



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

SOMMARIO

Anno 23° - n° 45 10 NOVEMBRE 2024

1.1 EDITORIALE

I "fighetti" di NY e Washington schiacciati dagli americani, quelli veri!

3.1 LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: "A Milano grande impennata del Parmigiano Reggiano"

4.1 CEREALI E DINTORNI

"Cereali e dintorni". L'A.I. immagina il post elezioni USA

5.1 MECCANICA - EIMA 2024

EIMA 2024. Nobili, presente all'appuntamento con l'innovazione

6.1 MECCANICA - EIMA 2024

Più redditività e precisione: a EIMA la rivoluzione dei robot nei campi

7.1 Vino e Cantine

Reportage tra Vignaioli e Cantine del Burgraviato

8.1 Innovazione

Il Parmigiano Reggiano come non lo avete mai visto

9.1 TG AMBIENTE

TG AMBIENTE del 3 novembre 2024 - La transizione eco-digital necessaria per sette italiani su dieci ... - (Video)

10.1 AGRIFOOD

TG AGRIFOOD del 6 novembre - Dall'Europa un miliardo per i danni da maltempo in agricoltura ... - (Video)

11. MARKETING TERRITORIALE

De.C.O. Noceto assegna la prima vetrofania al "Gatto Garbarone".

12.1 MERANO WINE

Al via il 33° Merano WineFestival

13.1 MALTEMPO E POMODORO

Maltempo e cambiamenti climatici. L'impegno di ASIPO Sac.

14.1 VIGNETTA DELLA SETTIMANA

· Fratelli ma non troppo

Editoriale

I "fighetti" di NY e Washington schiacciati dagli americani, quelli veri!



Un 5 novembre come la Notte di San Lorenzo. La caduta delle Super Stars statunitensi che hanno prestato il volto e ... forse qualcosa d'altro, al tandem Biden - Harris senza il minimo successo. Kamala non ha guadagnato un elettore in più rispetto alle precedenti tornate. Baci e abbracci con le miliardarie starlet e con gli Obama onnipresenti a garanzia di stile e equilibrio. Quell'equilibrio che, grazie al record di 7 guerre, il fascinoso Barak si è guadagnato il premio Nobel per la Pace.

Di **Lamberto Colla** Parma, 10 novembre 2024 - **"Ma che batosta!"**. I grandi sondaggisti, quelli che davano certo il testa testa sino all'ultim'ora tra i due concorrenti alla Casa Bianca, altro non erano che complici della strategia anti Trump. Una strategia utile a convincere gli indecisi a orientarsi verso la Kamala, per assicurarle "il voto" utile a sconfiggere quel "Diavolo" di Donald, scampato, per miracolo a ben due attentati.

Ma se fossero state pubblicate le previsioni dei siti di scommesse, le **"Stelle Cadenti"** non avrebbero accostato la loro immagine a una donna che sarebbe stata sconfitta, praticamente umiliata. Già, perché avrebbero compreso quanta distanza c'era tra i due contendenti e di come la vittoria di Trump sarebbe stata scontata.

Maggioranza alla Camera, maggioranza straboccante dei Grandi Elettori e maggioranza Popolare.

Una piena conquista di poteri che ha già fatto gridare al **"Rischio Dittatura"** da parte di noti e tanto diffusi sinistri che proprio non riescono a far passare la sconfitta nemmeno con la **"Dolce Euclessina"**.

Gli stessi che in Italia scioperano ogni venerdì fregandosene del popolo che, con quei mezzi



TRUMP INCONTRA ZELENKY E SCOPRE LE SUE CARTE



pubblici, avrebbe dovuto presentarsi al lavoro o a scuola, arrivando anche ad alienare, per la prima volta nella storia degli scioperi, le **fasce orarie di protezione**.

Ma quel che è peggio è stato invitare alla sfida della **“Rivolta Sociale”** lanciata e “orgogliosamente” confermata da quel **Landini** che pare abbia minor sensibilità dei trattori e evoca.

Quello che noi europei non riusciamo, o non vogliamo, comprendere è che gli USA non sono i nuovayorkesi o i cittadini della capitale e nemmeno i **“belli e fighi”** della costa Est e della costa Ovest.

Gli americani veri sono tutti gli altri; quelli che lavorano, che faticano a imbandire la tavola tutti i giorni, che sognano di migliorarsi onestamente.

Quello che il **5 novembre si è consumato** è lo scontro tra città e provincia, tra le élite liberal sempre più assorbita dai diritti civili delle minoranze e classe lavoratrice che si sente abbandonata nella difesa dei suoi diritti dalla sinistra.

Una costante in tutte le tornate elettorali, compreso l'Italia.

In **Liguria**, infatti, il Pd di Orlando ha stravinto a Genova, e il centrodestra con Bucci si è preso tutto il resto della Regione.

Le **spocchiose eminenze liberal** del Partito Democratico statunitense, a partire da Barack e Michelle Obama, Bill e Hillary Clinton, Nancy Pelosi ecc, avrebbero dovuto per tempo operare per la sostituzione del ben poco lucido Biden, già prima della conclusione del mandato, magari subito dopo le elezioni di **midterm**. Una sostituzione capace di indicare un candidato più appetibile della Kamala Harris, l'invisibile vice di Biden e **ultima arrivata tra i candidati DEM del 2020**. Ma come si poteva pensare di vincere con una candidata che nella tornata precedente era uscita dalle primarie DEM con **844 voti**, contro per esempio i **912.214** di Pete Buttigieg, i **2.475.130** di Michael Bloomberg, i **2.780.873** di Elizabeth Warren, i **9.680.121** di Bernie Sanders.

Se i **“consiglieri”** di Biden e Harris avessero interrogato per tempo l'AI (Intelligenza Artificiale) avrebbero potuto correre ai ripari per tempo.

Noi lo avevamo fatto e ora possiamo pubblicarlo a conferma della prevedibilità, da tener nascosta per non passare da **“gomplottisti”** e non da pragmatici osservatori.

Oggi che i giochi sono fatti, possiamo sostenere che **“TUTTO ERA PREVISTO”**, come anche i Bookmakers avevano anticipato.

La Risposta alla nostra interrogazione rivolta alla Intelligenza Artificiale.

BOOKMAKER	TRUMP	HARRIS
Snai	1.70	2.10
Eurobet	1.65	2.10
Bet365	1.70	2.25
Goldbet	1.60	2.25



Alcuni motivi che potrebbero influenzare una sconfitta includono:

- **Divisioni nel partito:** Se il Partito Democratico non è unito o se ci sono fratture interne, questo potrebbe indebolire la candidatura di Harris.

- **Economia:** Se l'economia è in difficoltà durante la campagna, gli elettori potrebbero essere più propensi a votare per un candidato repubblicano come Trump, che potrebbe promettere un ritorno alla crescita economica.

- **Messaggi e comunicazione:** - Una strategia di comunicazione poco efficace o la mancanza di un messaggio chiaro e convincente potrebbero danneggiare la campagna di Harris.

- **Impressioni personali:** La percezione del pubblico riguardo alla personalità e alle capacità di leadership di Harris rispetto a Trump potrebbe influenzare il risultato.

- **Mobilitazione degli elettori:** La capacità di mobilitare e motivare gli elettori, specialmente le basi tradizionali dei Democratici, è cruciale. Se Harris non riesce a farlo, potrebbe perdere voti chiave.

- **Temi sociali e culturali:** Le questioni sociali, come la giustizia razziale o i diritti delle donne, potrebbero influenzare l'elettorato, e la gestione di questi temi da parte di Harris sarà fondamentale.

Questi fattori, insieme ad altri dinamici della campagna, giocherebbero un ruolo significativo in un'eventuale sfida tra Kamala Harris e Donald Trump....

... **E Così e' stato!**

Ora, non resta che infangare le controparti, come certuni sono maestri, anzi professori!

(Vignetta copertina: Romolo Buldrini - L'Aquila)

(Altre vignette di Gianfranco Colella Vignettista - Autore di SatiLeaks)

-----&-----

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

https://www.adnkronos.com/internazionale/esteri/trump-sondaggi-scimmesse-elezioni-usa-presidente_2e62NPkknOcGPGFWum5WvR

LATTIERO CASEARIO

Lattiero Caseario: “A Milano grande impennata del Parmigiano Reggiano”

News Lattiero Caseario - n° 37 44° e 45° settimana - 04 novembre 2024

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLIV-XLV settimana 2024 “Stabile crema e burro, latte spot in lieve ripresa.” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Virgilio - CLAL



Agroalimentare

Lattiero Caseario: “A Milano grande impennata del Parmigiano Reggiano”

News Lattiero Caseario - n° 37 44° e 45° settimana - 04 novembre 2024

Le principali quotazioni rilevate nel periodo della XLIV-XLV settimana 2024 “Stabile crema e burro, latte spot in lieve ripresa.” (In allegato la Newsletter di Confcooperative Parma).

Italia, Milano - Prezzo del Latte crudo spot nazionale (chiuso in sistema, franco arrivo in latteria Nord Italia)
Fonte: CCMA - Ricerche e Servizi Milano - Parma - Venezia - Lodi



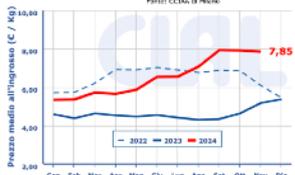
di Redazione Parma, 4 novembre 2024 -

LATTE SPOT – A Milano i listini sono in ripresa e Verona in ripresa. Bio milanese crescente.

VR (04/11/2024) **MI** (04/11/2024)
Latte crudo spot nazionale

69,08 70,11 (+)	67,02 68,56 (+)
Latte Intero pastorizzato estero	69,08 70,11 (+) 65,98 68,56 (+)
Latte scremato pastorizzato	34,16 35,19 (=) 33,12 34,67 (=)
Latte spot BIO nazionale	67,53 68,56 (+)

Italia, Milano - Prezzo del Burro Reg.CEE 1308/2013
Fonte: CCMA - Ricerche e Servizi Milano



BURRO E PANNA – Alla Borsa Merci di Milano, i prezzi mantengono il valore e la panna pure. Alla borsa di Parma il burro non viene quotato a causa della festività, la Borsa di Reggio Emilia è stazionario. Stabile la panna alla borsa veronese -Margarina stabile.

Borsa di **Milano** (04/11/2024)
BURRO CEE: 7,85 €/Kg. (=)
BURRO CENTRIFUGA: 8,00 €/Kg. (=)
BURRO PASTORIZZATO: 6,05€/Kg.

(=)
BURRO ZANGOLATO: 5,85 €/Kg. (=)
CREMA A USO ALIMENTARE (40%mg): 4,04€/Kg. (=)
MARGARINA Settembre 2024: 1,45 – 1,55 €/kg (=)

Borsa di **Verona** (04/11/2024) (=)
PANNA CENTRIFUGA A USO ALIMENTARE: 3,95– 4,02 €/Kg.

Borsa di **Parma** (01/11/2024) (=) Festa **Ognissanti**
BURRO ZANGOLATO: 5,45 €/Kg.

Borsa di **Reggio Emilia** 29/10/2024 (=)
BURRO ZANGOLATO: 5,45 – 5,45 €/kg.

GRANA PADANO– Milano
(04/11/2024) – Il Grana Padano rallenta e mantiene i valori
- Grana Padano 9 mesi di stagionatura e oltre: 10,15 – 10,30 €/Kg. (=)
- Grana Padano 16 mesi di stagionatura e oltre: 11,00– 11,35 €/Kg. (=)
- Grana Padano Riserva 20 mesi di stagionatura e oltre: 11,90 – 12,05 €/Kg. (=)
- Fuori sale 60-90 gg: 8,40– 8,45 €/Kg. (=)



PARMIGIANO REGGIANO – Parma 1/11/2024 – A Parma i listini non sono aggiornati a causa della festività ognissanti e a Milano invece i prezzi crescono di +15cent€.

PARMA (01/11/2024)

Chiuso per Festa

MILANO (04/11/2024)

Ognissanti)
-Parmigiano Reggiano 12 mesi di stagionatura e oltre: 11,60 – 11,75 €/Kg. (=) - 11,75– 11,95 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 15 mesi di stagionatura e oltre: 11,85 – 12,05 €/Kg. (=) -
-Parmigiano Reggiano 18 mesi di stagionatura e oltre: 12,35 – 12,75 €/Kg. (=) - 12,75 – 12,90 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura e oltre: 13,00 – 13,20 €/Kg. (=) - 13,40 – 13,85 €/kg (+)
-Parmigiano Reggiano 30 mesi di stagionatura e oltre: 13,35 – 13,65 €/Kg. (=) -13,95 – 14,45 €/kg (+)



PECORINO ROMANO DOP – Milano 04/11/2024 – A Milano il listino è stabile.

MILANO (04/11/2024)

-Pecorino Romano DOP 5 mesi di stagionatura e oltre: 11,95– 12,10 €/Kg.



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. L’A.I. IMMAGINA IL POST ELEZIONI USA

Abbiamo posto delle domande alla I.A. di CHAPT GPT. in corsivo le risposte, in grassetto maiuscolo le derivate sul mercato: by Mario Boggini

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. L’A.I. immagina il post elezioni USA

Abbiamo posto delle domande alla I.A. di CHAPT GPT. in corsivo le risposte, in grassetto maiuscolo le derivate sul mercato: by Mario Boggini

Di **Mario Boggini e Virgilio** Milano, 4 novembre 2024 -

L'avvicinarsi delle elezioni USA agita sia il cambio che i mercati. Cambio a 1.089 ore 9,30 mercato CBOT in rialzo diffuso.

La domanda: Se Trump o Harris vincessero le elezioni negli Stati Uniti, ci sarebbero diverse implicazioni economiche sia a livello nazionale che globale, dovute alle loro rispettive politiche?

Ecco un'analisi di alcune delle differenze chiave che potrebbero emergere dalla vittoria dei candidati.

1. **Politica Fiscale e Spesa Pubblica.** Trump: È probabile che continui a favorire tagli fiscali per le imprese e gli individui ad alto reddito, simili alla Tax Cuts and Jobs Act del 2017. Questo approccio mira a stimolare la crescita economica attraverso un incremento degli investimenti privati, anche se potrebbe aumentare il debito pubblico. Harris: In linea con le posizioni democratiche, Harris potrebbe spingere per un incremento della spesa pubblica in settori come sanità, istruzione, e infrastrutture green. Potrebbe inoltre proporre aumenti fiscali sui redditi più alti e sulle imprese per finanziare queste iniziative, promuovendo una redistribuzione della ricchezza.

2. **Politica Commerciale.** Trump: Ha adottato una posizione protezionistica, imponendo tariffe su importazioni dalla Cina e da altri paesi per proteggere i settori industriali americani. Se riletto, potrebbe intensificare queste misure, alimentando un conflitto commerciale con effetti misti sul costo dei beni e sull'inflazione. **EFFETTO RIBASSISTA SUL CBOT SPECIE PER IL COMPARTO SOYA.** Harris: Potrebbe adottare una linea meno aggressiva rispetto a Trump, cercando di ricostruire alleanze commerciali, ma mantenendo un approccio attento alla protezione dei lavoratori americani. La politica commerciale sotto Harris potrebbe essere meno volatile, favorendo stabilità economica e incoraggiando l'integrazione globale. **PROBABILE EFFETTO NEUTRO SUL CBOT**

3. **Transizione Energetica e Politica Ambientale.** Trump: È probabile che continui a sostenere l'industria dei combustibili fossili, ritardando ulteriori regolamentazioni ambientali. Questa politica potrebbe essere vantaggiosa per i settori petrolifero e del gas, ma rischierebbe di rallentare la transizione verso l'energia pulita.

EFFETTO RIBASSISTA SUL CBOT COMPARTO CEREALI. Harris: Supporterebbe probabilmente investimenti significativi nell'energia rinnovabile e nell'economia verde, con l'obiettivo di ridurre le emissioni di carbonio. Un piano ambientale ambizioso potrebbe stimolare occupazione e innovazione nei settori green, ma con costi iniziali elevati per le industrie tradizionali. **EFFETTO RIALZISTA SUL CBOT COMPARTO CEREALI.**

4. **Politica Monetaria e Inflazione.** Trump: La sua pressione sulla Federal Reserve per mantenere bassi i tassi di interesse potrebbe continuare, favorendo un clima di bassa inflazione e di accesso facilitato al credito. Tuttavia, se la crescita del debito federale dovesse continuare, ci sarebbe un rischio di inflazione nel lungo periodo. Harris: È probabile che supporti l'indipendenza della Federal Reserve e si concentri maggiormente sulla stabilità economica di lungo termine. In questo contesto, un aumento dei tassi potrebbe essere considerato per

contenere l'inflazione, soprattutto in caso di aumento della spesa pubblica.

5. **Impatti Globali e Geopolitici.** Trump: Potrebbe continuare un approccio unilaterale, con potenziali tensioni economiche e diplomatiche che potrebbero portare a una riduzione della cooperazione internazionale. I mercati emergenti potrebbero risentirne, aumentando la volatilità globale. **VOLATILITA' DEI MERCATI.** Harris: Avrebbe probabilmente un approccio multilaterale, cercando di ristabilire rapporti con alleati tradizionali e di contribuire alla stabilità globale. Questo approccio potrebbe rafforzare i mercati emergenti, aumentando la fiducia internazionale e riducendo le tensioni economiche. **MINOR VOLATILITA' DEI MERCATI.**

In sintesi, una vittoria di **Trump** potrebbe favorire una crescita basata su incentivi alle imprese e tagli fiscali, con un'enfasi sul protezionismo. La vittoria di **Harris**, invece, punterebbe su redistribuzione e sostenibilità della ricchezza, con aumenti della spesa pubblica e la transizione verso un'economia green non facile.

SE LA VITTORIA DI HARRIS DOVESSE ESSERE DI MISURA PER GLI USA SCATTEREBBE UN PERIODO DI FORTI DISORDINI E TENSIONI SOCIALI, CON RIPERCUSSIONI SPECIE SULLA MONETA E SULLA FINANZA.

Non sappiamo cosa ci aspetti, ma sicuramente non sarà un risultato elettorale schiacciante gli USA sembrano divisi a metà.

[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](#)



CEREALI

“CEREALI E DINTORNI”. LE ELEZIONI AGITANO I MERCATI

Aflatossine M1 nel latte di
provenienza dal mais (B1).

Mario Boggini e Virgilio

Cereali

“Cereali e dintorni”. Le elezioni agitano i mercati

Aflatossine M1 nel latte di provenienza dal
mais (B1).

Di **Mario Boggini e Virgilio**
Milano, 31 ottobre 2024 -

CHICAGO chiusure del 30.10:			
SEMI	nov 976,4 (+11,2)	gen 991,2 (+12,2)	mar 1005,4 (+12)
FARINA	dic 301,6 (-0,2)	gen 302,9 (-0,1)	mar 305,5 (-0,2)
OLIO	dic 43,81 (+1,01)	gen 43,81 (+0,96)	mar 43,95 (+0,94)
CORN	dic 411,4 (-2,2)	mar 425,4 (-1,4)	mag 433,6 (-1,2)
GRANO	dic 573,2 (+2,6)	mar 593,4 (+3)	mag 605,2 (+3,4)

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 chiusure del 30.10:			
CORN	nov 205,5 (-3)	mar 209,75 (-2,75)	giu 213,75 (-2,75)
GRANO	dic 219,25 (-0,5)	mar 231 (-0,75)	giu 236 (-0,5)
COLZA	nov 514 (+4,75)	feb 520,75 (+5,75)	mag 518,75 (+5,75)

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

L'avvicinarsi delle elezioni USA agita sia il cambio che i mercati... Come se ciò non bastasse, il mercato rischia un'ulteriore turbativa per due decisioni, riportate sia da “*Pellati Informa*” che da un'altra testata giornalistica di settore, le quali riportano che “*l'agenzia russa SOVECOM ha dichiarato che le misure volte a far partecipare alle vendite internazionali solo enti russi, comporterà la chiusura delle attività per un numero significativo di piccoli e medi commercianti che operano nel mercato interno*”.

Quindi, ci si avvierà ad un oligopolio di vendita e commercio e in tal caso la valenza è geopolitica specialmente per il grano.”

Dalla **Ucraina** invece le notizie sono:

“Il nuovo sistema ucraino di prezzi minimi all'esportazione per grano, mais, olio di girasole, soia, colza e altri prodotti, sarà probabilmente operativo all'inizio di dicembre, ha dichiarato il ministro dell'Agricoltura ucraino. Il governo ha lanciato il piano per affrontare le distorsioni dei prezzi legate alla guerra con la Russia, che ha visto un aumento degli acquisti interni e la loro successiva esportazione a prezzi artificialmente bassi per evitare le tasse”

Questa mossa anti-speculativa può portare a valori commerciali più alti per l'esportazione e quindi più sostenuti per noi che importiamo cereali da quell'area.

Venendo al **mercato interno**, il fattore che maggiormente turba i sonni dei produttori di latte e produttori e commercianti di mais è l'impennata di casi di latte inquinato da aflatossina M1 che deriva dalla B1 presente nel mais.

Per il mondo delle **bioenergie**, nulla di diverso dal rapportino pubblicato in precedenza (30/10/2024) e chi fosse nelle condizioni, approfitti della semola umida!

Indici Internazionali al 31 ottobre 2024

L'indice dei noli b.d.y. è sceso a 1.395 punti, il petrolio wti è salito a 68 \$ al barile, il cambio €//\$ gira a 1,08564 ore 8,04.

Indicatori del 31 ottobre 2024

Noli (*)	€//\$	Petrolio WTI
1.395	1,08564 ore 8,04	68,00/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.

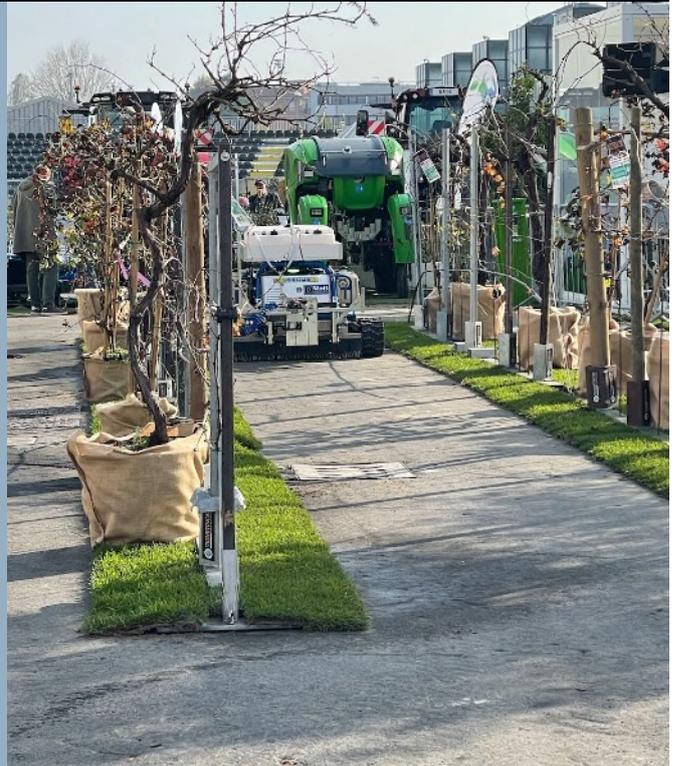
Mario Boggini - esperto di mercati cerealicoli nazionali e internazionali - (per contatti +39 338 6067872) - Valori indicativi senza impegno, soggetti a variazioni improvvise. Questa informativa non costituisce servizio di consulenza finanziaria ed

MACCHINE

PIÙ REDDITIVITÀ E PRECISIONE: A EIMA LA RIVOLUZIONE DEI ROBOT NEI CAMPI

La robotica in agricoltura si sta sviluppando velocemente in tutto il mondo. Solo nell'ultimo anno sono sorte un centinaio di aziende specializzate.

EIMA



AGROMECCANICA

Più redditività e precisione: a EIMA la rivoluzione dei robot nei campi

La robotica in agricoltura si sta sviluppando velocemente in tutto il mondo. Solo nell'ultimo anno sono sorte un centinaio di aziende specializzate.

Redazione EIMA Bologna, 7 novembre 2024 - La robotizzazione, insieme alla digitalizzazione e all'intelligenza artificiale, diventa infatti parte integrante delle attività agricole. Il punto ad EIMA, salone internazionale delle macchine per l'agricoltura e il giardinaggio.

Aiuta gli imprenditori agricoli a diminuire i costi di produzione e a ottimizzare i processi operativi, sopperendo anche all'attuale scarsità di manodopera, un problema che riguarda tutto il settore primario. La robotica sta già rivoluzionando, anche in Italia, il lavoro nei campi. Consente infatti di ottenere maggiore redditività ma anche di sviluppare sempre di più l'agricoltura di precisione, riducendo al minimo l'uso delle risorse, e diminuendo contemporaneamente l'impatto della produzione sull'ambiente. La robotica è una innovazione tecnologica che, insieme alla digitalizzazione e all'intelligenza artificiale, sta disegnando il futuro dell'agricoltura.

Proprio di queste nuove prospettive si è parlato a EIMA, salone internazionale



delle macchine per l'agricoltura e la cura del verde in corso a BolognaFiere, grazie a due incontri con esperti del settore: "Robotica agricola, il futuro è adesso" (promosso da Fira, Aef, Tevel, Field Robotics, Arvatec e FederUnacoma) e "L'era dei portattrezzi autonomi in agricoltura", organizzato da Edagricole.

"Nel mondo delle nuove tecnologie si assiste sempre alla stessa dinamica – spiega Matteo Matteucci, del Politecnico di Milano -. Vediamo una curva che inizia con un picco di utilizzo per poi attestarsi". Una dinamica che riguarda anche i robot: nel settore agricolo cominciano già ad essere una realtà capace di supportare tutte le colture. Se dotati di software basati sull'intelligenza artificiale possono anche imparare dagli errori e migliorare quindi le loro prestazioni. Tanto che questa realtà sta spingendo la nascita di numerose aziende specializzate nella produzione di robot destinati a supportare l'imprenditore agricolo. Solo nell'ultimo anno nel mondo ne sono nate circa un centinaio, a conferma di come la robotizzazione stia cambiando i processi produttivi dell'agricoltura. I vantaggi assicurati dai robot sono molteplici e non solo legati a redditività e sostenibilità. Permettono, ad esempio, di affrontare i parassiti in modo più efficace e preciso e di svolgere le lavorazioni agricole in modo ancora più efficiente, sicuro e sostenibile, con interventi on demand. È per questo che per il mercato dei robot nei campi si sono aperti scenari di sviluppo dalle grandi potenzialità a livello globale.





INNOVAZIONE

Il Parmigiano Reggiano come non lo avete mai visto

Presentato l'innovativo prototipo per l'analisi preventiva dei difetti del Parmigiano Reggiano. Una TAC efficace, semplice da utilizzare, trasportabile che associa alla tradizionale XRay la Tomografia Assiale Computerizzata.

Di Redazione Reggio Emilia, 6 novembre 2024 – La qualità sopra tutto. Come ha dichiarato il presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, la **Qualità** è il vero e unico fattore distintivo per vincere la guerra dei mercati internazionali. **“Il Parmigiano Reggiano – ha dichiarato Nicola Bertinelli, deve diventare una Iconica Marca a Livello Globale.”**

Ed è proprio orientato alla qualità il progetto di realizzazione del prototipo d'analisi preventivo del Parmigiano Reggiano. Un innovativo strumento per il controllo delle forme già a partire dalle prime settimane di stagionatura.

Un progetto complesso che ha visto la collaborazione tra diverse strutture tecniche, di ricerca e di servizi al settore lattiero caseario che hanno creato una “struttura” in grado di meglio utilizzare le risorse economiche messe a disposizione dalla Regione Emilia Romagna.

A aprire il convegno, organizzato nella sede del Consorzio del Parmigiano Reggiano a Reggio Emilia, è stato il presidente del Consorzio Produttori Burro e Formaggio e Prodotti Tipici Tradizionali, **Luca Cotti**, il Consorzio che è riuscito a raccogliere le esigenze della parte produttiva e a stimolare l'ipotesi progettuale che ha visto la collaborazione stretta tra Università di Parma, il CLCA, Confcooperative di Parma, l'azienda Ing. Ferretti con il partner specializzato in tomografia assiale computerizzata, Imaginalis.

Il racconto dell'evoluzione e della messa a terra del progetto è stato dettagliato dal professor **Andrea Summer**, Direttore del Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie dell'Università di Parma e Responsabile scientifico del Progetto.

“Grazie al sostegno economico della Regione Emilia Romagna si è potuto realizzare un progetto così complesso che, i soli privati non sarebbero riusciti a completare.” Una complessità che doveva superare alcuni importanti fattori: la sicurezza, la trasportabilità e la semplicità interpretativa, oltre alla rapidità d'analisi.

“La sicurezza è al primo posto – ha sottolineato il professor Summer – perché comunque parliamo di una TAC di ridotte dimensioni”.

Con questa tecnologia, ha proseguito il ricercatore, **“andiamo alla ricerca dei difetti nei primissimi periodi di stagionatura, senza la rottura della forma e al più presto, dando valore alla alta precocità, al fine di poter intervenire con i correttivi tempestivamente.”**

CheeseGO è quindi un dispositivo di immagine che permette l'indagine e lo studio di forme di Parmigiano Reggiano per un fine di controllo qualità.

Il dispositivo è in grado di fornire sia immagini radiografiche, sia ricostruzioni volumetriche tridimensionali. La tecnologia sfrutta la proprietà di penetrazione dei raggi X e l'elaborazione computerizzata delle proiezioni radiografiche, permettendo in questo modo di **ricostruire immagini dettagliate** che rappresentano sezioni dell'oggetto scansionato.

A seguire, **Sandro Bettini**, Presidente di Ing. Ferretti e **Cosimo Lorenzetto**, ingegnere di Imaginalis, hanno illustrato gli aspetti tecnologici e le difficoltà realizzative.

E' stato il direttore del CLCA, **Alessandro Raffaini**, a illustrare la tecnologia che i loro tecnici hanno contribuito a sperimentare e a analizzare i dati. Il direttore ha esposto le dimensioni della macchina, il cui peso di 800 kg e le sue dimensioni, consente di essere trasportata con un mezzo attrezzato al sollevamento e un semplice adeguamento dei caseifici che necessitano di presa industriale a 5 poli e un assorbimento massimo di 32 Ampere.





Parmigiano

Reggiano

“La tecnologia, conclude Raffaini, è un supporto alla diagnostica, realizzata a campione, per evidenziare precocemente i difetti a campione sui lotti di produzione, al fine di andare a ragionare sui potenziali fattori di base scatenanti (dalla Produzione del latte alla trasformazione ndr)”.

“In occasione dei 90 anni del Consorzio – interviene **Nicola Bertinelli** –, che abbiamo celebrato al Teatro Regio solo pochi giorni fa, abbiamo coniato il fil rouge: “lavorare insieme” per raggiungere il successo. E anche in questo caso, il “lavorare insieme” tra CLCA, Università, Consorzio Produttori Burro e Formaggio e Consorzio del Parmigiano Reggiano e la Regione Emilia Romagna alla quale va un enorme grazie è orientato al successo. Obiettivo è massimizzare la qualità e tutti devono contribuire a realizzarla. Il Parmigiano Reggiano deve diventare una **ICONICA MARCA A LIVELLO GLOBALE**”.

Il presidente Bertinelli, ha quindi proseguito illustrando i tanti sforzi per il miglioramento della qualità a tutti i livelli. “Nel 2021-2022-2023 – conclude il presidente - abbiamo investito 12 milioni di euro a favore delle imprese zootecniche per il miglioramento del “**Benessere Animale**” oltre ai livelli legali”.



Infine è stato l'Assessore regionale alla Agricoltura e Pesca, **Alessio Mammi**, a portare le conclusioni sottolineando come l'Emilia Romagna abbia saputo perfettamente coniugare la produzione con la trasformazione. La “**Regione, anticipa l'Assessore, metterà ancora 8 milioni di euro per la ricerca con i prossimi stanziamenti PNRR**” e conclude “**L'incrocio tra Innovazione e Tradizione è la sfida dei nostri tempi**”.

[https://
www.youtube.com/
v=g-7lfu8SKtI](https://www.youtube.com/watch?v=g-7lfu8SKtI)



[watch?](#)



90° ANNIVERSARIO



**PARMIGIANO
REGGIANO**

1934
2024



BREVI

TG AGRIFOOD del 6 novembre - Dall'Europa un miliardo per i danni da maltempo in agricoltura ... - (Video)

zine - 6/11/2024

ROMA (ITALPRESS) 06/11/2024, 15:00:00 - In questo numero di Agrifood Magazine, prodotto dall'Italpress in collaborazione con TeleAmbiente: - Dall'Europa un miliardo per i danni da maltempo in agricoltura - Nasce 'Filiera Pasta' per difendere e valorizzare il Made in Italy - Pesticidi e cambiamenti climatici, gli effetti sugli insetti - La scarpetta si trasforma in un gesto gourmet con Barilla Al Bronzo mgg/gtr/col teleambiente



<https://youtu.be/1eqXDu1r9FM>

<https://video.italpress.com/home/videocategory/2K>

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





Vini e Cantine

Reportage tra Vignaioli e Cantine del Burgraviato

Kellerei PASSIR
La prima cantina della Val Passiria

Di **Mario Vacca** Parma, 3 novembre 2024 - Arrivo a **San Martino in Passiria** nel primo pomeriggio percorrendo una strada tutte curve immersa nei boschi e tra gli alberi, è possibile ammirare le vette delle montagne leggermente innevate. Di vigne ormai se ne vedono pochissime benché il clima sia molto gradevole. Siamo a 597 metri s.l.m., il comune, che prende il nome dalla chiesa parrocchiale risalente al XII secolo, dedicata appunto a San Martino, si trova nel centro della Val Passiria, all'interno del Parco Naturale e conserva in tutto 7 degli antichi masi degli scudieri della Val Passiria. Tradizione e cultura hanno ancora un grande valore nella vita quotidiana degli abitanti e dato che a San Martino si trovava la sede della Scuola Pittorica passiriana, moltissime facciate delle case sono decorate con preziose opere d'arte.

Ho appuntamento con la sommelier della cantina presso l'**Hotel Unterwirt** accanto alla chiesa nel pieno centro del paesino. La **famiglia Fontana** gestisce diversi alberghi, l'**Unterwirt** il quale bar bistrot è anche il centro di ritrovo di residenti e turisti, il bellissimo **MartinerHoff** sito poco distante, il **birrificcio** e la **cantina Passir**; il birrificcio artigianale, che è stato tra i primi in Alto Adige, è seguito da **Matthias** mentre la cantina dal fratello **Benjamin** con la simpaticissima **Sonja** che mi accoglie con un bel sorriso, garbo e professionalità. Mentre attendo che si liberi da qualche incombenza noto subito che è molto attenta all'ospitalità, tra l'altro il suo regno è composto da ordine e pulizia. **Sonja** oltre ad essere sommelier si occupa delle vendite e delle pubbliche relazioni e sarà lei ad accompagnarmi lungo l'itinerario in cantina.

Un angolino del locale fa da cornice al racconto di Sonja riguardo la genesi della cantina, dopo aver prodotto birra per tanti anni **Florian**, il capo famiglia, ha pensato di poter offrire agli ospiti degli alberghi almeno due etichette di vino prodotte in zona e così è nata la volontà di impiantare qualche vigneto, idea che man mano si è concretizzata passando da un pezzettino di terra ai tre ettari e mezzo coltivati oggi, oltre al conferimento delle uve da parte di alcuni contadini.

Una vera e propria scommessa imprenditoriale iniziata con l'acquisizione dell'immobile dal fratello della nonna, e dall'idea stessa di impiantare vigne ad altitudini alle quali nessuno in zona ha mai pensato. **Che si tratta di imprenditori con l'iniziale maiuscola, attenti alla qualità ma anche ai rapporti interpersonali lo capisco nel corso dell'intervista. Non ho modo di incontrare il papà ed i due figli perché tutti a Venezia con i dipendenti più anziani, per un viaggio premio all'insegna dello spirito aggregativo.**

Benjamin ha terminato gli studi in enologia e cura personalmente la produzione in vigna ed in cantina, segue direttamente anche le vigne dei vi sia un prodotto quanto più omogeneo possibile.

Sonja sottolinea che dal 2012, anno di acquisto della proprietà e di innesto delle viti, sono trascorsi 12 anni, è cambiato il clima, sono cambiate le esigenze dei consumatori ma anche l'attenzione dei contadini alla viticoltura passando dallo scetticismo all'attuale consapevolezza che producendo vino "si riesce a far bere un pezzo del territorio".

Alcuni vigneti sono coltivati proprio alle spalle dell'Unterwirt e passeggiando tra i filari noto come le vigne hanno cambiato il panorama dei masi che sovrastano il territorio, **fotografie che si imprime nella mente ma anche nel cuore.**

Il 60% dei terreni coltivati è in Val Passiria ad altitudini tra i 600 ed i 900 metri sino al passo Giovo, la famiglia Fontana è stata la prima ad impiantare vitigni a queste altitudini.

Solaris, Kerner, Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Goldmuskateller, Vernatsch, Pinot nero, Zweigelt, Lagrein e Cabernet Sauvignon sono le uve prodotte oggi che danno vita ad altrettante etichette.

Molto interessanti le due Cuvee concepite dall'azienda, la prima composta da Sauvignon Blanc e Goldmuskateller e l'altra composta da Chardonnay, Sauvignon Blanc e Pinot Bianco, con assemblaggio effettuato dopo l'affinamento dei singoli vini affinché lo Chardonnay apporti morbidezza, il pinot bianco l'acidità ed il Sauvignon Blanc gli aromi fruttati, un vino di grande equilibrio.

Solo nel 2024 l'azienda ha iniziato a vendere le 15.000 bottiglie prodotte anche fuori dalle mure dell'attività, permettendo di soddisfare le richieste di hotels e ristoranti della zona.

La cantina è diventata una vera e propria attività di interesse comunale; nei periodi di imbottigliamento la macchina attrezzata allo scopo sosta nella strada principale del Paese – chiusa per l'occorrenza – finendo per trasformare l'imbottigliamento in una vera e propria manifestazione pubblica atta a diffondere mediaticamente il concetto della produzione di vino nel territorio.

Una terra lontana dal pubblico italiano che, però, complicità le efficienti attività promozionali della regione, la crescente attenzione al vino ed i tanti eventi in programma, raggiunge sempre più spesso questi territori.

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/>

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/>

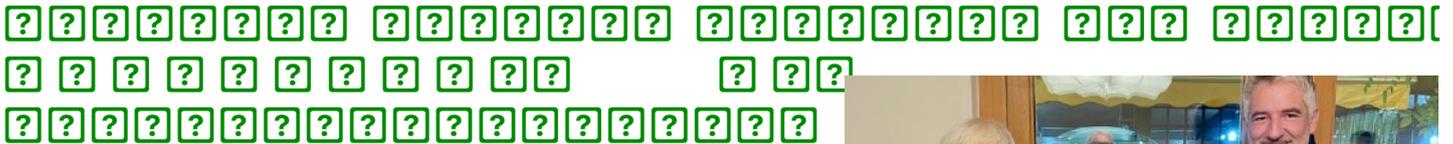
Undicesima Parte: <https://cibusonline.net/reportage-tra-vignaioli-e-cantine-del-burgraviato-11-capitolo/>

Dodicesima Parte: <https://cibusonline.net/cantine-oberrstain-joachim-wolf/>





Marketing Territoriale



In occasione dell'evento "Vini di Monastero" organizzato da Wine and Food Academy, il Gatto Gambarone di Noceto è la prima trattoria a ricevere la vetrofania con il logo della "De.C.O." direttamente dalle mani dell'Assessore alle attività produttive di Noceto **Desolina Bizzi**.

Noceto, 4 novembre 2024 - Lo scorso 30 ottobre sono andati in scena i "Vini di Monastero" organizzato da WINE AND FOOD ACADEMY, diretta da **Raffaele D'Angelo**, nella scelta della proposta di menù è stato introdotta anche una portata presente nelle ricette De.C.O. di Noceto.

Lo Chef **Urbano Tozzi** ha quindi riunito a tavola il frate **Michele Badino** della Comunità monastica di Bose-Monastero di San Masseo (Assisi) con i suoi vini dell'Abbazia e **Lamberto Colla**, Presidente del Commissione sulle De.C.O. -Denominazione Comunale di Origine- del comune di Noceto, per una cena che ha portato a tavola lo stracotto di asinina, a rappresentare il primo ristorante che con una specifica vetrofania lo testimonia sul territorio di Parma.

Le De.C.O. a seguito della legge statale n. 142 del 1990 consentono ai comuni italiani la facoltà di disciplinare prodotti agroalimentari e attività culturali nell'ambito geografico di competenza. In questo senso il comune di Noceto grazie alla Commissione capeggiata da **Lamberto Colla** ha saputo distinguere una serie di prodotti tipici, ambasciatori del territorio locale che sono stati raccolti nel ricettario *Noceto a tavola*. Vi sono riportate le ricette per le preparazioni di tanti piatti tipici, fra cui l'**Asinina** che nasce in questo caso nell'omonima festa della frazione di **Costamezzana di Noceto** proposta dalla Proloco locale e rappresentata dal presidente **Nelso Bazzini**.

"Abbiamo finalmente avviato la fase di assegnazione della specifica vetrofania con il logo De.C.O. riservata ai locali che decidono di introdurre nei loro menù almeno un prodotto De.C.O. che la Commissione ha registrato avendo superato il rigoroso regolamento e raccolti nel sito web nocetointavola.it". Così si è espressa **Desolina Bizzi**, Assessore alle Attività produttive del Comune di Noceto e Candidata al Consiglio Regionale dell'Emilia Romagna.

"Quale migliore occasione – prosegue **Desolina Bizzi** – si poteva trovare per assegnare il primo riconoscimento a una trattoria che ha appena completato una importante ristrutturazione. Uno strumento di marketing territoriale quale è appunto la *Denominazione Comunale di Origine*, promuove il territorio e si promuove attraverso le azioni degli stessi ristoratori, innescando un rapporto simbiotico di reciproca soddisfazione. Siamo perciò onorati che al **Rubeum Rosso Umbria IGT 2023**, da uve Merlot in prevalenza e Malbec del **monastero di San Masseo (Assisi)** della comunità monastica di Bose sia affiancato allo **Stracotto di Asinina** realizzato secondo la ricetta registrata dalla Commissione."



Pasquale Massaro, attuale gestore del Gatto Gambarone ha così ricevuto la vetrofania ufficiale impegnandosi a garantire il rispetto della ricetta dello stracotto di Asinina, magistralmente cucinato per i numerosi commensali.

WINE AND FOOD ACADEMY, ora APS, associazione di promozione sociale ha in programma un nutrito calendario di eventi fino all'estate 2025. Prossima occasione, venerdì 22 novembre, sempre alla trattoria Gatto Gambarone, con una degustazione di Barbera piemontesi ed emiliane, sotto la guida dei Sommelier **Roberta Lanero** e **Thomas Coccolini Haertl**.

Scarica il calendario completo con le prossime iniziative: <https://www.wineandfoodacademy.it/wp-content/uploads/2024/09/Programma-Completo.pdf>

Wine and Food Academy

L'Accademia del buon vino e del buon cibo, fondata a Parma nel 2016, è un'officina di "sapori e saperi". Da marzo 2024, con il riconoscimento di APS, riprende le sue attività con slancio, promuovendo incontri con esperti e professionisti del settore.

Nella stagione autunno-inverno 2024/2025 (programma disponibile su www.wineandfoodacademy.it), gli eventi esploreranno temi affascinanti e coinvolgenti del mondo del cibo e del vino. Proponiamo incontri enogastronomici di spessore per approfondire questi temi, coinvolgendo produttori, viticoltori, scrittori, giornalisti, amministratori e artigiani del gusto, tutti riuniti a Parma, cuore pulsante dell'Emilia e città creativa UNESCO per la gastronomia.

Link interviste:

Fratre **Michele Badino**

<https://youtu.be/4Uybrl5Kyn0>

Lamberto Colla Presidente De. CO Noceto

Nelso Bazzini Pro Loco di Costamezzana

<https://youtu.be/6ayGsgw659s>

<https://www.youtube.com/watch?v=6ayGsgw659s>

<https://www.youtube.com/watch?v=6ayGsgw659s>





AMBIENTE



TG AMBIENTE del 3 novembre 2024 - La transizione eco-digital necessaria per sette italiani su dieci ... - (Video)

ROMA (ITALPRESS) - In questo numero del Tg Ambiente, prodotto dall'Italpress in collaborazione con TeleAmbiente: - La transizione eco-digital necessaria per sette italiani su dieci - Ecosistema Urbano 2024, Reggio Emilia regina green d'Italia - Un albero contro i gas serra - "1, 2 3... Respira" Un

progetto per le scuole mgg/gtr/col
teleambiente

<https://youtu.be/UUHSQATW134>

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

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





MALTEMPO

Maltempo e cambiamenti climatici. L'impegno di ASIPO Sac.

Resilienza della filiera ortofrutticola in tempi di cambiamenti climatici: l'impegno in prima linea di ASIPO SAC

"Mentre le nostre attività quotidiane procedono, non possiamo fare a meno di riflettere su quanto accaduto nelle scorse settimane. Ci stringiamo attorno alle famiglie colpite dalle alluvioni e dagli allagamenti; il nostro pensiero va a chi ha perso la casa, il lavoro, e vede dissolversi il frutto di tutte le sue fatiche". Queste le dichiarazioni di **Pier Luigi Arata**, Presidente dell'Organizzazione dei Produttori ASIPO SAC, riguardo alla situazione meteorologica drammatica che ha messo in ginocchio alcune aree dell'Emilia-Romagna. Parole di profonda solidarietà nei confronti del territorio che da sempre accoglie e sostiene l'OP ASIPO SAC, la principale cooperativa europea specializzata

nella coltivazione del pomodoro da industria. L'Organizzazione conta oltre 350 soci che coltivano circa 8.000 ettari, distribuiti tra Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte e Veneto, regioni centrali per il settore agricolo italiano che più di altre vivono in prima linea i duri effetti del cambiamento climatico.

"Le recenti immagini – continua il Presidente – raccontano una sofferenza che stiamo vivendo anche sulla nostra pelle. Gli eventi climatici estremi degli ultimi anni hanno messo a dura prova tutto il settore agricolo, colpendo in modo significativo anche i nostri associati. Gli ingenti danni hanno compromesso la coltivazione e la raccolta del pomodoro, creando ripercussioni economiche a lungo termine per le nostre famiglie e l'intera filiera produttiva".

Fin dai primi anni di attività, ASIPO SAC si è distinta per l'adozione di pratiche agricole virtuose, basate sulla prevenzione del cambiamento climatico a tutela dell'ambiente, della salute dei consumatori e della sicurezza dei lavoratori. Pier Luigi Arata ricorda l'investimento che l'Organizzazione sostiene attraverso scelte agricole responsabili, sottolineando che *"da molti anni adottiamo le migliori pratiche previste dal Disciplinare di Produzione Integrata a tutela e miglioramento delle risorse naturali del terreno, acqua e aria. Questa visione, orientata alla trasparenza e ai principi di sostenibilità, ha spinto ASIPO SAC a dare un ulteriore slancio alle produzioni, con la scelta compiuta nel 2020 di certificare il proprio pomodoro secondo lo standard ISCC PLUS. Si tratta di uno standard riconosciuto a livello internazionale, che garantisce al consumatore finale la tracciabilità e la sostenibilità dell'agricoltura. Dal seme alla consegna del prodotto all'industria di trasformazione, la filiera ortofrutticola del pomodoro di ASIPO SAC è completamente tracciata e si distingue per l'origine al 100% italiana, oltre che per l'assenza di OGM".*

Per assicurare il rispetto dei più elevati standard di produzione sostenibile, da oltre vent'anni ASIPO SAC collabora con SGS Italia, azienda leader mondiale nei servizi di ispezione, verifica, analisi e certificazione. SGS Italia è un Ente Accreditato per le Certificazioni volontarie e regolamentate di qualità e sostenibilità nel settore agricolo e della produzione primaria. Forte di un'esperienza consolidata e di competenze specifiche, affianca e supporta le più importanti realtà del comparto agricolo italiano, certificando il rispetto dei requisiti qualitativi, ambientali, sociali e di sostenibilità, secondo standard e schemi di certificazione riconosciuti a livello nazionale e internazionale.

ASIPO SAC intende mantenere un ruolo attivo nella lotta ai cambiamenti climatici, attraverso un approccio che guarda al futuro. Oltre alla produzione di un pomodoro di alta qualità, l'Organizzazione si impegna quotidianamente per promuovere un'agricoltura sempre più sostenibile anche dal punto di vista produttivo. Infatti, la raccolta avviene tramite un processo meccanizzato e all'avanguardia, che supporta non solo le buone pratiche agricole (come la produzione integrata, biologica e sostenibile certificata ISCC PLUS), ma anche lo sviluppo tecnologico dei soci, grazie a un Piano Operativo pluriennale.

"Essere tra le filiere più virtuose a livello nazionale ed europeo è per noi un obiettivo imprescindibile. Di fronte alle sfide imposte dal cambiamento climatico, non possiamo pensare al domani senza





EVENTI

Al via il 33° Merano WineFestival



Di **Mario Vacca** Parma, 8 novembre 2024 - Si apre oggi la rassegna meranese si apre con le attesissime premiazioni dei prestigiosi The WineHunter Award Platinum, riconoscimento massimo riservato ai prodotti enogastronomici d'eccellenza. Nella stessa giornata anche le premiazioni delle The WineHunter Stars e il summit "Quo Vadis?", dedicato al futuro del settore vitivinicolo e agricolo. Tra le novità spiccano gli esclusivi incontri "Intrecci di Vite" nell'incantevole cornice del Castello Princesco.

Torna quindi sino al 12 novembre l'attesissimo **Merano WineFestival**, l'evento più glamour del settore enogastronomico. La 33ª edizione vede al centro la premiazione dei The WineHunter Award Platinum, che decreteranno i migliori vini, birre, spirits e prodotti gastronomici selezionati nella guida The WineHunter. Inoltre, il festival conferirà a sette personalità di spicco le The WineHunter Stars e proporrà le esclusive degustazioni "Intrecci di Vite" al Castello Princesco. La manifestazione

includerà anche "Quo Vadis?", un dibattito sul futuro della viticoltura tra sostenibilità, innovazione e internazionalizzazione.

Un programma ricco di novità: si parte con **bio&dynamica & more**, con 160 produttori italiani di vini biologici, biodinamici, SQNPI, Equalitas, Piwi, anfora e underwater; l'apertura della **GourmetArena** nella cornice liberty del Kurhaus con 130 aziende tra food, spirits e beer e il **Mercato della Terra Slow Food** in Piazza della Rena. In serata, le **attesissime premiazioni dei WineHunter Award Platinum, che sveleranno le eccellenze enogastronomiche protagoniste della Guida The WineHunter 2024**, con 5 riconoscimenti speciali ai produttori e la novità delle 7 WineHunter Stars. Da sabato 9 a lunedì 11 le giornate centrali di The Festival, con la presenza di **330 aziende vitivinicole italiane e 110 internazionali**; martedì 12 conclusione all'insegna delle bollicine di **Catwalk Champagne&More**, con 120 eccellenze del metodo classico, tra maison francesi e italiane. E poi showcooking, presentazioni e masterclass, tra cui i 4 appuntamenti con **"Intrecci di Vite" al Castello Princesco**. Con WH Ambassador Exclusive Lounge e WH Buyers' Club, **Merano WineFestival si fa sempre più internazionale, in un connubio armonioso tra eleganza, cultura e business.**

ALLE 17.30 LA CERIMONIA DI PREMIAZIONE DEI THE WINEHUNTER AWARD PLATINUM

il **Pavillon des Fleurs di Merano ospiterà la cerimonia di premiazione dei The WineHunter Award Platinum**, il riconoscimento più alto della guida The WineHunter che viene assegnato alle eccellenze in campo enogastronomico che abbiano superato i 95 punti nelle 4 categorie Wine, Food, Spirits e Beer. La cerimonia sarà presentata da Maurizio Di Maggio (conduttore di Radio Monte Carlo) e Cristina Mercuri (wine educator e candidata Master of Wine). Nell'ambito della premiazione, il patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e il giornalista Andrea Radic conferiranno **5 riconoscimenti speciali al Genio, all'Innovazione, alla Conquista, alla Famiglia e al Territorio** ad altrettante aziende enogastronomiche d'eccellenza.

THE WINEHUNTER STARS, I MAGNIFICI 7 DEL MONDO ENOGASTRONOMICO

Durante la cena di gala di venerdì 8 novembre, il Kurhaus ospiterà la premiazione delle WineHunter Stars: il patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher, consegnerà il **riconoscimento a 7 personalità di spicco nel mondo del vino, capaci di illuminarlo con la loro passione, dedizione e straordinario impegno**: **Gianna Nannini** riceverà la WineHunter Star come Wine Producer, **Oscar Farinetti** sarà premiato come Communicator Star, **Viviana Varese**, vulcanica chef e imprenditrice della ristorazione, riceverà il premio Food Star. Come Winemaker Star sarà premiato **Riccardo Cotarella**. **Anna Scafuri**, caposervizio del Tg1 Economia, riceverà la WineHunter Star come Wine & Food Journalist, **Stefano Vitale** sarà premiato come miglior Wine Artist e infine a **Valentina Bertini**, corporate wine manager di Langosteria, il premio come miglior Wine Manager.

INTRECCI DI VITE: 4 EVENTI ESCLUSIVI AL CASTELLO PRINCIPESCO

Altra novità del 2024 sono le 4 masterclass **"Intrecci di Vite"**, organizzate in collaborazione con Liber Experience, nell'affascinante scenario del Castello Princesco. Sabato 9 novembre alle 10.30 **Oscar Farinetti** sarà il moderatore di un incontro unico ed esclusivo fra **Maurizio Zanella** e **Vittorio Moretti**, per Cà del Bosco e Bellavista, le due aziende più rappresentative della Franciacorta in Italia e nel mondo. A seguire, alle 16.00, il confronto tra due interpretazioni del Sangiovese, vitigno protagonista della grande enologia nazionale, con il Brunello di Montalcino di **Donatella Cinelli Colombini** e il Chianti Classico del **Barone Francesco Ricasoli**. Domenica 10 novembre nella masterclass delle 10.30 moderata da **Marco Sciarrini** saranno protagoniste due icone altamente rappresentative delle zone più vocate della produzione dei vini bianchi italiani come **Silvio Jermann** e **Hans Terzer**; alle 16.00, **Simona Geri** modererà l'appuntamento con due punti di riferimento dell'enologia italiana nel



EVENTI

mondo come **Riccardo Cotarella**, presidente di Assoenologi e dell'Union Internationale des Œnologues, e **Renzo Cotarella**, ad di Marchesi Antinori. L'iniziativa è sostenuta da Banca per il Trentino Alto-Adige; partner ufficiale per questi incontri speciali è Italesse, con il calice Etoile Noir: uno dei calici sensoriali dell'azienda triestina, in vetro soffiato, curato nei dettagli per valorizzare al meglio i vini selezionati.

“QUO VADIS?”, IL SUMMIT “RESPIRO E GRIDO DELLA TERRA” SULL'EVOLUZIONE DELLA VITICOLTURA

Tema centrale della 33^a edizione del Merano WineFestival è l'interrogativo “Quo Vadis?”, un quesito che riguarda tutti gli attori del settore vitivinicolo, e più in generale agricolo, messi a dura prova da molteplici sfide quali la crisi climatica, la sostenibilità ambientale, l'apertura a nuovi mercati internazionali. Tematiche all'ordine del giorno che saranno affrontate nel **summit “Respiro e Grido della Terra”**: sei incontri in collaborazione con la **International Viticulture and Enology Society**, che si terranno venerdì 8 e sabato 9 novembre, nei quali saranno presentati

approfondimenti scientifici sulle strategie di adattamento della viticoltura al clima che cambia, sui vini da

varietà di uve resistenti, sulle innovazioni in tema di viticoltura e agricoltura sostenibile. A conclusione del summit, **un Manifesto sintetizzerà i contributi emersi durante gli incontri**, tracciando alcune direttrici per l'evoluzione del comparto enogastronomico.

GLI APPUNTAMENTI DA NON PERDERE

In 5 giorni di Merano WineFestival sono decine gli appuntamenti che si susseguono, capaci di accontentare tutti i gusti. Alle 11.00 all'Hotel Terme Merano la cerimonia di premiazione **“Nel segno di Zierock”**, seguita alle 16.00 dalla masterclass a tema curata dal giornalista Angelo Carrillo. Appuntamento alle 16.30 con la masterclass **“Espressione dei vitigni Piwi”** a cura dell'enologo Nicola Biasi. In serata, al Kurhaus, andrà in scena la **cena di gala con le premiazioni delle WineHunter Stars e la presentazione dei WineHunter Ambassador**. Sabato 9 novembre alle ore 14.00 la consueta **cerimonia d'apertura con sciabolata sulla scenografica passerella del Ponte delle Terme** e, a seguire, la masterclass **“Bolla contro Bolla” con Oscar Farinetti**, un confronto tra vari spumanti metodo classico italiani, alle 15:30 **“Avanguardia nel Solco della Tradizione: Marrubium”** con relatori **Gabriele Gorelli** e **Mattia Vezzola** e alle 16:30 **“Underwater – vini sott'acqua”** curata da Andrea Radic. Domenica 10 novembre alle 14.00 la masterclass **“Dieci vini di razza in dressage” con Luca D'Attoma e Chiara Giannotti**, alle 15.30 la presentazione della **Guida “I Vini del Cuore”** a cura di Olga Schiaffino, alle 16.30 la masterclass **“Georgia 8000 years of history – Unique Qvevri wines in tasting” tenuta dal patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher**, infine alle 17.00 **“Supertuscan on stage”** con Emanuele Trono e Stefano Quaglierini. Lunedì 11 novembre l'Hotel Terme Merano ospiterà alle ore 11.00 la masterclass **“Eccellenze dell'Albania” di Çobo Winery**, moderata da Luca Gardini; alle 14.00 la **masterclass “Gli Svitati”** vedrà protagonisti gli ambasciatori del tappo a vite in Italia; infine, alle 17.00 la cerimonia di premiazione del **30° Premio Godio**. Nella GourmetArena, si susseguiranno gli **showcooking** nelle aree dedicate alle regioni Campania e Abruzzo, mentre nel **FuoriSalone di Corso della Libertà**, saranno presenti l'area showcooking della regione Calabria e gli enti Consorzio del Sannio, Campania Felix e Terre d'Abruzzo. Martedì 12 novembre alle 16.30 nel Kursaal le premiazioni delle selezioni Nord di **“Emergente Sala 2024”** ai migliori maître e camerieri under 30 nella ristorazione italiana.

MERANO WINEFESTIVAL SUPPORTA “UN POZZO PER LA VITA”, PROGETTO DEL GRUPPO MISSIONARIO MERANO

Anche quest'anno Merano WineFestival sosterrà il Gruppo Missionario Merano e i suoi progetti di cooperazione allo sviluppo nel continente africano, destinando il ricavato delle Masterclass al progetto **“Un pozzo per la vita”**. Inoltre, il Gruppo Missionario Merano sarà presente al festival con l'iniziativa di beneficenza resa possibile dalla collaborazione di alcuni espositori che hanno donato dei vini pregiati. I fondi raccolti nell'ambito della 33^a edizione di Merano WineFestival finanzieranno la **costruzione di un pozzo per l'acqua potabile nel villaggio di Guenkpot, nel sud del Benin**.

I NUMERI DEL 33° MERANO WINEFESTIVAL

5 giornate di festival, più di 1000 espositori, oltre 3000 vini in degustazione, 250 etichette nella WineHunter Area, oltre 5400 WineHunter Awards, 39 masterclass, 32 showcooking e 6 talk al Summit “Quo Vadis?”.



Fratelli ma non troppo

Dal 22 al 24 ottobre si è tenuto a Kazan in Russia il nuovo summit dei paesi aderenti al BRICS+.

Per Putin l'incontro è stato un'ottima occasione per far vedere a Nato&company di non essere isolato, e per compiere nuovi passi verso la liberazione dall'egemonia del dollaro.

La nuova moneta R5 che il Presidente russo ha in mente per sfidare il blocco occidentale, va avanti.

R5 deriva dalle iniziali delle valute in vigore nei cinque paesi fondatori del BRICS: Real brasiliano, Rublo russo, Rupia indiana, Rand Sudafricano e Renminbi cinese.

Il ruolo della Cina, "fratello" asiatico della Russia (così si chiamano tra loro i due Presidenti) è di vitale importanza per la riuscita del progetto. Xi Jinping però, se da un lato sembra essere in perfetto accordo con le posizioni russe, dall'altro evita in ogni modo di assumere una linea apertamente anti occidentali, per non intaccare i rapporti con Usa e Europa, suoi principali partners commerciali.

Per così dire, il "Drago" va avanti ma con un piede in due staffe.

(Di Gianfranco Colella
Vignettista - Autore
di SatiLeaks)



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.