



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

SOMMARIO

Anno 23° - n° 42 20 ottobre 2024

1.1 EDITORIALE

Decreto Flussi 2024/2025

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "Il burro cede, tranne a Parma"

4.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni". Difficile la situazione del mais.

5.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni". USDA sufficientemente neutro

6.1 MECCANICA

Trince VKD, il meglio per prati, parchi e giardini.

7.1 VINO E CANTINE

Cantine Oberstein Joachim Wolf

8.1 vino

TG news del 15 ottobre - Il mercato canadese riapre ai prosciutti crudi italiani... - (Video)

11.1 EVENTI 90 ANNI CFPR

Video News del 16 ottobre 2024. - Il Presidente Mattarella a Parma per i 90 anni del Consorzio del Parmigiano Reggiano ... (video)

12.1 TG AMBIENTE

TG News Italtpress - TG AMBIENTE del 13 ottobre - Rinnovabili, in arrivo oltre un miliardo di euro ... - (Video)

13.1 AGRIFOOD

TG AGRIFOOD del 16 ottobre - Export agroalimentare italiano verso quota 70 miliardi ... - (Video)

14.1 NUTRIZIONE E SALUTE

Arginina: struttura e proprietà di un elemento fondamentale per l'organismo

15.1 MALTEMPO

"Tanti Auguri Consorzio del Parmigiano Reggiano" (video e Gallery)

16.1 SATIRA. VIGNETTA POLITICA

Amore vero

Editoriale

Decreto Flussi 2024/2025



L'11 ottobre scorso è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale il Decreto Legge 125/2024 – c.d. Decreto Flussi – che regola l'ingresso di lavoratori stranieri in Italia per motivi di lavoro.

Di **Mario Vacca** Parma, 20 ottobre 2024 - Ai sensi dell'art. 5 del Decreto sono ammessi in Italia, per motivi di lavoro subordinato stagionale e non stagionale e di lavoro autonomo, i cittadini stranieri residenti all'estero entro una quota complessiva di: 165.000 unità per l'anno 2025.

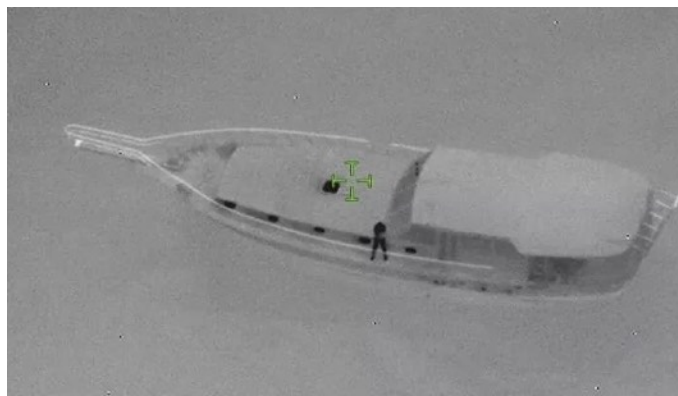
Le quote sono suddivise per settore:

- AUTOTRASPORTO MERCI PER CONTO TERZI
- EDILIZIA
- TURISTICO – ALBERGHIERO
- MECCANICA
- TELECOMUNICAZIONI
- ALIMENTARE
- CANTIERISTICA NAVALE
- TRASPORTO PASSEGGERI CON AUTOBUS
- PESCA
- ACCONCIATORI
- ELETTRICISTI
- IDRAULICI

3/10/2024



Il Decreto introduce l'**obbligo di precompilare le domande**; relativamente agli ingressi del **2025, la prima finestra per la precompilazione delle domande si aprirà dal 1° al 30 novembre 2024**.
Per quanto riguarda le



Non è consentita l'assunzione del coniuge e del parente o affine entro il terzo grado del datore di lavoro.

Tg News - 18/10/2024



News - 18/10/2024



istanze relative al **settore turistico-alberghiero**, la precompilazione sarà ammessa dal **1° al 31 luglio 2025**.

Per **altre tipologie di settori tra cui agricoltura e turismo** saranno previsti **più click day scaglionati durante l'anno**.

In particolare:

- per il settore agricolo dalle ore 9.00 del 12 febbraio 2025;
- per il settore turistico-alberghiero:
 - a) dalle ore 9.00 del 12 febbraio 2025 per il 70 per cento delle quote;
 - b) dalle ore 9.00 del 1° ottobre 2025 per il restante 30 per cento.

La domanda andrà corredata da documenti allegati, tra i quali:

- per il datore di lavoro: documento d'identità in corso di validità, codice fiscale, visura camerale, ultima dichiarazione dei redditi (per dimostrare la capacità economica di sostenere anche il lavoratore extracomunitario e pagare gli oneri contributivi), partita IVA, DURC;
- per il lavoratore extracomunitario previamente individuato: copia del passaporto (con foto e dati identificativi), dati del futuro alloggio (idoneità alloggiativa) in Italia e le eventuali qualifiche professionali o certificati, il consolato del paese di origine, cui sarà richiesto il visto di ingresso da parte del lavoratore;
- in riferimento all'offerta di lavoro: il documento attestante la proposta di contratto di lavoro o la lettera di assunzione con dettagli come ad es. mansione, l'orario e la retribuzione prevista.

I datori di lavoro dovranno dichiarare un domicilio digitale per ricevere eventuali comunicazioni.

Sono previste diecimila nuove unità a titolo di quote di ingresso per il personale destinato all'assistenza familiare di disabili e grandi anziani (Colf e Badanti). L'ingresso dovrà avvenire per il tramite di Agenzie per il lavoro, organizzazioni datoriali firmatarie del CCNL del settore domestico ed i professionisti dell'area giuridico-economica.

Le domande possono essere presentate per l'assistenza:

- allo stesso datore di lavoro;
- al coniuge di quest'ultimo;
- al parente o affine entro il secondo grado del datore di lavoro.



E' previsto un tetto massimo di 3 richieste per datore di lavoro. Le domande di nulla osta potranno essere inviate a partire dalle ore 9.00 del 7 febbraio 2025.

Articolo scritto in collaborazione con il CDL Sebastiano Messina.

-----&-----
(per seguire gli argomenti "Editoriali" [clicca qui](#))

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

LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: “In calo burro e creme”

News Lattiero Caseario - n° 34 41° e 42° settimana - 14 ottobre 2024

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLI-XLII settimana 2024 “Stabili Pecorino e Grana, cresce il Parmigiano .” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL



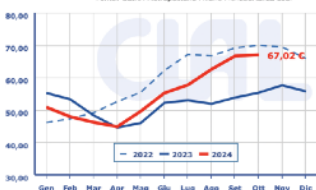
Agroalimentare

Lattiero Caseario: “In calo burro e creme”

News Lattiero Caseario - n° 34 41° e 42° settimana - 14 ottobre 2024

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLI- XLII settimana 2024 “Stabili Pecorino e Grana, cresce il Parmigiano .” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Italia, Milano - Prezzo del Latte crudo spot nazionale (fuso in cisterna, franco arrivo in latteria Nord Italia) Fonte: CCIAA Metropolitana Milano/ParcoBiancaLodi



68,56 (=) 64,95 67,53(=)

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



stabile.

Borsa di Milano (14/10/2024)

BURRO CEE: 7,90 Kg. (-)

BURRO CENTRIFUGA: 8,05 €/Kg. (-)

BURRO PASTORIZZATO: 6,10€/Kg. (-)

BURRO ZANGOLATO: 5,90 €/Kg. (-)

di Redazione Parma, 14 ottobre 2024 -

LATTE SPOT – A Milano i listini sono stabili, a Verona identico comportamento di Milano. Bio milanese stabile.

VR (14/10/2024) MI (14/10/2024)

Latte crudo spot nazionale 67,53 68,56

(=) 66,50 67,53(=)

Latte Intero pastorizzato estero 67,53

Latte scremato pastorizzato 35,19 36,23

(=) 33,12 34,67 (=)

Latte spot BIO nazionale

66,50 68,05 (=)

BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano, i prezzi perdono -13cent€ e la panna cede 4 cent€. Alla borsa di Parma il burro cede alcuni cent, come alla Borsa di Reggio Emilia cede 6 cent€. In discesa anche la panna alla borsa veronese -5cent€. Margarina

CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 3,98€/Kg. (-)

MARGARINA Settembre 2024: 1,45 – 1,55 €/kg (=)

Borsa di Verona (14/10/2024) (-)

PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE:

3,90 – 4,00 €/Kg.

Borsa di Parma (11/10/2024) (-)

BURRO ZANGOLATO: 5,63 €/Kg.

Borsa di Reggio Emilia 8/10/2024 (-)

BURRO ZANGOLATO: 5,63 – 5,63 €/kg.

GRANA PADANO– Milano (14/10/2024) – Il Grana

Padano ancora stabile.

- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 10,10 – 10,25 €/Kg. (=)

- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre:

10,95– 11,30 €/Kg. (=)

- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e

oltre: 11,85 – 12,00 €/Kg. (=)

- Fuori sale 60-90 gg: 8,35– 8,40 €/Kg. (=)

PARMIGIANO REGGIANO – Parma 11/10/2024

– A Parma i listini si riprendono ulteriori 10 cent. e

a Milano pure.

PARMA (11/10/2024) MILANO

(14/10/2024)

-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 11,45 – 11,60 €/Kg. (+) -

11,40– 11,60 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 11,70 – 11,90 €/Kg. (+) -

-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 12,20 – 12,60 €/Kg. (+) -

12,40 – 12,55 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 12,85 – 13,05 €/Kg. (+) -

13,05 – 13,50 €/kg (+)

-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 13,20 – 13,50 €/Kg. (+)

-13,60 – 14,10 €/kg (+)

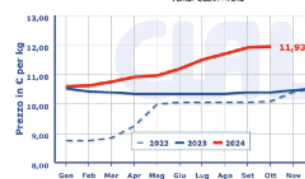
PECORINO ROMANO DOP – Milano 14/10/2024 – A Milano il listino è stabile.

MILANO (14/10/2024)

-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 11,95– 12,10 €/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, Milano - Prezzo del Parmigiano Reggiano stagionatura 30 mesi e oltre (scelto 01, per frazione di partita) Fonte: CCIAA Milano





CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”.
USDA
SUFFICIENTEMENTE
NEUTRO

Il cambio stride e gli attacchi in Ucraina mettono sotto tensione i mercati.

Mario Boggini e Virgilio

Indici Internazionali al 15 ottobre 2024

L'indice dei noli b.d.y. è salito a 1.814 punti, il petrolio wti è sceso a 71 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,08869 ore 08,18. IL DOLLARO SI STA RAFFORZANDO A CAUSA DELLE VARIE E MAGGIORI TENSIONI MONDIALI.

Indicatori del 15 ottobre 2024

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
1.814	1,08869 ore 08,18	71,00/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

Cereali

“Cereali e dintorni”. USDA sufficientemente neutro

Il cambio stride e gli attacchi in Ucraina mettono sotto tensione i mercati.

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano, 15 ottobre 2024 -

CHICAGO chiusure del 14.10:

SEMI	nov 905 (-0,4)	gen 1011,4 (-0,4)	mar 1025,2 (-0,6)	
FARINA	ott 316,5 (0)	dic 315,3 (+0,2)	gen 315,1 (+0,7)	mar 316,6 (+1)
OLIO	ott 42,15 (-1,25)	dic 41,9 (-1,43)	gen 41,95 (-1,41)	mar 42,15 (-1,36)
CORN	dic 408,2 (-7,4)	mar 424,6 (+0,2)	mag 433 (+0,6)	
GRANO	dic 585,2 (-13,6)	mar 587,2 (-14,4)	mag 619 (-14,4)	

Tra parentesi le variazioni sulla seduta precedente in centesimi di dollaro per Bushel per semi, con grano in dollari per tonnellata conte per le farine.

MATIF chiusure del 14.10:

CORN	nov 214,75 (+0,25)	mar 226,5 (+0,75)	giu 225 (+1)
GRANO	dic 228,75 (+0,25)	mar 240,75 (+0,5)	giu 245 (+0,5)
COLZA	nov 495,25 (-4)	feb 502,25 (-2,5)	mag 503 (-2)

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

Passata l'USDA, neutrale/ribassista, del 11 ottobre, riecoci in battaglia per il cambio euro dollaro, e i continui attacchi alle infrastrutture portuali-commerciali-logistiche dell'Ucraina da parte della Russia.

Per il resto poco di nuovo, la caccia alla qualità per il mais sta DIVENTANDO IMPOSSIBILE! Trovare del mais alimentare nazionale è difficilissimo, stessa cosa per quello uso



zootecnico 5 e 3 ppb.

Il 3 ppb base Brescia entra dall'estero a 260€ alla tonnellata. Le file al carico al porto di allungano, così come anche i tempi di carico. Insomma, un incubo per chi vende, per chi acquista, per chi lo usa su animali sensibili alle Afla B1.

Per il comparto **proteici** le quotazioni della farina di soya sul 2025, si stanno stabilizzando anche se ieri c'è stato un piccolo cedimento, ma poi recuperato per il rafforzamento del dollaro.

Il **mercato in pillole**: cereali ben tenuti, cruscami in rialzo, fibrosi fermi, proteici stabili, foraggi stabili.

Gli scambi non sono brillanti mentre invece le lamentele del mondo produttivo e del consumo abbondano!

Per il mondo delle **bioenergie**, discreta disponibilità di farinetta di mais e di mais tossinato. Buona disponibilità di semola umida, e vari sottoprodotti, in rincaro le crusche di frumento.



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. CRESCENTI TENSIONI.

Problemi di qualità e logistici mettono in fibrillazione i mercati.

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Difficile la situazione del mais.

L'avvicinarsi delle elezioni USA rende i mercati ancor più instabili.

CHICAGO chiusura del 18.10:			
SEMI	nov 988,5 (+8,6)	gen 998 (+4)	mar 1009,6 (+2)
FARINA	dic 318,1 (+4,4)	gen 314,9 (+2,6)	mar 315,1 (+1,9)
OLIO	dic 42,59 (+0,91)	gen 42,35 (+0,73)	mar 42,45 (+0,66)
CORN	dic 406,6 (+2)	mar 421,2 (+0,6)	mag 428,6 (0)
GRANO	dic 589,4 (+4,4)	mar 609,4 (+4,2)	mag 620,4 (+4,4)

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.

MATIF chiusura del 18.10:			
CORN	nov 212,25 (+0,25)	mar 217,5 (+0,75)	giu 222 (+0,75)
GRANO	dic 230,25 (+2,5)	mar 240,5 (+1,5)	giu 244,75 (+1,5)
COLZA	nov 496 (+4)	feb 499,75 (+3,75)	mag 499 (+3,25)

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

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano, 18 ottobre 2024 -

La situazione del mais è catastrofica dal punto di vista qualitativo, la domanda di livelli a 2-3 ppb aumenta, ma è di difficile reperimento e soddisfazione.

Inoltre, molti degli attuali sistemi di controllo ed analisi operano su quantitativi minimali, per cui il campionamento diventa ancora più importante. Molte delle attrezzature in dotazione ai ricevitori non hanno manutenzioni attente e sufficiente accortezza nell'uso da parte degli operatori.

La pulizia dell'ambiente in cui si effettuano le analisi, piuttosto che l'accuratezza della procedura e della conservazione del materiale di analisi, molte volte falsano la veridicità del test; senza dimenticare la cosa più importante a monte: il metodo di campionamento.

Spesso ci si trova a prendere una manciata di cariossidi dalla prima bocchetta del camion fruibile, mentre si sa bene che si deve campionare almeno in 8 punti su tutta la massa, spingendosi il più possibile all'interno del mezzo.

Ci si ritrova così a gestire un via vai di camion in contestazione con esiti altalenanti. Spesso questi camion in contestazione vengono poi declassati a 20 ppb anche se appena fuori dai limiti, appesantendo ulteriormente un mercato saturo.

Aumenta invece la richiesta di orzo e grano ad uso zootecnico, così come quella di farinaccio di grano specie di qualità tenero.

Per i proteici il cambio euro/dollaro penalizza i prezzi sia sul pronto che sul 2025. Il CBOT dopo aver toccato i minimi ad inizio settimana sta cercando di riprendersi.

L'avvicinarsi delle elezioni USA rende tutto maggiormente instabile!

Per il mondo delle **bioenergie**, discreta disponibilità di farinetta di mais e di mais tossinato. Anche se i prezzi bassi sotto i 200€ sono terminati per due fattori: il primo è che all'estero si sta utilizzando questo mais per fare etanolo, il secondo perché molti essiccatori e traders esteri stanno cercando tutte le soluzioni possibili di pulizia e riciclo/taglio con merce nei range sanitari.

Buona disponibilità di semola umida, e vari sottoprodotti, in rincaro le crusche di frumento.

Indici Internazionali al 18 ottobre 2024

L'indice dei noli b.d.y. è sceso a 1.676 punti, il petrolio wti è stabile a 71 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,08435 ore 13,04 euro debole e il DOLLARO SI STA RAFFORZANDO A CAUSA DELLE VARIE E MAGGIORI TENSIONI MONDIALI.

Indicatori del 18 ottobre 2024

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
1.676	1,08435 ore 13,04	71,00/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 sul lettore.

[Officina Commerciale Commodities srl - Milano](http://www.officina.commerciale.commodities.it)

MACCHINE

DUTTILITÀ E PRECISIONE. L'IRRORATRICE A CONTROLLO INTEGRALE OKTOPUS BOOM DI NOBILI È INDICATA PER LE COLTURE ORTICOLE. (VIDEO).

Oktopus Boom, con erogatori orientabili è particolarmente indicata per le colture orticole, industriali e vivai

Nobili spa



Meccanica Nobili Spa

Trince VKD, il meglio per prati, parchi e giardini.



I triturator Nobili spa della serie VK, VKS e VKD sono attrezzature di tipo semi portato da applicare ai tre punti del sollevatore posteriore, particolarmente efficaci per la trinciatura di erba e sarmenti di potatura di vigneti, frutteti e uliveti.

Di Redazione Molinella 17 ottobre 2024. - La gamma VK, VKS e VKD è caratterizzata da un profilo basso, arrotondato e priva di sporgenze per poter operare vicino alla pianta senza problemi.

Questa serie di trince può essere utilizzata sia in **pieno campo**, su **mais e paglia**, che per la trinciatura di **erba** e residui di potatura **anche di grandi dimensioni**.

Specializzate e robuste, le VKD poggiano in lavoro su un rullo o ruote per una migliore regolazione dell'altezza di lavorazione.

Le trince VKD 155 - 170 - 190 - 210 - 230 sono caratterizzate da coltelli intercambiabili e da spostamento laterale assiale meccanico o idraulico.

L'alta velocità di rotazione degli organi di taglio e la presenza di tre controcoltelli permettono un'ottima frantumazione del prodotto.

Larghezze di lavoro: 1530 - 1718 - 1906 - 2094 - 2282 mm.

IMPIEGO

Vigneto e frutteto

CATEGORIA

Erba, prati, parchi, giardini
Erba, sarmenti di vite, rovi
Erba, piante fibrose, legnose,

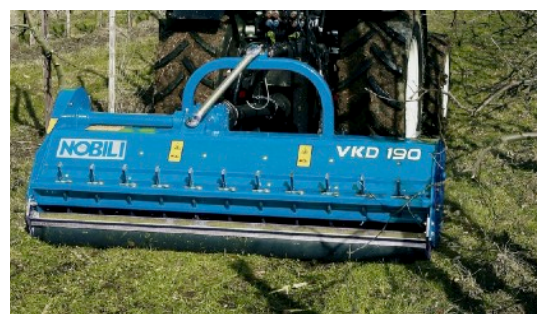
cespugli
Sarmenti di potatura

Catalogo scheda tecnica PDF: https://www.nobili.com/userfiles/FamigliaTrince/files/cataloghi/VK-VKS-VKD_depliant.pdf

Caratteristiche tecniche	VKD 155	VKD 170	VKD 190	VKD 210	VKD 230
Modello	17 x 27 motore collega 110 32 Kubota	17 x 27 motore collega 110 32 Kubota	17 x 27 motore collega 110 32 Kubota	17 x 27 motore collega 110 32 Kubota	17 x 27 motore collega 110 32 Kubota
Capacità serbatoio (litri)	1000	1500	1900	2500	3000
Velocità di lavoro (km/h)	15,50	17,18	19,06	20,94	22,82
Velocità di avanzamento (km/h)	23,50	18,67	20,40	22,50	24,38
Numero giri motore (RPM)	540	540	540	540	540
Velocità di rotazione (RPM)	CV 50 - 100	60 - 130	65 - 100	70 - 100	75 - 100
Velocità di rotazione (RPM)	37 - 73	44 - 74	48 - 74	51 - 74	55 - 75
Serie VKD					
Salto grosso rivisto - Integrato in quadro - Integrazione in quadro					
Velocità di lavoro (km/h)	N 5 15,50 (17,18)	N 5 17,18 (19,06)	N 5 19,06 (20,94)	N 5 20,94 (22,82)	N 4 22,82 (24,38)
Velocità di avanzamento (km/h)	N 5 23,50 (25,38)	N 5 18,67 (20,40)	N 5 20,40 (22,50)	N 5 22,50 (24,38)	N 4 24,38 (26,26)
Velocità di rotazione (RPM)	425	425	425	425	425
Velocità di rotazione (RPM)	500	2500	2500	2500	2500
Velocità di rotazione (RPM)	50	50	50	50	50
Velocità di rotazione (RPM)	01-08	30	40	44	48
Velocità di rotazione (RPM)	06	18	20	22	24
Velocità di rotazione (RPM)	04-06	18	20	22	24
Regolazione dell'altezza					
Rullo, ruote - 2 o 4 ruote - 4x4, 6x6, 8x8					
Peso (kg)	510	580	600	640	710

Video VKD <https://youtu.be/TPbHw5TF99k>

Nobili.com





Vino e Cantine

Cantine Oberstein Joachim Wolf

Di **Mario Vacca** Cermes (BZ), 15 ottobre 2024 - Una stradina stretta ed in salita, tra case e qualche bell'albergo mi porta con un po' di anticipo sull'orario concordato alla **Tenuta Oberstein**, la cantina è chiusa e ne approfitto per qualche scatto.

Ci troviamo a circa 300 m s.l.m., siamo a **Cermes**, un comune che si inserisce nel paesaggio naturale fatto di vigneti e frutteti, tra Marleno e Lana. Sopra il paese si erge Castel Monteleone, Lebenberg in tedesco, edificio eretto dai Signori di Marleno nel XIII secolo.

Nel frattempo arriva **Joachim** che dopo una lunga stretta di mano mi porta subito nel posto più incantevole della tenuta: "*Questa è la mia arena*": così mi presenta il vigneto di famiglia, indicando i terrazzamenti che salgono ripidi in un semicerchio esposto a sud est che sembra comporre un **anfiteatro romano**. "*Qui le uve crescono su terreni sabbiosi leggeri, permeabili e limosi, intervallati da materiale roccioso estremamente poroso simile all'ardesia*".

Joachim mi dà l'impressione di essere una persona molto riservata, taciturno e riflessivo; quando parliamo del vino quasi si estranea pensando a come avrebbe potuto migliorarlo, **lo definirei un vero artista del vino**. Conosce ogni angolo del vigneto ed ogni aspetto del terreno, mi riferisce che il suo intento è portare nel vino il carattere imponente di questo luogo speciale, con i suoi minerali, in particolare quarzite, feldspato e mica altamente degradati. "*Leggero e permeabile, questo suolo argilloso e sabbioso è ricco di materiale roccioso poroso e scistoso che a tratti si manifesta sotto forma di rocce sporgenti*". **"Crediamo che la qualità nasca nel vigneto. Le viti sono allevate in modo da assicurare una crescita armoniosa ed equilibrata per ottenere rese basse ma di alta qualità. Non è però sempre semplice percorrere questa strada. Eppure solo così possono nascere grandi vini"** continua il Signor Wolf.

Dispone di 3 ettari di terra con viti che hanno circa 70-80 anni dei quali vinifica per la cantina soltanto un ettaro e mezzo mentre il resto è conferito alla Cantina di Merano; Nel prossimo futuro l'intento è quello di vinificare tutta la produzione di uva ed aumentare le circa 5000 bottiglie prodotte oggi; l'unica varietà che gradirebbe aggiungere è il Pinot Nero.

Dopo esperienze professionali in Italia ed in Germania anche come insegnante presso le scuole di enologia, ha iniziato l'attività in cantina con l'annata 2015.

La filosofia di Joachim è quella di produrre un vino diverso e ciò è palpabile in ogni discorso ed in ogni angolo della cantina.

"La visione di produrre vino senza ricorrere a un'eccessiva tecnica enologica è nata nel momento in cui abbiamo elaborato il nuovo concept per la nostra cantina ed è poi diventata la chiave del nostro lavoro. In modo semplice, avvalendoci in parte della forza di gravità, la moderna struttura della nostra cantina ci consente di dare corpo alla nostra filosofia."



La vinificazione avviene in modo diverso rispetto alla maggior parte delle altre aziende, ed il tempo è il perno principale intorno al quale ruota tutto il sistema, nessun vino esce dalla cantina prima di aver trascorso qualche anno in affinamento, né i vini bianchi né i rossi e neanche la Vernatsch che di solito viene imbottigliata giovane. La fermentazione avviene per diverse settimane, in alcuni casi anche con i raspi, ed il vino viene affinato in botti di legno ma vi è anche un passaggio in anfora.

"Solo un lungo affinamento, che in gran parte si svolge in botti di legno, possiamo garantire il livello di qualità che ci siamo prefissati. Perché non siamo noi a decidere quando è giunto il momento della maturazione ma il tempo". Joachim sperimenta molto con i suoi vini, alla continua ricerca della perfezione. I rossi, passano più volte dal legno all'anfora prima di essere imbottigliati e, mai prima di 4 anni.

In cantina abbiamo degustato il Pinot Bianco "Lapis" e il Sauvignon "Salis", annate 2019 e 2020, sono affascinanti, esprimono tutto il carattere del territorio, sembra di bere i minerali su cui crescono le viti, benché abbiano valori di acidità



Vino e Cantine

ottimali.

Nell'accogliente sala degustazione gli ospiti possono provare i vini della tenuta ed acquistarli; l'azienda distribuisce in proprio le bottiglie ai diversi ristoranti della zona mentre il resto della regione è servito attraverso due distributori locali.

Espressività, forza, mineralità - Questo siamo noi, la tenuta Oberstein

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-della-toadige/>

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

Settima Parte: <https://cibusonline.net/reportage-tra-vignaioli-e-cantine-del-burgraviato-7/2/>

Ottava Parte: <https://cibusonline.net/reportage-tra-vignaioli-e-cantine-del-burgraviato-4/2/>

Nona Parte: <https://cibusonline.net/distilleria-privata-wezl/>

Decima Parte: <https://cibusonline.net/reportage-tra-vignaioli-e-cantine-del-burgraviato-5/>

Undicesima Parte: <https://cibusonline.net/reportage-tra-vignaioli-e-cantine-del-burgraviato-11-capitolo/>



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 crescite aziendali o per risolvere crisi aziendali e riorganizzare gli assetti societari efficientando il controllo di gestione e la finanza d'impresa.

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

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

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

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

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

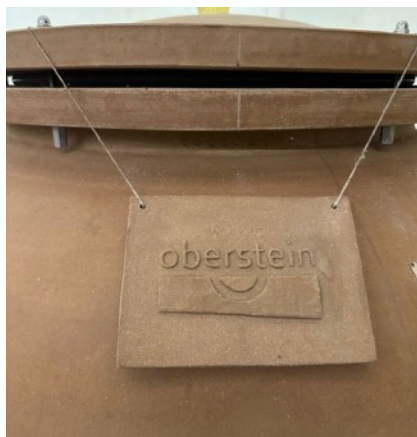
La stessa passione mi porta a pianificare ed organizzare eventi non profit volti al raggiungimento di obiettivi filantropici legati alla carità ed alla fratellanza anche attraverso club ed associazioni locali.

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

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

Contatto Personale: mvacca@capri.it

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





Prosciutti e Export TG news del 15 ottobre - Il mercato canadese riapre ai prosciutti crudi italiani... - (Video)

ROMA (ITALPRESS) 14/10/2024, 19:27:43 - Il Canada ha ufficialmente riaperto le porte alle importazioni di prosciutti crudi provenienti dall'Italia, compresi quelli delle aree colpite dalla Peste Suina Africana . E' quanto annunciato dal ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida, per il quale questo riconoscimento rappresenta un traguardo significativo, non solo per il sistema produttivo del Belpaese, ma anche per le aziende locali, che hanno dovuto affrontare enormi difficoltà a causa delle restrizioni causate dalla peste suina africana. L'Italia è il primo Paese europeo con casi di peste suina a ottenere il via libera dallo Stato nordamericano per l'export di prodotti provenienti da queste aree. Per Lollobrigida si tratta di "un segnale forte, positivo e di fiducia per i consumatori canadesi, che possono così continuare a gustare alcune delle migliori prelibatezze gastronomiche provenienti dall'Italia. Questo riconoscimento è un chiaro segnale di fiducia verso le eccellenze agroalimentari della penisola". sat/mrv

provideo

adese riapre ai prosciutti crudi italiani



Il mercato canadese riapre ai prosciutti crudi italiani



<https://youtu.be/3rwn5cQicNQ>

<https://video.italpress.com/home>

[https://www.gazzettadellemlia.it/
component/banners/click/123](https://www.gazzettadellemlia.it/component/banners/click/123)



Ambiente

Video News del 16 ottobre 2024. – Il Presidente Mattarella a Parma per i 90 anni del Consorzio del Parmigiano Reggiano ... (video)

News in collaborazione con Agenzia Stampa Italtpress.com ([video](#)) –

Pubblicato il 16/10/2024, 20:30:44

PARMA (ITALPRESS) - Parma si appresta ad accogliere il presidente della Repubblica Sergio Mattarella. Una grande festa per celebrare i primi 90 anni del Consorzio del Parmigiano Reggiano, la dop più amata dagli italiani che alimenta consumi per oltre 3 miliardi di euro all'anno, con 292 caseifici produttori, oltre 2.100 allevatori e conferenti latte, e una filiera produttiva che coinvolge oltre 50.000 persone. Per l'occasione, al Teatro Regio di Parma verranno presentati due importanti progetti che saranno punti di riferimento per il futuro del Consorzio: l'Archivio storico digitale e la nuova Identità sonora del Parmigiano Reggiano. Al Presidente della Repubblica verrà conferito uno speciale riconoscimento. L'evento si concluderà con una cena presso il Complesso Monumentale della Pilotta. tvi/red

gtr

<https://youtu.be/ptBcDsB06ag>

<https://video.italpress.com/home>

<https://www.gazzettadellembria.it/component/banners/click/123>



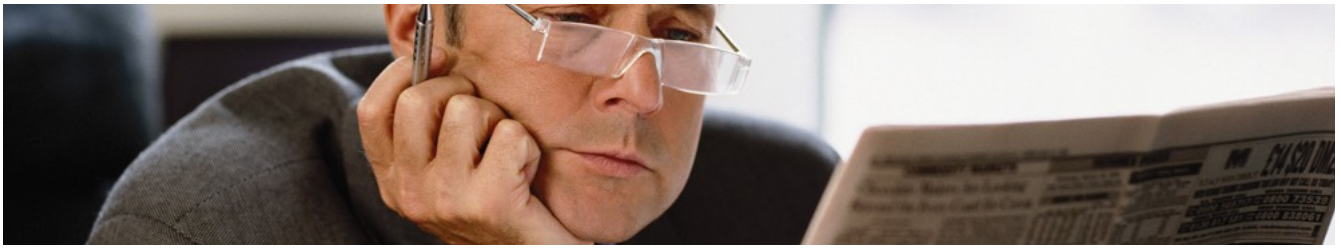
Mattarella a Parma per celebrare 90 anni Consorzio Parmigiano Reggiano



a Parma per celebrare 90 anni Conso

ma per celebrare 90 anni Consorzio P





Nutrizione e salute

Arginina: struttura e proprietà di un elemento fondamentale per l'organismo

Di dottoressa **Eva Bergamo** Roma, 14 ottobre 2024 - L'**Arginina**, chimicamente conosciuta come **L-Arginina** per via della disposizione a sinistra (*left*) del gruppo amminico $-NH_2$ legato ad un carbonio, è un **aminoacido considerato essenziale negli organismi in crescita**, coinvolto in numerose funzioni biologiche e metaboliche del corpo umano. Negli adulti l'Arginina viene classificata come semi-essenziale o condizionatamente essenziale, il che significa che, sebbene il corpo possa sintetizzarla (a livello epatico e renale), ci sono condizioni in cui la supplementazione può diventare necessaria.

Gli **aminoacidi** sono l'unità **strutturale primaria delle proteine**, una sorta di mattoncini che, uniti da un collante chiamato **legame peptidico**, formano una lunga sequenza che dà origine alla struttura proteica; l'Arginina in particolare grazie alla sua forma molecolare è in grado di partecipare a numerose reazioni biochimiche.

È stata isolata per la prima volta dal chimico svizzero **Ernst Schultze** nel 1886 che ne ha fatto precipitare il sale d'argento da un estratto di germoglio di lupino; deve quindi il suo nome al termine latino *argentum*.

Una volta nell'organismo la L-Arginina viene convertita in ossido nitrico, una molecola - neurotrasmettitore che promuove la dilatazione dei vasi sanguigni, favorendo così un miglior flusso di sangue e tenendo sotto controllo la pressione arteriosa; stimola inoltre il rilascio di ormone della crescita, insulina e altre molecole, cosa che la rende utile in diverse funzioni del nostro corpo, tra cui:

- **guarigione delle ferite**, supportando la sintesi proteica, la crescita cellulare e di riparazione dei tessuti
- **aiuto all'emuntorio renale** nell'eliminazione di prodotti di scarto, intervenendo nel "ciclo dell'urea", una sequenza metabolica che trasforma l'ammoniaca tossica in urea affinché venga eliminata con la minzione
- mantenimento della **funzione immunitaria e ormonale**
- aiuto nella **dilatazione e rilassamento delle pareti arteriose**
- come conseguenza del miglioramento e dell'ossigenazione del flusso ematico, sembra essere **d'aiuto in caso di disfunzione erettile** e anche in presenza di oligoastenospermia, condizione caratterizzata da una bassa concentrazione di spermatozoi e una ridotta motilità degli stessi.

Un individuo sano, in una situazione normale, presenta un fabbisogno giornaliero di Arginina che va dai 3 ai 5 grammi e che in genere si riesce ad assumere tramite l'alimentazione, soprattutto utilizzando **cibi a base proteica**.

Vediamo allora quali sono gli alimenti più ricchi di questo aminoacido:

- Carne, soprattutto bianca
- Pesce e frutti di mare
- Tutti i latticini
- Il tuorlo d'uovo
- Frutta secca, soprattutto nocciole, mandorle e noci.
- Semi e legumi, soprattutto arachidi, ceci, lenticchie, semi di zucca, sesamo, pinoli.

Per coloro che necessitano di livelli più elevati di Arginina, come atleti o persone con determinate condizioni mediche, la **supplementazione può essere un valido aiuto**, ma, è importante sottolinearlo, questa va sempre decisa **sotto consiglio di un medico**, che ne prescriverà il relativo dosaggio in base ad un'anamnesi accurata, basata sulle caratteristiche e sui bisogni del singolo paziente.

In linea di massima gli integratori di Arginina sono ben tollerati, ma possono interferire con alcuni farmaci e condizioni mediche, come ad esempio gli antiipertensivi nei pazienti che soffrono di pressione alta.

Inoltre, dosaggi non controllati possono portare a fastidiosi effetti collaterali quali cefalea, nausea, gonfiore e dolori addominali, infezioni respiratorie.

Motivo in più per evitare il fai da te e rivolgersi invece ad un medico esperto.





AMBIENTE



TG News Itaipress – TG AMBIENTE del 13 ottobre - Rinnovabili, in arrivo oltre un miliardo di euro ... - (Video)

Conai, un corso per formare 80 green manager – Rifiuti

ROMA (ITALPRESS) 13/10/2024, 15:00:00 - In questo numero del Tg Ambiente, prodotto dall'Italpress in collaborazione con TeleAmbiente: - Economia del mare, un settore in crescita - Rinnovabili, in arrivo oltre un miliardo di euro - Conai, un corso per formare 80 green manager - Rifiuti, il deposito cauzionale può recuperare oltre il 90% della plastica mgg/gsl

teleambiente

<https://youtu.be/wuuYXes3ark>

<https://video.italpress.com/home/videocategory/XW>

<https://www.gazzettadellemia.it/component/banners/click/123>





BREVI

TG AGRIFOOD del 16 ottobre - Export agroalimentare italiano verso quota 70 miliardi ... - (Video)

ROMA (ITALPRESS) 16/10/2024, 15:34:15 - In questo numero di Agrifood Magazine, prodotto dall'Italpress in collaborazione con TeleAmbiente: - Agricoltura biologica, si può fare di più - Per l'olio extravergine prezzi in continuo aumento - Export agroalimentare italiano verso quota 70 miliardi - Ristorazione, 7 milioni dal nuovo decreto per le agevolazioni mgg/gsl teleambiente



<https://youtu.be/qCAoSud8oRA>

<https://>





EVENTI

“Tanti Auguri Consorzio del Parmigiano Reggiano” (video e Gallery)

A festeggiare i nove decenni del Consorzio del Parmigiano Reggiano è intervenuto anche il Presidente della Repubblica accolto da una calorosa standing ovation da parte di tutti i presenti al Teatro Regio. In platea anche il ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Francesco Lollobrigida.

Di **Virgilio** 17 ottobre 2024 - Al presidente **Sergio Mattarella** è stato donato il “Coltello d'oro”, una rappresentazione di oreficeria italiana realizzata in oro dell'iconico coltello a mandorla utilizzato per l'apertura della forma e per scagliare il formaggio.

Dopo il saluto al capo dello Stato, la **Gerardo Di Lella Grand Orchestra**, accompagnata da un coro, ha suonato l'Inno di Mameli.

In seguito è iniziata l'emozionante serata dedicata al Consorzio del Parmigiano Reggiano per i suoi 9 decenni di vita. Una canzone a rappresentare ogni decennio ha fatto da colonna sonora al montaggio delle immagini che ripercorrevano il decennio di riferimento.

A condurre la serata è stato il giornalista **Federico Quaranta** che ha tracciato la storia a partire da quel pugno di pionieri lungimiranti che il 27 luglio 1934 diedero vita al Consorzio Volontario Interprovinciale Grana Tipico che adotta il marchio ovale per le forme idonee; tale marchio recava l'annata e la scritta C.G.T. Parmigiano Reggiano.

“Tanti Auguri Consorzio”

"Non era mai accaduto che in questi 90 anni, tutte le donne e gli uomini che lavorano al parmigiano reggiano fossero tutti riuniti insieme. Grazie" è il commento di **Nicola Bertinelli**, Presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, aprendo l'evento celebrativo e ringraziando tutti gli intervenuti. Il Consorzio del Parmigiano Reggiano, prosegue Bertinelli, la dop più amata dagli italiani che alimenta consumi per oltre 3 miliardi di euro all'anno, con 292 caseifici produttori, oltre 2.100 allevatori e conferenti latte, e una filiera produttiva che coinvolge oltre 50.000 persone.



Il **Teatro Regio di Parma** è stato testimone della presentazione dei due nuovi progetti che saranno punti di riferimento per il futuro del Consorzio:

- **l'Archivio storico digitale**
- **la nuova Identità sonora** del Parmigiano Reggiano.

Una serata piena, emozionante, ben calibrata tra suoni, musica e immagini che si è infine conclusa con il ricevimento all'interno dello Palazzo della Pilotta.

Grazie Consorzio del Parmigiano Reggiano!

<https://youtu.be/juyYOPTrSo4>





CATTIVISSIMO ME



Amore vero

Volodymyr Zelensky continua il suo giro tra le principali capitali europee per ribadire il suo bisogno di armi.

La pace è vicina, ma servono ancora più armi, ripete come un mantra ad ogni capo di Stato.

Poi giù abbracci, sorrisi, sguardi d'intesa profondi e bramosi l'uno dell'altro, come teneri amanti. Amore vero.

Quell'amore che, una volta soli, ti porta a sfogliare mille margherite, nel desiderio intimo di scoprire se poi davvero l'altro t'ARMA o NON t'ARMA.

Satileaks by Gianfranco Colella - 16 ottobre 2024



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.