimentare

Lattiero Caseario: “Prezzi stazionari salvo il latte spot”

News Lattiero Caseario - n° 27 30° e 31° settimana- 29 luglio 2024

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XXX–XXXI settimana 2024 “Latte spot in risalita-” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

di Redazione Parma, 29 luglio 2024 -

LATTE SPOT – A Milano i listini sono in fase di lieve ripresa, anche a Verona tutti. In risalita. Bio milanese cresce leggermente.

VR (29/7/2024) MI (29/7/2024)
Latte crudo spot nazionale 60,83
61,86 (+) 59,28 60,31 (+)
Latte Intero pastorizzato estero 56,71

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano, i prezzi hanno mantenuto i valori precedenti e la crema invece prosegue la leggera ripresa. Alla borsa di Parma lo zangolato è invariato come alla Borsa di Reggio Emilia. Ancora in ripresa la panna alla borsa veronese. Margarina stabile.

Borsa di Milano (29/7/2024)
BURRO CEE: 6,55 Kg. (=)
BURRO CENTRIFUGA: 6,70 €/Kg. (=)

BURRO PASTORIZZATO: 4,90 €/Kg. (=)
BURRO ZANGOLATO: 4,70 €/Kg. (=)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 3,36€/Kg. (+)
MARGARINA Maggio 2024: 1,45 – 1,55 €/kg (=)

Borsa di Verona (29/7/2024) (+)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 3,35 – 3,43 €/Kg.

Borsa di Parma (26/7/2024) (=)
BURRO ZANGOLATO: 4,30 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 22/7/2024 (=)
BURRO ZANGOLATO: 4,30 – 4,30 €/kg.

GRANA PADANO– Milano (29/7/2024) – Il Grana Padano è stazionario.
- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 9,85 – 10,00 €/Kg. (=)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 10,75– 11,10 €/Kg. (=)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 11,45 – 11,60 €/Kg. (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 8,30 – 8,35 €/Kg. (=)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma 12/7/2024 – A Parma, i listini rallentano. A Milano sono stazionari.

PARMA (26/7/2024) **MILANO** (29/7/2024)
-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 11,00 – 11,15 €/Kg. (+) - 10,90– 11,10 €/kg (=)
-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 11,30 – 11,45 €/Kg. (+) -
-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 11,80 – 12,15 €/Kg. (+) - 11,90 – 12,05 €/kg (=)
-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,45 – 12,60 €/Kg. (+) - 12,55 - 12,95 €/kg (=)
-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 12,80 – 13,05 €/Kg. (+) - 13,10 – 13,60 €/kg (=)

PECORINO ROMANO DOP – Milano 29/7/2024 – A Milano il listino si è stabilizzato.

MILANO (29/7/2024)
-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 12,05– 12,25 €/Kg. (=)

Italia, Milano - Prezzo del Latte crudo spot nazionale (sfuso in sistema, franco arrivo in latteria Nord Italia) Fonte: CCGIA Mercoptitalia Milano Monzabattone Lodi



57,74 (+) 55,67 57,22 (+)
Latte scremato pastorizzato estero 25,88 26,91 (+) 24,84 26,69 (+)
Latte spot BIO nazionale 59,80 61,86 (+)

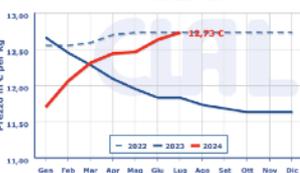
Italia, Milano - Prezzo del Burro Reg.CEE 1308/2013 Fonte: CCGIA B Milano



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



Italia, Milano - Prezzo del Parmigiano Reggiano stagionatura 24 mesi e oltre (scelto 01, per frazione di partita) Fonte: CCGIA Milano





CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. SI PREVEDE UN AGOSTO TURBOLENTO

I mercati internazionali stanno vivendo le normali oscillazioni di sempre

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Si prevede un agosto turbolento

I mercati internazionali stanno vivendo le normali oscillazioni di sempre

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano, 24 luglio 2024 -

CHICAGO: GRANO -0,2| CORN +2,2|SEMI -0,2|FARINA -0,8| OLIO -0,34
MINNEAPOLIS: GRANO SPRING: 015,4 (+7,2)
Tra parentesi le variazioni sullo seduta precedente in centesimi di dollaro per Bushel per semi,
corn e grano, in dollari per tonnellata, conte per le farine.
MATTIF: GRANO -0,75| CORN +1,25| COLZA -3,25
Tra parentesi le variazioni sullo seduta precedente in euro per tonnellata.

Nonostante il meteo impazzito, la logistica è sempre tesa, nel mondo non manca assolutamente nulla solo che gli stock sono mal distribuiti.

Nel mercato **interno**, abbiamo il settore cereali molto complesso:

Il grano soffre per la qualità e l'industria molitoria compra merce estera per migliorare quella e la sanità, e gli esteri se ne sono accorti e stanno cercando di fare un rally sui prezzi, ma per ora non hanno sufficiente presa.

Di grano ne è pieno il mondo.

L'orzo può solo aumentare dato che ne abbiamo prodotto meno anche nel resto dell'Europa.

Per il mais la situazione è più complessa. Si osserva che da fine giugno alle scorse ore il mais nazionale 5 ppb è aumentato sulla piazza

di Milano di 8€ tonnellata, mentre l'estero comunitario di 13€ tonnellata che si può così spiegare: innanzitutto, il mercato del consumo e mangimistico dà la preferenza alla merce estera per il livello di sanità (chiude gli occhi sugli spezzati specie al porto) e ora la logistica estera, sia camion che treni sta zoppicando e i magazzini interni sono corti, del resto in tempi non sospetti nessuno poteva pensare che la primavera spostasse così in avanti il raccolto del mais, e quindi tutti arriveranno corti su agosto specie su magazzini interni, mentre al porto c'è ancora spazio ad altri arrivi. Ma anche di mais, nel mondo ce ne è. Di mais nazionale c'è minor richiesta specie per le paure sanitarie, e ormai anche le scorte sono basse e chi possiede ancora merce a magazzino dovrebbe approfittarne su agosto. Non si ritiene che con i mercuriali si arriverà a quotare sino a congiuntura del raccolto.

I cruscamì sono ancora sotto pressione, ma tra una o due settimane la tendenza muterà, del resto è già cambiata per i farinacci che dal Sud arrivano in quantità inferiore.

I proteici sono deboli, ma scontano anche problemi qualitativi di condizionamento della merce, specie sul porto di Ravenna.

I sottoprodotti industriali calano di conseguenza, ma in misura minore di quanto non abbia fatto

il settore proteici.

Il settore delle fibre è stabile, mentre per i fibrosi da campo regna il caos qualità.

Sottoprodotti dell'industria del riso stabili, ma in agosto sarà serrata di varie aziende quindi rialzeranno la testa.

Semi oleosi. Stabile la soya, mentre per il seme di cotone si segnala tensione perché in agosto

dalla Grecia arriverà merce solo nella prima ed ultima settimana e poi difficilmente si arriverà a congiunzione con il nuovo raccolto ad ottobre.

Per il mondo delle bioenergie, caccia a tutti gli amidacei, e fibrosi digeribili. E' consigliabile di approfittare del calo della crusca e FARE SCORTA. Mais bioenergetico e spezzati introvabili così come le farine e farinette di mais.

In generale: attendiamo un mese di agosto molto teso per la logistica le chiusure e magazzini interni scarsi di merce, e da qui alle elezioni USA periodi di turbolenze varie. E sul 25 ancora nessuna novità per la soya anche se con la conferma di Ursula facilmente la tassa ci sarà.

Indicatori del 11 luglio 2024

Noli (*)	€/€	Petrolio WTI
1.999	1,08486 ore 12,11	83,00/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.



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. MAIS INFUOCATO SUL MERCATO INTERNO

Mercato internazionale molto fluido.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Mais infuocato sul mercato interno

Mercato internazionale molto fluido.

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano,
2 agosto 2024

Poco di nuovo sul mercato internazionale che comunque è sempre molto fluido e in generale ha recuperato dai minimi. Comunque attenzione; i venti di guerra

CHICAGO chiusure ieri sera.			
SEMI	ago 1022 (-6,4)	set 1000 (-5,4)	nov 1016,4 (-6)
FARINA	ago 355,9 (+1,8)	set 328 (+0,7)	ott 314,9 (+0,8)
OLIO	ago 42,87 (-0,43)	set 42,47 (-0,79)	ott 41,81 (-0,88)
CORN	set 302 (-0,6)	dic 298,4 (-1,2)	mar 415,2 (-0,4)
GRANO	set 532 (+4,6)	dic 555,6 (+4,6)	mar 578,2 (+5)
Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per Bushel per semi, corn e grano; in dollari per tonnellata cotta per la farina.			
MATTI chiusure ieri sera			
CORN	ago 213 (-1,25)	nov 205,5 (+0,25)	mar 210,50 (-1)
GRANO	set 220,25 (0)	dic 226,75 (-0,75)	mar 230,75 (-1)
COLZA	nov 472,5 (-5)	feb 474,25 (-0,5)	mag 474 (-7)
Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in euro per tonnellata.			

aumentano!

Chi potrebbe risentirne di più è il mercato dei cereali!

Nel **mercato interno**, la star è ancora il mais che è infuocato, e al momento sta condizionando anche gli altri cereali, la componente principale di tale fatto è la logistica che è molto rallentata, sia a camion che su ferro, per cui in alternativa è il porto!



Magazzini interni abbastanza sguarniti e merce nazionale in esaurimento.

I cruscamì: come si era già anticipato in recupero (in anticipo di una settimana) anche se dovranno lottare con il caldo che non permette grandi stoccaggi anche qui la causa principale è la merce che non arriva dal sud e dal centro Italia specie per i farinacci.

I proteici: le soya in recupero, girasole e colza appena un poco deboli. Comunque, i mercati all'origine sono risaliti dai minimi. Per l'avanti la situazione è complessa perché la bulimia europea del legiferare è assurda, mi riferiva un importatore che le norme su questa tassa sono decine e decine di pagine! E l'effetto tassa contro la deforestazione porterà diverse aziende per quanto possibile a fare magazzino su novembre e dicembre. (la farina di soya proteica dieci giorni fa si quotava a 395€ ieri a 405€ sull'ottobre dicembre)

Nulla di diverso dal precedente rapporto per gli altri settori. “sottoprodotti industriali-fibre-sottoprodotti del riso-semi oleosi”.

Purtroppo, occorre ripetersi, il mese di agosto sarà molto teso per la logistica su gomma che manca e le chiusure e magazzini interni scarsi di merce.

Per il mondo delle **bioenergie**, caccia a tutti gli amidacei, e fibrosi digeribili, è possibile contrattualizzare delle polpe surpressate umide sino ad ottobre a valori che si attestano in base alla logistica tra i 55€ e i 60€ alla tonnellata poste sul luogo di consumo.

Può essere una buona opportunità in attesa di un raccolto e mercato dei trinciati abbastanza problematico.



**Officina
Commerciale
Commodities Srl**

(*) 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 informative per aiutare le scelte del lettore.





VINO

Reportage tra Vignaioli e Cantine del Burgraviato

WEINGUT PARDELLERHOF

di **Mario Vacca** Parma, 1 agosto 2024 - Il Maso Vinicolo **Pardellerhof** è a Marleno, direttamente sul sentiero della cultura del vino. Una strada a tratti panoramica immersa tra vigneti e meleti. Con l'amico **Attilio**, che mi accompagna spesso nel corso delle interviste, capiamo di essere nei pressi dell'azienda quando all'uscita di una curva troviamo un angolo da immortalare nella memoria e nei ricordi fotografici, un'installazione che rappresenta un **Reber** (il tipico falchino per le viti), un totem in legno ed una panchina contemplativa. E' maggio, primissimo pomeriggio, un cielo a tratti nuvoloso la cui luce rende il verde delle foglie brillanti ed incantevoli.

Ho conosciuto Erwin al mercato dei Vignaioli Indipendenti tenuto a Bologna e l'ho rivisto al Vinitaly; si è prodigato nell'aiutarmi ad organizzare la prima serie di interviste oltre che presentarmi qualche collega vignaiolo da intervistare, ed ho percepito immediatamente di aver incontrato una persona disponibile e professionale.

Erwin, originario di Salurn, nel sud dell'Alto Adige, ha studiato viticoltura a Geisenheim, San Michele ed Udine. Dopo una parentesi che lo ha visto come insegnante nella scuola tecnica del Centro sperimentale altoatesino di Laimburg, ha lavorato come consulente per la gestione delle cantine in Alto Adige ed è riconosciuto e stimato dai colleghi. **La famiglia Eccli-Mitterer** si è specializzata con grande dedizione in due autentici ambiti della vita rurale: la produzione di vino e le vacanze in agriturismo. Siamo accolti in azienda con la calda ospitalità che lo contraddistingue e subito inizia a raccontarci del Maso: "**Pardellerhof** è una storica azienda agricola a conduzione familiare risalente al 1285. Il Maso è stato menzionato per la prima volta in documenti ufficiali nel 1285 ed il nome deriva dal tardo latino "Pratellum", che significa "piccolo prato" interpretato come un piccolo appezzamento di terreno (parcella), per più secoli di proprietà del monastero bavarese di Steingaden, utilizzato per le necessità enologiche della stessa comunità possidente. Nel 1714 è stata acquistata dagli antenati della stato tramandato di padre in figlio mentre nelle ultime due

In origine, si produceva tutto ciò che era necessario per bestiame, terreni coltivati per i cereali, boschi per il legname, tempo, l'azienda ha dovuto adattarsi ai vari cambiamenti, sia produzione. Con la meccanizzazione agricola moderna, terreni coltivati sono stati trasformati in frutteti per la la cooperativa frutticola di Marleno. I migliori vigneti sono Nel corso dell'intervista troviamo conferma del carattere aperto interessante.

Anita ed Erwin hanno preso in gestione il maso nel 2014 ed alla piccola azienda, intraprendendo la strada della produzione Alcuni frutteti sono stati convertiti in vigneti, hanno ristrutturato stalla in una cantina ed utilizzando il vecchio fienile come appartamenti per vacanze con area piscina, è evidente che con essa, la rispettano e la trattano con cura. I vini, prodotti la storia del territorio.

Nel corso dell'intervista **Erwin non si ferma a parlare accompagnarci in un viaggio culturale tutto altoatesino** Masi, gli sforzi dei produttori che hanno pochi ettari - se non corso di questo viaggio ci soffermiamo ad ammirare la pulizia ove sembrano attenderci dei bellissimi coniglietti.

"Abbiamo un ettaro e mezzo dedicato alla vite, e produciamo circa 10.000 bottiglie con diversi bianchi, rossi e rosè. Sono enologo ed in quanto tale mi piace sperimentare, amiamo lavorare con la natura, perché la natura è la nostra base. Amiamo la varietà che il nostro lavoro offre, amiamo l'indipendenza di realizzare sempre nuove idee. Produciamo al maso vini autentici e genuini che raccontano da dove provengono e chi li produce. Si tratta di vini tipici della varietà che devono essere rappresentativi anche dell'annata. La nostra filosofia e la nostra formazione professionale ci permette di produrre vini puri ed equilibrati e, allo stesso tempo, ci consente di sperimentare diversi metodi per produrre vini un po' fuori dalle linee classiche".

I vigneti si trovano sulle colline moreniche di Marleno a circa 380 metri sul livello del mare. Si tratta di terreni piuttosto profondi con un alto contenuto di vari tipi di rocce: mica, feldspato, granito, porfido e scisto. I sistemi di coltivazione sono sia tradizionali (pergola) che moderni (Guyot). **Non tutti i vigneti sono accessibili con mezzi agricoli pertanto molti lavori devono essere eseguiti a mano.**

Erwin continua nel suo racconto ed evidenzia che al **Pardellerhof** vengono coltivati Moscato Giallo, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio e diverse varietà PIWI (acronimo di pilzwiderstandfähig, ovvero varietà resistenti ai funghi) tra cui anche Bronner. Questi appezzamenti sono esposti a sud-est, piuttosto ripidi ma accessibili. Sono posizioni più fresche che producono vini aromatici freschi con un gusto deciso e un'eleganza raffinata. La collina dove cresce il Vernatsch è invece esposta a sud ed è molto più calda, porta il nome "Herrenleit". Le viti sono coltivate con il sistema tradizionale della pergola e tutto il lavoro nel vigneto viene svolto a mano. A quote più



l'alimentazione della famiglia, c'erano pascoli per il frutteti, orti e, naturalmente, vigneti ma nel corso del nella struttura che nella gestione passando per la l'allevamento del bestiame è stato abbandonato ed i coltivazione delle mele, commercializzate attraverso rimasti intatti."

di Erwin con una comunicatività espressiva

hanno voluto dare una nuova direzione sostenibile e commercializzazione del vino prodotto nel Maso. e rinnovato la cantina storica, trasformato la vecchia magazzino. Il Maso dispone anche di quattro per loro, la natura è la base di tutto, vivono in armonia artigianalmente e con amore per i dettagli, raccontano

soltanto del Maso o di se, piuttosto tende ad illustrando la storia e delle leggi che regolamentano i meno - ed al lavoro che c'è dietro ogni bottiglia; nel e l'ordine del giardino e del reparto animali da cortile



VINO

basse, sulla collina in declivio, crescono Lagrein, Merlot e Tannat. Le uve vengono lavorate nella cantina del maso ed i vini vengono conservati in botti di acciaio o in legno fino all'imbottigliamento.

Mi piace molto l'attenzione che la famiglia dedica alla sostenibilità, una dedizione che sembra nascere da lontano, da prima che questo termine diventasse "di moda":

"La base di tutto è la sostenibilità nella gestione del vigneto. Scegliamo metodi che rispettano la natura e materiali naturali per la coltivazione delle viti. Gli impatti sull'ambiente devono essere ridotti al minimo. In sostanza, utilizzare metodi ecologici nella protezione delle piante è uno stile di vita e non solo una decisione produttiva. Infatti, anche l'energia utilizzata in cantina, in casa e negli appartamenti per vacanze proviene esclusivamente da fonti rinnovabili. Il fabbisogno energetico è completamente coperto dal nostro impianto fotovoltaico. In estate, l'acqua calda viene riscaldata esclusivamente con collettori solari. In inverno, riscaldiamo con il legno proveniente dal nostro bosco e dagli impianti di frutteti e vigneti."

L'imbottigliamento è demandato alla cooperativa **Maschinenring Weinbau Keller** della quale il Maso è socio fondatore.

Mi soffermo sulle attività commerciali dell'azienda per far giungere i prodotti sul mercato. Un buon 50% della produzione è venduta direttamente in loco tra degustazioni, turisti che ritornano per rinnovare la dispensa di famiglia e consumi degli appartamenti. Il resto è venduto a piccoli commercianti locali ed un distributore nazionale.

Da aprile a ottobre, ogni mercoledì sera viene offerta una visita guidata alla cantina con degustazione di vini ed una merenda esclusiva altoatesina. Particolare attenzione viene data a prodotti di alta qualità provenienti da aziende agricole della regione. La merenda si svolge nella cantina storica. È l'occasione ideale per provare i vini, e perché no, i buonissimi succhi di mela.

Chiudo con una bellissima espressione di Erwin che può lasciarci in una stimolante meditazione

"..penso che la nostra generazione prende in gestione il maso solo temporaneamente ed "in prestito" per poi passarla nelle mani delle future generazioni. È quindi logico per noi trattare l'eredità con rispetto."

Prima Parte: <https://cibusonline.net/reportage-tra-vignaioli-e-cantine-del-burgraviato/>



Seconda Parte: <https://cibusonline.net/reportage-tra-vignaioli-e-cantine-del-burgraviato-seconda-parte/>

Terza Parte: <https://cibusonline.net/reportage-tra-vignaioli-e-cantine-del-burgraviato-2/2/>

Quarta Parte: <https://cibusonline.net/cantina-di-merano/>

Quinta Parte: <https://cibusonline.net/reportage-tra-vignaioli-e-cantine-del-burgraviato-associazione-viticoltori-dellaltoadige/>

Sesta Parte: <https://cibusonline.net/reportage-tra-vignaioli-e-cantine-del-burgraviato-3/>





Agromeccanica

Credito 5.0 – come e quando poter accedere

In © AgroNotizie si fa chiarezza sulle modalità di accesso.

Emilia, 29 luglio 2024 - Nell'articolo a firma di [Lorenzo Quadri](#) pubblicato lo scorso 18 luglio, vengono perfettamente esplicitate le modalità per accedere al programma Credito 5.0 e al relativo nuovo bonus.

“A più di 100 giorni dall'approvazione del Decreto Legge n.19 – scrive Lorenzo Quadri -che ha introdotto il nuovo **Credito d'imposta 5.0**, è finalmente pronto il **Decreto attuativo per il bonus** dedicato alla transizione digitale e green delle imprese italiane.

Attualmente il Decreto attuativo è **nelle mani della Corte dei Conti** per un'ultima revisione prima della pubblicazione ufficiale e dell'apertura del portale online per accedere al credito. L'ipotesi è che ciò avvenga entro la **seconda metà di luglio 2024**.

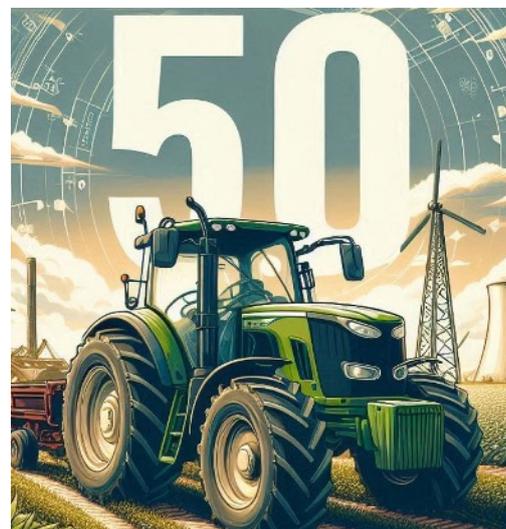
Nodo centrale del Credito 5.0 sono i **requisiti da soddisfare** per accedervi. Se da un lato rimane l'**obbligatorietà di interconnessione** - aspetto comune al Credito 4.0 - dall'altro i beni acquistati devono garantire anche una **riduzione dei consumi energetici** pari almeno al 3% per l'intera azienda o al 5% per i singoli processi oggetto dell'investimento.

Il Credito 5.0 riguarda gli investimenti effettuati nel **biennio 2024-2025**. In particolare, il Decreto attuativo definisce che la **data di avvio** - cioè il momento in cui l'investimento diventa irreversibile - deve essere **successiva al primo gennaio 2024, ma antecedente al 31 dicembre 2025**.

Stabilito anche il **termine ultimo** per completare l'investimento: il **28 febbraio 2026**. Se nel progetto vi sono più investimenti, fa fede la **data dell'ultimo investimento** che, nel caso di acquisto di beni materiali e immateriali nuovi, corrisponde alla **data di consegna o spedizione** degli stessi.”

Per un maggiore approfondimento segnaliamo la lettura completa dell'articolo di Lorenzo Quadri del 18/7/2024

(foto fonte AgroNotizie)



Importo di investimento	Riduzione dei consumi energetici		
	• Azienda: dal 3 al 6% • Processo: dal 5 al 10%	• Azienda: dal 6 al 10% • Processo: dal 10 al 15%	• Azienda: più del 10% • Processo: più del 15%
fino a 2,5 milioni	35%	40%	45%
da 2,5 a 10 milioni	15%	20%	25%
da 10 a 50 milioni	5%	10%	15%

Percentuali di Credito 5.0 ottenibili in funzione dell'importo dell'investimento e della riduzione dei consumi energetici

(Fonte: AgroNotizie)



Agroalimentare

Rinnovato il Consiglio di Amministrazione del GAL del Ducato. Alessandro Cardinali è il nuovo presidente



L'Assemblea dei Soci ha rinnovato l'organo esecutivo. Alla vicepresidenza il piacentino Sergio Copelli. Saranno oltre 11 milioni di euro i fondi per le aree rurali dell'Appennino Piacentino e Parmense che il Gal del Ducato gestirà per la Strategia Leader 2023-2027

È stato rinnovato il Consiglio di Amministrazione del GAL del Ducato. L'Assemblea dei Soci nei giorni scorsi si è infatti riunita alla scadenza naturale del precedente CDA, provvedendo a nominare i nuovi membri della struttura direttiva dell'organizzazione di valorizzazione e sviluppo territoriale delle aree interne e montane delle province di Parma e Piacenza. E accanto ad alcune conferme, vi sono anche alcune novità.

La prima e più importante è la nomina del nuovo presidente: ora a guidare il GAL è stato incaricato Alessandro Cardinali, già vicepresidente nel periodo 2021-2024. Cardinali, in precedenza sindaco di Tornolo, comune della Val Taro e Consigliere Regionale, succede a Gino Losi e riporta a Parma la presidenza, nel rispetto della staffetta tra le due province. Alla vicepresidenza è stato nominato Sergio Copelli, direttore di Piacenza Expo Spa, in passato sindaco di Pontedellolio, mentre gli altri tre consiglieri sono le confermate Maria Cristina Piazza ed Enrica Gobbi e la novità rappresentata dall'avvocato ed ex sindaco di Bettola, Simone Mazza.

«Il nuovo Consiglio di Amministrazione dovrà affrontare le sfide imposte dal nuovo piano quadriennale della Strategia Leader 2023-2027 – ha dichiarato il neo presidente Cardinali – l'impegno si tradurrà in un sempre maggior ascolto del territorio e dei settori produttivi sostenendone gli investimenti e in un confronto aperto e collaborativo con gli enti in un'ottica di rilancio, sviluppo e allargamento degli orizzonti dell'area Appenninica».

«Il nuovo CdA è all'insegna della continuità – spiega Copelli, vicepresidente – ora si entra nella fase operativa della strategia quadriennale, con la pubblicazione dei nuovi bandi, e il territorio ha bisogno delle azioni puntuali che il GAL è in grado di mettere in atto».

«Mi è stata proposta la candidatura al Consiglio e l'ho accettata in un'ottica di rendere un ulteriore buon servizio al territorio, di cui conosco punti di forza e criticità, grazie all'esperienza di sindaco che ho svolto nel recente passato», ha aggiunto Simone Mazza, neo consigliere del GAL.

Ricordiamo che il GAL del Ducato ha ricevuto dalla Regione una dotazione di oltre 11 milioni di euro per il quadriennio 2023-2027, fondi che saranno a disposizione dell'area appenninica delle due province ed erogati attraverso bandi rivolti ad enti pubblici e imprese private.



BREVI

Emilia Centrale, ottimismo per la stagione irrigua 2024: già soddisfatte 3 mila richieste dell'agricoltura locale

Il Consorzio ha effettuato inoltre ben 500 interventi d'emergenza in tempo-record per la ripresa di perforazioni arginali causati dall'attività di animali fossori

25 Luglio 2024 – Con l'incremento delle temperature dell'ultima settimana entra nel vivo la stagione irrigua 2024, che vede il personale dell'Emilia Centrale impegnato a soddisfare le richieste di fabbisogno idrico per le colture della pianura, **un areale esteso per circa 134 mila ettari tra il Reggiano, il Modenese e il Mantovano**. Il Consorzio gestisce a fini irrigui un complesso sistema di opere idrauliche che consente di distribuire le acque grazie ad un rinnovato servizio, orientato verso i principi del risparmio e dell'efficientamento, con un miglioramento nell'utilizzo e una sensibile riduzione dei consumi di risorse idriche ed energetiche. **Le richieste irrigue possono essere effettuate tramite call center al numero verde gratuito 800501999**, attivo dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle ore 14 e, solo nei periodi di alta richiesta irrigua, anche il sabato dalle ore 8 alle ore 12:30.

*“La rete consortile è costituita da oltre 3.500 km di canali – evidenzia **Lorenzo Catellani**, presidente dell'Emilia Centrale – e quest'anno viviamo una stagione irrigua anomala, poiché le prime richieste sono pervenute a fine febbraio per antibrina; successivamente abbiamo avuto molte richieste annullate a causa della pioggia che si è alternata (anche in modo adesso, con l'incremento delle temperature degli estive, riteniamo di fabbisogno d'acqua dell'agricoltura”.*

Ad oggi **le richieste irrigue soddisfatte dal calo rispetto agli ultimi due anni, molto più siccitosi vigneti sono le colture dalle quali provengono le** anche da parte delle coltivazioni di pomodoro, dai minore, dalle orticole. Un quadro tutto sommato stress come accaduto nel 2022 e nel 2023.

Le principali fonti di approvvigionamento per Centrale fornisce il servizio di irrigazione sono: la derivazione in corrispondenza della **Traversa Fiume Secchia**; la derivazione dal **torrente Enza**, in una traversa di sbarramento; **i 10 pozzi consortili**, in particolare nell'area a sud della via Emilia, con cui il Consorzio integra la risorsa irrigua con acqua di falda e che sono posti a: Cavriago, Gaida (Montecchio), Codemondo (Reggio Emilia), Taneto (S. Ilario), S. Ilario, Ponte Enza (S. Ilario), Borrasca (Gattatico), Salvaterra (Casalgrande), Bagno (Reggio Emilia), Arceto (Scandiano).

Un servizio irriguo efficace che passa anche attraverso una capillare manutenzione e un attento monitoraggio del territorio: **nella rete di pianura le squadre consortili sono a lavoro e hanno già effettuato ben 500 interventi d'emergenza per la ripresa di perforazioni arginali (i così detti “fontanazzi”) sui canali già** invasati per la distribuzione irrigua: *“Le perforazioni arginali spesso sono ‘occulte’, quasi microscopiche vie d'acqua che però, col tempo, acquisiscono maggiori dimensioni – sottolinea **Monica Vecchi**, Capo Settore Rete Idraulica Pianura dell'Emilia Centrale – e il personale del Consorzio può venirne a conoscenza solo quando l'acqua inizia a fuoriuscire dagli argini: da quel momento possiamo intervenire, ma dobbiamo farlo in tempi-record per evitare la dispersione della risorsa”.*



Consorzio sono oltre 3 mila, in leggero del 2024. Attualmente **i prati stabili e i maggiori domande**, ma c'è richiesta frutteti (pere, mele, ciliegie) e, in misura positivo, in cui le colture non sono in

l'irrigazione grazie alle quali l'Emilia derivazione di **Boretto dal Fiume Po**; le **Fluviale S. Michele-Castellarano**, sul località **Cerezzola (Canossa)**, mediante

*“Questi fenomeni sono spesso innescati dalla tane che alcuni animali fossori costruiscono nel corpo arginale durante l'inverno – dichiara **Domenico Turazza**, direttore generale dell'Emilia Centrale – costringendoci ad interventi di ripresa e chiusura della falla tempestivi, sia per non creare maggiori danni all'arginatura e ai terreni limitrofi, sia per il contenimento della risorsa idrica, essendo operazioni che normalmente si fanno a canale pieno e abbassando solamente un po' la quota”.*

[Nelle foto allegate: l'impianto consortile di Santa Maria (RE); il Canale di Reggio – Canale 3 (RE) invasato durante l'attività di irrigazione; e il personale del Settore Rete Idraulica Pianura dell'Emilia Centrale a lavoro sul Cavo Naviglio I (RE) durante uno dei 500 interventi effettuati per la ripresa dei “fontanazzi”]





TG News - AGRIFOOD del 31 luglio in collaborazione con Agenzia Stampa Italtpress.com (Video)

ROMA (ITALPRESS) 31/07/2024, 15:57:25 - In questo numero di Agrifood Magazine, prodotto dall'italpress in collaborazione con TeleAmbiente: - Competenze digitali, per l'Italia gap ancora da colmare - Al via in anticipo la vendemmia 2024 - Per l'itticoltura italiana ci sono ancora margini di crescita - Olive in pericolo a causa della siccità mgg/gtr

teleambiente

<https://youtu.be/q-A-mV2lgIM>

Video: <https://youtu.be/q-A-mV2lgIM>





EVENTI

E' pronta la 33° edizione del Merano Wine Festival in scena dall'8 al 12 novembre.

“Quo Vadis?” Dialoghi sul futuro del vino

Di Mario Vacca Parma, 3 agosto 2024 - Torna Merano WineFestival, la rassegna internazionale che celebra le eccellenze Wine, Food, Spirits e Beer selezionate da The WineHunter Helmuth Köcher e dai suoi The WineHunter Scouts. Confermato il Summit “Respiro e Grido della Terra” sulla sostenibilità e, tra le novità, la Tavola Rotonda intitolata “Quo Vadis?” sull'evoluzione del mondo del vino, tra nuovi trend e la riscoperta di antiche tecniche, The WineHunter Stars – I Magnifici Sette premio alle personalità che si sono distinte nel mondo wine & food. Aperti online la vendita dei biglietti, gli accrediti per gli operatori e per la stampa.



“Quo Vadis?” La 33° edizione di Merano WineFestival lancia il quesito a tutti gli attori del settore vitivinicolo e gastronomico, messi alla prova da molteplici sfide: il cambiamento climatico, la sostenibilità dalla vigna allo scaffale, il calo dei consumi, l'apertura a nuovi mercati internazionali e alle nuove generazioni di consumatori. L'evento più glamour nel panorama enogastronomico italiano e internazionale si terrà dall'8 al 12 novembre 2024 e si conferma un luogo di confronto tra produttori, tecnici, comunità scientifica e istituzioni in cui prende vita un sano dibattito sulle tematiche protagoniste affrontate durante il corso dell'anno con l'obiettivo di individuare soluzioni condivise, concrete e praticabili. A Merano andranno inoltre in scena le eccellenze Wine, Food, Spirits e Beer protagoniste della Guida The WineHunter Award 2024 che sarà presentata il prossimo 16 agosto. Tra le novità bio&dynamica & more, non solo vini biologici e biodinamici, ma anche vini da viticoltura certificata Equalitas e SQNPI, una sezione dedicata ai Piwi e una ai vini in anfora e underwater, e The WineHunter Stars - I Magnifici Sette premio alle stelle nel mondo enogastronomico che, con la loro luce, lo fanno brillare attraverso le loro personalità.

SOSTENIBILITÀ, NUOVI TREND DI CONSUMO E LA SFIDA INTERNAZIONALE: I TALK DI MERANO WINEFESTIVAL 2024

Non solo prestigiosa vetrina per i produttori selezionati nella nuova edizione della guida The WineHunter Award, secondo il motto “Excellence is an attitude”: Merano WineFestival è sempre più salotto culturale di riferimento del settore food & wine, luogo di scambio e confronto sul futuro del comparto. Novità dell'edizione 2024 è la Tavola Rotonda di venerdì 8 novembre: un convegno sul futuro della viticoltura con approfondimenti sulle differenti pratiche sostenibili tra biologico, biodinamico, naturale, agricoltura integrata, con le certificazioni SQNPI ed Equalitas, ma anche vitigni resistenti Piwi, vini naturali, vinificazione in anfora e underwater. Dalla vigna alla cantina, saranno affrontati anche i trend in relazione alla scelta dei contenitori, con il progressivo abbandono del legno da parte di alcuni produttori per adottare materiali meno impattanti come l'anfora o il cemento, per dare più spazio alle caratteristiche naturali del vitigno e del terroir. Infine, il tema dell'apertura internazionale per ridurre la dipendenza dei produttori italiani dal consumo interno e aprire, o consolidare, i nuovi mercati di esportazione. Per ogni tematica sarà chiamato a parlare un relatore esperto del settore e, al termine della Tavola Rotonda, sarà prodotto un Manifesto firmato da tutti gli attori coinvolti. La Tavola Rotonda avrà luogo nella giornata dedicata a bio&dynamica & more: novità che vede protagonisti non solo vini biologici e biodinamici, ma anche vini da viticoltura certificata Equalitas e SQNPI, una sezione dedicata ai Piwi e una ai vini in anfora. Torna l'appuntamento con il Summit “Respiro e Grido della Terra”, che riapre il confronto tra l'esperienza delle realtà produttive, gli studi agronomici nel campo della viticoltura sostenibile e la presenza degli interlocutori istituzionali, per approfondire le pratiche rispettose dell'ambiente ed elaborare riflessioni sulle possibili soluzioni agli effetti del cambiamento climatico sulla viticoltura, guardando al futuro.



EVENTI

THE WINEHUNTER AWARD SI FA IN 4: WINE, FOOD, SPIRITS E BEER.

LE NOVITÀ DELLA GUIDA 2024 E I PREMI THE WINEHUNTER STARS.

Come ogni anno, Merano WineFestival punta i riflettori sulle eccellenze selezionate nel corso dell'anno da The WineHunter Helmuth Köcher e i The WineHunter Scouts delle 13 commissioni d'assaggio che hanno degustato circa 8.000 etichette di vino e 600 prodotti delle categorie Food, Spirits, Beer. Il risultato di un anno di selezione e ricerca, guidate da passione e dedizione, confluirà nell'edizione 2024 della Guida The WineHunter Award, che sarà disponibile online dal prossimo 16 agosto. Al suo interno, tutti i prodotti che a seconda del punteggio assegnato hanno ottenuto l'Award Rosso e Gold: tra questi ultimi, anche i candidati al The WineHunter Platinum Award, il riconoscimento più alto della guida. Tra le novità di quest'anno, l'introduzione dei premi specifici per ogni categoria di prodotto diverso dal vino: The WH Food Award, The WH Spirits Award, The WH Beer Award, che avranno la propria riconoscibilità anche negli eventi targati The WineHunter. Novità glamour, le premiazioni The WineHunter Stars - I Magnifici Sette, dedicate alle personalità e professionalità che si sono distinte nel mondo wine & food, in 7 categorie diverse: Winemaker, Wine Manager, Wine Producer, Wine & Food Journalist, Wine Artist, Food Star e Communication Star.

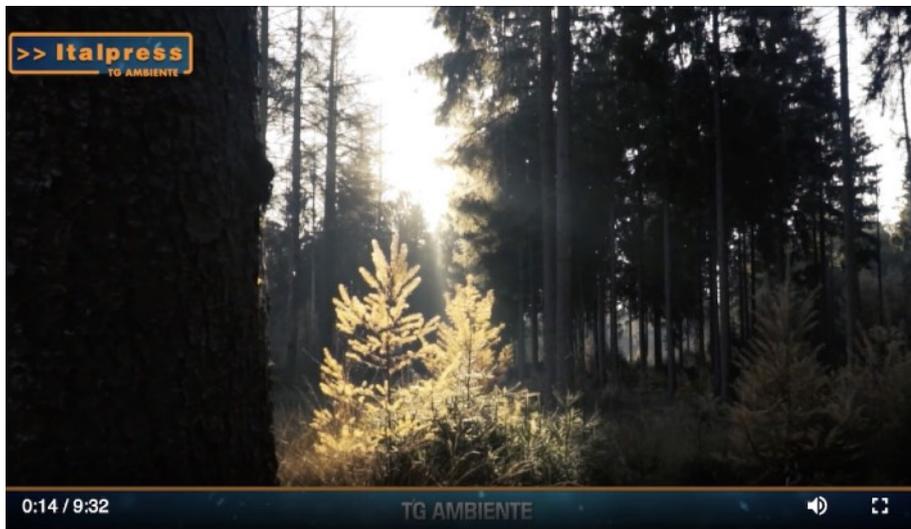


THE WH AMBASSADOR: DA MERANO AL RESTO DEL MONDO

The WineHunter porta nel mondo il suo mantra della ricerca e condivisione dell'eccellenza, attraverso la figura dei WH Ambassador, veri e propri testimonial del brand The WineHunter in diversi paesi del mondo: Giappone, Singapore, Hong Kong, Macao, Taiwan, Portogallo, Francia, Spagna, Italia, Ucraina, Cina, Brasile, Svezia, Canada, Romania, e i mercati in attivazione come USA, India, Israele, Gran Bretagna e Germania.

DISPONIBILI BIGLIETTI E ACCREDITI PER MERANO WINEFESTIVAL 2024

A poco più di 4 mesi dalla rassegna, sul sito meranowinefestival.vivaticket.it sono già aperte le vendite online dei biglietti con la possibilità di acquistare gli ingressi per le singole giornate tra l'8 e il 12 novembre, oppure gli abbonamenti per 2 o 3 giornate della rassegna. Attive anche le procedure di accredito sia per gli operatori del settore che per la stampa.



Ambiente

TG Ambiente magazine del 28 luglio in collaborazione con Agenzia Stampa Italpress.com (Video)

ROMA (ITALPRESS)
-28/07/2024, 15:00:00 In questo numero del Tg Ambiente, prodotto dall'Italpress in collaborazione con TeleAmbiente: - Il

riscaldamento globale minaccia la potabilità dell'acqua - Accordo tra Intesa Sanpaolo e Acea per la tutela dell'acqua - Materie prime critiche, ISPRA presenta il database GeMMA - Bilancio di sostenibilità A2A Puglia, 35 milioni il valore economico generato mgg/gtr/col teleambiente

Video: <https://youtu.be/Qhxy1MTH8dA>



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.