



Pag. 2

Intervista a
Giordano Toni
Presidente del
Caseificio San Pietro

Parmareggio Day
insieme
a Virtus Bologna



Pag. 5



Pag. 7

Parmareggio e la
solidarietà

La magia
del Natale
con Happyflor



Pag. 8

Auguri...



... per un Natale da intenditori

Brindisi di auguri

Il giorno **22 dicembre** alle ore 12.30 a **Modena**

Il giorno **23 dicembre** alle ore 13.00 a **Montecavolo**

*Ci incontreremo per scambiarci gli Auguri
brindando al Natale e ad un Felice Anno Nuovo.
Non mancate!!!*

Il Gruppo Granterre ha scelto quest'anno di devolvere il proprio contributo di solidarietà all'associazione LA LUCCIOLA ONLUS

Caseificio San Pietro di Montegibbio... la forza dei giovani!

Seguono le orme dei padri con la stessa passione, e con la capacità di guardare al futuro propria delle nuove generazioni. Da qui l'ingresso nel Gruppo Granterre/Parmareggio.



Tutto inizia alla fine degli anni '60, quando una quarantina di piccoli produttori della zona di Montegibbio, dislocati nel raggio di un paio di chilometri, si uniscono dando vita al Caseificio San Pietro; la produzione media giornaliera è di 3, 4 forme di Parmigiano Reggiano. Poi arriva il boom della ceramica, e molte famiglie scendono a lavorare in fabbrica a Sassuolo; in caseificio restano pochissimi soci, tanto che a metà degli anni '80 si rischia la chiusura: erano rimaste solo 5-6 aziende, e la produzione non superava le 7 forme al giorno. Troppo poco.

"A quel punto abbiamo deciso di fonderci con il caseificio Sarsa - racconta **Giordano Toni, Presidente del Caseificio San Pietro** - il primo che si incontrava salendo da Sassuolo verso Montegibbio. Un'operazione importante, perché portava in caseificio circa 6.000 quintali di latte in più. E questo ci diede un po' di coraggio per andare avanti. Da lì siamo ripartiti, qualche azienda si è ristrutturata e, nel 2008, abbiamo fatto un'altra fusione con il caseificio Valleurbana: questo ci ha messo nella condizione di poter affrontare nuovi investimenti, perché ci ha portato altri 14/15.000 quintali di latte. Diversi soci, a quel punto, hanno fatto ulteriori ristrutturazioni, incrementando la produzione: siamo così arrivati ad **una produzione che oggi si aggira sui 60.000 quintali di latte, con un raggio di conferimento che copre i 4 Comuni di Sassuolo, Maranello, Serramazzoni e Prignano. Siamo in tutto 10 aziende socie**, solide, con una carta d'identità che rivela che la maggior parte sono portate avanti da giovani: un aspetto decisamente importante! Pensi che **nel nostro Consiglio di Amministrazione siamo solo in 3 "over 50"**, gli altri sotto tutti più giovani.

Come mai la scelta di entrare in Granterre?

È una scelta che come soci abbiamo fatto a seguito dell'evoluzione che c'è stata nella commercializzazione delle nostre partite di forme: purtroppo negli ultimi 5-6 anni abbiamo scontato un atteggiamento molto altalenante da parte degli acquirenti, che si è tradotto in una fonte di incertezza per la nostra attività. Se l'annata andava bene il commerciante era capace di presentarsi in anticipo sui tempi per ritirare la propria partita... quando invece andava male ci toccava

"inseguirli", e a volte senza ottenere risultati soddisfacenti. Quest'anno abbiamo quindi fatto la scelta, secondo me e la maggior parte dei soci molto importante, di **entrare nel Gruppo Granterre/Parmareggio perché crediamo che sia la strada giusta per affrontare il presente e, soprattutto, il futuro**. E pensiamo, considerate l'area di conferimento del latte e la zona di lavorazione e stagionatura, di poter **conferire a Granterre un prodotto in qualche modo unico e diverso** rispetto a quello che sono abituati a trattare - non dico migliore, perché il Parmigiano Reggiano è tutto buono! - ricco di caratteristiche specifiche. Insomma, **nel nostro piccolo andiamo ad arricchire la loro offerta** con un formaggio in linea con la qualità del prodotto che Parmareggio commercializza, e contestualmente beneficiamo della forza del Gruppo e del marchio sul mercato.

Siamo convinti di poter fare bene, 10 soci non sono tanti, le stalle sono tutte importanti, e ci sono tanti giovani che hanno voglia di fare e dare il meglio. Non credo sia esagerato dire che sta qui il nostro punto di forza perché al di là dell'andamento del mercato - che oggi ti penalizza - devi avere la voglia e la spinta per andare sempre e comunque avanti.

Guardare avanti per affrontare il mercato, ma conservando la tipicità della vostra produzione

Sì, **la nostra è una produzione assolutamente tradizionale**, abbiamo alcune stalle molto piccole e due stalle maggiori, la raccolta la facciamo noi con il mezzo del caseificio, le vasche sono quelle originarie, senza miscelatori automatici, ogni singolo socio ha il suo frigo a casa, e il casaro si preoccupa della taratura e temperatura da mantenere. Al momento non abbiamo in mente di fare cose diverse: puntare su un prodotto standardizzato - che magari potrebbe pure essere più buono - ci priverebbe della nostra specificità.

Tra l'altro siete un caseificio di montagna, immagino: c'è una bella salita da fare, per raggiungervi...

No, **putroppo non siamo considerati dalla normativa un caseificio di montagna**: questione di poche decine di metri, ahinoi. Se procedi altri 60-70 metri lungo questa strada... entri nella zona di montagna! E cambiano molte cose: dal trattamento delle quote latte, alle agevolazioni per l'acquisto e l'affitto d'immobili e terreni, alla tassazione sulla proprietà. Abbiamo lottato strenuamente per avere questo riconoscimento perché **è assurdo vivere tutti i disagi tipici della montagna** - qui abbiamo dei calanchi, i terreni sono difficilissimi da coltivare ma noi ci proviamo lo stesso, e senza

automezzi a 4 ruote motrici per ritirare il latte nel periodo invernale non vai da nessuna parte - **ma essere classificati caseificio di pianura del Comune di Sassuolo** perché i paletti del confine dei Comuni di Prignano e Serramazzoni sono due curve più avanti rispetto al nostro caseificio! Non abbiamo ottenuto nulla, finora, ma **continueremo la nostra battaglia**.

È giusto, e speriamo che ci ripensino. Sarebbe una conquista "storica", come in fondo è un passaggio storico per voi questa adesione a Granterre...

Senza dubbio! Io e i miei soci siamo convinti di avere fatto la scelta giusta, **Parmareggio è diventato un marchio molto importante** e i numeri lo dimostrano. Ma sappiamo bene che la decisione di conferire al Gruppo il nostro prodotto significa superare quelle barriere ideologiche che in altri tempi non avrebbero mai consentito ai nostri padri di fare una scelta del genere, significa saper ammainare bandiere ormai anacronistiche per guardare alle logiche del mercato e preoccuparsi di tutelare il futuro dei nostri giovani che, con enorme sacrificio, hanno deciso di seguire le nostre orme. E sono convinto che sia una modalità di affrontare il mercato molto importante, che



In piedi da sinistra: **Paolo Andreoli, Andrea Baldini, Cristian Toni, Marco Cervetti, Roberto Pifferi, Dante Corradini**

Accovacciati da sinistra: **Andrea Toni, Luca Grimaldi, Denny Toni**

Nel tondo: **Ada Teggi**

va sostenuta e rafforzata: sarebbe un traguardo importante, e anche un gran bell'esempio per le altre provincie, se Parmareggio potesse arrivare un giorno ad avere non dico tutto ma almeno la stragrande maggioranza di prodotto conferito. Mi auguro che succeda.

Grazie Presidente, in bocca al lupo a lei e a tutti i soci del Caseificio San Pietro!

Nuovi conferimenti in Granterre

I "SOCI SPECIALI"

Uno degli obiettivi di programma che Granterre si è dato all'Assemblea dei Soci di maggio, prevede di aumentare in volumi e qualità il prodotto conferito allargando la base sociale ed affiancando i soci nei loro progetti di sviluppo. A questo scopo sono entrati a far parte di Granterre come "soci speciali" da ottobre di quest'anno sia il **Caseificio San Pietro** di cui abbiamo già scritto sopra, che il **Caseificio Lame SCA di Zocca**, mentre già dal 2013 era entrato il **Consorzio Vacche Rosse**.

Dal terzo lotto 2013 ha iniziato a conferire Parmigiano Reggiano anche la **Coop Casearia Casello di Acquaria di Montecreto**, già socio da lunga data di Granterre come conferente panne e siero.



Coop Casearia Casello di Acquaria di Montecreto



Caseificio Lame SCA Località Montetortore di Zocca

L'ABC DELLA MERENDA ONLINE PER TUTTO IL MESE DI NOVEMBRE SU QUIMAMME.IT

Per tutto il mese di **novembre**, il nuovo e gustoso snack per bambini "L'ABC della merenda" è stato protagonista con un mini-sito dedicato su **Quimamme.it**, il portale di riferimento per il target mamme.

Il **mini-sito** (<http://www.parmareggio.quimamme.it/>) **interamente dedicato al nostro nuovo snack**, è stato realizzato con un layout che richiama fortemente l'immagine del prodotto e utilizzando la famiglia dei tre simpatici topolini protagonisti del mondo Parmareggio: mamma Ersilia, papà Emiliano e il piccolo Enzo.

Il progetto è stato pensato per **integrare in un'unica iniziativa elementi promozionali, contenuti educativi e ingaggiare gli utenti con test e questionari per stimolare la conoscenza del brand Parmareggio** e invogliare le mamme a provare il nuovo snack per i propri bambini.

Infatti, oltre alla sezione dedicata alla **presentazione del prodotto** e alle sue **proprietà nutritive**, le mamme potranno consultare **"i consigli del nutrizionista"**, gli articoli legati al tema della **corretta alimentazione** dei bambini con focus sulle caratteristiche della merenda ideale, realizzati dal Dott. Giorgio Donegani, che ha collaborato alla realizzazione de L'ABC della merenda.

Nel mini-sito è presente anche **una ricerca qualitativa**, finalizzata a conoscere i **comportamenti di consumo dei figli, i comportamenti di acquisto delle mamme** e a supportare in futuro quest'ultime nell'alimentazione dei bambini attraverso lo studio di nuove referenze de L'ABC, in linea con le loro aspettative.

Abbiamo sviluppato, inoltre, un **simpatico test relativo allo stile di vita delle mamme**, che porta a scoprire se "sei una mamma sprint, swing o easy", con la finalità di incrementare il nostro database di contatti.

Tutte le mamme, infine, hanno avuto **un pediatra a loro disposizione** per quesiti e consigli, che ha risposto alle domande pubblicate direttamente sul mini-sito.

L'attività di comunicazione su Quimamme.it sarà supportata attraverso box e banner che saranno pubblicati anche sul sito Parmareggio e sulla pagina Facebook dei Topolini, con l'obiettivo ulteriore di creare traffico e **incrementare il numero di visite anche sulle nostre piattaforme online.**



L'ABC della merenda = 200Kcal

CALCIO+PROTEINE

VITAMINE A

CARBOIDRATI

Frullato 100% frutta senza zuccheri 71 Kcal

grissini 4,3 Kcal

Parmigiano Reggiano 67 Kcal

Parmigiano Reggiano da intenditori.

L'ABC della merenda

Dalla tradizione di Parmareggio e dall'esperienza del nutrizionista Dott. Giorgio Donegani nasce **L'ABC della merenda**, una nuova merenda gustosa, completa ed equilibrata, pensata per offrire alle mamme ed ai bambini il tuorlissimo ideale.

Lo stile di vita quotidiano dei ragazzi, ricco di attività e impegni, è spesso la causa all'origine di abitudini alimentari sbagliate.

La nuova merenda Parmareggio - che unisce al Parmigiano Reggiano i grissini e il frullato al gusto pesca - è studiata per garantire ai ragazzi il corretto apporto di vitamine, carboidrati, proteine e grassi: la giusta quantità di energia e nutrienti necessari per sostenere le attività di studio, gioco e sport, in modo naturale e senza appesantire.

L'ABC della merenda, da portare in borsa o nello zaino, grazie alla sua pratica confezione e l'ideale per uno spuntino sano, appetitoso e sempre a portata di mano.

Per saperne di più visita il sito: www.parmareggio.it

ragazzo dai 7 ai 10 anni

1700/2000Kcal

così suddivise nei 5 pasti:

- 30% prima colazione
- 10% merenda matta mattina
- 30% pranzo
- 40% merenda pomeridiana
- 30% sera

Le **PROTEINE** sono i principi nutritivi essenziali per la crescita del tessuto muscolare.

I CARBOIDRATI sono la base di cui serve energia, importanti sia per l'attività sportiva sia per quella scolastica.

Le GRASSI sono componenti fondamentali di tutte le cellule del corpo umano, aiutano a trasportare le vitamine.

gli apporti nutrizionali e calorici sono in linea con il profilo nutrizionale della merenda ideale.

"L'ABC DELLA MERENDA"		Frullato Pesca 120ml		Totale	
	Parmigiano Reggiano 15g	Grissini 15g			
Kcal	66,64	62,7	71		200,39g
Proteine g	5,6	1,73	0,8		8,13g
Carboidrati g	0	10,43	16,1		26,53g
Grassi g	4,85	1,44	0,1		6,39g

Aggiungi carboidrati 200g per merenda

Aggiungi proteine 17g per merenda

Aggiungi grassi 23g per merenda

Topolini Parmareggio

L'ABC della merenda

LA MERENDA IDEALE STUDIATA DAL NUTRIZIONISTA DOTT. GIORGIO DONEGANI

5 consigli del nutrizionista

- X Il pediatra risponde
- X Parola alle mamme
- X L'ABC della merenda
- X Mamma Time: il Test

la merenda ideale

consigli del nutrizionista L'ARTICOLO DELLA SETTIMANA

Come invogliare i bimbi a fare una merenda sana ed equilibrata?

Sarebbe riduttivo considerare la merenda esclusivamente sotto il profilo nutritivo e del gusto. Il cibo è veicolo di comunicazione anche affettiva e il piacere della merenda passa anche attraverso l'ambiente, i modi di consumo e le relazioni. Ecco allora che per invogliare i propri bimbi a fare una sana merenda si può puntare proprio sulla dimensione del piacere legato alla convivialità, proponendo la merenda come un momento di piacevole condivisione con gli amici, piuttosto che con i familiari.

In effetti, la merenda è anche un'occasione di stacco dal contesto degli impegni, siano essi di studio piuttosto che di gioco del bimbo, motivo per cui deve essere consumata con calma, in un ambiente confortevole e piacevole, libero e informale: non per forza a tavola, ma anche seduti sul divano, sdraiati sul tappeto, piuttosto che sulla panchina di un parco.

Infine, la merenda offre l'occasione per insegnare ai bambini ad impostare un rapporto di sano rispetto del

[Leggi il Prossimo >](#)

Mamma Time: il Test

Pensa un po' a te stessa!

È vero sei una mamma molto impegnata tra i figli, la famiglia e il lavoro. Ma quante volte in una giornata fai qualcosa davvero per te? Ripensa alle tue ultime 24 ore e focalizza tutti i momenti che hai dedicato alla tua bellezza, alla tua alimentazione, alla tua forma...

Fai il test e scopri se sei una mamma sprint, una mamma swing o una mamma easy!

Nome * Cognome *

Email * Cap di provenienza *

La tua età Numero figli: *

Accetto il trattamento dei dati per le finalità previste dalle norme vigenti al punto a) del paragrafo "Finalità del trattamento e loro utilizzo", ovvero per ricevere comunicazioni da parte di Parmareggio S.p.A.

Accetto il trattamento dei dati per le finalità previste dalle norme vigenti al punto b) del paragrafo "Finalità del trattamento e loro utilizzo", ovvero per ricevere informazioni e servizi personalizzati da parte di Parmareggio S.p.A.

* tutti i campi sono obbligatori

AVANTI >

PARMAREGGIO E MODENA VOLLEY: TRADIZIONE E INNOVAZIONE PER UN ALTRO ANNO INSIEME!



Anche quest'anno abbiamo scelto di **essere al fianco di Modena Volley** e della squadra di A1 maschile di Modena, confermando per il **4° anno consecutivo** questo importante sodalizio, sempre all'insegna dei valori che Parmareggio e Modena Volley condividono: sport e forte legame per il territorio.

La **conferenza stampa di presentazione** della sponsorizzazione si è tenuta il 23 ottobre scorso **presso la nostra sede**: hanno partecipato il Direttore Sportivo di Modena Volley **Andrea Sartoretti**, coach **Angelo Lorenzetti** e la squadra al gran completo, con l'**Amministratore Delegato Giuliano Carletti** e il **Presidente Ivano Chezzi** a fare gli onori di casa. Durante l'incontro capitano **Bruno Rezende**, con la simpatia che da sempre lo contraddistingue, ha realizzato per noi uno spot "improvvisato" del Parmareggio Snack.

La **divisa di quest'anno ci vede protagonisti**, sul fronte della maglia, con il nostro simpatico Topolino impegnato in una atletica schiacciata, e con il logo Parmareggio sul retro.

Avremo maggiore visibilità al **PalaPanini** dove le zone di accesso alle tribune della zona **distinti e gradinate** sono state **personalizzati con l'immagine della nostra mascotte ed il logo Parmareggio**. E naturalmente non mancherà Emiliano, il Topolino Intenditore Parmareggio in "carne ed ossa", che ad ogni partita casalinga, si unirà al Canarone per tifare gialloblu!

Ma non è finita qui! Oltre alla prima squadra infatti, **sponsorizzeremo le giovanili** e, al fianco della società e dei giocatori, saremo coinvolti nel **Progetto Scuole**, per portare ai ragazzi un messaggio di sport, salute e sana alimentazione, con **L'ABC della Merenda Parmareggio**.

Fino ad ora, la nostra sponsorizzazione ha portato molte soddisfazioni, con Modena Volley che all'ottava giornata di campionato è **capolista a pieno punteggio**. Ci auguriamo allora che il rapporto tra Parmareggio e Modena Volley possa portare ancora... tanta fortuna alla squadra. **In bocca al lupo!!!**

PARMAREGGIO®



I TOPOLINI PARMAREGGIO INVADONO L'UNIPOL ARENA PER UNA NOTTE...

Da quest'anno e per tutta la stagione 2014-2015 saremo sponsor di **Virtus Bologna**, una delle società italiane più importanti del panorama del basket europeo.

Domenica 16 novembre, in occasione della partita **Virtus Bologna vs Umana Reyer Venezia** si è tenuto il **Parmareggio Day**, che ha visto la nostra azienda protagonista per una notte alla **Unipol Arena di Casalecchio di Reno**.

Una serata importante per gli amanti del basket e dello sport in generale, che ha messo davanti due formazioni motivatissime, alla ricerca della vittoria. Bologna arrivava da un'importante successo contro Pistoia strappato all'ultimo secondo, mentre Venezia doveva vincere per mantenere il passo della capolista Reggio Emilia.

Il match ha avuto un **ottimo riscontro di pubblico**, che ha risposto in modo positivo creando una cornice calorosa che ha accolto le due squadre fin dai minuti di riscaldamento.

Emiliano, Ersilia, Enzino ed il nostro marchio hanno avuto un'ottima visibilità grazie alla grande affluenza di tifosi: fin dall'ingresso, tutti i supporter sono stati accolti dai nostri simpatici topolini, che si sono prestati a simpatiche foto. Prima della partita le nostre mascotte sono state le protagoniste an-

che all'interno del palazzetto, lanciando i **peluche di Parmareggio** al pubblico. Nel frattempo a centro campo l'**Amministratore Delegato Giuliano Carletti** ha premiato con due punte di Parmareggio 30 mesi i due capitani: **Alan Ray** per Virtus e **Phil Goss** per Venezia. Il nostro marchio ha riscosso un'ottima visibilità, grazie ai **passaggi sui led a bordo campo, nei tabelloni** posizionati a fianco degli schermi segna punti e grazie alla presenza, all'interno della **saletta Star Club, di una vetrina espositiva** con assaggi dei nostri prodotti: tutte iniziative che saranno riproposte durante le partite casalinghe della Virtus. La partita ha mantenuto le aspettative, con molti sorpassi e controsorpassi e con entrambe le squadre che si sono affrontate a viso aperto. Nonostante la grandissima prestazione del capitano della Virtus, Alan Ray, che ha realizzato 21 punti, il finale ha visto prevalere Venezia, grazie soprattutto ai suoi giocatori di maggiore esperienza come Phil Goss e Thomas Röss, che le hanno consentito di chiudere l'ultimo quarto sull'83 a 79.

Malgrado il risultato sfortunato per Bologna, ci riteniamo **soddisfatti per la grande affluenza di pubblico** che ha potuto divertirsi insieme ai nostri simpatici topolini.



A CANESTRO CON IGD e PARMAREGGIO

La sponsorizzazione di Virtus Bologna ci permette di essere presenti anche nelle gallerie del **Centro Nova** e del **Centro Borgo**, i due **principali centri commerciali** del territorio bolognese. Ogni giovedì prima della partita casalinga IGD insieme a Parmareggio organizzano un corner nella galleria di questi due centri commerciali, pubblicizzando la **promozione** che coinvolge i prodotti Parmareggio: **per ogni acquisto di prodotti Parmareggio superiore a 5 € si avrà diritto ad 1 biglietto omaggio per la partita di Virtus Bologna, 2 biglietti omaggio per una spesa superiore a 10 €.**

Questa attività ci ha consentito di ottenere grande visibilità in galleria, grazie alla presenza del nostro Topolino intenditore accompagnato dai giocatori di Virtus Bologna. Tutte le informazioni sulla promozione e sugli appuntamenti presso Centro Borgo e Centro Nova sono consultabili su www.virtus.it.



Dal 19 al 23 ottobre Parmareggio è volata a Parigi per la fiera più importante del settore agroalimentare: il SIAL.

Il Salone Mondiale dell'Alimentazione, che ha cadenza biennale, quest'anno ha coinvolto circa 1.000 aziende del settore agroalimentare, con un flusso di 150.000 visitatori nei 5 giorni della manifestazione.

Nelle scorse edizioni del Sial Parmareggio ha partecipato all'interno del Consorzio Italia del Gusto, insieme a tanti marchi dell'eccellenza alimentare italiana. Quest'anno per la prima volta abbiamo partecipato con uno stand interamente dedicato a Parmareggio, di 68 mq. Il vantaggio principale è stato la nostra presenza all'interno del padiglione Formaggi e Latticini, che ci

ha permesso di essere maggiormente visibili e di focalizzarci nel nostro settore, con un importante ritorno in termini di visite, sia dal punto di vista quantitativo sia rispetto ai buyer interessanti al settore caseario.

La gamma dei nostri prodotti, con particolare attenzione a quelli dedicati all'estero, è stata di grande interesse per tutti i principali interlocutori e partner internazionali con i quali i nostri funzionari dell'export hanno avviato e intensificato importanti contatti che ci auguriamo di concretizzare in futuro. **Particolare focus hanno avuto le innovazioni che abbiamo lanciato di recente nel mercato italiano, come SpalmarÉ e L'ABC della Merenda.**

PARMAREGGIO ENTRA NEL MONDO DELL'E-COUPON CON SPALMARÉ



Nei mesi di novembre e dicembre sarà attiva sul sito www.topolini.parmareggio.it una sezione dove scaricare un coupon di 1 € di sconto a fronte di un acquisto di SpalmarÉ.

Da anni Parmareggio si dedica all'incentivazione all'acquisto attraverso buoni sconto che il consumatore può redimere direttamente in punto vendita, ma **questa è la prima volta che adottiamo un sistema di download dei buoni sconto on-line**: questo ci permette di far registrare l'utente interessato a scaricare il coupon, aumentando così il nostro database di contatti utilizzabili per le comunicazioni. Inoltre grazie al sistema di Valassis (società che gestisce

la redenzione del buono) abbiamo la possibilità di monitorare, grazie ad un utilizzo di codici univoci, ogni singolo buono, chi lo redime ed il punto vendita in cui è stato utilizzato. **Questa è solo la prima di una serie di attività di ingaggio dell'utente che coinvolgeranno il consumatore con attività ludiche sul nostro sito** e allo stesso tempo spingeranno le vendite e le rotazioni dei prodotti Parmareggio, soprattutto quelli in lancio come SpalmarÉ.



PARMAREGGIO IN... FORNA!

Diventa anche tu chef per un giorno

Sfoglia al Parmigiano Reggiano con fichi e prosciutto

Tempo occorrente: 25 minuti
Per 6 persone

230 gr. 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare, 200 gr. ricotta vaccina, 12 fette di prosciutto crudo, 6 fichi, 1 uovo, Parmigiano-Reggiano Grattugiato Parmareggio, sale



Spennellate la pasta sfoglia di uovo sbattuto e spolverizzatela generosamente di Parmigiano-Reggiano Grattugiato Parmareggio, accomodatela su

una placca foderata di carta da forno, poi con una rotella tagliapasta ritagliate dei rettangoli di 4 x 6 cm. Non è necessario separarli, lo farete dopo la cottura.

Infornate la placca a 200° C nel forno ventilato per 15 minuti. Sfornate, separate le sfoglie, fatele intiepidire e apritele a mo' di panino.

Lavorate la ricotta con un pizzico di sale per renderla cremosa.

Dividete i fichi in spicchi.

Farcite le sfoglie con la ricotta, qualche spicchio di fico e completate con una fetta di prosciutto crudo.


MasterChef
ITALIA



I PRODOTTI PARMAREGGIO PER I MASTERCHEF DI OGGI E DI DOMANI!!!

Anche quest'anno **saremo sponsor di Masterchef**, il cooking show più amato della tv che tornerà **su Sky Uno dal 18 dicembre**.

Gli aspiranti chef dovranno superare molte prove e convincere gli esigenti Carlo Cracco, il fuoriclasse della cucina italiana, Bruno Barbieri, lo chef con il maggior numero di stelle Michelin in Italia e Joe Bastianich, il guru della ristorazione italiana nel mondo, per conquistare il titolo di quarto MasterChef d'Italia, insieme all'ambito premio di 100.000 euro in gettoni d'oro e la possibilità di pubblicare il loro primo libro di ricette.

Anche quest'anno a disposizione degli aspiranti cuochi ci saranno i **prodotti Parmareggio, in particolare il Burro e il nostro 30 mesi**, che otterranno un'ottima visibilità durante le puntate.

Nei primi mesi del 2015 parteciperemo poi alla **seconda edizione di Masterchef Junior**. A valutare i piccoli aspiranti chef della prima edizione tre eccellenze della cucina italiana nel mondo: Bruno Barbieri, lo chef pluristellato "dei grandi"; Alessandro Borghese, l'eclettico cuoco rock con vent'anni di esperienza alle spalle; Lidia Bastianich, la donna che ha portato la cucina italiana nelle case degli americani! Anche i piccoli chef avranno a disposizione i nostri prodotti per realizzare grandi ricette!

Se vuoi divertirti anche tu tra i fornelli e avere nuove idee per utilizzare i prodotti Parmareggio in cucina... non perderti una puntata!!!





La Lucciola ONLUS

Via Giliberti 1013 - 41017 Stuffione di Ravarino (MO)

Tel. 059 903295 - Fax 059 903568 • e-mail info@lalucciola.org

Codice Fiscale e Partita IVA: 02243470362

Iscrizione all'ANAGRAFE UNICA DELLE ONLUS presso Agenzia delle Entrate

Direzione Regionale dell'Emilia Romagna PROT. 34741 DEL 25/07/2011

Iscrizione nel REGISTRO DELLE PERSONE GIURIDICHE presso Regione

Emilia Romagna DETERMINAZIONE N° 11727 DEL 28/09/2011

PER SOSTENERE LA LUCCIOLA è possibile fare un versamento sul conto codice IBAN: IT 53 V 02008 12932 000002957388

Il Centro "La Lucciola" nasce nel 1987 dal desiderio di alcuni operatori della Neuro Psichiatria Infantile e della riabilitazione - a lungo attivi nei servizi territoriali della AUSL di Modena - di offrire una risposta terapeutica efficace ai bambini con disabilità e alle loro famiglie. Nel 1994 si è costituita l'Associazione di volontariato che ora gestisce il Centro di Terapia Integrata per l'Infanzia con sede a Stuffione di Ravarino in una villa ottocentesca con altri edifici adiacenti e un ampio parco. "La Lucciola" accoglie bambini e ragazzi nella fascia di età 3-18 anni con disabilità fisiche, mentali e multiple: paralisi cerebrale infantile, sindromi neurologiche, sindrome di Down e altre sindromi genetiche, ritardo mentale, disturbi dello spettro autistico, disturbi dell'apprendimento e dello sviluppo sociale. Il Centro di Terapia La Lucciola,

promuove e assicura le seguenti attività per i ragazzi: psicoterapia di gruppo, interventi riabilitativi sul piano motorio e specifici per soggetti privi di linguaggio orale, attività terapeutiche quali idroterapia, arte-terapia, musicoterapia, organizzazione di laboratori artigianali, come falegnameria, cucito, ceramica, attività psicomotorie e sportive, attività educative e didattiche e interventi a sostegno delle famiglie.

"La Lanterna di Diogene" è una cooperativa sociale nata dai sogni di alcune persone per dare risposta al desiderio di entrare nel mondo del lavoro di alcuni dei ragazzi diventati adulti frequentanti il Centro di Terapia Integrata La Lucciola. Si voleva costruire un'attività dove potessero lavorare anche persone con problemi, (sindrome di down, psicosi, paralisi cerebrale infantile), dove il lavoro fosse costruito

insieme cercando di andare incontro agli interessi dei collaboratori. Nel 2003 è nata la cooperativa, la fattoria con allevamento di animali (galline, maiali, pecore, conigli) e la coltivazione di ortaggi e alberi da frutta, un vigneto di trebbiano per la produzione di aceto balsamico tradizionale di Modena. Nel 2006 inaugura l'osteria dove tutto quello che da la terra viene trasformato in piatti da offrire agli avventori, la cucina è quella tipica emiliana, semplice e genuina, con sapori ormai dimenticati, un luogo legato alle tradizioni e allo scambio dove incontrare la diversità, i prodotti che non provengono dalla azienda vengono selezionati tra agricoltori vicini che con passione producono salvaguardando il territorio. Gli obiettivi da perseguire riguardano sia la consistenza imprenditoriale del progetto, sia la qualità di un lavoro che piaccia e sia adatto a ragazzi con difficoltà, che i ragazzi possano

fare, una situazione lavorativa nella quale i ragazzi possano continuare a stare insieme e ad aiutarsi. I ragazzi (una decina), gli educatori e collaboratori professionali (cinque) svolgono la parte più professionale della gestione degli spazi e delle attività produttive (orto, pollaio, vigna, acetaia). I prodotti della coltivazione (ortaggi), dell'allevamento (maiali, polli e uova), della trasformazione (aceto balsamico tradizionale) sono utilizzati dalla cucina del ristorante (che porta lo stesso nome della cooperativa) appositamente aperto in una casa rurale ristrutturata nei pressi dell'argine del fiume Panaro, in Via Argine, a Solara di Bomporto. A seguito del sisma del 2012 tutti gli edifici del Centro sono stati danneggiati e dichiarati inagibili, l'attività terapeutica e riabilitativa non è comunque stata interrotta neppure per un giorno: con l'aiuto di volontari e donazioni è stata spostata in un'area adiacente con cassette prefabbricate e container.

Cari amici di Parmareggio,

pensavate di esservi liberati di noi? Invece siamo ancora qua!!

Anche quest'anno Parmareggio ha deciso di sostenere i progetti della Ridere per Vivere.

Come ormai sapete la nostra associazione lavora nelle pediatrie dell'ospedale di Sassuolo e al Sant'Orsola di Bologna. Quest'anno, grazie anche al vostro contributo, siamo riusciti a lavorare ad un progetto alla struttura 9 Gennaio di Modena, con adulti malati di demenza e non solo.

Vi regaliamo una pagina del nostro diario scritta da "Spagnoletta" un clown che ha avuto la fortuna di far parte del progetto:



Romeo e Giulietta alla 9 Gennaio

Nella stanza ci sono due letti, in uno Romeo e nell'altro Giulietta. Sono abbastanza giovani, tra i 55 e 60 anni, allattati entrambi.

Nella parete di fianco alla porta ci sono alcune foto. In una in particolare c'è un'atmosfera di festa, tutti allegri, Romeo e Giulietta e due ragazzi, i loro figli. Sembra dopo un pranzo domenicale, quando si è sazi e un po' inebriati da un buon vino.

Qualcosa ha interrotto questa serenità, un incidente in moto.

Lui ora parla, ma non è presente nel mondo reale, vive in un mondo tutto suo, ma Giulietta, Giulietta è super attenta e vivace, ascolta Vasco, tanta musica e audiolibri. Lei comunica solo con gli occhi, alle domande se abbassa le palpebre è no, se le alza è sì.

Un giorno era particolarmente in fermento, le assistenti che ormai la conoscono, non riuscivano a capire cosa agitasse così Giulietta.

Per tutto il giorno provano a capire, e finalmente ci riescono: quel giorno era il compleanno di Romeo e lei voleva che gli facessero gli auguri di Buon Compleanno. Viviamo sullo stesso pianeta, ma quanti diversi livelli di vita ci sono, spazi diversi in cui la vita viene percepita e vissuta in vario modo.

Personalmente vivo un po' gli interventi come fossero performance, in cui si misura la mia bravura come clown e come persona, mi perdo in auto giudizi che producono solo timori di non essere all'altezza.

Poi si conoscono persone così e ci si rende conto di quanto questi interventi siano un'opportunità per noi stessi in cui la vita ci parla e ci aiuta a capirci e quanto la vita ci ami.

Per tanto tempo il mio ultimo pensiero, prima di dormire, andava a Romeo e Giulietta della 9 Gennaio, mandandogli un bacio.

spagnoletta



Parmareggio per Ronald Mc Donald e Fondazione Megamark

Parmareggio ha scelto quest'anno di dare il proprio contributo a due fondazioni attive nel social e impegnate in attività che danno un aiuto concreto ai bambini malati.

La **Fondazione per l'Infanzia Ronald McDonald Italia** è sede



locale della Ronald McDonald House Charities, Inc. (RMHC), un'organizzazione no profit nata nel 1974 negli Stati Uniti. La sua missione in tutto il mondo è creare e sostenere programmi che migliorino in modo diretto la salute e il benessere dei bambini. Questo impegno si realizza attraverso una serie di iniziative umanitarie e scientifiche che coinvolgono i bambini e le loro famiglie.

La **Fondazione per l'Infanzia Ronald**

McDonald Italia è presente nel nostro paese dal 1999. Crediamo fermamente che per un bambino malato la medicina migliore sia stare con mamma e papà e una famiglia serena faccia parte integrante della cura. Per questo motivo ci proponiamo di costruire, acquistare o gestire Case Ronald ubicate nelle adiacenze di strutture ospedaliere e Family Room, situate direttamente all'interno dei reparti pediatrici, per offrire ospitalità e assistenza ai bambini malati e alle loro famiglie durante il periodo di cura o terapia ospedaliera.



La **Fondazione Megamark** è una onlus (organizzazione non lucrativa di utilità sociale) costituita nel 2000 a opera del Gruppo Megamark. L'organi-

zzazione ha lo scopo di promuovere e sviluppare iniziative di natura sociale, culturale e ambientale atte a consentire la crescita e lo sviluppo di una collettività rispettosa dei valori della solidarietà e attenta alle esigenze delle persone, considerate individualmente e nel loro aggregato familiare e sociale in tutti gli stadi della loro vita. Dal 2000 ad oggi, la fondazione ha percorso un cammino di crescita che le ha permesso di diventare una onlus attiva nel sociale con strutture e strumenti adatti a realizzare iniziative di moderna filantropia, per fare di un'idea una bella storia da vivere.

La Magia del Natale!

Vieni a visitare il reparto Natale di Happyflor, troverai tutto quello che ti serve per addobbare la tua casa e il tuo giardino, con alberi di Natale, originali decorazioni, luci, presepi e tante idee regalo per i tuoi cari per rendere questa FESTA davvero.... MAGICA!



Ecco un'idea regalo originale..
 la **HAPPYFLOR CARD**,
 la carta regalo del valore di 30/50/100 euro
 o dell'importo che vuoi tu, per sorprendere
 i tuoi amici con un pensiero originale.
 Anche quest'anno regala **HAPPYFLOR CARD**
 ...c'è sempre un buon motivo per regalare un fiore!



PARMAREGGIO INFORMA

Newsletter aziendale del Gruppo Granterre

Responsabile di Redazione: Giuliano Carletti

Redazione: Milena Ferrari, Emanuela Guazzaloca, Massimiliano Masini, Giorgio Vitali

Segreteria di redazione, progetto grafico e impaginazione: Mediagroup98

Potete inviare eventuali suggerimenti a: granterre@granterre.it
www.parmareggio.it - www.facebook.com/Topolini.Parmareggio